

MUJI 無印良品

オーブントースター 縦型 **家庭用**

型番 MJ-OTL10B

取扱説明書

- お買い上げありがとうございました。
- ご使用前に、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
- この商品が使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。

This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

※業務用として使用しないでください。

もくじ	ページ
安全上のご注意	1~3
使用上のご注意	3
各部のなまえ	4
正しい使いかた	5
お料理のてびき	6~7
仕様	7
お手入れのしかた	8
故障かな?と思われたときは	9
別売部品について	9
アフターサービスについて	10
お客様の個人情報のお取り扱いについて	10
お客様ご相談窓口	10
無料修理規定	11
保証書	11

保証書付

日本国内専用
Use only in Japan

安全上のご注意

*ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みの上、正しくお使いください。

*ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる方や他人への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。










警告

誤った取扱いをしたときに、死亡または重傷を負う可能性があるもの

注意









誤った取扱いをしたときに、使用者が傷害を負ったり、物的損害の可能性のあるもの

絵表示の例









 は、してはいけない 「禁止」の内容です	 一般的な禁止	 分解禁止	 水ぬれ禁止	 ぬれ手禁止	 接触禁止
 は、必ず実行していただく 「強制」の内容です	 必ず行う		 電源プラグを抜く		

*お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。








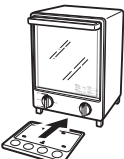







警告

 <ul style="list-style-type: none"> ●異常・故障時にはすぐに使用を中止する。火災・感電・けがの原因となります。すぐに電源プラグを抜いてお買い上げの販売店に点検・修理を依頼してください。《異常・故障例》 <ul style="list-style-type: none"> ・コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ・コードを動かすと通電したりしなかったりする。 ・いつもより異常に熱くなったりコゲくさいにおいがする。 ・製品にふれるとビリビリする。 ・自動的に切れないことがある。 ・ヒーターが割れていたり、くす受け皿に穴があいている。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグは清潔にする。刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は拭き取る。ほこりが付着したまま電源プラグを差し込むと、ショート・火災の原因となります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●水につけたり、水をかけたりしない。ショート・感電の原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところでは使用しない。けが・やけど・感電の原因となります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したり、ものをのせたり、挟み込んだり、高温部に近づけたりしない。火災・感電の原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。感電・ショート・発火の原因となります。
	 <ul style="list-style-type: none"> ●ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。感電やけがの原因となります。
	 <ul style="list-style-type: none"> ●改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告

 <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。 感電・ショート・発火・発煙の原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●カーテンなど可燃物の近くで使用しない。 火災の恐れがあります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●AC100V以外では使用しない。 火災・感電の原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●トレーに油を入れて使用しない。 火災の原因となります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●定格15A以上のコンセントを単独で使用する。 他の器具と併用するとコンセント部が発火する原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグを乳幼児が誤ってなめないように注意する。 感電やけがの原因となります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●延長コードは使用しない。 異常発熱したり、火災・感電の原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●硫酸紙やクッキングシートは使用しない。 ケーキミックス用の紙製焼き型も使用しない。 発火の原因となります。

⚠ 注意

 <ul style="list-style-type: none"> ●使用中は、本体から離れない。 調理物が発火することがあります。必ず焼き具合を見ながら調理してください。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●使用後は必ずお手入れをする。 調理くずや油分が残ったまま調理すると、 発火・発煙の恐れがあります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●必要以上に加熱しない。 過熱により発火することがあります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーつまみを「0」にし、電源プラグを抜く。 火災の原因となります。炎が消えるまでドアを開かないでください。空気が入り炎が大きくなります。また、水をかけないでください。ドアガラスが割れる原因となります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく。 けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●燃えやすいものを本体の上のせたり、本体の下に入れて使用しない。 火災の原因となります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●必ずくす受け皿を取り付ける。 テーブルを焦がしたり火災の原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグを抜くときは電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く。 感電・ショートの原因となることがあります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●使用中や使用後しばらくは高温部（金属部・ガラス部など）に触れない。 やけどの原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●不安定な場所や熱に弱い敷物の上、たたみやカーペット、テーブルクロスなどの上では使用しない。 火災の原因となることがあります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●壁や家具の近くでは使用しない。 蒸気や熱で壁や家具を傷めたり、変色・変形させる原因となります。 	 <ul style="list-style-type: none"> ●缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。 破裂したり赤熱してやけどやけがをすることがあります。
 <ul style="list-style-type: none"> ●調理以外の目的に使用しない。 火災や事故の原因となります。 	

安全上のご注意

⚠ 注意



- バターやジャムを塗ったパンを焼かない。
- ロールパンやクロワッサンなどを高温で長時間焼かない。
パンが発火することがあります。



- 生の魚や肉を直接焼かない。
また、フライなど油の出るものをトレーなしで調理しない。
調理物の脂に引火することがあります。
必ずトレーを使用し、使用中は本体から離れないでください。



- ドアガラスに強い衝撃を加えたり、傷を付けたりしない。
ドアガラスが割れる恐れがあります。



- 電源プラグに金属片や鉛筆の芯などの導電性異物を接触させない。
感電・ショート・発火・故障の原因となります。



- お手入れは冷めてから行う。
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

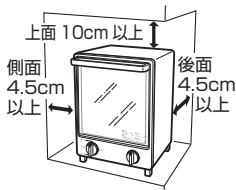
- ドアが変形したり、ヒーターが割れているなど、本体に異常があるときは、ご使用を止めてお買い上げの販売店にご相談ください。
- 持ち運びするときは、本体が冷めてから行ってください。
ドア取っ手は持ち運びに使用しないでください。
- 熱に弱いトレー・ラップ・容器などは入れないでください。
- 調理物やアルミホイルがヒーターに接触しないよう注意してください。
調理物が発火したりアルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因となります。

使用上のご注意

正しい置きかた

可燃物から下図の距離を離して設置する

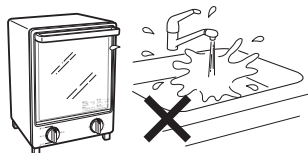
- 前面および側面の片方は開放してください。
- プラスチックやビニールクロスなど熱に弱い壁や家具の場合は、右図よりさらに距離を離してください。
変色・変形の原因となります。



- 電源コードを本体の下に通したり、温度の高い金属部などに近づけないでください。
- 燃えやすいものを本体の上に置いたり、本体の下に入れて使用しないでください。

水のかからない場所に設置する

- 熱くなったガラスやヒーターが割れることがあります。



調理物が発煙・発火した場合

- 電源プラグを抜き、炎が消えるまでドアを開けないでください。
ドアを開けると空気が入り、炎が大きくなり危険です。
- 水をかけないでください。
ドアガラスが割れたり、感電の恐れがあります。

故障を防ぐために

- 予熱(空だき)を3分以上しないでください。
- 調理後の熱いドアガラスに水をかけないでください。
ドアガラスが割れることがあります。
- トレーに水を入れる蒸し物調理はしないでください。

各部のなまえ

本体

- 上ヒーター*
- 焼網(上) (脱着式)
- 中ヒーター*
- 焼網(下) (脱着式)
- 下ヒーター*

※庫内が高温になるとヒーターが一時的に切れますが故障ではありません。
(下記「温度調節機能(サーモスタット)のはたらき」参照)

- ドアガラス
- ドア
- ドア取っ手

くず受け皿(スライド式)

お使いのたびに本体底部から引き出してお手入れをしてください。
(8ページ「お手入れのしかた」参照)

安全注意ラベル

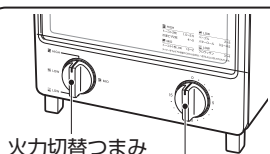
⚠ 注意

調理中は、本体外側やドアガラスも熱くなりますので、ご注意ください。
やけどの原因となります。

電源プラグ

本体外側が熱くなりますので、本体から離してください。

電源コード



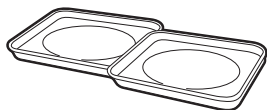
火力切替つまみ

タイマーつまみ

調理時間を合わせます。

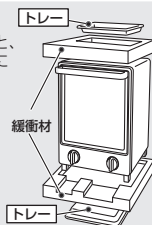
付属品

●トレー (2枚)



ピザやもち、焼網の目より小さいもの、汁や油の出るものなどを調理するときは必ず使用してください。

※トレー (2枚) は
本体上部の緩衝材の上と、
本体下部の緩衝材の下に
同梱されています。



●取扱説明書

(本書：保証書付)



火力切替時のヒーター-W数と赤熱状態

火力切替	上ヒーター	中ヒーター	下ヒーター
HIGH (1000W)	約260W 強く赤熱します	約370W 強く赤熱します	約370W 強く赤熱します
MID (630W)	約260W 強く赤熱します	約370W 強く赤熱します	通電なし 赤熱しません
LOW (370W)	通電なし 赤熱しません	約370W 強く赤熱します	通電なし 赤熱しません
LOW (370W)	通電なし 赤熱しません	通電なし 赤熱しません	約370W 強く赤熱します

※火力切替の370W・630W・1000Wは「目安表示」です。
実際の消費電力とは若干異なります。

温度調節機能(サーモスタット)のはたらき

庫内の過熱を防ぐために、庫内が高温になると自動的に温度調節機能がはたらき、ヒーターが一時的に切れます。その間、庫内は暗くなりますが、故障ではありません。庫内温度が下がると、自動的に再び通電します。
(※ヒーターが切れている間もタイマーつまみは回ります。)連続して調理するときは、調理時間を焼き具合に応じて調整するか、ドアを2〜3分開き庫内を冷ましてからご使用ください。

正しい使いかた

初めてお使いになるときは、まわりにカーテンなどの可燃物がないところでトレーを取り出し、3分間ほど空焼きしてください。本体背面の通気孔などから多少においや煙が出ることがありますが、異常ではありません。

- 空焼き後は本体が冷めてからご使用ください。
- 調理物に水分が多く含まれている場合には、加熱することにより水分が蒸気となり、本体のドア上部隙間から湯気となって出ることがありますが、製品品質および安全上の問題はありません。
- 調理中や調理後に、本体の膨張や収縮により音が出ることがありますが、故障ではありません。

1 電源プラグをコンセントに差し込む

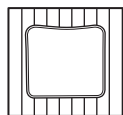
- タイマーつまみを必ず「0」にしてください。
- くす受皿が取り付けれられていることを確認してください。



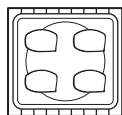
- ご使用中に空焼きをしないでください。本体が異常に過熱し、変色や故障、トレーを傷める原因となります。

2 焼網の上に調理物をのせ、ドアを閉める

- 食パンの場合



- 切りもちの場合

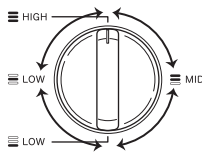


(トレー使用)

- 食パンは約13cm×12cmのサイズでの置きかたが目安です。
- トレーをご使用のときは、調理物を均等に置いてください。かたよって置くと熱のかり方が不均一になり、トレーがそることがあります。
- 油や水が出るものは必ず付属のトレーまたはアルミホイルなどを置いて調理してください。(油の飛び散る物は焼かないでください。)
- セロファン、発泡スチロールなどで包装されている食品は必ず包装を取り除いて調理してください。火災発生の原因となり危険です。

3 火力切替つまみで火力を切り替える

MID・LOWでは赤熱しないヒーターがありますが、異常ではありません。(4ページ「火力切替時のヒーターW数と赤熱状態」参照)

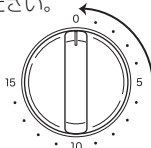
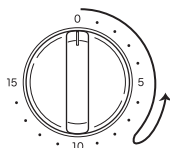


- 6ページ「お料理のてびき」を参考にして切り替えてください。

4 タイマーつまみで調理時間を合わせる

調理がはじまります。

- 1目盛は約1分です。
- 「5」以下の目盛りに合わせるときは、一度「6」以上に回してからもどします。
- 途中で切るときは、「チーン」と鳴るまで確実にもどしてください。「チーン」と鳴ったらそれ以上もどさないでください。



- 6ページ「お料理のてびき」を参考にして合わせてください。
- 焦げやすいものは短めにセットしてください。
- 調理中はドアの開閉をひかえてください。庫内の温度が下がり、時間どおりに調理できなくなることがあります。
- 連続して使用する場合、2回目は1回目よりも時間を短くしてください。同じ目盛にセットすると焼けすぎることがあります。

5 “チーン”と鳴ったら調理物を取り出す

- タイマーが切れた後もしばらくタイマーの動く音がしますが、故障ではありません。

- 調理物を取り出すときは市販のミトンなどをお使いください。

6 ご使用後はコンセントから電源プラグを抜く












- お使いのたびに、庫内についた油、パンくずなどを取り除いてください。(8ページ「お手入れのしかた」参照)

お料理のてびき

調理時間はあくまでも目安です。
焼き加減を見ながら調理してください。

- 調理時間は材料の種類、量、室温などによって異なります。下表「調理時間の目安」を参考にタイマーつまみを合わせてください。必要以上に加熱すると、調理物が燃えだします。
- 続けて調理するときは、タイマーつまみを合わせても温度調節機能のはたらきにより、しばらくヒーターがつかないことがありますので、初回と調理時間が異なる場合があります。食品の状態を見ながら調理してください。

調理時間の目安

お料理例	1回の量と場所	トレー	火力切替*	調理時間 (目安)	お料理メモ
トースト	2枚  上段 下段	-	≡ HIGH	1.5~2.5分 (冷凍食パンの場合は 2~2.5分)	●6枚切りの場合 ●大きさや厚さ、種類により時間を加減してください。 ●焦げやすい場合は、調理時間を短くして焼くと軽減できます。
	1枚 	-	≡ MID		
市販のバック切りもち	8個 	使用		5~5.5分 (余熱放置2~3分)	●少量のもちを調理する時は、余熱放置時間を長めにしてください。 ●トレーを2分程度温めておくと、もちがトレーにつきにくくなります。この場合、調理時間を短くします。 ※ヒーターの真下には置かないでください。もちが膨らんでヒーターに触れ、発火する恐れがあります。
調理済フライ再加熱	4尾 	使用	≡ HIGH	2~3分	●トレーにアルミホイルをしいておきます。焦げそうな場合は途中でアルミホイルをかぶせてください。 ●大きさにより加熱不足の場合は再度調理してください。
冷凍ピザ	2枚 	使用		4~5分	
グラタン	2個 	使用		5~5.5分	
クロワッサンのあたため	2個 	使用	≡ LOW (下ヒーター)	3~4分	●トレーにアルミホイルをしいておきます。焦げそうな場合は途中でアルミホイルをかぶせてください。
バターロールのあたため	4個 	使用	≡ LOW (中ヒーター)	3.5~4.5分	
ベーグルのあたため	1個  半分ずつ	使用		2~3分	

※4ページ「火力切替時のヒーターW数と赤熱状態」を参照してください。

※ピザやもち、焼網の目より小さいもの、汁や油の出るものなどを調理するときは必ずトレーを使用してください。

お料理のてびき

焼きかたのポイント

アルミホイルを上手に使いましょう

- 油がとびやすいものは、アルミホイルに包んで調理します。
- 表面が焦げやすいもの、厚いものは調理の途中で焼き色がついてからアルミホイルをかぶせます。

トレーを使った調理について

- 焼網の目より小さいもの、汁の出るもの、形がくずれものを調理するときはトレーを使います。
- 熱のかかり方を均一にするために、調理物をトレーに均等に置いてください。かたよって置くとトレーがそることがあります。

余熱を上手に使って調理します

- 余熱中でも少し焼き色がつくのでお好みの焼き色になる手前でタイマーを切ります。

冷凍食品を調理するときは

- 表面についた霜は、取り除いておくと焼きむらなく調理できます。
- 市販の冷凍食品は、「オーブントースター用」と表示してあるものを使用してください。この場合の調理時間は6ページ「調理時間の目安」を参考に合わせてください。食品の包装に記載してある調理時間に合わせると、加熱不足や加熱しすぎになる場合があります。

切りもちを調理するときは

- 加熱しすぎると、もちが焦げたり、膨らんでヒーターへ接触し発火する恐れがあります。**必ずそばで様子を見ながら使用してください。**
- 裏面にも焼き色をつけたい場合は、途中で裏返して調理時間を調整してください。

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz 共用
定格消費電力	1000W
火 力 切 替	HIGH：1000W / MID（上・中ヒーター）：630W / LOW（中ヒーター）：370W / LOW（下ヒーター）：370W（4段階切替） ※「目安表示」です。実際の消費電力とは若干異なります。
タ イ マ ー	15分計タイマー（報知音つき）
外 形 寸 法	約225(幅)×250(奥行)×327(高さ)mm
庫 内 寸 法	(上段) 約195(幅)×190(奥行)×57(高さ)mm (下段) 約195(幅)×190(奥行)×65(高さ)mm
焼 網 寸 法	約188(幅)×170(奥行)mm
ト レ ー 寸 法	約182(幅)×162(奥行)mm
質 量	約3.4kg(トレー含まず)
電源コードの長さ	約1m
付 属 品	トレー×2枚、取扱説明書（本書：保証書付）

※本製品の仕様および外観については、改良のため予告なく変更することがあります。

お手入れのしかた



必ずタイマーつまみを「0」にして電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてから行う。
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。



水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電の原因となります。

お願い

- ベンジン、シンナー、みがき粉、たわしなどは使用しないでください。
変色や傷の原因となります。
- お手入れはこまめに行ってください。
庫内が汚れたまま使用すると調理時間が長くなったり、汚れが取れにくくなります。
また、油脂類などの調理くずが残っていると、調理くずに引火することがあります。
- ドアガラスに強い力を加えないようにしてください。
ドアガラスが割れる恐れがあります。

本体の外側

- 食器用洗剤（中性）を入れた水に浸した布を固くしぼって汚れを拭き、洗剤が残らないように、乾いた布で二度拭きをします。
ドアと本体のすき間に落ちたパンくずなどは、こまめに掃除してください。

庫内

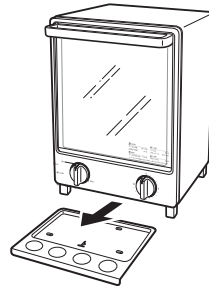
- 乾いたやわらかい布で汚れを拭き取ります。
庫内の反射板が汚れていると、焼きムラの原因となります。

トレー

- 食器用洗剤（中性）を入れたぬるま湯で洗い、乾いた布で水気をよく拭き取ります。

くず受け皿

- お使いのたびに、引き出して本体と同じように汚れを拭き取ります。お手入れ後は必ずくず受け皿を元の位置にセットします。

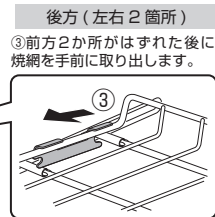
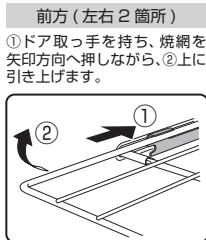


焼網

- はずしてから本体と同じように汚れを拭き取ります。

【焼網のはずしかた】

- ドア取っ手を持ってドアを開き、図の手順で取り出します。
- はずすときは、焼網とドア取っ手から手を離さないでください。



- 取り付けるときは、後方（左右2箇所）をはめ、焼網を奥に押しながら、前方（左右2箇所）をはめ込みます。

故障かな？と思われたときは

こんな場合		点 検
加熱しない	⇒	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグがコンセントから抜けていませんか。 ●配線盤のヒューズまたはブレーカーが切れていませんか。
料理のできあがりが悪い	⇒	<ul style="list-style-type: none"> ●アルミホイルなどで食品がおおわれていませんか。 ●調理の手順、調理時間、火力切替、トレーの使いかたなどは正しいですか。
いやな臭いがする	⇒	<ul style="list-style-type: none"> ●庫内に調理くず、油が付着したままになっていませんか。 ●トースターで使用できない容器を使っていませんか。
調理中、庫内が暗くなる	⇒	<ul style="list-style-type: none"> ●連続して調理したり、加熱し過ぎていませんか。 ※庫内の過熱を防ぐため、自動的にヒーターが消えたり点いたりします（4ページ「温度調節機能（サーモスタット）のはたらき」参照）。故障ではありません。
調理中や調理後に本体から音がする	⇒	<ul style="list-style-type: none"> ●本体の膨張や収縮により音がすることがあります。故障ではありません。

- 以上のことを調べていただき、なお異常のあるときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げ販売店にご相談ください。

別売部品について

トレー・焼網・くず受け皿は別売部品としてご購入いただけます。
別売部品を依頼される場合は、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

名 称	型 番
トレー	4550182247657
焼網	4550182247664
くず受け皿	4550182247671

アフターサービスについて

1. 保証書


- この取扱説明書には保証書が付いています。
保証書貼付用レシート貼付欄に「保証書貼付用レシート」を貼り付けていただき、お買い上げ日、お客様名などご記入のうえ、大切に保管してください。保証期間はご購入日より1年間です。

2. 修理を依頼される時

- 保証期間中は
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店にご持参ください。保証の記載内容により無料修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときは
お買い上げの販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3. 補修用性能部品の保有期間

- オープントースター 縦型の補修用性能部品の保有期間は製造打切後5年です。
補修用性能部品とはその製品の機能を維持するために必要な部品です。

愛情点検		★長年ご使用のオーブントースター 縦型の点検を！	
	ご使用の際このようなことはありませんか？	●本体が異常に熱い。 ●電源コードや電源プラグが異常に熱い。 ●電源コードに深いキズや変形がある。 ●コゲくさい臭いがする。 ●その他の異常、故障がある。	▶ ご使用中 止 このような症状の時は、故障や事故防止のため、電源を切り、コンセントから電源プラグを抜いて必ず販売店にご相談ください。

お客様の個人情報のお取り扱いについて

お受けしましたお客様の個人情報は当社個人情報保護方針に基づき適切に管理いたします。また、お客様の同意がない限り、業務委託をする場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き、第三者への開示は行ないません。

<利用目的>

お受けしました個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理対応のみを目的として使用させていただきます。

なお、この目的のため「(株)良品計画」および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

<業務委託の場合>

上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を実施させるとともに適切な管理・監督をいたします。

お客様ご相談窓口

■まずはお買いあげの販売店へ…

修理のご依頼やご相談は、お買いあげの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

商品についての全般的なご相談

 0120-14-6404

株式会社 良品計画 お客様相談室
〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3

無料修理規定

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
お買いあげの日から下記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買いあげの販売店にご依頼ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - お買いあげ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
 - 業務用としての使用、車両・船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - 本書の提示がない場合。
 - 本書にお買いあげ日、お客様名、取扱販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - ご使用による庫内・ドアガラス・くず受け皿・トレーの汚れ、傷など。
- 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料は、お客様のご負担となることがあります。
- ご贈答品等で本書に記入してあるお買いあげの販売店に修理をご依頼になれない場合には、「お客様相談室」(10ページ)にお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

無印良品 オープントースター 縦型 保証書		持込修理
型番	MJ-OTL10B	この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。 お買いあげの日から左記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買いあげの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買いあげの販売店にご依頼ください。 お客様のお名前、ご住所、お買いあげ日の記入、および保証書貼付用シートのない場合は無効となりますから必ずご確認ください。 お客様にご記入いただいた保証書の控は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために記載内容を利用していただく場合がございますので、ご了承ください。
お客様	ふりがな お名前 ご住所	
保証期間	お買いあげ日 年 月 日より	本体は]年間 ただし消耗品は除く
保証書貼付用シート貼付欄		
修理メモ		

保証書貼付用シートが未貼り付けの場合は無効です。
※ネットストアご購入の場合、保証書貼付用シートの同梱はございません。お買いあげ日は、ネットストアマイページ「注文履歴」にてご確認をお願い申し上げます。
●この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買いあげの販売店または「お客様相談室」(10ページ)にお問い合わせください。
●保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、10ページの「アフターサービスについて」の項をご覧ください。

販売元
株式会社 良品計画
〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3
お客様相談室 ☎0120-14-6404

製造管理元
小泉成器株式会社
本社 〒541-0051
大阪府中央区備後町3-3-7

2022年10月現在(所在地、電話番号などについては、変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。)