

スチームプレート付き オーブントースター 家庭用

型番 MJ-OT10C

取扱説明書

- このたびはお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
- この取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
 - ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。
 - 取扱説明書は、お使いになる方がいつでも見られるように大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意.....	1
使用上のご注意.....	3
各部のなまえ.....	4
はじめてお使いになるときは.....	5
使いかた.....	6
お料理のてびき.....	9
お手入れ.....	11
故障かな?と思ったら.....	12
仕様.....	13
保証とアフターサービス.....	14

保証書付

日本国内専用
Use only in Japan.

安全上のご注意

お使いになるご本人や周囲の人々への危害や物的損害を未然に防止するため、この「安全上のご注意」をよくお読みいただき、正しくお使いください。

表示の分類

本書では、必ずお守りいただく事項を以下のように分類しています。

⚠ 警告 誤った取り扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。

⚠ 注意 誤った取り扱いをしたときに、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

使用上お守りいただく内容を図記号で説明しています。

⊘ は、してはいけない「禁止」の内容を示します。

❗ は、必ず実行していただく「強制」の内容を示します。

⚠ 警告



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
お近くの無印良品店舗にご相談ください。

異常・故障時



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近くの無印良
品店舗に点検・修理を依頼してください。

《異常・故障例》

- ・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
- ・製品に触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、くず受け皿に穴
があいている

電源プラグ・電源コードについて



電源コードを以下のように扱わない

- ・破損させる
- ・無理に曲げる
- ・引っ張る
- ・ねじる
- ・束ねて使う
- ・ものをのせる
- ・巻き付ける
- ・はさみ込む
- ・高温部に近づける

火災・感電の原因となります。



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。



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。



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。



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。



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。



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。

使用について



緩衝材などを付けたまま使用しない

以下のような緩衝材やテープなどをすべて
取り外してください。

- ・注意喚起シート
- ・固定テープ
- ・段ボール

火災の原因となります。



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。

-  こどもだけで使わせたり、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。
-  AC100V以外では使用しない
火災・感電の原因となります。
-  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。

-  カーテンなど可燃物の近くで使用しない
火災のおそれがあります。
-  トレーに油を入れて使用しない
火災の原因となります。
-  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。

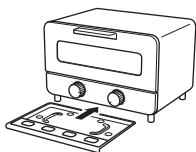
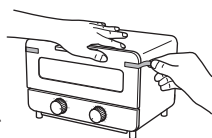
⚠ 注意

電源プラグ・電源コードについて

-  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。
-  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。

使用について

-  扉の固定テープを外すときは扉が倒れないようにする
前方に扉が倒れてガラスが割れるおそれがあります。
-  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。
-  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。
-  必ずくず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
-  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。
-  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。
-  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。



-  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・発煙のおそれがあります。
-  調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーつまみを「OFF」にし、電源プラグを抜く
火災の原因となります。炎が消えるまで扉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。ガラス窓が割れる原因となります。
-  燃えやすいものを本体の上にのせたり、本体の下に入れて使用しない
火災の原因となります。
-  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。
-  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。
-  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。
-  ガラス窓に強い衝撃を加えたり、傷を付けたりしない
ガラス窓が割れるおそれがあります。
-  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。

⚠ 注意



扉が変形したり、ヒーターが割れている場合など、本体に異常があるときは、ご使用をやめてお近くの無印良品店舗にご相談ください。



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する
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。



持ち運ぶときは、本体が冷めてから行なう
取っ手は持ち運びに使用しないでください。



熱に弱いトレイ・ラップ・容器などは入れない
トレイ・ラップ・容器などが溶けてヒーターに付着し、故障の原因となります。

お手入れについて



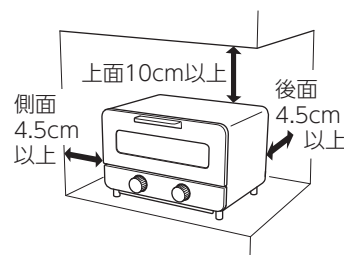
お手入れは冷めてから行なう
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

使用上のご注意

正しい置きかた

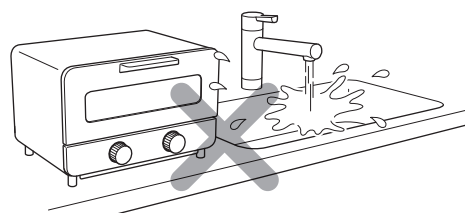
■壁やものから離して設置する

- 右図のように、壁やものから一定の間隔を保って設置してください。
- 前面および片側の側面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、炎が消えるまで扉を開けないでください。
扉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。
ガラス窓が割れたり、感電のおそれがあります。

各部のなまえ

本体

ヒーター

設定温度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。
(8ページ「温度調節機能 (サーモスタット) のはたらき」参照)

焼網 (着脱式)

(5ページ「焼網を取り付ける」、
8ページ「焼網の外しかた」参照)

ガラス窓

扉 (着脱式)

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。(11ページ「お手入れ」参照)

扉取り外しレバー

扉を取り外す際に使用します。
(8ページ「扉の外しかた」参照)

電源コード

電源プラグ

温度調節つまみ

温度を設定します。

タイマーつまみ

調理時間を合わせます。

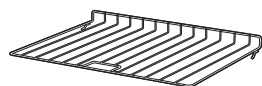
⚠ 注意



調理中は、本体外側やガラス窓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。

付属品

焼網



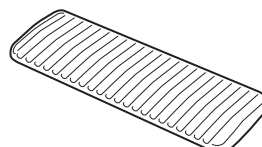
トーストの調理に使用します。
はじめてお使いになる際に必ず取り付けてください。
(5ページ「焼網を取り付ける」参照)

トレイ



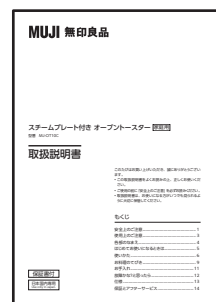
ピザやもち、焼網の目より小さいもの、汁や油の出るものなどを調理するときは必ず使用してください。

スチームプレート



スチームプレートを通して蒸気を送り込むことで、外はカリッと中はしっとりと焼き上げます。

取扱説明書 (本書:保証書付)



はじめてお使いになるときは

⚠ 警告



緩衝材などを付けたまま使用しない

以下のような緩衝材やテープなどをすべて取り外してください。

・ 注意喚起シート ・ 固定テープ ・ 段ボール

火災の原因となります。

1 扉を開ける

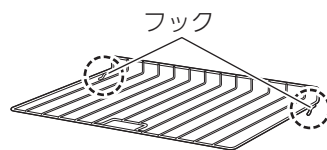
扉が倒れないよう、支えながら開けてください。

※扉の固定テープをはがすと、扉が倒れます。扉が倒れないように注意してはがしてください。

2 焼網を取り付ける

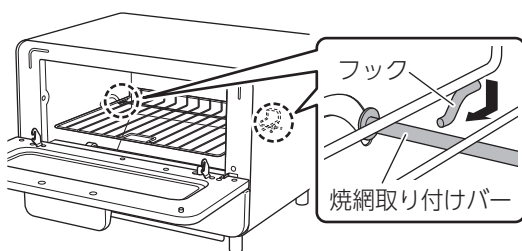
フックが下になるように焼網の向きを確認してください。

向きを間違えると扉が閉まらなくなります。

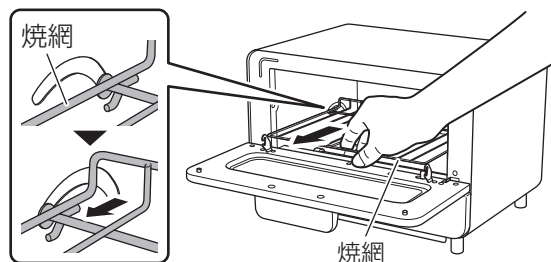


取っ手を持って扉を開き、下図の手順で焼網を取り付けます。

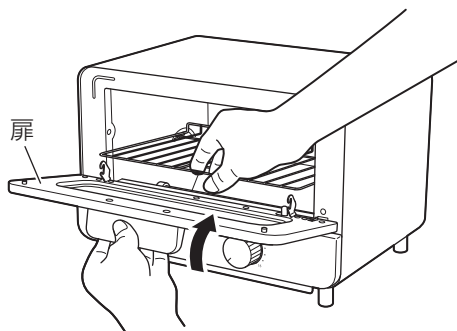
① 焼網のフック(2ヶ所)を本体庫内奥の
焼網取り付けバーに引っ掛ける



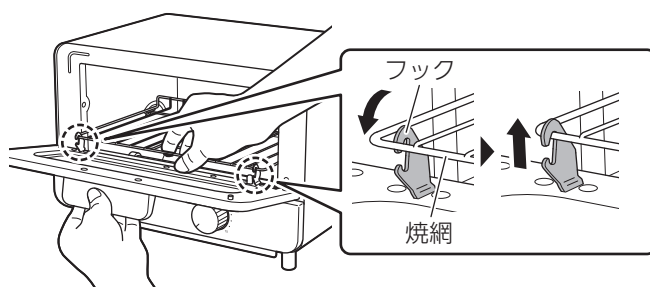
② 焼網を手前に引っ張る



③ 扉を少し持ち上げる



④ 扉側のフック(2ヶ所)に焼網を引っ掛ける



焼網を取り付けたあと、扉が閉まることを確認してください。

まわりにカーテンなどの可燃物がい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。
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。

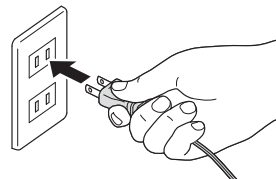
● 調理物に水分が多く含まれている場合には、加熱することにより水分が蒸気となり、本体の扉上部すきまから湯気となって出ることがありますが、製品品質および安全上の問題はありません。

● 調理中や調理後に、本体の膨張や収縮により音がすることがありますが、故障ではありません。

使いかた

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「OFF」にしてください。
くず受け皿が取り付けられていることを確認してください。



⚠ 注意



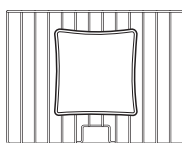
はじめて使用するとき以外は空焼きをしない

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。

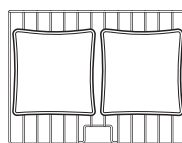
2 焼網の上に調理物をのせ、扉を閉める

食パンは約13cm×12cmのサイズ
での置きかたの目安です。

食パンの場合

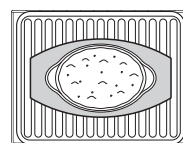


1枚焼き



2枚焼き

グラタンの場合



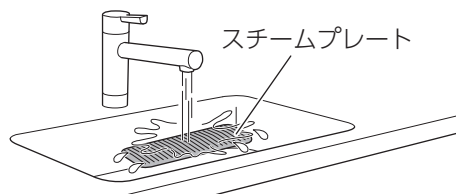
(トレー使用)

スチームプレートを使う場合

食パンをトーストする際にスチームプレートを使うと、
スチームの力で外はカリッと中はしっとりと焼き上げます。

- ①付属のスチームプレートを水で湿らせる
水道水で約10秒間以上ぬらしてください。

※スチームプレートは調理することに水で湿らせてください。



⚠ 警告



スチームプレートが熱いときは、
冷めてから水で湿らせる
スチームプレートが割れる原因になります。



水以外のもので湿らせない
故障の原因となります。



使用後はスチームプレートが冷め
てから取り扱う
やけどの危険があります。

- ②くず受け皿の中央に、波状の凹凸面を上にしてスチーム
プレートを置き、くず受け皿を本体にセットする

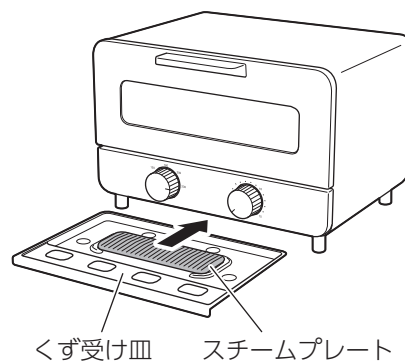
※スチームプレートを使う場合は、トレーは使用できません。

くず受け皿に落ちたパンくずなどは掃除をきれい
にしてからスチームプレートを置いてください。

※スチームプレートに油などの汚れが付いた場合は
11ページ「お手入れ」スチームプレートのお手入れ」
を参考にして、すぐにお手入れしてください。

時間がたつと汚れが落ちにくくなることがあります。

スチームプレートを使用しないときは、汚れ防止のために、外しておくようにしてください。



⚠ 警告



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する
火災発生の原因になります。



使用後は本体が冷めるまで触らない
使用直後は本体が大変熱いため、触るとやけどの原因になります。

⚠ 注意



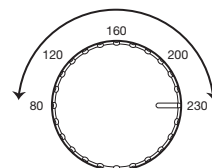
トレイを使用するときは、調理物を均等に置く
かたよって置くと熱のかかり方が不均一になり、トレイがそることがあります。



油や水が出るものは必ず付属のトレイまたはアルミホイルなどを用いて調理する。油の飛び散るものは焼かない
発火の原因になります。

3 温度調節つまみで温度を設定する

9ページ「お料理のてびき」を参考にして設定してください。



4 タイマーつまみで調理時間を合わせる

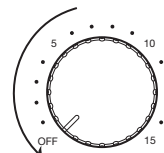
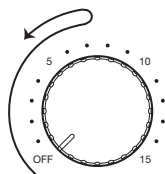
9ページ「お料理のてびき」を参考にして合わせてください。
焦げやすいものは短めにセットしてください。

調理がはじまります。

● 1目盛は約1分です。

● 「5」以下の目盛に合わせるときは、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”となったらそれ以上もどさないでください。



※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、扉を2～3分開き、庫内を冷ましてからご使用ください。

⚠ 注意



調理中は扉の開閉をひかえる
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。



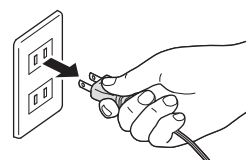
連続して使用する場合、2回目以降は時間を短くセットする
同じ目盛にセットすると焼け過ぎて、発火の原因になります。

5 “チーン”と鳴ったら調理物を取り出す

タイマーが切れたあと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。
(11ページ「お手入れ」参照)

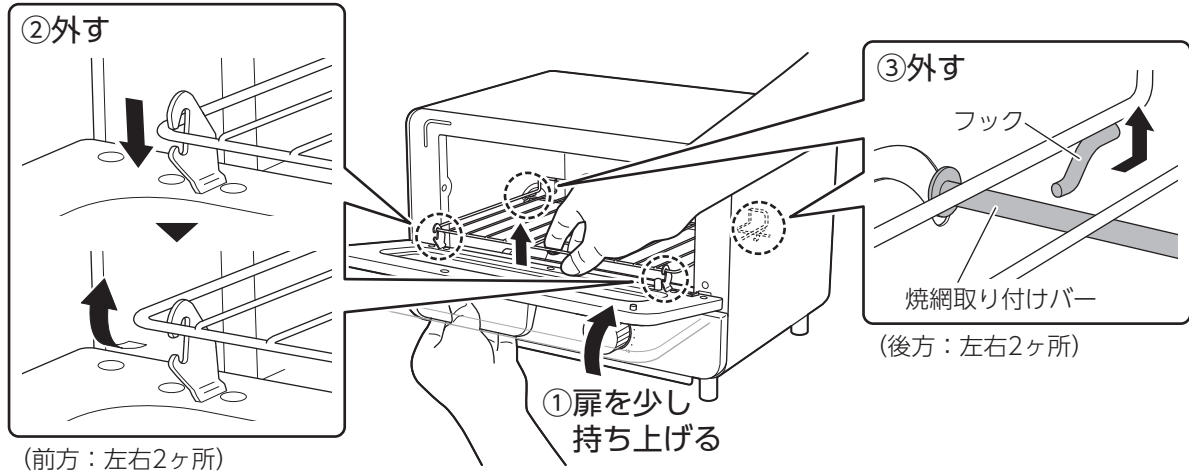


■焼網の外しかた

取っ手を持って扉を開き、下図の手順で外して持ち上げて取り出します。

メモ

焼網を取り外す際に扉が倒れないようにしてください。

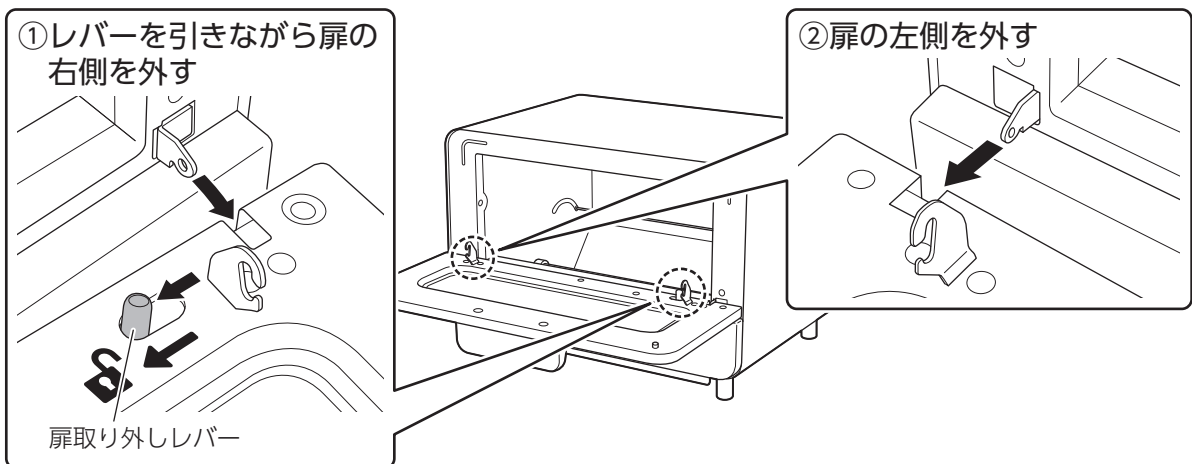


■扉の外しかた

扉取り外しレバーを引いて、扉を取り外します。

メモ

- 取り付けるときは、外したときの逆の手順で行ないます。
- 扉の取り付け取り外しは、焼網を取り外した状態で行なってください。



■温度調節機能（サーモスタット）のはたらき

庫内が設定した温度になると、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。)

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、調理物が焦げたり燃えたりするのでご注意ください。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	分量		トレイ	設定温度	調理時間(目安)	お料理メモ
トースト	1枚 (6枚切り)		—	230℃	1.5～2分	●大きさや厚さ、種類により調理時間を加減してください。 ●焦げやすい場合は、調理時間を短くすると軽減できます。 ●スチームプレートの有無によって調理時間は変わりません。 ●冷凍の8枚切りは、調理時間が長くなる場合があります。
	2枚 (6枚切り)		—	230℃	2～2.5分	
	1枚 (8枚切り)		—	230℃	2～2.5分	
	2枚 (8枚切り)		—	230℃	2.5～3分	
冷凍トースト	1枚 (6枚切り)		—	230℃	2.5～3分	
	2枚 (6枚切り)		—	230℃	3～3.5分	
	1枚 (8枚切り)		—	230℃	2～2.5分	
	2枚 (8枚切り)		—	230℃	3～3.5分	
市販の パック切りもち	2個		○	230℃	6～7分	●少量のもちを調理するときは、余熱放置時間を長めにしてください。 ●トレイを2分程度あたためておくと、もちがトレイにつきにくくなります。この場合、調理時間を短くします。
冷凍ピザ	1枚18cm		○	230℃	6～7分	●トレイ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。 ●設定温度が230℃よりも高い食品を調理する際は、設定温度230℃にし、焼き加減を見ながら時間を追加して調理してください。
冷凍からあげ	6個		○	230℃	10～11分	
調理済フライ 再加熱	4個		○	160℃	7～9分	
冷凍 フライドポテト	200g		○	230℃	11～12分	
バターロールの あたため	4個		○	120℃	2分	
クロワッサンの あたため	2個		○	120℃	5～6分	

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、形がくずれる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9ページ「調理時間（目安）」を参考にしてください。食品の包装に記載してある調理時間に合わせると、加熱不足や加熱し過ぎになる場合があります。

お手入れ

⚠ 警告



必ずタイマーつまみを「OFF」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なう
高温部に触れ、やけどのおそれがあります。



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なってください。
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。
- ガラス窓に強い力を加えないようにしてください。
ガラス窓が割れるおそれがあります。

本体の外側のお手入れ

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。扉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。

庫内のお手入れ

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、焼きむらの原因となります。

焼網のお手入れ

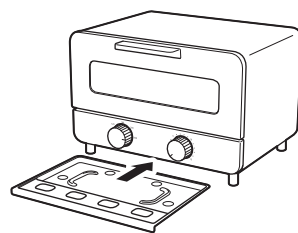
外してから（8ページ参照）本体の外側と同じように汚れを拭き取ります。

トレイのお手入れ

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。

くず受け皿のお手入れ

お使いのたびに、引き出して本体の外側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。



扉のお手入れ

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。

⚠ 注意



扉は水洗いしない
扉内部に水が入り、故障の原因になります。

スチームプレートのお手入れ

冷めるまで待ってからお手入れしてください。
洗剤を使用すると、洗剤を吸収して性能が低下するおそれがあるため、なるべく洗剤を使用せず、汚れを水洗いし、乾いた布で水分を拭き取りしっかりと乾燥させてください。

⚠ 注意



スチームプレートを落としたり、
強い衝撃をあたえない
陶器製のため割れるおそれがあります。

故障かな？と思ったら

「故障かな？」と思ったら、修理をご依頼される前に、次のことをご確認ください。

症 状	ご確認ください	参照先
扉が閉まらない	・ 焼網が外れていませんか？	5ページ
加熱しない	・ 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？	6ページ
料理のできあがりが悪い	・ 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、設定温度、トレーの使いかたなどは正しいですか？	9ページ
いやなにおいがする	・ 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すか？	3ページ
調理中、庫内が暗くなる	・ 連続して調理したり、加熱し過ぎていませんか？ ※温度調節のため、自動的にヒーターが消えたり点いたりします。	8ページ
調理中や調理後に本体から音がする	・ 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。	5ページ

・ 上記以外の症状や、確認しても症状が改善しない場合は、お近くの無印良品店舗に修理をご依頼ください。

部品について

別売部品の購入については、お近くの無印良品店舗にお問い合わせください。

品名	商品コード
スチームプレート	MJ-OT10C-SP
扉	MJ-OT10C-DR
くず受け皿	MJ-OT10C-WR
焼網	MJ-OT10C-GR
トレー	MJ-OT10C-TR

仕様

型番	MJ-OT10C
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1000W
温度調節	約80～230℃
タイマー	15分計タイマー（報知音付き）
外形寸法	約330（幅）× 271（奥行）× 221（高さ）mm
庫内寸法	約260（幅）× 211（奥行）× 79（高さ）mm
焼網寸法	約251（幅）× 188（奥行）mm
トレイ寸法	約237（幅）× 188（奥行）mm
質量	約3.0kg（トレイ含まず）
電源コードの長さ	約1.0m
付属品	焼網、トレイ、スチームプレート、取扱説明書（本書：保証書付）

※本機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。

保証とアフターサービス

● 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。保証期間はお買い上げ日より1年間です。

● 修理を依頼されるとき

・保証期間中は

商品に保証書を添えてお近くの無印良品店舗にご持参ください。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

お近くの無印良品店舗にご相談ください。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。

● 補修用性能部品の保有期間

スチームプレート付き オープントースター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					
	★長年ご使用のスチームプレート付き オープントースターの点検を！ <table border="1"><tr><td>ご使用の際このようなことはありませんか？</td><td>●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。 ●コゲくさいにおいがする。 ●その他の異常、故障がある。</td></tr></table> ▶ <table border="1"><tr><td>ご使用中止</td><td>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。</td></tr></table>	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。 ●コゲくさいにおいがする。 ●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。
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。 ●コゲくさいにおいがする。 ●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株式会社良品計画（以下「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、この目的のため当社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。

お客様相談窓口

■まずはお近くの無印良品店舗へ…

修理のご依頼やご相談は、お近くの無印良品店舗へお申し出ください。
その他、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

保証書

品 名	スチームプレート付き オーブントースター
型 番	MJ-OT10C
お客様	お名前
	ご住所
	電話番号
保証期間	お買い上げ日： 年 月 日より 本体 1 年間 (消耗品を除く)
保証書貼付用レシート貼付欄	

保証書貼付用レシートが未貼り付けの場合は無効です。

- ※ ネットストアでご購入の場合、保証書貼付用レシートの同梱はございません。お買い上げ日は、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よって明示した期間・条件の下において無料修理をお約束するものです。したが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)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。なお、ご不明の場合はお近くの無印良品店舗またはお客様相談室にお問い合わせください。
- ※ お客様にご記入いただいたこの保証書は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検のために記載内容を利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

MUJI 無印良品

株式会社 良品計画

お客様相談室 ☎ 0120-14-6404

<保証規定>

- お客様の取扱説明書、本体添付ラベルなどの注意書きによる正常なご使用状態で、保証期間中に故障した場合に無料修理いたします。製品と本保証書をご持参、ご提示の上、お近くの無印良品店舗に修理をご依頼ください。
- 保証期間中の修理など、アフターサービスについて
(1) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷
(2) お買い上げ後の落下や輸送上の故障および損傷
(3) 火災、塩害、ガス害、地震、風水害、落雷、異常電圧、およびその他の天災地変による故障および損傷
(4) 本書のご提示がない場合
(5) 本書にお名前、ご住所、電話番号、お買い上げ日の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合
(6) 保証書貼付用レシートが貼り付けられていない場合
(7) 一般家庭用以外 (例えば業務用など) でのご使用による故障および損傷
(8) ご使用後の傷、変色、汚れ、および保管上の不備による損傷
(9) 消耗部品の交換
- 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、大切に保管してください。

見本

MUJI 無印良品

株式会社 良品計画

お客様相談室 ☎ 0120-14-6404

www.muji.com