

# 保証書

持込修理

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。

オーブントースター	品番 YT-VR81J
★お客様お名前 様	
★ご住所 〒	★電話番号 ( ) -
保証期間 ★お買上げ日 年 月 日から 本体 …………… 1年間 付属品、消耗部品 …… 対象外	★取扱販売店名、住所、電話番号

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

お買上げの日から上記保証期間中に、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、お買上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、お買上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。
  - イ. 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。
  - ロ. お買上げ後の落下、引越越し、輸送等による故障または損傷。
  - ハ. 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。
  - ニ. 業務用としての使用、車両・船舶への搭載、一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
  - ホ. 本書の提示がない場合。
  - ヘ. 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
  - ト. 消耗部品の交換 仕様変更 } 等
- 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や、出張修理を行った場合の出張料は、お客様のご負担となります。
- ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、下記の「お客様相談室」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。 Effective 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存してください。

●修理メモ

- 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ので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」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、14ページの「修理サービスについて」の項をご覧ください。

## 株式会社ヤマダホールディングス

【お客様相談室】 TEL 0120-258-260 (無料)

〒370-0841 群馬県高崎市栄町1番1号

受付時間：午前10時～午後9時（元日のみ休日）

Y11

# 取扱説明書

## オーブントースター 品番 YT-VR81J

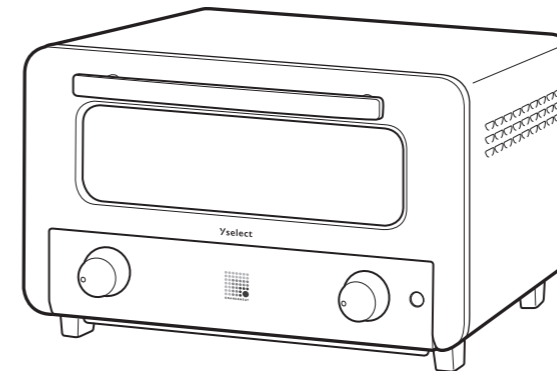
一般家庭用  
(業務用としては使用しないでください)

保証書付 (裏表紙)

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書(保証書付)」をよくお読みの上正しくお使いください。お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。特に1～3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を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.**

### Yselect



## 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
はじめてご使用になる前に	5
お料理の例	6
使いかた	7～8
レシピ	9～10
ワンポイントアドバイス	11
お手入れのしかた	12
故障かな?と思ったら	13
仕様	13
愛情点検	14
修理サービスについて	14
保証書	裏表紙









取扱説明書(保証書付)・本体には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の( )内の記号が色記号です。

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。









●この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

 <b>警告</b>	人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
 <b>注意</b>	人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。











●本文中の絵表示の意味です。

 禁止	○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	 接触禁止
 強制	●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	 ぬれ手禁止	 水ぬれ禁止	 電源プラグを抜く



## 警告

 <b>電源コードや電源プラグは乱暴に取り扱わない</b> 電源コード、または電源プラグを傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものをのせる、束ねて使用する、などをしない。 感電・ショートによる発火の原因となります。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 <b>絶対に改造、分解をしない</b> 改造はしない。また、修理技術者以外の人には、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。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。
 <b>電源コードや電源プラグが傷ついたり、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない</b> 感電・ショート・発火の原因となります。	 <b>ぬれた手で本体を操作したり、電源プラグを抜きさししない</b> ショート・感電・けがの原因となります。
 <b>業務用として使用しない</b> 本製品は家庭用として設計・製造されています。業務用としての使用は、絶対しないでください。	 <b>子供や不慣れなただけで使用させたり、子供の手の届くところで使用しない、保管しない</b> 感電・やけど・けがの原因となります。
 <b>調理以外の目的で使用しない</b> 火災・やけどの原因となります。	 <b>燃えやすいもののそばに置いたり、熱に弱いものやカーテンなどの近くで使用しない</b> 火災のおそれがあります。
 <b>調理以外の目的で使用しない</b> 火災・やけどの原因となります。	 <b>受皿に油を入れて使わない</b> 火災のおそれがあります。

## 警告

 <b>本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない</b> 水ぬれ禁止 感電・ショート・発火・故障の原因となります。	 <b>煙が出たり、異常なおいがしたり、異音が出る場合はすぐに使用を中止し、電源プラグを抜いて、修理を依頼する</b>
 <b>電源プラグはコンセントの根元までしっかりさし込む</b> さし込みが不完全な場合、発煙・発火・火災・感電・ショートの原因となります。	 <b>電源は、交流100V・定格15Aのコンセントを単独で使用する</b> 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火・火災・感電の原因となります。
 <b>異常・故障時には、ただちに使用を中止する</b> 使用を続けると、発煙・発火・火災・感電・けがのおそれがあります。 <異常・故障例> ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●電源コードや電源プラグが変形・変色・損傷している。 ●電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。 ●電源プラグや電源コードを動かすと通電したり、しななかったりする。 ●異常なおいや音がある。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●ヒーターが割れている。 ●タイマーの戻りが不安定。	 <b>本製品は必ず屋内で使用する</b> 本製品は屋内用です。屋外でお使いになると故障・破損・けがの原因となります。
 <b>電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持ってまっすぐ引き抜く</b> 感電・ショート・発火・火災の原因となります。	 <b>電源プラグは清潔にする</b> 電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は、乾いた布でよく拭いてください。発煙・発火・火災の原因となります。
 <b>食品を加熱し過ぎない</b> 加熱し過ぎると、食品が炭化し、発煙・発火に至る場合があります。万一発煙・発火した場合は次のことを行ってください。 ●すぐに電源プラグを抜く ●ドアを開けずに鎮火するのを待つ ●鎮火しない場合は消化器で消火する 処理後はそのまま使用せず、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 <b>使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く</b> けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因となります。

## 注意

 <b>食品を加熱し過ぎない</b> 加熱し過ぎると、食品が炭化し、発煙・発火に至る場合があります。万一発煙・発火した場合は次のことを行ってください。 ●すぐに電源プラグを抜く ●ドアを開けずに鎮火するのを待つ ●鎮火しない場合は消化器で消火する 処理後はそのまま使用せず、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 <b>不安定な場所、燃えやすいものの近くや、本体周囲に熱がこもる環境で使わない</b> 新聞紙など、本体底面をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災・やけどの原因となります。
--	---

# 安全上のご注意

必ずお守りください

## ⚠ 注意

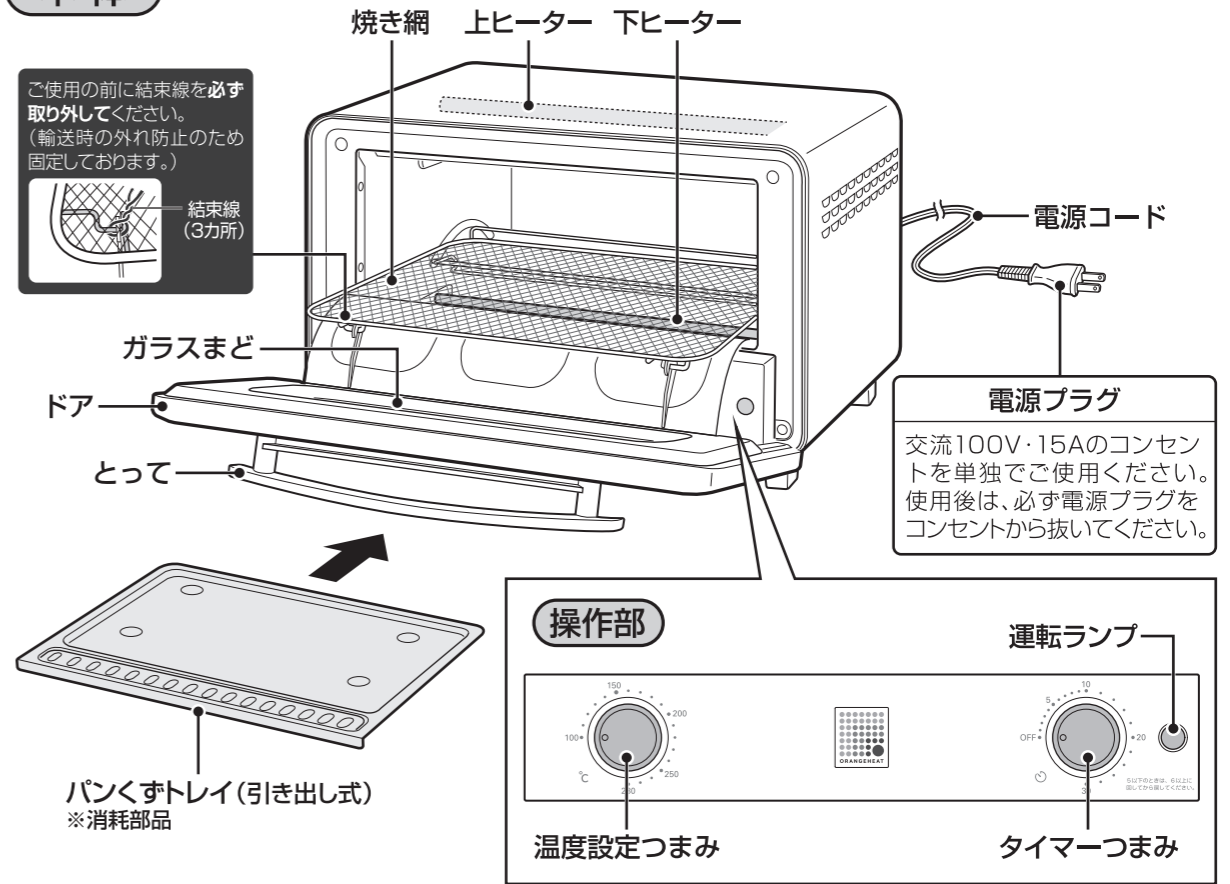
<p><b>生の肉・魚やフライなど油の出るものを受皿なしで加熱しない</b> 調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因となります。アルミホイルを使用しても油がもれることがありますので、必ず受皿にのせてください。</p>	<p><b>使用中は、本体から離れない</b> 加熱し過ぎると調理物が焦げたり、発火したりすることがあります。必ず、本体のそばにいて様子を見ながら使用してください。</p>
<p><b>空焼きをしない</b> はじめにご使用になるときの空焼き以外はしないでください。故障の原因となります。(5 ページを参照)</p>	<p><b>バターやジャムを塗ったパンを焼かない</b> パンが発火するおそれがあります。</p>
<p><b>本体の上にものをのせたり、本体の下のすき間にものをいれて使わない</b> 本体やものが変形・変質し、火災の原因となります。</p>	<p><b>必要以上に加熱しない</b> 過熱により発火することがあります。タイマーは短めに合わせて、様子を見ながら加熱してください。</p>
<p><b>壁や家具の近くで使わない</b> 本体の熱によって壁面や天井面、家具を傷め、変色・変形の原因となります。</p>	<p><b>缶詰や瓶詰などを直接加熱しない</b> 破裂したり赤熱してやけど・けがをすることがあります。</p>
<p><b>庫内に付着した調理物や油を放置したまま加熱しない</b> 発煙・発火の原因となります。必ず庫内が冷えてから拭きとってください。使用後は必ずお手入れを行ってください。</p>	<p><b>加熱中や、加熱後しばらくは内部・ドアなどの高温部に触れない</b> やけどの原因となります。調理品を取り出すときはミトンなどをご使用ください。</p>
<p><b>必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用する</b> 取り外したまま使用すると、火災の原因となります。</p>	<p><b>お手入れを行うときは、必ず電源プラグを抜き、冷えてから行う</b> 高温部に触れると、やけど・けがの原因となります。</p>

# 使用上のご注意

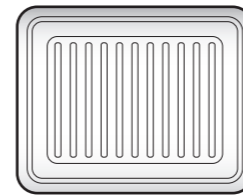
- 開けたドアの上に調理物などをのせない  
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちるおそれがあります。
- 紙・プラスチック製・シリコン製など熱に弱い容器を入れない  
燃えることがあり危険です。
- アルミホイルをパンくずトレイに敷かない  
故障の原因となります。
- ラップをしたまま加熱しない  
燃えることがあり危険です。
- タイマーつまみを固定したり、回し過ぎたりしない  
火災・故障のおそれがあります。
- 熱いガラスまどに水をかけない  
割れるおそれがあります。
- 受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない  
変形や破損するおそれがあります。
- 受皿やパンくずトレイに水をはって調理しない  
感電・やけど・故障の原因となります。

# 各部のなまえ

## 本体



## 付属品



受皿 (1枚)

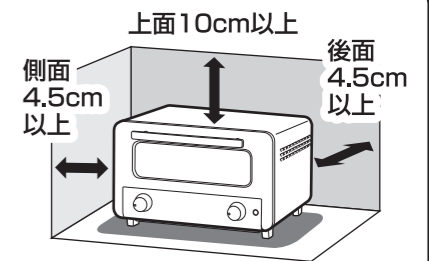
- 汁や油の出るものを調理するときは、必ず使用してください。
- 必ず焼き網の上のせて使用してください。

### お願い

受皿をガステーブルなど他の調理器具に使用しない。変形や破損するおそれがあります。

## 設置場所について

- 前面、および側面の片一方は開放する。
- 壁や家具から離す。テーブルクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、さらに距離を離す。(熱による変形・変色や火災を防ぐためです)
- 肩よりも高い位置に設置しない。(調理品を取り出すとき、ドアに手が触れてやけどのおそれがあります)
- 他の電気製品の上に設置しない。



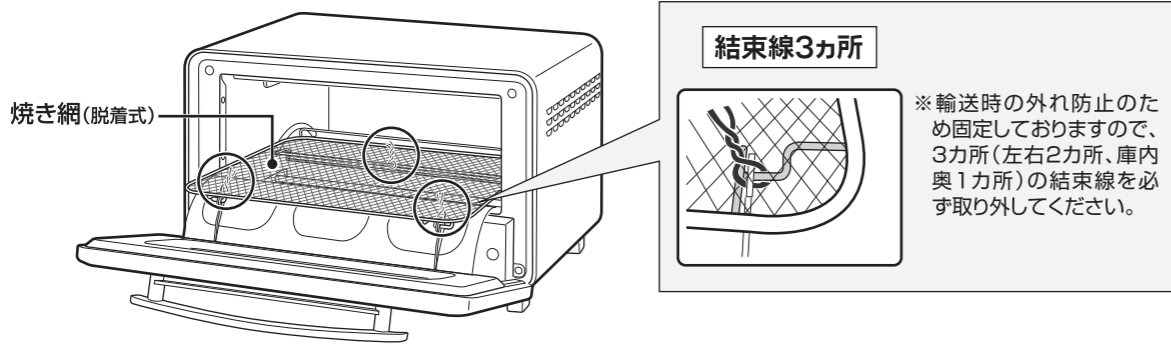
【消防法 基準適合】



# はじめてご使用になる前に

- はじめてご使用になる前に「焼き網」に固定されている3カ所の結束線を必ず取り外してください。また、油やにおいを取り除くために「空焼き」を行ってください。

**結束線を取り外す** ※輸送時の外れ防止のため固定しておりますので、必ず取り外してください。



### お願い

- 必ず電源プラグをさし込む前に行ってください。
- 焼き網にかたつきがないか、ドアの開閉はスムーズに行えることを確認してください。
- 焼き網が外れたときは、「焼き網の取り外しかた・取り付けかた(12ページ)」を参照して取り付けてください。

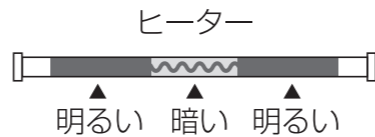
**空焼きをする** ※油やにおいを取り除くために空焼きを行ってください。

### お願い

- はじめてご使用になるときはにおいや煙が出ることがありますので、温度設定つまみを280℃に合わせて、15分程度空焼きを行ってからご使用ください。
- 換気のために、まどを開けたり換気扇を回したりしてください。
- 油の焦げるにおいや煙が出たりすることがありますが、異常ではありません。
- 空焼きは連続して行わないでください。
- 空焼き後に庫内底面に汚れやしみなどが出ることがあります。庫内が冷えてからお手入れを行ってください。
- 空焼きをせずに調理を行ってしまった場合でも食品には影響ありません。

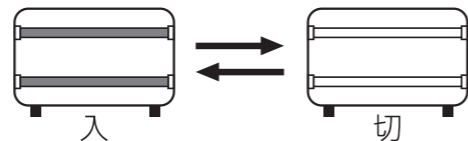
### ヒーターについて

- ヒーター(上・下とも)は、調理物を均一に調理するため、ヒーターの中央が赤くならない仕様になっています。
- 庫内をお手入れする際は、ヒーターを傷つけたり、割れないように十分にご注意ください。



### サーモスタットのはたらきについて

- 本製品は庫内温度を調整するためにサーモスタットが組み込まれていますので、調理途中に自動的にヒーターが消えたり、ついたりしながら調理を続けますが、故障ではありません。
- グラタンなど調理時間の長いものでも、ヒーターが切れている間は庫内の余熱によって中までほど良くあたためます。冷凍食品なども余熱によって、中までしっかりあたためます。



# お料理の例

- 調理時間は初回の目安です。材料の温度・種類・量・室温などで異なりますので、でき具合を見ながら加熱してください。

お料理例	1回量	目安時間(分)	目安温度	受皿	メモ
トースト	1~2枚	2~3	280℃	-	6枚切り(厚さ約2cm)の場合1枚焼きの場合は調理時間を短めに合わせる ワンポイントアドバイスを参照 ☞11ページ
	3~4枚	3~4			
冷凍トースト	1~2枚	3~4	280℃	-	表面の霜は取り除く ワンポイントアドバイスを参照 ☞11ページ
	3~4枚	4~6			
きりもち	3個	4~5	220℃	-	ワンポイントアドバイスを参照 ☞11ページ
	6個	5~6			
ピザトースト	2枚	3~6	280℃	○	受皿にアルミホイルを敷く 食材の量により時間を調節する 作りかた ☞9ページ
ピザ	1枚 直径20cm	3~5		○	受皿にアルミホイルを敷く
冷凍ピザ	1枚 直径20cm	8~10		○	受皿にアルミホイルを敷く
フライあたため	2個 40g/個	3~5	180℃	○	受皿にアルミホイルを敷く ワンポイントアドバイスを参照 ☞11ページ
クロワッサンのあたため	4個	1.5~3	100℃	-	-
バターロールのあたため	4個	2.5~3		-	
グラタン	2人前	9~12	280℃	○	作りかた ☞9ページ
鮭のバター焼き	2人前	10~13		○	作りかた ☞10ページ

- 本製品は、6枚切り食パンを基準としています。
  - 連続してトーストを焼いた場合、2回目以降は初回より早く焼けます。時間を調節してください。
  - 調理時間は目安です。様子を見ながら加熱してください。
  - 受皿を要する調理は、加熱すると受皿が反る場合があります。
  - 連続して調理する場合、中まで温まりにくい場合があります。
- ※受皿にアルミホイルを使用する場合は、ヒーターに接触しないようにご注意ください。

# 使いかた

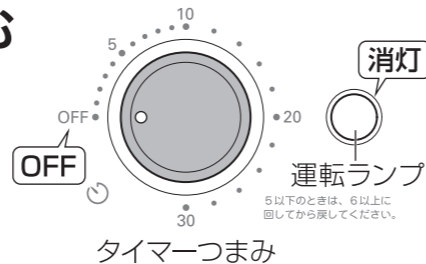
はじめてご使用になるときは、においや煙が出ることがありますが、故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。

## ⚠ 注意

- 使用中は本体から離れないでください。

## 1 電源プラグをコンセントにさし込む

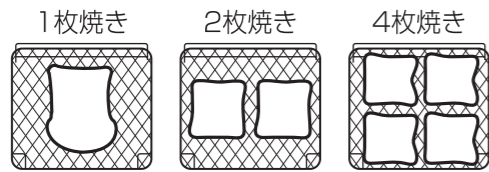
- タイマーつまみを「OFF」の位置にしてください。
- コンセントの奥まで確実にさし込んでください。
- ※パンくずトレイを必ず取り付けてご使用ください。  
「パンくずトレイの取り出しかた・取り付けかた (P8 ページ)」



## 2 調理物を入れる

- 図のように焼き網の中央に均等に置いてください。  
(かたよると奥側が濃くなったり、手前側が淡くなる場合があります)

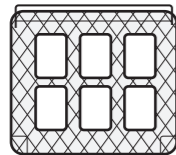
**パンの場合** (山形パンは山側をドア側に向ける) ※山形パンは2枚まで



焼き網の中央に置く

(奥にかたよると奥側が濃くなる場合があります)

**きりもち6個の場合**



焼き網に均等に置く

**ピザの場合**



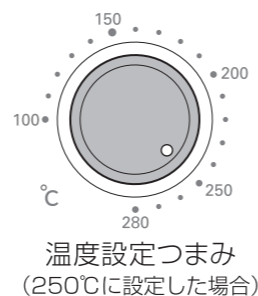
アルミホイル

アルミホイルからはみ出ないように置く

※調理物を入れる場合は「ワンポイントアドバイス (P11 ページ)」を参照ください。

## 3 ドアを閉め、温度設定つまみを合わせる

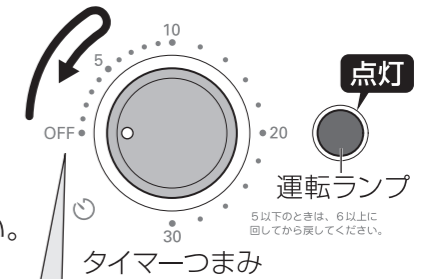
- 「お料理の例 (P6 ページ)」を参考に温度設定つまみを合わせてください。
- ※目盛は庫内温度の目安を表しています。



## 4 タイマーつまみを合わせる

- 運転ランプが点灯し、加熱を開始します。
- 1目盛は、OFFから10の間は約1分、10から30の間は約2分です。  
※約30分まで設定できます。
- 調理中はこまめに様子を見ながら加熱してください。

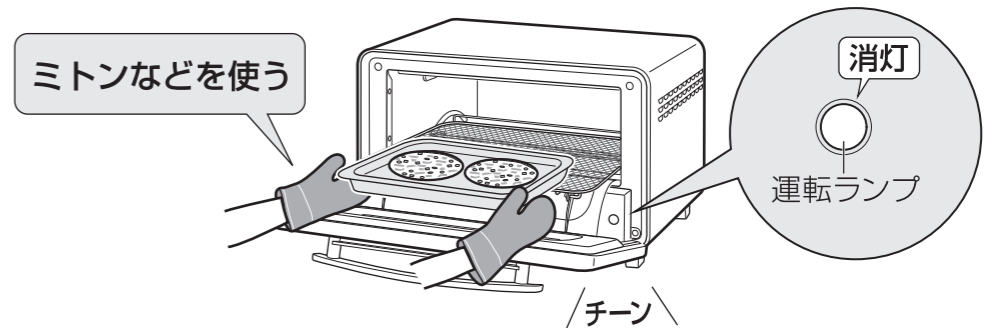
- 水分が本体とドアのすき間などから、水蒸気となって出ることがあります。(異常ではありません)
- 調理物を必要以上に焦がしたり、長時間連続使用した時は高温になり、本体の一部が変色することがあります。



- 「5分」以下に合わせるときは、「6分」以上回してから戻す
- 途中で切るときは「OFF」に戻す

## 5 調理物を取り出す

- “チーン”と音が鳴ったら、加熱が終了します。
- 運転ランプが消灯し、タイマーが切れます。  
※タイマーは切れたあともしばらく動作音がしますが、故障ではありません。
- ※調理物を取り出すときは、やけどに十分ご注意ください。  
ドアや庫内が大変熱くなっていますので、手が触れないようご注意ください。
- ※開けたドアの上に調理物などをのせないでください。  
変形によりドアが閉まりにくくなる場合があります。
- ご使用後は、電源プラグをコンセントから必ず抜き、各部が十分冷えてからお手入れを行ってください。



## パンくずトレイの取り出しかた・取り付けかた

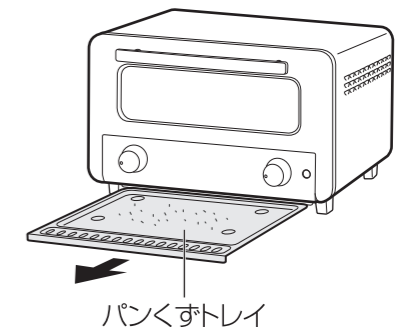
※必ず「パンくずトレイ」を取り付けて使用してください。  
取り外したまま使用すると、火災の原因となります。

### 取り出しかた

ドアを閉め、下に指をかけてそのまま手前に引き出す  
※上向きに持ち上げると取り外しにくい場合があります。

### 取り付けかた

奥まで確実にさし込む





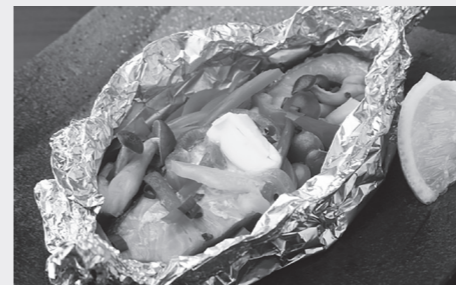
## ピザトースト

### | 材料 | (2人分)

食パン (5枚切り)	2枚
ベーコン	2枚
トマト	50g
ピーマン	20g
玉ねぎ	20g
溶けるチーズ	60g
市販のピザソース	40g

### | 作りかた |

- ① 玉ねぎ、ピーマン、トマトを薄く切る。
- ② ベーコンを2cm幅に切る。
- ③ 食パンにピザソースをぬり、ベーコン、トマト、玉ねぎ、ピーマンをのせ、最後に溶けるチーズをのせる。
- ④ 受皿にアルミホイルを敷き、「③」をのせて **280°C** で約 **5分** 焼いて完成。



## 鮭のバター焼き

### | 材料 | (2人分)

生鮭	2切れ (1切れあたり約138g)
玉ねぎ	小 1/2
しめじ	30g
ピーマン	1/4
トマト	中 1/2
バター	10g
塩コショウ	適量
料理酒	適量

### | 作りかた |

- ① 玉ねぎを薄く切る。しめじ、ピーマン、トマトを食べやすい大きさに切る。
- ② 受皿の上にアルミホイルで器をつくる。
- ③ 玉ねぎ→鮭→ピーマン→トマト→しめじの順番で「②」の器に入れる。
- ④ 塩コショウと料理酒をふりかけて、バターを5gずつのせる。  
※ アルミホイルで包まず、開いたままにする。
- ⑤ 「④」を庫内に入れて、**280°C** で **10分～13分** 焼いて完成。



## とりささみグラタン

### | 材料 | (2人分)

マカロニ	50g
とりささみ肉	50g
玉ねぎ	小1個 (約80g)
しめじ	30g
溶けるチーズ	適量
バター	20g
薄力粉	20g
牛乳	350ml
コンソメ	1個 (小さじ約2杯分)
サラダ油	適量

### | 作りかた |

- ① 玉ねぎを薄く切る。しめじを食べやすい大きさに切る。
- ② マカロニをゆでる。
- ③ とりささみ肉をサラダ油で炒めて皿に移す。
- ④ 玉ねぎとしめじをサラダ油で炒めて皿に移す。

### 《ホワイトソースの作りかた》

- ⑤ フライパンにバターを入れて溶かし、薄力粉を加えて炒める。
- ⑥ 牛乳を少しずつ加えながら加熱する。
- ⑦ コンソメを入れて味をつける。
- ⑧ 「②、③、④」をホワイトソースに入れて混ぜる。
- ⑨ グラタン皿に盛り分けて溶けるチーズをのせる。  
(グラタン皿の8分目以下の量を盛る)
- ⑩ 受皿にのせて、**280°C** で **9分～12分** 焼く。  
表面に焦げ色がつき、ぐつぐつしたら完成。



## スキレットスマア

### | 材料 |

マシュマロ	18個 (大きさによって調整)
クッキー	3枚 (大きさによって調整)
チョコレート	6個 (大きさによって調整)

### | 作りかた |

- ① スキレットの上にクッキーを敷き詰める。
- ② クッキーの上にチョコレートをのせる。
- ③ クッキーとチョコレートが見えなくなるようにマシュマロをのせる。
- ④ **120°C** で約 **10分**、焦がさないように様子を見ながら焼いて完成。



# ワンポイントアドバイス

※調理中は、こまめにでき具合を確認しましょう。

- 調理する個数が少ないときや薄いものなどを加熱するときは、焼き過ぎないように注意しましょう。
- 上ヒーターに近くなるような厚みのあるときは、焼け過ぎないようにご注意ください。

## トーストに焼きムラができるときは

種類・厚さ・枚数・乾燥具合により、時間調整が必要です。

- 本製品は、6枚切り食パンを基準としています。
- 厚切りのパン(4枚切り、5枚切り)はパンの表面が上ヒーターに近くなるので上面が濃い目に焼けます。
- 調理中は、でき具合がかわるので、ドアを開けないでください。
- 水分量の多い手作りパンや高級パンは、焼き色がつきにくい場合があります。
- ご家庭でスライスしたパンは、切り面が粗くなり焼きムラができやすくなります。
- 庫内・焼き網・パンくずトレイの汚れなどにより、焼きムラができやすくなります。

## 冷凍保存した食パンを焼くときは

- 冷凍パンなど、中まであたたまりにくいときは、タイマーが切れたあと、しばらく置いておくことで庫内の余熱であたたまります。
- 表面の霜を取り除き、凍ったまま焼いてください。
- 冷凍時に変形(反ってしまった)したパンは、焼きムラができやすくなります。

## 連続して食パンを焼くときは

ドアを開けたまま、庫内を冷まして次のパンの準備をします。

- 連続してトーストを焼いた場合、2回目以降は初回より早く焼けます。時間を調節してください。

## 魚介類や肉類を調理するときは

- 直接焼き網の上に置いて調理しないでください。調理物の油がヒーターに落ち、発火する原因となります。
- 受皿・アルミホイルをお使いください。

## フライをあたためるときは

- 受皿にアルミホイルを敷きます。
- 種類・厚さ・量により、時間を調節してください。

## きりもちを調理するときは

種類・厚さ・量により、時間を調節します。

- 表面が焼けても内部がかたい場合は余熱のある庫内に約2分入れておきます。
- 裏面にも焼き色をつけたいときは、途中で裏返して調理時間を少し長めにします。
- おもちの種類によって焼け具合が違いますので、様子を見ながら調理します。

※ふくらんだ際に、ヒーターに接触しないように注意する。

## アルミホイルの使用

- 表面が焦げやすいものは調理時間を短かめに合わせておき、焼き色を見ながらアルミホイルをかぶせます。
- 汁や油が出る調理のときは、受皿にアルミホイルを敷くと汚れにくくなります。

※加熱中はアルミホイルがヒーターに接触しないように注意する。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。

## 連続調理するときは

次の調理までドアを開けておきます。

- ドアを閉めたままにしておくと庫内が熱いのでサーモスタットがはたらき、ヒーターが切れやすくなり、できあがりにばらつきが生じる場合があります。(室温や1回目の調理時間でかわります)
- ドア及び庫内は熱くなっておりますので、触れないようにご注意ください。
- 調理中は、でき具合がかわるのでドアを開けないでください。

## 市販の冷凍食品を調理するときは

- 「オーブントースター用」を使用する。
- 電子レンジ専用の冷凍食品は発火するおそれがあるので、使用しないでください。
- 庫内温度を調整しているため、パッケージ記載の調理時間より長くかかることがあります。でき具合を見ながら調理時間を調節してください。

# お手入れのしかた

使用後は必ずお手入れを行ってください。  
(必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行ってください)

## ご注意

- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから行ってください。
- ベンジン・シンナー・アルコール・みがき粉・たわし・ナイロンたわしは使わないでください。(傷・腐食・変色の原因となります)
- ヒーターの取り扱いに注意してください。(ヒーターが割れるおそれがあります)
- ガラスまどに傷をつけないでください。(ガラスまどが割れるおそれがあります)
- 庫内が汚れているとサーモスタットが早くはたらき、焼き色が淡くなります。
- 庫内やヒーター・パンくずトレイ・焼き網・受皿などに調理くずや油分などが残っていると焼きムラや発火・異常発熱の原因となります。
- 受皿は汚れたままや、水を入れたまま放置しないでください。(サビが発生するおそれがあります)
- 焼き網はぬれたまま放置しないでください。(サビが発生するおそれがあります)

## 本体・庫内・ヒーター

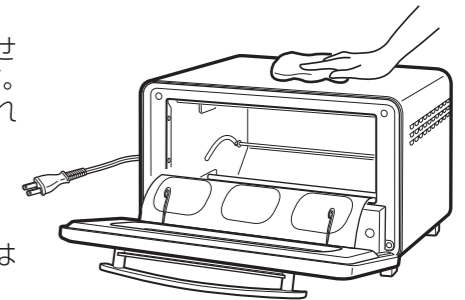
- 汚れがひどいときは、うすめた台所用中性洗剤(食器用)を含ませた柔らかい布をかたくしぼって拭いたあと、乾いた布で拭きます。
- ヒーターのお手入れを行うときは、ヒーターを傷つけたり、割れないように十分注意してお手入れを行ってください。

## 電源プラグ

- 電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は乾いた布で拭きとってください。

## 焼き網・受皿・パンくずトレイ

- 取り外してから、台所用中性洗剤(食器用)で洗い、よく乾かします。
  - パンくずトレイの取り出しかた・取り付けかたは「パンくずトレイの取り出しかた・取り付けかた(8ページ)」をご参照ください。
- ※受皿が熱いとき、水で急冷しないでください。変形の原因となります。  
※焼き網を取り外した状態や、正しく取り付けられていない場合、ドアが正しく閉まりません。焼き網を取り外したときは、ドアが破損しないようにご注意ください。

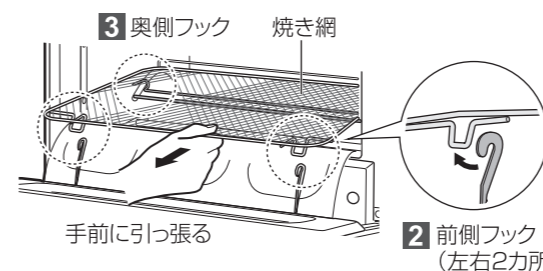


※イラストは焼き網を取り外しています。

## 焼き網の取り外しかた・取り付けかた

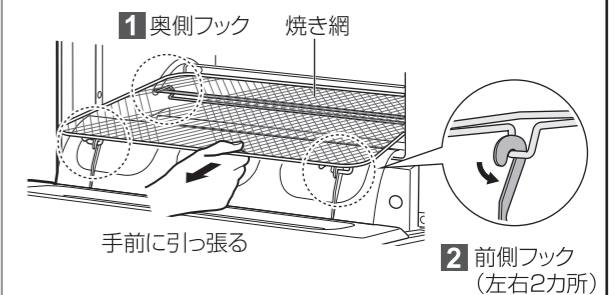
### 取り外しかた

- 1 ドアを半開きの状態にする  
※ドアを全開の状態にしていると、焼き網が取り外せません。全開から少し閉じた状態で取り外してください。
- 2 焼き網の前側を手前に引っ張り、焼き網の前側フック(左右2カ所)を外す
- 3 焼き網の奥側フックを外し、焼き網を取り出す



### 取り付けかた

- 1 焼き網の奥側フックを引っかける
- 2 ドアを少し開けて、焼き網の前側を手前に引っ張って、前側フック(左右2カ所)を引っかける  
※焼き網が確実に取り付けられていることをご確認ください。焼き網が確実に取り付けられていない場合、ドアが正しく閉まりません。



# 故障かな？と思ったら

修理をご依頼される前に、次のことをお確かめください。

症 状	確認してください
通電しない	電源プラグが抜けていませんか？
加熱されない	ブレーカーが「切」になっていませんか？
途中でヒーターが消える	本製品は温度を調整するためにサーモスタットがはたらき、自動的にヒーターが消えたり、ついたりします。故障ではありません。
ヒーターが消えたりついたりする	
ヒーターがつかない	
ヒーターの中央が赤くならない	庫内中央の温度を低くし、調理物を均一に調理するためです。故障ではありません。
ドアが閉まらない	焼き網が正しく取り付けられていますか？
通電開始や通電終了後、本体から音がする	金属部分の熱膨張および収縮によるものです。故障ではありません。
調理中カチカチと音がする	タイマー動作音・サーモスタットの動作音です。故障ではありません。
通電終了後、タイマーから動作音がする	タイマーは切れたあとしばらく動作音がします。故障ではありません。
本体よりにおいが出る	はじめてご使用のときは、少しにおいや煙が出ることがあります。故障ではありません。
電源コード・電源プラグが熱くなる	消費電力が大きいため多少熱くなります。電源プラグの場合、コンセントとの接触が悪いと異常に熱くなります。この場合はコンセントの影響も考えられます。別のコンセントを使用ください。

点検後、異常がある場合は、ご自分で修理しないでお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。詳しくは、14ページの「修理サービスについて」をご参照ください。

## 仕様

品 番	YT-VR81J	入力電圧	AC100V 50/60Hz
消費電力	1140W	質 量	約 4.1kg(付属品を除く)
外形寸法	幅 奥行 高さ 約349×約330×約223 (mm)	庫内寸法	幅 奥行 高さ 約280×約260×約180 (mm)
温度調整	約100℃～約280℃	タイマー	30分 (終了音つき)
コードの長さ	約 1m	付 属 品	受皿

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

※この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY

## 愛情点検 長年ご使用のオーブントースターの点検を！



こんな症状はありませんか

- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる。
- 電源プラグ・電源コードに傷がついていたり、触れると通電しなかったりする。
- ヒーターが割れている。
- タイマーの戻りが不安定。
- その他の異常・故障がある。

こんなときは

使用を中止してください。  
故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ずお買上げの販売店に点検をご相談ください。

こんなことはありませんか

- 電源プラグにホコリやゴミが溜まっている。

こんなときは

ホコリやゴミを取り除いてください。

## 修理サービスについて

### (1) 保証書

- この製品には、保証書がついています。保証書は、お買上げの販売店で『販売店名・お買上げ日』等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。なお、製品の修理以外の保証はいたしかねます。保証期間は、お買上げ日より本体1年間です。

### (2) 修理を依頼される時

- 保証期間中は内部機構をさわらずに（保証期間外の場合でも内部はさわらないでください）お買上げの販売店に修理をご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。保証書のご提示なき場合、有料修理となることがあります。
- 保証期間が過ぎているときはお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」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

このオーブントースターの補修用性能部品（製品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打切後5年です。

### (4) ご使用中ふだんと変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止し、お買上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。

- お客様ご自身の分解・修理は危険です。修理には特殊な技術が必要です。

### (5) 修理サービスについてご不明な場合

- 修理サービスや製品についてのご相談は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。
- ご転居やご贈答品等でお困りの場合は、株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。

## 株式会社ヤマダホールディングス

### お客様相談室や保証書におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

- お客様相談室でお受けした個人情報、保証書にご記入いただいた個人情報は、商品、サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社ヤマダホールディングス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。
- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては株式会社ヤマダホールディングスと同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。