

TOSHIBA

東芝オーブントースター〈家庭用〉

取扱説明書

形名

HTR-P3



もくじ

安全上のご注意	2～3
お願い	3
正しい置きかた	3
各部のなまえとはたらき	4
仕様	4
正しい使いかた	5
お料理ガイド	6
うまくできない・こんなときは	6
お手入れのしかた	7
保証とアフターサービス	7～8
保証書	8



保証書付

保証書はこの取扱説明書の8ページについていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。


- お買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- ご使用前にこの取扱説明書をお読みにになり、正しく安全にお使いください。
- お読みにになったあとは、大切に保管してください。


日本国内専用
Use only in Japan

安全上のご注意

安全のために必ずお守りください


●記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区分して説明しています。


 **警告** 「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容

 **注意** 「軽傷」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容


●お守りいただく内容を、区分して説明しています。


 してはいけない「禁止」内容


 「指示を守る」内容


 「注意をうながす」内容

警告 火災・やけど・感電・漏電などを防ぐために


 **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または、東芝生活家電ご相談センターに点検・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。
・製品にふれるとビリビリする。
・ドアが変形している。
・いつもより異常に熱くなったり焦げくさいにおいがする。
・自動的に切れないことがある。
・ヒーターが割れていたり、パンくずトレイに穴があいている。


 **分解・修理・改造をしない**
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または、東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。
分解禁止


 **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。
水ぬれ禁止


 **子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない**
やけど・感電・けがをする原因となります。
カーテンなどの可燃物の近くで使わない
火災の原因となります。
受皿に油を入れて使わない
火災の原因となります。


電源プラグやコードは正しく扱う


 **電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う**
交流 100V のコンセントを単独で使う
交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。


 **電源プラグは根元まで確実に差し込む**
感電・ショート・発火の原因となります。
根元まで差し込む


 **電源プラグをコンセントから引き抜くときは、電源プラグを持って引き抜く**
プラグを持って抜く
コードを持って引き抜くとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

 **使用時以外やお手入れのときは電源プラグをコンセントから抜く**
プラグを抜く
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。


 **電源プラグのほこりは、定期的に取り除く**
ほこりを取る
ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
乾いた布で拭き取ってください。


 **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わない**
使用禁止
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**
ぬれ手禁止
感電・けがをすることがあります。

 **電源プラグ・コードを傷つけない**
無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねて通電しない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しないなど。
コードが破損し、火災・感電の原因となります。

注意 けが・やけど・感電・漏電・火災・家屋の損害を防ぐために

 **家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など）では使用しない**
禁止
故障や発煙・発火などの不具合の原因となります。

 **必要以上に加熱しない**
禁止
タイマーつまみを固定したり、回しすぎたりしない
過熱により発火することがあります。

(注意つづき)



調理以外の目的で使用しない

過熱・異常動作して発火・やけどの原因になります。

禁止



不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

火災の原因となります。

禁止



壁や家具の近くで使わない

熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因となります。

禁止



肩よりも高い位置に設置しない

調理物を取り出すときに手がドアにふれるとやけどの原因となります。

禁止



小動物を移動する

調理中は、小鳥など煙や臭いに影響を受けやすい小動物は別の部屋に移す

換気のために換気扇を回して、窓を開ける



禁止

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。特にクッキーやフライ、薄切りもちなど燃えやすいものを調理するときは本体から離れず、食品の状態を見ながら調理してください。



禁止

本体の上にものをのせたり、本体の下のすきまにものをを入れて使わない

本体やものが変形・変質し、火災の原因となります。



パンくずトレイをセットする

パンくずトレイをセットする

アルミホイルなどをパンくずトレイに敷かない。火災の原因となります。



禁止

バターやジャムを塗ったパンを焼かない

パンが発火することがあります。



タイマーを「切」にし電源プラグを抜く

調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーを「切」にし電源プラグを抜く

火災の原因となります。火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。ガラスが割れます。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは金属部・ガラスに触れない

やけどの原因となります。



禁止

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・けがをすることがあります。



禁止

生の魚や肉、フライなど油の出るものを焼あみだけで調理しない

油が落ちたり、はねたりして、発火すると火災の原因となります。付属の受皿や市販の耐熱皿などを使用してください。・汁や油が多く出るものはアルミホイルを使っていても、受皿にのせてください。・肉や魚など油が飛び散りやすいものはアルミホイルに包んで受皿にのせてください。



お手入れをする

使用後はお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因となります。



冷えてから行う

お手入れは本体が冷えてから行う

高温部にふれると、やけどの原因となります。

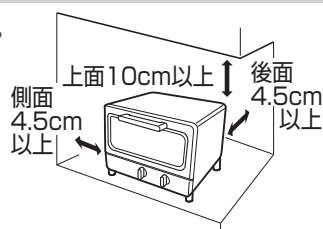
お願い

- ガラス窓に強い衝撃を加えたり、傷を付けないように注意してください。破損のおそれがあります。
- クッキングシート、ケーキ用紙焼型は加熱時間や調理条件によっては発火することがありますので注意してください。
- アルミホイルは加熱中、ヒーターに接触すると溶けて付着し、故障の原因になることがありますので注意してください。
- 熱に弱いトレイ・ラップ・容器・シリコン容器などは入れないでください。(溶けたり、燃える可能性があります)
- 開けたドアの上に調理物をのせないでください。
- ドアとしては持ち運びに使用しないでください。

正しい置きかた

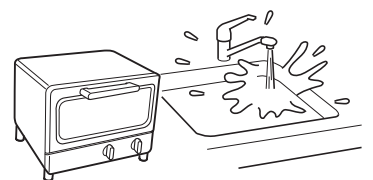
木製の壁・家具などの可燃物から下図の距離を離して設置する

- 前面および側面の片方は開放してください。
- ビニールクロス・樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合はさらに離してください。
- 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わないでください。



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。



各部のなまえとはたらき

ヒーター

温度調節のため、ついたり、消えたりします。中央は暗く見えます。(調理物に均一に熱を当てるため)受皿や焼あみなどを当てないように気をつけてください。(破損のおそれ)

庫内

ガラス

熱くなっているときに水をかけないでください。(割れるおそれ)

バンド(3カ所)

焼あみを固定しています。初めてお使いになるときに、はずしてください。

ドア

ドアとって

温度調節つまみ

調理に合わせて温度を合わせます。

パンくずトレイ(スライド式)

設置場所を焦がしたり、焼きムラの原因になるのでこまめにお手入れしてください。

●はずしかた

この部分に指を掛けて両手で引き出してください。戻すときは奥に当たるまで差し込んでください。

タイマーつまみ

調理に合わせてセットします。

本体

軸

焼あみ(着脱式)

通気孔(左右、背面、底面)

安全注意ラベル ・形名表示部

コード

束ねたままでは使わないでください。(コードが熱くなり、故障の原因)

電源プラグ

プラグを持って抜き差しします。

受皿(付属品)

焼あみから落ちやすいもの、汁や油が出たり、たれたりするもの、形がくずれやすいものなどを調理するときは使用してください。

- ・アルミホイルを敷くと汚れがつきにくくなります。
- ・加熱によりそったり音がすることがありますが、異常ではありません。

お願い

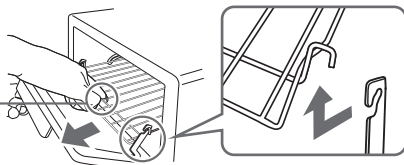
- 受皿や焼あみはガスコンロなど他の調理器具には使用しないでください。

焼あみのはずしかた

焼あみをはずしたまま通電しないでください。

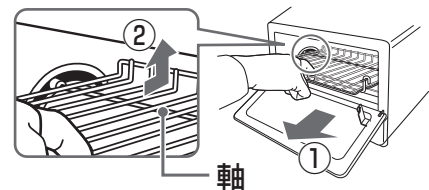
- 1 ドアを途中まで(45度程度)開き、そのままもう一方の手で焼あみに指をかけて引きながら左右のフックからはずします。はずしにくいときは、ドアの開き角度を調整しながら引いてください。ドアを全開にするとはずれません。

手前から2番目の横棒の中央に指をかけます



- 2 ドアから手を離して、焼あみを庫内の奥まで静かに移動させます。焼あみを手前に引き、もう片方の手で軸を押さえて、焼あみの軸ひっかけ部(左右)をはずし、軸をゆっくり奥に戻します。

- 取り付ける場合ははずしたときの逆の手順で行います。軸を手前に引いてから焼あみの軸ひっかけ部(左右)を取り付けます。



仕様

定 格	交流 100V 1000W 50/60Hz 共用	温 度 調 節	80℃～230℃
質 量	約 2.8kg	コード有効長	1.25m
タイマー	15分計(報知音付)	付 属 品	受皿1枚(幅24×奥行14.6×高さ1(cm))
外形寸法	幅30×奥行26.2×高さ22.3(cm)(ドアとって含む)	庫内有効寸法	幅25.8×奥行22×高さ9.2(cm)

この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

正しい使いかた

初めてお使いになるときは、バンド（3カ所、4ページ参照）をはずして、空焼きを行ってください。まわりにカーテンなどの可燃物がないところで、庫内に何も入れずに、230℃で5分間ほど空焼きしてください。本体の通気孔から多少煙や臭いが出ることがありますが、異常ではありません。

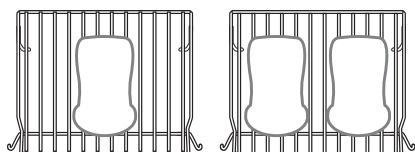
●空焼き後は本体が冷めてからご使用ください。

1 電源プラグをコンセントに差し込む

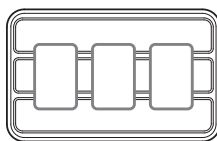
タイマーつまみを必ず「切」にしておきます。

2 焼あみの上に調理物をのせ、ドアを閉める 汁や油の出るものなどは受皿や市販の耐熱皿を使う

パンの場合



切りもちの場合

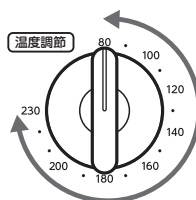


受皿は焼あみにのせて使います。

●受皿をご使用のときは
・調理物は均等に置いてください。熱のかかりかたが不均一になると、受皿がそることがあります。
・出し入れやドアの開閉時、調理物を庫内上面に当たらないようご注意ください。（ヒーターが破損することがあります。）

ドアを開けたまま通電しないでください。

3 温度調節つまみを合わせる

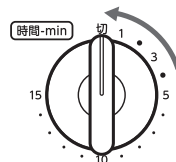
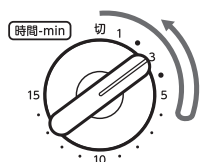


「お料理ガイド」（6ページ）を参考にして、温度を合わせてください。

4 タイマーをセットする

「5」以下の目盛りに合わせてときは、一度「6」以上に回してからもどします。

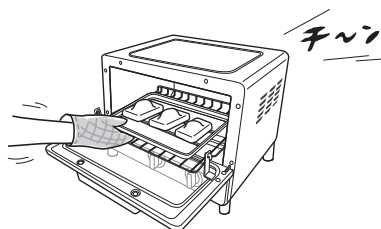
途中で切るときは、「チーン」と鳴るまで確実にもどしてください。「チーン」と鳴ったらそれ以上もどさないでください。



「お料理ガイド」（6ページ）を参考にして、セットしてください。タイマーはゼンマイ式ですので、誤差が生じます。焦げやすいものは短めにセットしてください。特にクッキーなど油脂類や糖類を使う調理物の場合はご注意ください。

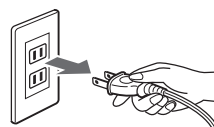
5 “チーン” と鳴ったら調理物を取り出す

- “チーン” と鳴っ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。
- ドアのフックに引っかからないように受皿を持ち上げて取り出します。



食パンや水分の多いものを焼くと蒸気が出たり、水滴が落ちたりすることがありますが、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。（「お手入れのしかた」7ページ参照）

サーモスタット（庫内温度調節装置）のはたらき（ヒーターがついたり消えたりします）

- この商品には、自動的にヒーターをつけたり、消したりを繰り返し、庫内の温度を調節する機能がついています。調理温度の設定が低くなるほどヒーターが消えている時間が長くなります。

お料理ガイド

- 調理時間は材料の種類、量、室温などによって異なります。「調理時間の目安」を参考に様子を見ながら調節してください。
- 続けて調理するときは、タイマーをセットしてもサーモスタットののはたらきにより、しばらくヒーターがつかないことがありますので、初回より調理時間が長く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。
- 「チーン」と鳴った後もドアを開けずに庫内放置すると焼き色が濃くなり、中まで温まります。
- 調理時間が15分以上必要なときは「チーン」と鳴った後、再度残り時間を設定してください。

ご注意

- 冷凍コロッケは加熱しすぎると、中身が飛び出ることがあります。
- 冷凍食品の天ぷらは焼かないでください。発火のおそれがあります。
- アルミホイルをご使用になるときはヒーターに接触しないようにしてください。
- クッキングシート、ケーキ用紙焼型は加熱時間や調理条件によって発火することがあります。
- 熱に弱いトレイ・ラップ・容器・シリコン容器は使用しないでください。

調理時間の目安

お料理例	1回の量	受皿	温度調節	タイマー目盛り(分)	お料理メモ
トースト	1~2枚	—	230℃	2~3	●6枚切の場合。
冷凍トースト	1~2枚	—	230℃	3~4	●大きさや厚さ、種類により時間は加減してください。
ピザトースト	1~2枚	使用*1	230℃	4~5	●連続して使用する場合、タイマーは短めにしてください。 ※1受皿にアルミホイルを敷きます。 ※2もちがくっつくときはアルミホイルを敷き、油を薄くぬります。
市販パック切りもち	3個	使用*2	230℃	4~5	
ホットドッグ	2本	—	230℃	7~9	●パンにはさむ具を調理してから、アルミホイルに包みます。
グラタン	1皿	使用	230℃	11~15	●具は平らになるように皿に盛り、ホワイトソースをまんべんなくかけます。
ホイル焼き	1個	使用	230℃	13~15	●汁がこぼれないようにアルミホイルでしっかり包みます。 ●大きさや厚さにより15分でも加熱不足の場合は加熱を追加してください。
ピザ	1枚	使用	210℃	9~11	●受皿に入りきらない大きさの場合は焼あみにアルミホイルを敷いてください。
冷凍ピザ	1枚	使用	210℃	13~15	●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。
焼きおにぎり	4個	使用	200℃	10~14	●受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬります。
バターロールの温め	3個	—	110℃	2.5~3	●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。
クッキー	10個	使用	160℃	11~15	●受皿にアルミホイルを敷き、油を薄くぬります。
揚げ物の温め	4個	使用	160℃	9~14	●受皿にアルミホイルを敷いておきます。 ●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。
溶かしチョコレート	100g	使用	80℃	5~7	●耐熱容器に入れて受皿にのせます。

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

- 油が飛びやすいものは、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きたらアルミホイルをかぶせます。
- 調理物が大きくて、受皿に入らないときは、焼あみにアルミホイルを敷き、その上にのせて調理します。

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ムラなく調理できます。
- 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。加熱時間はパッケージの記載内容を参考にセットして様子を見ながら加熱してください。

受皿のご使用について

- 焼あみの目より小さいもの、油や汁の出るもの、形がくずれやすいものを調理するときに使います。
- 調理物は、熱のかかり方を均一にするために、均等に置いてください。また、調理物の高さが4cmを超えないようにしてください。(「受皿をご使用のときは」J5ページ参照)

うまくできない・こんなときは

うまくできない・こんなときは	調べること・処置
パンの焼き色が表と裏で違う	● 食パンの厚さなどにより表と裏で濃さが異なる場合があります。 ● パンくずトレイが汚れたままになっていませんか。(汚れると裏が薄くなる原因。)
中まで火が通らない	調理時間を長くしてください。焦げそうな場合は設定温度を下げてください。
調理すると外側が焦げる	調理時間を短くしてください。また、設定温度を下げてください。
タイマーに誤差がある	タイマーはゼンマイ式なため、誤差を生じます。故障ではありません。

お手入れのしかた

電源プラグをコンセントから抜き、
本体が冷めてから行ってください。

お願い

- ヒーターには触れないでください。(ヒーターが割れる原因)
- 次のものは使用しないでください。(変色・傷・劣化・腐食の原因)
 - ・ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし、金属製のヘラやナイフ、ナイロンたわし、化学ぞうきんなどは使わない。
 - ・食器洗い乾燥機、食器乾燥器は使わない。
- 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焼きムラや調理時間が長くなったり、汚れがとれにくくなる原因。油脂類などの調理くすが残っていると、調理くずに引火する原因。
- パンくずトレイ、焼あみ、受皿、庫内などは汚れていると、煙や臭いが出たりする原因になります。
- 焼あみをはずしたときは、ドアの開閉をていねいに行ってください。

本体の外側・内側・ドア

食器用中性洗剤を入れた水に浸した布を固くしぼって、汚れをふき、洗剤が残らないように、乾いた布で二度ぶきをします。(水分・塩分はサビの原因)

受皿

食器用中性洗剤を入れたぬるま湯で洗い、乾いた布で水気をよくふきとります。(水分・塩分はサビの原因)

パンくずトレイ

お使いのたびに、引き出して本体と同じように汚れをふきとり、お手入れ後は必ずパンくずトレイを元の位置にセットします。汚れたまま使わないでください。(設置場所を焦がしたり、焼きムラの原因)

焼あみ

はずしてから(4ページ参照)、本体と同じように汚れをふきとります。(水分・塩分はサビの原因)

保証とアフターサービス

必ずお読みください

保証書(一体)

- 保証書はこの取扱説明書の8ページに記載されています。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間は**お買い上げの日から1年間**です。
- 保証期間中の故障は、保証書の内容に基づき、無料修理となります。無償商品交換ではありません。

補修用性能部品の保有期間

- 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ち切り後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。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは

持込修理

ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、タイマーを「切」にして、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。
なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎている場合は

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

■廃棄時のお願い

廃棄時はお住まいの市区町村のルールに従ってください。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代・出張料などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利 メモ	お買い上げ日	年	月	日
	お買い上げ店名	電話 ()		



長年ご使用のオープントースターの点検を!

こんな症状はありませんか。

電源プラグやコンセントにたまっているほこりは取り除いてください。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- 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焦げ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、パンくずトレイに穴があいている。
- その他の異常・故障がある。

ご使用中
止

故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

保証とアフターサービス (つづき)

①基本的な取扱方法、故障と思われる場合のご相談

ホームページの<お客様サポート>に、ご確認いただきたい情報を掲載しておりますので、ご覧ください。

PC <https://www.toshiba-lifestyle.co.jp/support/>

スマートフォン・
タブレット端末



*上記のアドレスは予告なく変更される場合があります。
その場合は、お手数ですが、<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/>をご参照ください。

②商品選びのご相談、お買い上げ後の基本的な取扱方法、故障と思われる場合のご相談

「東芝生活家電ご相談センター」

フリーダイヤル
0120-1048-76

受付時間 月～土 9:00～18:00 日・祝日 9:00～17:00

* 当社指定休業日を除く

携帯電話・PHSなど **0570-0570-33** (通話料：有料)

FAX **022-224-6801** (通信料：有料)

*お電話をいただく際には、番号をよくお確かめのうえおかけ間違いのないようお願いいたします。

- お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。
- 利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

持込修理

東芝オーブントースター保証書

形名	HTR-P3		
★お名前	お名前	ふりがな	
	お客様	〒 □□□-□□□□	
保証期間	本体	1年	★お買い上げ日 年 月 日から
	★ご販売店	住所・店名 電話	

*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。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、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

修理 メモ	修理年月日	修理内容	担当
	年 月 日		
	年 月 日		

東芝ライフスタイル株式会社 キッチン・リビング事業部
〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1 電話 (044) 577-0141

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
 - (ハ) 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
- 本書のご提示がない場合。
- (ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。

(ヘ) 家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用、車両・船舶に搭載など）で使用された場合の故障、損傷。

(ト) ご使用によって生じる汚れ、キズ。

2. 出張修理を行なった場合には出張に要する実費を申し受けます。

3. 修理のために取りはずした部品は特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。

4. 本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

5. ご転居またはご贈答などで、お買い上げの販売店に修理のご依頼ができない場合には、以下の窓口にご相談ください。

「東芝生活家電ご相談センター」

〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町 25-1

フリーダイヤル **0120-1048-76**

なお、このフリーダイヤルは携帯電話やPHSではご利用になれません。詳しくは取扱説明書をご確認ください。

- ・保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、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。
- ・修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させていただきますので、ご了承ください。

東芝ライフスタイル株式会社

キッチン・リビング事業部

〒210-8543 神奈川県川崎市川崎区駅前本町25-1

THT-OCCT(C)