

コンベクションオーブン

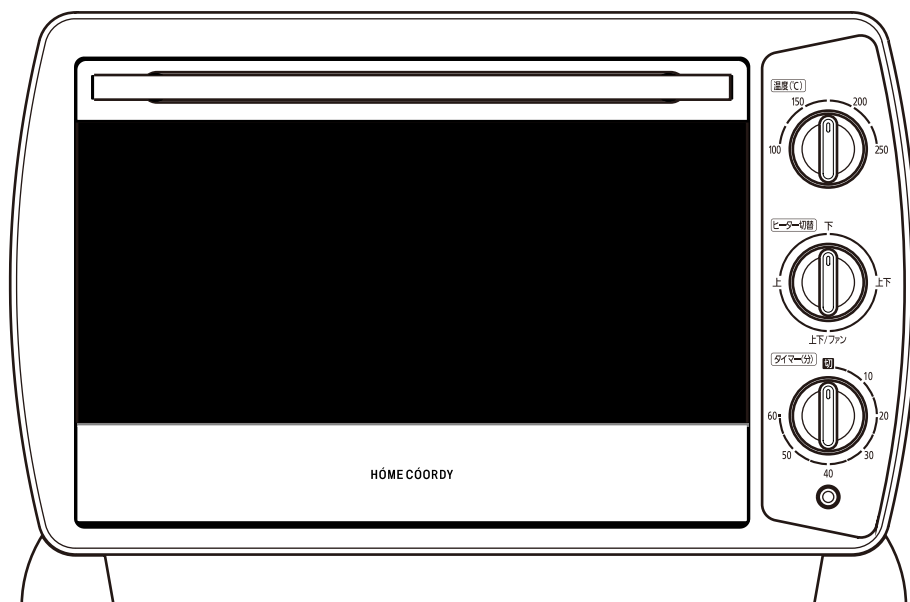
HC-CV191-WH

取扱説明書

本商品は家庭用です。不適切な取り扱いが事故につながりますので、初めて使用する際は必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、適切な取り扱いをお願いいたします。この取扱説明書は大切に保管してください。

保証書付

(裏表紙)



※取扱説明書中のイラストは実際の商品と異なる場合があります。

もくじ

●安全上の注意	2 ~ 4	●ご利用ガイド	12
●各部の名称	5 ~ 6	●お手入れについて	13
●設置について	7	●故障かなと思ったら	14
●はじめて使用する前に	7 ~ 8	●仕様	15
●焼き網・トレイ・ピザプレートの取り付け方	9	●アフターサービス	15
●使い方	10 ~ 11	●保証書	16
●調理の目安	12		

安全上の注意 必ず守ってください。

使用する前に次の「安全上の注意」をよく読み、正しく使用してください。

※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しく使用し、人体への危害や物的損害を未然に防止するためのものです。

※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、誤った取り扱いをすると生じることが予想される内容を「危険」「警告」「注意」の3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。

 危険	 警告	 注意
取り扱いを誤った場合、重傷を負ったり死亡する危険があります。	取り扱いを誤った場合、重傷を負ったり死亡する可能性があります。	取り扱いを誤った場合、傷害を負ったり物的損害が発生する可能性があります。

図記号の例

 △記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。 図の中には具体的な注意内容(上図の場合は感電注意)が描かれています。	 ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。 図の中には具体的な禁止内容(上図の場合は分解禁止)が描かれています。	 ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。 図の中には具体的な指示内容(上図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。
--	---	--

○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。

危険

 分解・修理・改造をしない 火災・感電の原因になります。 修理はお買い上げの販売店または「トップパリュお客さまサービス係」に相談してください。	 放熱口に、ピンや針金などの金属物を入れない 禁止 感電・ケガの原因になります。修理はお買い上げの販売店または「トップパリュお客さまサービス係」にご相談ください。
--	---

警告

 禁止 電源コードをキズつけたり、無理に曲げたり引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重い物をのせたり、はさみ込んだり、加工したりしない 電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。	 電源は交流 100V で使用し、コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない 交流 100V 15A 以上 たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。
 禁止 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・発火の原因になります。	 電源コードはプラグを持って引き抜く 感電やショートして発火するおそれがあります。 長期間使わないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
 禁止 電源プラグに金属やごみを付着させない 感電やショート、発煙・発火の原因になります。	 電源プラグは、根元まで確実に差し込む 感電・ショート・発火の原因になります。 根元まで差し込む

警告



使用前に、包装材はすべて取り除く

変形・発火・火災の原因になります。

必ず守る



使用後に食材を取り出すときは、取っ手や調理用のミトンなどを使用する

やけどの原因になります。



ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電やケガをするおそれがあります。

ぬれ手禁止



使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

ケガややけど、絶縁劣化による感電・ショート・火災の原因になります。



異常・故障時には、直ちに使用を中止してタイマーつまみを「切」に戻し、電源プラグを抜く

プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を中止してお買い上げの販売店または「トップパリュお客さまサービス係」に相談してください。

「異常・故障例」

- 使用中、電源プラグやコード・本体が異常に熱くなる。
- 煙が出たり焦げ臭いニオイがする。
- 電源コードを動かすと、通電しないときがある。
- スタートしても加熱しない。
- 運転中時々電源が切れる
- 触れるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。



梱包されていたポリ袋は、幼児の手の届くところに置かない

禁止

頭からかぶるなどして、窒息する原因になります。



子供だけで使用したり、幼児の手の届くところで使用しない

禁止

感電やケガ、やけどのおそれがあります。



タイマーが戻らない場合は使用を中止し修理依頼をしてください

禁止

火災・感電・ケガの原因になります。



トレーに油を入れて使用しない

禁止

火災の原因になります。



引火性のもの（灯油・ガソリン・シンナーなど）、可燃性のもののそばで使わない

禁止

火災の原因になります。



水ぬれ禁止

本体や庫内に水をかけない 水回り・風呂場など湿気のある場所では使用しない

火災・感電の原因になります。



不安定な場所や、熱に弱いテーブルなどで使用しない、近くに燃えやすいものを置かない

禁止

じゅうたん・畳・ビニールシート・テーブルクロスの上に置いたり、カーテンの近くに置かないでください。焦げや火災の原因になります。



壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使用しない

禁止

熱や蒸気で変形・変色、火災の原因になります。キッチン用収納などで使用するときは蒸気がこもらないように注意してください。



- 火気の近くでは使用しない
- 上に液体の入った容器を置かない
- 引火性のもの（灯油・ガソリン・シンナーなど）可燃性のもののそばで使用しない
- 油煙の舞う場所や近くで使用しない

禁止

火災の原因になります。



- 紙・プラスチック製の容器などの熱に弱い容器を入れない
- スプレーをかけない（殺虫剤、潤滑油等）

禁止

火災の原因になります。

注意



禁止

調理禁止

- 生の魚を直接焼かない
- 肉、フライ、油あげなどの油の出るものをトレーなしで調理しない

調理物の油が落ちたり、はねて発火の原因になります

- バターやジャムなど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

- 缶詰やびんなどを直接加熱しない
- 破裂したり赤熱してやけどする恐れがあります。

- 庫内が空のまま加熱しない
- 扉や庫内が高温になり、やけどや発煙・発火の原因になります。少量の食品の場合も注意してください。使いはじめの空焼きについては説明にしたがってください。

- 食材をヒーターに触れさせない
- 発煙・発火の原因になります。



禁止

使用中

- 本体から離れない
- 加熱しすぎで調理物が発火することがあります。

- 本体を移動しない
- 事故の原因になります。

- 必要以上に加熱しない
- 加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でき具合を見ながら調理してください。



- 必ず「パンくずトレー」をセットする
- 調理後は必ずパンくずトレーのくずを掃除する

取りはらずしたまま使用すると火災の原因になります。



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・発火の原因になります。



禁止

肩より高い位置に設置しない

食材を取り出すときに不安定になり、食材や扉に触れてやけどするおそれがあります。



お手入れは本体が冷えてから行う

高温部に触れると、やけどの原因になります。



禁止

使用中や使用直後は高温になっている部分に触らない

金属部やガラス窓に触れるとやけどの原因になります。食品の出し入れは、乾いたミトンなどを使用してください。



禁止

調理以外の目的で使用しない

ケガや火災の原因になります。



禁止

本体の上に物を乗せたり、本体の下にすきまに物を入れて使わない

変形・変質したり火災の原因になります。



禁止

開けた扉の上にものを置かない

本体が倒れたり、食材がすべってケガ・やけどの原因になります。



禁止

食材が発煙・発火した場合は

- ガラス扉を開けない

食材が発火した場合は、炎が消えるまでガラス扉を開けないでください。空気が流れ込み、炎が大きくなります。また、ガラス扉に水をかけないでください。ガラスが割れることがあります。



プラグを抜く

- すぐに電源プラグをコンセントから抜く
- タイマーつまみも「切」に戻してください。



禁止

焼き網やトレーをガスコンロなど他の調理器具に使用しない

変形や破損をおこしたり、本商品で使用した時に発煙発火や故障の原因になります。



禁止

製品を落としたり、強い衝撃を与えない

故障して、火災・感電の原因になります。



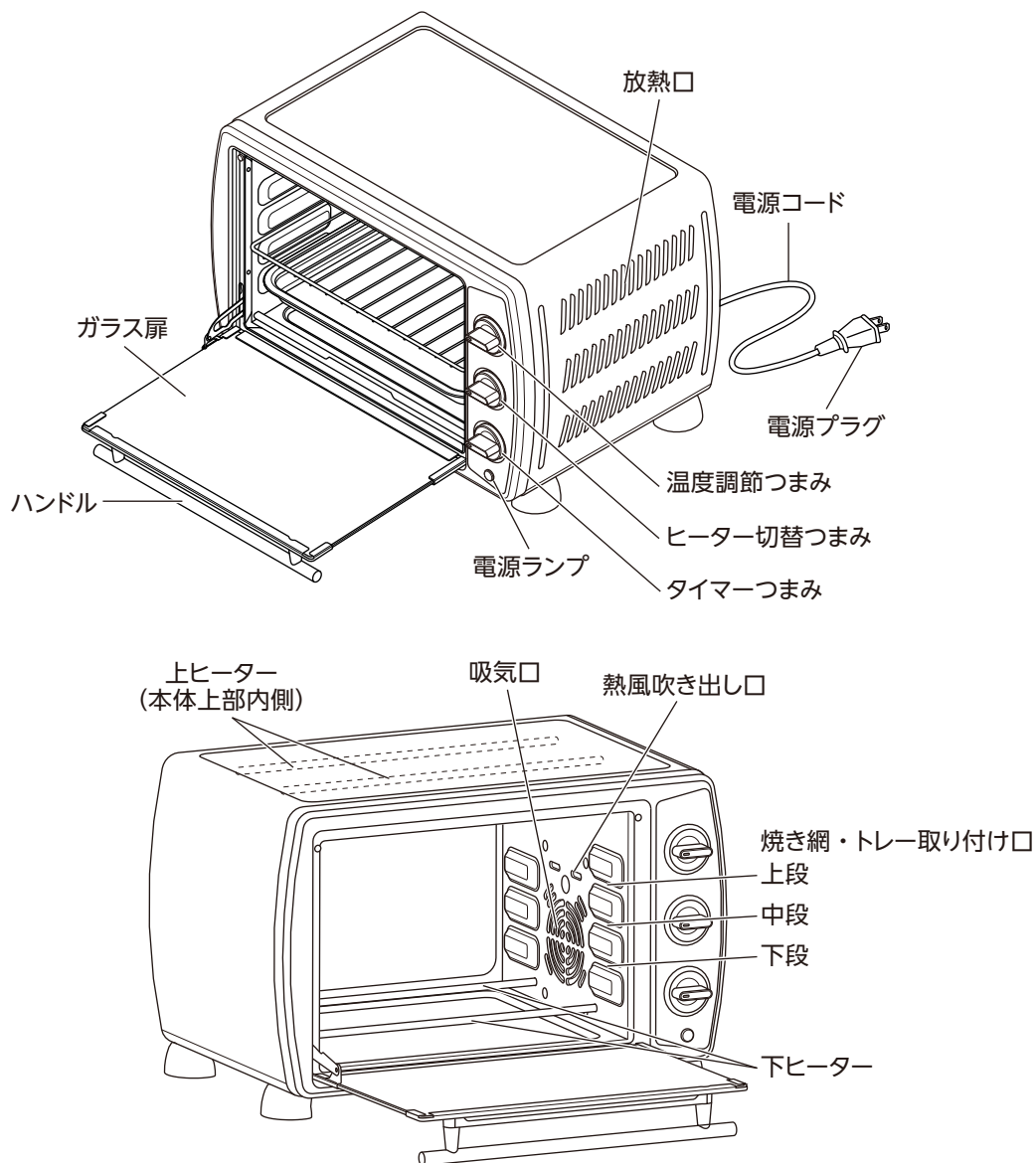
禁止

アルミホイルをパンくずトレーに敷かない

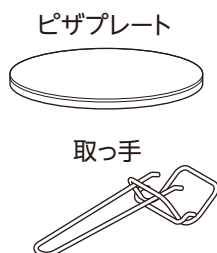
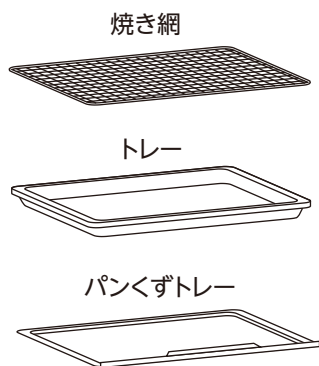
過熱して発煙・発火や故障の原因になります。

各部の名称

■本体

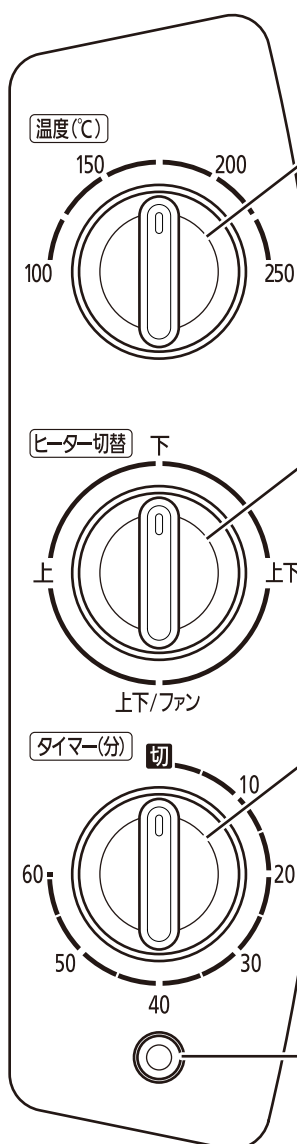


■付属品



⚠ 注意

パンくずトレイを取りはずすときや、トレイ・焼き網・ピザプレート・調理皿などを出し入れするときは、ヒーターに絶対に当てないでください。(ヒーターが割れて、ケガをする原因になります)



温度調節つまみ

調理温度を設定します。
焼き上がりや量に合わせて調節してください。
100～250℃の範囲で選択できます。

ヒーター切替つまみ

ファンや上下ヒーターを選択します。
「上」 上ヒーターのみで調理します。
「下」 下ヒーターのみで調理します。
「上下」 上下ヒーターで調理します。
「上下／ファン」 上下ヒーターとファンで調理します。

タイマーつまみ

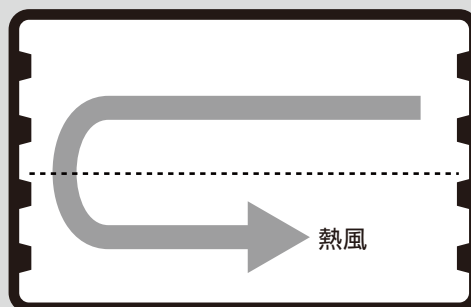
調理時間をセットします。
セットすると電源が ON となり調理開始します。
10分以内にセットするときは、一度10以上まで回してから戻してください。

電源ランプ

タイマーつまみを回して調理開始すると点灯します。

コンベクション調理とは

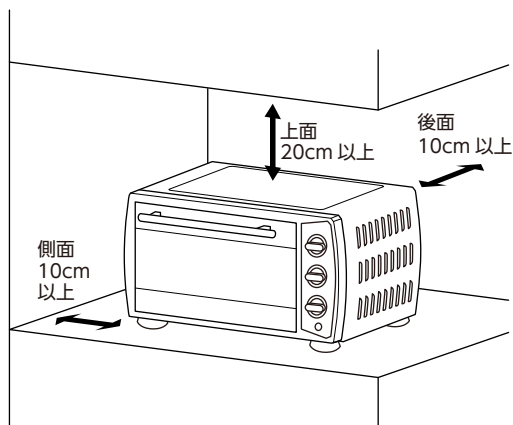
ヒーター切替つまみを「上下／ファン」にすると、コンベクション調理ができます。
コンベクション調理とは、ファンが風を発生させて庫内に熱風を循環させることにより、庫内の温度を均一にして食材を効率よく加熱する、熱風循環式調理のことです。
ヒーターの直火だけではなくつつみこむように加熱することができます。



設置について

■設置場所について

- 右図のように家具や台から本体を離して使用してください。
(側面 10cm以上、上面 20cm以上、後面 10cm以上)
※ビニールクロスや樹脂製の壁などの場合はより大きく距離を取ってください。
- 不安定な場所では使用しないでください。
- 本体の上に腰をかけたり、物をのせないでください。
- 上方からの落下物のおそれのないところで使用してください。
- 前面および本体左右側どちらかは解放空間にしてください。



⚠ 注意

- 肩よりも高い位置に設置しないでください。
調理物を取り出すとき、ドアに手が触れたり、調理物などがこぼれてやけどの原因になります。
- 必ず一般家庭の屋内で使用してください。

はじめて使用する前に

■梱包材の取りはずし

梱包材をすべて取りはずし、固定テープもはがしてください。

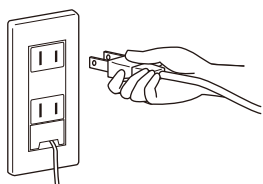
■本体を設置する

■トレー、焼き網、パンくずトレイ、取っ手をスポンジと食器用洗剤を使って洗いきよく乾かす

ピザプレートは、洗剤を使わずに水洗いしてから、よく乾かしてください。

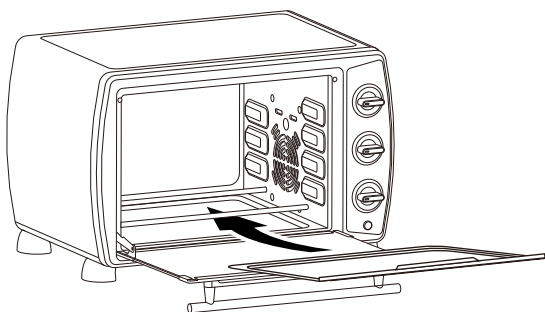
■電源プラグをコンセントに差し込む

必ず15A以上のコンセントに単独で差し込んでください。



■パンくずトレイをセットする

付属品の梱包をはずし、パンくずトレイを取り付けてください。
曲がっている面を手前にして取り付けてください。



※用途に応じて焼き網、トレー、ピザプレートを取り付けてください。

■空焼き

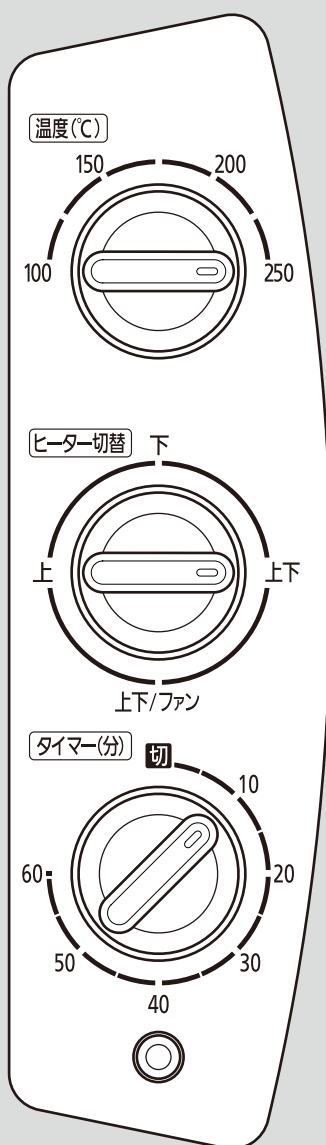
庫内に何も入れないで、温度調節つまみを250、ヒーター切替つまみを上下ヒーター、タイマーを10に合わせ、空焼きを開始します。

空焼き中は換気をしてください。ニオイや煙が出ることがありますが、異常ではありません。

終了すると、「チーン」音がします。

使用後しばらくは高温部（本体内部や扉、焼き網・トレイ・ピザプレートなど）に直接触れないでください。やけどの原因になります。

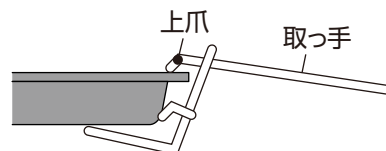
空焼き用 つまみ設定



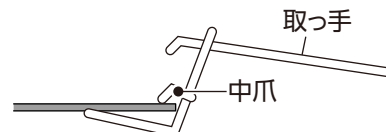
■取っ手の使い方

焼き網・トレイは取っ手を使って出し入れできます。取っ手で挟んだ後は、軽く持ち上げてきちんと固定されていることを確認してから、出し入れしてください。

【トレイを持ち上げる場合】
取っ手の上爪を引っ掛けます。



【焼き網を持ち上げる場合】
取っ手の中爪を引っ掛けます。



※ピザプレートは取っ手で出し入れができません。
必ず市販の耐熱性ミトンなどを使って出し入れしてください。

■サーモスタットについて

本体には庫内の過熱を防ぐために、サーモスタット（温度調節器）がついています。調理の途中で庫内が高温になると、ヒーターが自動的に消えたり、ついたりしながら調理を続けます。（ヒーターが消えていても、故障ではありません。）

■アルミホイルについて

こげやすいものは調理時間を短めにしておき焼き色を見ながら調理の途中でアルミホイルをかぶせて焼いてください。

魚・肉・フライなどを焼く場合に、食材から出るニオイや油が気になるときは、アルミホイルで包み、トレイにのせて調理してください。

トレイにアルミホイルを敷くと汚れにくく、お手入れが簡単です。

⚠ 注意

- アルミホイルがヒーターに接触しないように注意してください。アルミホイルが溶けてヒーターに付着し、故障の原因になります。
- パンくずトレイにアルミホイルを敷かないでください。故障の原因になります。

焼き網・トレイ・ピザプレートの取り付け方

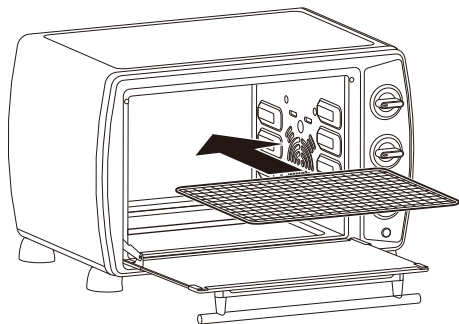
焼き網・トレイ、ピザプレートは、メニューによって使い分けてください。

■使い分け方

【焼き網のみ】

先に焼き網をセットしてからトーストやもちをのせてください。

油などがたれる食材を加熱する場合はトレイの上に焼き網をのせて調理してください。

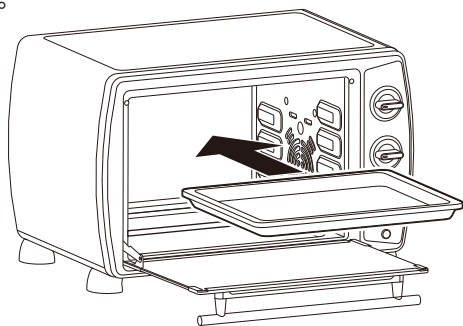


【トレイのみ】

グラタンなどの耐熱皿を使う場合は直接トレイにのせてください。

パンやクッキーを焼く場合はクッキングシートを敷いてください。

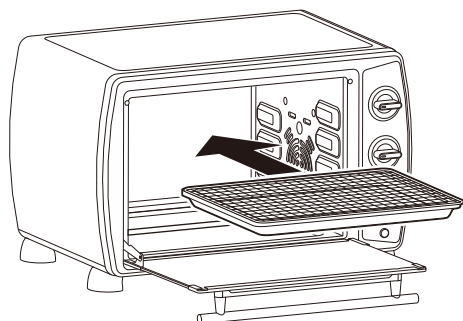
ソースをかけて調理する場合はトレイを使ってください。



【焼き網+トレイ】

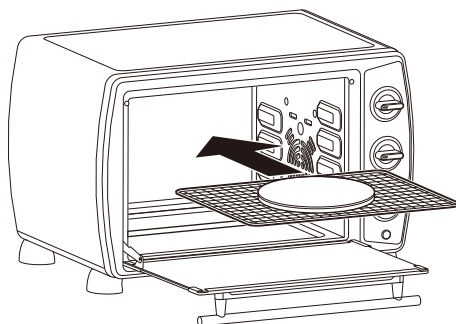
フライあたためや焼き魚など、油がたれるおそれがある場合に使用してください。

焼き網とトレイは同じ段にセットしてください。



【焼き網+ピザプレート】

ピザを調理する場合に使ってください。



⚠ 注意

- 焼き網・トレイは奥まで確実に差し込んでください。また、必ず同じ高さの段に取り付けてください。
- 使用後は必ずお手入れをして、食品カスや油分を取り除いてください。

■取付位置について

【上段】

上ヒーター調理で焦げ目をつけたい場合に適しています。

※上下／ファンで上段にセットすると食材やトレイが熱風循環をささげりうまく調理することができません。

【中段】

上下均等に焼きたい場合に適しています。

【下段】

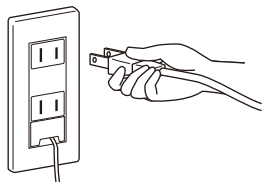
食材が大きい場合などで、上ヒーターに近づきすぎて焦げるような場合は下段にセットしてください。



使い方

1. 電源プラグを差し込む

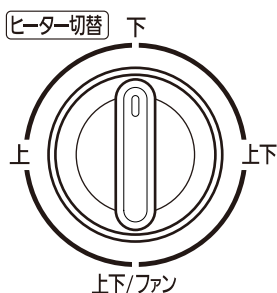
必ず15A以上のコンセントに単独で差し込んでください。



⚠ 注意

タイマーつまみを「切」の位置に合わせてから差し込んでください。

2. ヒーター切替つまみで加熱方法を選択する



●上下/ファン

上下ヒーターとファンによる加熱です。食材を包み込むように加熱して調理します。ノンフライ調理や肉のロースト、焼き芋などの調理に適しています。

●上下

一般的なオーブン加熱です。ピザやグラタン、もちの調理に適しています。

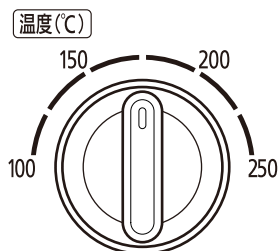
●上

肉や魚の表面を焼いたり、ケーキの焼き目を付ける調理に適しています。

●下

下からの熱でじっくり加熱します。プリンなどに使用できます。

3. 温度調節つまみを回して調理する温度に合わせる



4. 予熱する(必要なとき)

以下の目安を参考に、温度とタイマーを合わせて予熱を行ってください。

180℃の場合・・・約4分

200℃の場合・・・約5分

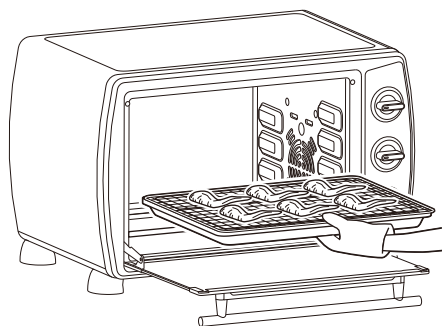
220℃の場合・・・約6分

⚠ 注意

予熱をした場合は、本体や庫内が高温になっていますので、必ず、付属の取っ手または市販の耐熱性ミトンなどを使って調理物を出し入れしてください。

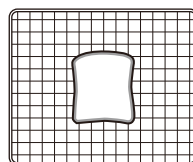
5. 食品を入れる

焼き網やトレイ、ピザプレートなどに食材を乗せて取り付け位置にセットしてください。

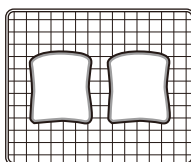


トーストは枚数に応じて下図のように並べてください。

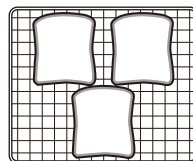
1枚焼き



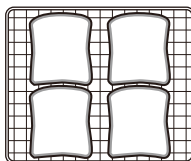
2枚焼き



3枚焼き



4枚焼き

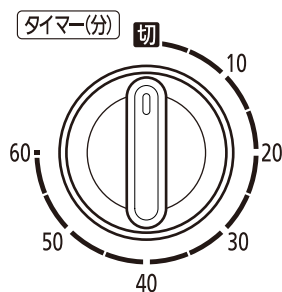


手前

⚠ 注意

- プラスチック製や紙製のトレイは入れないでください。
- アルミホイルを使用する場合は、ヒーターに触れないように注意してください。

6. タイマーつまみで調理時間をセットする

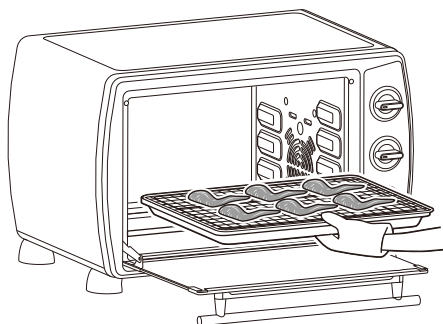


電源ランプと庫内灯が点灯し調理が始まります。
10分以下にするときは、一度10以上まで回してから
戻して合わせてください。
途中で切るときは「切」に戻してください。
調理中に、調理物の水分や油分が煙となって、本体
と扉のすき間から出ることがありますが、故障では
ありません。

⚠ 注意

調理温度が高い場合や、調理時間が長い場
合は、調理時につまみやハンドルが熱くなる
ことがありますので、やけどに注意してくだ
さい。

7. できあがり



チーンと鳴って庫内灯が消えます。取っ手やミトンな
どを使って取り出してください。

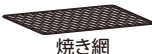
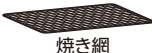
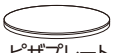
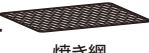
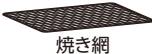
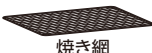
※庫内は高温になっているのでやけどに注意してくだ
さい。

※タイマーが切れた後もしばらく音がしますが故障で
はありません。

連続して調理すると、庫内に熱が残っているためサー
モスタットの働きでヒーターがつかないことがありま
す。同じ設定でも焼き色が淡くなったり、加熱不足にな
る場合がありますので調理具合を見ながら時間を調
節してください。

調理の目安

- 調理の目安は、食材の種類・量・温度などの状態により異なりますので、でき具合を見て加減してください。
- 食材の大きさや焦げやすさなどにより、セットする段も変えてください。
- 続けて調理するときは、1回目よりも調理時間を短くしてください。
- 庫内が熱くなっていると、温度調節の働きにより、すぐにはヒーターがつかないことがあります。

調理例	状態	数量	使用パーツ	セット位置	加熱方法	温度設定	加熱時間
トースト	常温	2枚	 焼き網	 中段へセット	上下/ファン	250℃	4分
		4枚					6分
もち	常温	6個	 焼き網	 上段へセット	上下	250℃	5分
ピザ	冷蔵	1枚 (直径23cm)	 +  ピザプレート + 焼き網	 下段へセット	上下	200℃	7分
ピザ	冷凍	1枚 (直径15cm)	 +  ピザプレート + 焼き網	 下段へセット	上下	200℃	9分
フライドポテト	冷凍	200g	 トレイ	 中段へセット	上下/ファン	250℃	15分
フライあたため	常温	150g	 焼き網	 中段へセット	上下/ファン	250℃	10分
グラタン	冷蔵	2個	 焼き網	 中段へセット	上下	250℃	15分
焼きいも	常温	2本 (500～600g)	 焼き網	 中段へセット	上下/ファン	250℃	50分
ホイル焼き	冷蔵	2個	 トレイ	 中段へセット	上下	200℃	15分

ご利用ガイド

トーストを調理する場合

厚さ・種類・枚数により時間の加減が必要

- 厚切りのパンは上面が少し濃く焼けます。
- 冷凍パンなど、中まであたたまりにくいときは、タイマーが切れた後、しばらく置いておくで庫内の余熱であたまります。
- 連続してトーストを調理した場合、2回目以降は初回より早く焼けます。

市販の冷凍食品を調理する場合

「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りますので使用しないでください。
- 温度調節をしているためパッケージ記載の調理時間より長くなることがあります。焼き色を見ながら調理時間を調節してください。
- 調理物の表面の霜を取り除くと焼きムラが少なくなります。

きりもちを調理する場合

- 表面が焼けても内部が固い場合は、そのまま余熱のある庫内に約 2 ～ 4 分置いてください。

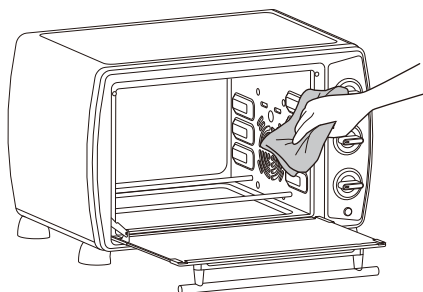
お手入れについて

⚠ 警告

お手入れは、本体が充分冷えたことを確認してから行ってください。
濡れた手で電源プラグを抜き差ししないでください。

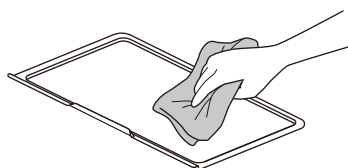
■ 本体・庫内

ぬるま湯を浸してよく絞ったふきんで拭いてください。



■ パンくずトレイ

取りはずしてパンくずを払い、汚れを拭いてください。

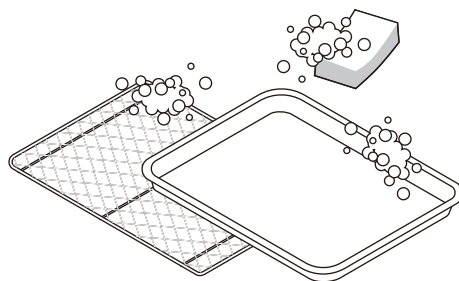


汚れが取れにくい時は、薄めた食器用洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、固く絞った布などで拭き取ってください。



■ 焼き網・トレイ

薄めた食器用洗剤とスポンジで洗ってください。
洗った後はよく乾かしてください。



■ ピザプレート

スポンジで水洗いして、よく乾燥させてください。
食材が焦げついた場合は、へらなどではがしてから
温水で洗ってください。
※洗剤は使わないでください。

⚠ 注意

- ヒーターはキズを付けないよう取り扱いに注意してください。ヒーターが割れる原因になります。
- ガラス窓にキズを付けないでください。ガラス窓が割れる原因になります。
- ガソリン、シンナー、ベンジン、アルカリ性洗剤、灯油、ベンゾール、アルコール、みがき粉などで拭かないでください。また、殺虫剤などをかけないでください。樹脂や塗装部分が、変色、変質する原因になります。
- 化学ぞうきんでこすったり、長時間接触させたままにすると、変質したり塗装がはげたりすることがありますので注意してください。
- 電源プラグは、水気のない乾いた布などで拭いてください。

故障かなと思ったら

タイマーつまみを回しても電源が入らない	電源プラグが抜けている	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	電源ブレーカーが入っていない	安全を確認のうえ、電源ブレーカーを入れてください。
焼き網やトレーがきちんとはまらない	取付位置の前後左右の段が合っていない	取付位置の前後左右の段を合わせてセットしてください。
	取付位置の上(上段より上)にセットした	上段・中段・下段のいずれかにセットしてください。(→P9)
ヒーターが光らない	本商品のヒーターは光るタイプではありません。ヒーターが高温になると少し赤くなります。場所によって色がつかない場合がありますが故障ではありません。	
煙が出たりニオイがする	初めて使用している	空焼きしてください。(→P8) ニオイが残る場合がありますが、使用するにともない出なくなります。
	前回の調理のときに付着した油脂分などから発煙する場合がある	調理後は毎回お手入れしてください。
	油脂分の多い食材を調理している	トレーに落ちた油脂分が加熱されて煙が出ることがありますが、製品や調理に問題はありません。
中まで火が通らない	調理温度が低い、または調理時間が短い	調理温度を上げるか、長くしてみてください。調理後しばらく置いて余熱であたためてください。
	食材によっては、中まで火が通りにくいものがある	切り込みを入れたり、カットしてサイズを小さくしてください。
調理すると外側が焦げる	調理温度が高すぎる	調理温度を下げ、調理時間を少し長めにして調理してください。
	食材がヒーターに近い	●食材が大きい場合は、カットして適切な大きさにして調理してください。 ●焼き網・トレーの取り付け位置を下げて、ヒーターから遠ざけてください。
タイマーに誤差がある	タイマーはゼンマイ式なので誤差が生じることがある	数分の誤差が生じる場合がありますが、故障ではありません。調理時間の目安にしてください。
揚げ物調理がうまくできない	食材の油脂分が少ない	オイルスプレーなどを使用して、食材に油をまんべんなくかけてください。または、かける油の量を増やしてください。
	パン粉・から揚げ粉などの量が多すぎる	粉の説明書を読んで、量などを守ってください。

仕様

品番	HC-CV191-WH
種類	コンベクションオープン
定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	1380W
ヒーター	シーズヒーター ×4
庫内灯	10W
最大設定時間	60分
庫内寸法	幅31.0 × 奥行き27.2 × 高さ22.0cm
外形寸法	幅44.3 × 奥行き33.6 × 高さ28.3cm
製品質量	6.5kg
電源コード長さ	1.5m
付属品	焼き網、トレー、ピザプレート、取っ手、パンくずトレー、取扱説明書、レシピブック

※商品の仕様は予告なく変更する場合があります

アフターサービス（必ずお読みください）

1. 保証書の内容のご確認と保管について。

この商品には保証書がついています。保証書はお買い上げの販売店にて販売店名・お買い上げ日などの記入をご確認の上、内容をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間はお買い上げの日から1年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 保証期間後に修理を依頼されるときは・・・

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製品については、ご要望により有料で修理いたします。

4. 補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後 5 年間です。

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。

5. 修理依頼、消耗品のご購入は、お買い上げの販売店、または「トップバリュお客さまサービス係」にご相談ください。修理品は、持ち込み修理となります。

6. ご使用中に普段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て、点検・修理をお買い上げの販売店、または「トップバリュお客さまサービス係」にご相談ください。

7. アフターサービスについてわからないことは・・・

アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載の「トップバリュお客さまサービス係」にお問い合わせください。

商品の譲渡・リサイクル品については、保証適用を受けられない場合があります。ご注意ください。