

取扱説明書
保証書
20-01-03

このたびは弊社製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。本製品を安全に正しくお使いいただくために、お使いになる前に必ず本書をよくお読みになり十分ご理解ください。本書には保証書が付いていますので大切に保管してください。本製品は一般家庭用です。業務用などに使用しないでください。

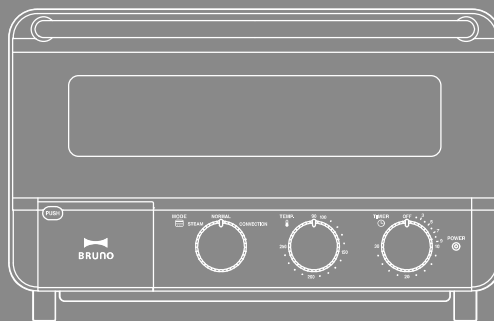
もくじ

ご使用前に必ずお読みください	1
各部の名称	4
ご使用方法	5
故障かな?と思ったら	12
仕様	13
保証書	裏表紙

STEAM & BAKE TOASTER

スチーム&バイクトースター

BOE067





ご使用前に必ずお読みください

1

安全上のご注意

ここに示している注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき危害や損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので必ず守ってください。

表示の区分 誤った取り扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示に区分しています。


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


記号の意味 記号は次の意味をあらわしています。


-  **必ずすること(強制事項)**
-  **してはいけないこと(禁止事項)**

使用環境について





-  **不安定な場所、振動のある場所、棚の上など高所に設置しない。**
傾いて、けが、やけど、感電、漏電による火災の原因になります。

-  **屋外、水のかかる場所、濡れた台の上で使用しない。**
内部に水が入ると、感電や漏電による火災の原因になります。

-  **子供だけで使用させたり、乳幼児の手の届く所で使用しない。**
けが、やけど、感電のおそれがあります。





-  **次のような場所では使用しない。**
たたみ、じゅうたんなどの上 / 熱に弱い敷物や紙の上 / カーテンなどの近く / 火気のそば / 高い場所 / 不安定な場所 / 傾いた場所 など
火災、感電、故障、変色の原因になります。

-  **壁や家具の近くで使用しない。**
蒸気または熱で壁や家具を痛めたり、変色や変形の原因になります。また火災、故障の原因になります。


電源について





-  **濡れた手で電源プラグをさわらない。**
感電の原因になります。


-  **電源コード、電源プラグを傷つけない。**
破損、加工、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものを載せる行為をしないでください。
傷んだまま使用すると感電、ショート、火災の原因になります。

-  **電源コードが傷ついている場合は使用しない。**
断線、感電のおそれがあります。

-  **交流100V以外では使用しない。**
感電や火災の原因になります。

-  **電源コードは束ねたまま使用しない**
感電、ショート、火災の原因になります。

-  **ゆるんだり傷んでいるコードは使用しない。**
感電や火災の原因になります。

-  **海外では使用しない。**
日本国内のAC100V電源以外で使用すると、感電や火災の原因になります。
Please use it by the AC 100V only in Japan. Using a different voltage may result in electric shock or fire.



注意

- ❗ 異常時・故障時には、ただちに使用を中止して電源プラグを抜く。
感電や火災の原因になります。
- ❗ 定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部分が異常発熱して発火するおそれがあります。
- ❗ お手入れの際は電源プラグをコンセントから抜く。
けが、やけど、感電、火災の原因になります。
- ❗ 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
絶縁劣化による感電、漏電による火災の原因になります。
- ❗ 必ず電源プラグを持ってコンセントから抜く。
コードが傷んで、感電、ショート、発火の原因になります。
- ❗ タイマーダイヤルがOFFの位置にあることを確認してから電源プラグの抜き差しをする。
けがや故障の原因になります。

取り扱いについて



警告

- ⊘ 分解、修理、改造をしない。
けが、感電、発火の原因になります。修理はお買い上げになった販売店または「お客様相談窓口」にて相談ください。
- ⊘ 本体・電源コードは水をつけたり、水をかけたりしない。
感電、ショート、故障の原因になります。
- ⊘ 使用中は本体から離れない。
調理物が発火するおそれがあります。
- ⊘ 本体に衝撃を与えない。
落としたり、ものにぶつけると、故障の原因になります。
- ⊘ 本体天面の上や開けたドアの上に物を置かない。
火災や故障の原因になります。
- ⊘ 調理以外の目的で使用しない。
けがや故障の原因になります。
- ⊘ 業務用として使用しない。
故障の原因になります。
- ⊘ 焼き網、ベーキングトレイ、ベーキングトレイ用焼き網を他の調理器具に使用しない。
変形や破損の原因になります。
- ⊘ 電気ヒーター・IH調理器などの上に載せない。
故障や火災の原因になります。
- ⊘ 本体の通気口をふさがない。
本体の通気口をふさぐと過熱等による故障や火災の原因になります。規定の空間を空けて設置してください。(P.3参照)
- ⊘ 加熱中や加熱直後は本体ケース部分やドアガラスに触らない。
非常に熱くなっており、けが、やけどの原因になります。
- ⊘ 調理物が発火、発煙したときはドアを開けない。
・発火、発煙したときはドアを開けずにダイヤルをOFFにして電源プラグを抜いてください。火災の原因になります。
・炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入ると炎が大きくなるおそれがあります。
・水をかけないでください。ドアガラスが割れます。
- ⊘ 使用中や使用直後はドアガラスに水をかけない。
破損の原因になります。
- ⊘ 必要以上に加熱しない。
発火の原因になります。



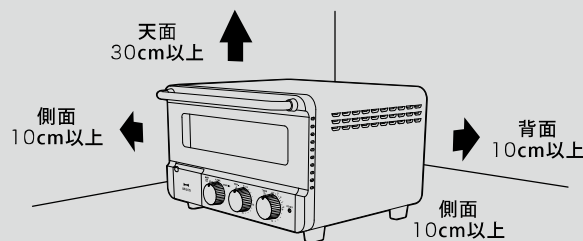
- ⊘ ドアガラスに強い衝撃を加えたり、傷をつけない。
けが、破損の原因になります。
- ⊘ 給水する時は必ずシリコンカップを取り付けて行う。
故障の原因になります。
- ⊘ 給水口には水以外の液体を入れない。
故障の原因になります。
- ⊘ 給水カップを入れて加熱しない。
火災、故障の原因になります。
- ⊘ 給水ドアを開いたままドアを開けない。
故障の原因になります。
- ⊘ 給水後に本体を移動したり、本体に強い振動を与えない。
水が水受けトレイからこぼれて故障の原因になります。
- ⊘ 紙やプラスチック、ラップなどの熱に弱い容器等を使用しない。
発火の原因になります。
- ⊘ クッキングシートや硫酸紙を使用する場合、パッケージに記載されている注意事項に従う。
発火や故障の原因になります。
- ⊘ 生魚や生肉を直接焼かない。
油が滴下や飛散した場合、火災のおそれがあります。アルミホイルで包み、ペイキングトレイに載せて調理してください。
- ⊘ くず受けトレイにアルミホイルを敷いて使用しない。
火災、故障の原因になります。
- ⊘ くず受けトレイは必ず取り付けて使用する。
火災の原因になります。
- ⊘ 使用直後にペイキングトレイ等を出し入れする時は必ず耐熱性ミトンなどを使用する。
けがややけどの原因になります。
- ⊘ 油脂や糖分を含む食品はペイキングトレイに載せて調理する。
油が滴下や飛散した場合、発火して火災のおそれがあります。

下記のような場所での使用・保管は避ける

○床などの机以外の場所 ○振動のある場所 ○不安定な場所 ○水で濡れた場所 ○ビニール系素材や熱に弱い敷物の上 ○カーテンなどに触れるおそれのある場所 ○壁や家具のそば ○子供、乳幼児の手の届く場所 ○プラスチックなど熱で変形するおそれのあるもの

- ⊘ 犬、猫、小動物等、ペットを飼っている場合は本機や電源コードを傷めないようにご注意ください。
傷んだまま使用すると感電、火災、故障の原因になります。

- ⊘ 壁や家具などから、側面と背面は10cm以上、天面は30cm以上離してください。

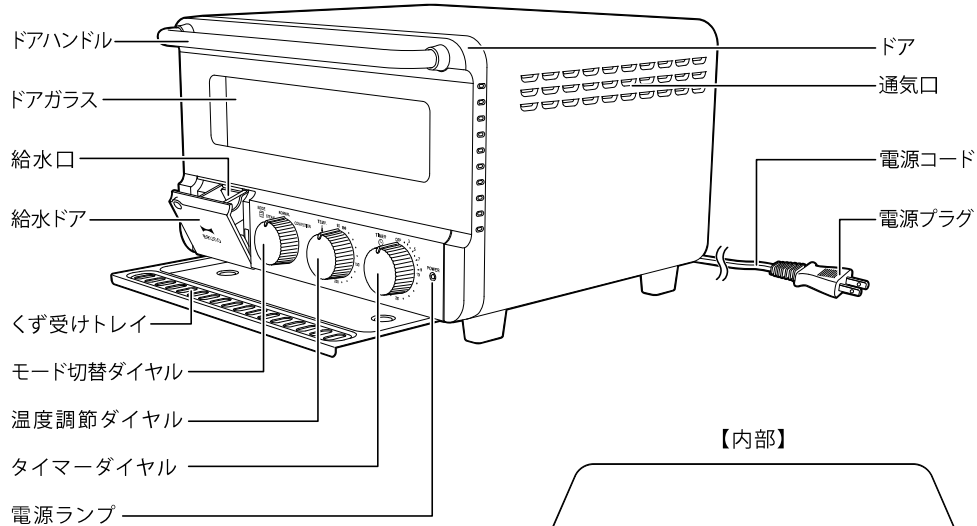


各部の名称

4

本体

【外部】

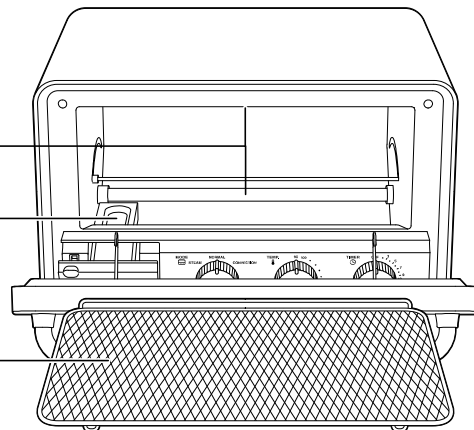


【内部】

上下ヒーター
(ヒーターは上下2本ずつあります)

水受けトレイ

焼き網



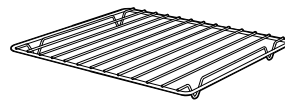
付属品

・給水カップ

・シリコンカップ

・ベーキングトレイ

・ベーキングトレイ用焼き網



○油脂や糖分を含む食品はベーキングトレイに載せて調理してください。

○ベーキングトレイは加熱によって反ることがありますが、使用上問題ありません。

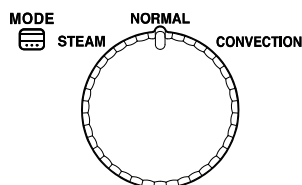
○ノンフライ調理や揚げ物の温め直しをする際は、ベーキングトレイとベーキングトレイ用焼き網を併用するとカラッと仕上がります。

操作部

モード、温度、調理時間の目安については、P9、P10の表をご覧ください。

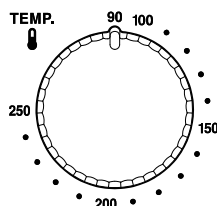
【モード切替ダイヤル】

調理方法に応じて
モードを切り替えます。



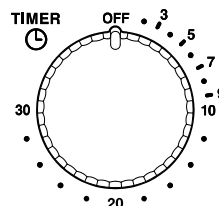
【温度調節ダイヤル】

温度を設定します。
(単位:°C)



【タイマーダイヤル】

時間を設定します。
(単位:分)



●モード切替

STEAM (スチーム)

加熱時にパン等の調理物をスチームで包み込むことで、外はカリッ、中はふっくらと焼き上げるモードです。

NORMAL (ノーマル)

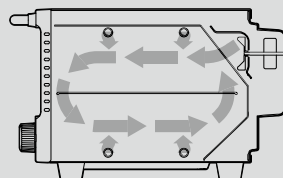
通常のオーブントースターと同じモードです。

CONVECTION (コンベクション)

上下のヒーターで温まった庫内の空気をファンの風で対流させることで、調理物全体に効率よく熱を伝え、カラッと仕上げることができるモードです。

コンベクションとは

庫内のファンが風を起こすことにより庫内に熱風を対流させ、
効率よく調理ができる熱風対流式のことです。



使いかた

●お使いになる前に

はじめてお使いになるときは、焼き網、ベーキングトレイ、ベーキングトレイ用焼き網を台所用中性洗剤などでよく洗ってから、3分ほど空焼きしてお使いください。

※空焼き時に、においや煙がでることがありますが故障ではありません。

※使用中、使用後は、本体内部と外側は熱くなっていますので、触れないように十分ご注意ください。

●焼き網のセット方法

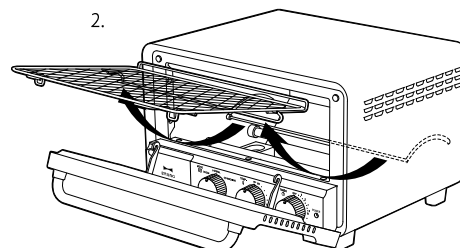
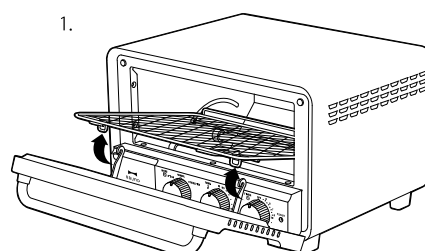
ご使用になる時は必ず焼き網をセットしてください。

- ※取りはずし、取り付けの前に、必ず電源プラグを抜いてください。
- ※本体が十分に冷めた状態でおこなってください。
- ※焼き網には向きがあります。図を参考にして向きにご注意ください。
- ※取り付け・取りはずしの際に焼き網がヒーターに当たらないようにご注意ください。

焼き網の取りはずしかた

1. ドアを開いて焼き網の手前を持ち、焼き網を押さえたままドアを少し戻すように閉めるとドア内側の左右にある金属の金具から焼き網の手前のフックがはずれます。

2. 焼き網手前のフックがはずれたら、焼き網をゆっくり奥に戻して少し上にあげると焼き網奥のフックがはずれ、焼き網を取り出せます。



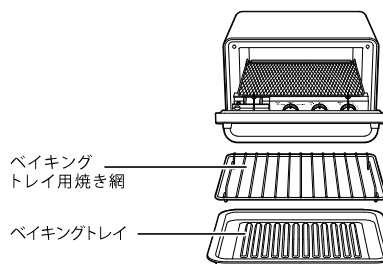
焼き網の取り付けかた

1. 焼き網奥のフックを庫内奥の横棒に引っかけます。
2. ドア内側の左右にある金属の金具に焼き網手前のフック2か所を引っかけてください。

●ベーキングトレイの使い方

水分の多い材料や油分を含む材料などは、焼き網の上にベーキングトレイを載せて調理してください。

- ・ベーキングトレイにアルミホイルを敷くと、汚れにくくなります。
- ・ベーキングトレイは加熱により音がして反る場合がありますが、故障ではありません。
- ・ノンフライ調理や揚げ物の温め直しをする際は、ベーキングトレイとベーキングトレイ用焼き網を併用するとカラッと仕上がります。



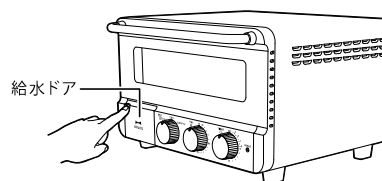
アルミホイルの使用について

- ※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。
- 焼き色がつきすぎる場合は、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、食材から出るにおいや油が気になるときは、アルミホイルで包んでベーキングトレイに載せて調理してください。

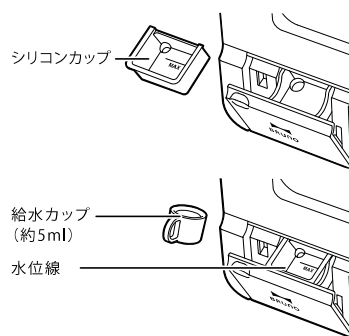
●給水方法

スチームモードで調理するときは、調理前に給水をしてください。

1.給水ドア左上の凹部を軽く押すと「カチッ」と音がして給水ドアが開きます。開いた給水口に付属のシリコンカップを底の注水パイプが給水口内左奥の穴に入る方向でセットしてください。



2.付属の給水カップの中間線くらいの水(約5ml)を給水口に入れ、給水ドアを閉めてください。給水ドアは開けるとともに「カチッ」と音がするまで軽く押し込むとロックします。



※シリコンカップの底にあるMAXの線以上の水は入れないでください。入れすぎると水受けトレイから水があふれ故障の原因になります。

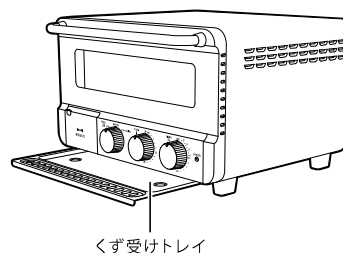
※水受けトレイに残っている調理くずが水を吸ったり熱で発火したりするおそれがありますので、焼き網を外して水受けトレイをこまめにお手入れしてください。

●くず受けトレイのセット方法

・くず受けトレイの穴の開いている側を手前に、4か所の丸い出っばりを下向きにして、本体下部のセット部に入れてゆっくり奥に止まるところまで押し込んでください。

・取りはずしの際は逆の手順で行ってください。

※くず受けトレイはこまめに取り出してくずを捨て、中性洗剤で洗ってから乾かして使ってください。くずのたまった状態で使用すると発火などの原因になります。



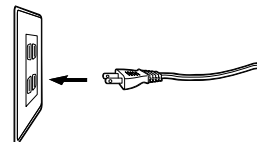
調理について

※セロファンやラップ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ます。

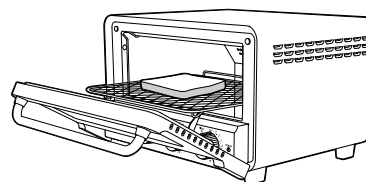
○スチームモードの場合や調理物に水分が多く含まれている場合には、加熱することにより水分が蒸気となり、本体のドア上部隙間から湯気となって出ることがありますが、品質および安全上の問題はありません。

○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、時間通りに調理できなくなることがあります。

- ①電源プラグをコンセントにしっかり差し込みます。
 ※タイマーダイヤルが「OFF」の状態であること、パンくずトレイが取り付けてあることを確認してください。



- ②調理物を入れます。
 ・調理物は焼き網の中央・左右均等に入れてください。
 ※庫内の中央と端では、焼け具合に差が出る場合があります。



- ③ドアを閉めモード切替ダイヤルで調理モードを選び、温度調節ダイヤルをお好みの温度の位置に合わせます。

※モード、温度、調理時間の目安については、P9、P10の表をご覧ください。

・STEAM (スチーム)

加熱時にパン等の調理物をスチームで包み込むことで、外はカリッ、中はふっくらと焼き上げるモードです。

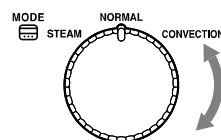
・NORMAL (ノーマル)

通常のオーブントースターと同じモードです。

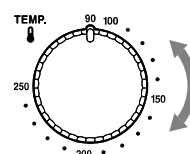
・CONVECTION (コンベクション)

上下のヒーターで温まった庫内の空気をファンの風で対流させることで、調理物全体に効率よく熱を伝え、カラッと仕上げることができるモードです。

【モード切替ダイヤル】



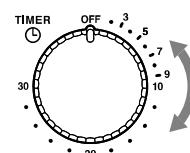
【温度調節ダイヤル】



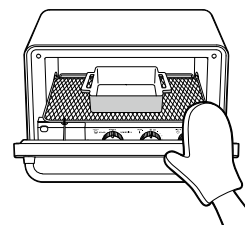
- ④タイマーダイヤルを合わせ、調理をはじめます。

- ・「5」以下に合わせるときは「6」以上回してから戻してください。
- ・途中で中止したい時はタイマーダイヤルをOFFに戻してください。

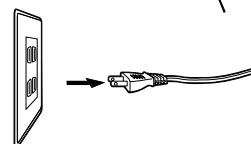
【タイマーダイヤル】



- ⑤調理物を取り出します。
 セットした時間になると「チーン」と音が鳴り、加熱が終了します。
 ※調理物の出し入れは、やけどをしないよう、ミトンを使用してください。



- ⑥電源プラグを抜きます。
 ※使用後は、必ず電源プラグを持ってコンセントから抜いてください。

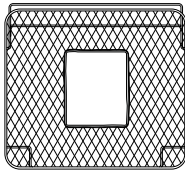
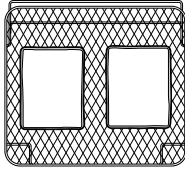
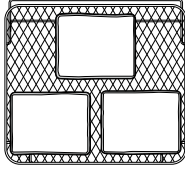
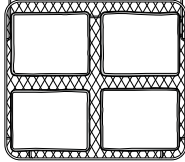


●調理時間の目安

※調理時間は、材料の温度・質・量などにより異なりますので、目安と考えてください。

必要以上の過熱をしますと、調理物が発火するおそれがありますのでご注意ください。

※調理時間は初回の時間の目安です。連続調理をする場合は、調理状態を見ながら調理時間を調節してください。

調理物	調理モード	分量	調理温度	調理時間	ベーキングトレイ
食パン	スチーム	1枚	250℃	約2分	不要
		2枚	250℃	約3分	
		3枚	250℃	約3～4分	
		4枚	250℃	約4分	
食パン(冷凍)	コンベクション	1枚	250℃	約3分	不要
		2枚	250℃	約3～4分	
		3枚	250℃	約4分	
		4枚	250℃	約4分	
配置の目安					
食パン1枚					
食パン2枚					
食パン3枚					
食パン4枚					

●調理時間の目安

調理物	調理モード	分量	調理温度	調理時間	ベイキングトレイ
フランスパン(リベイク)	スチーム	薄切り4~6枚	250℃	約2分	不要
バターロール(リベイク)	スチーム	4個	210℃	約2分	不要
カレーパン(リベイク)	コンベクション	2個	210℃	約3~4分	必要
クロワッサン(リベイク)	コンベクション	2~4個	220℃	約2分	不要
クロワッサン(冷凍生地)	コンベクション	2~4個	220℃	約25分	必要
ピザ(リベイク)	コンベクション	1枚(Φ24cm以内)	250℃	約4分	必要
ピザ(冷凍)	コンベクション	1枚(Φ24cm以内)	250℃	約4分	必要
細切りポテト(冷凍)	コンベクション	トレイ1枚分	220℃	約10分	必要
天ぷら(あたため)	コンベクション	2~4個	250℃	約4分	必要
唐揚げ(あたため)	コンベクション	6~12個	250℃	約4分	必要
唐揚げ(生肉)	コンベクション	12個	250℃	約16~18分	必要
焼き魚(生魚)	コンベクション	切り身2~4切れ	250℃	約8~10分	必要
切り餅	ノーマル	6切れ	250℃	約4分	不要

- ・肉、魚など汁や油の出る材料は直接ベイキングトレイに載せず、アルミホイル等を敷いて調理してください。
- ・アルミホイル、クッキングペーパー等を使用する場合は、アルミホイル、クッキングペーパー等がヒーター部に触れないようにご注意ください。
- ・バターロール、調理パンなど油脂を含んだ材料は焦げやすいので、様子を見ながら加熱してください。
- ・冷凍食品を調理する場合は「オープントースター用」と表示してあるものを使用してください。また、食材や加工方法により焼け具合に差が出ますので、各製品に記載されている調理時間を確認の上調理してください。

●安全機能について

庫内が設定温度以上になると、サーモスタットが働き、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、自動的に再びヒーターに通電します。

また、ヒーターが切れている間もタイマーダイヤルは回ります。

連続調理をする場合は、庫内の余熱によりダイヤルを回してもサーモスタットが働いてヒーターがつかなくなったり、途中で消えたりすることがあります。

⚠ 注意

●調理物が発煙、発火したときはドアを開けないでください。

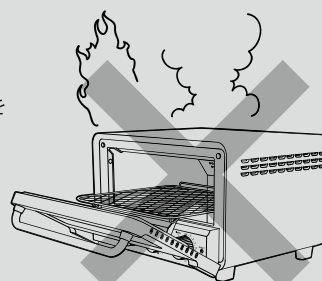
ドアを開けずに、タイマーダイヤルをOFFの位置に戻し、電源プラグをコンセントから抜きます。

●炎が消えるまでドアを開けないでください。

空気により炎が大きくなります。

●水をかけないでください。

ドアガラスが割れるおそれがあります。

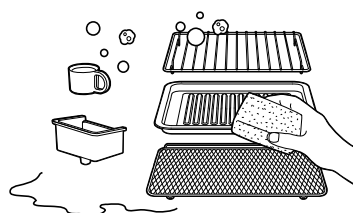


お手入れ方法

- 焼き網、ベーキングトレイ、ベーキング用焼き網、給水カップ、シリコンカップ、くず受けトレイはこまめにお手入れしてください。
- 必ず電源プラグをコンセントから抜いてから行なってください。
- 本体、各パーツが十分冷えてから行なってください。

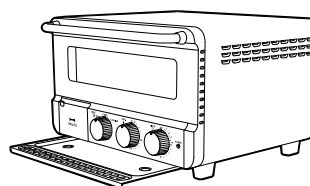
焼き網、ベーキングトレイ、給水カップ、シリコンカップのお手入れ

- 焼き網、ベーキングトレイ、ベーキングトレイ用焼き網は丸洗いできます。
- 台所用中性洗剤を使いスポンジで洗ったあと、水洗いし乾いた布で水分を拭き取ってください。
- ※長時間水の中に放置しないでください。サビの原因になります。
- ※焼き網は尖った部分がありますので、お手入れの際はご注意ください。



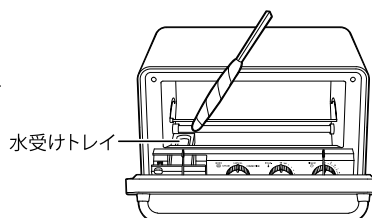
くず受けトレイのお手入れ

- 本体からくず受けトレイを引き出し、パンくずなどを取り除いてください。
- 台所用中性洗剤を使いスポンジで洗った後、水洗いし乾いた布で水分を拭き取ってください。
- ※くず受けトレイは遮熱板を兼ねています。お手入れの後は忘れずに必ず本体にセットしてください。
- ※くず受け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。



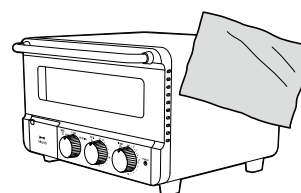
水受けトレイのお手入れ

- 軽く水で湿らせたガーゼ等を割り箸に巻きつけ、トレイ部の汚れを拭き取ってください。
- ※洗剤などは使用しないでください。故障の原因になります。
- ※ヒーターに強い衝撃を与えないでください。破損の原因になります。



本体のお手入れ

- 外側は、よく絞った柔らかい布で汚れを拭き取ってください。
- 庫内に汚れがついた時は、湿らせたスポンジなどで拭き取ってください。
- ※本体に水をかけたり、水洗いしたりしないでください。



- 酸性又はアルカリ性の強いものには使用しないでください。腐食するおそれがあります。
- 調理物や水気を残したまま放置しないでください。
- 洗浄には台所用中性洗剤をご使用ください。研磨剤入りの洗剤は使用しないでください。
- ベンジン・シンナー・アルコール・ミガキ粉・たわしなどは使用しないでください。
- 食器洗い機、食器乾燥機は使用しないでください。

症状	▶	チェック内容	▶	対処方法
加熱しない。	▶	電源プラグは正しくコンセントに接続されていますか?	▶	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	▶	タコ足配線をしていませんか?	▶	定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。
	▶	タイマーダイヤルをセットしましたか?	▶	料理に応じてタイマーダイヤルを動かして、目盛に合わせてください。
加熱中にヒーターがついたり消えたりする。	▶	サーモスタットが作動して温度調節をしています。	▶	故障ではありませんので、そのままお使いください。
煙やにおいが発生する。	▶	庫内、焼き網、各トレイが汚れていませんか?	▶	お手入れを行なってください。
	▶	油脂を含んだ食材をそのまま調理していませんか?	▶	ベーキングトレイに載せて調理してください。
調理物がひどく焦げる。	▶	温度調節ダイヤルで加熱温度を調節してください。		
ドアの隙間から炎が出た	▶	調理物が発火した場合はドアを開けないでください。 ヒーター切替ダイヤルを OFF の位置に戻し、電源プラグをコンセントから抜きます。 ドアを開けずに炎が収まるのを待ってください。		

※上記に従って対処しても改善しない場合はお客様相談窓口にお問い合わせください。

●長期で使用製品の定期点検を!



愛情点検

- 各ダイヤルを回しても、作動しないことがある。
- コードが傷ついていたたり、電源プラグや電源コードを動かすと作動が止まることもある。
- 作動中、異常な音がする。
- 本体が変形していたり、異常に熱い。
- こげ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

故障や事故防止のため使用を中止し、コンセントから電源プラグを抜いて、必ず販売店にご連絡ください。
点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。

●アフターサービスについてのお問い合わせ

お客様相談窓口：03-5446-9511 受付時間10:00～17:00(土日、祝日は除く)

●交換部品のご案内

*本製品の各部品は下表の交換用部品名で別売りしています。

交換用部品名	型番	商品コード
焼き網	BOE067-AMI	09991201
給水カップ	BOE067-CUP	09991202
シリコンカップ	BOE067-SILICON CUP	09991203
ベーキングトレイ	BOE067-TRAY	09991204
ベーキングトレイ焼き網	BOE067-TRAY AMI	09991205
くず受けトレイ	BOE067-KUZU UKE	09991206

交換用部品のお求め方法 製品の交換用部品名をご確認の上、下記方法でお求めください。

①インターネットでのご購入

下記サイトにアクセスいただきお申し込みください。

<https://bruno-onlineshop.com>

②電話でのご購入

お客様相談窓口：03-5446-9511

受付時間：10:00～17:00(土日、祝日は除く)

お預かりさせていただきましたお客様の個人情報は、製品の発送やアフターサービスのために利用させていただきます。

お客様の許可なく第三者に開示する事はございません。

*その他ご不明点ございましたらお客様相談窓口までお問い合わせください。

仕様

定格電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	1350W
製品寸法	約 350(幅)×370(ハンドル含む)(奥行)×225(高さ)mm
庫内広さ	約 280(幅)×260(奥行)×80(高さ)mm
製品重量	約 4.8kg
コード長	約 1.2m
安全装置	サーモスタット
タイマー	30 分計
材質	鋼(ガルバリウム鋼板)、ステンレス鋼、ガラス
生産国	中国

※製品の仕様・デザインは予告なく変更する場合がございますのでご了承ください。

保証書

修理のご依頼にあたって

修理を依頼される前に「故障かな?と思ったら」をご参照ください。それでも症状が改善しない場合は保証書に必要事項をご記入のうえ、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にご相談ください。取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った状態で、保証期間内に故障した場合は無料修理いたします。ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。贈答品などで保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合にはお客様相談窓口にご相談ください。

修理規定

- 使用方法の誤り・乱用・不当な修理・改造・分解掃除による故障・天災・火災・保存上の不備による故障および損傷の修理・修復については保証期間内でも有料となります。
- 保証対象外の修理品の運賃など諸掛かり費用はお客様にてご負担願います。
- お買上げ年月日の記入またはレシート・配送伝票がない場合、またはお買上げの日から1年以上経過している場合は有料で修理させていただきます。
- 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷については保証の対象とはなりません。
- 本保証は日本国内のみにおいて有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
- 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。従いましてこの保証書によって保証書を発行する者(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などについてご不明な場合は、お買い上げの販売店またはお客様相談窓口にお問い合わせください。

-
- 保証書は再発行できませんので、大切に保管してください。
 - ご記入いただいた保証書(個人情報)は、本製品の修理・サービス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。

BRUNO 株式会社 (ブルーノカブシキガイシャ)

お客様相談窓口： **03-5446-9511**

受付時間 10:00～17:00 (土日、祝日は除く)