

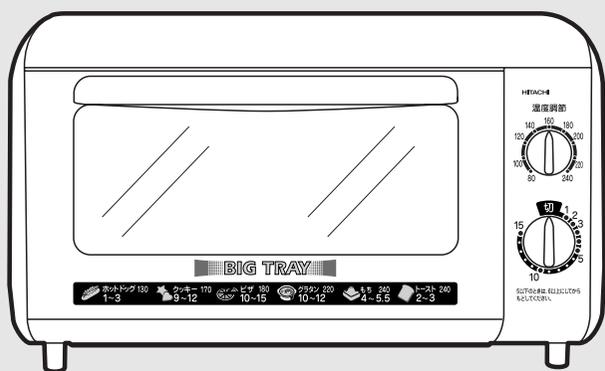
日立クックオーブントースター

# 取扱説明書

保証書付 裏表紙にあります

## TO-G10形

家庭用



この取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。

お読みになったあとは、大切に保存してください。

# HITACHI

## も く じ

安全のため必ずお守りください	2
各部のなまえ	4
使いかた	6
調理時間の目安	8
料理例	9
お手入れ	12
「故障かな?」と思ったら	12
仕様	13
保証とアフターサービス	13
相談窓口一覧表	14
保証書	裏表紙

# 安全のため必ずお守りください

**絵表示について** この取扱説明書および製品への表示では、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するために、いろいろな絵表示をしています。その表示と意味は次のようになっています。内容をよく理解してから本文をお読みください。

## 警告

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。

## 注意

この表示を無視して、誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性が想定される内容および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

## 絵表示の例



この記号は注意（危険・警告を含む）を促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な注意内容が描かれています。



この記号は禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。



この記号は行為を強制したり指示する内容を告げるものです。図の中や近傍に具体的な指示内容が描かれています。

## 警告

改造はしない  
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理をしない  
火災・感電・けがの原因  
修理はお買い上げの販売店または日立家電品のお客様ご相談窓口にご相談ください



水につけたり、水をかけたりしない  
感電・ショートの原因



子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない  
感電・やけど・けがの原因



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、分岐コンセント部の異常発熱による発火の原因



オープン皿に油を入れて使用しない  
火災の原因



プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合は、よくふく  
火災の原因



カーテンなど可燃物の近くで使用しない  
火災の原因



コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだり、加工したりしない  
コードが破損し、感電・火災の原因



コードやプラグが傷んでいたり、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



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・発煙・火災の原因



交流 100V 以外の電源は使用しない  
感電・火災の原因



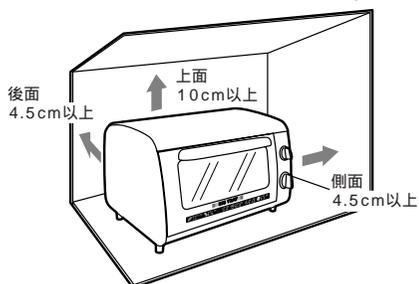
ぬれた手でプラグの抜き差しはしない  
感電・けがの原因



## ⚠️ 注意

プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因	⚠️	使用時以外は、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・やけど・けがの原因	🔌
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	🚫	使用中や使用後しばらくは金属部分やガラスなどの高温部にふれない やけどの原因	🚫
使用中は本体から離れない 調理物が発火する原因	🚫	必ずくず受皿をセットして使用する 火災の原因	⚠️
必要以上に加熱しない 過熱による発火の原因	🚫	調理以外の目的で使用しない 機器の故障・火災・やけど・けがの原因	🚫
生の魚や肉やフライなどを直接焼かない 調理物の油が落ちたり、はねて発火の原因 必ずアルミホイルに包んでオープン皿に載せる	🚫	お手入れは冷えてから行う 高温部に触れやけどの原因	⚠️
バターやジャムをぬったパンを焼かない パンが発火する原因	🚫	缶詰や瓶詰等を直接加熱しない 破裂したり、赤熱してやけど・けがの原因	🚫
壁や家具の近くで使わない 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因	🚫	調理物が発煙・発火した場合はすぐにタイマーダイヤルを「切」にしてプラグを抜く 火災の原因	⚠️
本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れて使わない 本体や物の変形・変質したり、火災の原因	🚫	炎が消えるまでドアを開けない 空気が入り、炎が大きくなる原因	
使用后必ずお手入れする 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	⚠️	水をかけない ガラスが割れてけがをする原因	

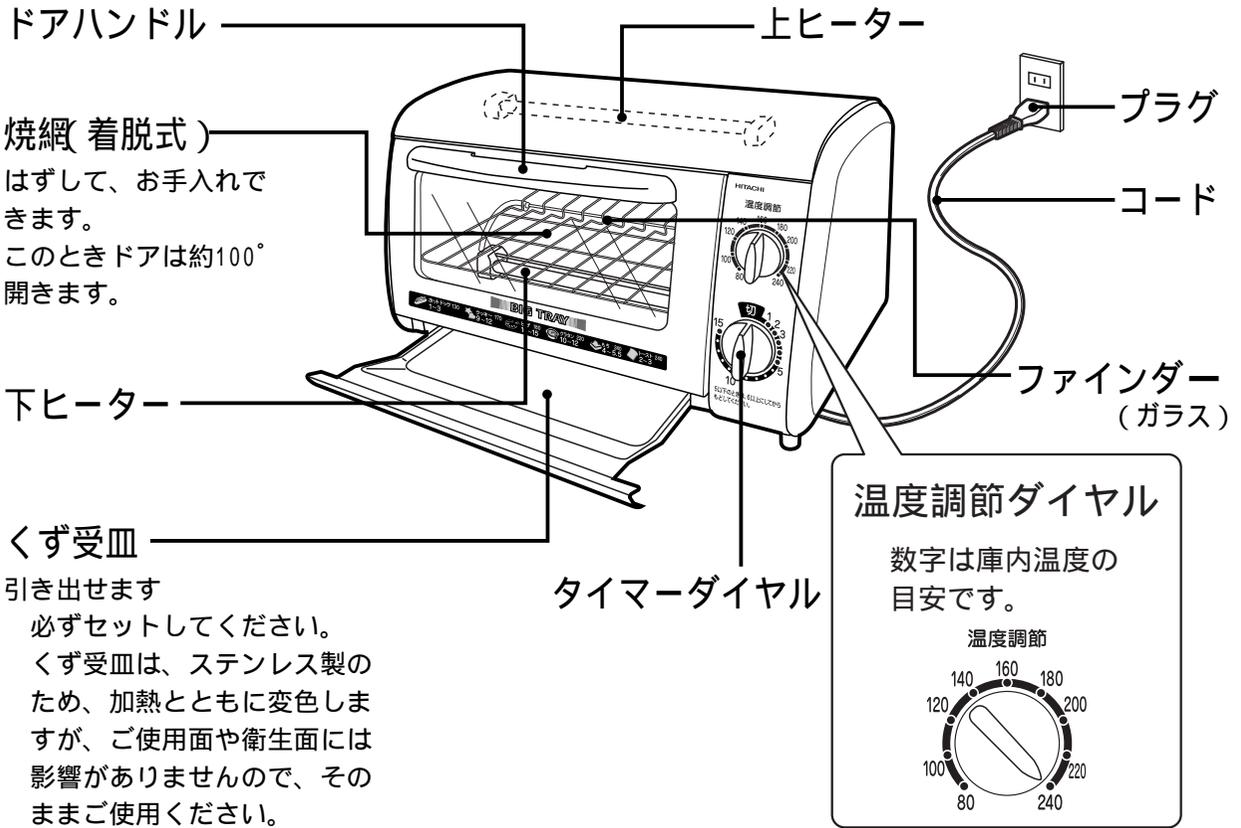
火災を防ぐために木製の壁・家具など周囲の可燃物から下記の距離を離して使用してください。  
 (消防庁通知により定められた数値)



前面および側面の一方は解放してください。  
 肩よりも高い位置に置いて使用しないでください。  
 ドアに手が触れてやけどの原因になります。

ビニールクロスや樹脂製の熱に弱い壁・家具などの場合は、さらに距離を離してください。  
 ラックや棚の中で使用しないでください。  
 火災の原因になります。  
 揚げ物をしないでください。  
 火災の原因になります。  
 ラップなどをつけたまま焼かないでください。  
 火災の原因になります。  
 必要以上の空焼きはしないでください。  
 故障の原因になります。  
 持ち運びは必ず本体が冷めてからおこなってください。  
 やけどの原因になります。  
 くず受皿・庫内はきれいにしてお使いください。  
 くずが発火する原因になります。  
 ドアは確実に閉めてご使用ください。  
 火災の原因になります。

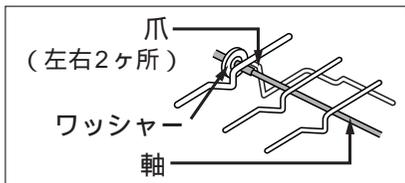
# 各部のなまえ



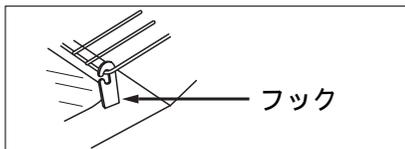
## 焼網の取り付け・取りはずしの方法

### 取り付け

- ① ドアを開き、焼網の爪を庫内の軸に引っかける。(焼網が、軸の左右にあるワッシャーの内側に入るように引っかける。)

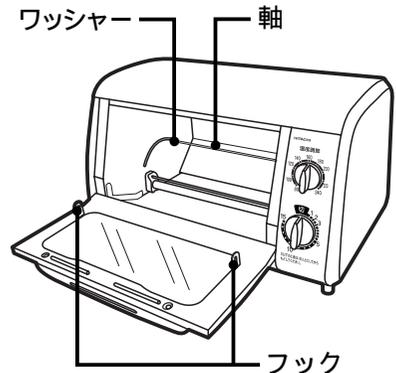


- ② 焼網を手前に引っ張りながら、ドアの半分を閉めて、焼網をドアのフックにかける。

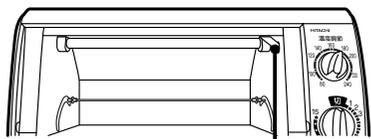


### 取りはずし

- ① ドアを半開きにして、フックから焼網をはずす。
- ② 焼網を庫内奥まで静かに移動させ、軸からはずす。



## 温度調節サーモスタットのはたらき



温度調節サーモスタット

温度調節サーモスタットが温度をキャッチし、庫内の温度をコントロールします。温度は温度調節ダイヤルによって変えられます。

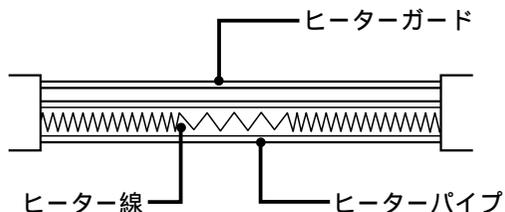
これにより、調理中は自動的にヒーターがついたり、消えたりします。調理温度の設定が低くなるほど、ヒーターが消えている時間が長くなります。

温度調節サーモスタットに衝撃を与えないでください。

2回以上連続調理をする場合は、初回の調理が終了した後しばらくドアを開けたまま次の調理の準備をすると、ヒーターがはやくつき、調理時間がはやくなります。

調理中は焼け具合が変わりますのでドアの開閉はひかえめにしてください。

## 特殊形状ヒーター

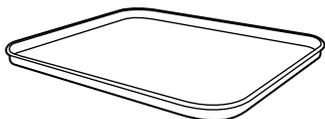


熱を均一に調理物に当てるため、ヒーター中央部(上下共)を粗く巻いて熱を少し弱くしていますのでヒーターパイプの中央部は赤くなりません。

下ヒーターの上側のヒーターガードはステンレス製のため、加熱とともに変色しますが、ご使用面や衛生面には影響ありませんので、そのままご使用ください。

## 付 属 品

### オープン皿(フッ素加工)1枚



小さなものや汁、油の出るものを調理するときに使います。

調理物をこびりつきにくくするために、表面にフッ素加工を施しています。

冷凍食品などを加熱したとき、オープン皿が温度差により変形することがあります。オープン皿の中央が盛り上がっていますが故障ではありません。

加熱時の変形を防止するためのものです。

### フッ素加工を傷めないために

金属製のヘラやナイフ、フォークなどの固いものは使わないでください。傷がつくと腐食やこびりつきの原因になります。

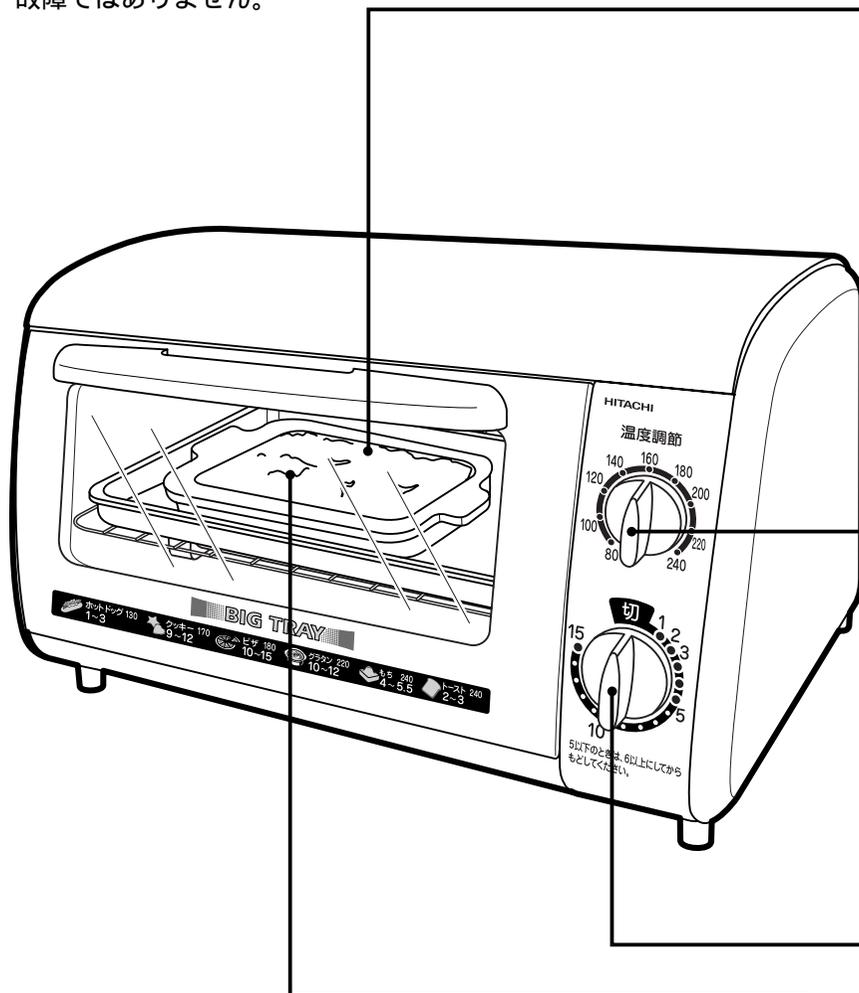
みがき粉、タワシ、ナイロンタワシなどは使わないでください。

使用中に熱や水分等により多少色ムラが出ることがありますが、ご使用面や衛生面には影響がありませんので、そのままご使用ください。

空焼きしないでください。

# 使いかた

初めてご使用になるときは、煙が出ることがありますが、故障ではありません。



## ご注意

調理時間を必要以上に長くしたり、温度調節をまちがえたりすると調理物が燃え出すことがあります。

持ち運びは本体がさめてからおこなってください。

( 使用後もしばらくの間本体が熱くなっています。 )

## ⚠ 注意



使用中は本体から離れない  
調理物が発火する原因

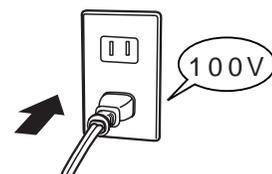
必要以上に加熱しない  
過熱による発火の原因



プラグを抜くときは、コードを持たずに必ずプラグ部分を持って引き抜く  
感電・ショート・発火の原因

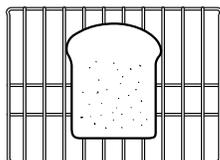
# 1 調理物を入れる

プラグをコンセントに差し込み、調理物は庫内中央に置く。  
調理物を入れたあと、確実にドアを閉める。

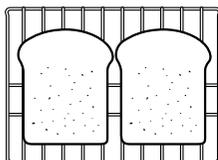


## スライspanの場合

奥行約 20cm、厚さ約 3cm( 4 枚切)まで入ります。



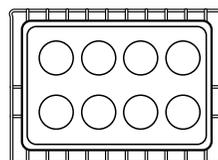
1 枚焼くとき



2 枚焼くとき

## クッキーの場合

等間隔に並べます。



# 2 温度調節ダイヤルを合わせる

8 ページの「調理時間の目安」を参考に、温度調節ダイヤルを合わせる。

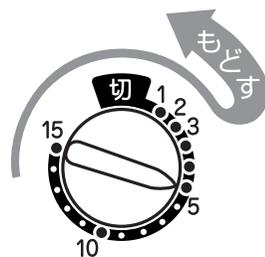


# 3 タイマーをセットする

「5」以下にあわせるときは「6」以上に回してもどす。  
(通電しなかったり、故障の原因になります。)  
調理を途中でやめるときはタイマーダイヤルを「切」にする。  
15 分以上の調理は、タイマーが切れた後、もう一度残り時間をセットする。

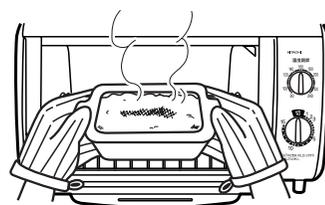
1 目盛り

約 1 分



# 4 チーンと鳴ったら調理物を取り出す

庫内は熱くなっているのでミトンなどを使って調理物を取り出し、使用後はプラグを抜く。  
(タイマーが切れた後しばらくは動いている音がしますが、故障ではありません。)



# 調理時間の目安

調理時間・温度は、室温・材料の大きさや状態・器の大小・オープン皿の有無などにより異なります。  
トーストなどを続けて焼く場合、2回目以降はタイマーを少し短めに合わせます。  
でき具合を見ながら調節してください。

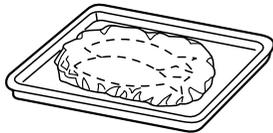
メニュー		1回量	温度 ( )	調理時間 (分)	オープン皿	メモ	
トースト	トースト	6枚切2枚	240	2~3	-	1回目は3分位で焼く。	
	ピザトースト	6枚切1枚	180	3~6	使用	オープン皿にアルミホイルを敷く。 (チーズが溶けてたれるので必ずオープン皿を使用。)	
	ホットドッグ	2個	130	1~3	-		
菓子・パン	クッキー	8個	170	6~12	使用	<b>ご注意</b> 焼きすぎると燃え出しますのでご注意ください。	
	ロールケーキ	オープン皿1個	160	9~11		4分予熱してから焼く。 オープン皿にパラフィン紙を敷く。	
	スイートポテト	さつまいも2本分	220	7~10		オープン皿にアルミホイルを敷く。	
スナック	ピザ	1枚	180	10~15	使用	オープン皿にアルミホイルを敷く。	
	グラタン	2皿	220	10~12			
	焼きもち	4個	240	4~5.5	-	焼き網の中央に4個横に並べて置く。 中身がたれるときはオープン皿にアルミホイルを敷く。	
	卵のフラン	12.5cmフラン型	150	13~17	使用	容器にアルミホイルでふたをする。 加熱しすぎるとすがたちますので、ご注意ください。	
冷凍食品	ピザ	直径約20cm1枚	160	15~17	使用	オープン皿にアルミホイルを敷く。 オープントースター用の冷凍食品を使う。	
	グラタン	1人分	220	15~20		<b>ご注意</b> 油などたれて燃えることがあるので必ずオープン皿を使う。	
	チキンナゲット	9個		7~11			
	揚げ調理済フライ	9個	6~10				
	冷凍焼きおにぎり	1個約50g 3個	220	12~14		表面の霜を取り除き、凍ったまま入れる。	
他	オイル焼き	1包み	240	15~18	使用		
	パンのあたため	バターロール	1個約35g 3個	100	2~3	-	常温のパンを入れる。
		クロワッサン	1個約40g 2個		1~1.5		
		フランスパン	厚さ約2.5cm 3切れ		1~1.5		
フライのあたため (再加熱)	4個	180	10~15	使用	オープン皿にアルミホイルを敷く。 <b>ご注意</b> 油などたれて燃えることがあるので必ずオープン皿を使う。		

# 料理例

調味料や香辛料等はあくまでも基準の量です。  
これをベースにして好みの味を工夫してください。

## 上手にお使いいただくために

魚や肉やフライなどを調理する場合は  
魚や肉やフライなど油が出たり庫内にはねるよう  
なものは、アルミホイルで食品全体をしっかりと包  
んでからオープン皿にのせます。  
直接加熱すると、飛び散った油が燃えることがあ  
りますのでおやめください。



小さいもの、もちのようにやわらかくなってタレ  
るもの、汁が出るものを焼くときは、オープン皿  
にのせてください。



冷凍食品を調理するときは

市販の冷凍食品は、オープントースター用と表示  
のあるものをご使用ください。温度調節サーモス  
タットがはたらくため、冷凍食品のパッケージに  
記載してある調理時間より長くなることがありま  
す。

調理中はこまめにでき具合を確認して

調理する個数が少ないときや、うすいものなどを  
加熱するときは、焼きすぎないようにご注意ください。  
上ヒーターに近くなるような厚みのあると  
きも、焦げないようにご注意ください。

調理中のドアの開閉はひかえめに

ドアの開閉が多いと、庫内の温度が下がってうまく調理できません。

また、調理時間も長くなります。

## グラタン

予熱時間	なし
加熱時間	10～12分
温度	220
オープン皿	使用

材料(2人分)

マカロニ	50g
玉ねぎ	1/3個
鶏肉	少々
生しいたけ	2枚
グリーンピース	10粒
チーズ(溶けるもの)	少々
ホワイトソース	
牛乳	300ml
バター	大さじ2
小麦粉	大さじ2
塩	小さじ1/2
こしょう	小さじ1/4
ロリエ	1枚

作りかた

- ① みじん切りの玉ねぎと1cm角に切った鶏肉をバターでいため、やわらかくなったらせん切りのしいたけ、ゆでたマカロニ、グリーンピースを入れ、塩、こしょう(分量外)する。
- ② バターで小麦粉を焦がさないようにいため、牛乳を加えてホワイトソースをつくり、塩、こしょうで味つけし、ロリエを入れる。
- ③ ①を②の七分目位の量であえる。
- ④ グラタン皿にバターを塗り、③を入れ、残りの②をかけ、チーズをふりかけ220で10～12分焼く。

## ホイル焼き

予熱時間	なし
加熱時間	15 ~ 18分
温度	240
オープン皿	使用

### 材料(1人分)

大正えび(無頭)……………1尾  
白身魚……………半切75g  
帆立貝(身)……………1個  
生しいたけ……………1枚  
ぎんなん(水煮)……………1粒  
いんげん……………少々  
レモン……………1/8個  
サラダ油・塩……………各適宜  
酒……………大さじ1

### 作りかた

- ① えびは尾を残して殻をむき、背わたをとる。白身魚はそぎ切りにしてうすく塩をふり、20分程おく。帆立貝はわたをとり、横2つにそく。
- ② ぎんなん、いんげんはゆで、生しいたけは石づきをとって切れ目を入れておく。
- ③ アルミホイルの内側にサラダ油を薄くぬり、①②を入れ、塩をふり、酒をかけて包む。
- ④ ③をオープン皿にのせ、240 で15~18分焼く。焼けたら皿にとり、レモンを添える。

## 卵のフラン

予熱時間	なし
加熱時間	13 ~ 17分
温度	150
オープン皿	使用

### 材料(フラン型1個分)

卵(Mサイズ)……………1個  
牛乳……………50ml  
ツナ(缶詰)……………大さじ1  
玉ねぎ(小)……………1/8個  
塩、こしょう……………各少々

### 作りかた

- ① 卵を割りほぐし、牛乳を加えてよく混ぜる。
- ② ①にみじん切りにした玉ねぎ、ツナ、塩、こしょうを加えてフラン型に入れる。
- ③ オープン皿にのせ、150 で13~17分焼く。  
牛乳を生クリームに変えるとまろやかな味になります。  
コンビーフ、ハム、ベーコン、ハウレン草などでも、ぜひお試しください。

## クッキー

予熱時間	なし
加熱時間	6 ~ 12分
温度	170
オープン皿	使用

### 材料(直径約4cmで24個分)

バター……………70g  
砂糖……………50g  
卵(中)……………1/2個  
薄力粉(小麦粉)……………140g  
バニラエッセンス……………少々

### 作りかた

- ① バターを室温にもどして、クリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜる。
- ② 溶き卵を①に少しずつ混ぜ、バニラエッセンスを加える。
- ③ ふるった薄力粉を②に加えてサクリと混ぜ、直径4cmの棒状にしてラップに包み、冷蔵庫で30分休ませる。
- ④ ③を5mmの厚さに切り、オープン皿に並べ170 で6~12分焼く。

焼きすぎると燃えだしますのでご注意ください。

## ピザ

予熱時間 なし

加熱時間 10 ~ 15 分

温度 180

オープン皿 使用

材料(直径18~20cmのもの1枚分)  
市販のピザクラスト(ピザの台)  
.....1枚  
ピザソース(市販のもの).....適量  
玉ねぎ(薄切り)  
..... $\frac{1}{4}$ 個弱(約40g)  
ベーコン(たんざく切り).....30g  
サラミソーセージ(薄切り).....4枚  
ピーマン(輪切り).....1個  
マッシュルーム缶(スライス)  
.....小 $\frac{1}{2}$ 缶(約25g)  
スタッドオリーブ(薄切り).....3個  
ナチュラルチーズ(ピザ用).....50g  
塩、こしょう.....各少々

### 作りかた

- ① オープン皿にアルミホイルを敷いてピザクラストをのせます。
- ② ピザソースをぬり、具を並べて軽く塩、こしょうをし、チーズとオリーブを全体に散らし、180 で10~15分焼きます。

## ロールケーキ

予熱時間 4分

加熱時間 9~11分

温度 160

オープン皿 使用

材料(オープン皿1枚分)  
卵(Lサイズ).....1個  
砂糖.....30g  
薄力粉.....30g  
バニラエッセンス.....少々  
バター(オープン皿に塗る)少々  
いちご.....5個  
ホイップ  
生クリーム.....100ml  
砂糖.....大さじ $1\frac{1}{2}$

### 作りかた

- ① ボールに卵を割り入れてほぐし、泡立てながら砂糖を2~3回に分けて加え、白くもったりするまで、よく泡立てる。
- ② バニラエッセンスを加え、ふるった薄力粉を木ベラで切るようにさっくりと混ぜる。
- ③ オープン皿にバターを塗りパラフィン紙を敷く。そこに②を流し込み表面をならす。オープン皿を2~3回台の上に落として気泡を抜く。
- ④ 160 で予熱し③を入れて9~11分焼く。  
竹串でさしてみて、何もつかなければ焼き上がり。
- ⑤ オープン皿から④を出して金網にのせて冷ます。
- ⑥ ケーキの短い方を手前にし、ホイップした生クリームを塗りスライスしたいちごをのせて手前から巻く。

# お手入れ (プラグを抜き、本体が冷めてからおこなってください)

## こまめにお手入れを

庫内が汚れていたりパンくずなどがくず受皿にたまると、パンくずなどが燃えたり、熱効率が悪くなり、焼きムラの原因になったりします。汚れやパンくずなどをとりのぞき、ガラスもきれいにし、中がよく見えるようにお手入れしましょう。

シンナー、ベンジン、みがき粉は使わないでください。(塗装面に傷がつきます。)



### 本 体

食器用洗剤(中性)を入れた水にひたしたやわらかい布を固くしぼって汚れをふきとる。洗剤が残らないように、乾いた布で二度ふきする。



### オープン皿・くず受皿

食器用洗剤を入れた水またはぬるま湯で洗い、乾いた布でふく。

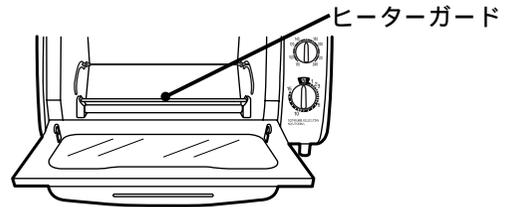
お手入れの後は、くず受皿を必ずもとの位置に入れてください。

(入れないで使うと床面を焦がすことがあります。)



### ヒーターガードについて

ステンレスを使用していますので加熱により変色しますが使用上問題ありません。なお、熱変色したものはとれません。



## 「故障かな?」と思ったら (次の点をお調べください)

こんなときは	お調べいただくこと
加熱されない	プラグが確実に差し込まれていますか。 → プラグを差し込む タイマーはセットしましたか。 → タイマーを回す
ヒーターがつかない、消える または、ついたり消えたりする	続けて調理していませんか。 → 5 ページ サーマスタットが働いています。 → 「サーモスタットのはたらき」参照
焼きむらができる	調理物を中央に置いていますか。 → 必ず庫内中央に置く 庫内が汚れていませんか。 → 庫内を清掃する

# 仕 様

形 式	TO-G10	
定 格	交流 100V 1000W 50-60Hz 共用	
温 度 調 節	約 80 ~ 240	
タ イ マ ー	15 分計	
大 き さ	外 形 寸 法	幅 37.6cm × 奥行 26.6cm × 高さ 23.2cm
	庫 内 寸 法	幅 26.0cm × 奥行 22.0cm × 高さ 9.0cm
	オ ー プ ン 皿 (内寸)	幅 23.7cm × 奥行 20.4cm × 高さ 1.1cm
質 量 (重 さ)	約 2.8kg	
コ ー ド の 長 さ	1.0m	

## 保証とアフターサービス (必ずお読みください)

保証書裏表紙についています)

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、販売店から受けとっていただき、内容をよくお読みのと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年です。

補修用性能部品の保有期間

オーブ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、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

転居されるときは

ご転居によりお買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談並びにご不明な点は、お買い上げの販売店か「ご相談窓口一覧」(14ページ)のご相談窓口にお問い合わせください。

修理を依頼されるときは **持込修理**

異常のあるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

保証期間中は

修理に際しましては、保証書をご提示ください。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。

保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により修理させていただきます。

修理料金の仕組み

修理料金 = 技術料 + 部品代です。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器等設備費、一般管理費等が含まれています。
部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材等を含む場合もあります。

### 愛情点検



長年ご使用のオーブントースターの点検を！

オーブ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。

こんな症状はありませんか

プラグやコードが異常に熱くなる。  
コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。  
タイマーが途中で停止することがある。  
その他の異常・故障がある。

お 願 い

故障や事故防止のため、スイッチを切りコンセントからプラグを抜き販売店にご連絡ください。  
点検・修理についての費用など詳しいことは販売店にご相談ください。

株式会社 日立ホームテック 株式会社 日立ホーム&ライフソリューション株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋 2-15-12 電話 03(3502)2111

# 日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

## 日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。

修理などアフターサービスに  
関するご相談は

TEL 0120 - 3121 - 68

FAX 0120 - 3121 - 87

商品情報やお取り扱いに  
ついてのご相談は

TEL 0120 - 3121 - 11

FAX 0120 - 3121 - 34

### 一般ご相談窓口

家電品についてのご意見やご要望は各地区のお客様相談センターへ

担当地域	電話番号	所在地
北海道地区	011-833-5088	札幌市白石区東札幌2条4-1-10
東北地区	022-232-5088	仙台市宮城野区扇町1-1-45
関東・甲信越地区	03-3834-8588	台東区東上野2-7-5(日立家電上野ビル)
中部地区	052-795-5088	名古屋市守山区川宮町55(日立家電守山ビル)
関西地区	078-431-5088	神戸市東灘区甲南町1-3-8
中国地区	082-231-5088	広島市西区観音新町1-7-17
四国地区	0877-47-1088	坂出市林田町4285-143
九州・沖縄地区	092-281-5088	福岡市博多区店屋町7-18(博多渡辺ビル)

ご相談窓口の名称、所在地等は変更になることがありますのでご了承ください。

- 02A -



# 日立クックオーブントースター保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、商品をお買い上げの販売店（修理申出先）やメーカーへ送付した場合の送料等は、お客様の負担となります。

型 名	TO-G10		お 買 い 上 げ 日		保 証 期 間
			平成	年	月
お 客 様	ご住所	〒	様		
	ご芳名				
販 売 店	住 所 店 名		電 話	( )	

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。

- 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)お買い上げ後の落下、引っ越し、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、公害や異常電圧による故障または損傷。
  - (ニ)車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
  - (ホ)業務用に使用されて生じた故障または損傷。
  - (ヘ)本書のご提示がない場合。
  - (ト)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、あるいは字句を書き換えられた場合。
- この商品について出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 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。
- 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の14ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧くださいのうえ、お近くの窓口にご相談ください。
- 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。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective 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。したがってこの保証書によって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、お買い上げの販売店または取扱説明書の14ページの日立家電品ご相談窓口一覧表の窓口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、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

.....

.....

 日立ホーム&ライフソリューション株式会社

〒105 - 8410 東京都港区西新橋 2 - 15 - 12 電話 (03)3502 - 2111