

日立クックオーブントースター
取扱説明書
TO-G15形

〈保証書付き〉裏表紙にあります。 **家庭用**



グラタン (9ページ参照)



クッキー (10ページ参照)



ホイル焼き (11ページ参照)



安全のため必ずお守りください	2~3
各部のなまえ	4~5
●焼網の取りつけ・取りはずしの方法	5
●サーモスタットのはたらき	5
●特殊形状ヒーター	5

使いかた	6~7
調理時間の目安	8
調理例	9~11
●グラタン	9
●クッキー	10
●ピザ	11
●ホイル焼き	11

お手入れ	12
「故障かな?」と思ったら	13
仕様	13
保証とアフターサービス	14
お客様ご相談窓口一覧	15
保証書	裏表紙

ご使用の前に

使いかた

ご使用の後は

このたびは日立クックオーブントースターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。
お読みにになったあとは、大切に保存してください。
保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をご確認ください。

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。

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



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、重いものを載せたり、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



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



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



交流100V以外の電源は使用しない

感電・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



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



ぬれた手でプラグの抜き差しはしない

感電・けがの原因



ぬれ手禁止

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



オープン皿に油を入れて使用しない

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



◆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。

注意

必ずくす受皿をセットして使用する
火災の原因



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



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



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

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傷め、変色・変形の原因



水をかけない

ガラスが割れてけがをする原因

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用しない

本体や物が変形・変質し、火災の原因



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



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



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



使用中は本体から離れない

調理物が発火する原因



缶詰め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



必要以上に加熱しない

過熱による発火の原因



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



接触禁止

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



プラグを抜く

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



使用後必ずお手入れする

調理くすや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の原因



お手入れは冷えてから行う

高温部に触れやけどの原因



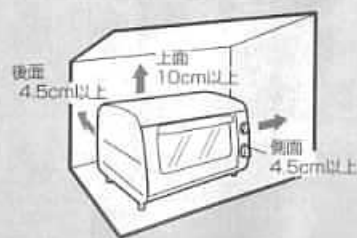
●火災を防ぐために木製の壁・家具など周囲の可燃物から右記の距離を離して使用してください。（消防庁通知により定められた数値）

●前面および側面の一方は解放してください。

●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）

●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）



●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）

●必要以上の空焼きはしないでください。（故障の原因）

●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）

●くす受皿・庫内はきれいにしてお使いください。（残ったくすが発火する原因）

●ドアは確実に閉めてご使用ください。（火災の原因）

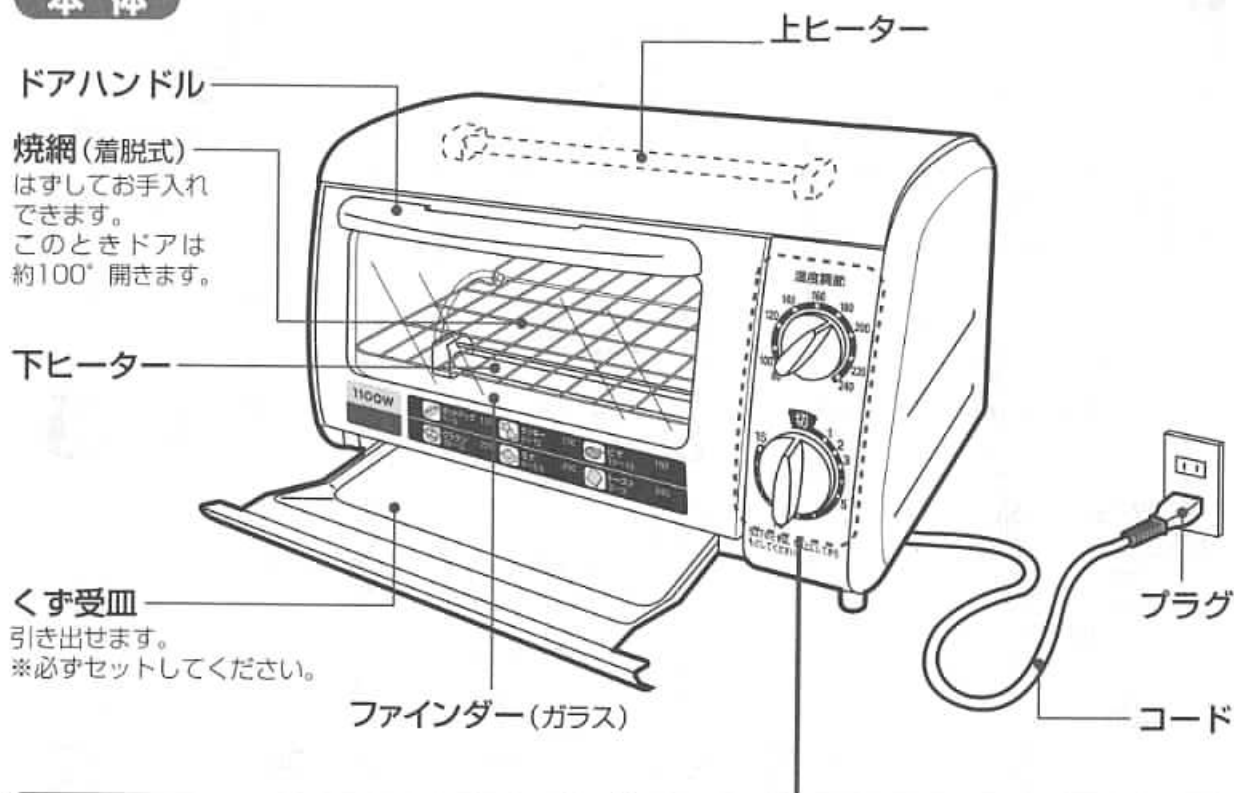
●揚げ物をしないでください。（火災の原因）

●本体が変形している場合は使用しないでください。（火災の原因）

ご使用の前に

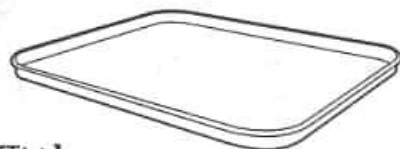
各部のなまえ

本体



付属品

オープン皿(フッ素加工)(1枚)



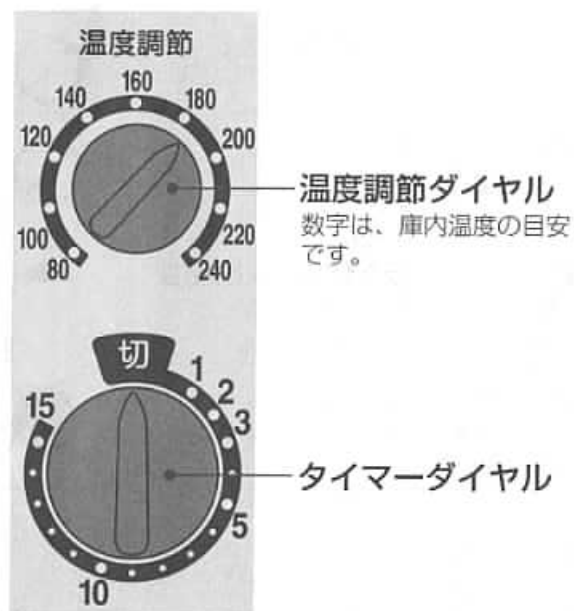
【お願い】

- 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。
- 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、加熱時の変形を防止するため、故障ではありません。

フッ素加工を傷めないために

- 金属製のヘラやナイフ、フォークなど固いものは使用しないでください。
(傷がつき腐食やこびりつきの原因)
- みがき粉、タワシ、ナイロンタワシなどは使用しないでください。
- ※使用中に熱や水分などにより多少の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。

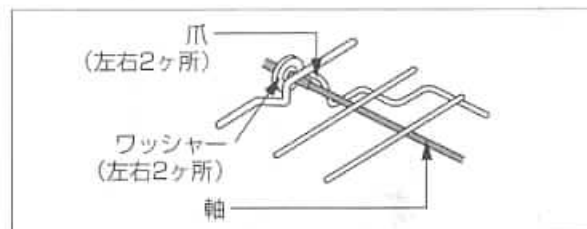
操作部



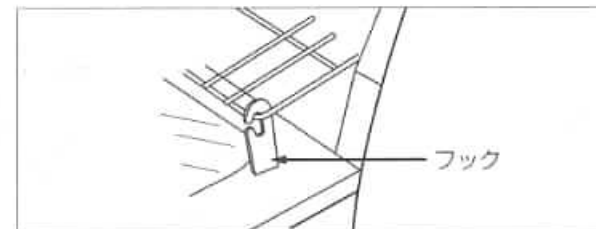
焼網の取り付け・取りはずしの方法

■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(左右2ヶ所)にかける。

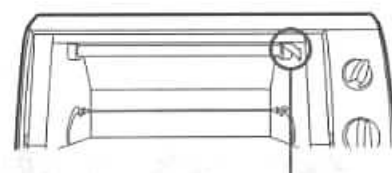


■取りはずし

- 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。



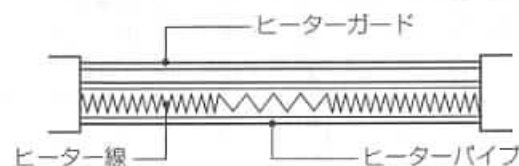
温度調節サーモスタットのはたらき



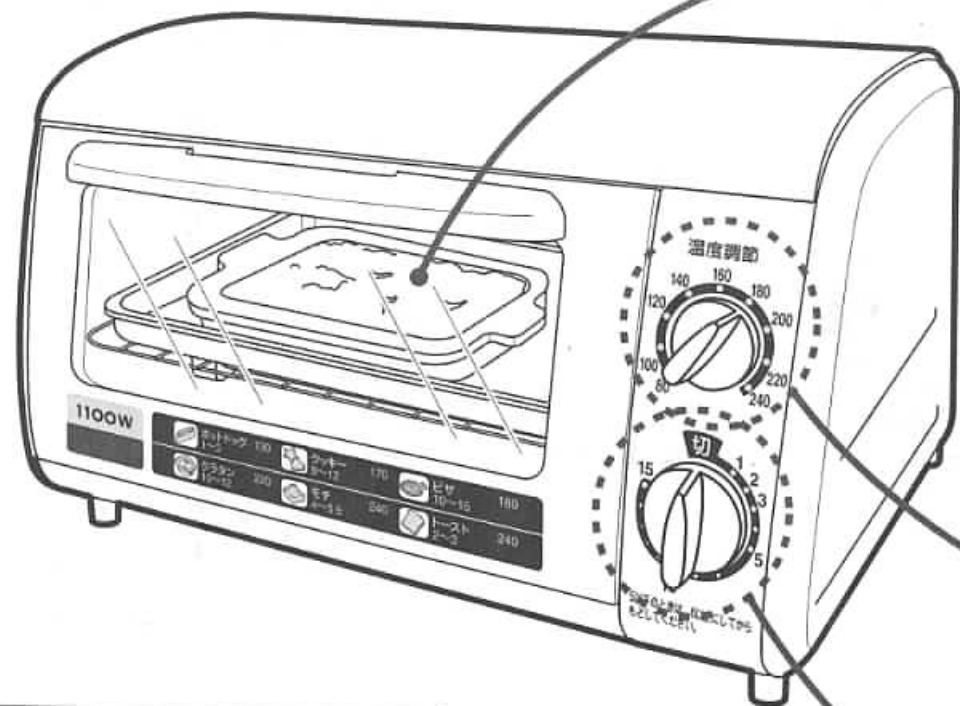
- 温度調節サーモスタットが温度を検知し、庫内の温度をコントロールします。庫内の温度設定は、温度調節ダイヤルで変えられます。

- 調理中はヒーターがついたり、消えたりします。庫内の温度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、調理後ドアを開けたまま、次の調理の準備をすると、ヒーターが早くつき、調理時間が短くなります。
- 調理途中でドアを開けると、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、ヒーター線は中央部(上下共)を粗く巻い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。



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。)

上手にお使いいただくために

◎魚や肉などを調理する場合は…

- 魚や肉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れるもの、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。



◎調理中のドアの開閉はひかえめに…

- ドアの開閉が多いと、庫内の温度が下り、うまく調理できません。また、調理時間も長くなります。

◎冷凍食品を調理するときは…

- 市販の冷凍食品は、オーブントースター用と表示のあるものをご使用ください。加熱の途中で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場合があります。

◎調理中はこまめにでき具合を確認して…

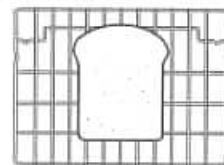
- 調理する個数が少ないときや、うすいものなどを加熱するときは、焼きすぎないようにご注意ください。上ヒーターに近くなるような厚みのあるときも、焦げないようにご注意ください。

1 プラグをコンセントに差し込み調理物を入れる

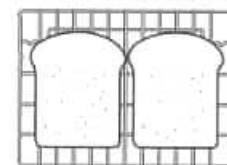
- タイマーダイヤルが「切」になっていることを確認し、プラグをコンセントにしっかり差し込む。
- 調理物は庫内中央に置き、確実にドアを閉める。

スライスパンの場合

奥行約20cm、厚さ約3cm(4枚切)まで入ります。



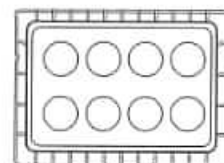
1枚焼くとき



2枚焼くとき

クッキーの場合

等間隔に並べます。



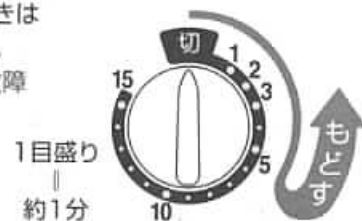
2 メニューに合わせて温度調節をする

- 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」以上に回して戻す。(通電しなかったり、故障の原因)



- 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。

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ため、ミトンなどを使って調理物を取り出す。(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。)



■使用後は、プラグを抜く

調理時間の目安

調理時間は、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	2枚 (6枚切)	240	2~3	-	●1回目は3分位で焼く。	
	ピザトースト	1枚 (6枚切)	180	3~6	○	●オープン皿にアルミホイルを敷く。 (チーズが溶け落ちるので必ずオープン皿を使用)	
	ホットドック	2個	130	1~3	-		
菓子・パン	クッキー	8個	170	9~12	○	【ご注意】焼き過ぎると燃えだします。	
	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。 ●オープン皿にバラフィン紙を敷く。	
	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	○	●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	-	●焼網の中央に4個横に並べて焼く。 ●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	○	●容器にアルミホイルでふたをする。 【ご注意】加熱し過ぎるとすがたします。	
冷凍食品	ピザ	1枚 (直径約20cm)	160	15~17	○	●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	○	【ご注意】 油などがたれて燃えることがあるため、 必ずオープン皿を使う。	
	チキンナゲット	9個	220	7~11	○		
	揚げ調理済フライ	9個	220	6~10	○		
	冷凍焼きおにぎり	3個 (1個約50g)	220	12~14	○	●表面の霜を取り除き、凍ったまま入れる。	
他	ホイル焼き	1包	240	15~18	○		
	パンの あたた ため	バターロール	3個 (1個約35g)	100	2~3	-	●常温のパンを入れる。
		クロワッサン	2個 (1個約40g)	100	1~1.5	-	
		フランスパン	3切 (厚さ約2.5cm)	100	1~1.5	-	
フライの あたた ため (再加熱)	4個	180	10~15	○	●オープン皿にアルミホイルを敷く。 【ご注意】油などがたれて燃えることがある ため、必ずオープン皿を使う。		

調理例

※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お好みの味を工夫してください。



材料 (2人分)

マカロニ	50g
玉ねぎ	1/2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。
- ③①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③をかけ、チーズをふりかけオープン皿に乗せ焼く。



クッキー

◎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

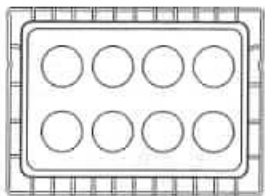
ご注意

- 焼き時間は、でき具合を見ながら調節してください。焼きすぎると燃えだしますので注意してください。
- 連続して焼くときは、タイマーを少し短めにしてください。

◎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。
- ④③を5mmの厚さに切り、オープン皿に並べて焼く。

- ◎型で抜くときは、作りかた④の生地をラップではさみ、めん棒で5mm位の厚さに伸ばし、上のラップをはずして直径4cmの型で抜き、冷蔵庫で10～20分休ませてから、オープン皿に並べて焼く。



ピザ

◎材料 (直径約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)	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1/2缶 (約25g)
スタッフドオリーブ (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焼く。



ホイル焼き

◎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

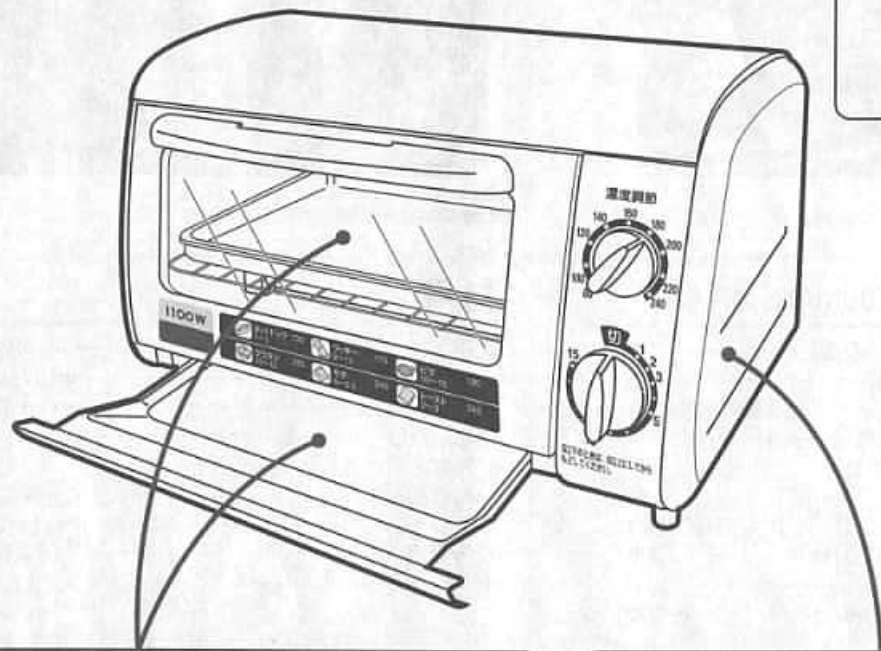
- ①えびは尾を残して殻をむき、背わたをとる。白身魚はそぎ切りにしてうすく塩をふり、20分程おく。帆立貝はわたをとり、横2つにそぐ。
- ②ぎんなん、いんげんはゆで、生しいたけは石づきをとって切れ目を入れておく。
- ③アルミホイルの内側にサラダ油を薄くぬり、①②を入れ、塩をふり、酒をかけて包む。
- ④③をオープン皿にのせ焼く。焼けたら皿にとり、レモンを添える。

お手入れ

プラグをコンセントから抜き、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す受皿にたまると、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ります。汚れやパンくずなどを取り除き、ファインダー(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。



⚠注意

シンナー、ベンジン、みがき粉は使用しない。
(塗装面に傷がつく原因)

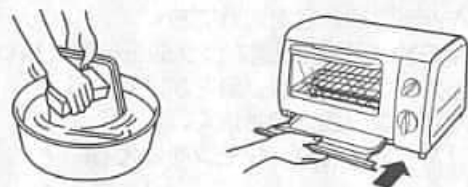


オープン皿・くす受皿

食器用洗剤(中性)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、くす受皿を必ずもとの位置に取り付ける。

(取り付けないで使用すると床面を焦がすことがあります。)



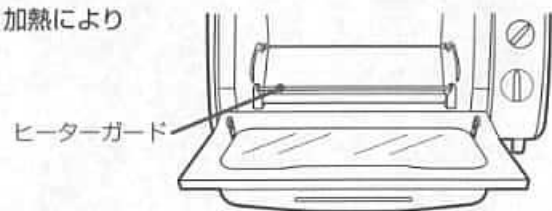
本 体

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。



ヒーターガード・くす受皿について

ヒーターガードやくす受皿はステンレス製のため、加熱により変色しますが使用上問題ありません。なお、熱で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。温度調節サーモスタットがはたらいていません。 ▶ 5ページ「温度調節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ありますか。 ▶ 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

型 式	TO-G15	
定 格	交流100V 1100W 50-60Hz共用	
温 度 調 節 器	温度調節サーモスタット(温度調節範囲:約80~240℃)	
タ イ マ ー	15分計	
大 小 寸 法	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 量)	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)

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等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、大切に保存してください。

●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

当社はこのオーブントースターの補修用性能部品を製造打ち切り後5年保有しています。

●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。

ご転居されるときは

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または15ページの「ご相談窓口一覧表」の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**

「故障かな?」と思ったら(13ページ)に従って調べていただき、なお異常のあるときは、ご使用を中止し、必ずプラグを抜いてから、お買い上げの販売店にご相談ください。

●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。

修理料金のしくみ

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。

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い上げの販売店へ

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-

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、製造打ち切り後5年です。

ご使用の際このようなことはありませんか

- 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。
- その他の異常や故障がある。

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 ◎ 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-G15		※ お 買 い 上 げ 日	保 証 期 間
			平成 年 月 日	本 体： 1 年
※お 客 様	ご住所 〒			
	ご芳名			様
※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。

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 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できない場合には取扱説明書の15ページの日立家電品ご相談窓口一覧表をご覧のうえ、お近くの窓口にご相談ください。
5. 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。
6. 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15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