

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。

形名	TO-GT1	※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なれない場合には、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

株式会社 日立製作所

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

HITACHI

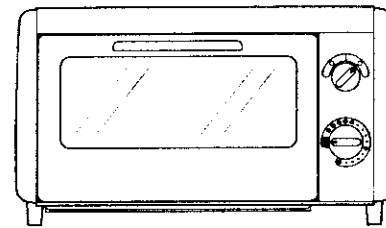
日立クックオーブントースター

取扱説明書

〈保証書付〉裏表紙についています

TO-GT1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、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

もくじ

仕様	表紙
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	5
調理時間の目安	6
料理例	6
お手入れ	7
故障かな?と思ったら	7
保証とアフターサービス	7
保証書	裏表紙

仕様

形 式	TO-GT1	
定 格	交流100V 950W 50-60Hz共用	
自動温度調節器	サーモスタット(固定式)	
タイマー	15分計	
大きさ	外形寸法	幅 38.0cm × 奥行 21.5cm × 高さ 22.0cm
	庫内寸法	幅 26.0cm × 奥行 17.5cm × 高さ 9.0cm
	オープン皿(内寸)	幅 22.0cm × 奥行 12.5cm × 深さ 1.0cm
質 量(重さ)	約 2.2 kg	
コードの長さ	1.0 m	

安全のため必ずお守りください

●ここに示した注意事項は、危害や損害を未然に防止するために重要な内容ですので、必ず守ってください。

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及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例



○記号は、「禁止」(しないでください)を示します。



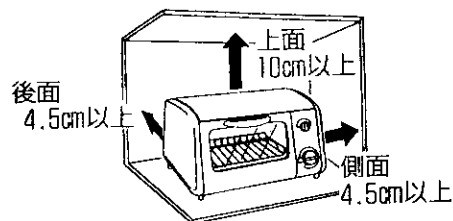
●記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

警告	
<p>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</p>	<p>水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因</p>
<p>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</p>	<p>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</p>
<p>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</p>	<p>オープン皿に油を入れて使用しない 火災の原因</p>
<p>コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない 感電・火災の原因</p>	<p>カーテンなど可燃物の近くで使用しない 火災の原因</p>
<p>交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因</p>	<p>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</p>
<h3>注意</h3> <p>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</p>	

注意

<p>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</p>	<p>使用中以外は、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</p>
<p>使用中は本体から離れない 調理物が発火する原因</p>	<p>使用中や使用直後は金属部分にふれない 高温によるやけどの原因</p>
<p>必要以上に加熱しない 過熱による発火の原因</p>	
<p>生の魚や肉を直接焼かない 調理物の油に引火する原因</p>	<p>必ずくす受皿をセットして使用する 火災の原因</p>
<p>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</p>	

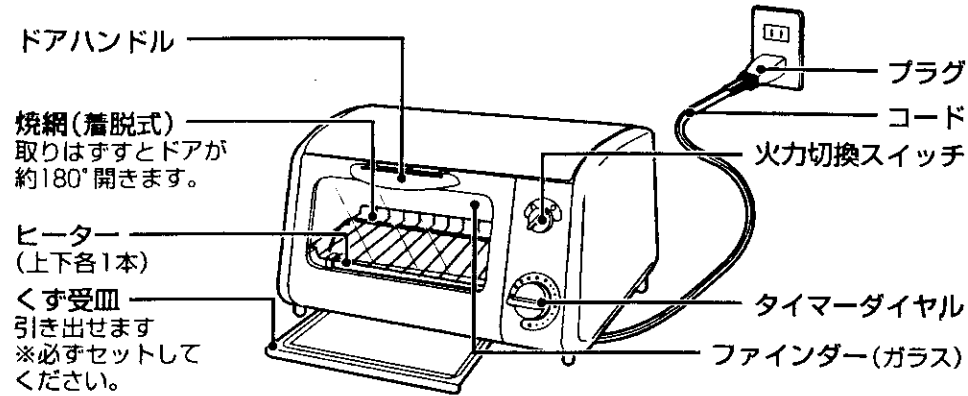
- 火災を防ぐために周囲の可燃物から下記の距離を離して使用してください。(消防庁通知により定められた数値)



- 前面および側面の一方は解放してください。
- 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。

- 本体の上や下に燃えやすい物を置かないでください。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。
- 調理物が発煙・発火した場合は、タイマーダイヤルを「切」にし、プラグを抜いてください。炎が消えるまでドアを開けないでください。空気が入り、炎が大きくなる原因になります。
- 調理目的以外に使わないでください。火災の原因になります。
- 空焼きはしないでください。故障の原因になります。
- ガラスに水をかけないでください。割れてけがをする原因になります。
- 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。
- くす受皿・庫内はきれいにしてお使いください。くすが発火する原因になります。

各部のなまえ



焼網(着脱式)
取りはずすとドアが
約180°開きます。

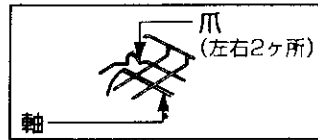
ヒーター
(上下各1本)

くす受皿
引き出せます
※必ずセットして
ください。

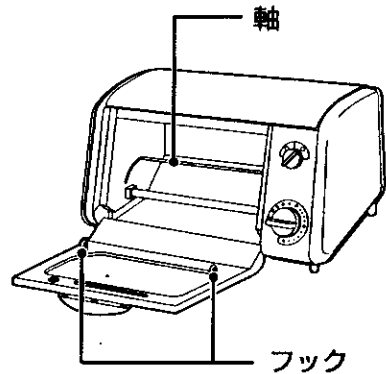
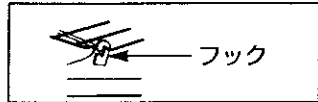
焼網の取りつけ・取りはずしの方法

■取りつけ

- ① ドアを開き、焼網の爪を庫内の軸に引っ掛ける。



- ② 焼網を手前に引っ張りながら、ドアを半分閉めて、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。

サーモスタット(クックセンサー)のはたらき

オーブトースターにはサーモスタット(クックセンサー)が組み込まれています。連続して使用していると、庫内の温度が徐々に上がります。サーモスタットは、ヒーターがつかったり消えたりする動作を自動的に繰り返し、庫内温度が上がり過ぎるのを防ぐ役目をします。

パン焼きなど連続して使用していると、サーモスタットがはたらいてヒーターが消え、次にヒーターがつくまで3~4分かかることがあります。庫内の温度が下がると自動的にヒーターがつき、再び通電をはじめます。そのため、調理時間が長くなることがあります。

早くヒーターをつけたいときは、タイマーダイヤルを「切」にしてドアを開け、2~3分庫内を冷やしてください。

付属品

オープン皿 (1枚)



- 小さなものや汁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。

使いかた

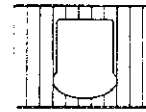
初めてご使用になるときは、5分程空焼きしてください。
煙が出ますが、故障ではありません。

1 調理物を入れ、火力を選ぶ

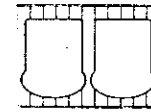
- プラグをコンセントに差し込み、調理物は庫内中央に置く。

スライスパンの場合

奥行約17cm、厚さ約3cm(4枚切)まで入ります。



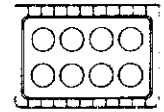
1枚焼くとき



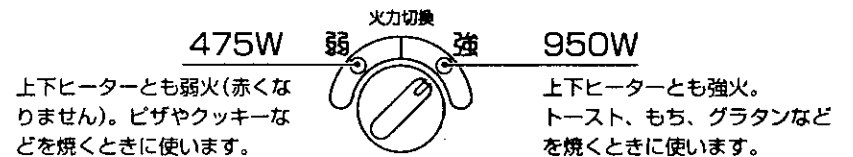
2枚焼くとき

クッキーの場合

等間隔に並べます。



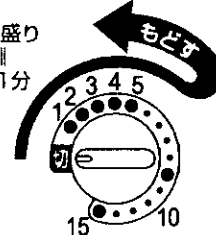
- 火力切換スイッチで、火力「強」か「弱」を選ぶ。



※火力切換スイッチを切換えないと適切な火力が得られません。

2 タイマーをセットする

1目盛り
約1分

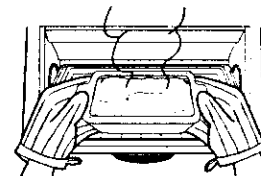


- 「5」以下にあわせるときは「6」以上に回してもどす。(通電しなかったり、故障の原因になります。)

- 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。

3 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出ますが、故障ではありません。)

調理時間の目安

調理時間は、室温・材料の種類や大きさ・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。

火力 切替	メニュー	1回量	調理時間 (分)	オープン皿 使用の有無	メモ
強	トースト	6枚切2枚 (厚さ約2cm)	2~3	無	
	もち	4個(約200g)	4~5	有	裏に焦げ目をつけるときは途中で裏返す
	グラタン	1皿	5~8	無	
	冷凍グラタン	1皿	16~18	無	
弱	ホイル焼き	1包	15~18	有	
	ピザ	1枚	5~7	有	アルミホイルをピザの縁にかぶせる
	冷凍ピザ	1枚	6~8	有	
	クッキー	8個	6~8	有	
	フライあため	4個	9~11	有	
	ホットドッグあため	1個	7~9	有	アルミホイルで包む
	バターロールあため	3個	3~4	無	

ワンポイント

■オープン皿やアルミホイルを活用

魚や肉など油が庫内にはねるようなものは、アルミホイルで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。

■冷凍食品を調理するときに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。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にある調理時間より長くなる場合があります。

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。

グラタン

調理時間 5~8分

■材料(2人分)

マカロニ	50g	ホワイトソース	
玉ねぎ	1/2個	牛乳	300ml
鶏肉	少々	バター	大さじ2
生椎茸	2枚	小麦粉	大さじ2
グリーンピース	10粒	塩	小さじ1/2
チーズ(溶けるもの)	少々	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椎茸、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、チーズをふりかけて焼く。

クッキー

調理時間 6~8分

■材料(直径約4cmで24個分)

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

焼きすぎると燃えだしますのでご注意ください。

■作りかた

- ①バターを室温にもどして、クリーム状に練り、砂糖を加えて臼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。

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ったりします。庫内やくす受皿、ガラスはいつもきれいに手入れしておきましょう。

●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・くす受皿

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。※お手入れの際は、くす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。)

「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 ついたり消えたりする	●続けて調理していませんか。 → 4ページ サーモスタットがはたらいています。 [サーモスタットのはたらき]参照

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」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。

●保証期間はご購入の日から1年です。

■補修用性能部品の最低保有期間

オープントースターの補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後5年です。

●この期間は通商産業省の指導によるものです。

●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。

■ご購入されるときは

ご購入によりお買い求め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。ご購入先での日立家電品の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が別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼される場合は「持込修理」

異常のあるときは運転を中止し、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



長年ご使用のオープントースターの点検を!

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。

●オープントースターの補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後5年です。

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 日立製作所

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