

日立ミキサー

取扱説明書

VA-F10形 (1000mL)

VA-F07形 (700mL)

〈保証書付き〉裏表紙にあります。 **家庭用**

いちごミルク (8ページ参照)

野菜ジュース (9ページ参照)

コーンのクリームスープ (10ページ参照)

バニラアイスクリーム (11ページ参照)

ご使用の前に

安全のため必ずお守ください	2~3
各部のなまえ	4~5
●コップベースの 取りはずしかた・取り付けかた	5

使いかた	6~7
調理例	8~11
〈フレッシュジュース〉	
・いちごミルク	8
・みかんジュース	8
・フロートメロン	8
・バナナピーチ	8
〈ヘルシードリンク〉	
・にんじんジュース	9
・野菜ジュース	9
・セロリミックスドリンク	9
〈スープ〉	
・コーンのクリームスープ	10
〈クラッシュアイス・シャーベット〉	
・クラッシュアイス (かき氷)	10
・シャーベット	10
〈アイスクリーム〉	
・バニラアイスクリーム	11

使いかた・調理例

お手入れ	12
収納のしかた	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

ご使用の後は

この取扱説明書のイラストは、VA-F10形で説明しています。

このたびは日立ミキサ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。

◆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



分解禁止

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

本体を水につけたり、水をかけたりしない



水ぬれ禁止

感電・ショートの原因

交流100V以外の電源は使用しない



感電・火災の原因

電源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



電源コードが破損し、感電・火災の原因

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

カッターや回転部が露出したまままで運転しない



けがの原因

電源コードやプラグが傷んだり、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

運転中にふたを開けたり、コップの中に指・スプーン・はしなど調理材料以外のものを入れない



接触禁止

けがの原因

注意

高速や低速スイッチが押されていないことを確かめてからプラグを抜き差しする



けがの原因

カッターの刃に直接手を触れない



接触禁止

鋭利なため、けがの原因

40℃以上の熱い材料をコップに入れない



ふきこぼれによるやけど・コップが割れてけがの原因

不安定な場所では使用しない



けがの原因

運転中にコップやふたの取り付け・取りはずしをおこなわない



けがの原因

運転中に移動させない

けがの原因



部品の取り付け・取りはずしやお手入れをするときは、切スイッチを押してから、プラグを抜く



プラグを抜く

けがの原因

使用時以外は、プラグをコンセントから抜く



プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因

プラグを抜くときは、電源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

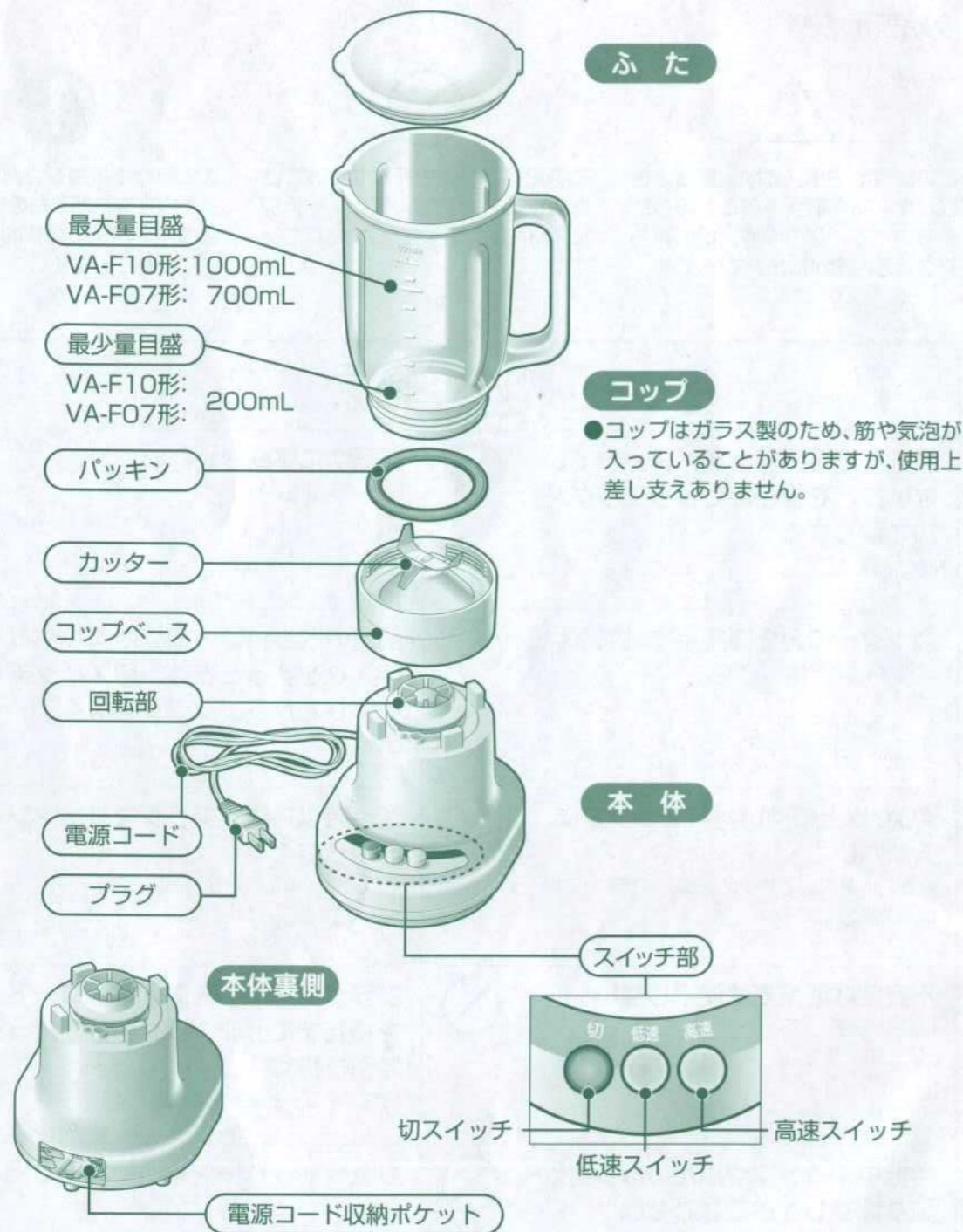
リセットレバーを細い棒などで押さない



高速や低速スイッチが押されていると回転部が回転し、けがの原因

各部のなまえ

注意 本体に取り付けるふた、コップ、コップベースなどは、専用のもの以外は使用しない



◎モーター保護装置

材料の入れすぎなどによるモーターの過熱を防ぐため、本体内部に保護装置がついています。保護装置が働いて回転が止まったときには、13ページを参照ください。

コップベースの取りはずしかた・取り付けかた



使用前の準備

使いかた

ご使用の前に各部品を洗ってください。(12ページ参照)
部品をはずした状態で運転しないでください。(けがの原因)

準備

材料の大きさや最大量(例)

	大きさ	最大量(g)		備考	
		VA-F10形	VA-F07形		
やわらかい材料	りんご	2cm角	約350	約300	皮をむいて、芯を取る。
	バナナ		約350	約200	皮をむく。
	かんきつ類		約400	約300	皮をむく。みかん以外は中袋も取る。
かたい材料	にんじん	1cm角	約200	約150	皮をむく。
	角氷	2.5cm角	約160 (約10個)	約160 (約10個)	冷凍庫から出してすぐの氷を使う。

角氷について





- 2.5cm角の家庭用製氷器で作った氷を使ってください。(大き過ぎたり、市販の氷を使うとカッターが破損する原因)
- 冷凍庫から出してすぐの氷を使ってください。(溶けかけた氷はうまく碎けません)

下記の材料は使用しないでください。(カッターの破損やモーター故障の原因)

熱いもの	肉・魚介類	粘りの強いもの 水分の少ないもの	かたいもの
<ul style="list-style-type: none"> 40℃以上の湯など 	<ul style="list-style-type: none"> 牛肉・豚肉など 	<ul style="list-style-type: none"> 山いも、とろろいもなど ゆでたじゃがいもなど 流動食など 	<ul style="list-style-type: none"> 乾燥豆類 乾物類(じゃこ・干えびなど) 穀類 果物などの種子(かき・プラム・梅干など) 冷凍食材

材料を入れる順序

- 必ず水や牛乳などの液体を入れてください。(回転が止まる原因)
- 材料の入れすぎに注意してください。(材料があふれたり、回転が止まる原因)

①液体(水・牛乳など)	②やわらかい材料 (果物・葉菜類など)	③かたい材料 (にんじんなど)	④角氷 (冷凍庫から出してすぐの氷)
			

お願い

- 空運転をしないでください。(故障の原因)
- 回転が完全に止まるまでは、絶対にコップをはずさないでください。(けがの原因)
- 決められた時間以上は運転しないでください。(故障の原因)

運転のしかた

1 コップに材料を入れ ふたをし、 本体に載せる。



- コップに入れられる材料の最大量・最少量をお守りください。
- コップがぐらつくときは、左右に少し動かして載せ直してください。
- 必ずふたをしてから運転してください。

	VA-F10形	VA-F07形
最大量	1000mL	700mL
最少量	200mL	200mL

2 プラグを差し込み 高速または 低速スイッチ を押す。



- プラグを差し込むときは、高速または低速スイッチが押されていないことを確認してください。
- 軽くふたを押さえながら運転してください。
- 異常音や振動が大きいときは材料を減らしてください。
- 4分以上連続運転しないでください。4分以上お使いになるときは、4分運転するごとに2分以上休ませてください。

3 切スイッチを押し 調理物を取り出す。



- 回転が完全に止まってからコップをはずしてください。
- コップに調理物を入れたまま、冷蔵庫や冷凍庫に入れないでください。

■ 使用後はプラグを抜く。

回転が遅くなったり、止まったとき

- 切スイッチを押し、回転が止まっていることを確かめてから、コップをはずし、材料を半分に減らしてください。(モーター保護装置が働いた場合は13ページ参照)

空回りしたとき

- 切スイッチを押し、回転が完全に止まってからコップをはずし、ヘラなどで材料をかき混ぜ、もう一度運転してください。(たびたび空回りするときは、材料を減らしてください。)

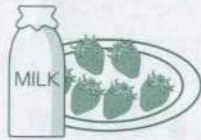
調理例

•材料の質や量などにより、でき上がりが異なる場合があります。

フレッシュジュース <高速運転>

いちごミルク

材料 (3~4人分)
 いちご 150g
 牛乳 400mL
 はちみつ 大さじ3



作りかた

- ①いちごは洗ってからヘタを除きます。
- ②コップに材料を全部入れ「高速」で約1分運転します。

◎好みに洋酒を加えますと、大人びた味わいになります。

みかんジュース

材料 (2人分)
 みかん 300g



作りかた

- ①みかんは皮をむき、4つ割位にします。
- ②コップに材料を入れ、「高速」で約2分運転します。

※みかんのビタミンCで、体の抵抗力アップ。

ヘルシードリンク <高速運転>

自分の味をつくりましょう

- レモンを加えると、くさ味が薄くなります。
- 甘さを強くするには、はちみつが最適です。
- 香りのよいお酒も味を変えます。

にんじんジュース

材料 (3~4人分)
 にんじん 200g
 はちみつ 大さじ3
 レモン汁 大さじ1
 水 400mL



作りかた

- ①にんじんは皮をむき、1cm角に切ります。
- ②コップに材料を全部入れ、「高速」で約2分運転します。

※皮膚や粘膜を正常に保つビタミンAの豊富なにんじんで健康維持を。

フロートメロン

材料 (3~4人分)
 メロン 200g
 砂糖 大さじ2
 水 300mL
 洋酒 小さじ2
 角氷 3個
 アイスクリーム 適量



作りかた

- ①メロンは皮と種を除き2cm角に切ります。
- ②コップにアイスクリーム以外の材料を全部入れ「高速」で約1分運転します。
- ③グラスに注ぎ、アイスクリームを浮かせます。

バナナピーチ

スムージー

フルーツとミルク・氷などを加え、混ぜ合わせたヘルシーなフレッシュジュースです。

材料 (3~4人分)
 バナナ 100g
 桃 90g
 牛乳 80mL
 角氷 8個
 はちみつ 大さじ1~2
 レモン汁 少々



作りかた

- ①バナナは皮をむいて筋をとり、2cm角に切り、レモン汁をかけます。桃は皮をむいて種を取り2cm角に切ります。
- ②バナナ、桃を冷蔵庫で冷やします。
- ③コップに材料を全部入れ、「高速」で約1分30秒運転します。

※混ぜりにくいときは、途中で切スイッチを押し、ヘラなどで混ぜてから再び運転します。

野菜ジュース

材料 (2人分)
 ほうれん草 50g
 にんじん 50g
 りんご 1/2個
 牛乳 200mL
 角氷 3個



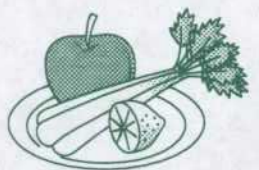
作りかた

- ①ほうれん草は根を切って2cmの長さに、にんじんは皮をむいて1cm角に、りんごも皮と芯を取って2cm角に切ります。
- ②コップに材料を全部入れ、「高速」で約2分運転します。

※ビタミンCと鉄分が豊富なほうれん草で活動的に。

セロリミックスドリンク

材料 (2~3人分)
 セロリ 150g
 はちみつ 小さじ2
 りんご 1/2個
 レモン 大さじ1
 水 300mL
 角氷 3個



作りかた

- ①セロリは1cm角に切り、りんごは皮と芯を取って2cm角に切ります。
- ②コップに角氷以外の材料を全部入れ、「高速」で約2分運転します。
- ③グラスにつぎ分けてから、氷を浮かせます。

※ビタミンB1、B2が豊富なセロリがりんごの香りでおしく飲めます。

使いかた・調理例

スープ <高速運転>

コーンのクリームスープ



材料 (2人分)
 ホールスイートコーン 大¹/₂ 缶 (正味約150g)
 スープ 400mL
 バター 大さじ1
 薄力粉 大さじ1¹/₂
 生クリーム (または牛乳) 50mL
 塩 少々
 こしょう 少々

作りかた
 ①コップにスープ半量、スイートコーンを入れて「高速」で約2分運転します。
 ②鍋にバターを溶かして薄力粉をよく炒め、残りのスープを徐々に加えてのばし、①を加えてひと煮立ちさせ、塩、こしょうで味を整えます。
 ③仕上げに生クリームを加え、お好みの浮き実を浮かせます。
 ※コーンに含まれるビタミンEは、老化防止の効果があるとされています。

クラッシュアイス・シャーベット <低速運転>

ポイント

- ・冷凍庫から出してすぐの氷を使ってください。(6ページ参照)
- ・氷が砕けたらすぐに切スイッチを押し、運転のつどカッターの周辺の氷を水で洗い流してください。(カッターの周囲に氷が残っていると、うまく砕けません。)
- ・コップはあらかじめ冷水などで冷やし、水分をよく取ってから使用してください。(夏場などは、砕けた氷がコップに付いて溶けることがあります。)

クラッシュアイス(かき氷)

材料 (2人分)
 角氷 10個(約160g)
 お好みのシロップ 適量



作りかた
 ①角氷をコップに入れます。
 ②「低速」で30秒運転します。
 ▶でき上がりを見て、30秒~1分の間で調節してください。
 ▶角氷の砕き残りが出た場合には、一度切スイッチを押し、再度運転してください。
 ③器にでき上がった氷を入れ、お好みのシロップをかけます。
 ▶でき上がった氷を取り出すときには、ヘラなどを使用してください。

シャーベット

材料 (1~2人分)
 オレンジジュース 160mL



作りかた
 ①オレンジジュースを製氷皿に入れて凍らせ、2.5cm角の氷を10個作ります。
 ②凍らせたオレンジジュースをコップに入れ、「低速」で30秒~1分運転します。

アイスクリーム <低速運転>

バナナアイスクリーム

材料 (1回分・3~4人分)
 生クリーム(ホイップ用) 200mL
 (乳脂肪分47%以上のもの)
 卵黄 1個分
 砂糖 大さじ4
 牛乳 60mL
 バナナエッセンス 少々

※必ず1回分の分量でお作りください。1/2量や倍量では作れません。

作りかた

1 牛乳と卵黄をよく混ぜ合わせます

※使用するコップや器具は油分・水分をふきとってからご使用ください。



2 コップに全ての材料を入れます



3 「低速」で約1~2分運転し、材料を混ぜ合わせます

生クリームの種類により、アイスクリーム生地のでき上がり時間は異なります。
 ※乳脂肪分の少ない生クリームを使ったときは、でき上がり時間が長くなったり泡立たない場合があります。



泡立てはじめ



泡立て完了

- アイスクリーム生地のでき上がり時間は材料の質や温度、室温により異なります。様子を見ながら運転してください。
- 材料によっては材料の動きが止まり、空回りすることがあります。このような時は、アイスクリーム生地はでき上がっていますので、すぐに切スイッチを押ししてください。

4 アイスクリーム生地を冷凍します

アイスクリーム生地を用意しておいた冷凍用容器に移し、ふたまたはラップをして冷凍室へ入れます。コップのまま冷凍室に入れるのはおやめください。

◆冷凍時間の目安

容器の種類	時間
金属容器	約3~4時間
プラスチック容器	約5~6時間

お手入れ (プラグを抜き、カッターの取り扱いに注意しておこなう)

こまめにお手入れを

- 薄めた台所用洗剤(中性)とやわらかいスポンジを使う。
※シンナー、ベンジン、みがき粉などを使用しないでください。(変色や傷がつく原因)
- 40℃以上の湯、食器洗い乾燥機、食器乾燥器は使わない。(樹脂部分が変形する原因)

コップ



- ①コップの約1/3位まで水かぬるま湯を入れ、少量の台所用洗剤(中性)を加えて「低速」で1~2分運転します。
- ②運転後、本体からはずし、よく水洗いをします。
- ③水切りをし、十分に乾燥します。

本体

よく絞ったぬれぶきんでふきとります。

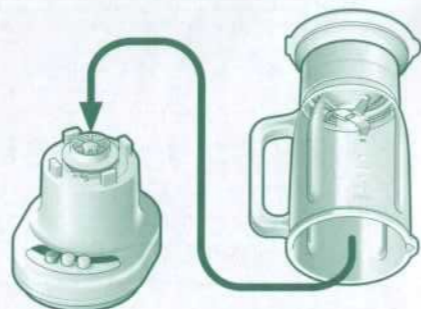


収納のしかた

収納するときは、コップを逆さまにして、重ねるとコンパクトになり便利です。

- コップとふたはよく洗った後、十分に乾燥してください。
- 本体にコップを逆さまに重ねてください。
- コップベースの上にふたを載せてください。

※使用後10分以上たってからコップを重ねてください。(過熱したモーターのにおいがコップ内にこもる原因)



汚れのひどい場合

取りはずしてください。(5ページ参照)



コップベース以外の部品を水か40℃以下のぬるま湯で洗います。

コップベース

カッターで手を切らないように注意し、ブラシなどで水洗いしてください。



「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	
調理物がもれる	コップベースにパッキンが正しく入っていない	▶ 正しく入れる (5ページ)
	コップが傾いてねじ込まれている	▶ 正しくなおす (5ページ)
	コップの締め付けがゆるい	▶ しっかり締め付ける (5ページ)
振動が大きい	材料の切りかたが大きすぎる	▶ 小さく切りなおす (6ページ)
途中で止る	材料の切りかたが大きすぎる 材料が多すぎる	▶ モーター保護装置が働いています。 下記にしたがい処置する。

以上のことをお調べいただき、それでも不具合な場合は、お買い上げの販売店にご相談ください。

◎使用中に回転が止ったとき

材料を入れすぎて使用したりすると保護装置が働き、運転が止ります。次の手順でやりなおしてください。

- ①切スイッチを押し、プラグを抜きます。
- ②コップをはずし、材料を減らしたり、小さく切りなおします。
- ③本体を裏返し、底面のリセットレバー(右図)を押します。
- ④コップをセットし、再び運転します。

●材料を減らしても回転がたびたび止るときは、お買い上げの販売店にご相談ください。



◎樹脂部品の変色について

ふたやコップベースなどの樹脂部品は、にんじん・葉菜類の色素が付着し変色します。スポンジ等で洗っても完全にはおちませんが、使用上差し支えありません。

仕様

型 式	VA-F10	VA-F07
電 源	交流100V、50Hz/60Hz共用	
消 費 電 力	50Hz-180W、60Hz-170W	50Hz-120W、60Hz-115W
定 格 時 間	連続(4分間運転、2分間停止のくり返し使用)	
回 転 数 (高 速)	約10,000回/分(定格水負荷時)	約9,500回/分(定格水負荷時)
コ ッ プ	1000mL・ガラス	700mL・ガラス
コ ー ド の 長 さ	1.4m	
大 き さ	幅18.8cm 奥行20.6cm 高さ35.4cm	幅18.2cm 奥行20.6cm 高さ32.0cm
質 量 (重 さ)	約2.7kg	約2.3kg

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、販売店から受けとっていただき、内容をよくお読みのあと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、このミキサーの補修用性能部品を製造打ち切り後6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。

■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が「ご相談窓口一覧」(15ページ)のご相談窓口にお問い合わせください。

■消耗品について

カッター輪受部が消耗したときや、モーター内部のカーボンブラシが摩耗したときは、下記のサービス部品をお求めください。

部 品 名	部品番号	希望小売価格	備 考
コップベース(WH)チタンカッター付	VA-F10 001	¥2,100(税込)	VA-F10形用
コップベース(WH)カッター付	VA-F07 001	¥1,260(税込)	VA-F07形用
カーボンブラシ	VA-180 002	¥ 200(税込)	

希望小売価格は2004年1月現在

■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。

●保証期間中が過ぎていたときは

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。
-----	----------------------------------------

日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

(家電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	名古屋市守山区新守町59 (日立家電新守山ビル)
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 (博多遠辺ビル)

●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。

-03A-

愛情点検



長年ご使用のミキサーの点検を!

こんな症状はありませんか

- プラグや電源コードが異常に熱くなる。
- 電源コードに傷がついていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- 使用中に異常な回転音がする。
- 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いて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

日立ミキサー保証書 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			※ 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	〒	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。

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) 本書に型名、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。
 - (チ) 消耗部品の場合。
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