

アメリカ

ブルーベリーマフィン

甘酸っぱいブルーベリーの香りと、バター風の味のコンビネーションが絶妙です。

使用キー	加熱方法	付属品
手動調理  オープン (1段・予熱有)	予熱 約10分 180℃ 約25分	中段 

memo
 ブルーベリーには、アントシアニンが豊富に含まれています。生のものがなければ、冷凍のブルーベリーを使用してください。





材料
 (直径5cmのマフィン型8個分)
 ●バター(食塩不使用)…80g
 ●砂糖…85g ●卵(室温に戻す)…2個 ●牛乳(室温に戻す)…60mL
 A〔小麦粉(薄力粉)…200g/ベーキングパウダー…小さじ2/塩…1つまみ〕●ブルーベリー(生)…80g

作りかた
 1.バターは約2cm角に切り耐熱皿にのせ、ラップをせずに[レンジ]100W[約4分]加熱して柔らかくする。
 2.ボウルに1を入れ泡立て器でよく混ぜ、砂糖を2回に分けて加えさらにすり混ぜ、溶いた卵(冷たいと分離する)を少しずつ加え、よく混ぜる。
 3.2に少しずつ牛乳を加え混ぜ、よく混ぜたAをふるい入れて、木べらでさっくりと混ぜ、ブルーベリーを加えてひと混ぜする。
 4.型の8分目まで3の生地を入れ、黒皿にのせる。
 5.[オープン] [予熱 1段] [180℃] [約25分] セットし、スタートする。
 6.予熱終了音が鳴ったら、4を中段に入れて焼き、網の上で冷ます。

ハワイ アメリカ

ロコモコ

ボリュームあるハンバーグに、とろ〜り半熟の目玉焼きがアクセント。難しいハンバーグの焼け具合も、オート調理で簡単にできるのがうれしいですね。

使用キー	加熱方法	付属品
オート調理  29ハンバーグ	ナノスチーム グリル	中段 

memo
 豚肉や牛肉には、ビタミンB2が多く含まれています。



材料(4人分)
 A〔合びき肉…400g/玉ねぎ(細かいみじん切り)…100g(1/2個分)/パン粉(牛乳大さじ2で浸す)…カップ2/3/卵…1個/塩、こしょう…少々〕
 B〔中濃ソース…大さじ3/ウスターソース…大さじ1/ケチャップ…大さじ2 1/2/バター…小さじ1〕
 ●卵…4個 ●ごはん…4杯分

作りかた
 1.ボウルにAを入れてよくこね、手にサラダ油(分量外)を少量つけ、4等分し、ハンバーグの形を作る。
 2.黒皿にオープンシートを敷き、その上に1を並べ、給水タンクに満水ラインまで水を入れて、[29ハンバーグ]で加熱する。
 3.Bを耐熱容器に入れ、[レンジ]500W[40秒〜1分]ラップせずに加熱し、取り出してよく混ぜる。フライパンで半熟の目玉焼きを4個作る。
 4.丼(ボウル)に一人前ずつごはんを盛り、その上に、ハンバーグをのせ、3の半熟目玉焼きとソースをかける。お好みでサラダ菜など(分量外)を添える。

メキシコ

海老のセビツチェ

レモンの酸味と、ぷりぷりしたえびのコンビネーションは、なかなかのもの。ピリッとした味とひんやりしたのごしは、お酒にもよく合います。

使用キー	加熱方法	付属品
手動調理  レンジ	700W 約2分20秒	

memo
 レモンにはビタミンCが含まれ、キレート作用があります。また、レンジで少し加熱すると、汁が絞りやすくなります。



材料(4人分)
 ●殻つきの小えび…200g ●レモン…1個 ●玉ねぎ(みじん切り)…1/2個分 ●オリーブ油…大さじ1 ●塩、こしょう…各少々 ●ピーマン(みじん切り)…1/2個分 ●トマト(種を取り約8mmの角切り)…1個 ●香菜(ざく切り)…適宜 ●タバスコ…少々

作りかた
 1.えびは、竹串で背わたを取り、耐熱皿に並べ、[レンジ]700W[約2分20秒]加熱し、粗熱が取れたら殻をむきボウルに入れ、レモン2個分([レンジ]700W[20〜30秒]加熱し、皮をやわらかくしたもの)の絞り汁をかけておく。
 2.1にほかのすべての材料を加えて混ぜ、冷蔵庫で3〜4時間おき、味をなじませる。

材料(8個分)
 (生地) ●小麦粉(薄力粉)…200g ●ベーキングパウダー…小さじ1/5 ●水…大さじ4 ●砂糖、塩…各少々 ●溶かしバター…35g (具) [オリーブ油…大さじ1/にんにく(みじん切り)…1/2片分/玉ねぎ(みじん切り)…1/2個分/牛ひき肉…150g/種なしオリーブ(粗く刻む)…6個分/固ゆで卵(粗みじん切り)…1個分/干しぶどう(水で戻し絞っておく)…30g/種なしオリーブ(粒)…8個]
 A〔塩、こしょう、クミンパウダー…各少々/パプリカパウダー(あれば)…少々〕 ●卵黄…1/2個分

作りかた
 1.小麦粉とベーキングパウダーをボウルに入れて混ぜ、水、砂糖、塩、バターを加えて手でよくこね、ラップでおおい、30分ほど寝かす。
 2.フライパンにオリーブ油を熱し、にんにくと玉ねぎを加えてしんなりするまで炒め、牛肉を加え、火が通ったらAを加え、刻んだオリーブ、ゆで卵、干しぶどうを加えて炒め、粗熱をとる。
 3.1の生地を8等分し、3mm厚さの円形にのばし、8等分に分けた2の具とオリーブ一粒を手前半分にのせ、生地を半分に分けて折たたみ半月型にし、ふちを指で押さえつけ、少しずつふちの生地を折り込みながら、形を整える。残りも同様に作る。
 4.黒皿にオープンシートを敷き、3を間隔をあけて並べ、水少々(分量外)で溶いた卵黄をはけて表面に塗る。
 5.[オープン] [予熱 1段] [200℃] [12〜15分] セットし、スタートする。
 6.予熱終了音が鳴ったら、4を中段に入れて焼く。

アルゼンチン

エンパナーダ

いろいろなスパイスの風味とレーズンの甘さ、ひき肉のうまみが一つに溶け合ったおいしさ。

使用キー	加熱方法	付属品
手動調理  オープン (1段・予熱有)	予熱 約15分 200℃ 12〜15分	中段 

memo
 スパイスのかわりにトマトケチャップで味つけすれば、お子様向けにもなります。



クミンは独特のさわやかな苦味を持ち、パプリカパウダーは風味と赤い色をつけるために使います。辛くはありません。



保証とアフターサービス (必ずお読みください)

★本体内部には高圧配線がしてありますので、ご家庭での修理はおやめください。

保証書 (別添)

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。
ただし、マグネトロンについては2年です。

補修用性能部品の保有期間

当社はこの過熱水蒸気オープンレンジの補修用性能部品を、製造打ち切り後8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。

修理を依頼される時は出張修理

→ P.51~53 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、必ず差込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。

■連絡していただきたい内容

品名	日立過熱水蒸気オープンレンジ
形名	(銘板に書いてあります)
お買い上げ日	年 月 日
故障の状況	(できるだけ具体的に)
ご住所	(付近の目印等も併せてお知らせください)
お名前	
電話番号	
訪問ご希望日	

※銘板は本体右側面にあります。

■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。

「ご相談窓口」

(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
(受付時間)365日/9:00~19:00

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
(受付時間)9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日)
年末年始は休ませていただきます。
携帯電話、PHSからもご利用できます。

- お客様が弊社にお電話でご連絡いただいた場合には、正確にご回答するために、通話内容を記録(録音など)させていただくことがあります。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 出張修理のご依頼をいただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

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。

- この過熱水蒸気オープンレンジは、電源周波数が50Hz・60Hzどちらの地域でもご使用になれます。(部品交換の必要はありません。)
- ご転居されたり、移動したりした場合には、必ず販売店または電気工事店に依頼して、アースの取り付け直しを行ってからご使用ください。→ P.7

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、「ご相談窓口」(下記)にお問い合わせください。

修理料金のしくみ

修理料金=技術料+部品代+出張料です。

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費等が含まれます。
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。
出張料	商品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。別途、駐車料金をいただく場合があります。

さくいん (あいうえお順)

あ

- アイデアメニュー123
- 赤魚63
- 揚げもの72
- 揚げものあたたため127
- あさりの酒蒸し77
- あさりのワイン蒸し77
- あじの干もの93
- あじのみりん干し93
- あじの開き63
- あじのみりん風味63
- アスパラガスの串焼き60
- あたたため125
- 厚揚げ(チルド)93
- アップルクーヘン132
- アップルパイ112
- アップルパン96
- あなごの天ぷら72
- 油を使わない野菜の素焼き61
- あべ川もち100
- アーモンドクッキー103
- い103
- いかの三種盛り83
- いかの天ぷら72
- いかのドライ珍味93
- イギリスパン115
- いそべ巻き100
- 炒めもの79
- イタリアンサラダ59
- いちごジャム113
- いちごともものピザ86
- いちごのマイ・コンフィチュール120
- いり卵97
- 煎りパン粉73
- いわしのハンバーグ70
- いわしの丸干し93
- いわしの開き干し93
- インスタント食品のあたたため126
- ウ133
- ウイーン風カツレツ133
- ウイナーシュニッツェル133

う

- ウイナーソーセージベーコン巻71
- うぐいすあんパン119
- うど皮のきんぴら76
- うなぎのかば焼き124
- うにあえ83
- 梅酒(果実酒)123
- え139
- エクレア110
- エビ114
- 海老のセビッチェ139
- えびのケチャップ煮83
- えびの天ぷら72
- えびのドリア88
- エビフライ73
- エンパナーダ139
- お89
- オープンオムレツ89
- おかゆ(白がゆ)82
- お酒のあたたため126
- お総菜のあたたため127
- オニオングラタンスープ131
- オニオンロール117
- オレンジゼリー100
- オレンジのマイ・コンフィチュール121
- か137
- かきのベーコン巻き71
- かきフライ73
- カスタードクリーム111
- カスピ海ヨーグルト122
- 型抜きクッキー103
- かつおの照り焼き62
- カプチーノシフォンケーキ107
- かぼちゃの串焼き60
- かぼちゃのココナッツミルク煮137

か

- かぼちゃのスープ84
- かぼちゃの天ぷら72
- かぼちゃのプリン113
- かぼちゃの含め煮75
- かぼちゃのオイル焼き131
- カボナータ131
- かますの香草焼き63
- カラメルケーキ109
- カレー126
- カレーパン119
- かんたんあんパン119
- かんたん板麩ピザ98
- かんたん炒めもの98
- かんたんクリームパン119
- かんたんチャーハン98
- かんたんパン118
- かんたん干もの98
- かんたんもちピザ98
- かんたん焼きそば63
- き120
- キウイのマイ・コンフィチュール120
- きすの天ぷら72
- 菊花シューマイ79
- きぬかつぎ59
- きのこほたて貝のオイル焼き61
- 木の芽あえ83
- 黄身だけプリン134
- キャベツの酢づけ58
- 牛肉とピーマンの細切り炒め58
- 牛乳のあたたため126
- きゅうりのしょうゆづけ91
- 魚介のケチャップ煮83
- キョフテ134
- 切りもち100
- 金目鯛の豆鼓蒸し137
- 空也蒸し78
- クーペ114
- クスクス134
- クッキー103
- グラハムパン119

く

- グリーンピースのスープ84
- クリスピーピザ86
- グレービーソース68
- グレープゼリー100
- 黒砂糖123
- 黒豆75
- け104
- ケーキ104
- こ100
- コーヒゼリー100
- ゴーヤチャンプル80
- ココアシフォンケーキ107
- 五穀ごはん83
- ココナッツミルクのマイ・コンフィチュール121
- ごはん126
- ごはん(炊飯)123
- ごはんのあたたため127
- ごぼうサラダ59
- 小松菜と油揚げのかんたん煮76
- コンフィチュール120
- さ72
- さつまいもの天ぷら72
- 魚92
- 鮭のテリーヌ92
- 空也蒸し78
- 鮭の冷製76
- さつま揚げ(チルド)124
- サテ137
- さといもの含め煮75
- さばのごま焼き63
- さばの塩焼き62
- さばのスープカレー62
- さばの照り焼き62
- さばのトマトソース煮76
- さばの干もの93
- さばのみそ煮76
- さばのみりん風味63

さくいん (あいうえお順)

さ

さやいんげんのしょうがじょうゆ ……58
 さわらの照り焼き ……62
 さんまの干もの ……63
 さんまのコンフィ ……92
 さんまの開き ……63
し
 しいたけの串焼き ……60
 シーフードバーベキュー ……64
 シェパーズパイ ……132
 塩鮭 ……62
 塩さば ……62
 塩焼きとり ……64
 市販のパックもち ……100
 市販の冷凍グラタン ……88
 シフォンケーキ(プレーン) ……106
 絞り出しクッキー ……103
 じゃがいもの串焼き ……60
 じゃがいものスープ ……84
 シャンピニオン ……115
 シュークリーム ……110
 しょうゆ焼きおにぎり ……98
 しらたきとえのきのいり煮 ……76
 白身魚のフライ ……73
 ジンギスカン ……67
 シンプルパン ……118

す

スイートポテト ……102
 スイートルール ……117
 酢ごぼう ……59
 すごもり卵 ……97
 スチームあたため ……127
 スティックパイ ……112
 スフレチーズケーキ ……105
 スペアリブ ……65
 スポンジケーキ ……104
 赤飯(おこわ) ……82

せ

セサミパン ……118
 セミドライトマト ……91
 セミドライトマトのオイル漬け ……91

た

大豆と昆布の煮もの ……75
 鯛の塩焼き ……63
 たこのトマト煮 ……75
 たこのドライ珍味 ……93
 たらこのからすみ風 ……93
 たらこのからあげ ……72
 たらこのからあげ ……67
 たらこのチーズ蒸し ……77
 たらこのテリーヌ ……92
 タンドリーチキン ……136

ち

チーズケーキ ……105
 チーズといんげんのベーコン巻き ……71
 チェルシートースト ……96
 チキンカツ ……73
 チキンカレー ……93
 チキンと野菜のスープカレー ……63
 チキンバーベキュー ……64

茶わん蒸し ……78
 中華まん ……125
 中華まんのあたため ……125
 朝食セットメニュー(トースト) ……96
 朝食セットメニュー(和風・中華風) ……98
 調理済み冷凍食品 ……124
 チョコバナナケーキ ……109
 チョコまんじゅう ……101
 チルド食品 ……124
 チンジャオロウスー ……80

つ

つけ焼きバーベキュー ……64

て

デコレーションケーキ ……104
 手作りもち ……123
 手作りいわしのみりん干し ……93
 手作りしめさばのマリネ ……93
 手作りソーセージ ……94
 手作り豆腐 ……78
 手作り干もの ……93
 手作りポークハム ……94
 天ぷらのあたため ……127
 テンペの春巻き ……98

と

豆板醤を使ったピリ辛香味焼き ……127
 豆腐入りハンバーグ ……70
 豆腐の水きり ……123
 トースト ……117
 トースト(プレーン) ……96
 とかしチョコレート ……123
 とかしバター ……123
 トマトとモッツアレアチーズのピザ ……86
 トマトのシーチキンのせ ……97

ドライフルーツ ……90
 ドライいちご ……90
 ドライキウイ ……90
 ドライ珍味 ……90
 朝食セットメニュー(トースト) ……96
 朝食セットメニュー(和風・中華風) ……98
 調理済み冷凍食品 ……124
 チョコバナナケーキ ……109
 チョコまんじゅう ……101
 チルド食品 ……124
 チンジャオロウスー ……80

と

鶏の三味焼き ……66
 鶏手羽先のつけ焼き ……66
 鶏肉ときのこの中華炒め ……81
 鶏肉とキャベツの辛みそ炒め ……81
 鶏肉とザーサイの重ね蒸し ……77
 トルコ風肉団子 ……134
 とん汁 ……84
 丼ものの具 ……126

な

なしのマイ・コンフィチュール ……120
 なすとトマトのチーズグラタン ……88
 なすのしょうがじょうゆ ……58
 なすの中華風あえもの ……58
 生鮭の塩焼き ……62
 ナムル ……136

に

肉 ……94
 肉シューマイ ……79
 肉巻きアスパラ ……64
 煮もの ……74
 にんじんのキッシュ ……89
 にんじんのスープ ……84

ぬ

ヌードル ……126

の

のみもの ……126

は

バーベキュー ……64
 バーベキューソース焼き ……67
 パウンドケーキ(プレーン) ……109
 白菜の酢づけ ……58
 白菜のナムル ……58
 バターロール(ロールパン) ……116
 はちみつ・水あめ ……123

は

八宝菜 ……80
 パプリカの串焼き ……60
 パリッとあたため ……124
 ハリハリ漬け ……76
 パリプレスト ……111
 ハンバーグ ……70
 ハンバーグ(チルド) ……124

ひ

ピースごはん ……83
 ピーナッツクッキー ……103
 ビーフシチュー ……74
 ビーフジャーキー(中華風味) ……95
 ビーフハンバーグ ……70
 ピーマンの肉づめ ……71
 ピザトースト ……96
 ひとつくち塩鮭 ……99
 ひとつくちチャーシュー ……69
 ピリ辛ウイング ……66
 ヒレカツ ……73

ふ

豚肉とキャベツの辛みそ炒め ……81
 豚肉とザーサイの重ね蒸し ……77
 豚肉と野菜の串焼き ……65
 豚の角煮 ……75
 豚のからあげ ……72
 豚の香味焼き ……65
 プチシュー ……111
 プチシューサラダ ……111
 フランスパン ……114
 ぶりの照り焼き ……62
 プリン ……113
 フルーツ大福 ……100
 フルーツピザ ……86
 ブルーベリー・マイ・コンフィチュール ……121
 ブルーベリーマフィン ……138
 フレンチトースト ……96

へ

ベークドポテト ……61
 ベーコンエピ ……115
 ベーコンと玉ねぎのキッシュ ……89
 べっこうあめ ……100
 ベトナム生春巻 ……135

へ

ヘルシーとんかつ ……73
 ヘルシー焼きメレンゲ ……102

ほ

ほうれん草のおひたし ……58
 ほうれん草のキッシュ ……89
 ほうれん草のごまあえ ……58
 ほうれん草のソテー ……58
 ポークカレー ……74
 ポークシチュー ……74
 ポークバーベキュー ……64
 ポーロ ……109
 干ししいたけのもどし ……123
 ほたてのドライ珍味 ……93
 ほっけの開き ……63
 ホットサラダ ……61
 ホットチョコレート ……126
 ポテトサラダ ……59
 ボルシチ ……133
 ホワイトソース ……87

ま

マーブルケーキ ……109
 マカロニグラタン ……87
 まぐろの照り焼き ……62
 真砂あえ ……83
 抹茶と小豆のシフォンケーキ ……107
 抹茶とレーズンのシフォンケーキ ……107
 抹茶ロールケーキ ……108
 マドレーヌ ……108
 豆もち ……123

み

ミートローフ ……71
 みそだれ ……68
 みそ焼きおにぎり ……98
 ミックスピクルス ……91
 みつまんじゅう ……101
 ミネストローネ ……84

む

ムール貝のワイン蒸し ……133
 麦ごはん ……83
 蒸しパン ……101
 蒸し豚のさしみ風 ……94
 蒸しもの ……77

め

めだま焼き ……97

も

モカロールケーキ ……108
 もやしのナムル ……58

や

焼きいも ……61
 焼き魚、うなぎのかば焼き ……124
 焼そば ……81
 焼きとり ……64
 焼きとりのあたため ……127
 焼き豚 ……69
 焼きもの(肉) ……64
 焼きものあたため ……127
 焼きもの(焼き魚) ……62
 焼きもの(焼き野菜) ……60
 焼きりんご ……102
 野菜 ……90
 野菜サラダ ……59
 野菜のオープン焼き ……60
 野菜のグラタン ……89
 野菜の串焼き ……60
 野菜のコンフィ ……90
 野菜のベーコン巻き ……97
 野菜のマリネ ……61
 野菜の肉巻き焼き ……60
 やなぎかはい ……63
 山形パン ……115

よ

ヨーグルト ……122
 ヨーグルトソース ……122

ら

ラーメン(インスタント食品) ……126
 ラザニア ……88
 ラムチョップ ……67
 ラムチョップ入りスープカレー ……85
 ラムチョップのハーパン粉焼き ……67

り

りんごケーキ ……109
 リングシュー ……111
 りんごのケーキ ……132
 りんごのコンポート ……102
 りんごのプリザーブ ……113

れ

冷凍ナゲット ……124
 冷凍フライ ……124
 冷凍焼きおにぎり ……125
 レーズンパン ……118
 レーズンロール ……117
 レバーのコンフィ ……95
 レバーの中華風サラダ ……95
 レバーのベーコン巻き ……71
 レモンゼリー ……100
 れんこんの天ぷら ……72
 レンジの便利な使いかた ……123

ろ

ローストチキン ……68
 ローストビーフ ……69
 ローストビーフのエキストラ風味サラダ ……69
 ロールキャベツ ……74
 ロールケーキ(プレーン) ……108
 ロールパン ……116
 ロコモコ ……138

わ

わかさぎのコンフィ(南蛮漬け風) ……92
 若鶏のつめもの焼き(八宝鶏) ……68
 和風香草焼き ……67

仕 様

電 発 源	交流100V、50Hz-60Hz共用
電 子 消 費 電 力	1,450W
レ ン ジ 高 周 波 出 力	1,000W、700W、500W、200W相当、100W相当
シ 発 振 周 波 数	2,450MHz
グ リ ル	消費電力1,410W (ヒーター1,350W)
オ ー プ ン	消費電力1,410W (ヒーター1,350W)
温 度 調 節 範 囲	発酵、100~250℃、300℃ (300℃設定は予熱のみです。) 300℃の運転時間は約5分です。その後は自動的に250℃に切り替わります。
外 形 寸 法	幅500×奥行444×高さ400mm
加 熱 室 有 効 寸 法	幅400×奥行322×高さ240mm
質 量 (重 量)	約20.0kg
消費電力量の目安	
区 分 名	F
電子レンジ機能の年間消費電力量	60.5kWh/年
オープン機能の年間消費電力量	16.0kWh/年
年間待機時消費電力量	0.0kWh/年
年間消費電力量	76.5kWh/年

※この製品は、日本国内用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。

また、アフターサービスもできません。

※高周波出力1,000Wは短時間高出力機能(最大3分間)です。この機能はオート調理のあたためなどの限定したメニューにのみ働きます。

※コンセントに差込プラグを差した状態で、表示部が消灯しているときの消費電力は「0」Wです。(表示部「0」表示時約4W)

※年間消費電力量(kWh/年)は省エネ法・特定機器「電子レンジ」測定方法による数値です。区分名も同法に基づいています。

※実際お使いになるときの年間消費電力量は周囲環境、使用回数、使用時間、食品の量によって変化します。



このマークは、特定の化学物質(鉛・水銀・カドミウム・六価クロム・PBB(ポリプロモビフェニル)・PBDE(ポリプロモジフェニルエーテル))の含有率が基準値以下であることを示しています。
(規定の除外項目を除く) JIS C 0950

詳しい環境情報は、当社のホームページでご覧いただけます。http://www.hitachi-ap.co.jp/company/environment/kankyo/

お客様メモ

後日のために記入しておいて
ください。

サービスを依頼されるとき、
お役に立ちます。

購入店名

電話 () -

ご購入年月日

年 月 日

愛情点検



●長年ご使用の過熱水蒸気オープンレンジの点検を!

●過熱水蒸気オープンレンジの補修用性能部品の
保有期間は製造打ち切り後8年です。

ご使用の際
このようなこ
とはありませ
んか

- 電源コードや差込プラグが異常に熱くなる。
- スタートキーを押しても食品が加熱されない。
- 自動的に切れないときがある。
- こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音や火花(スパーク)が出る。
- 過熱水蒸気オープンレンジにさわるとビリビリと電気を感ずることがある。
- 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、コンセントから差込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。

この過熱水蒸気オープンレンジの製造時期は本体の右側面に表示されています。

日立アプライアンス株式会社

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