

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター

フリーダイヤル



携帯OK

0120-345135

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ
.....TEL (06)6356-2451(有料)
- FAXでのお問い合わせ.....FAX (06)6356-6143(有料)

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございます。

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポート

<https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>



愛情点検

長年ご使用のマイコンもちつき機の点検を！



こんな症状はありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

BS-ED型 (F)(E)(D)



家庭用

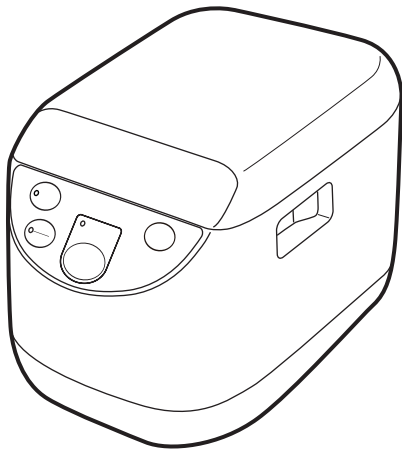
マイコンもちつき機

ちから

カモチ

型名 BS-ED10 型

取扱説明書・お料理ノート



- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意.....	2
各部のなまえ.....	4
仕様.....	5

使い方

自動もちつき.....	6
むす.....	11
つく/こねる.....	12
みそを作る.....	13

お料理ノート

からみもち3種.....	14
雑煮/くさもち.....	15
なまこもち/さくらもち/おはぎ...	16
赤飯/油飯(中華おこわ).....	17
食パン/ピザ.....	18
手作りパスタ/ラザニア.....	19
うどん.....	20

お手入れ

お手入れ.....	21
-----------	----

困ったときに

故障かなと思ったとき.....	22
部品の交換・購入について....	23
アフターサービス.....	23
お客様ご相談窓口.....	裏表紙

保証書別添付

安全上のご注意

必ずお守りください

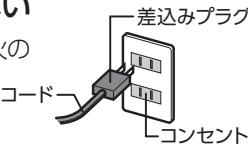
お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

 警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	 注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。
--	--

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

 してはいけない「禁止」内容です。	 実行しなければならない「指示」内容です。
--	--

 警告	
 分解禁止 改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。 修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。	 禁止 交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。
 水ぬれ禁止 水に浸けたり、水をかけたりしない ショート・感電の原因になります。	 必ず実施 差込みプラグは根元まで確実に差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
 接触禁止 蒸しているときは、蒸気が出たり、ふた・うすが熱くなるので手を触れない やけどの恐れがあります。	定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。
 禁止 コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。 	差込みプラグの刃（プラグの先端）や刃の根元にほこりが付着している場合はよくふく 火災の原因になります。
子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがの恐れがあります。	異常・故障時には、直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。 〈異常・故障例〉 ●コード・差込みプラグが異常に熱くなる ●コードに深い傷や変形がある ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする ●焦げくさいにおいがする ●製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある ●ビリビリと電気を感じる ●本体から水が漏れる など
コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねて使用したり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。	このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

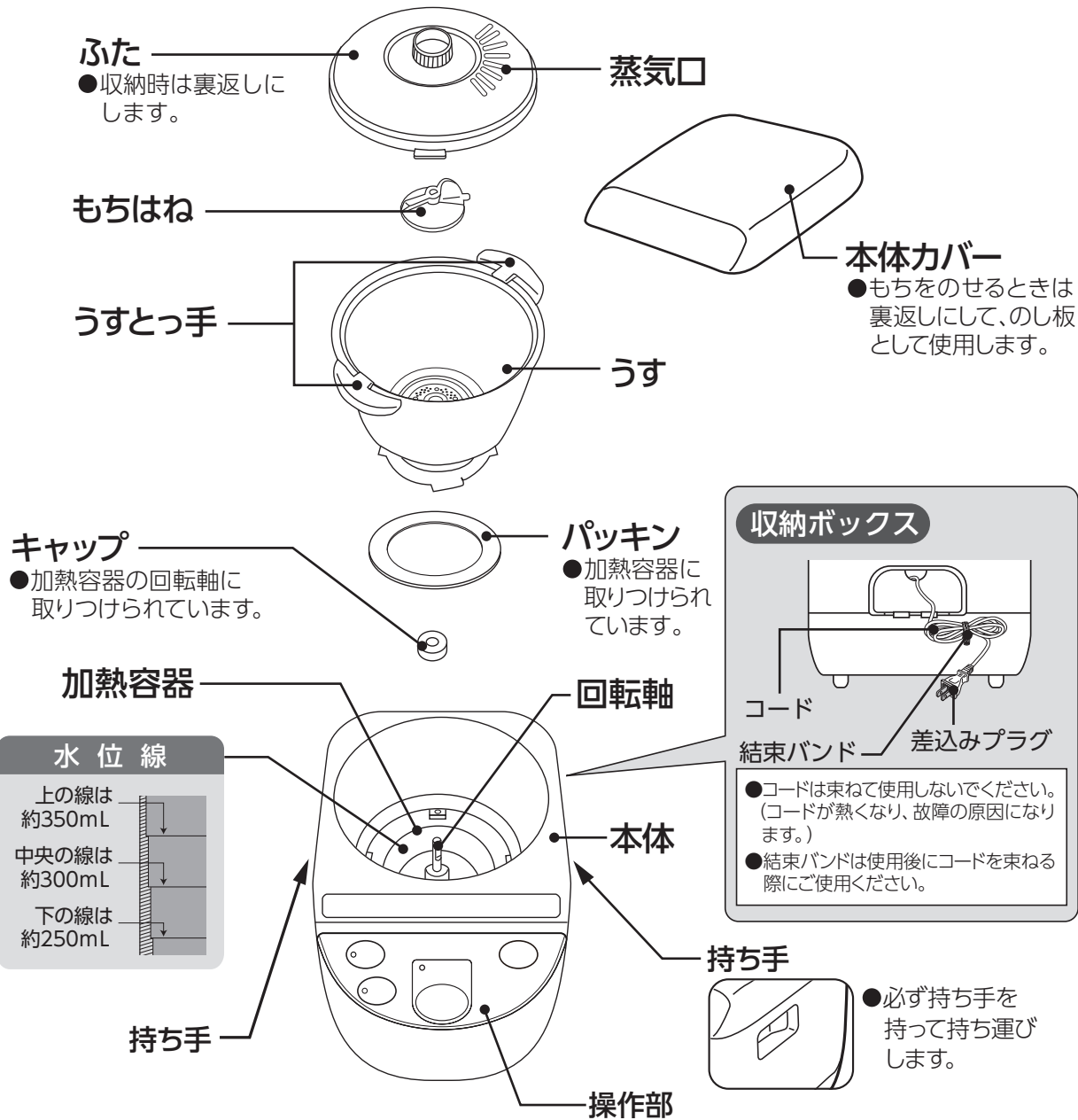
 注意

 禁止 からだきしたときは、すぐに水を入れない やけどの恐れがあります。	 必ず実施 お手入れは冷めてから行う 高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない 必ず安定した床の上でご使用ください。 けがや火災の原因になります。	差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く 感電・ショート・発火の原因になります。
運転中に移動させない けがの恐れがあります。	部品の取り付け、取りはずしやお手入れをするときは、「切」キーを押し、差込みプラグを抜いてから行う 感電・けがの恐れがあります。
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・変形の原因になります。	もちを取り出すときは、必ずふきんなどでうすとお手をつかみ、本体からはずす やけどの恐れがあります。
 プラグを抜く 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。	

お願い

- 本体の上に乗ったり、腰掛けたりしないでください。転倒などによるけがや故障の原因になります。
- 本体にうすを取りつけた状態で、うすを持って製品の持ち運びをしないでください。やけど・けが・破損の原因になります。
- 加熱容器のからだきはしないでください。故障の原因になります。
- 調理中は、ふた・うすが熱くなりますのでご注意ください。
- 蒸し調理中は蒸気に注意してください。やけどの恐れがあります。
- 連続使用による故障を避けるため、「自動もちつき」運転は5分以上、「つく／こねる」運転は30分以上本体を休ませてください。また、本体が熱くなりますので注意してください。
- 調理するときは、必ずふたを取りつけてください。やけど・けがの恐れがあります。
- ふた・うすをはずすときは、必ずふきんやミトンなどを使ってはずしてください。やけどの恐れがあります。
- 直火（ガス台など）や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せないでください。火災・故障の原因になります。
- もちつきの途中で止めないでください。もちがうすにくっついてモーターが回らなくなったり、時間が経つと、うす・はねがはずせなくなることがあります。
- 停電などで止まった時は「切」キーを押し、もちを取り出し、うすやはねをはずしてください。

各部のなまえ



付属品

(もち米専用)

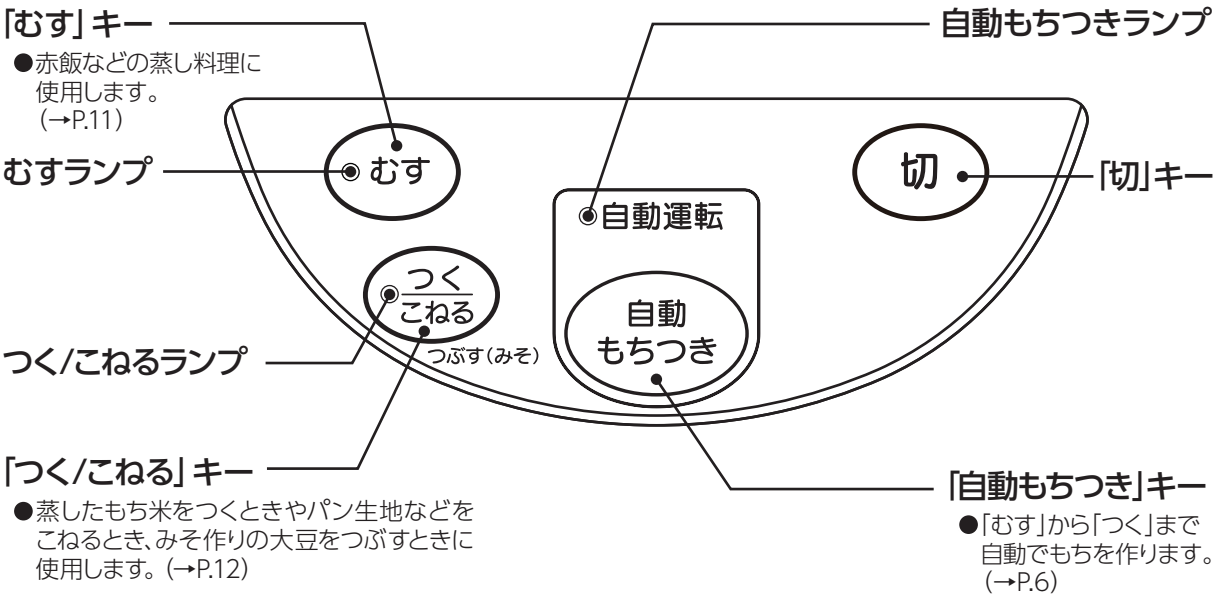
みそはね ●みそ作りをするときに使用します。

計量カップ 1カップ当たり約180mL(約1合=約140g)

のし棒

粉ねりプレート ●パン生地やうどん生地などをこねるときに使用します。

操作部



仕様

型 名		BS-ED10		
電 源		交流100V 50/60Hz	う す 容 量	もち米0.9～1.8L(5合～1升/約0.7～1.4kg)
消費電力	モーター	142W/160W	コードの長さ	1.4m
	ヒーター	600W	外形寸法(約cm)	幅25×奥行35.5×高さ27.5
定 格 時 間		15分	質 量	約7.5kg

●この製品は、日本国内交流100V専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。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.
After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

使い方

自動もちつき

本体は必ず安定した床の上に置いてご使用ください。
(本体が揺れることがあります。)

1

もち米を計る

■ 1回につけるもち米の量

付属の計量カップ	5～10カップ (約0.7～1.4kg)
容 量	0.9～1.8L (5合～1升)

- もち米は左記の量より多くても少なくてもうまくつきません。
- 付属の計量カップを使用してください。
- もち米にうるち米が混ざっている場合は、つきあがりに少し粒が残ります。

2

もち米を洗う

水がにごらなくなるまで洗います。

- もち米を湯で洗ったり浸したりしないでください。
(もちが変色したり、芯が残って味が悪くなります。)



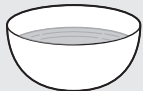
3

しっかり水に浸す

ポイント 浸し時間の目安

新 米	6～8時間
古 米	10～12時間

- しっかり浸さない(時間が短い)と芯が残って味が悪くなります。
- 夏場などは、浸し時間が長くなることにおいの原因になるため、約5時間ごとに水を取り替えてください。



4

ざるにあげ、しっかり水切りする

ポイント 水切り時間の目安

20～30分

- 竹または金属製のざるをお使いください。
(樹脂製のざるは水切りが悪いため使用しないでください。)
- ざるをよく振って、水が落ちなくなるまでしっかりと水切りしてください。
- 水切りが悪いと、もち米が蒸せなかったり、もちがやわらかくなりすぎることがあります。

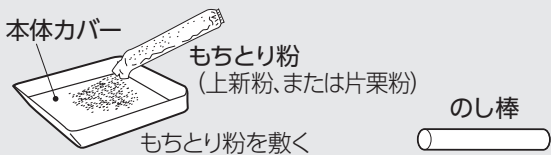


5

本体カバー・もちとり粉・のし棒などの用具を準備する

本体カバーを裏返しにしてもちとり粉をまんべんなく敷きます。

- のしもちを作る場合は、もちとり粉を敷かずにラップを敷きます。(→P.10)

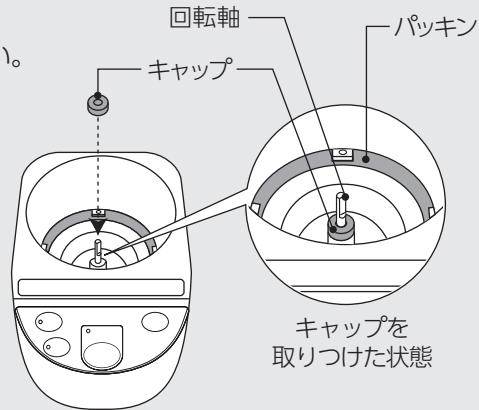
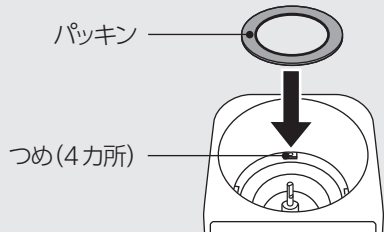


6

パッキン・キャップを取りつける

パッキンはつめ(4カ所)の下に確実につけてください。
キャップは加熱容器の回転軸に取りつけてください。

- パッキン・キャップは必ず取りつけてください。
取りつけないと、蒸気が漏れてうまく蒸せません。

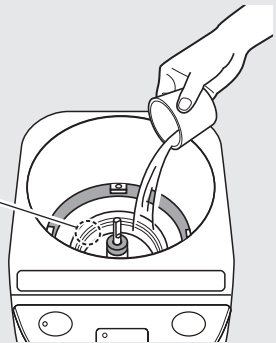
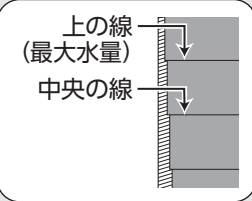


7

加熱容器に蒸し水を入れる (蒸し水の量を調節してください。)

ポイント 蒸し水の量

約300～350mL
(中央の線) (上の線)

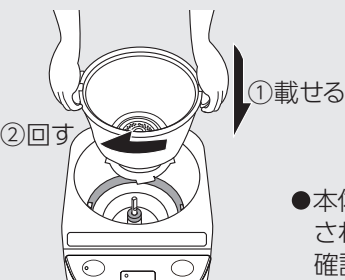


- 蒸し水の量が多いとやわらかめに、少ないとかためにできあがります。お好みに合わせて調整してください。
- もちがやわらかくなりすぎるため、上の線(約350mL)以上の蒸し水を入れないでください。

8

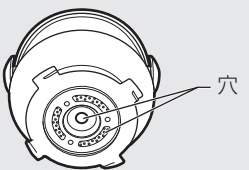
うすを取りつける

- ①うすを載せる
- ②矢印の方向に止まるまで回して確実に取りつける



- 本体にしっかり固定されていることを確認してください。

- 加熱容器・うすにもち米などの異物や汚れがついたまま使用しないでください。
うまくもちができない原因になります。



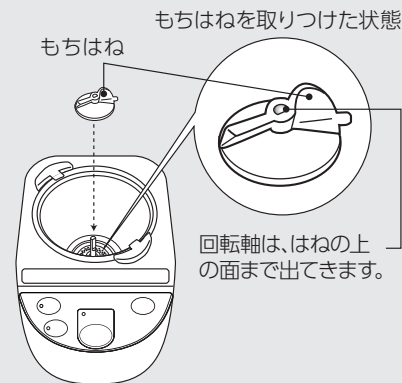
うすの底の穴や裏面を確かめてください。

9

もちはねを取りつける

回転軸にもちはねの穴を合わせ、奥までしっかり差し込んでください。

- 奥まで差し込まないと、途中でもちはねがはずれたり、もちが加熱容器に漏れて、うまくつけない原因になります。
- みそはねを取りつけないでください。
- 粉ねりプレートを取りつけないでください。
- もちはね・回転軸にもちが付着していると差し込めません。また、もちはねの裏側にもちが付着していると、もち米が蒸せなくなることがあります。
- もちはねは逆さまに差し込まないでください。
- 「つく」を繰り返すときは、もちはねの穴や裏側にもちが付着していないか確かめてください。



10

うすにもち米を入れる

もち米は押さえずに、中央が少し高くなるよう（山形）に入れてください。

- 入れる前にざるを振り、水が落ちてこないことを確かめてください。

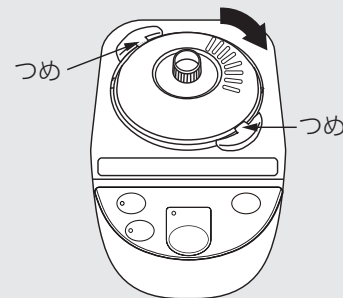


11

ふたをする

ふたのつめをうすとお手のみぞに合わせ、止まるまで矢印の方向に回して固定してください。

- ふたは必ず取りつけてください。

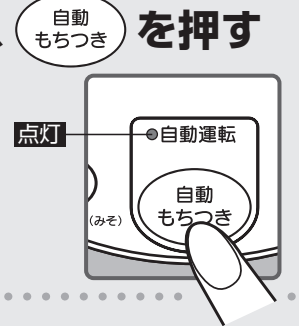


12

差込みプラグをコンセントに差し込み、自動もちつきを押す

- 「むす」～「つく」～「停止」の工程を自動で運転します。（途中でつき具合を確認し、運転を停止することもできます。）
- もち米の量や蒸し水の量などにより運転時間がかわります。

「自動もちつき」運転時間（合計）の目安
約40分～45分



工程

むす

ブザー（ピッ×1回）が鳴り、蒸し始めます。

蒸し時間の目安
約30分

- 「むす」運転中は蒸気口から蒸気が出ますので注意してください。
- 「むす」運転終了前の約5分間はもち米を蒸らすために運動を停止します。蒸気が少なくなりますが故障ではありません。（運転を停止した後も自動もちつきランプは点灯しています。）

からだし検知について

- 加熱容器に蒸し水を入れ忘れるとブザー（ピー×5回）が鳴り、むすランプが点滅します。「切」キーを押したあと、蒸し水を入れてください。
- ブザーが鳴ったあと、すぐに水を入れないでください。やけどの恐れがあります。



つく

蒸し始めてから約30分後にブザー（ピッ×1回）が鳴って蒸し終わり、つき始めます。

つき時間の目安
10分～15分（最大15分）

- ブザーが鳴る前にふたを開けるとうまく蒸せないことがあります。
- ブザーが鳴ったあと、もちはねが回り出して「つく」運転を開始します。



つき具合の確認

つき始めて約10分後にブザー（ピー×10回）が鳴ります。ふたを開けてつき具合を確認してください。つき具合がよければ「切」キーを押して運転を停止してください。つき足りない場合は、ふたを閉めてつき続けてください。

- ふたを開けても、もちはねは回り続けますので注意してください。また、もちを取り出す際は必ず「切」キーを押してください。



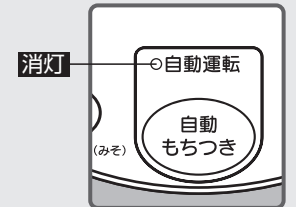
もちを取り出しやすくするには

- つきあがり直前に大さじ1杯の水をうすともちの間に回しかけてから、「切」キーを押し、すぐにもちを取り出します。
- 水をもちに直接かけないでください。

停止

つき続けた場合、約5分後に再度ブザー（ピー×10回）が鳴り、自動的に運転を停止します。

- 少量のもちをついた場合、つきあがりが多いことがありますが、つきあがったもちは多少粒が残ることがあります。



使い方

自動もちつき つつき

13

運転停止後は差込みプラグをコンセントから抜く

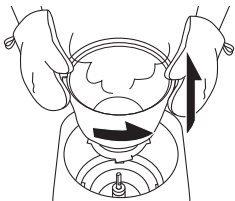
- 「自動もちつき」で続けて運転する場合は必ず5分以上本体を休ませてください。
- 使用後は必ず加熱容器・うす・もちはねをお手入れしてください。

14

もちを取り出す

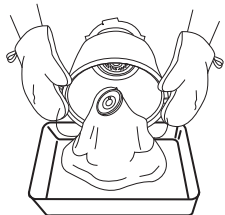
- もちを取り出すときに、うすやもちはねを触らないでください。やけどの恐れがあります。

ふたをはずし、
うすとお手を持って
うすを回し、
本体からはずす



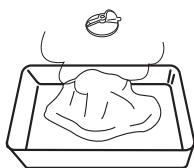
- 必ずふきんやミトンなどを使ってはずしてください。

本体カバーの上に出す



うすにもちが少し残る
ことがあります。

もちからもちはねを
取り出す



熱いのではしなどで
取り出す

丸もち

もちをちぎって丸める
手にもちとり粉をつけて親指と
人差し指で輪を作り、輪を絞って
ちぎる

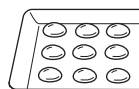
◎もちはこまかく
ちぎるとうまく
丸めることが
できません。



下の手を平らにし
丸める



もちとり粉を敷いたところに間を
あけて置く



のしもち

本体カバーにラップを2〜3枚
ずらして重ねて広く敷く



ラップの上にもちを取り出し
均等にのばす



ラップで包み、のし棒で平ら
に仕上げる



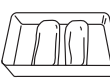
2日ほどおき、かたまったら
ラップを取り、お好みの大き
さに切る

なまこもち

つきあがったもちを本体
カバーの上に2等分する



それぞれ高さ3〜5cmの
長方形にまとめる



1日ほどおき、少しかたまったら
お好みの厚さに切る



- くさもちを作るときは、「お料理ノート」(P.15)をご覧ください。

「むす」「つく/こねる」の
工程ごとにもちつきを
行う場合

- 部品の取り付け、蒸し水の入れ方などは「自動もちつき」(P.6〜8)をご覧ください。
- もち米を蒸す場合の操作方法是「むす」(P.11)、蒸したもち米をつく場合は「つく/こねる」(P.12)をご覧ください。

使い方

むす

むす 赤飯などの蒸し料理に使用します。

- 部品の取り付けや蒸し水の入れ方は「自動もちつき」(P.6〜8)をご覧ください。
- 材料や蒸し水の量は「お料理ノート」(P.17)をご覧ください。

最大量について

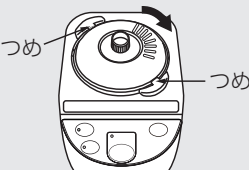
赤飯・油飯(中華おこわ)	容量	0.9L (5合)
	付属の計量カップ	5カップ (約0.7kg)
もちつき用のもち米	容量	1.8L (1升)
	付属の計量カップ	10カップ (約1.4kg)

1

うすに材料を入れ、ふたをする

ふたのつめをうすとお手のみぞに合わせ、止まるまで矢印の方向に
回して固定してください。

- ふたは必ず取りつけてください。



2

差込みプラグをコンセントに差し込み、**○むす**を押す

蒸し時間の目安
約30分

点灯 **○むす**

- 材料や蒸し水の量などにより蒸し時間がかわります。
- 「むす」運転中は蒸気口から蒸気が出ますので注意してください。

からだし検知について

- 加熱容器に蒸し水を入れ忘れるとブザー(ピー×5回)が鳴り、**点滅** **○むす**が点滅します。「切」キーを押したあと、蒸し水を入れてください。
- ブザーが鳴ったあと、すぐに水を入れな
いでください。やけどの恐れがあります。

3

蒸し終われば、差込みプラグをコンセントから抜く

ブザー(ピー×10回)が鳴り、自動的に運転を停止します。

4

調理物を取り出す

- ふたやうすをはずすときは、必ずふきんやミトンなどを使ってはずしてください。やけどの恐れがあります。
- 調理物を取り出した直後は、加熱容器が熱くなっていますので注意してください。やけどの恐れがあります。
- 「むす」で続けて運転する場合は、必ず加熱容器が冷めてから運転してください。
- 使用後は必ず加熱容器・うす・もちはねをお手入れしてください。

使い方 つく/こねる

つく/こねる

蒸したもち米をつくときやパン生地などをこねるとき、みそ作りの大豆をつぶすときに使用します。

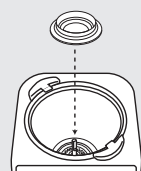
- 本体は必ず安定した床の上に置いてご使用ください。(本体が揺れることがあります。)
- パッキン・キャップ・うすの取り付けは「自動もちつき」(P.7)をご覧ください。

1

こねるときは、粉ねりプレートを取りつける

粉ねりプレートは「上面」の刻印表示を上にしてうす底部に取りつけてください。

- 正しく取り付けないと、はずれたり材料が漏れることがあります。
- パン生地やうどん生地などをこねるときに使用します。
- 蒸したもち米をつくときや、みそ作りの大豆をつぶすときは、粉ねりプレートを取りつけないでください。

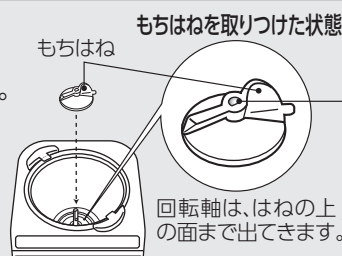


2

もちはねを取りつける

回転軸にもちはねの穴を合わせ、奥までしっかり差し込んでください。

- 奥まで差し込まないと、途中でもちはねがはずれたり、材料が加熱容器に漏れて、うまくつけない(うまくこねられない)原因になります。
- もちはねは逆さまに差し込まないでください。
- みそ作りの大豆をつぶすときは、みそはねを取りつけてください。(→P.13)



3

うすに材料を入れる

材料は「お料理ノート」をご覧ください。

- 液体の材料は入れ方・順序を間違えるとうすから漏れて、うまくつく(こねる)ことができません。ゆっくりと回しかけるように入れてください。

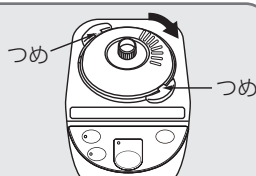


4

ふたをする

ふたのつめをうすと手のみぞに合わせ、止まるまで矢印の方向に回して固定してください。

- ふたは必ず取りつけてください。粉が飛び散ることがあります。



5

差込みプラグをコンセントに差し込み、**つく/こねる**を押す

つき時間・こね時間の目安は「お料理ノート」をご覧ください。「つく/こねる」の最大時間は15分です。

- 「つく/こねる」を開始して約10分後にブザー(ピー×10回)が鳴ります。ふたを開けてつき具合を確認してください。そのまま「つく/こねる」を継続した場合、約5分後に再度ブザー(ピー×10回)が鳴り、自動的に運転を停止します。

6

運転停止後は差込みプラグをコンセントから抜き、調理物を取り出す

- 「つく/こねる」で続けて運転する場合は必ず30分以上本体を休ませてください。
- 使用後は必ず加熱容器・うすと、もちはねまたはみそはね・粉ねりプレートをお手入れしてください。

使い方 みそを作る

みそを作る

材料

乾燥大豆……………500g
米こうじ……………500g
粗塩……………200g
煮汁……………約150～200mL

- 2年以上保存する場合は、粗塩を多めにしてください。
- できあがりは約2kgです。

つくり方

下準備

下準備には別のなべをご使用ください。製品本体は、使用できません。

① 大豆を洗い、水に浸す

3～4倍量の水に8～12時間浸してください。 ●大豆が水から出ないようにしてください。

② 大豆を煮る

水に浸した大豆とたっぷりの水をなべに入れて火にかけます。浮いたアクをすくいながらときどきかき混ぜ、大豆が水から出ないように何度も差し水をしながら煮ます。(ふきこぼれに注意してください。)指で軽く押さえてつぶれるようになる(親指と薬指でつまんでつぶれるくらい)まで、煮てください(約6時間)。

③ 煮汁をよく切る

煮えた大豆をざるに上げて約5分間煮汁を切ってください。
●煮汁はこうじを混ぜるときに使うので、別の容器で人肌程度に冷ましておいてください。

大豆をつぶす パッキン・キャップ・うすの取り付けは「自動もちつき」(P.7)をご覧ください。

① みそはねを取りつける

回転軸にみそはねの穴を合わせ、奥までしっかり差し込んでください。
●もちはねを取りつけないでください。

② うすに用意した大豆(約5分間煮汁を切った大豆)を入れ、ふたをする

③ **つく/こねる**を押す

約5分ができあがりの目安です。
●途中でふたを開けると大豆が飛び出すことがあります。
(大豆が混ざりにくく、うすの回りについている場合)
途中で「切」キーを押し、大豆をしゃもじで中央に寄せます。ふたをして「つく/こねる」キーを押し、つぶします。
●はねが回転していますので必ず「切」キーを押してから大豆を寄せてください。

④ **切**を押し、つぶした大豆を取り出す

うすをはずして、大豆を取り出します。
つぶした大豆を人肌程度に冷まします。
●つぶした大豆を熱いままですうとうじ菌が死んでしまいます。

⑤ つぶした大豆と米こうじ・粗塩・煮汁を混ぜる

ボウルやバットなどの中に米こうじと粗塩を混ぜ合わせて敷き、その上につぶした大豆を入れ、大豆の煮汁(約150～200mL)を加えて、ゆるめのみそぐらいのかたさになるように混ぜ合わせます。

⑥ 容器に移す

清潔な容器に空気が入らないようにすき間なく詰め、ラップなどで表面にぴったりとふたをし、重し(約1kg)をのせます。
6カ月～1年おいしいみそができてあがります。
●直射日光をさけて保管してください。
●1～2カ月ごとにふたを開け、白いカビが出ていたら取り除き、上下を返して全体を混ぜてください。

(ご注意) この料理ノートで使用している計量単位 ・大さじ1=15mL ・小さじ1=5mL



からみもち3種

(4人分…つくたてのもち約400g)

■あんころもち

材料

こしあん (またはつぶあん) ……適量

■おろしもち

材料

大根 ……約400g
かつお節 ……適量
しょうゆ ……適量

■きなこもち

材料

きなこ ……50g
砂糖 ……50g
塩 ……少々

作り方

1. つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れます。
2. 1にこしあん (またはつぶあん) を加え、からませます。

作り方

1. つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れます。
2. 1にすりおろした大根を加え、和えます。
3. かつお節をかけ、しょうゆで味つけします。
- ◇大根はすりおろしたあと、ふきんなどで軽く水気を切ってください。

作り方

1. つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れます。
2. きなこ・砂糖・塩を混ぜ合わせ、1に加え、からませます。
- ◇お好みできなこもちの上にグラニュー糖をのせてお召しあがりください。

雑煮

■関東風

材料 (4人分)

だし (鶏がらスープの素・小さじ1と水) …… 600mL
酒 …… 大さじ2
① 薄口しょうゆ …… 小さじ2
塩 …… 小さじ1/3
水菜 …… 少々
鶏ひき肉 …… 160g
パン粉 …… 大さじ3
② しょうゆ …… 小さじ1
しょうが (みじん切り) …… 小さじ1/2
のしもち …… 4個
しいたけのうま煮 …… 4枚
かまぼこ …… 4枚

作り方

1. ②は十分ねり混ぜて4個に丸めます。
2. ①をなべに入れて沸とうしてきたら1を入れ弱火にして3〜4分煮ます。火が通ればアクを取り、味を調え、水菜を入れたあと、具を雑煮椀に盛ります。
3. 雑煮椀に焼いたのしもち・しいたけのうま煮・かまぼこを入れ、2のだしをたっぷりと注ぎます。

■関西風

材料 (4人分)

だし (かつおと昆布) …… 600mL
① 白みそ …… 60g
酒 …… 大さじ1
にんじん …… 小1本
② 雑煮大根 …… 1本
里いも …… 小4〜5個
水菜 (ゆでて水気をしぼっておく) …… 少々
ゆず皮 …… 4切
かつお節 …… 少々
丸もち …… 4個

作り方

1. ①は合わせてよく溶いておきます。②は5mm厚さの輪切りにして電子レンジでやわらかくしておきます。
2. 1をなべに入れて沸とうしてきたらアクを取り、味を調えます。
3. 雑煮椀にゆでた丸もちを入れ、2をたっぷり注ぎ、水菜・ゆず皮・かつお節を盛りつけます。

くさもち

材 料	最小量	最大量
もち米	5カップ (約700g)	10カップ (約1.4kg)
よもぎ	50g	100g
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	約9分	約10分

作り方

1. もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
2. よもぎはゆでて水にさらし、細かく刻んでおきます。
3. 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。
4. 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、蒸し水を注ぎ入れたあと、うすを本体に取りつけて、もちはねを回転軸に差し込みます。
- (粉ねりプレートを取りつけないでください。)
5. もち米を入れて平らにし、表面によもぎをまんべんなくのせてふたをし、自動もちつき キーを押します。
6. つき時間を目安につきあげます。
7. つき終われば 切 キーを押し、もちを取り出して好みの形に整えます。
- ◇よもぎは乾燥よもぎまたはモロヘイヤでも代用できます。乾燥よもぎを使用する場合は、分量の約1/3をゆでて水にさらしてからお使いください。

なまこもち

■えび

材 料	最小量	最大量
もち米	5カップ(約700g)	10カップ(約1.4kg)
干しくらえび	50g	70g
蒸し水	300mL	300mL

■青のり

材 料	最小量	最大量
もち米	5カップ(約700g)	10カップ(約1.4kg)
青のり	15g	30g
蒸し水	300mL	300mL

■ごま

材 料	最小量	最大量
もち米	5カップ(約700g)	10カップ(約1.4kg)
白ごま	50g	100g
蒸し水	300mL	300mL

つき時間	約8分	約10分
------	-----	------

- つくり方
- もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
 - 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。
 - 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、蒸し水を注ぎ入れたあと、うすを本体に取りつけ、もちはねを回転軸に差し込みます。
(粉ねりプレートを取りつけないでください。)
 - もち米を入れふたをして、**むす**キーを押します。
 - ブザーが鳴ればふたを開けて、干しくらえび(または青のり、白ごま)をまんべんなく、ふり入れます。
 - すぐにふたを閉め、**つく/こねる**キーを押し、つき時間を目安につき上げます。
 - つき終われば**切**キーを押し、もちを取り出して高さ約5cmのなまこ形に整えます。
- ◇なまこちはもち米5カップで1本、10カップで2本を目安に形を整えてください。

さくらもち

材料 (15個分)

水	300mL
砂糖	大さじ3
食紅(水溶きしたもの)	少々
道明寺粉	200g
こしあん	300g
桜の塩漬け葉(塩めきしたもの)	適量
蒸し水	250mL

つき時間	約20秒
------	------

- つくり方
- 水・砂糖をなべに入れて沸とうさせ、水溶きした食紅を少々加え、薄いピンク色にします。
 - 1を火からおろし、道明寺粉を加えて水気がなくなるまでおきます。
 - こしあんは15個に分割し、丸めておきます。
 - 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、蒸し水を注ぎ入れたあと、うすを本体に取りつけ、もちはねを回転軸に差し込みます。
(粉ねりプレートを取りつけないでください。)
 - 2を入れふたをして、**むす**キーを押します。
 - ブザーが鳴れば**つく/こねる**キーを押し、つき時間を目安につき上げます。
 - つき終われば**切**キーを押し、もちを取り出します。
 - 個数分に分割して3のあんを包み込み、桜の葉で巻いて仕上げます。

おはぎ

材 料	最小量(12個)	最大量(24個)
もち米	230g	470g
炊いたご飯(やわらかめ)	500g	1kg
こしあん	360g	720g
きなこ	適量	適量
砂糖	適量	適量
青のり	適量	適量
黒ごま(いったもの)	適量	適量
蒸し水	300mL	300mL

つき時間	1〜3分	1〜3分
------	------	------

- つくり方
- もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
 - 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。
 - こしあんは個数分に分割し、丸めておきます。
 - 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、蒸し水を注ぎ入れたあと、うすを本体に取りつけ、もちはねを回転軸に差し込みます。
(粉ねりプレートを取りつけないでください。)
 - もち米を入れふたをして、**むす**キーを押します。
 - 炊いたご飯は軽くほぐしておきます。
 - ブザーが鳴ればふたを開けて、6のご飯を入れてもち米とよく合わせ、すぐにふたをし、**つく/こねる**キーを押します。つき時間を目安にご飯粒が少々残る程度につき上げます。
 - つき終われば**切**キーを押し、もちを取り出します。
 - 個数分に分割して3のあんを包み込みます。
 - 9にきなこをたっぷりまぶし上から砂糖を1個につき小さじ1/4ずつのせたり、青のりやいった黒ごまをまぶしたりして仕上げます。
- ◇つぶあんでもち生地を包んでもおいしくいただけます。

赤飯

材料 (最大量)

もち米	5カップ(5合/約700g)
あずき	80g
打ち水※(もち米のつけ汁)	150mL
蒸し水	350mL

※打ち水は、かたさの好みに応じて加減してください。

- つくり方
- なべにあずきと4倍程度の水を入れ、沸とうさせてそのゆで汁を捨てます。
 - 1をたっぷりの湯で固ゆでにしておきます。ゆで汁は捨てずに冷ましておきます。
 - もち米はよく水洗いし約8時間、2のあずきのゆで汁に浸しておきます。
 - 3のもち米をざるに上げ約20分間水切りし、2のあずきとよく合わせておきます。もち米のつけ汁は打ち水にしますので捨てずにとっておきます。
 - 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけたあと、蒸し水を入れ、うすを本体に取りつけ、もちはねを回転軸に差し込みます。
(粉ねりプレートを取りつけないでください。)

ユーファン

油飯 (中華おこわ)

材料 (最大量)

もち米	5カップ(5合/約700g)
干しえび(水に戻す)	30g
干しいたけ(水に戻す)	4枚
たけのこ	150g
焼き豚	150g
にんじん	中1/2本
青ねぎ	2本
ごま油	大さじ3
干しえび・しいたけの戻し汁	200mL
しょうゆ	大さじ5
酒	大さじ3
五香粉	小さじ1/2〜1
蒸し水	300mL

- つくり方
- もち米はよく水洗いし約8時間、水に浸しておきます。
 - ①はあられ切りにしておきます。
 - 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。



- 4のもち米を入れふたをして**むす**キーを押します。
- 約20分後ふたを開けて、しゃもじでかき混ぜながら打ち水をし、すぐにふたをします。
- ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。



- 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけたあと、蒸し水を入れ、うすを本体に取りつけ、もちはねを回転軸に差し込みます。
(粉ねりプレートを取りつけないでください。)
- 中華なべにごま油を入れて熱し、強火で2をよく炒め、3のもち米を加えてさらに炒めます。
- 5が十分熱くなってから⑧を4〜5回に分けて加え、水気がなくなるまで混ぜ続けます。
- うすに6を入れふたをして**むす**キーを押します。
- ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。

食パン

材料 (1斤分)

①

牛乳……………100mL
水……………100mL

②

強力粉……………300g
砂糖……………18g(大さじ2)
塩……………3g(小さじ1/2)
バター(常温に戻す)……………15g
ドライイースト……………4.5g(小さじ1 1/2)

- ◆1斤用の食パン型を用意します。
- 作り方
- ①の材料を合わせておきます。
 - 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、うすを本体に取りつけます。粉ねりプレートとうす底部に取りつけ、もちはねを回転軸に差し込みます。
 - うすに②を入れて平らにし、1を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
 - ふたをして「つく/こねる」キーを押し、約10分でこね上げます。

ピザ

材料 (4枚分)

①

強力粉……………200g
薄力粉……………100g
塩……………6g(小さじ1)
ドライイースト……………6g(小さじ2)

②

オリーブ油……………24g(大さじ2)
水……………180mL

■トマトソース

トマトピューレ……………200g
トマトケチャップ……………大さじ3
塩……………少々
こしょう……………少々

全てを合わせ、よく混ぜておきます。

- 作り方
- 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、うすを本体に取りつけます。粉ねりプレートをうす底部に取りつけ、もちはねを回転軸に差し込みます。
 - うすに①を入れて平らにし、②を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。

- こね終われば「切」キーを押し、パン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油(分量外)を塗ったボウルに入れ、ラップをかけ約30℃で40～50分発酵させます。(生地が約2倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。)
- 生地を手で軽く押さえるようにしてガス抜きをし、スクッパーなどで生地を2等分します。(生地が傷むので手でちぎらないようにします。)
- 生地の表面がなめらかになるように丸め、ふきんをかけて約20分休ませます。
- 食パン型に薄くサラダ油(分量外)を塗ります。
- 2等分した生地をのし棒でそれぞれ20×15cmの長方形にのばし、左右の生地を折りたたんで三つ折りにし、中の空気を抜くために上からのし棒で軽く押さえます。
- 手前から巻き、巻き終わりをしっかりと閉じます。食パン型に合わせ目を下にして入れます。
- 霧吹きをして約35℃で40～50分(約2倍になるまで)発酵させます。
- 180～200℃に予熱したオーブンで約35分焼きます。(焼いている途中でアルミホイルなどをかぶせると、表面が焦げずに焼けます。)

- ふたをして「つく/こねる」キーを押し、約10分でこね上げます。
- こね終われば「切」キーを押し、ピザ生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油(分量外)を塗ったボウルに入れ、ラップをかけ約30℃で約50分発酵させます。(生地が2～3倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込み、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。)
- 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。
- スクッパーなどで生地を4等分して、表面がなめらかになるように丸め、ふきんをかけて約20分休ませます。
- 6をクッキングシートにのせ、のし棒で直径約20cmの円形にのばします。
- クッキングシートごとオーブン皿に移し、フォークで穴をあけます。(残りも同様にします。)
- 8の生地の表面に厚めにトマトソースを塗ります。
- 好みの具をのせ、200～220℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。

手作りパスタ

材料 (4人分)

デュラムセモリナ粉※……………150g
強力粉……………150g

①

水……………110mL
塩(水によく溶かす)……………小さじ1
卵(溶いておく)……………M寸1個
オリーブ油……………大さじ1
打ち粉(強力粉)……………適量

- ※パスタ用の小麦粉。薄力粉(同量)でも代用できます。
- つくり方
- ①の材料を合わせておきます。
 - 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、うすを本体に取りつけます。粉ねりプレートをうす底部に取りつけ、もちはねを回転軸に差し込みます。

ラザニア

材料 (4人分)

手作りパスタ……………4人分

■ミートソース

オリーブ油……………大さじ2

にんにく(みじん切り)……………1片

①

玉ねぎ(みじん切り)……………1個
牛ひき肉……………200g
しいたけ(粗みじん切り)……………4枚
トマトピューレ……………200g
固形スープの素(砕く)……………1個

②

赤ワイン……………大さじ3
ローリエ……………1枚
塩……………小さじ2 1/3
パン粉……………大さじ4

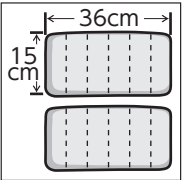
■ホワイトソース

バター……………30g
薄力粉……………30g
牛乳……………400mL
塩・こしょう……………少々
ピザ用チーズ……………100g

- ◇長径約18cmで深さ約3cmのグラタン皿(4皿)を使用します。
- つくり方
- 手作りパスタの生地を用意します。(材料とつくり方は上記「手作りパスタ」1～4参照)

- うすに粉類を入れて平らにし、1とオリーブ油を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
- ふたをして「つく/こねる」キーを押し、約10分でこね上げます。
- こね終われば「切」キーを押し、パスタ生地を取り出します。取り出した生地を4等分にして丸め、ラップで包み冷蔵庫で約1時間休ませます。
- まな板にしっかりと打ち粉をし、5の生地をのし棒で約1mm程の厚さにのばします。
- 6の表面にしっかりと打ち粉をし、三つ折りにして約5mm幅に切ります。
- 7の pasta をしっかりとほぐし、塩(分量外)を入れたたっぷりの熱湯で2～3分ゆでます。
- ゆであがったら水気を切り、パスタがくっつかないようにオリーブ油(分量外)を和えます。

- こね終われば「切」キーを押し、パスタ生地を取り出します。取り出した生地を2等分にして丸め、ラップで包み冷蔵庫で約1時間休ませます。
- まな板にしっかりと打ち粉をし、2の生地をそれぞれ15×36cmにのばします。
- 3を15×6cmの長方形に切ります。(合計12枚作ります。)
- 4の pasta を塩(分量外)を入れたたっぷりの熱湯で2～3分ゆでます。
- ゆであがったら水気を切り、パスタがくっつかないようにオリーブ油(分量外)を和えます。
- ミートソースを作ります。なべにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、中火でよく炒めて①を加えます。
- 7に十分火が通れば②を加えて混ぜ、約5分煮たあと、パン粉を加えて混ぜ、火を止めます。
- ホワイトソースを作ります。別のなべにバターを入れて熱し、薄力粉を入れて焦がさないように中火でよく炒めます。
- 火を止めて9に牛乳を少しずつ加え、混ぜながら、とろみがつくまで煮詰めて塩・こしょうで味を調えます。
- バター(分量外)を塗ったグラタン皿にゆでた pasta、ミートソース、ホワイトソースの順で3回重ねます。
- ピザ用チーズをのせ、約220℃に予熱したオーブンで約20分焼きます。



お料理ノート つづき

つく/こねる

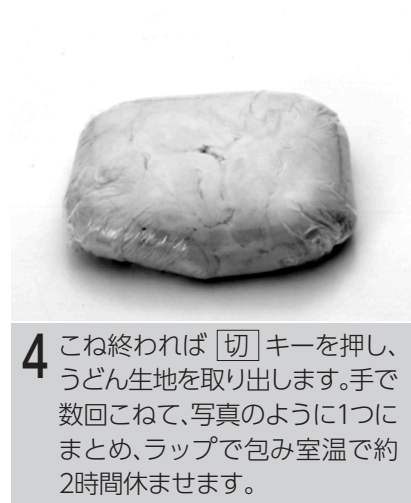
うどん

材料 (4人分)

- ①** 強力粉……………250g
 薄力粉……………150g
② 塩……………小さじ1
 水……………200ml
 打ち粉(強力粉)……………適量

作り方

1. 加熱容器にパッキン・キャップを取りつけ、うすを本体に取りつけます。粉ねりプレートをうす底部に取りつけ、もちはねを回転軸に差し込みます。
2. うすに**①**を入れて平らにし、**②**を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
3. すぐにふたをして **つく/こねる** キーを押し、2分たてば **切** キーを押します。しゃもじなどでうすの中央に生地を押しこむようにまとめ、粉っぽい部分をなくします。再度 **つく/こねる** キーを押し、約10分でこね上げます。



- 4** こね終われば **切** キーを押し、うどん生地を取り出します。手で数回こねて、写真のように1つにまとめ、ラップで包み室温で約2時間休ませます。



- 5** まな板などに打ち粉をし、4の生地を4個に分割し、のし棒で2mm程の厚さにのばします。



- 6** 5の生地に打ち粉をし、びょうぶ折りにします。



- 7** 6の生地を端の方から約3mm幅に切ります。

- 8.** 7のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯でゆで、煮立ってきたら差し水をしなが、芯がなくなるまで15～20分ゆでます。
9. 8のうどんを1～2回冷水で洗い、ぬめりを取り、水切りします。

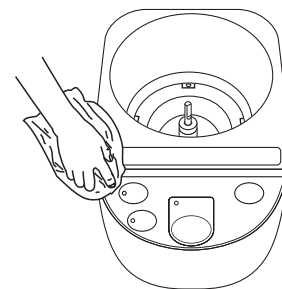
お手入れ

差し込みプラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

- 次のものは使用しないでください。
 - ・台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
 - ・みがき粉・ナイロンたわし・ブラシ・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くふいたり長時間触れさせたりしないでください。(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使用しないでください。(傷・変形・変色の原因)

本体・回転軸

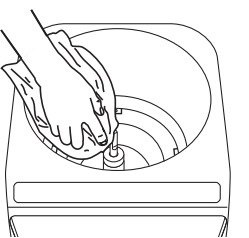
固く絞った柔らかい布でふき取る



加熱容器

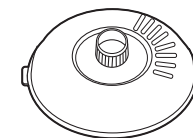
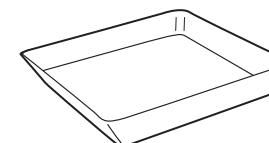
1. ぬれた柔らかい布で汚れをふき取る
2. 水分をふき取る

- もちの残りかすがたまとると蒸せないことがありますので使用後は必ずお手入れをしてください。
- もちつき終了後、加熱容器底に茶色いものが残る場合がありますが、さびではありません。

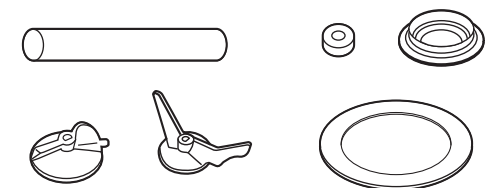


うす・本体カバー・ふた・のし棒・はね・パッキン・キャップ・粉ねりプレート

湯または水に浸し、スポンジで洗う



- うすやはねの穴についたもちやパン生地などは竹ぐしなどで取り除いてください。
- もちやパン生地などがついたままになっていると蒸せなかったり、取り付けができなくなります。



- お手入れ後、うす・はね・パッキン・キャップは所定の位置に確実に取りつけてください。

うす・加熱容器のフッ素加工について

フッ素被膜を傷めないために…

- 竹製・木製・プラスチック製のしゃもじを使ってください。(金属製のものは使わないでください。)

色ムラができることがあります

- 衛生上は影響ありませんので、安心してお使いください。

故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方																					
もち米が完全に蒸せていない	●もち米の量が多すぎませんか？ ●浸し時間が不足していませんか？ ●蒸し水の量が少なすぎませんか？ ●キャップ・パッキン・うす・ふたは確実に取りつけましたか？ ●粉ねりプレートを取りつけていませんか？ ●水切りは十分にしましたか？	●お調べいただいた内容をもとに、各項目の時間および容量を調整してください。 <table><tr><th rowspan="2">やわらかに する</th><th rowspan="2">確認項目</th><th>目安</th><th rowspan="2">かためにする (粒を残す)</th></tr><tr><th></th></tr><tr><td>少なくする</td><td>もち米の量</td><td>0.9～1.8L (約0.7～1.4kg)</td><td>多くする</td></tr><tr><td>長くする</td><td>浸し時間</td><td>新米:6～8時間 古米:10～12時間</td><td>短くする</td></tr><tr><td>多くする</td><td>蒸し水の量 (→P.7)</td><td>300～350mL</td><td>少なくする</td></tr><tr><td>長くする</td><td>つき時間</td><td>10～15分 (最大15分)</td><td>短くする</td></tr></table>	やわらかに する	確認項目	目安	かためにする (粒を残す)		少なくする	もち米の量	0.9～1.8L (約0.7～1.4kg)	多くする	長くする	浸し時間	新米:6～8時間 古米:10～12時間	短くする	多くする	蒸し水の量 (→P.7)	300～350mL	少なくする	長くする	つき時間	10～15分 (最大15分)	短くする
やわらかに する	確認項目	目安			かためにする (粒を残す)																		
少なくする	もち米の量	0.9～1.8L (約0.7～1.4kg)	多くする																				
長くする	浸し時間	新米:6～8時間 古米:10～12時間	短くする																				
多くする	蒸し水の量 (→P.7)	300～350mL	少なくする																				
長くする	つき時間	10～15分 (最大15分)	短くする																				
もちがやわらかすぎる (混ぜもちはやわらかめ)	●もち米の量が少なすぎませんか？ ●浸し時間が長すぎませんか？ ●水切りは十分にしましたか？ ●蒸し水の量が多すぎませんか？ ●つき時間が長すぎませんか？																						
もちに粒が残っている	●もち米の量が多すぎませんか？ ●うるち米が混ざっていませんか？ ●浸し時間が不足していませんか？ ●蒸し水の量が少なすぎませんか？ ●キャップ・パッキン・うす・ふたは確実に取りつけましたか？ ●つき時間が短すぎませんか？ ●粉ねりプレートを取りつけていませんか？																						
もちがうまくつけない	●もちはねを取りつけていますか？ つけ忘れていたり、みそはねではうまくつけません。 ●加熱容器・うす・もちはねにもち米などの異物や汚れがついたまま使用していませんか？																						
ブザーがピーと8回鳴り、 むす・自動もちつきランプ が点滅する (キー操作ができない)	●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。																						
蒸しはじめてすぐにブザー がピーと5回鳴りむす ランプが点滅する (切キーのみ受けつける)	●加熱容器に蒸し水を入れましたか？(からだし検知) ※からだししたときは、すぐに水を入れないでください。 やけどの恐れがあります。																						
ついているとき、 こすれる音がする	●うすは確実に取りつけましたか？ うすが本体にしっかり固定されていることを確認してください。																						
はね(モーター)が 回転しない (材料の動きが悪い)	●モーターを休ませずに連続でついたり、蒸し上がったもち米を冷ましすぎていませんか？ ※モーター保護装置が働いてモーターの回転が止まることがあります。再度回転するには、一度電源を切り、もちを取り出してモーターを十分に冷ましてからスタートしてください。 「むす」から始めるときは5分以上、「つく」から始めるときは30分以上冷ましてください。																						
うすの底から、もちが もれている	●もちはねを奥まで差し込んでいますか？																						
うすの底から、粉が もれている	●粉ねりプレートは「上面」の刻印表示を上にしてうす底部に正しく取りつけましたか？																						
使用中、本体から においが少しする	●初めて使用されるときや繰り返し使用されるときは、本体からにおいがしますが、内部のモーターのにおいであり異常ではありません。そのままご使用ください。																						
大豆がつぶせない	●みそはねを取りつけていますか？もちはねではうまくつぶせません。 ●大豆がやわらかくなるまで煮ましたか？																						

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入は裏表紙参照)

部 品 名	部 品 番 号	部 品 名	部 品 番 号
も ち は ね	724429-00	み そ は ね	BG280052L-00
う す	724424-00	計 量 カ ッ プ	724432-00
パ ッ キ ン	724426-00	の し 棒	BG730048A-01
キ ャ ッ プ	724427-00	粉 ね り プ レ ー ト	724431-00

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」(P.22)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差し込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。