



取扱説明書

お買い上げまことにありがとうございます。

- この取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ご使用前には必ず「安全上のご注意」をお読みください。
- お読みになった後はお使いになる方がいつでも見られる所に大切に保管してください。



もくじ

安全上のご注意	1～2
使用上のお願い	2
各部のなまえと付属品	3
知っておいていただきたいこと	4
ご使用方法（もちつきコース）	5～6
ご使用方法（つきたてコース）	7～8
お手入れのしかた	9
料理集	10～13
よくあるご質問	14
修理を依頼されるまえに	15
こんな表示が出たときは	16
仕様	17
消耗品について	17
アフターサービスについて	17
メモ	18
保証書	裏表紙

安全上のご注意

製品を安全にお使いいただき、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の重要事項を警告・注意に分けて示しています。必ずお守りください。



警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。



注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別しています。



してはいけないこと（禁止）を示します。



必ずすること（強制）を示します。

警告

電源プラグや電源コードについて



必ず実施

- 交流 100V のコンセントを使う
交流 200V の電源で使うと感電・火災の原因になります。
- 電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む
感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電の原因になります。



禁止

- タコ足配線はしない
発熱による火災の原因になります。
- 電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
感電・ショートによる火災の原因になります。
- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない
電源コードが傷み、感電・火災の原因になります。
- 電源コードを持って電源プラグを抜かない（必ず電源プラグを持つ）
電源コードに傷がつき、感電・ショートによる火災の原因になります。

事故を避けるために



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートによる火災の原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。

※修理は販売店にご相談ください。



禁止

- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない
感電・けがの原因になります。
- 使用中に可燃性スプレー・シンナーなど可燃物を製品の近くで使わない
爆発・火災・発火の原因になります。
- 蒸気口や排熱口に針金・ピンなどの異物を入れない
感電・ショートによる火災・けがの原因になります。
- 運転中にねり容器をはずさない
けがや故障の原因になります。



接触禁止

- 運転中は蒸気口の上に手や顔を近づけない
運転中はふたを開けない
やけどの原因になります。

※特にお子様には充分ご注意ください

⚠️ 注意



必ず実施

- もちや料理を取り出すときは、必ずミトンなどを使ってねり容器の口を持って持ち、本体からはずすねり容器を逆さにして、もちや料理を取り出すときは、必ずミトンなどを使ってねり容器の底を持つやけどの原因になることがあります。



禁止

- 使用中に移動させない
落下してけがの原因になることがあります。
- 回転している羽根にはさわらない
- 本体を置くテーブルの上や、本体の足は汚れたまま使わない
本体が移動することがあります。(テーブルなどの上や本体の足が粉などで汚れているときは、きれいにしてください。)
- テーブルクロス、じゅうたん、ぐらついた台の上など不安定な場所や大理石など滑りやすい所、テーブルの端では使わない
本体がゆれることがあり、落下してけがの原因になることがあります。

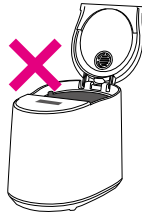


電源プラグを抜く

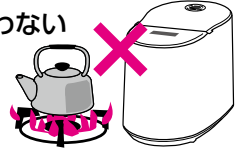
- お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く
感電・けがの原因になることがあります。
- 異常時は直ちに電源プラグを抜く
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。
- 長期間使用しないときは、必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災の原因になることがあります。

使用上のお願い

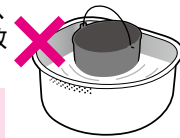
- ふたを開けたまま使わない
ふたを開けたまま使用すると、もちや料理がうまくできないことがあります。



- 湿気のある所、火気の近くで使わない
変形・故障の原因になります。



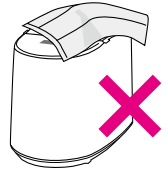
- ねり容器の底の部分を水につけたままにしない
羽根取付軸部分に外側から水が入り、羽根取付軸が回らなくなるなどの故障の原因になります。



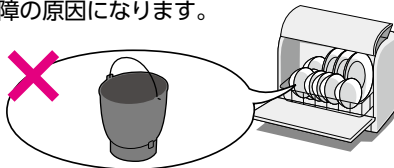
外側はぬれふきんでふく程度にして水洗いは内側のみにしてください。

- ねり容器はていねいに扱う
ねり容器を変形させると、もちのできが悪くなる可能性があります。

- 運転中はふきんなどをかけない
蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。



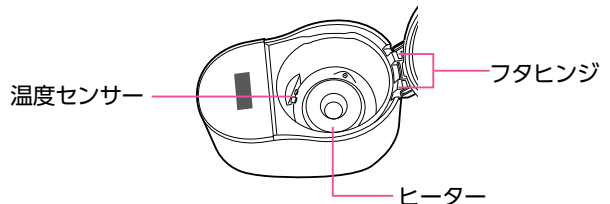
- ねり容器・羽根・フタ・計量カップを食器洗い機で洗わない
変形・変色・故障の原因になります。



- 決められた容量以上で使わない
モーターに負担がかかり故障の原因になります。

- 食物アレルギーの方は、医師と相談のうえ使用する。

- 次の部分には強い力を加えない
故障や変形の原因になります。



- グラニュー糖やパールシュガーなど、かたい材料は使用を控える
ねり容器のフッ素樹脂コーティングに傷が付く場合があります、消耗が早くなります。

各部のなまえと付属品

本体

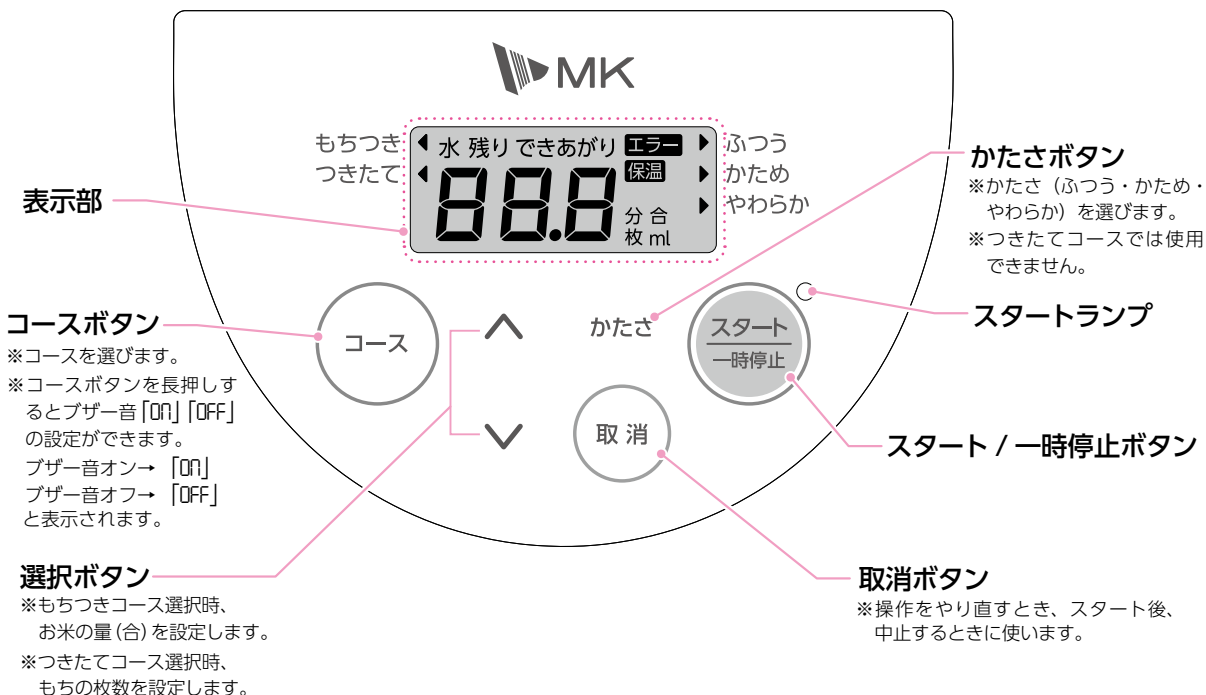


付属品



計量カップ：50ml
(ポリプロピレン：耐熱 100℃)

操作部 ※表示部は説明のため、すべての表示を点灯させています。



知っておいていただきたいこと

コースについて

もちつきコース もち米から全自動でもちをつくるコースです。

- もち米をひたす必要がなく、食べたいと思ってから約 60 分でもちができてあがります。
 - もちのできばえを「ふつう」「かため」「やわらか」の 3 段階で調整できます。
 - かたさの違いでもち米の量や水の量を変える必要がありません。
- ※水の量、水の温度、もち米の種類、気温などにより、もちのできばえは変わります。

つきたてコース できあがっているもち（切りもちや丸もち）を使ったコースです。

- 切りもち（丸もち）をつきたてのもちのようにやわらかく戻します。
- 切りもち（丸もち）と食材を使い混ぜもちができます。

切りもち・丸もちについて

- 市販の切りもち、丸もちは**原材料名：もち米（国産 100%）**のものをお使いください。
- 市販の切りもち 1 枚：約 50g、丸もち 1 個：約 30g のものをお使いください。

ご家庭で作ったもちについて

- ご家庭で作ったもちを使う際は、切りもちなら 1 枚 50g、丸もちなら 1 個 30g になるように切ってお使いください。

便利な機能について

一時停止

- スタートさせた後に押すと一時停止し、スタートランプが点滅します。
停止中にもう一度押すか、1 分経過すると、ブザーが鳴り、スタートします。
- 中の様子を確認したいときなどにお使いください。

※ふたを開ける場合

- ・中の温度が下がらないようになるべく少ない時間にしてください。
- ・蒸気や水滴でやけどをしないように充分ご注意ください。

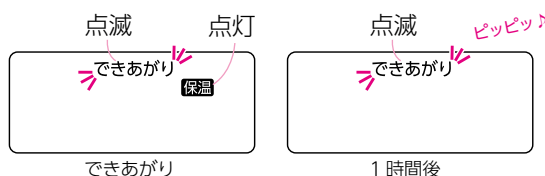
かたさ

 もちつきコースのみで使用できます。

- もちのできばえを「ふつう」「かため」「やわらか」の 3 段階で調整できます。
 - かたさの違いでもち米の量や水の量を変える必要がありません。
- ※水の量、水の温度、もち米の種類、気温などにより、もちのできばえは変わります。

保温

- もちつきコースが終わると自動で保温に切り替わります。取消ボタンを押すと保温は切れます。
- できあがり後**約 1 時間**保温されます。
1 時間後ブザーがなって自動で保温が切れます。



- ※必ず保温中（1 時間以内）にねり容器からもちを取り出してください。
保温が切れると「ビッピッ」とブザーが鳴り続けます。
- ※保温の間にできあがったもちがかたくなることがあります。

ご使用方法（もちつきコース）※もち米は水にひたさないでください。

本体と材料の準備

準備するもの



1 もち米をはかる



	最小量～最大量		
合	1合	1.5合	2合
g(約)	140g	210g	280g
L	0.18L	0.27L	0.36L

- もち米はできるだけうるち米の混ぜっていないものをお使いください。うるち米は粒で残ります。
- もち米の量は正確にはかりではかってください。

2 もち米を洗う



1. もち米にたっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、すばやく水を捨てます。

※もち米を洗う時間は5分以内を目安としてください。

- 洗米するときは、お湯を使わないでください。もちが変色したり味がわるくなったりします。

※もち米は水にひたさないでください
ひたすとやわらかくなりすぎます。

3 もち米を取り出して必ず15分水切りする



- もち米を金属製のざるなどに移し、水切りします。

- 竹製やプラスチック製のざるは水切れが悪いので、ざるをよく振って水切りしてください。
- 15分以上水切りするともち米がかわきうまくなれない原因になります。

5

4 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする



羽根

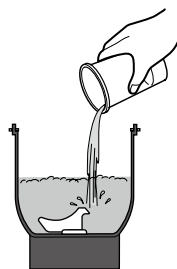
- 羽根取付軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に差し込みます。

羽根取付軸



※羽根が浮いているともちができません。

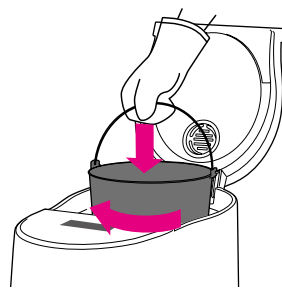
5 もち米と水をねり容器に入れる



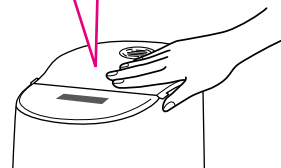
もち米	水の量
1合 (140g)	110ml (110g)
1.5合 (210g)	140ml (140g)
2合 (280g)	180ml (180g)

- ねり容器のふちに米粒がついているとうまくなれない原因になります。
- 水の量は正確にはかりではかってください。うまくなれない原因になります。

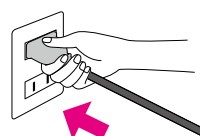
6 ねり容器を本体に入れてふたをする



必ずふたをしてください。



7 電源プラグをコンセントに差し込む



スタート

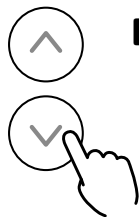
8 コースを設定する

「コース：もちつき 2 合 かため」を設定するとき



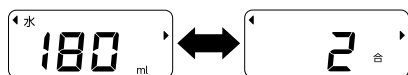
1 「コースボタン」でもちつきを選ぶ

- もちつき ▶ つきたて ▶ …… の順で選択できます。



2 「選択ボタン」で 2 合を設定する

- 表示部に選択したもち米の量 (合) と水の量が表示されるので確認してください。



3 「かたさボタン」で、かためを設定する

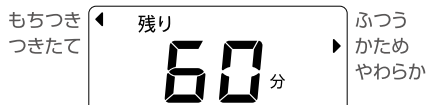
- ふつう ▶ かため ▶ やわらか ▶ …… の順で選択できます。



コース：もちつき

2 合 かたさ：かため

9 「スタート/一時停止ボタン」を押す



- スタートランプが点灯し、もちつきが始まります。
- 残り時間が表示されます。

もちの保存方法

- 室温に長く置くと乾燥してヒビ割れたり、カビが生えたりします。できるだけ温度や湿度の低いところに置いてください。
- 短期間 (3~4日) なら片栗粉をよくはらってからビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長期間なら冷凍庫へ入れてください。

できあがり

10 ブザーがなったら「取消ボタン」を押して、ねり容器を取り出す

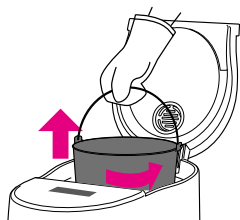


もちつき つきたて



ふつう かため やわらか

- できあがりの表示が点滅し保温表示が点灯します。
- 自動で保温に切り替わります。(P.4 をご覧ください)
- ミトンを使いねり容器を持って、本体にある矢印 (ゆるむ) の方向に回して取り出します。



注意



必ず実施

- ねり容器を取り出すときは必ずミトンなどを使う。

やけどの原因になることがあります。特にお子様にはご注意ください。

11 もちを取り出す

- 片栗粉をふったのし板またはバットにねり容器を逆さにしてすばやくもちを取り出します。



※できあがったもちを食べる際には、のどに詰まらせないように、十分に注意してお召し上がりください。

12 電源プラグをコンセントから抜く

ご使用方法（つきたてコース）

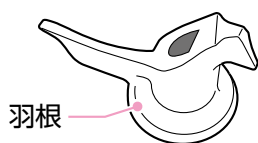
本体と材料の準備

切りもち・丸もち・水の量

切りもち	丸もち	水の量
2枚	3個	25ml
3枚	4または5個	30ml
4枚	6個	35ml
5枚	7または8個	40ml
6枚	9個	45ml
7枚	10または11個	50ml

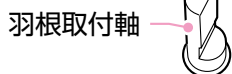
切りもち（1枚：約50g）のとき
丸もち（1個：約30g）のとき

1 本体からねり容器を取り出し 羽根をセットする

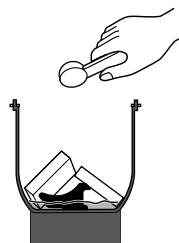


■羽根取付軸と羽根の
穴の形を合わせ、奥
まで確実に差し込
みます。

※羽根が浮いていると
もちができません。



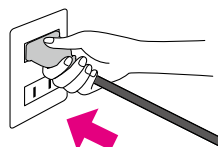
2 ねり容器に切りもち（丸もち）、 水を入れる



3 ねり容器を本体に入れてふたを する



4 電源プラグをコンセントに 差し込む



スタート

5 コースを設定する

「コース：つきたて 切りもち 4 枚」を設定するとき



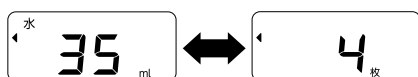
1 「コースボタン」でつきたてを選ぶ

- もちつき ▶ つきたて ▶ … の順で選択できます。



2 「選択ボタン」で 4 枚を設定する

- 表示部に選択した切りもち (丸もち) の枚数と水の量が表示されるので確認してください。



コース：つきたて 4 枚

丸もちをご使用のとき

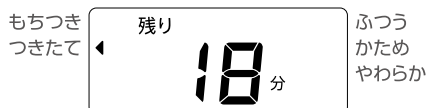
- 枚数の設定は P.7 「切りもち・丸もち・水の量」を参照し、丸もちを切りもちの枚数に置き換えて設定してください。

例：丸もち 6 個のとき
設定枚数は 4 枚

6 「スタート/一時停止ボタン」を押す



- スタートランプが点灯し、スタートします。
- 残り時間が表示されます。



できあがり

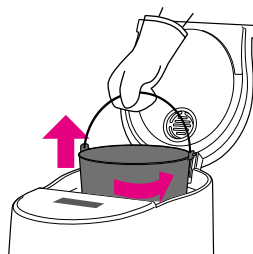
7 ブザーがなったら「取消ボタン」を押し、ねり容器を取り出す



もちつき
つきたて

できあがり

ふつう
かため
やわらか



- できあがりの表示が点灯します。
- ミトンを使い、ねり容器とつてを持って、本体にある矢印 (ゆるむ) の方向に回して取り出します。

※できあがり後はなるべく早くねり容器からもちを取り出してください。

⚠ 注意



必ず実施

- ねり容器を取り出すときは必ずミトンなどを使う。やけどの原因になることがあります。特にお子様にはご注意ください。

8 できあがったもちを取り出す



- 片栗粉をふったのし板またはバットにねり容器を逆さにしてすばやくもちを取り出します。

※できあがったもちを食べる際には、のどに詰まらせないよう、充分に注意してお召し上がりください。

9 電源プラグをコンセントから抜く

お手入れのしかた

⚠ 警告



水ぬれ禁止

- 本体を丸洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショートによる火災の原因になります。

⚠ 注意



電源プラグを抜く

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く
感電・けがの原因になることがあります。

お手入れするまえに

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

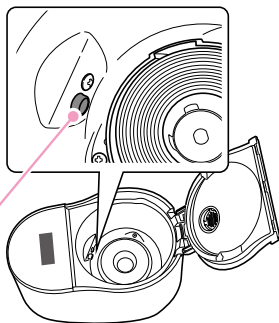
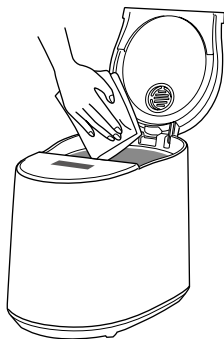
ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



お手入れ ※1回使うごとに必ずおこなってください

本体 ※必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

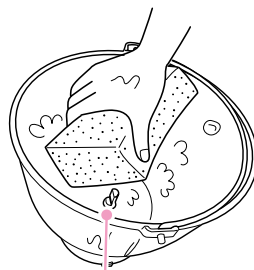
- 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきをひたし、かたくしぼってからふき、よく乾かしてください。
- 本体内側のくず、カスなどは、早めにふき取ってください。（異臭や故障の原因になります。）
- 温度センサーについたくず、カスなどは、早めにふき取ってください。（うまくできなかつたり、異臭や故障の原因になります。）



温度センサー

ねり容器・羽根

- ねり容器の中に羽根がかかる程度のお湯を入れます。もちがふやけたらお湯を捨て、羽根を取り外します。表面のフッ素樹脂加工や羽根取付軸のシール部を傷めないようにスポンジで洗ってください。



シール部

※羽根が外れにくいときは、羽根をひねりながら引っ張ってください。（手をはさまないようにご注意ください。）

羽根が外れないときは、もう一度お湯を入れ、充分にもちをふやかしてから羽根を取り外してください。

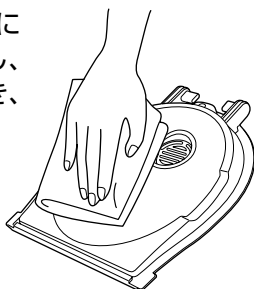


- 羽根の穴に詰まった生地は水を含ませてやわらかくしてから、ようじなどで取り除いてください。



ふた

- 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきをひたし、かたくしぼってからふき、よく乾かしてください。



- ねり容器に水を入れたまま長時間放置したり、ねり容器ごと水につけたままにしないでください。（腐食したり、羽根取付軸が回らなくなることがあります。）

- 羽根取付軸のシール部が破損していないか確認してください。
- 塩素系漂白剤は使用しないでください。

もちつきコース・つきたてコース つきたてのもちを使って・・・



からみもち **材料** (12個分)

大根おろし…200g 万能ねぎ…少々
しょうゆ…大さじ4 (小口切り)

作り方

■つきたてのもちの上に大根おろしと万能ねぎをのせ、しょうゆを回し入れる。

きなこもち **材料** (12個分)

きなこ…大さじ4 塩……………少々
砂糖……………大さじ4

作り方

■きなこ・砂糖・塩を混ぜ合わせ、つきたてのもちにからめる。



しょうがもち **材料** (6個分)

砂糖……………大さじ1
しょうゆ……………大さじ1
しょうが(すりおろしたもの)…大さじ1

作り方

■砂糖・しょうゆ・しょうがを混ぜ合わせ、つきたてのもちにからめる。



ぜんざい **材料** (4人分)

まるもち……………4個
ゆであずきの缶詰……………250g
水……………400ml

作り方

- 1 鍋にゆであずきと水 400mlを入れ、火にかけて沸騰させる。
- 2 椀につきたてのまるもちを入れ、1をそそぐ。

※表示部に表示される水量と料理集に記載された水量は異なります。
料理集に記載された水量に従ってください。



草(よもぎ)もち

よもぎの準備

- 1 よもぎは葉先だけをつみとる。なべにたっぷりの湯をわかし、やわらかくゆで、水にさらしてアクを抜く。
- 2 1のよもぎの水を絞って細かく刻み、すり鉢ですりつぶす。

コース：もちつき

材料

もち米……………1.5合(210g)
よもぎ(生葉)……………25g
水……………140ml
塩……………適量

作り方

- 1 もち米を洗い、15分水切りをする。
- 2 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする。
- 3 もち米、水、よもぎをねり容器に入れる。
- 4 ねり容器を本体に入れて本体のふたをする。
以降の手順はP.5「7 電源プラグを～」と同じです。
できあがったら、もちを取り出し、食べやすい大きさに丸める。

コース：つきたて

材料

切りもち(丸もち) ……3枚(5個)
よもぎ(生葉)……………15g
水……………37.5ml(大さじ2と½)
塩……………適量

作り方

- 1 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする。
- 2 ねり容器に材料を入れる。
- 3 ねり容器を本体に入れて本体のふたをする。
以降の手順はP.7「4 電源プラグを～」と同じです。
できあがったら、もちを取り出し、食べやすい大きさに丸める。

※表示部に表示される水量と料理集に記載された水量は異なります。
料理集に記載された水量に従ってください。



黒ごまもち

コース：もちつき

材料

A	もち米	1.5合 (210g)
	黒ごま	大さじ1と½
	水	140ml
	塩	適量
	しょうゆ	適量

作り方

- 1 もち米を洗い、15分水切りをする。
 - 2 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする。
 - 3 材料Aをねり容器に入れる。
 - 4 ねり容器を本体に入れて本体のふたをする。
- 以降の手順はP.5「7 電源プラグを～」と同じです。
できあがったら食べやすい大きさに丸め、お好みで塩やしょうゆをかける。

コース：つきたて

材料

A	切りもち (丸もち)	3枚 (5個)
	黒ごま	大さじ1
	水	45ml (大さじ3)
	塩	適量
	しょうゆ	適量

作り方

- 1 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする。
 - 2 ねり容器に材料Aを入れる。
 - 3 ねり容器を本体に入れて本体のふたをする。
- 以降の手順はP.7「4 電源プラグを～」と同じです。
できあがったら食べやすい大きさに丸め、お好みで塩やしょうゆをかける。

おかき 余ったもちを使い、おかきができます

1. もちを1cm角に切る

おかきにするとサイズが大きくなるので、小さめに切ることをおすすめします。

2. 十分に乾燥させる

よく乾燥させてください。乾燥の目安は「ひび割れ」ができるくらい。
水分を完全になくすことでカリッと仕上がります。

3. クッキングシートなどに重ならないように乗せ、電子レンジ600Wで3～3分半加熱してください。

もちは大きさや厚さによって加熱時間が異なりますので、膨れて少しきつね色になったものから先に出していくことをおすすめします。

まだカリカリになっていない状態の場合は30秒ずつ電子レンジで加熱して下さい。

※表示部に表示される水量と料理集に記載された水量は異なります。
料理集に記載された水量に従ってください。



つきたてコースを
使って・・・

黒糖もち

材料

▲切りもち（丸もち）……3枚（5個）
|| 黒糖（粉末タイプ）……60g
|| 水……45ml（大さじ3）
|| きな粉……適量

作り方

- 1 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする。
- 2 ねり容器に材料▲を入れる
- 3 ねり容器を本体に入れて本体のふたをする。

以降の手順はP.7「4 電源プラグを～」と同じです。
できあがったら、もちを取り出し、食べやすい大きさに丸め、
きな粉をまぶす。

あんこくるみもち

材料

切りもち（丸もち）……3枚（5個）
くるみ（5mm角に刻む）……40g
あんこ……60g
水……45ml（大さじ3）

作り方

- 1 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする。
- 2 ねり容器に材料を入れる
- 3 ねり容器を本体に入れて本体のふたをする。

以降の手順はP.7「4 電源プラグを～」と同じです。
できあがったら、もちを取り出し、食べやすい大きさに丸める。

さつまいももち

材料

切りもち（丸もち）……3枚（5個）
さつまいも……130g
（蒸して1cm角に切る）
砂糖……大さじ1と½
水……30ml（大さじ2）

作り方

- 1 本体からねり容器を取り出し羽根をセットする。
- 2 ねり容器に材料を入れる。
- 3 ねり容器を本体に入れて本体のふたをする。

以降の手順はP.7「4 電源プラグを～」と同じです。
できあがったら、もちを取り出し、食べやすい大きさに丸める。

よくあるご質問

Q 国産もち米はどんな銘柄でも使える？

A 使えます。
※ただし、もち米の品質によりもちのできばえは変わります。

Q 市販の切りもち（丸もち）ならどこのメーカーのものでも使える？

A 使えます。（P.4 をご覧ください）
原材料名がもち米（国産 100%）のもちをお使いください。

Q 凍った材料（もち、食材）でも使える？

A 使えません。
ねり容器や羽根を傷めたり、もちのできが悪くなる原因となります。

Q 料理集以外の材料や料理集以上の量の材料を使って作ることができる？

A できません。
運転中に材料があふれたり、できが悪くなる原因となります。

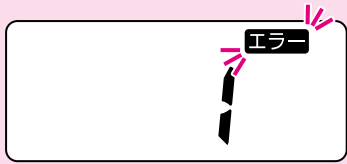
Q ひたしてしまったもち米を使ってもちを作ることができる？

A できます。
もち米が吸水した分、水の量を減らしてください。
例) 2 合 (280g) をひたした場合
ひたし後のもち米の重さが 380g だったら、
100ml 減らして 80ml の水を入れる。
※ひたしたもち米は水を減らしてもやわらかい
できになります。

修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
どのボタンを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグが抜けていませんか？ ■ 本体内部が高温になっていませんか？ ■ 停電していませんか？ (ブレーカーがOFFになっている) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを差し込んでください ■ ふたを開けてねり容器を取り出し、冷ましてからスタートボタンを押してください。 ■ 停電が回復するまで待つ (ブレーカーをONにする) 	5・7 6・8
保温されない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1時間以上、保温を続けていませんか？ ■ つきたてコースではありませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 保温時間が1時間を超えると、自動で保温が終了します ■ つきたてコースは、コース終了後保温はされません 	4
途中で止まっていた	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを抜いたり、取消ボタンをさわりませんでしたか？ ■ 停電がありましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを差し込んでください ■ 停電が回復するまで待つ (ブレーカーをONにする) 	5・7
ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取り付けましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取り付ける 	5・7
蒸気口や本体ふたの周囲からわずかに煙が出る	<ul style="list-style-type: none"> ■ 材料がヒーターの上にこぼれていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 本体が冷めてからふきとってください 	9
できあがったおもちがやわらかすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ■ 材料や水の量は適切でしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 規定量の材料、水を入れてください 	5・7
できあがったおもちがかたすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたを開けたまま運転しませんでしたか？ ■ 材料や水の量は適切でしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 必ずふたをして運転してください ■ 規定量の材料、水を入れてください 	5・7 5・7
つぶつぶが多い うまくつきあがらない うまくまざらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が混ざっていませんか？ ■ 水切りの時間は適切でしたか？ ■ 羽根を確実に取り付けましたか？ ■ 凍った材料を使用したり、運転の途中で材料などを追加しませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が混ざっていないもち米を使う ■ 水切りを15分行う ■ 羽根を確実に取り付ける ■ 凍った材料は解凍してから入れる 運転の途中で材料は追加しない 	7 7 5・7
ついたもちが変色したり臭いがある	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗米は充分しましたか？ ■ 水切り時間が長すぎませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 洗米は充分行う ■ 約15分水切りを行う 	7
羽根がねり容器から外れない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 運転後、羽根をつけたままねり容器を放置しませんでしたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器の中に羽根が隠れる程度のお湯を入れ、もちがふやけたら羽根を取り外してください 	9

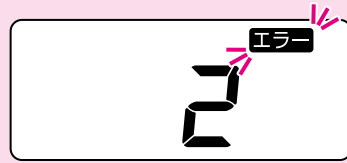
こんな表示が出たときは



[ブザー音: ピーピーピッ]

- スタート時に本体内部が高温 (38℃以上) になっている。

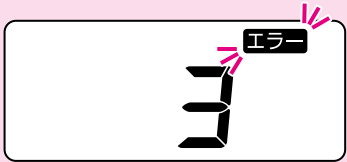
- ふたを開けてねり容器を取り出し、冷ましてからスタートボタンを押してください。



[ブザー音: ピピッピピッ...]

- 使用中に停電があった。途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが切れた場合も含まれます。

- スタート / 一時停止ボタンを押して再スタートさせるか取消ボタンを押して運転を中止してください。



[ブザー音: ピーピーピッ]

- 規定容量よりも多い材料を入れている。
- 異物が入っている。

- 取消ボタンを押して運転を中止してください。ふたを開けてねり容器を取り出し、異物などを取りのぞいてください。
- ※再度同じ表示が出るときはお買い上げの販売店または裏表紙の問い合わせ先に点検・修理をご相談ください。

上記以外の表示が出たときは、お買い上げの販売店または裏表紙の問い合わせ先に点検・修理をご相談ください。

仕様

形式	RM-02H	
電源	100V (50/60Hz)	
消費電力	ヒーター	200W
	モーター	75W
定格消費電力	280W	
安全装置	温度ヒューズ / 電流ヒューズ / モーター保護装置	
電源コード	約 1.4m	
製品寸法	幅 19 × 奥行 30 × 高さ 22cm	
質量	約 3.3kg	
付属品	計量カップ (ポリプロピレン : 耐熱 100°C) 取扱説明書	

消耗品について

消耗部品	こんなときは部品交換（有料）が必要です。 お買い上げの販売店またはお客様相談窓口へご相談ください。	部品コード
■羽根	■破損、変形した場合	RM-B358Z
■ねり容器	■フッ素樹脂がはがれた場合	RM-2233Z

アフターサービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切り後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合、お客様のご要望により有料で修理いたします。

全自動もちつき機 保証書

持込修理

製品名	全自動もちつき機		形式	RM-02H		
保証期間	本体 1 年間 (消耗部品を除く)		※お買い上げ日	年	月	日
※お客様	〒 ご住所 お名前	TEL 様	※販売店	〒 住所 店名	TEL 印	

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内(お買い上げ日から1年間)に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - (ニ) 業務用または一般家庭用以外にご使用の場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 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または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などがない場合。
 - (ト) 消耗部品(羽根・ねり容器)が損傷し、取り替えを要する場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

修理メモ

★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。従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。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくはP.17「アフターサービスについて」をご覧ください。
なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社(〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825 TEL 026(272)4111(代))にお問い合わせください。

こんな症状はありませんか

- 電源コード・プラグが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- 製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

こんなときは

このような症状のときはコンセントから電源プラグを抜き、販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

- 〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
- フリーダイヤル ☎0120-70-4040
- 通常電話番号 026(272)4111(代表)
- FAX 026(274)7089
- 受付時間 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時 (祝日および弊社休業日を除く)

エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026(272)4111(代)
FAX 026(274)7089(代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
四国支店	〒761-8062	高松市室新町3-5 B棟102	TEL 087(868)6781
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-23-27	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077