

もちつき機保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	BS-GA20	●お買い上げ日		保証期間
		年	月	日
●お客様	お名前 ☎			
	ご住所 〒			
●販売店	住所 店名	☎		

●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。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輛、船舶へのとう載）に使用された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かえられた場合。
 - (ト) 消耗部品の交換。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 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保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対する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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

BS-GA型 ©(B)A

ZOJIRUSHI

もちつき機
ちから

カもち

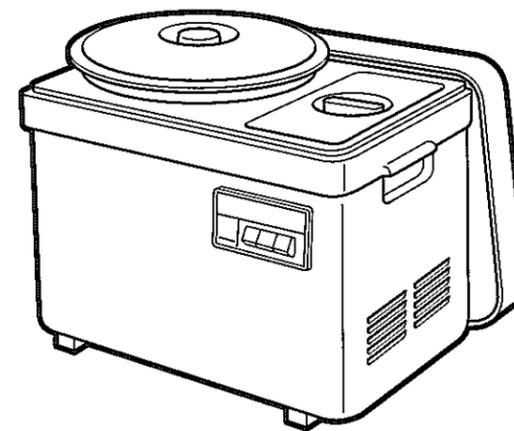
型名 BS-GA20

取扱説明書

家庭用

- 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した。
- 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、大切に保存してください。

保証書つき



もくじ

安全上のご注意	2
各部のなまえ	4
使い方	
もちつき	5
むす	8
つく	10
お手入れ	12
収納のしかた	13
故障かなと思ったとき	13
仕様	14
アフターサービス	15
お客様ご相談窓口	15
保証書	裏表紙



安全上のご注意

必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。



警告

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷^{※1}を負うことが、想定される内容を表します。



注意

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



注意

取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が、想定される内容を表します。



禁止

⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。



指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

警告



分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因となります。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

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・けがをする恐れがあります。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない
重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。



禁止

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、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・発火の原因となります。



禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因となります。



差し込みプラグを
しっかり差し込む

差し込みプラグは根元まで確実に差し込む



接触禁止

蒸しているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるので手をふれない
やけどする恐れがあります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない

●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



差し込みプラグを持って抜く

差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。



うすをはずす

もちを取り出すときは、必ずふきんやミトンなどで、うすをつかみ本体からはずす
やけどの原因となります。



禁止

から炊きしたときは、すぐ水を入れない
やけどする恐れがあります。



禁止

運転中に移動させない
けがの原因となります。



禁止

不安定なところでは使用しない
けがの原因となります。



差し込みプラグを抜く

部品の取付け、取り外しおよびお手入れするときは、電源を切り
差し込みプラグを抜く
けがをする恐れがあります。



差し込みプラグを抜く

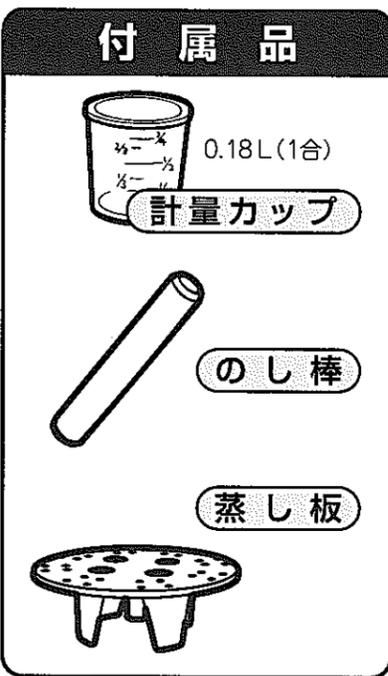
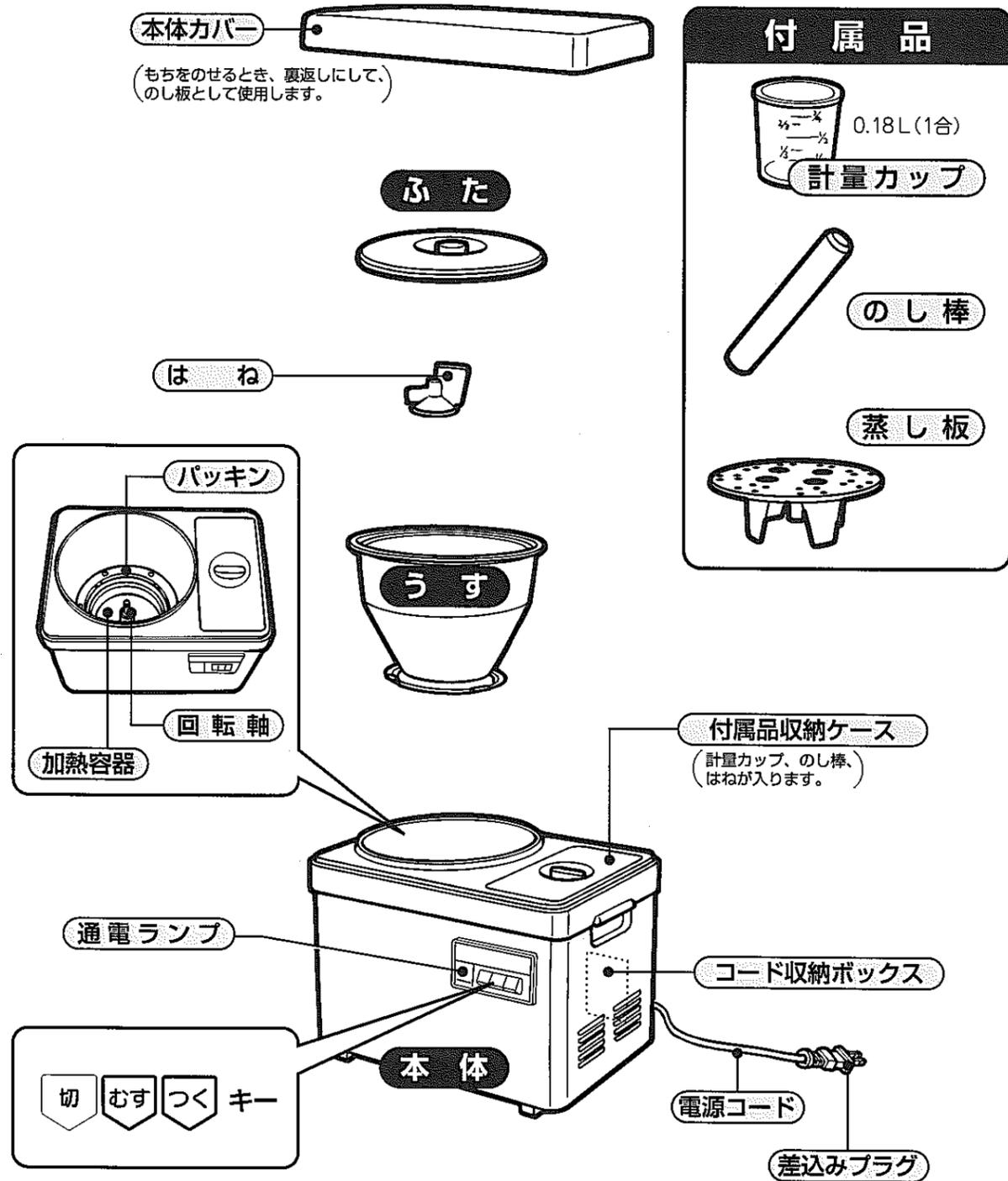
使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

●本体の上に乗ったり、腰掛けたりしないでください。故障や転倒などによるけがの原因になることがあります。

お願い

- 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・破損の原因となります。
- 加熱容器のから炊きはしないでください。故障の原因となります。
- [<]**を始めると本体がゆれることがあります。必ず床の上でご使用ください。
- 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。やけどの原因となります。
- [<]**運転を続けてしないでください。モーター故障の原因となります。30分運転したら、1回運転するごとに30分以上休ませてください。
- 調理するときは、ふたを必ずセットしてからご使用ください。やけどやけがの原因となります。
- [<]**終了後は必ず**[切]**キーを押してください。切り忘れた場合けがなどの原因となります。
- 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。やけどをする恐れがあります。

各部のなまえ



1回につけるもち米の量の範囲
 1.8L (1升・1.4kg) ~ 3.6L (2升・2.8kg)

- 1.8L未満で使用すると、もちの中にツブツブが多くなります。また、極端に少ないともちの状態になりません。
- 玄米は使用しないでください。

使い方

もちつき

【もち米の量と蒸し水の量】

もち米の量 (洗米前)	L 升(kg)	3.6 2(約2.8)	3.0 1.7(約2.3)	2.4 1.3(約1.9)	1.8 1(約1.4)
蒸し水の量	mL(カップ)	720(4)	660(3 $\frac{2}{3}$)	600(3 $\frac{1}{3}$)	420(2 $\frac{1}{3}$)

• 蒸し水の量の()内は付属の計量カップで水を計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

1 もち米を計り、洗米する
 計量は付属の計量カップで。すりきり1杯(0.18L(1合))
 洗米は十分に。
 良いもちをつくコツは！
 うるち米の混じっていない新もち米を使用することです。

2 水に浸す(6時間~12時間)
 水は多めに
 • 浸す時間が長すぎると、やわらかすぎて加熱容器にもれることがあります。逆に短かすぎると、ツヤやネバリがなくなります。
 • 古米を浸す場合は、時間を長めにしてください。

3 水切りをする
 30分程度
 • 水切りが悪いと蒸せなかったり、もちがやわらかくなりすぎることがあります。

4 うす、ふた、はね、パッキンのし棒、本体カバーを洗い、用具を準備する
 もちとり粉(上しん粉、または片栗粉)
 のし棒
 本体カバー

5 パッキンを取り付け、加熱容器に蒸し水を入れる
 パッキンは加熱容器ネジの下の段に入れます。もち米の量に合わせて水を入れます。
 (最大給水量) 加熱容器の最大給水量は、900mLで、パッキン下の線です。
 付属の計量カップで
 加熱容器ネジ
 パッキン
 • パッキンがずれたり、つけ忘れると、蒸気がもれて蒸せなくなります。

6 うすを取り付ける
 矢印の方向へまわして確実にしめ付けてください。うすをはめ込む前に、うす底がきれいになっているか確認してください。
 ①のせる
 ②しめる
 • 取り付けの際に、締め付けが悪いと、蒸気がもれてしまい、もち米が蒸せません。
 • うすを落下させたり、ぶつけたりしないでください。

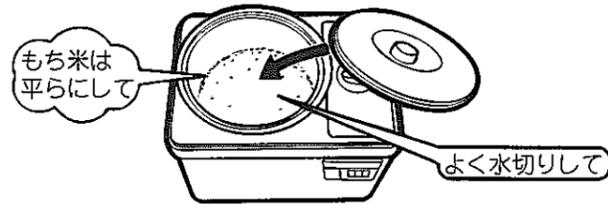
7 はねを取り付ける
 はねを回転軸に確実にさし込んでください。
 回転軸
 • はね・回転軸にもちが付いていると差し込めません。また、はねの裏側にもちがついていると、もち米が蒸せなくなることがあります。

作り方

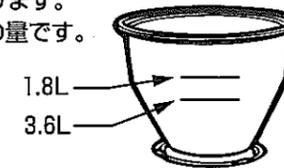
お願い

- 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まわらなくなったり、時間がたつと、うす・はねがとれなくなることがあります。
- 停電などで止まったときは「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。
- 「つく」運転を続けてしないでください。モーター故障の原因となります。30分運転したら、1回運転するごとに30分以上休ませてください。

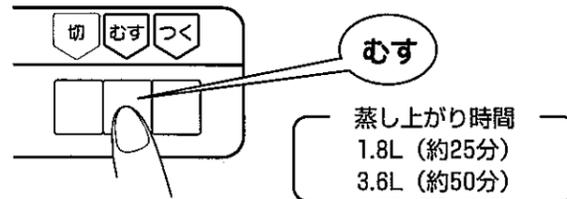
1 うすにもち米を入れふたをする



うすには1.8Lと3.6Lの目盛があります。この目盛は水切りしたあとの米の量です。



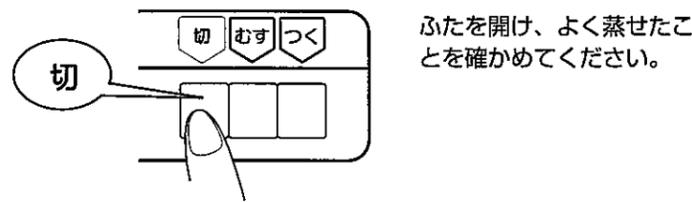
2 むす キーを押す



「むす」または「つく」キーが押されていないことを確かめて、差込みプラグをコンセントに差し込みます。

- 気温が低いときには、多少蒸し上がり時間が長びく場合があります。

3 ブザーが鳴ったら、「切」キーを押す



- ブザーが鳴る前にふたを開けたり、「切」キーを押さないでください。良く蒸せません。

4 ふたを取り、「つく」キーを押す



- 手水は必要ありません。手水をしたり、ふたを取らないでいると、もちがやわらかくなり加熱容器へもれることがあります。
- あまり長くつきすぎると、もちがやわらかくなりすぎて取り出しにくくなります。

5 「切」キーを押し、もちを取り出す



うすをはずし、逆さにしてもちり粉を広げた本体カバーの上に取り出してください。

はねもいっしょに出ますので、手早く取り除いてください。

- 「切」キーを押したらすぐにもちを取り出してください。時間がたつともちがうすにくっついて取り出しにくくなります。
- 使用後は、必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。

注意

もちを取り出すときは、必ずふきんやミトンでうすをつかみ本体からははずすやけどの原因

もちのまとめかた・保存のしかた

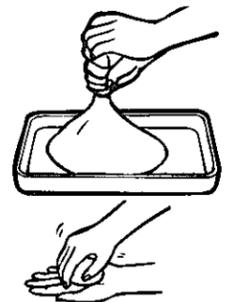
のしもち

本体カバーに取り出したもちを、手にもちり粉か水をつけて均等にのびします。もちり粉をつけたのし棒で平らに仕上げます。のしたもちは12~24時間程度おいて、好みの大きさに切ります。



丸もち

手にもちり粉か水をつけ、つきあがったもちを適当な大きさにちぎります。ちぎった方を下にして手のひらで丸めます。



保存について

- 温度や湿度の低い場所に置いて、カビを発生させないようにしましょう。
- 長く保存するときは、適当な大きさに切ってポリ袋に入れ密封して冷蔵庫に入れてください。

草もち

〔材料〕

- もち米..... 3.6L
- ヨモギ (茎を取り除く)..... 350g

〔作り方〕

- ①ヨモギはたっぷりの湯でやわらかくゆで、冷水に浸し、水気をよく絞り、すり鉢ですっておく
- ②蒸し上がったもち米に①を加え、「つく」キーを押し、好みのかたさにつき上げる

使い方(つづき)

むす

◎赤飯：1.8L～3.6Lの赤飯ができます。

材料

(標準量)…… 3.6Lの赤飯を作るときは、下記の分量を2倍してください。
ただし、蒸し水の量は加熱容器の最大給水線に合わせ、900mLにしてください。

- もち米(洗米前)…………… 1.8L
- あずき…………… 150g
- 打ち水(あずきの煮汁)…… 約180mL(1カップ)
- 蒸し水の量…………… 480mL(2 $\frac{2}{3}$ カップ)
- ゴマ塩…………… 適量

※打ち水は、かたさの好みに応じて加減してください。

準備

あずき	もち米
①たっぷりの水(あずきの量の約4倍)を入れ、1度沸とうさせて、そのゆで汁を捨てます。再びたっぷりの水を入れ、かためにゆで、煮汁と分けておきます。(もち米の分量に適した煮汁を打ち水用として残しておきます。)	②打ち水用以外のあずきの煮汁に水を足して、もち米を一晩浸し、米にあずき色を吸収させます。水切りしたもち米は、あずきと混ぜておきます。

【もち米の量と蒸し水の量】

もち米の量 (洗米前)	L	3.6	3.0	2.4	1.8
升(kg)		2(約2.8)	1.7(約2.3)	1.3(約1.9)	1(約1.4)
蒸し水の量	mL(カップ)	900(5)	810(4 $\frac{1}{2}$)	720(4)	480(2 $\frac{2}{3}$)

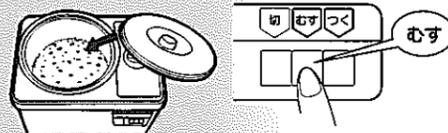
●蒸し水の量の()内は付属の計量カップで水を計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

作り方

●パッキン、うす、はねの取り付け、給水はもちつきと同じ手順です。

1 うすにもち米とあずきを入れ、むすキーを押す

表面を平らにして、ふたをします。



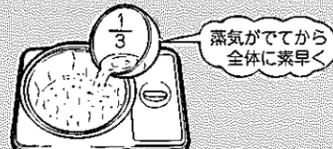
警告

蒸しているときは蒸気が出たりふた・うすが熱くなるため手を触れないやけどの原因



接触禁止

2 打ち水をする

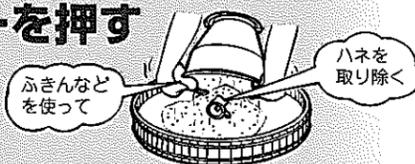


蒸気がでてから全体に素早く

蒸気が出はじめ約5分たってから打ち水を行います。1回に1/3の分量をもち米全体に素早くふりかけます。ふたをして、さらに蒸気が出てから1～2回行ってください。ふたは熱くなっていますので、ふきんなどを使用してはしないでください。

- 長くふたを開けておきますと、ブザーが鳴っても蒸せないことがあります。
- ブザーが鳴ってからは、打ち水をしないでください。水っぽくなります。

3 ブザーが鳴ったら、切キーを押す



ふきんなどを使って

●うすやはねは熱くなっていますので、注意してください。

うちわであおいでさまし、つやを出します。好みに応じてゴマ塩をふりかけてください。

うすをはずし、逆さにして赤飯を別容器にあけてください。はねもいっしょに出ますので、取り除いてください。

◎茶わん蒸し・その他

材料

茶わん蒸し：3個分の標準量

- 卵汁…………… 2個
- だし汁…………… 270mL(1 $\frac{1}{2}$ カップ)
- 塩…………… 小さじ1弱
- うす口しょうゆ…………… 小さじ1弱
- みりん…………… 小さじ2
- とり肉…………… 60g
- 生しいたけ…………… 3枚
- かまぼこ…………… 6枚
- 三つ葉…………… 少々

準備

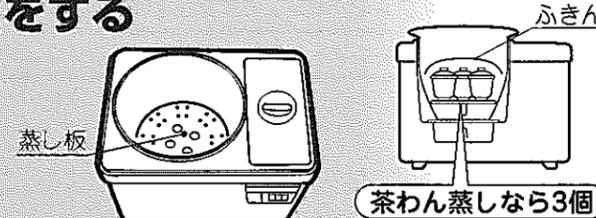
①卵を割ってほぐし、塩、うす口しょうゆ、みりんを混ぜてだし汁を加えて混ぜ合わせ、一度ふきんでこします。

②茶わんに、酒としょうゆで下味をつけたとり肉を入れて①の卵汁を注ぎ、かまぼこ、生しいたけをいれます。

作り方

- パッキン、うすの取り付け、給水は、もちつきと同じ手順です。
- 蒸し板は、底面の筒部を回転軸に合わせ、差し込んでください。
- 蒸し水の量は、3個分では480mL(2 $\frac{2}{3}$ カップ)が標準になります。

1 蒸し板をセットし、茶わんを並べ、ふきんをかぶせ、ふたをする



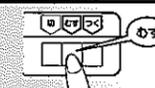
警告

蒸しているときは蒸気が出たりふた・うすが熱くなるため手を触れないやけどの原因



接触禁止

2 むすキーを押す



3 蒸しあがったら、切キーを押す

茶わん蒸し3個の場合16～20分で蒸しあがります。(蒸し時間は、あくまでも目安です。)

- 調理物は熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

◎連続して使うとき
加熱容器の最大給水量900mL(5カップ)で、約45分間蒸せます。水が無くなるとブザーが鳴ります。その時は一度[切]キーを押し、10分以上待って加熱容器の温度が下がってから給水し、蒸し運転を続けてください。

【蒸し水の量と蒸し時間の目安】

メニュー	茶わん蒸し	肉まん・あんまん(冷凍)	しゅうまい(冷凍)
最大数	3個	3個	15個
蒸し時間	16～20分	18～20分	12～15分
蒸し水の量(標準)	480mL(2 $\frac{2}{3}$ カップ)		

●蒸し水の量の()内は付属の計量カップで水を計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

つづ

◎パン生地：バターロール(12個分)、うどん生地：4人分(標準量)

- ・料理用の計量スプーン(大さじ1=15mL・小さじ1=5mL)をお使いください。
- ・1回に使用する粉の分量は、パン生地の場合は300~600g、うどん生地の場合は400~800gまで使用できます。多すぎても少なすぎても、加熱容器へもれることがあります。

材料

パン生地	【こね時間約13分】
小麦粉(強力粉)	300g
イースト(ドライ)	6g(小さじ1 $\frac{1}{2}$)
バター	50g
砂糖	30g
塩	5g(小さじ1)
①(牛乳)	120mL($\frac{2}{3}$ カップ)
②(卵(中))	1個

うどん生地	【こね時間約15分】
粉(強力粉)	200g
粉(薄力粉)	200g
(中力粉の場合)	400g
①(水)	180mL(1カップ)
②(塩)	5g(小さじ1)

作り方

・パッキン、うす、はねの取り付けは、もちつきの時と同じ手順です。

1 うすに牛乳、卵、水以外の材料を入れる

最初に粉を入れ、次にその他の材料を入れて平らにします。

- ・水を先に入ると、水ややわらかい生地が加熱容器にもれやすくなります。

2 粉の上に①をかける

- ・粉の上に①(牛乳と卵または水)のうち90mL(1/2カップ)を少しずつかけます。



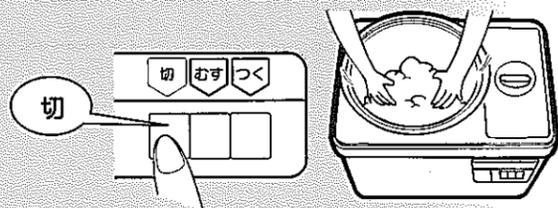
- ・中央部や周囲に水などをかけると、水ややわらかい生地が加熱容器にもれやすくなります。(粉の上に少しずつかけてください)
- ・一度に水などをかけると、やわらかい生地が加熱容器にもれやすくなります。

3 ふたをしてつづくキーを押す

- ・こね始めは、ふたをししないと粉が舞い上がります。

- ・ふたをしてすぐにつづくキーを押して15秒間こねます。一度切キーを押してふたをあけ①の残りのうち半量を加えつづくキーを押し、10秒間こねます。再度切キーを押し、①の残り全量を少しずつ加え、つづくキーを押します。

4 こねあがったら切キーを押し、生地を取り出す



- ◎こね途中でうすに付いてこねられていない粉は一度切キーを押し、へらなどで中央にかき寄せ再びつづくキーを押して、こね上げます。
- ◎うどん生地は水分が少ないため、ひとかたまりになりませんので、手でまとめて取り出します。

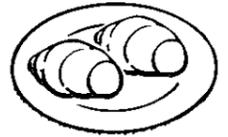
バターロール

作り方

(生地をこねあげたあと)

- ①一次発酵の準備
生地を丸くまとめ、薄くバターを塗ったボールに生地を入れ、上からぬれふきんをかける(生地の乾燥を防ぐため)
- ②一次発酵
生地を暖かい所(約35℃の場合、45分位)に置いて2~2.5倍にふくれるまで、発酵させる
- ③フィンガーテスト
指の先に小麦粉をつけて、生地の上を突き、できた穴がすぐに戻らないようなら発酵完了。すぐに戻るようなら、さらに発酵させる
- ④ガス抜き
よくふくらんだ生地を軽く手で押して、元の大きさ位にもどす
- ⑤切り分け
ガス抜きした生地を、スケッパーまたは包丁で、1個40gの同じ重さに切り分け、ていねいに丸める
- ⑥ベンチタイム
丸めた生地になれふきんをかけ、20分位休ませる(生地の温度が下がりすぎないように、冬は暖かい場所に置く)

- ⑦整形
丸めた生地を円錐形にする。のし棒で細長い三角形にのばし、底辺から頂点に向かって巻き、バターロール形をつくる。オープン皿に薄く油を塗り、巻き終わりを下にして並べ、軽く霧吹きをする
- ⑧二次発酵
生地が2.5~3倍にふくれたら、発酵は完了(約35℃で30分)。発酵過剰は、おいしいパンにならない
- ⑨つや出し・焼き上げ
ドリール(卵黄1/2個分をといたもの)を表面に塗り、190℃位の温度で約15分焼く



うどん

作り方

(生地をこねあげたあと)

- ①生地をぬらしてボールに入れ、ぬれふきんをかけて2時間位ねかせて、こしを出す
- ②本体カバーに小麦粉をふり、ぬれた生地をのし棒で厚さ2~3mm位になるまで円くのばす
- ③切りやすいように3~4つに折りたたむ。のばした生地同士がつかないように打ち粉をする
- ④3mm位の幅に切る。切ったものからすぐに打ち粉をまぶし、ばらばらとほぐし互いにつかないようにしておく
- ⑤たっぷりの湯にほぐしながら入れ、お互いにつか

- いように、さばきながらかき混ぜ、ときどき差し水をして、芯がなくなるまでゆでる
- ⑥うどんをちぎってみて、中まで透きとおった感じになったら水に取り、完全に冷めたら水を切る



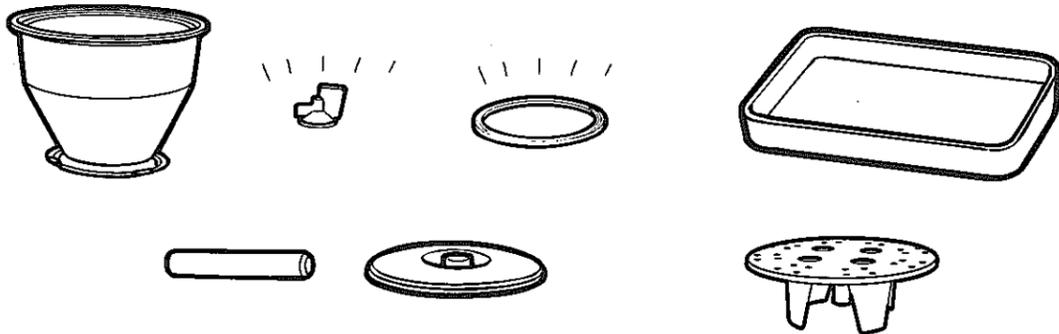
お手入れ

差込みプラグを抜き、本体がさめてから行ってください。

●食器用(中性)洗剤以外は使わないでください。金属たわしや磨き粉類、漂白剤などは、本体塗装面やフッ素樹脂加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になります。

うす・はね・パッキン・ふた・本体カバー・のし棒・蒸し板

水に浸し、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。



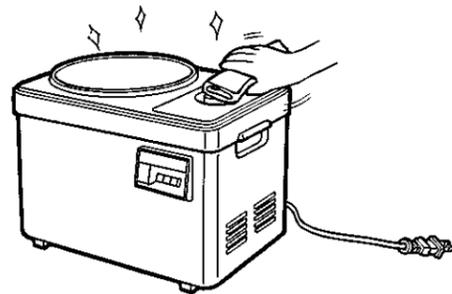
回転軸・加熱容器

ぬれたふきんで良くふきとってください。



本体

固く絞ったふきんで良くふきとってください。



※お手入れが不十分ですと、カビが発生します。使用後はよくお手入れしてください。
※お手入れ後、うす、はね、パッキンを所定の位置に確実に取り付けておきましょう。

うす・加熱容器のフッ素加工について

色むらができることがあります

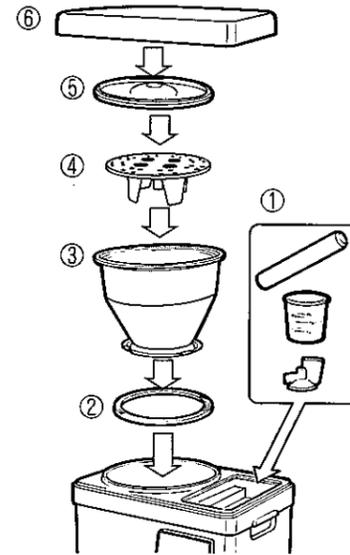
●衛生上は影響ありませんので、安心してお使いください。

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。

収納のしかた

十分に乾かしてから収納してください。



- ①付属品収納ケースにのし棒、はね、計量カップを所定の位置に入れます。
- ②パッキンを取り付けます。
- ③うすを取り付けます。
- ④蒸し板をうすの中に入れ、回転軸に合わせ、差し込みます。
- ⑤ふたを逆さにしてかぶせます。
- ⑥本体カバーをかぶせます。

故障かなと思ったとき

こんなときは	お調べいただくこと	
●キーを押しても運転しない	●コンセントから差込みプラグが抜けていませんか。	
●蒸し始めてすぐブザーが鳴る	●加熱容器に水を入れましたか。	
●蒸気もれがしたり、もち米が完全に蒸せない	●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。 ●水切りは十分しましたか。	
●ついたもちにツブツブが残る	●蒸し水の量が少なすぎませんか。 ●パッキン、うすは確実に取り付けましたか。 ●うるち米が混ざっていませんか。	
●つきあがったもちがやわらかすぎる	●水切りは十分しましたか。 ●蒸し水の量が多すぎませんか。 ●手水をしませんでしたか。 ●浸し時間が長すぎませんか。	●つき時間が長すぎませんか。 ●ふたをしたままついていませんか。(6ページ参照)
●うすの底からもちがもれる	●手水を打ったり、ふたをしていたり、長時間(15分以上)ついていませんでしたか。 ●はねが、回転軸に確実に差し込まれていますか。	

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求めの販売店にご相談ください。

仕様

型名	BS-GA20	
定格	交流 100V 50/60Hz	
消費電力	モーター	270W (50Hz) / 300W (60Hz)
	ヒーター	830W
定格時間	30分	
もちつき可能量	1.8~3.6L (約1.4~2.8kg)	
電源コード	長さ1.9m	
外形寸法(約cm)	幅42×奥行32.5×高さ35	
質量	約11kg	

※もちつき可能量は、1回につけるもち米の量の範囲です。

愛情点検	長年ご使用のもちつき機の点検を！	
	ごあ り ま せ ん は か <ul style="list-style-type: none"> ●ご使用中、電源コード・差し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、ゆるみがある ●その他の異常や故障がある 	ご使用中 <p>こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。</p>

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

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、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

《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、出張料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。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■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。

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。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様相談センター」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。

お客様相談センター

 **0570-011874**

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日、弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHSでのお問い合わせ Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでのお問い合わせ Fax (06)6356-6143

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。