

日立もちつき機

取扱説明書

HM-270形

家庭用

〈保証書付き〉裏表紙についています。



このたびは日立もちつき機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。

のご
使用
前に

安全のため必ずお守ください……2~3
各部のなまえ……4

使
い
か
た

使いかた ……………5~11
●もちの作りかた ……………5~7
●蒸し器としての使いかた ……………8~9
〈赤飯〉……………8
〈茶わん蒸し・その他〉……………9
●粉ねりとしての使いかた ……………10~11
〈バターロール〉……………11
〈うどん〉……………11

扱
い
か
た

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
日立家電品のお客様ご相談窓口一覧……………15
保証書……………裏表紙

もち(5ページ参照)

赤飯(8ページ参照)

茶わん蒸し(6ページ参照)

パン生地(10ページ参照)

うどん生地(10ページ参照)

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。その表示と意味は右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り扱いをすると、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、誤った取り扱いをすると、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。

<p>改造はしない 修理技術者以外の人は、絶対に分解したり、修理をしない 火災・感電・けがの原因</p> <p>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。</p>  <p>分解禁止</p>	<p>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</p> 
<p>交流100V以外の電源は使用しない 感電・火災の原因</p>  <p>100V</p>	<p>コードやプラグが傷んでいたり、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</p> 
<p>本体を水につけたり、水をかけたりしない 感電・ショートの原因</p>  <p>水ぬれ禁止</p>	<p>コードを傷つけたり、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、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない コードが破損し、感電・火災の原因</p> 
<p>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</p>  <p>接触禁止</p>	<p>運転中に移動させない けがの原因</p> 



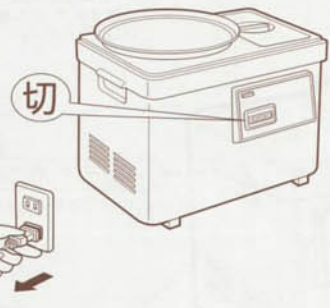



絵表示の例



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。

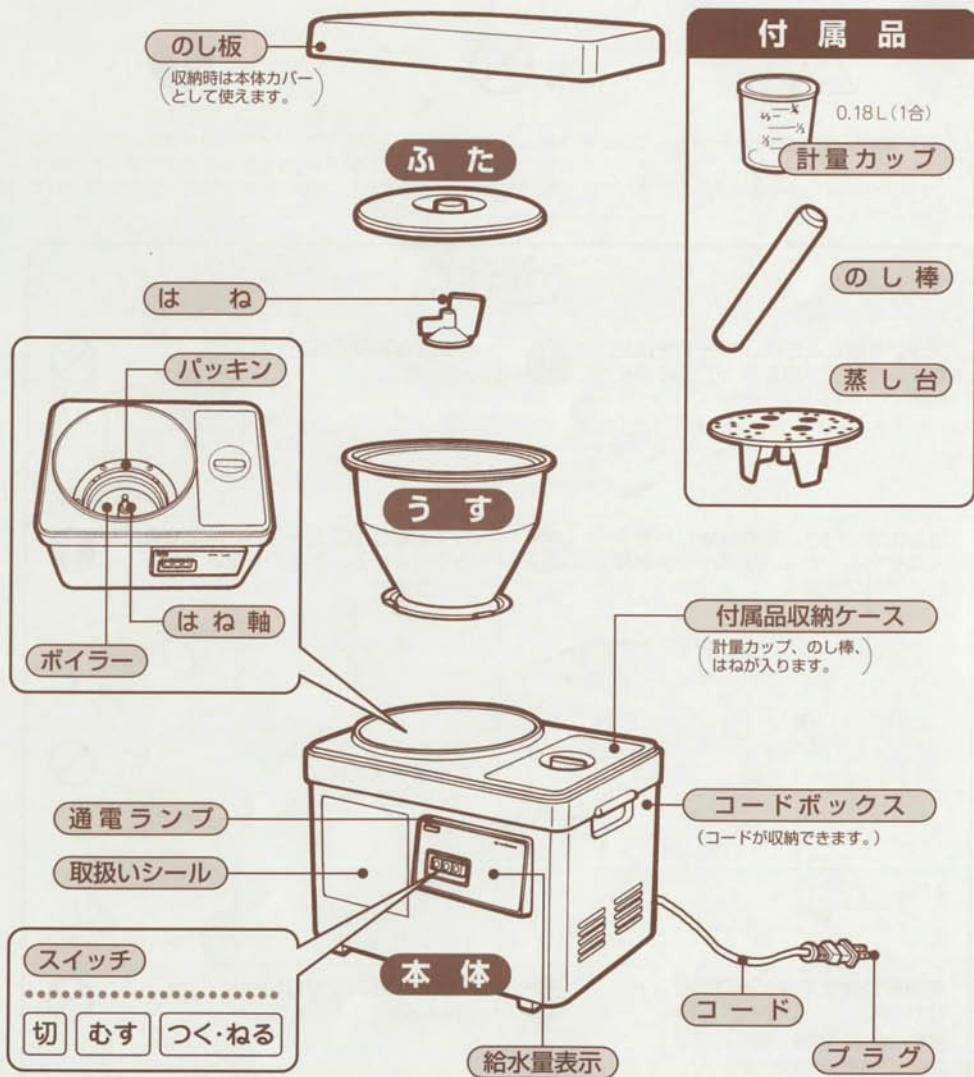
この記号は禁止の行為であることを促す内容があることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容が描かれています。

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。

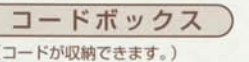
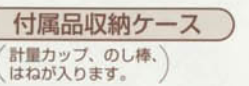
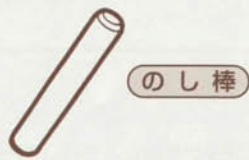
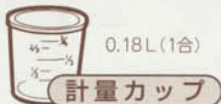
<p>プラグを抜くときは、コードを持たず必ずプラグ部を持って引き抜く 感電・ショート・発火の原因</p>  <p>プラグを抜く</p>	<p>不安定な場所で使用しない けがの原因</p> 
<p>部品の取り付け、取りはずしやお手入れをするときは、切スイッチを押し、プラグを抜く けがの原因</p>  <p>切</p> <p>プラグを抜く</p>	<p>もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずす やけどの原因</p> 
<p>蒸し終わったときは、から炊きしたときは、すぐ水を入れない やけどの原因</p> 	<p>運転中に移動させない けがの原因</p> 

使用前に

各部のなまえ



付属品



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。

使いかた

もちの作りかた

準備

【もち米の量と給水量】

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)
給水量(mL)	もち	720(4カップ)	660(3 $\frac{2}{3}$ カップ)	600(3 $\frac{1}{3}$ カップ)	420(2 $\frac{1}{3}$ カップ)

• 給水量の()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

すりきり1杯 0.18L(1合)
計量は付属の計量カップで。
洗米は十分に。

良いもちをつくコツは！
うるち米のま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、やわらかすぎてボイラー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。

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、のし板を洗い、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、のし板

5 パッキンを取り付け、ボイラーに水を入れる

パッキン、付属の計量カップで
ボイラーネジ、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

しまる

• 取り付けの際に、しめ付けが悪いと、蒸気ももれてしまい、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

はね軸

• はね・はね軸にもちが付いているとさし込めません。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。

使いかた

作りかた

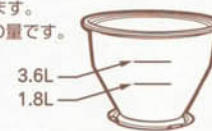
お願い

- もちつき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」スイッチを押し、もちを取り出し、うすやはねをはすしてください。
- 「つく・ねる」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。

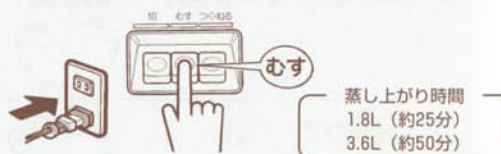
1 うすにもち米を入れ、ふたをする



うすには1.8Lと3.6Lの目盛りがあります。この目盛りは、水切りしたあとの米の量です。



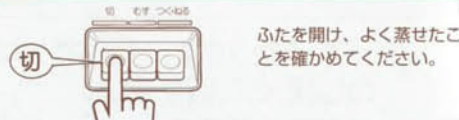
2 むすスイッチを押す



「むす」または「つく・ねる」スイッチが押されていないことを確認して、プラグをコンセントに差し込みます。

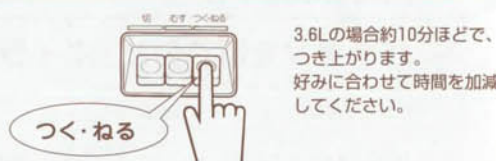
- 室温が低いときには、多少蒸し上がり時間が長びく場合があります。

3 ブザーが鳴ったら、「切」スイッチを押す



- ブザーが鳴る前にふたを開けたり、「切」スイッチ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・ねる」スイッチを押す



- 手水は必要ありません。手水をしたり、ふたを取らないと、もちがやわらかくなりポイラー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」スイッチを押し、もちを取り出します



- 「切」スイッチ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、必ずふきんでうすをつかみ本体からはずす。やけどの原因

もちのまとめかた・保存のしかた

のしもち

のし板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ばします。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

【作りかた】

- 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・ねる」スイッチを押し、好みのかたさにつき上げる。

蒸し器としての使いかた

◎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。
但し、給水量はボイラー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120mL(約 $\frac{2}{3}$ カップ)
- 給水量…………… 480mL($2\frac{2}{3}$ カップ)
- ゴマ塩…………… 適量

準備

- | あずき | もち米 |
|--|--|
| ①たっぷりの水(あずきの量の約6～7倍)にふくれるまでつけ、そのままかためにゆで、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。 |

【もち米の量と給水量】

もち米の量 (洗米前)	L	3.6	3.0	2.4	1.8
給水量(mL)	赤飯	900(5カップ)	810($4\frac{1}{2}$ カップ)	720(4カップ)	480($2\frac{2}{3}$ カップ)

・給水量の()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。

作りかた

・パッキン、うす、はねの取り付け、給水はもちつきの時と同じ手順です。

1 うすにもち米とあずきを入れ、むすスイッチを押す

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



2 打ち水をする



蒸気が出はじめて約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避けてください。

- ・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、切スイッチを押す



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。

- ・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。

◎茶わん蒸し・その他

材料

- | | |
|--------------------------------------|----------------|
| 茶わん蒸し：3個分の標準量 | ・とり肉…………… 60g |
| 卵汁 | ・生しいたけ…………… 3枚 |
| 卵(中)…………… 2個 | ・かまぼこ…………… 6枚 |
| だし汁…………… 270mL ($1\frac{1}{2}$ カップ) | ・三つ葉…………… 少々 |
| 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 | |

準備

- ①卵を割ってほぐし、塩、うす口しょうゆ、みりん、味つけしただし汁を加えて混ぜ合わせ、一度ふきんでこす。
- 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、生しいたけをいれる。

作りかた

- ・パッキン、うすの取り付け、給水は、もちつきの時と同じ手順です。
- ・蒸し台は、底面の筒部をはね軸に合わせ、さし込んでください。
- ・給水量は、3個分では480mL($2\frac{2}{3}$ カップ)が標準になります。

1 蒸し台をセットし、調理物を並べ、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



2 むすスイッチを押す



3 蒸し上がったら、切スイッチを押して調理物を取り出す

茶わん蒸し3個の場合16～20分で蒸し上がります。(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、取り出す時は注意してください。

◎連続して使うとき

ボイラーの最大給水量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」スイッチを押し、10分以上待ってボイラー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。

【給水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)
数量	3個	3個	15個
蒸し時間	16～20分	18～20分	12～15分
給水量(標準)	480mL($2\frac{2}{3}$ カップ)		

・給水量の()内は、付属の計量カップで水を計った場合の目安です。

粉ねりとしての使いかた

◎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、ボイラーへもれることがあります。

材料

パン生地	【ねり時間約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）
(A) 牛乳	120mL（ $\frac{2}{3}$ カップ）
卵（中）	1個

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

作りかた

・バックン、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。

- ・水を先に入れると、水ややわらかい生地がボイラーにもれやすくなります。

2 粉の上に(A)をかける

- ・粉の上に(A)（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ボイラー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、やわらかい生地がボイラーにもれやすくなります。

3 ふたをしてつく・ねるスイッチを押す

- ・ねり始めは、ふたをしないと粉が舞上がりやすくなります。

- ・ふたをしてすぐに「つく・ねる」スイッチを押して15秒間ねります。
一度「切」スイッチを押してふたをあけ(A)の残りのうち半量を加え「つく・ねる」スイッチを押し、10秒間ねります。
再度「切」スイッチを押し、ふたをあけ(A)の残り全量を少しずつ加え、「つく・ねる」スイッチを押します。

4 ねり上がったなら「切」スイッチを押し、生地を取り出す

- ・ねり途中でうすに付いて、ねられていない粉は一度「切」スイッチを押し、ヘラなどで中央にかき寄せ再び「つく・ねる」のスイッチを押して、ねり上げます。
- ・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

作りかた

（生地をねりあげたあと）

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にくいよう、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ぼし、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℃位の温度のオープンで約15分焼く。



うどん

作りかた

（生地をねりあげたあと）

- 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のし板に小麦粉をふり、ねかせた生地をのし棒で厚さ2~3mm位になるまで円くのぼす。

- ③切りやすいように3~4つに折りたたむ。のぼした生地同士がつかないよう打ち粉をする。

- ④3mm位の幅に切る。切ったものからすぐに打ち粉をまぶし、ばらばらとほくし互いにつかないようにしておく。

- ⑤たっぶりの湯にほくしながら入れ、お互いにつかないように、さばきながらかき混ぜ、時々差し水をして、

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。

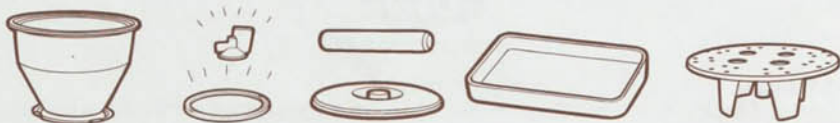


お手入れ プラグを抜き、本体がさめてから行ってください。

・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・のし板・のし棒・蒸し台

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。



はね軸・ポイラー

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。

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 蒸し台をうすの中に入れ、はね軸に合わせ、さし込みます。
- ⑤ ふたを逆さにしてかぶせます。
- ⑥ のし板を本体カバーとしてかぶせます。

故障かな…と思ったら

こんなときは	お調べいただくこと
<ul style="list-style-type: none"> ・スイッチを押しても運転しない ・蒸し始めてすぐブザーが鳴る 	<ul style="list-style-type: none"> ・コンセントからプラグが抜けていませんか。 ・ポイラーに水を入れましたか。
<ul style="list-style-type: none"> ・蒸気もれがしたり、もち米が完全に蒸せない ・ついたもちにツブツブが残る 	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・給水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。
<ul style="list-style-type: none"> ・つきあがったもちがやわらかすぎる 	<ul style="list-style-type: none"> ・水切りは十分しましたか。 ・給水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すか。(6ページ参照)
<ul style="list-style-type: none"> ・うすの底からもちがもれる 	<ul style="list-style-type: none"> ・手水を打ったり、ふたをしていたり、長時間(15分以上)ついていませんか。 ・はねが、はね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。

別売品について

- ・みそ・マッシュポテト作りに便利な「みそ用はね、¥1,000(税別)」を別売品として用意しています。お買い上げの販売店に「HM-270型・みそ用はね(パーツNo.HM-220 024)」とご指定のうえ、お買い求めください。

仕様

電 源	交流100V 50/60Hz共用	
消 費 電 力	電 動 機	50Hz-270W 60Hz-300W
	電 熱 装 置	830W
連続運転可能時間	30分	
容 量	1.8L (1升) ~ 3.6L (2升)	
ポイラー最大給水量	900mL	
大 き さ	幅42.2cm 奥行32.5cm 高さ35.2cm	
質 量	約11kg	

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。

■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、お近くの日立家電品のお客様相談窓口一覧表 (15ページ) の窓口にお問い合わせください。

■修理を依頼されるときは **出張修理**

13ページ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	日立もちつき機
形名	HM-270
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	

■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。

■補修用性能部品の保有期間

当社は、このもちつき機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。

■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。

- このもちつき機は、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)

■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	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。
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。

■消耗部品について

パッキンは消耗部品です。使用回数が多い場合や長期間保管した場合は、パッキンの変形により蒸気もれやうまく蒸せないことがありますので、早めに交換してください。
部品名等をご指定の上、お求めください。

部品名	部品番号	希望小売価格
パッキン	HM-25 005	¥255

※価格は平成14年9月現在で、消費税は含まれておりません。

日立家電品のお客様ご相談窓口一覧表

(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

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	名古屋市守山区川宮町55 (日立家電守山ビル)
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 (博多渡辺ビル)

●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。

-02A-

愛情点検



長年ご使用のもちつき機の点検を! ●もちつき機の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

こんな症状はありませんか

- プラグやコードが異常に熱くなる。
- コードに傷がついていたり、ふれると通電したりしなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- ボイラーがひずんでいたり、うすが変形している。
- その他の異常・故障がある。

お願い

故障や事故防止のため、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

日立もちつき機保証書 出張修理

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、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼の上、本書をご提示ください。

型名	HM-270		※ 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	電 話		
	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。

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) 業務用で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。
2. 離島または離島に準ずる遠隔地への修理を行った場合には、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なれ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ください、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