

無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理または交換をさせていただきます。
 - (イ) 無料修理をご依頼になる場合には、製品に取扱説明書から切り離した本書を添えていただき、お買い上げの販売店にお申しつけください。ただし消耗品・付属品は除く。
 - (ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、カスタマーセンターにご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにご連絡ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けにならない場合には、カスタマーセンターへご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料とさせていただきます。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障及び損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、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)などによる故障及び損傷。
 - (ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
 - (ホ) 一般家庭以外(例えば業務用など)に使用された場合の故障及び損傷。
 - (ヘ) 本書の添付がない場合。
 - (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。
 - (チ) 持込修理の対象製品を直接カスタマーセンターへ送付した場合の送料等はおお客様のご負担となります。また、出張修理等を行った場合には、出張料はおお客様のご負担となります。
 - (リ) 個人または事業者などから個人間売買やオークションや転売、その他類似する方法で取得された場合。
- 本書は日本国内での使用においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

●消耗品・付属品は保証の対象外です。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及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。したがってこの保証書によって、保証書を発行しているもの(保証責任者)、及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。保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店またはカスタマーセンターにお問い合わせください。

récolte® レコルト 自動調理ポット 保証書

持込修理

本書はお買い上げの日から下記期間中、故障が発生した場合には本書上記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。ご記入いただきました個人情報の利用目的は本票上記に記載しております。

保証期間	お買い上げ日より	本体1年間	お買い上げ日	年	月	日
お客様			販売店			
ご住所 〒	—		住所・店名			
お名前		様				
電話 ()	—		電話 ()	—		

ウィナーズ株式会社

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター TEL.03-6662-7100 受付時間 10時~12時/13時~16時(土日祝日を除く)
住所 〒125-0062 東京都葛飾区青戸4-18-12 ソーケンビル4F

This product is for use inside Japan only. Do not use outside Japan.

This warranty is valid only in Japan.

BA-RSY2-08-2505

récolte®

Auto Cooking Pot

レコルト

自動調理ポット

RSY-2



取扱説明書

この度はレコルト 自動調理ポットをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。ご使用前に必ず、この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。お読みになった後も、大切に保管してください。

This product is for use inside Japan only.
Do not use outside Japan.

INDEX


安全上のご注意	1-4
各部(パーツ)の名称	5-6
初めてご使用になる際、 またはしばらく使わなかったときに	7
豆乳とおからの作り方	7-9
ポタージュ/ペースト食・スープ/ おかゆ・ジュースの作り方、保温の方法	10-15
お手入れについて	16-17
仕様	17
故障かな?と思ったら	18
無料修理規定/保証書	裏表紙


レコルト 自動調理ポットは「ミルミキサー」「ジュースー」とは異なる商品です。以下のような調理や材料は使用できません。

●野菜や果物を、水分を加えないで果汁成分だけ絞りだしてジュースにする ●肉類のミンチ、魚類のミンチ ●野菜のみじん切り、すりおろし、うす切り、せん切り ●クラッシュアイス、かき氷 ●非常にかたい食品の粉碎 ●市販のかたい氷 ●小麦粉などの粉類だけの使用 ●かたい材料だけの使用(乾物など) ●材料でないもの ●粘り気の強いもの、水分の少ないもの(こんにやくなど)


安全上のご注意


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、必ずお守りください。内容表示を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。


 **警告** この表示の欄は「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

 **注意** この表示の欄は「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

 この表示は、禁止(してはいけないこと)を示します。具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

 **指示** この表示は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

 **注意** この表示は、注意を示します。具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

警告



分解禁止

◆改造はしない。また、分解したり修理をしない。

火災・感電・けがの原因。修理はお買い上げの販売店または、カスタマーセンターにご相談ください。



必ず行う

◆電源プラグは、交流100Vで「15A125V」の壁面コンセントに直接差し込む(日本国内専用)。

故障・発熱・火災・感電の原因。

◆異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。

発煙・発火・感電・けがの原因。

〈異常・故障例〉

- ・電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- ・電源を入れているのに動かない
- ・電源コードに傷がついたり、通電しなかったりする
- ・本体が変形したり、異常に熱くなったりする
- ・焦げ臭い・発煙している

▶すぐにカスタマーセンターに点検・修理を依頼してください。

◆乳幼児が電源プラグを誤ってなめないように注意する。

感電やけがの原因。

◆電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む。

感電・ショート・発煙・発火の原因。



必ず行う

◆運転していない事を確認してから電源プラグを抜き差しする。

感電・ショート・火災・発火の原因。

◆変形・破損などの異常や故障と思われる状態では使用を中止する。

火災・感電・けがの原因。

◆電源プラグやプラグ挿入口にほこりが付着している場合は、よく拭き取る。

火災の原因。



電源プラグを抜く

◆電源プラグを抜く時は、電源コードを持たず必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

感電・ショート・発火の原因。

◆使用時以外は電源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。



濡れ手禁止

◆濡れた手で電源プラグの抜き差しをしたり、操作したりしない。

感電・けがの原因。



水濡れ禁止

◆本体外側を水につけたり、水をかけたり、洗い流したりしない。湿気が多い場所、水がかかる場所では使用しない。

感電・ショート・故障の原因。



禁止

◆電源コードは破損したまま使用しない。電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない。電源コードが破損し、火災・感電の原因。

◆電源プラグやプラグ挿入口にピン等の金属片やゴミを付着させない。感電・ショート・火災・発火の原因。

◆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用しない。

断線・故障・感電・ショート・火災・発火の原因。

◆子供など、取り扱いに不慣れな人だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用しない。

やけど・感電・けがをする原因。

◆長期間の使用や誤使用により、電源コードが断線する恐れがあるため、次の状態が確認されたときは使用しない。

- ・電源コードがねじれて戻らなくなった
 - ・電源コードの根元部分が変形・傷んでいる
- 火災・感電・やけど・ショートの原因。



禁止

- ◆この取扱説明書に記載のない目的・方法で使用しない。
故障・けが・事故の原因。
- ◆材料以外のものを入れない。
やけど・故障の原因。
- ◆水などの液体を入れず、材料だけで運転させない。
故障・発熱の原因。
- ◆調理中は本体を移動させない。調理後に本体をゆすったり、フタを持って移動しない。
やけど・故障の原因。
- ◆本体の上に物をのせない。注ぎ口をふきなどでふさがない。
やけどの原因。
- ◆直火(ガス台など)や電気ヒーター、電磁調理プレートなどの上にのせない。
火災・故障の原因。
- ◆塩素系成分を含んだ洗剤・漂白剤は使用しない。
サビが発生し、刃や本体内部の金属の破損、ひび割れの原因。



接触禁止

- ◆蒸気に触ったり、顔などを近付けたりしない。
やけどの原因。
- ◆使用中や使用直後は高温部に触れない。
やけどの原因。
- ◆刃には手を触れない。
けがの原因。



必ず守る

- ◆使用前・使用後は必ず部品の点検を行う。
・長期間ご使用いただきますと、刃こぼれなどが発生することがあります。
・破損、ひび割れを発見したときは使用しないでください。そのまま使用すると、故障や事故の原因になります。
▶修理は巻末のカスタマーセンターにご相談ください。

⚠ 注意



電源プラグを抜く

- ◆本製品のお手入れは、必ず電源プラグを抜いてから行う。
感電・やけどの原因。



必ず行う

- ◆本体の内側に表示されている300mlラインからMaxラインの間で使用する。
やけど・感電・けが・故障の原因。
特に牛乳や豆乳などは泡立ちやすいため、少量で調理をするとふきこぼれの原因。



必ず行う

- ◆調理後、スープなどを注いだり持ち運ぶ際はハンドルを持つ。
やけどの原因。
- ◆SOYMILK・POTAGE&PASTE・SOUP&OKAYUモードは2回連続使用しない。連続使用する場合は本体が冷めるまで1時間程度休ませる。
故障・発熱の原因。
- ◆牛乳を豆乳に変えて使用するときは、豆乳2：水1の割合で水を入れる。
ふきこぼれの原因。
- ◆ジャガイモや里芋など、でんぷん質を含む調理物を入れるときは、専用レシピブックに記載の容量を参考にする。
多量に入れるとふきこぼれの原因。

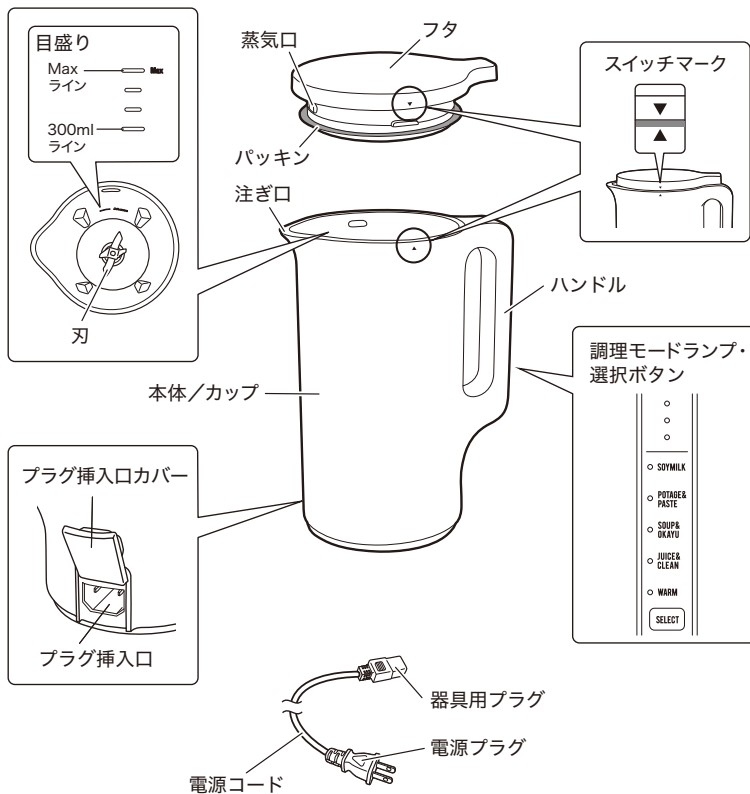


禁止

- ◆不安定な場所やカーペット・座布団・敷物等の転倒の可能性がある場所で使用しない。
やけど・けが・転倒・破損・故障の原因。
- ◆使用中にお子様やペットをそばに近づけない。
やけど・けが・転倒・故障の原因。
- ◆室内で使用する。直射日光・雨が当たる場所に置かない、使用しない。
漏電・故障の原因。
- ◆ストーブやガスコンロなど熱源のそばや、引火性ガスのある場所で使用しない。
発火・火災・爆発の原因。プラスチック部分が熱で破損する原因。
- ◆倒したり落としたり、ぶつけるなど本体に強い衝撃を与えない。
故障の原因。
- ◆本体を丸洗いしたり、プラグ挿入口に水分を付着させない。
ショート・感電・故障の原因。
- ◆電子レンジや食器乾燥機、食器洗い乾燥機に入れない。
変形・故障の原因。
- ◆金属製・ナイロン製のたわし・磨き粉・ベンジン・シンナー・漂白剤などを使わない。
本製品に傷がつく原因。
- ◆本製品は家庭用なので、業務用として使わない。
故障の原因。
- ◆調理以外の用途に使用しない。
破損・故障の原因。
- ◆刃が曲がったり、破損した場合は使用しない。刃は研がない。
破損・故障の原因。

各部(パーツ)の名称

パーツ、付属品をご確認ください



付属品

お手入れブラシ



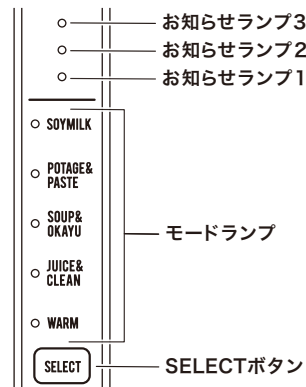
計量スプーン
(25ml / 乾燥大豆 約20g)



専用レシピブック



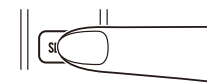
●調理モードランプ、選択ボタン



SELECTボタンの操作方法

ボタンの中心を指の腹などで軽く押し(タッチして)ください。押す(タッチする)たびに上から順にモードが切り替わります。

※モードを選択後、数秒後に自動で運転します。



※SELECTボタンは以下のようなときは反応しないことがあります。

- ・指がしっかりボタンに触れていない。
- ・指が乾燥している(指を湿らせてください)。
- ・指以外のものでも押し(タッチ)している。
- ・電源ボタンが濡れている、汚れている。
- ・指サックやテープなどをしている。

※お知らせランプ・モードランプはボタンではありません。

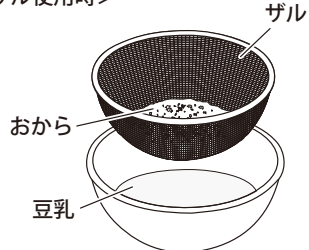
お知らせランプ	調理状況を点滅でお知らせします。 SOY MILK・POTAGE & PASTE・SOUP & OKAYUモードでは、お知らせランプ2が点滅中に材料を追加で入れることができます。調理が終了すると、お知らせランプが全て点滅します。 ※お知らせランプ3が点滅してからは、材料追加はできません。 ※JUICE & CLEAN・WARMモードは材料追加はできません。	
各モードの説明	SOY MILKモード	豆乳とおからを作るモードです。 攪拌と加熱を繰り返して調理します。
	POTAGE & PASTEモード	ポタージュやペースト食などを作るモードです。 攪拌と加熱を繰り返して調理します。
	SOUP & OKAYUモード	具材の形を残したスープやおかゆなどを作るモードです。 短時間の攪拌と加熱を繰り返して調理します。
	JUICE & CLEANモード	ジュースや、本体内側の刃をクリーニングするモードです。 攪拌を繰り返して調理・クリーニングします。
	WARMモード	調理したものを保温するモードです。 短時間の攪拌と加熱をしながら保温します。
SELECTボタン	調理モードを選択します。軽く押す(タッチする)たびに上から順にモードが切り替わります。 ※モードを選択後、数秒後に自動で運転します。	

7 フタを回して開け、ザルまたは漉し布などを使用して、豆乳とおからに分ける

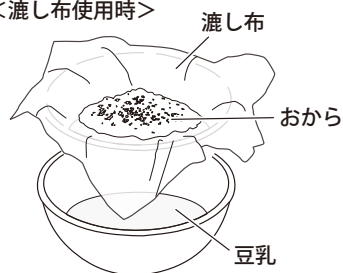
⚠ 注意

- 調理後、スープなどを注いだり持ち運ぶ際はハンドルを持つ。やけどの原因。

<ザル使用时>



<漉し布使用时>



漉す道具の目の細かさによって、豆乳やおからの仕上がりや量が異なります。連続して使用する場合は本体が冷めるまで1時間程度休ませてから使用してください。※WARMモード・JUICE & CLEANモードは、他のモードで調理後に1度まで続けて使用できます。

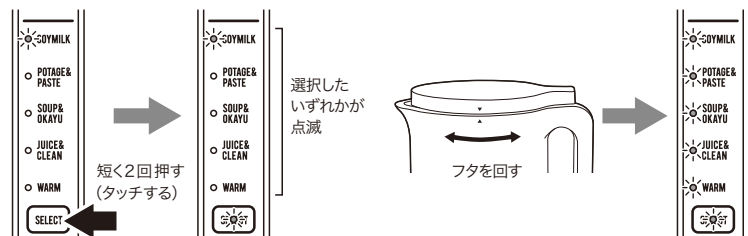
8 「お手入れについて」(p.16)を参照し、お手入れをする

放置すると刃に残った調理物がこびりつき、故障の原因になります。

●途中で調理を中止／キャンセルしたいとき

SELECTボタンを短く2回押す(タッチする)と、選択したモードランプが点滅し、調理を中止します。または、フタを右か左に回してずらすとモードランプが全て点滅し、調理を中止します。

再度調理をしたい場合はフタの▼と本体の▲スイッチマークを合わせ、モードを選択してください。はじめから調理をします。



ポタージュ/ペースト食・スープ/おかゆ・ジュースの作り方、保温の方法

本製品は「ミルミキサー」「ジュースー」とは異なる商品です。

⚠ 注意

- 必ず液体を入れて使用する。
- 本体の内側に表示されている300mlラインからMaxラインの間で使用する。
- 牛乳を豆乳に変えて使用するときは、豆乳2：水1の割合で水を入れる。ふきこぼれの原因。
- ジャガイモや里芋など、でんぷん質を含む調理物を入れるときは、専用レシピブックに記載の容量を参考にする。多量に入れるとふきこぼれの原因。

作れないもの

- 野菜や果物を、水分を加えないで果汁成分だけ絞りだしてジュースにする
- 肉類のミンチ、魚類のミンチ
- 野菜のみじん切り、すりおろし、薄切り、せん切り

調理できないもの

市販の氷/かたいもの(かつお節、朝鮮人参、コーヒード、乾燥大豆・穀類・煮干しなどの乾物)/粘度が高い材料(じねんじょ、やまといも、さつまいも)/材料でないもの
※氷を使うときは家庭用製氷機で作った氷(2.5cm以下)10粒程度(100g以下)を使用してください。

※冷凍果物を使うときは、小さく切って、水分を入れて攪拌してください。

材料の下ごしらえ

材料は2~3cmを目安に切ってください。
※芯や種がある場合は取り除いてください。



材料を入れる順番

液体・やわらかいものから入れてください。

①液体

水・牛乳など

②やわらかいもの

バナナなど

③かたいもの

にんじんなど

④角氷

家庭用製氷機で作った氷
(2.5cm以下)

1 フタを回して開け、本体に材料を入れる

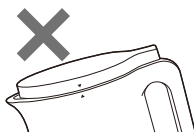
⚠ 注意

- 300mlラインから Maxラインの間で材料を入れる。
- 40℃以上のお湯を使用すると、ふきこぼれる場合があります。水または、40℃未満のぬるま湯をご使用ください。
- 製品には保護装置が入っています。本体内部が高温の場合お知らせランプが全て点滅し、運転しません。ご使用になる際は40℃未満の材料をご使用ください。

2 フタをする

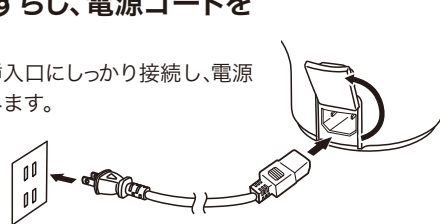
⚠ 注意

- 材料を入れた状態で本体を傾けない。
材料が漏れ出て故障・感電・やけどの原因。



3 プラグ挿入口カバーをずらし、電源コードを接続する

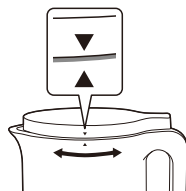
器具用プラグを本体のプラグ挿入口にしっかり接続し、電源プラグをコンセントに差し込みます。
全てのランプが点滅します。



4 スイッチマークを合わせる

スイッチマークを合わせると、ピッと鳴り、全てのランプが点灯します。

※スイッチマークがずれているとSELECTボタンを押しても（タッチしても）運転しません。



5 SELECTボタンを押し(タッチし)、各モードを選択する

モードを選択後、自動で運転します。調理モードランプが点滅から点灯に変わり、お知らせランプ1が点滅します。

ポタージュ/ペースト食を作る

SELECTボタンを押し(タッチし)、 POTAGE&PASTEモードを選択する

攪拌と加熱を繰り返して調理します。

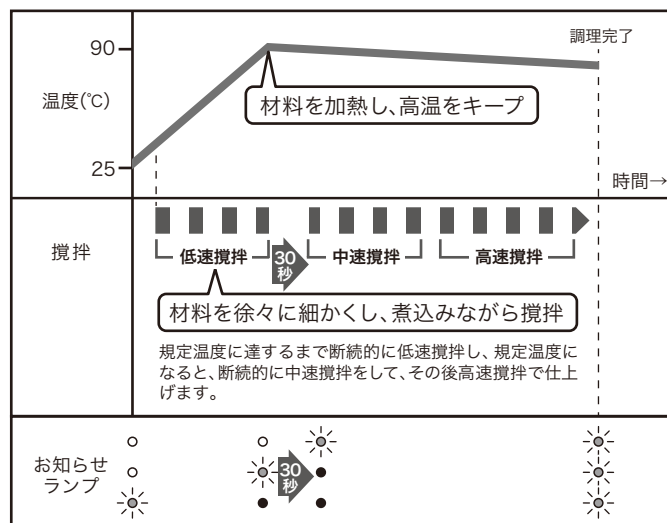
※材料の種類や大きさにより、加熱ムラがあったり、固形物が残る場合があります。



POTAGE & PASTEモード運転イメージ

調理時間：25～30分

(材料や水温、環境温度によって変わります)

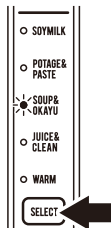


スープ/おかゆを作る

SELECTボタンを押し(タッチし)、 SOUP&OKAYUモードを選択する

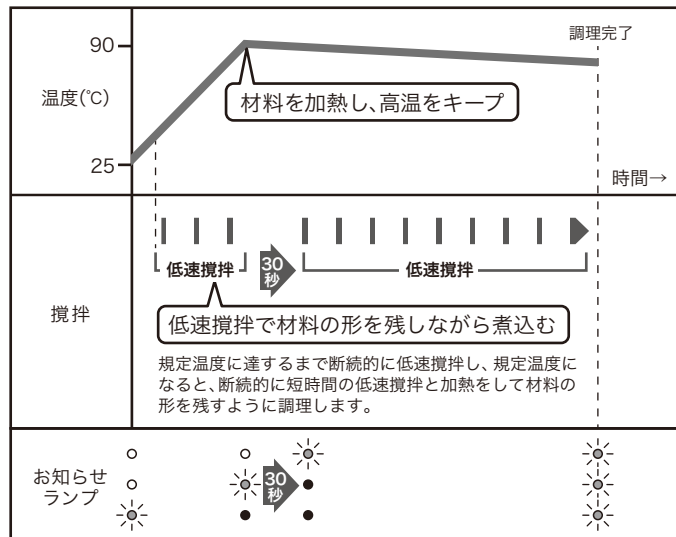
短時間の攪拌と加熱を繰り返して調理します。

具材の形を残すように調理するため、材料の種類や大きさにより、調理後に加熱ムラや固形物の大きさにばらつきがある場合があります。



SOUP&OKAYUモード運転イメージ

調理時間：30～35分
(材料や水温、環境温度によって変わります)



ジュースを作る

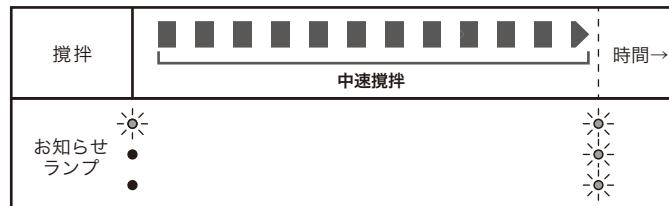
SELECTボタンを押し(タッチし)、 JUICE&CLEANモードを選択する

短時間の攪拌と停止を繰り返して調理・クリーニングします。JUICE&CLEANモードは、他のモードで調理後に1度まで続けて使用できます。



JUICE&CLEANモード運転イメージ

調理時間：約3分



保温する

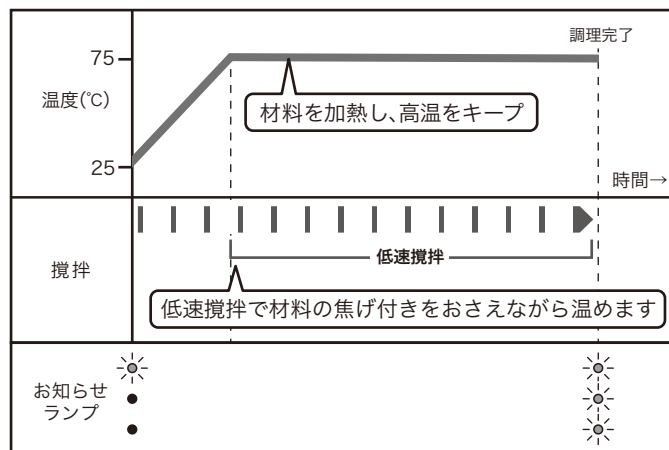
SELECTボタンを押し(タッチし)、 WARMモードを選択する

短時間の攪拌と加熱を繰り返して温めます。

WARMモードは、他のモードで調理後に保温する場合、1度まで続けて使用できます。

WARMモード運転イメージ

調理時間：20～25分
(材料や水温、環境温度によって変わります)



調理が終了すると、5回ピッと鳴り、調理終了をお知らせします。

6 調理が終了したら電源コードを抜く

電源プラグをコンセントから抜き、器具用プラグを本体のプラグ挿入口から抜き、プラグ挿入口カバーを閉じます。

7 調理されたものを器に注ぐ

⚠ 注意

- 調理後、スープなどを注いだり持ち運ぶ際はハンドルを持つ。やけどの原因。

連続して使用する場合は本体が冷めるまで1時間程度休ませてから使用してください。
※WARMモード・JUICE&CLEANモードは、他のモードで調理後に1度まで続けて使用できます。

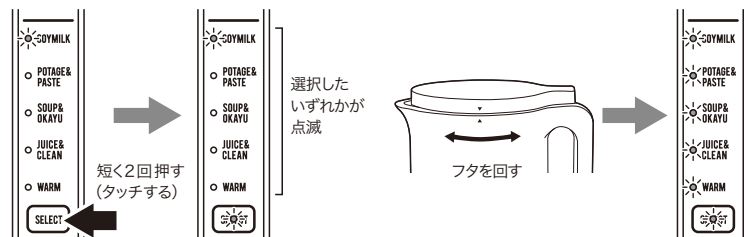
8 「お手入れについて」(p.16)を参照し、お手入れをする

注ぎ終わったらすぐにお手入れをするか、水を入れておいてください。
放置すると刃に残った調理物がこびりつき、故障の原因になります。

●途中で調理を中止／キャンセルしたいとき

SELECTボタンを短く2回押す(タッチする)と、選択したモードランプが点滅し、調理を中止します。または、フタを右か左に回してずらすとモードランプが全て点滅し、調理を中止します。

再度調理をしたい場合はフタの▼と本体の▲スイッチマークを合わせ、モードを選択してください。はじめから調理をします。



〈メモリー機能〉

POTAGE&PASTEモード・SOUP&OKAYUモードはお知らせランプ2が点滅中はフタを外しても約30秒間は前のモードを記憶しています。材料を追加したいときはミトンなどを使ってフタを外し、やけどに注意して材料を入れてください。

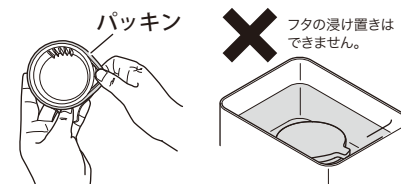
※約30秒間を経過すると、メモリー機能はリセットされます。

お手入れについて

JUICE&CLEANモード以外のお手入れは、電源プラグをコンセントから抜き、プラグ挿入口カバーを閉じてから行ってください。

フタ、パッキンのお手入れ

フタからパッキンを軽く引っ張りながら外してください。台所用中性洗剤を含ませたスポンジなどで洗い、よくすすいだ後、乾いた布などで水気を取ってください。十分に乾かした後、パッキンを取り付けてください。



本体外側のお手入れ

やわらかい布などに水を含ませ、かたくしぼってから汚れを拭き取った後、乾いた布などで水気を拭き取ってください。汚れがひどい場合は、布などに水で薄めた台所用中性洗剤を含ませて拭き取り、乾いた布などで水気を拭き取ってください。

本体内側のお手入れ

台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、お手入れブラシなどを使って洗ってください。汚れが落ちにくい場合は、本体にクエン酸大さじ1.5杯と約50℃のお湯をMaxラインまで入れ、よく混ぜ溶かし、15分程度浸けてください。浸け置き後、お手入れブラシなどで汚れを落とし、水でよくすすぎ、十分に乾かしてください。

焦げ付き汚れの場合

本体に重曹大さじ1.5杯と約50℃のお湯をMaxラインまで入れ、よく混ぜ溶かし、15～30分程度浸けてください。浸け置き後、お手入れブラシなどで汚れを落とし、水でよくすすぎ、十分に乾かしてください。



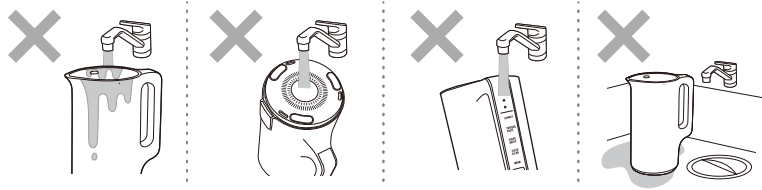
刃のお手入れ

JUICE&CLEANモードを使用して、刃の汚れを落とします。

- 1 台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯を入れ(300mlライン程度)、フタをします。
※洗剤を入れすぎるとあふれる場合があります。分量を減らして使用してください。
- 2 プラグ挿入口カバーをずらし、電源コードを接続します。
- 3 スイッチマークを合わせます。
- 4 SELECTボタンを押し(タッチし)、JUICE&CLEANモードを選択します。
クリーニングが終了したら、ブザー音が鳴りクリーニング終了をお知らせします。途中で止めたい場合はフタを回してください。
- 5 電源コードを抜き、プラグ挿入口カバーを閉じます。
- 6 本体の水またはぬるま湯を捨て、水でよくすすぎ、十分に乾燥させてください。
※汚れが残っている場合は、お手入れブラシなどで刃の汚れを落としてください。

⚠ 注意

- 研磨剤入り洗剤・磨き粉・たわし・ナイロンや金属製のたわし・シンナー・ベンジンは使わない。
コーティング劣化の原因。
- 刃に直接手を触れない。
けがの原因。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥機は使用しない。
- 本体を丸洗いしたり、プラグ挿入口に水分を付着させない。
ショート・感電・故障の原因。



仕様

品名	自動調理ポット
品番	RSY-2
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	600W 55W (JUICE&CLEANモード)
定格時間	SOYMILK・POTAGE&PASTE・SOUP&OKAYUモード: 40分 JUICE&CLEANモード: 3分 WARMモード: 25分
定格容量	600ml
商品サイズ	約16.5 (W)×12.0 (D)×23.3 (H)cm
重量	本体/約970g
コード長	約1m
主な材質	本体、フタ、お手入れブラシ、計量スプーン: ポリプロピレン 本体内側: ステンレス (セラミックコーティング) 刃: ステンレス
付属品	お手入れブラシ、計量スプーン、専用レシピブック
生産国	中国

※ 仕様、デザインは商品改良のため予告なく変更することがあります。

製品についてのお問い合わせは下記まで

カスタマーセンター **TEL.03-6662-7100**

受付時間 10時～12時/13時～16時 (土日祝日を除く)

〒125-0062

東京都葛飾区青戸4-18-12 ソークンビル4F

カスタマーセンター

<https://recolte-jp.com/support/>



部品・消耗品のご購入

レコルト公式オンラインショップ・カスタマーセンター、または製品をお買い上げいただきました販売店にお問い合わせください。

カスタマーセンター

<https://recolte-jp.com/support/>



故障かな?と思ったら

修理の依頼をされる前に、下記内容をご確認ください。
問題が解決しない場合は、カスタマーセンターにご相談ください。

こんなとき	原因	対処法
電源が入らない	電源プラグがコンセントから抜けている	電源プラグをコンセントにしっかり差し込む
	器具用プラグがプラグ挿入口に差し込まれていない	器具用プラグをプラグ挿入口にしっかり差し込む
SELECTボタンが効かない	フタの▼と本体の▲のスイッチマークが合っていない	フタの▼と本体の▲のスイッチマークを合わせる
勝手に運転が始まる	モード選択後、自動で運転を開始します	—
運転が止まる (お知らせランプ3つ だけが点滅した)	ボタンを押せて(タッチして)いない	ボタンの中心を指の腹などで軽く押して(タッチして)ください (p.6)
	水分量が少なすぎる	水分量を増やす
	本体に熱い材料を入れている	材料が冷めてから調理する
運転が止まる (お知らせランプ3つ、 調理モードランプ6つ、 セレクトボタンの全て が点滅した)	本体がまだ熱いうちに使用している	本体が十分に冷めてから使用する
	調理できない材料、かたい材料、大きな材料を入れている	調理できない材料、かたい材料、大きな材料を入れない (p.10)
	材料を入れすぎている	材料はMaxラインを超えて入れない
	刃に残った調理物がこびりついている	刃のお手入れをする (p.16)
ふきこぼれる	フタのパッキングが取り付けられていない	パッキングをフタに取り付ける
	Maxラインを超えて材料が入っている	Maxライン以下まで材料を減らす
	40°C以上のお湯が入っている	40°C未満に冷ましたぬるま湯を使用する
	材料に対して牛乳や豆乳が少なすぎる	牛乳や豆乳の量を増やす 牛乳を豆乳に変えて使用するときは、豆乳2:水1の割合で水を入れてください
粉砕が粗い	材料が大きすぎる	材料を小さく切る
大きな粉砕音がする	かたい材料を入れている	かたい材料を粉砕するときは大きな音がします
	調理できない材料を使用している	調理できない材料を取り除く (p.10)
焦げ付くようになった	コーティング表面に汚れが残っている	本体内側のお手入れをする (p.16)