

ここに示した注意事項は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・注意に分けて示します。必ずお守りください。

警告

取扱を誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

注意

取扱を誤ると、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分し説明しています。

このような絵表示は禁止（してはいいないこと）を示します。

このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

警告



水ぬれ禁止

●本体の丸洗いや、水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電・故障の原因になります。



分解禁止

●お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない
発火したり異常動作してけがをしたり、火災・感電の原因になります。修理は販売店へご相談ください。



ぬれ手禁止

●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない
感電の原因になります。



必ず実施

●交流100Vのコンセントを使う
交流200Vの電源で使うと火災・感電の原因になります。



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・けがの原因になります。



●電源コードはタコ足配線にしない
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は傷んだまま使わない
火災・感電の原因になります。



●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、火災・感電の原因になります。



●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）

電源コードに傷が付く感電やショートの原因になります。



注意



接触禁止

●むし中、蒸気口の上に手や顔を近づけない
●むし中はふたを開けない
やけどの原因になることがあります。



必ず実施

●もちを取り出すときは、ふきんなどでねり容器の口をつかみ本体からはずす
やけどの原因になることがあります。

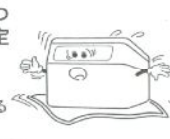


禁止

●運転中に移動させない
落下してけがの原因になることがあります。



●テーブルの上やぐらついた台の上など不安定な場所では使わない
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。
※必ず床の上に置いて使う



電源プラグを抜く

●お手入れをするときは、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。

●異常時はただ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。

●使用時以外は必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になることがあります。

使用上のご注意

●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。



●連続してもちつき、生地づくり、つぶしをしない
連続して使用する場合は、必ず1時間以上休ませ、本体が冷めてからご使用ください。



●1回つく（むす）ごとに必ず水受けの水をすてる
水受けにたまった水は十分冷めてからすててください。むせない原因になります。



●ねり容器は落としたり、ぶつけたりしない
ねり容器を変形させると、蒸気がもれてむせなくなります。



●本体を置く床の上や、足裏は汚れたまま使わない
本体が移動することがあります。（床などの上や本体の足の裏側が粉などで汚れている場合は、きれいにしてください。）



●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。



●蒸気口に異物を入れない
蒸気が排出されずふたのまわりから蒸気が出たり、ふたが変形することがあります。



●からだきはしない
ボイラーに水を入れずに「むす」キーを押さないでください。故障の原因になります。



各部のなまえと使いかた

もち用羽根 (グレー)

もちをつく
ときに使
います



粉用羽根 (ベージュ)

生地づくり
を行うとき
に使用します



みそ羽根 (白)

つぶしを行
うときに使
います



プレート (白)

生地づくりとつぶしを
行うときに使います
※プレートと書いてあ
る方が上面です



羽根の取り付けかた

羽根取付軸の形と、羽根の
穴の形を合わせて根元まで
確実に差し込みます。

羽根取付軸



目安線

もち米はこの線よ
り多く入れない

ボイラーふた

つまみのある側が
上面です

つまみ

ボイラー

この中に水を入れ
ます

本体内部

羽根取付軸



シールパッキン

本体

ロック

ねり容器

ねり容器

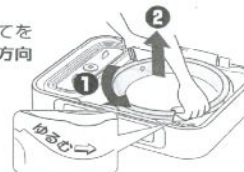
取りつけかた

ねり容器のとつてを
持ち、しまるの方向
に止まるまでまわし
ます。



はずしかた

ねり容器のとつてを
持ち、ゆるむの方向
にまわします。



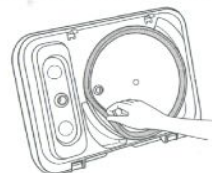
△注意

もちを取り出すときは、必ずねり容
器のとつてをふきんなどで持つ
やけどの原因になります。

ふたパッキン

はずしかた

ふたパッキンを
引っぱって取り
はずします。



取り付けかた

矢印部分をミソに
押し込んでから全
体に浮きやシワが
ないように確実に
押し込みます。



蒸気吹き出し口 押し込んだり、引っ張ったりしないでください

軸パッキン 水受けに取り付けられています

取り付けかた

1. 三角形のミソを下
にして水受けの穴
に押し込みます。

《軸パッキン》



2. 水受け裏側の三角
形の凸部とミソを
合わせます。

《水受けの裏側》

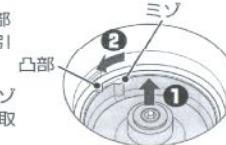


三角形の凸部

水受け 本体底に取り付けられています

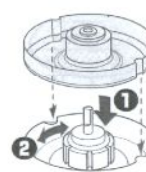
はずしかた

1. 水受けを本体の凸部
に当たる位置まで引
きあげます。
2. 水受けを回してミソ
と凸部を合わせ、取
りはずします。



取り付けかた

1. 水受けのミソを本
体の凸部に合わせ
てセットします。
2. 右または左方向に
まわしながら下へ
押し込みます。



《本体内部》

各部のなまえと使いかた

ふた

開けた

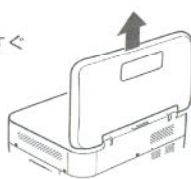
ロックレバーを起し、ふたを開けます。



はすしかた

ふたを開いた状態でまっすぐ上に引き抜きます。

(むし後にはすするときは、裏面に付いた水滴にご注意ください)



△注意 むし後にはふたが熱くなっているの
で注意する

ロックレバー

蒸気口

熱い蒸気が出ます

手順ラベル

ご使用上の手順が記載されています

コードボックス

電源コードを束ねて収納します

電源コード

電源プラグ

付属品



むし台 …1個



取扱説明書・料理集

操作部のなまえとはたらき

むすキー/ランプ

もち米をむすときやむし料理を行うときに押します。

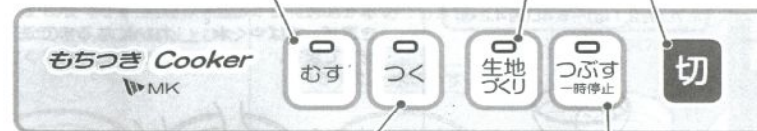
生地づくりキー/ランプ

うどんやパンの生地づくりを行うときに押します。

※運転開始後、15分で自動停止します。

切キー

運転を停止させるときに押します。



※各キーを押すとランプが点灯します。

つくキー/ランプ

もちをつくときに押します。

※運転開始後、10分で自動停止します。

つぶすキー/ランプ

大豆のつぶしなどを行うときに押します。

※運転開始後、10分で自動停止します。

一時停止とは

運転中に押すと一時停止状態になります。再び押すと運転を再開します。

※一時停止中はランプが速い点滅になります。

各コースの自動停止について

つき過ぎなどの防止とモーター保護のために運転を自動停止します。

各コースの最少量及び最大量

	最少量～最大量
つく	2.7L (約 2.1 kg) ～ 5.4L (約 4.2 kg)
生地づくり	500g ～ 1 kg
つぶす	500g ～ 1.5 kg

ご使用方法 (もちつき)

もち米の準備

1 もち米をはかる

最少量～最大量
2.7L(約2.1kg)～5.4L(約4.2kg)



■もち米はできるだけうるち米の混ざっていないものをお使いください。
うるち米はつきあがりに粒で残ります。

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、すばやく水をすてます。
2. 手でもむようにしてこすり、水がきれいになるまで洗います。



■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、味が悪くなったりします。

3 洗ったもち米を水にひたす (6時間以上)

■たっぷりの水で6～12時間ひたしてください。冬場は水温が低いので、10時間以上ひたしてください。



■夏場は途中でひたし水を取り替えてください。つきあがったおもちが臭ったり変色する恐れがあります。

4 15分以上水切りする

■もち米を金属製のざるなどに移し、水切りします。

15分以上水切りする



■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。

道具を準備する



しゃもじ



のし棒



手水



片栗粉



のし板

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

本体の準備

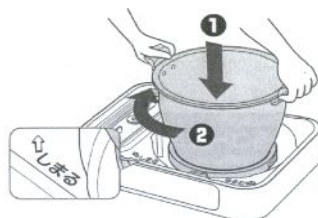
1 水受けを本体に取りつける



■本体にシールパッキン・水受けに軸パッキンが取り付けられていることを確認してください。

2 ねり容器を本体に取りつける

■矢印(しるま)の方向に止まるまでまわして確実に取り付けます。



■ねり容器が確実に取り付けられていないと、ふたが閉まりません。

3 もち用羽根(グレー)を取りつける



■羽根が奥まで入ってないと、もちつきの途中ではずれ、もちがつかないことがあります。
■プレートは取り付けません。

4 もち米をねり容器に入れる

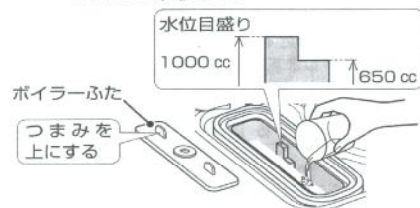


■ねり容器のふちに米粒がついていないと蒸気がもれて、むせない原因になります。

ご使用方法（もちつき）

むす

1 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める



- 水位目盛りはもち米3.6L（下の段）ともち米5.4L（上の段）の場合の2段についています。もち米の量に応じて水を入れてください。

もち米の量 (洗米前)	ℓ	5.4	4.5	3.6	3.2	2.7
kg (約)		4.2	3.5	2.8	2.5	2.1
むし水の量 cc		1000	800	650	600	550

2 ふたをロックするまで閉め、電源プラグをコシ込む



- ふたがロックされていないと蒸気がもれて、音がするまで押してね
- ボイラーふたがずれているとふたが閉まりません。

3 むすキーを押す

- むすランプが点灯し、むしが始まります。



むしあがり時間のめやす
35～60分
(2.7～5.4ℓ)

- つくキーは押さない。
- むし中にふたを開けない。
- 蒸気口に手や顔を近づけない。

4 ブザーが鳴ったら切キーを押す

- ブザーが鳴ると、むすランプは点滅します。



- 上蒸し式により余分な水分が残らないので、やや固めの蒸しあがりになります。

もち

つ

★ポイント★

- もちの表面が乾いてきたら、しゃもじなどで表面の皮をやぶるようにして熱気を逃してください。



次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けしてください。

- もちの動きが悪いとき。
- ねり容器の内側にもち米が残るとき。
- ねり容器の上端部にもち米が残るとき。
- 混ぜもちをつくとき。

1 ふたを取りはずし、つくキーを押す

- つくランプが点灯し、つきが始まります。左のポイント事項をよくお読みください。



つきあがり時間のめやす
6～8分
(この間に取り出してください)

- 6分後につき頃お知らせブザーが「ビビッ」と5回鳴り、つくランプが点滅します。
- 8分後につき過ぎお知らせブザーが「ビビー」と5回鳴ります。

2 つきあがったら切キーを押す



- 切キーを押さないと10分までつき続け、ブザーが鳴って自動停止します。（自動停止後もつくランプは点滅しています）

自動停止したまま放置した場合

- 自動停止後は、もちがねり容器内側に張りついて取り出しにくくなります。以下の手順で取り出してください。

- ① 切キーを押してねり容器を取り出し逆にする。



- ② 内側に張りついたもちを水でぬらしたしゃもじなどではがすようにしてかき出す。



もちつきの途中で停止した場合（停電含む）

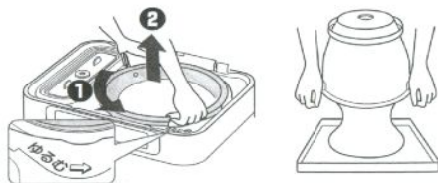
- ① 再びつくキーを押します。
- ② モーターが回転を始めたなら、水でぬらしたしゃもじなどで内側に張りついたもちをはがすように手助けします。もちが回転を始めるまで行ってください。
- ③ つきあがりを見て切キーを押します。

ご使用方法（もちつき）

もちを取り出す

1 もちを取り出す

- ねり容器のとってをふきんなどで持って、片栗粉をしいたのし板にねり容器を逆さにして、すばやくもちを取り出します。



- ねり容器やつきたてのおもちは熱いので注意してください。

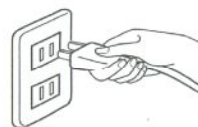
2 もちから羽根を取り出す

- しゃもじなどを使って取り出してください。



- 熱いので注意してください。

3 電源プラグを抜く



4 水受けにたまった水をすてる

- 本体の底にたまった水は、ふきんなどでふきとってください。



（はすしかたはP.4参照）

- 水受けにたまった水は熱いので冷めてからすててください。

おもちのまとめかた

のしもち

- 1 片栗粉をしいたのし板にもちを取り出します。



- 2 手に片栗粉か水をつけて、もちを平らにのばします。



- 3 もちの上に片栗粉をふるい、のし棒で平らに仕上げます。



なまもち

- 1 つきあがったもちをのし板の上でいくつかに分けます。



- 2 高さ3～5cm程度のなまこ型に整えます。



- 3 約1日おいて、少しかたくなったところで好みの厚さに切ります。



まるもち

- 1 手に片栗粉か水をつけ、適当な大きさにもちをちぎります。



- 2 下の手のひらを平にし、上の手で丸めます。



- 3 片栗粉をしいたのし板に並べます。



おもちの保存のしかた

- 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、長期間なら冷凍室へ入れてください。

