

保証書

もちつき機 無料修理保証書 持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きに従って正常な使用状態で使用して故障した場合には、保証書の記載内容にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理致します。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

品番	BS-C35		
保証対象部品	無料修理保証期間	部品代	工料など
本体	1年	無	料
※お買い上げ日	平成	年	月 日
※お客様	ご芳名	様	
	ご住所		
	TEL	()	
※販売店	店名		
	住所	TEL ()	

- ※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。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
 - (ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたものおよび取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障及び損傷。
 - (ハ) 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。
 - (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 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。
 - (ヘ) 本書のご掲示がない場合。

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げの販売店に修理が依頼できない場合は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へお問い合わせください。
- 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管してください。

- 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又は、別紙のお問い合わせカードに記載の象印マホービン株式会社・各支店・営業所へ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、アフターサービスについての項をご覧ください。

修理メモ

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目2番5号
☎(06)6356-2391



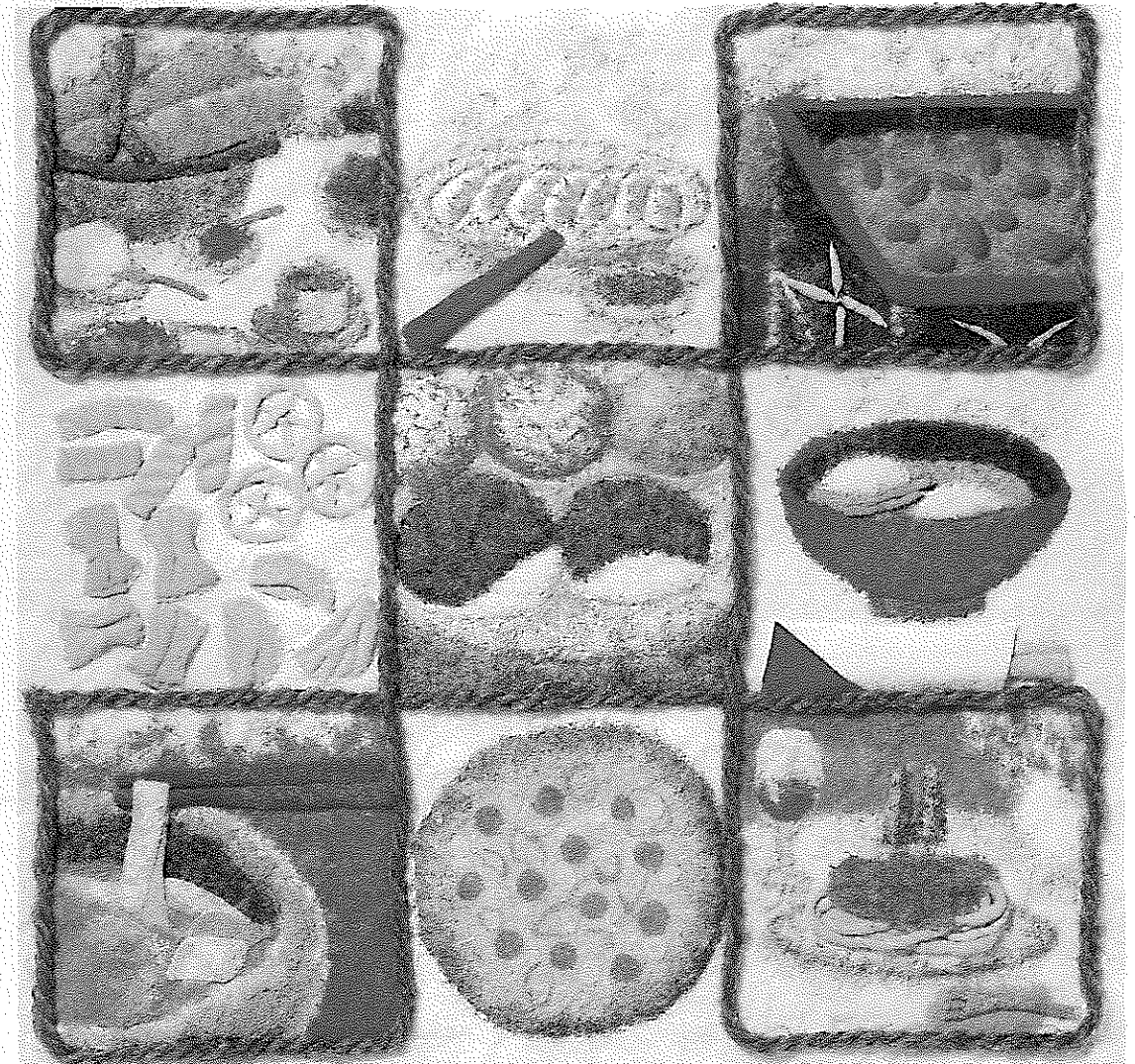
ZOJIRUSHI

もちつき機
ちから

力もち

取扱説明書・お料理ノート

品番BS-C35



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、大切に保管してください。

愛情点検



長年ご使用のもちつき機の点検を!

こ
あ
り
ま
せ
ん
か
こ
ん
な
症
状
は

- ご使用中、電源コード、差込みプラグが異常に熱くなる。
- こげくさいにおいがする。
- その他の異常や故障がある。

お
願
い

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。

便利メモ

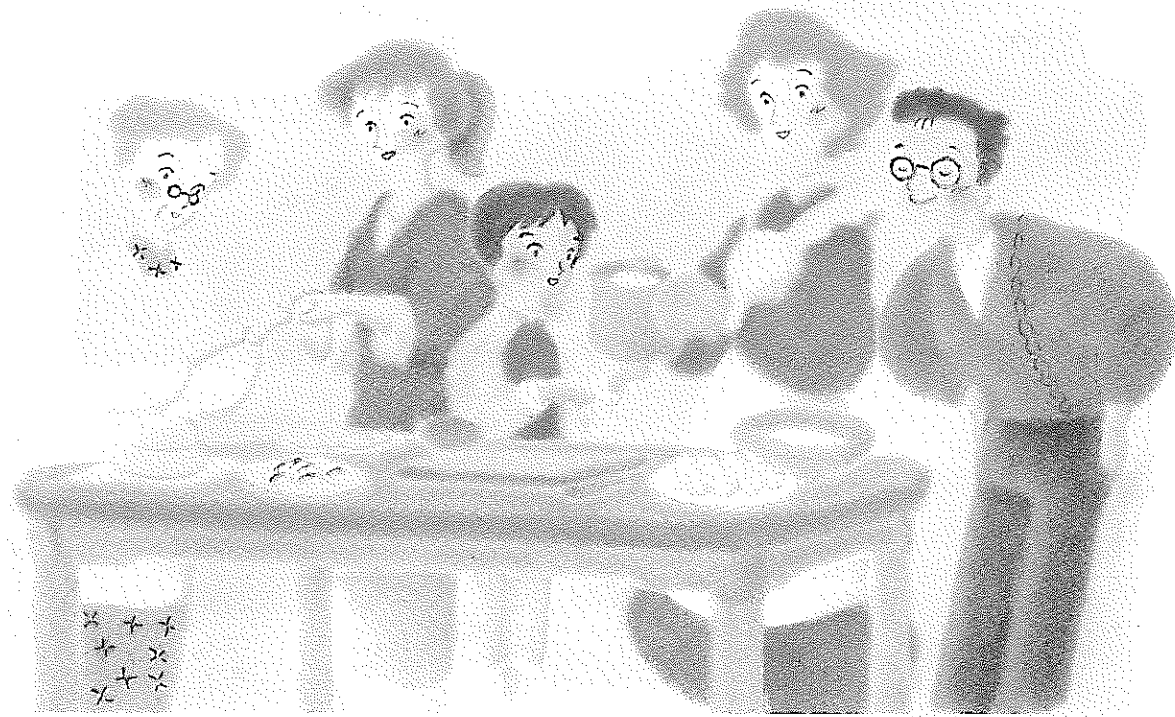
おぼえのため、記入されると、便利です。

■買い上げ日

年 月 日

■販売店名

TEL ()



特長

収納に便利なコンパクトタイプ

「むす」「つく・こねる」機能つき

保護カバーつき

取扱説明書

■特長	1	■操作方法	9
■安全上のご注意	3	■お手入れと保管	12
■各部のなまえ	5	■おかしいなと思ったら	14
■もち米の準備	7	■アフターサービスについて	30
■もちつき機・もち米をセットする	8	■保証書	裏表紙

お料理ノート

むす・つく		こねる	
■なまこもち(えび、青のり、ごま)	16	■バターロール	22
■雑煮(関東風、関西風)	17	■食パン	23
■うるちもち	18	■ピザ	23
■さくらもち	18	■手づくりパスタ	24
■くさもち	19	■ツナとブロッコリーのフェットチーネ	25
■あげもち	19	■ラザニエ	25
■あべかわもち	20	■海の幸サラダ	26
■きりたんぼ	20	■ナポリ風たこのパスタ	26
■おはぎ	21	■うどん	27
■みそもち	21	■きつねうどん・カレーうどん	28
■むす		■餃子の皮	28
■赤飯	29		
■油飯(ユーフアン)	29		

安全上のご注意

ご使用前に

※ここに示した注意事項は、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、「警告」「注意」の2つに分けてお知らせしています。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

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。



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想定される内容を示します。

図記号の例

△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。図の中に具体的な注意内容が描かれています。下図の場合は「感電注意」を示します。



⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。下図の場合は「分解禁止」を示します。



●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。図の中に具体的な指示内容が描かれています。下図の左は「差込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。

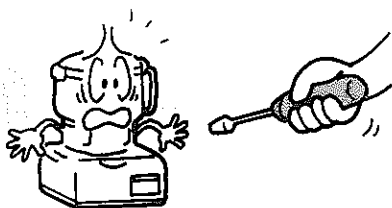


※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

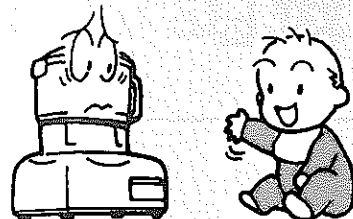
警告

改造はしないでください。また修理技術者以外の方は、分解したり修理をしないでください。

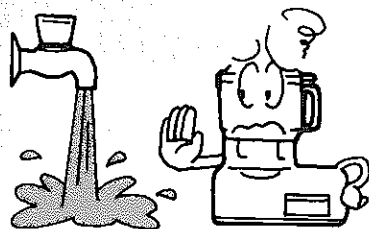
火災・感電・けがの原因となります。修理は、お買い上げの販売店または、メーカー指定のお客様相談窓口にご相談ください。



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でください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。



水につけたり、水をかけないでください。ショート・感電の恐れがあります。

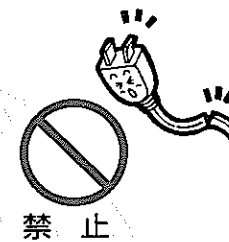


警告



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、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。重い物を載せたり、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。

電源コードや差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でください。感電・ショート・発火の原因となります。



交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。



注意



差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込みプラグを持って引き抜いてください。感電やショートして発火することがあります。



不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。



から炊きしたときは、すぐ水を入れしないでください。やけどする恐れがあります。



運転中に移動させないでください。けがの原因となります。



使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜いてください。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。



部品の取付け、取り外し及びお手入れするときは、スイッチを切りプラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。



蒸しているときは、保護カバー、ふた、ホッパー（うす）が熱くなりますので注意してください。やけどする恐れがあります。

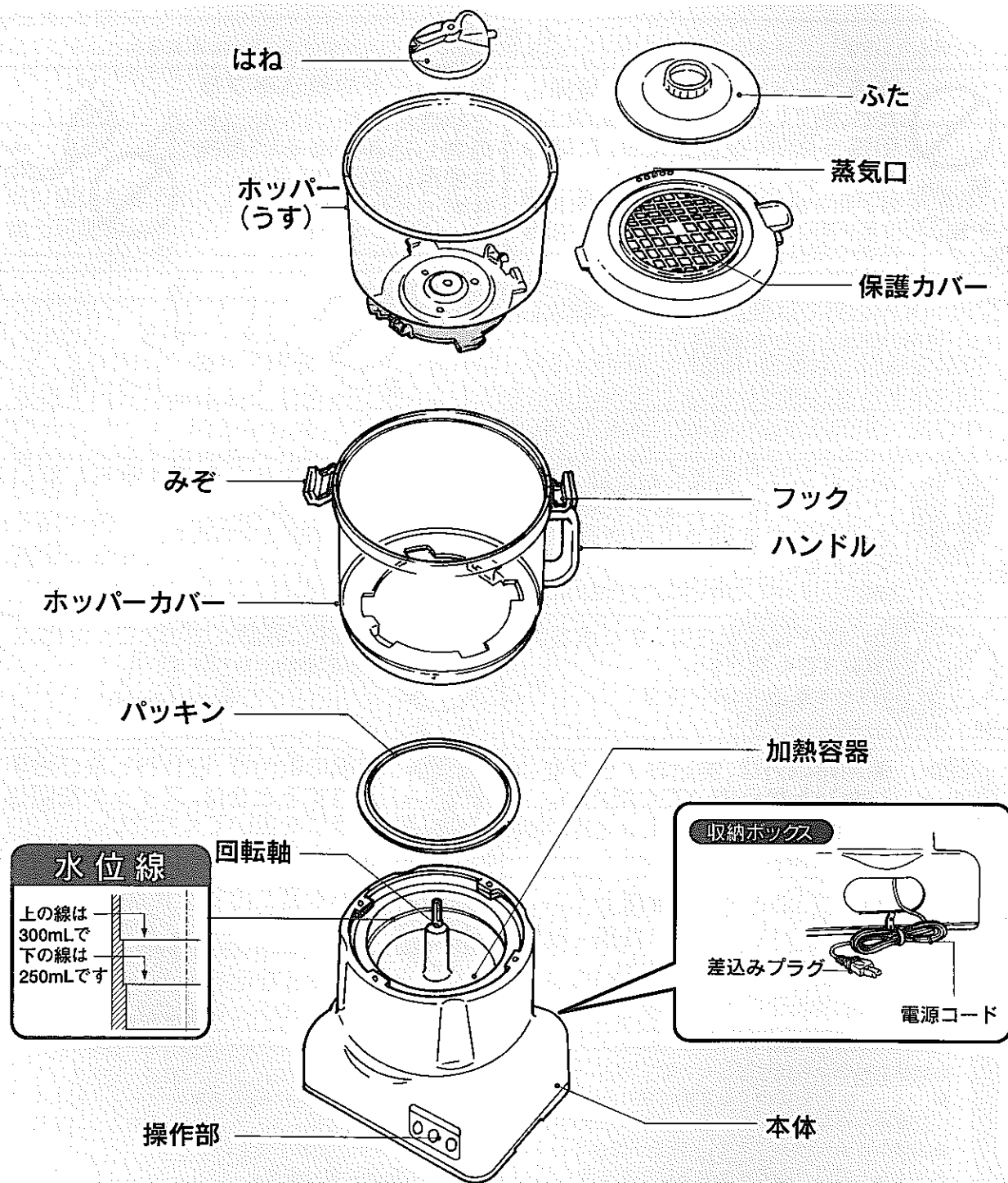


もちを取り出すときは、必ずホッパーカバーのハンドルとホッパーカバーの側面を持って本体からはずしてください。やけどの原因となります。

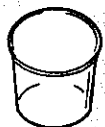
お願い

- 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。
- つく・こねる**を始めたらず本体が揺れることがあります。できるだけしっかり固定されたテーブルの上でご使用ください。また、テーブルクロスの上での使用はさけてください。
- 調理中はホッパー（うす）・ふた・保護カバーが熱くなりますのでご注意ください。
- ホッパーカバーは必ずセットしてご使用ください。やけどの原因となります。
- 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。
- くり返し使用されるときは、5分以上休ませてください。故障の原因となります。また、くり返し使用されるとき本体が熱くなりますので注意してください。
- 調理するときは保護カバーを必ずセットしてご使用ください。（お料理ノート参照）けがの原因となります。
- つく・こねる**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。
- ふたをはずすときは、必ずミトン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

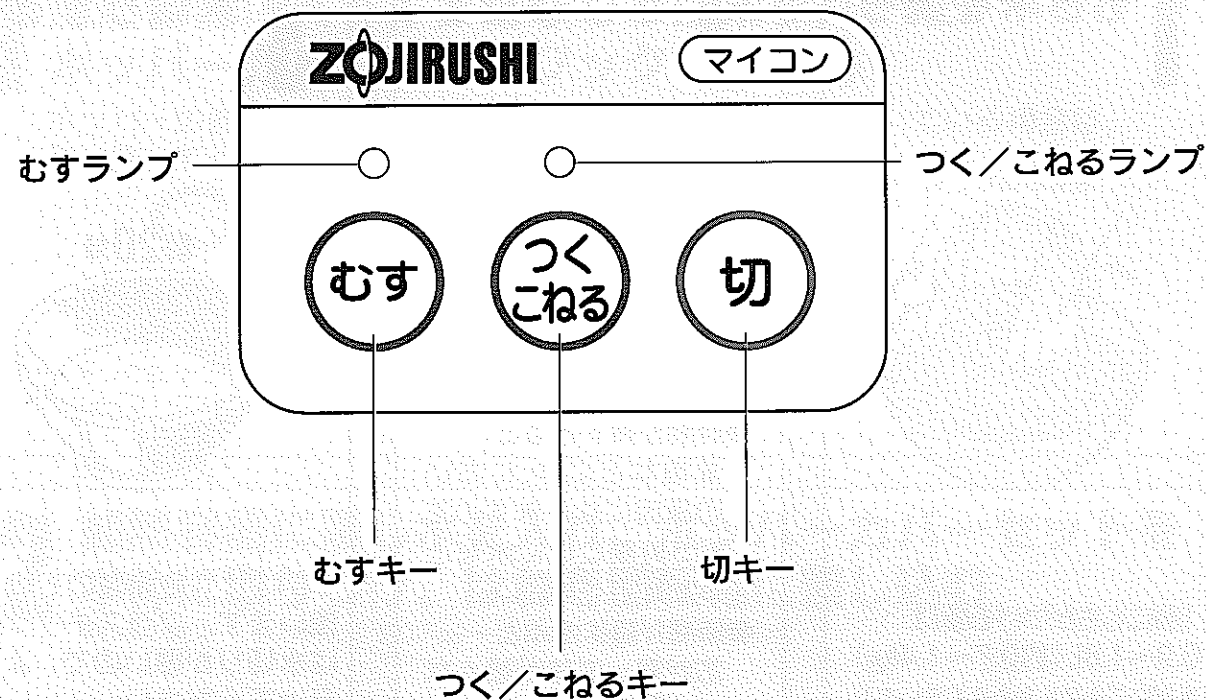


付属品
(もち米専用)



計量カップ(約180mL)

操作部



仕様

品番	BS-C35
定格	100V 50/60Hz
消費電力	むす 600W つく 175W・180W (50Hz) (60Hz)
定格時間	15分
容量	0.9~1.8L (約0.7~1.4kg)
電源コード	長さ1.4m
外形寸法(cm)	幅 約27×奥行 約24.5×高さ 約40.5(収納時約30)
重量	約6.3kg

※容量は、1回につけるもち米の量の範囲です。

もち米の準備

ふつうのもちをつく手順を中心に説明していますので、混ぜもちなどの応用やパン・うどん・蒸し料理については、「お料理ノート」をご覧ください。

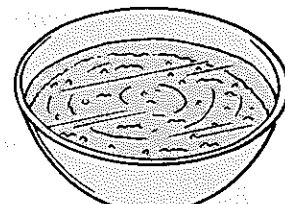
1 もち米を洗う



1回にもちがつける量は・・・
0.9～1.8L(約0.7～1.4kg)
水がにごらなくなるまで洗います。

2 水にひたす

新米 6～8時間
古米 10～12時間



- 時間が長すぎると・・・
夏場などには、においの原因になりますので約5時間ごとに水をとりにかえてください。
- 時間が短すぎると・・・
芯が残って味が悪くなります。

3 水切りする



ザルは竹や金属製のものを使います。プラスチック製は水切りが悪いので、よく振ってください。

ご注意

- もち米にはうるち米が多少混ざっていることがあります。この場合つき上がりに少し粒が残ります。
- もち米を湯で洗ったり浸したりしないでください。(もちが変色したり、芯が残って味が悪くなります。)
- もち米の種類や量によってつき上がり時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。つきすぎると、もちのこしがなくなります。

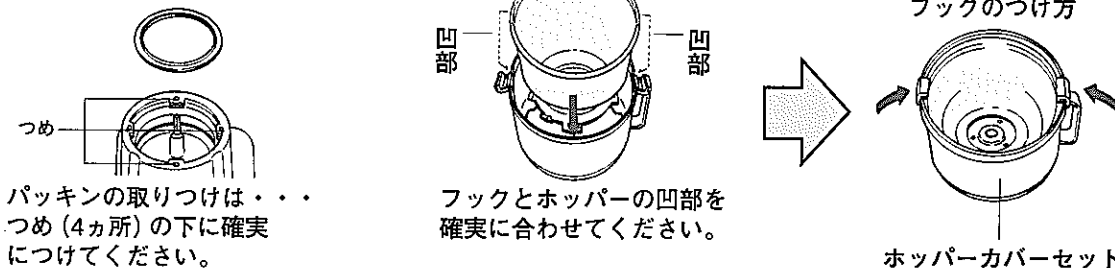
用具を準備します。



もちつき機・もち米をセットする

1 加熱容器にパッキンを取りつけホッパーをホッパーカバーに入れフックで止める

ホッパーの底とパッキン及びパッキンの取付面に異物がついている場合は、取り除いてください。

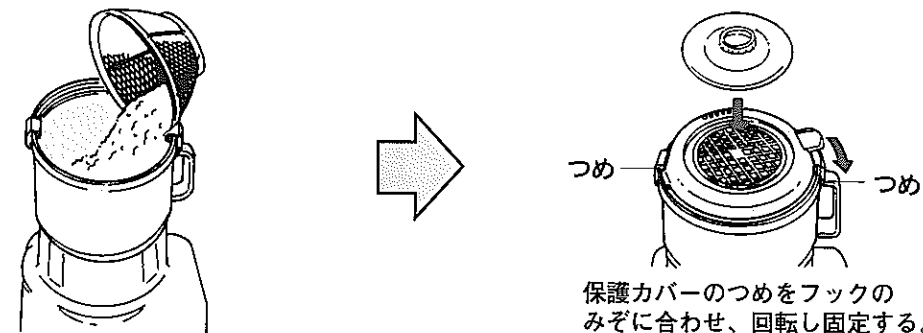


2 加熱容器に蒸し水を入れ、ホッパーカバーセットを本体に取りつけ、はねを回転軸に差し込む

蒸し水の量は・・・もち米0.9L(約0.7kg)～1.8L(約1.4kg)・・・約300mL



3 もち米を入れ、保護カバーとふたをする



操作方法

スイッチを入れる前に必ずプラグを差し込んでください。

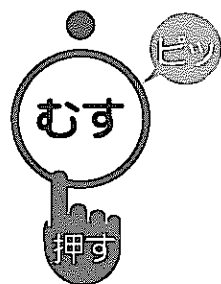
むす

つく
こねる

※もち・くさもちなど

1

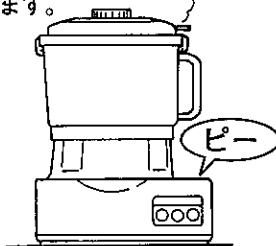
「むす」キーを押す



2

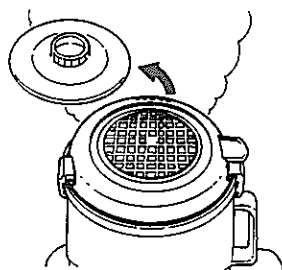
ブザーが（ピーと10回）
鳴れば蒸し上がり

蒸し中は蒸気が出ますのでご注意
ください。やけどをする恐れ
があります。



3

ふたをはずす

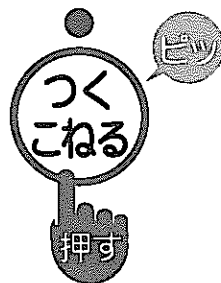


蒸気が出ますのでご注意ください。
やけどをする恐れがあります。

4

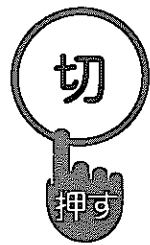
「つく・こねる」キーを押す 「切」キーを押す

1秒後にはねが回ります。



5

つき時間のめやすは約10~12分
です。でき具合が良ければ「切」
キーを押してください。ただし
つき始めてから約15分後にブザ
ーが（ピーと10回）鳴りはねが止
まります。

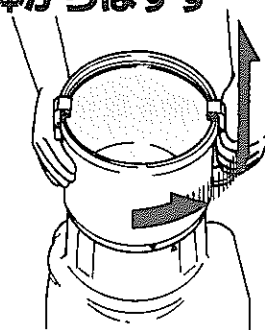


蒸し時間のめやす

蒸し時間は蒸し水約300mLで、
約23~28分

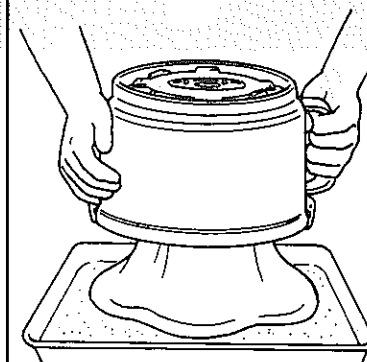
取り出しかた

保護カバーをはずし、
ホッパーカバーのハン
ドルとホッパーカ
バーの側面を持って
本体からはずす



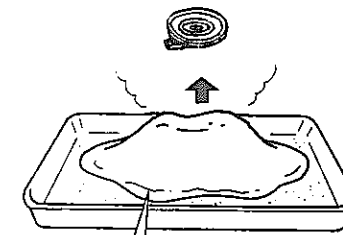
●ホッパーにはさわらないでくだ
さい。やけどの原因になります。

とり板の上に出す



※ホッパーにもちが少し残る
ことがあります。
●ホッパーにはさわらないでくだ
さい。やけどの原因になります。

もちからはねを取り
出す



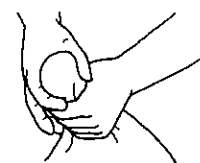
熱いので気をつけて！

アドバイスメモ

●つき上がり直前に保護カバーの網目から小さじ一杯の水をホッパーの内側につくように入ると
取り出しやすくなります。

丸もち

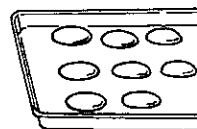
手にとり粉をつけ、表面のきれいな
部分をちぎる



下の手を平らにし丸める



とり粉を敷いたところに間を
あけて置く

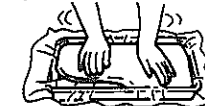


のしもち

とり板にラップを2~3枚ずらして
重ねて広く敷く



ラップの上にもちを取り出し均等
にのぼす



ラップで包み、めん棒で平らに
仕上げる



かたまったらラップを取り、
好みの大きさに切る

なまこもち

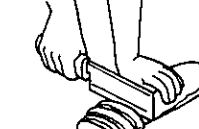
つき上がったもちをとり板の上に
2等分(1.8Lついた場合)する



それぞれ高さ3~5cmの長方形に
まとめる



1日ほどおき、少しかたまったら
好みの厚さに切る



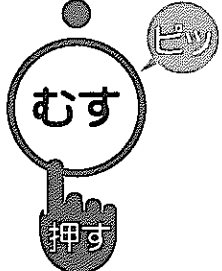
操作方法

むす・つくこねるを使用する場合

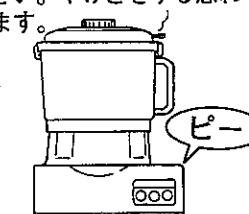
むす

※赤飯・油飯(ユーフアン)など

1 「むす」キーを押す

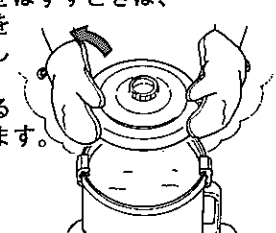


2 ブザーが(ピーと10回)鳴れば蒸し上がり
蒸し中は蒸気が出ますのでご注意ください。やけどをする恐れがあります。



3 ふた・保護カバーをはずし、調理物を取り出す

保護カバーをはずすときは、必ずミトン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。



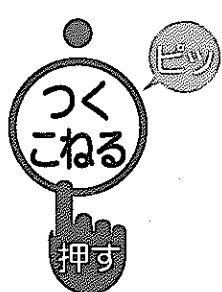
使用後は、必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。

つくこねる

※バターロール・うどんなど


1 「つく・こねる」キーを押す

ふた、保護カバーは必ずセットしてください。粉が飛び散ることがあります。



2 「切」キーを押す

つき時間のめやすは「お料理ノート」参照



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。

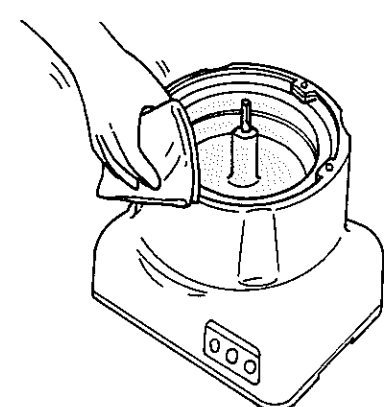
お手入れと保管

差込みプラグを抜き本体が冷えてから行ってください。

お手入れ

本体・回転軸

よく絞ったふきんでふき取る



加熱容器

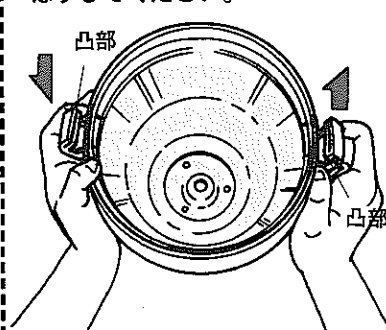
- ぬれふきんで汚れをふき取る
- 水気をふき取る

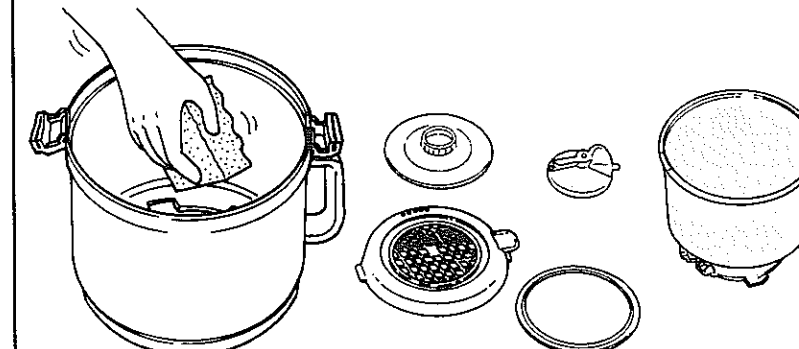


保護カバー、ふた、ホッパーカバー、ホッパー、はね、パッキン

ホッパーカバーは本体からはずして洗ってください
湯又は水にひたし、スポンジで洗う。

●ホッパーのはずし方
フックの凸部を押しながらはずしてください。





●シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製)・漂白剤などは、お手入れに使用しないでください。

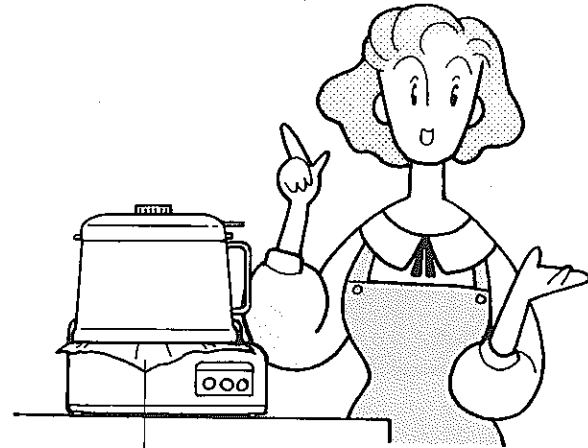
「おかしいな?」と思ったら・・・

保 管

- 本体は完全に冷えてから!
- 水分は十分乾燥させて!

※ホッパーと本体の間に、お買い上げのときついていたポリシートをはさんでください。

製品を長もちさせるコツです

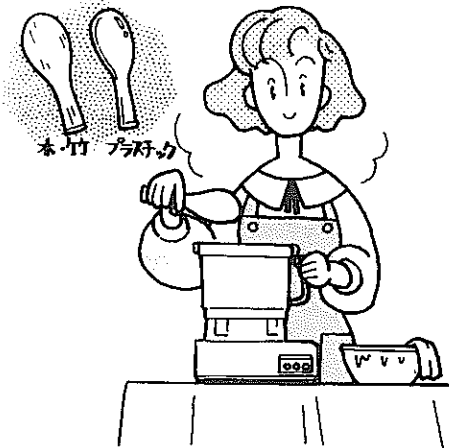


ポリシート

ホッパー・加熱容器のフッ素加工について

フッ素被膜をいためないために・・・

- 竹製・木製・プラスチック製のしゃもじを使ってください。



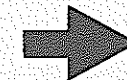
色むらができることがあります

- 衛生上は影響ありませんので、安心してお使いください。

次の点をお調べください。

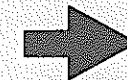
お調べいただくこと		●もち米の量をまちがった	●うるち米が混ざっている	●ひたし時間をまちがった	●十分水切りしなかった	●蒸し水の量をまちがった	●確実に取りつけなかった パッキン・ホッパーを	●つき時間をまちがった
		こんなときに						
もち米が	もち米が完全に蒸せていない	●		●		●	●	
	軟らかすぎる (混ぜもちが軟らかめ)	●		●	●	●		●
	粒々が残っている	●	●	●		●	●	●

ブザー音が止まらない



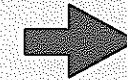
●販売店にご相談ください。

蒸しはじめて
すぐブザーが鳴る



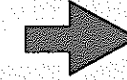
●蒸し水をいれましたか?

ついているとき、
こすれる音がる



●ホッパーは確実に取付きましたか?

はねが回転しない



●モーター保護装置が働いていませんか?

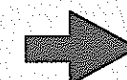
※モーターを休ませず連続でついたとき、蒸し上がったもち米をさましすぎてついたときなどの場合、回転が止まりますので再度回転するには、一度スイッチを切り、もちを取り出し、蒸しから始めるときは5分以上、つきから始めるときは30分以上モーターを休ませてからスタートしてください。

ホッパーの底から、
もちがもれている



●つき上がったもちをすぐに取り出しましたか?

使用中、モーターの
においが少しする



●始めて使用されるときやくり返し使用されるときモーターのにおいがしますが異常ではありません。そのままご使用ください。