

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

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、大切に保管してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理を依頼される時

《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。

ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」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。

お客様ご相談センター 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・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)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。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

●お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービス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。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ <http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

愛情点検

長年ご使用のマイコンもちつき機の点検を!



こ
あ
り
ま
な
症
状
は
か

- ご使用中、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
- その他の異常や故障がある



ご
使
用
中
止

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。

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 TEL.(06)6356-2451

BS-EB型 (F)E

ZOJIRUSHI

マイコンもちつき機
ちから

カもち

型名 BS-EB10

取扱説明書・お料理ノート

家庭用

保証書別添付

- 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。

もくじ

安全上のご注意……………	2
各部のなまえ……………	4
仕様……………	5
部品・消耗品……………	5
使い方	
準備……………	6
自動もちつき……………	7
つく・こねる……………	11
むす……………	12
みそを作る……………	13
お料理ノート……………	14
お手入れ……………	22
故障かなと思ったとき……………	23
アフターサービス……………	裏表紙
お客様ご相談窓口……………	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方は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理は、お買い上げの販売店または、弊社のお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

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

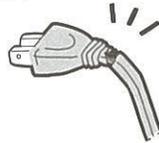
重い物をのせたり、挟み込んだり、加工したりすると、コードが破損し、火災・感電の原因になります。



禁止

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・発火の原因になります。



禁止

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。



接触禁止

蒸しているときは、蒸気が出たり、ふた・うすが熱くなるので手を触れない

やけどをする恐れがあります。

●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。

警告



必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

- 〈異常・故障例〉
- ・コードや差し込みプラグが異常に熱くなる
 - ・コードに深い傷や変形がある
 - ・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
 - ・ビリビリと電気を感じる
 - ・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする など

このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

注意



必ず実施

差し込みプラグを抜くときは、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。



必ず実施

もちを取り出すときは、必ずふきんやミトンなどで、うすとお手を持ってうすを本体からはずす

やけどの原因になります。



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。



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・漏電火災の原因になります。



禁止

不安定なところでは使用しない

けがの原因になります。



差し込みプラグを抜く

部品の取り付け、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。



禁止

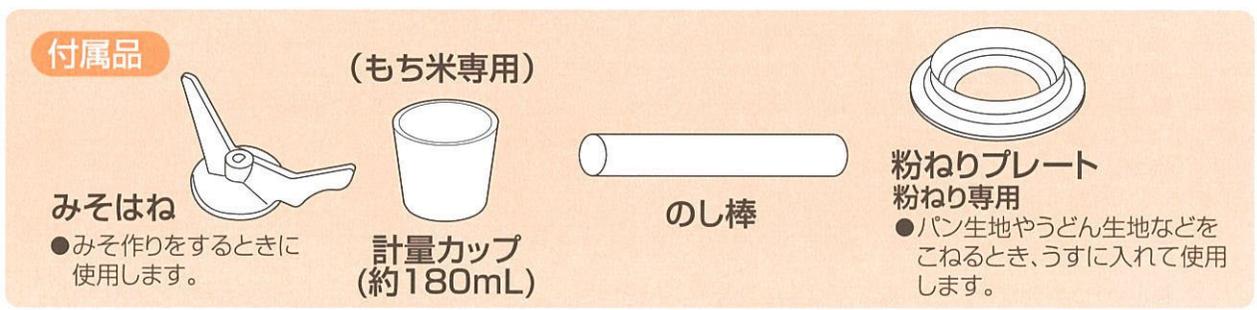
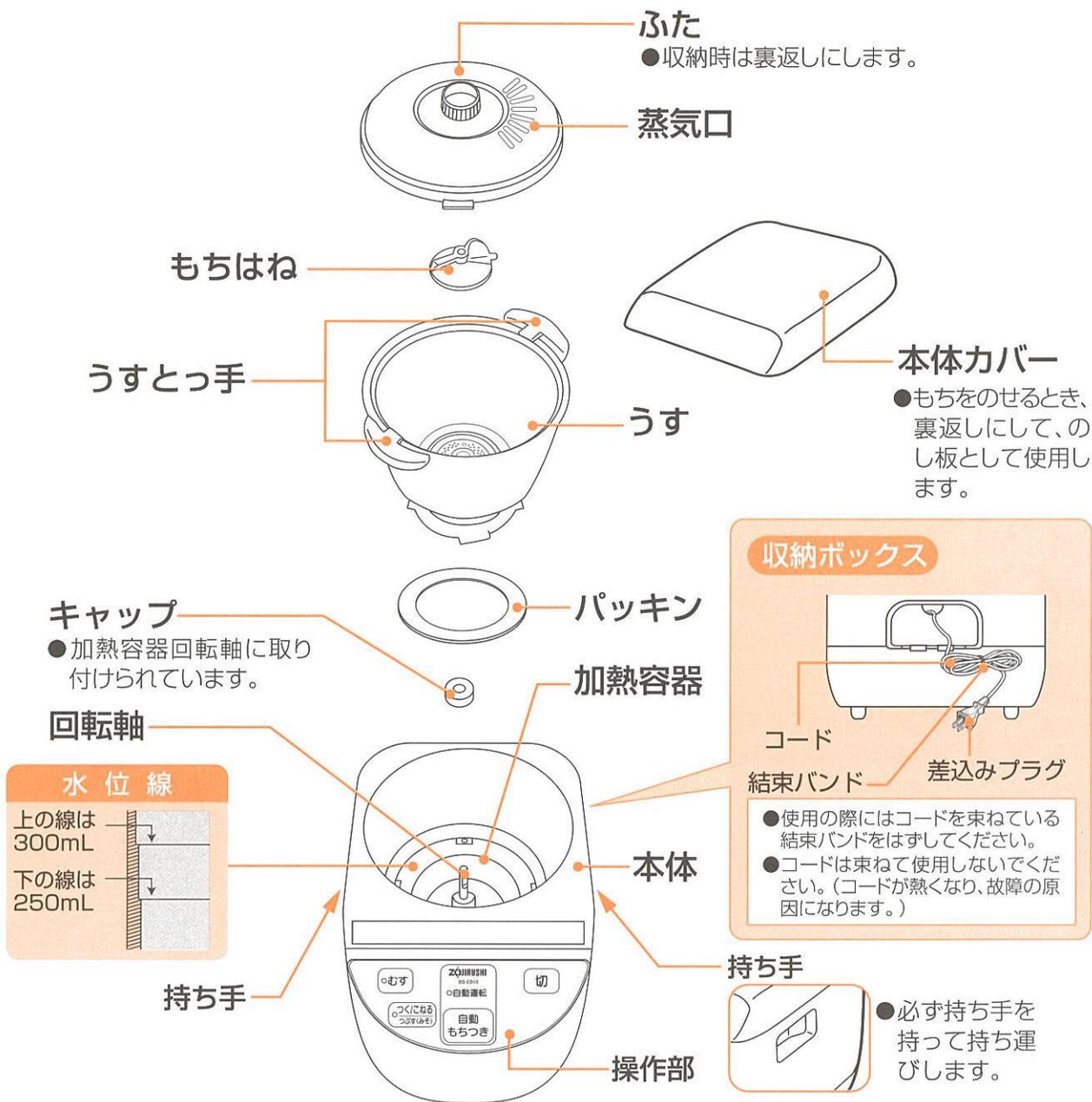
運転中に移動させない

けがの原因になります。

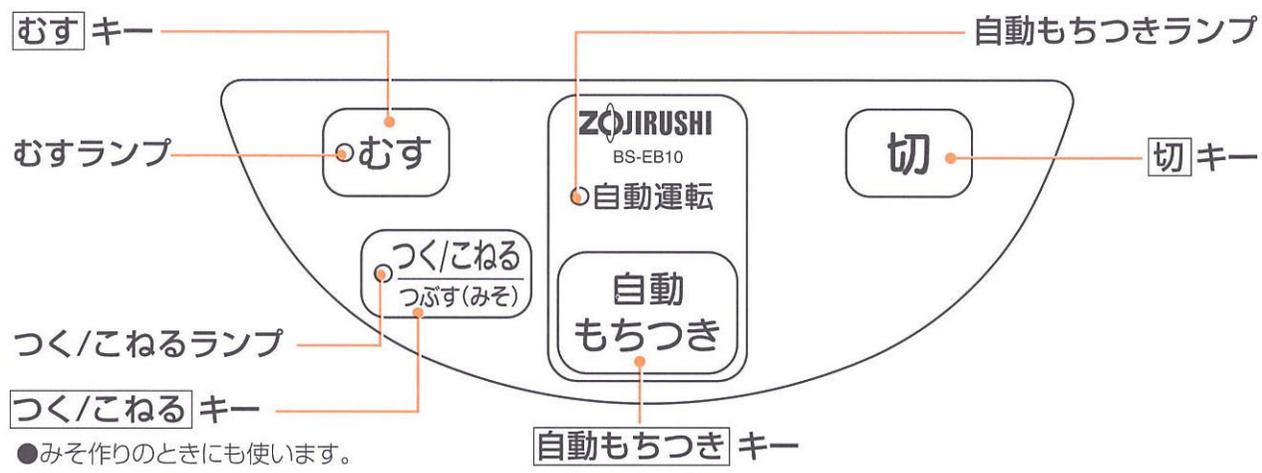
お願い

- 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。
- 本体にうすを取り付けた状態で、うすとお手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・破損の原因になります。
- 加熱容器のから炊きはしないでください。故障の原因になります。
- 自動もちつき または つく・こねる 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。やけどの原因になります。
- 自動もちつき を繰り返し使用される場合は、5分以上休ませてください。故障の原因になります。また、繰り返し使用される時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、ふたを必ずセットしてからご使用ください。(お料理ノート参照)けがの原因になります。
- 自動もちつき または 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になります。
- 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



操作部



仕様

型名	BS-EB10	もちつき可能量	0.9~1.8L(約0.7~1.4kg)
電源	交流100V 50/60Hz	コードの長さ	1.4m
消費電力	モーター	142W(50Hz)/160W(60Hz)	外形寸法(約cm)
	ヒーター	600W	
定格時間	15分	質量	約7.5kg

※もちつき可能量は、1回につけるもち米の量の範囲です。
 ●この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。
 This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC 100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.

部品・消耗品

●損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
 ●お買い求めの際には、製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。(ホームページでのご購入は裏表紙「お客様ご相談窓口」参照)

部品名	部品番号	部品名	部品番号
もちはね	724429-00	みそはね	BG280052L-00
うす	724424-00	計量カップ	724432-00
パッキン	724426-00	のし棒	724433-00
キャップ	724427-00	粉ねりプレート	724431-00

使い方

準備

1 もち米を計る

- 付属の計量カップを使用してください。
- 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。

1回につけるもち米の量

0.9L(最少量)	約0.7kg
1.8L(最大量)	約1.4kg

- 上記の量より多くても少なくてもうまくつきません。

2 もち米を洗う

水が、にごらなくなるまで洗います。

- もち米を湯で洗ったりひた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。)



3 水にひたす

- 時間が短すぎると芯が残って味が悪くなります。
- 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時間ごとに水を取り替えてください。

浸水する時間の目安

新米	6~8時間
古米	10~12時間

4 水切りする

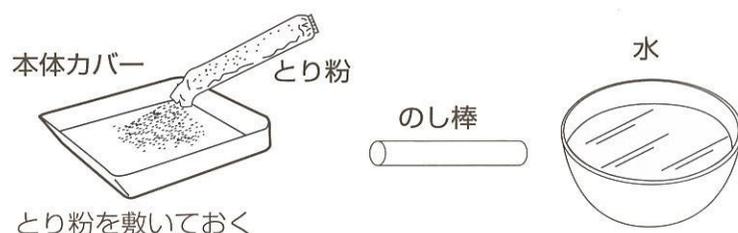
ざるに上げて20分以上水切りします。ざるをよく振って、水が落ちなくなるまで十分に水を切ります。

- ざる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くなります。
- 水切りが悪いと、もち米が蒸せなかったり、もちがやわらかくなりすぎることがあります。

5 本体カバー・とり粉・のし棒などの用具を準備する

本体カバーを裏返しにしてとり粉をまんべんなく敷きます。

- とり粉として、上新粉・片栗粉・コーンスターチが使えます。



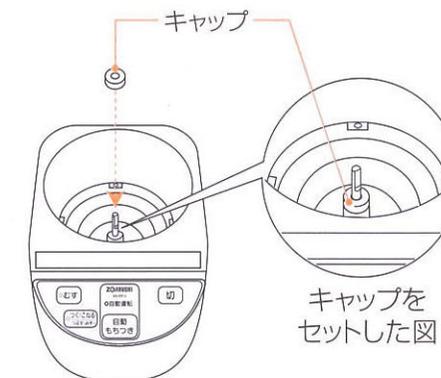
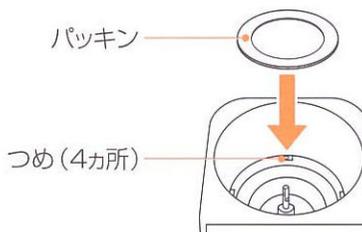
自動もちつき

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。(本体がゆれることがあります。)

1 パッキン・キャップを取り付ける

パッキンはつめ(4カ所)の下に確実につけてください。キャップは加熱容器中央に取り付けてください。

- 必ずパッキン・キャップを取り付けてください。



2 加熱容器に蒸し水を入れる

蒸し水の量

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

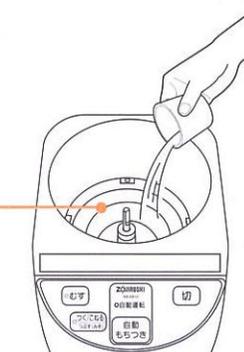
- お好みに合わせて調整してください。(やわらかめは多めに、かためは少なめにします。)ただし、350mLをこえる水は入れないでください。350mLの目安は300mLの水位線から約5mm上の位置です。

蒸し水の量の目安

上の線から約5mm上
350mL
(やわらかめ)

上の線は
300mL

下の線は
250mL
(かため)



3 うすを取り付ける

- うすがきちんとしまらないときは、パッキンがついているか確かめてください。

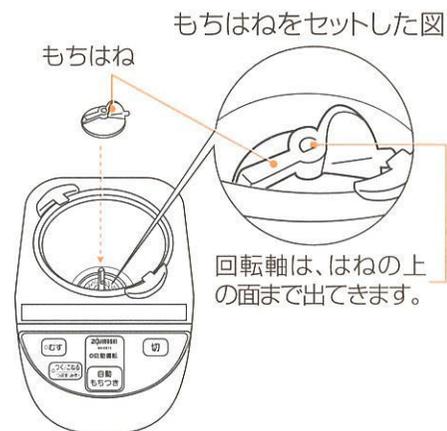


自動もちつき

4 もちはねを取り付ける

回転軸にもちはねの穴を合わせ、奥までしっかり差し込んでください。

- もちはねが奥までセットされていないと、途中でもちはねがはずれてきたり、もちが加熱容器にもれて、うまくつけない原因になります。もちはねは逆さに差し込まないでください。
- みそはねでもちをつかないでください。
- **つく** を繰り返すときはもちはねの穴にもちが入っていないか確かめてください。



5 うすにもち米を移す

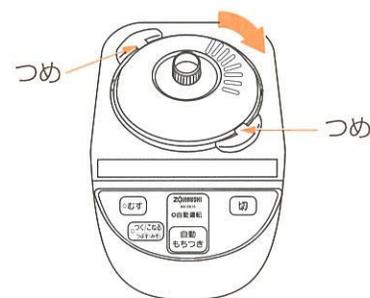
移したもち米は押さえないようにして中央が少し高くなるように(山形に)します。

- 必ずざるを振って水切りを確かめてから移してください。



6 ふたをする

ふたのつめをうすとっ手のみぞに合わせ、矢印方向にカチッと止まるまで回して固定してください。



7 差込みプラグを差し込み **自動もちつき** キーを押す

ブザーが(ピッと1回)鳴って蒸し始めます。

- 蒸し水を入れ忘れ、から炊きした場合、ブザーが(ピーと5回)鳴り、**点滅** **むす** ランプが点滅します。必ず蒸し水を入れてください。
- から炊きしたときは、すぐに水を入れしないでください。やけどをする恐れがあります。
- 蒸すときは、本体カバーをふたのかわりに使用しないでください。

8 ブザーが鳴れば蒸し上がり、もちはねが回り出す

ブザーが(ピッと1回)鳴ってつき始めます。

- 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。
- ブザーが鳴る前にふたを開けないでください。うまく蒸せません。



9 でき具合が良ければ **切** キーを押す

約10分後にブザー(ピーと10回)が鳴ります。つき具合を確認して、つき足りない場合はもう一度ふたをしてそのままつき続けてください。

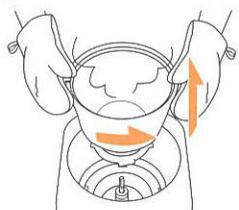
つき始めて15分後に再度ブザー(ピーと10回)が鳴り、自動的に止まります。

- はねが回転していますので必ず**切** キーを押して取り出してください。
- 少量のもちをついた場合、つき上がりが多少べたつくことがあります。
- つき上がったもちは、表面に多少粒々感が残る場合があります。
- 連続して**自動もちつき** でつく場合、必ず5分間休ませてください。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。

自動もちつき

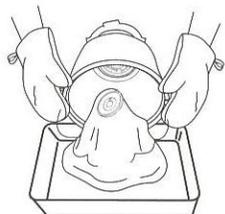
10 もちを取り出す

ふたをはずし、うすとっ手を持ってうすを回し、本体からははずす



- うすにはさわらないでください。やけどの原因になります。

本体カバーの上に出す



- ※うすにもちが少し残ることがあります。
- うすにはさわらないでください。やけどの原因になります。

もちからもちはねを取り出す



熱いので気をつけて!

丸もち

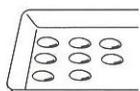
手にとり粉をつけ、表面のきれいな部分をちぎる



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

本体カバーにラップを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、のし棒で平らに仕上げる



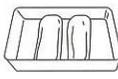
かたまったらラップを取り、好みの大きさに切る

なまこもち

つき上がったもちを本体カバーの上に2等分する



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



☆もちを取り出しやすくするには

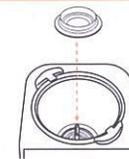
つき上がり直前に大さじ一杯の水を、うすともちの間にまわしかけてから、**[切]**キーを押し、すぐにもちを取り出します。
●水をもちに直接かけないでください。

つく・こねる 食パン・パスタ・うどんなどを作る場合

- パッキン・キャップ・うすの取り付けは自動もちつきのときと同じ手順です。
- 製品は必ず床の上に置いてご使用ください。(本体がゆれることがあります。)

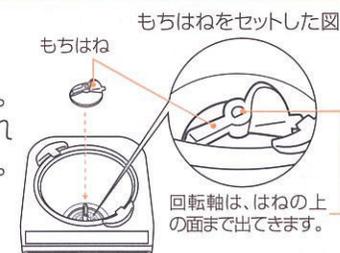
1 粉ねりプレートをセットする

- 粉ねりプレートは「上面」の刻印表示を上にしてうす底部にセットしてください。
- 正しくセットしないと、はずれたり材料がもれることがあります。



2 もちはねを取り付ける

- 回転軸にもちはねの穴を合わせ、奥までしっかり差し込んでください。
- もちはねが奥までセットされていないと、途中でもちはねがはずれてきたり、もちが加熱容器にもれて、うまくつけない原因になります。
- みそはねは使わないでください。
- もちはねは逆さに差し込まないでください。



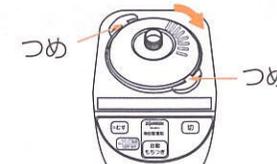
3 うすに材料を入れる

- 材料は「お料理ノート」を参照してください。
- 液体の材料は入れ方・順序を間違とうすからもれて、うまくこねることができません。ゆっくりと回しかけるように入れてください。



4 ふたをする

- ふたのつめをうすとっ手のみぞに合わせ、矢印方向にカチッと止まるまで回して固定してください。
- ふた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。



5 つく/こねる つぶす(みそ) キーを押す

こね時間の目安は「お料理ノート」を参照してください。つく・こねるの最大時間は15分間です。

6 切 キーを押す

- 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。
- 連続して行う場合、必ず30分間休ませてください。

使い方 つづき

むす 赤飯・^{ユーファン}油飯(中華おこわ)などを作る場合

●パッキン・キャップ・うす・もち米の取り付け、給水は自動もちつきのときと同じ手順です。

1 うすにもち米を移す

もち米の量は「お料理ノート」を参照してください。

2 ふたをする

ふたのつめをうすとっ手のみぞに合わせ、矢印方向にカチッと止まるまで回して固定してください。

3 **むす** キーを押す

- 蒸し水を入れ忘れた場合、ブザーが(ピーと5回)鳴り、むすランプが点滅します。必ず蒸し水を入れてください。
- から炊きしたときは、すぐに水を入れしないでください。やけどをする恐れがあります。
- 蒸すときは、本体カバーをふたのかわりに使用しないでください。

蒸し時間の目安

もち米 0.9~1.8L	約30分
--------------	------

4 **切** キーを押す

ブザー(ピーと10回)が鳴れば蒸し上がりです。

- 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。

5 調理物を取り出す

- ふたをはずすときは、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。
- 調理物を取り出した直後は、加熱容器が熱くなっていますので注意してください。やけどをする恐れがあります。
- 連続して**むす**場合、必ず加熱容器を冷ましてください。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。

みそを作る

材料 乾燥大豆……………500g
米こうじ……………500g
粗 塩……………200g
煮 汁……………約150~200mL

- 2~3年以上、保存する場合は、粗塩を多めに使用してください。
- できあがり量は約2kgです。

作り方

下準備

下準備には別のなべをご使用ください。製品本体は、使用できません。

1 大豆を洗い、水にひたす

3~4倍量の水に8~12時間ひたしてください。
●大豆が水から出ないようにしてください。

2 大豆を煮る

なべに水につけた大豆とたっぷりの水を入れて火にかけます。
浮いたアクをすくいながらときどきかき混ぜ、豆に水がかかっているように何度も差し水をしながら煮ます。(ふきこぼれに注意してください。)指で軽く押さえてつぶれるようになる(親指と薬指でつまんでつぶれるくらい)まで、やわらかく煮てください(約6時間)。

3 煮汁をよく切る

煮えた大豆をざるに上げて約5分間煮汁を切ってください。
☆煮汁はこうじを混ぜるときに使うので、別の容器で人肌程度に冷ましておいてください。

大豆をつぶす

パッキン・キャップ・うすの取り付けは自動もちつきのときと同じ手順です。

1 みそはねを取り付ける

回転軸にみそはねの穴を合わせ、奥まで差し込んでください。
●もち米はねで大豆をつぶさないでください。

4 **切** キーを押す、つぶした大豆を取り出す

うすをはずして、大豆を取り出します。つぶした大豆を人肌程度に冷まします。

2 うすに用意した大豆(約5分間煮汁を切った大豆)を入れ、ふたをする

5 つぶした大豆と米こうじ・塩・煮汁を混ぜる

ボールやバットなどの上に米こうじと塩を混ぜ合わせてひき、その上につぶした大豆を入れ、大豆の煮汁(約150~200mL)を加えて、ゆるめのみそぐらいのかたさになるように混ぜ合わせます。
●つぶした大豆を熱いまま入れるとこうじ菌が死んでしまいます。

3 **つくにねる** **つぶす(みそ)** キーを押す

約5分でできあがります。

- 途中でふたを開けると大豆が飛び出すことがあります。
- 〈大豆が混ざりにくく、うすの回りについている場合〉途中で**切**キーを押す、大豆をしゃもじで中央に寄せます。ふたをして再びキーを押す、つぶします。
- はねが回転していますので必ず**切**キーを押してから大豆を寄せてください。

6 容器に移す

容器に空気が入らないようにすき間なく詰め、ラップなどで表面にぴったりとふたをし、重し(約1kg)をのせます。
6か月~1年でおいしいみそができあがります。
●直射日光をさけて保管してください。
●1~2か月ごとにふたを開け、白いカビが出ていたら取り除き、上下を返して全体を混ぜてください。

自動もちつき

■からみもち3種

- ・あんころもち.....15
- ・おろしもち.....15
- ・きなこもち.....15

■雑煮(関東風、関西風)

-16

■くさもち

-16

むす・つく

■なまこもち(えび・青のり・ごま)

-17

■さくらもち

-17

■おはぎ

-17

こねる

■食パン

-18

■ピザ

-18

■手づくりパスタ

-19

■ラザニエ

-19

■うどん

-20

むす

■赤飯

-21

■油飯(中華おこわ)

-21



からみもち3種

(4人分...つきたてのもち約400g)

■あんころもち

- 材 料
こしあん(またはつぶあん).....適宜

つくり方

1. 手水をつけて、つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れます。
2. 1にこしあん(またはつぶあん)を加え、からませます。

■おろしもち

- 材 料
大根.....約400g
かつお節.....適宜
しょうゆ.....適宜

つくり方

1. 手水をつけて、つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れます。
 2. 1にすりおろした大根を加え、あえます。
 3. かつお節をかけ、しょうゆで味つけします。
- ◇大根はすりおろし、ふきんなどで軽く水けを切っておくとよいでしょう。

■きなこもち

- 材 料
きなこ.....50g
砂糖.....50g
塩.....少々

つくり方

1. 手水をつけて、つきたてのもちを一口大にちぎり、器に入れます。
 2. 合わせておいたきなこ・砂糖・塩を1に加え、からませます。
- ◇お好みできなこもちの上にグラニュー糖をのせてお召しあがりください。

自動もちつき つぎ

雑煮

■関東風

材 料(4人分)

だし(鶏がらスープの素・小さじ1と水)	600mL
酒	大さじ2
① うすくちしょうゆ	小さじ2
塩	小さじ1/3
しいたけのうま煮	4枚
みずな	少々
鶏ひき肉	160g
② パン粉	大さじ3
しょうゆ	小さじ1
土しょうが(みじん切り)	小さじ1/2
かまぼこ	4枚
のしもち	4個

つくり方

- ②は十分ねり混ぜ4個に丸めます。
- ①をなべに入れて沸とうしてきたら1を入れ弱火にして3~4分おきます。火が通ればアクを取り、味を整え、みずなを入れた後、雑煮碗に盛ります。
- 雑煮碗に焼いたのしもち・しいたけ・かまぼこを入れ、2のだしをたっぷり注ぎます。

くさもち

材 料	最少量	最大量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
よもぎ	50g	100g
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	約9分	約10分

■関西風

材 料(4人分)

だし(かつおとこんぶ)	600mL
① 白みそ	60g
酒	大さじ1
みずな(ゆでて水けをしぼっておく)	少々
にんじん	小1本
② 雑煮大根	1本
里いも	小4~5個
ゆず皮	4切
かつお節	少々
丸もち	4個

つくり方

- ①は合わせてよく溶いておきます。②は5mm厚さの輪切りにして電子レンジでやわらかくしておきます。
- 1をなべに入れて沸とうしてきたらアクを取り、味を整えます。
- 雑煮碗にゆでた丸もちを入れ、2をたっぷり注ぎ、みずな・ゆず皮・かつお節を盛りつけます。

つくり方

- もち米はよく水洗いし約8時間、水にひたしておきます。
 - よもぎはゆでて水にさらし、細かく刻んでおきます。
 - 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。
 - 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
 - もち米を入れて平らにし、さらによもぎをまんべんなく入れてふたをし、「自動もちつき」キーを押します。
 - つき時間を目やすにつき上げます。
 - つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出して好みの形に整えます。
- ◇よもぎは乾燥よもぎまたはモロヘイヤでも代用できます。乾燥のよもぎを使用する場合は、左の分量の約1/3をゆでて水にさらしてからお使いください。

むす・つく

なまこもち

■えび

材 料	最少量	最大量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
干しさくらえび	50g	70g
蒸し水	300mL	300mL

■青のり

材 料	最少量	最大量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
青のり	15g	30g
蒸し水	300mL	300mL

■ごま

材 料	最少量	最大量
もち米	0.9L(700g)	1.8L(1.4kg)
白ごま	50g	100g
蒸し水	300mL	300mL

つき時間 → 最少量で約8分、最大量で約10分

さくらもち

材 料(15個分)

水	300mL
砂糖	大さじ3
食紅(水溶きしたもの)	少々
道明寺粉	200g
こしあん	300g
桜の塩漬け葉(塩めきしたもの)	適宜
蒸し水	250mL
つき時間	20秒

つくり方

- もち米はよく水洗いし約8時間、水にひたしておきます。
 - 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。
 - 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
 - もち米を入れふたをして、「むす」キーを押します。
 - ブザーが鳴ればふたを開けて、干しさくらえび(または青のり、白ごま)をまんべんなく、ふり入れます。
 - すぐにふたを閉め、「つく・こねる」キーを押し、つき時間を目やすにつき上げます。
 - つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出して高さ約5cmのなまこ形に整えます。
- ◇なまこちはもち米0.9Lで1本、1.8Lで2本を目やすに形を整えてください。

つくり方

- 水・砂糖をなべに入れて沸とうさせ、水溶きした食紅を少々加え、薄いピンク色にします。
- 1を火からおろし、道明寺粉を加えて水けがなくなるまでおきます。
- こしあんは15個に分割し、丸めておきます。
- 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
- 2の道明寺粉を入れふたをして、「むす」キーを押します。
- ブザーが鳴ればふたを開けて、「つく・こねる」キーを押し、つき時間を目やすにつき上げます。
- つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出します。
- 分割してあんを包み込み、桜の葉で巻いて仕上げます。

おはぎ

材 料	最少量(12個)	最大量(24個)
もち米	0.3L(230g)	0.6L(470g)
炊いたご飯(やわらかめ)	500g	1kg
こしあん	360g	720g
きなこ	適宜	適宜
砂糖	適宜	適宜
青のり	適宜	適宜
黒ごま(いったもの)	適宜	適宜
蒸し水	300mL	300mL
つき時間	1~3分	1~3分

つくり方

- もち米はよく水洗いし約8時間、水にひたしておきます。
 - 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。
 - こしあんは個数分に分割し、丸めておきます。
 - 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、蒸し水を注ぎ入れた後、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
 - もち米を入れふたをして、「むす」キーを押します。
 - 炊いたご飯は軽くほぐしておきます。
 - ブザーが鳴ればふたを開けて、6のご飯を入れてもち米とよく合わせ、すぐにふたをし、「つく・こねる」キーを押します。つき時間を目やすにご飯粒が少々残る程度につき上げます。
 - つき終われば「切」キーを押し、もちを取り出します。
 - 個数分に分割してあんを包み込みます。
 - 9にきなこをたっぷりまぶし上から砂糖を1個につき小さじ1/4ずつのせたり、青のりやいった黒ごまをまぶしたりして仕上げます。
- ◇つぶあんでもち生地を包んでもおいしくいただけます。

こねる

食パン

材 料(1斤分)

強力粉	300g
砂糖	大さじ1
① 塩	小さじ1
バター(やわらかくしておく)	10g
ドライイースト	6g(小さじ2)
牛乳	200mL

つくり方

1. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、うすを本体に取り付けます。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
2. うすに①を入れて平らにし、牛乳を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
3. ふたをして「つく・こねる」キーを押し、約10分でこねあげます。
4. こね終われば「切」キーを押し、パン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラ

ピザ

材 料(4枚分)

強力粉	200g
薄力粉	100g
① 塩	小さじ1
ドライイースト	6g(小さじ2)
② オリーブ油	大さじ2
水	180mL
■ トマトソース	
トマトピューレ	200mL
トマトケチャップ	大さじ3
塩	少々
こしょう	少々

全てを合わせ、よく混ぜておきます。

つくり方

1. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、うすを本体に取り付けます。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
2. うすに①を入れて平らにし、②を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
3. ふたをして「つく・こねる」キーを押し、約10分でこねあげます。

ダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30℃で約50分、2~3倍になるまで発酵させます。

5. 指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態ならば1次発酵終了です。
6. 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。
7. スケッパーで生地を2等分して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。
8. 丸めた生地を、キャンパス地に並べ、上からもキャンパス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンパス地がない場合はラップ材で代用してください。)
9. 打ち粉をした生地をめん棒でのばし、くるくると巻いて巻き終わりを閉じ、薄くサラダ油をぬったパン型に入れます。
10. 霧を吹いて、30~35℃で40~50分、約2倍になるまで発酵させます。
11. 約180~200℃に予熱したオーブンで約35分焼きます。(焼いている途中でアルミホイルなどをかぶせると表面が焦げずに焼けます。)

4. こね終われば「切」キーを押し、パン生地を取り出します。表面がなめらかになるように丸め、薄くサラダ油をぬったボールに入れ、ラップをかけ約30℃で約50分、2~3倍になるまで発酵させます。
5. 指に小麦粉をつけて押し、すぐ戻ってこない状態ならば1次発酵終了です。
6. 手で軽く押さえるようにしてガス抜きをします。
7. スケッパーで生地を4等分して、表面をなめらかになるように丸めます。生地が痛むので手でちぎらないようにします。
8. 丸めた生地を、キャンパス地に並べ、上からもキャンパス地をかぶせて、約20分休ませます。(キャンパス地がない場合はラップ材で代用してください。)
9. 打ち粉をした生地をのし棒またはめん棒で直径約20cmの円にのばし、オープンシート(またはアルミホイル)にのせ、フォークで穴をあけます。残りも同様にします。
10. トマトソースを9の生地の表面に厚めにぬります。
11. お好みの具をのせ約30~35℃で約15分発酵させた後、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼きます。

手づくりパスタ

材 料(4人分)

薄力粉	300g
① 塩	小さじ1
卵(といておく)	L3個

つくり方

1. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、うすを本体に取り付けます。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
2. うすに①を入れて平らにし、卵を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
3. ふたをして「つく・こねる」キーを押し、約5~6分でこねあげます。

ラザニエ

材 料(4人分)

手づくりパスタ	4人分(5cm×5cmに切る)
■ ミートソース	
オリーブ油	大さじ2
にんにく(みじん切り)	1かけ
① 玉ねぎ(みじん切り)	小1個
② 牛ひき肉	200g
しいたけ(あらみじん切り)	3~4枚
トマトピューレ	200g
固形スープの素(細かくくだいておく)	1個
③ ワイン	大さじ3
セージ・タイム・ローレル・こしょう	(好みで)各少々
塩	小さじ1
パン粉	大さじ4
■ ペシャメルソース	
バター・オリーブ油	各大さじ2
薄力粉	大さじ5
④ スープ(固形スープの素1個と水)	200mL
牛乳	200mL
白ワイン	大さじ3
⑤ ローレル	2枚
こしょう	少々
モッツアレラチーズ(またはミックスナチュラルチーズ)	100g

つくり方

1. 手づくりパスタをゆでてざるに上げ、オリーブ油をかけてパスタがくっつかないようにしておきます。
2. ミートソースをつくります。なべにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、中火でよく炒めて①を加えます。
3. 2に十分火が通れば②を加え、約5分中火で煮た後、パン粉を加えてかき混ぜ火を止めます。
4. ペシャメルソースをつくります。なべにバター・オリーブ油を入れて熱し、薄力粉を入れて中火で十分炒めます。(焦がさないように注意します。)
5. 火を止めて4に④を少しずつ入れてなめらかになるまでよくかき混ぜます。
6. 5に⑤を加えて中火にかけ、木べらでかき混ぜながら、加熱します。沸とうして、とろみがつけば火を止めます。
7. バター・オリーブ油(分量外)などをぬったグラタン皿にパスタ・ミートソース・ペシャメルソースを2~3回重ねて1番上がペシャメルソースになるようにします。チーズをのせて220℃のオーブンで約20分焼き、焦げ目がつけばできあがりです。

こねる

うどん

材 料(4人分)

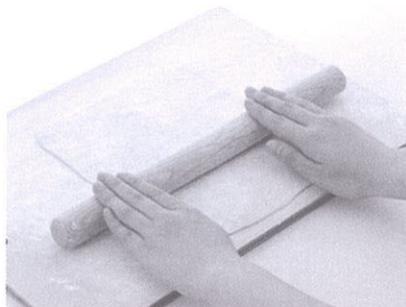
①	強力粉	250g
	薄力粉	150g
②	塩	小さじ1
	水	200mL

つくり方

1. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付け、うすを本体に取り付けます。粉ねりプレートとうす底部にセットし、はねを回転軸に差し込みます。
2. うすに①を入れて平らにし、②を粉の上に少量ずつゆっくりと回しかけます。
3. すぐにふたをして「つく・こねる」キーを押し、2分たてば「切」キーを押します。しゃもじなどでうすの中央に生地を押しこむようにまとめ、粉っぽい部分をなくします。再度「つく・こねる」キーを押し、約10分でこね上げます。



4 こね終われば「切」キーを押し、うどん生地を取り出します。手で数回こねて、1つにまとめ、ラップに包み室温で約2時間ねかします。



5 まな板などに打ち粉をし、4の生地を4個に分割し、のし棒またはめん棒で2mm程の厚さにのばします。



6 5の生地に打ち粉をし、びょうぶ折りにします。



7 6の生地を端の方から約3mm幅に切ります。

8. 7のうどんをほぐし、たっぷりの熱湯でゆで、煮立ってきたら差し水しながら、芯がなくなるまで15~20分ゆでます。
9. 8のうどんを1~2回冷水で洗い、ぬめりを取り、水切りします。

むす

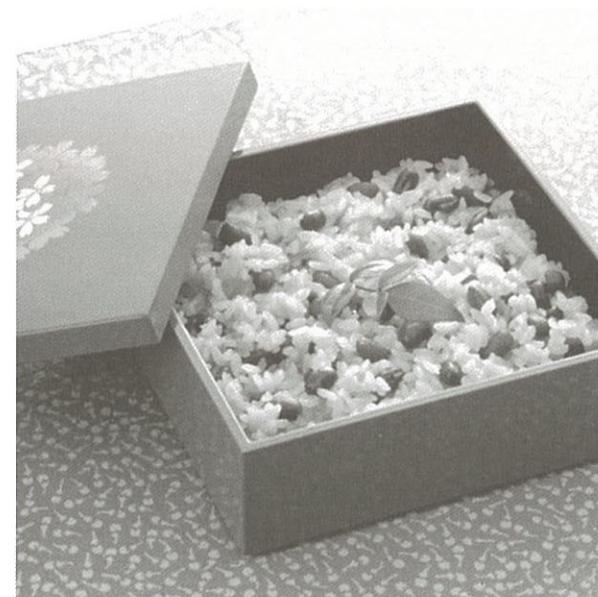
赤飯

材 料(最大量)

もち米	0.9L (700g)
あずき	80g
打ち水	150mL
蒸し水	350mL

つくり方

1. あずきは4倍程度の水を入れ1度沸とうさせて、そのゆで汁を捨てます。
2. 1をたっぷりの湯で固ゆでにしておきます。ゆで汁は捨てずに冷ましておきます。
3. もち米はよく水洗いし約8時間、2のあずきのゆで汁にひたしておきます。
4. 3のもち米をざるに上げ約20分間水切りし、2のあずきとよく合わせておきます。もち米のつけ汁は打ち水にしますので捨てずにとっておきます。
5. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付けた後、蒸し水を注ぎ入れ、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。



6. 4のもち米を入れふたをして「むす」キーを押しします。
7. 約20分後ふたを開けて、しゃもじでかき混ぜながら打ち水をし、すぐにふたをします。
8. ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。

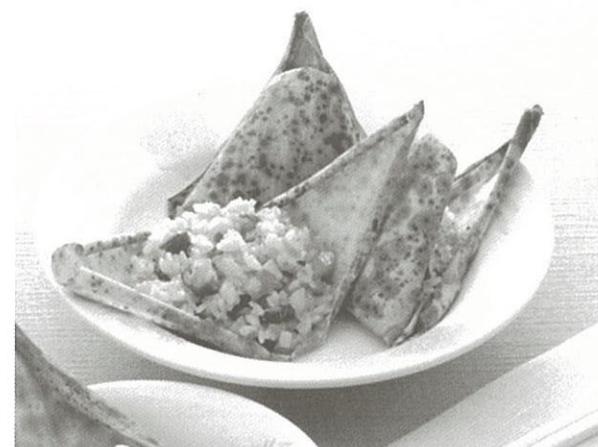
ユーファン 油飯(中華おこわ)

材 料(最大量)

もち米	0.9L (700g)
干しえび	30g
干しいたけ	4枚
① たけのこ	150g
焼き豚	150g
にんじん	中1/2本
ねぎ	2本
ごま油	大さじ3
② 干しえび・しいたけのもどし汁	200mL
しょうゆ	大さじ5
酒	大さじ3
五香粉	小さじ1
蒸し水	300mL

つくり方

1. もち米はよく水洗いし約8時間、水にひたしておきます。
2. ①はあられ切りしておきます。
3. 1のもち米をざるに上げ約20分間水切りします。



4. 加熱容器にパッキン・キャップを取り付けた後、蒸し水を注ぎ入れ、うすを本体に取り付け、はねを回転軸に差し込みます。
5. 中華なべにごま油を入れて熱し、強火で2をよく炒め、3のもち米を加えてさらに炒めます。
6. 5が十分熱くなってから②を4~5回に分けて加え、すっかり水けがなくなるまで混ぜ続けます。
7. うすに6を入れふたをして「むす」キーを押しします。
8. ブザーが鳴れば10分蒸らしてできあがりです。

お手入れ

差込みプラグを抜き本体が冷えてから行ってください。

本体・回転軸

よく絞ったふきんでふき取る



加熱容器

1.ぬれふきんで汚れをふき取る
2.水けをふき取る
※もちの残りがすがたまと蒸せないことがありますので使用後は必ずお手入れをしてください。
※もちつき終了後、加熱容器底に茶色いものがありますが、さびではありません。



うす・本体カバー・ふた・のし棒・はね・パッキン・キャップ・粉ねりプレート

湯または水にひたし、スポンジで洗う



※うすやはねの穴についたもちやパン生地などは竹ぐしなどで取る
●もちやパン生地などがついたままになっていると蒸せなかったり、取り付けができなくなります。

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

うす・加熱容器のフッ素加工について

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。

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。

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症状	●お調べいただくこと
もち米が完全に蒸せていない	<ul style="list-style-type: none"> ●もち米の量をまちがった ●ひたし時間をまちがった ●蒸し水の量をまちがった ●パッキン・うす・ふたを確実に取り付けなかった ●粉ねりプレートを取り付けていた ●十分水切りしなかった
もちがやわらかすぎる(混ぜもちはやわらかめ)	<ul style="list-style-type: none"> ●もち米の量をまちがった ●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 ●つき時間をまちがった
もちに粒々が残っている	<ul style="list-style-type: none"> ●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 ●蒸し水の量をまちがった ●パッキン・うす・ふたを確実に取り付けなかった ●つき時間をまちがった ●粉ねりプレートを取り付けていた
もちがうまくつけない	<ul style="list-style-type: none"> ●もちはねを取り付けましたか? ※みそはねではうまくできません。
ブザーがピーと8回鳴り、 むす ・ 自動もちつき ランプが点滅する(キー操作ができない)	<ul style="list-style-type: none"> ●故障です。 → お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
蒸しはじめてすぐブザーがピーと5回鳴り むす ランプが点滅する(切 キーのみ受けつける)	<ul style="list-style-type: none"> ●蒸し水を入れましたか?
ついているとき、こすれる音がある	<ul style="list-style-type: none"> ●うすは確実に取り付けましたか?
はねが回転しない	<ul style="list-style-type: none"> ●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冷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、一度電源を切り、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。
うすの底から、粉がもれている	<ul style="list-style-type: none"> ●粉ねりプレートは確実に取り付けましたか?
使用中、本体からにおいが少しする	<ul style="list-style-type: none"> ●初めて使用されるときや繰り返し使用されるとき本体内部の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。
大豆がつぶせない	<ul style="list-style-type: none"> ●みそはねを取り付けましたか? ※もちはねではうまくできません。 ●大豆がやわらかくなるまで煮ましたか?