

TOSHIBA

東芝生地ねり&もちつき機 〈家庭用〉

取扱説明書

料理集付

形名

PFC-M116



日本国内専用
Use only in Japan

- このたびは東芝生地ねり&もちつき機をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
- 取扱説明書をお読みにになり、正しく安全にお使いください。

ご使用の前に、「安全上のご注意」「お願い」(2～4ページ)を必ずお読みください。

- お読みにになったあとは、お使いになるかたがいつでも見られるところに必ず保管してください。

保証書付

保証書はこの取扱説明書の裏表紙に付いていますので、お買い上げ日、販売店名などの記入をお確かめください。


ご不明な点は下記にお問い合わせください。

- お買い上げの販売店
- 東芝ライフスタイル
ホームページ お客様サポート
- 東芝生活家電ご相談センター

受付時間：月～土 9:00～18:00 日・祝日 9:00～17:00

*当社指定休業日を除く

フリーダイヤル

 **0120-1048-76**

携帯電話など 0570-0570-33 (通話料：有料)



もくじ

| | | |
|------|---------------|-----|
| 使う前に | 安全上のご注意…………… | 2～4 |
| | お願い…………… | 4 |
| | 各部のなまえとはたらき…… | 5～6 |

| | | |
|------|---------------|-------|
| 使いかた | 使いかた | |
| | パン/ピザ生地の手順…… | 7～9 |
| | パン料理集…………… | 10～14 |
| | うどん…………… | 15 |
| | 使いかた | |
| | もちつきの手順…………… | 16～19 |
| 使いかた | もちのまとめかたと保存…… | 20 |
| | もち料理集…………… | 21～25 |

| | | |
|------|-----------------|----|
| お手入れ | お手入れのしかた…………… | 26 |
| | 保管のしかた…………… | 27 |
| | しばらく保管をしていたとき…… | 27 |


| | | |
|--------|------------------|-------|
| こんなときは | 故障かな?と思ったとき…… | 28～29 |
| | 部品の購入について…………… | 29 |
| | 仕様…………… | 30 |
| | 保証とアフターサービス…………… | 31 |
| | 保証書…………… | 32 |


安全上のご注意

安全のために必ずお守りください


人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。


■ 記載事項を守らない使いかたで生じる危害や損害の程度を、区分して説明しています。


 **警告** 「死亡」や「重傷」を負う可能性が想定される内容

 **注意** 「軽傷」や「家屋・家財などの損害」が発生する可能性が想定される内容

■ お守りいただく内容を、区分して説明しています。

 してはいけない「禁止」内容

 「指示を守る」内容

 「注意をうながす」内容

警告



異常・故障時にはすぐに使用を中止する

すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または東芝生活家電ご相談センターに点検・修理を依頼してください。そのまま使用すると発煙・発火・けがの原因となります。

《異常・故障例》

- ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ・コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- ・本体からこげくさいにおいがする。
- ・本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ・製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- ・モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある。
- ・本体から水が漏れる。



分解・修理・改造をしない

分解禁止

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、または東芝生活家電ご相談センターにご相談ください。



水ぬれ禁止

本体や電源プラグ、電源コードを水につけたり、水をかけない 水洗いしない

感電・ショート・発火の原因になります。



取り扱いに不慣れな方やお子様だけで使わせたり、お子様の手の届く所で使わない 特に、使用中・使用直後はお子様から目を離さない

やけど・感電・けがのおそれがあります。



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

やけどの原因になります。

電源プラグ・コード・コンセントは正しく扱う



● 交流 100V・定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

他の機器と併用すると、発熱による火災の原因になります。

● 延長コードを使う場合は、定格 15A (1500W) 以上のものを単独で使う

● 電源プラグは根元まで確実に差し込む

● 電源プラグのほこりは、定期的に取り除く

ほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。乾いた布で拭き取ってください。



ぬれ手禁止

● ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

電源プラグに触れる前に、手が乾いていることを確認する。



● 傷んだコードや電源プラグ、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

● コードを傷付けない、無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねて通電しない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しない

⚠ 注意

安全にお使いいただくために



- 家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用など）では使用しない
故障や発煙・発火などの不具合の原因となります。

こんな所で使わない



- 水のかかる所や、火気の近く
付属品にもご注意ください。
感電や漏電、本体の変形や火災・故障の原因になります。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
やけど・けが・火災の原因になります。



- 壁や家具などの近く
熱で壁や家具を傷め、変色・変形・破損の原因になります。

けが・やけどを防ぐために



- 運転中に移動させない
けがの原因になります。



- もちを取り出すときは、布巾やミトンでうすをつかみ、本体からはずす
つきたてのもちやはねは熱くなっているため、しゃもじなどを使って、はねを取り出してください。
やけどの原因になります。
- ていねいに取り扱い
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因になります。
- お手入れするときは、本体が冷めてから行う



- 空だきしたときは、すぐ水を入れない
蒸気が発生し、やけどの原因になります。



電源プラグ・コードの取り扱い



電源プラグを抜く

- 使用時以外は、毎回電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。
- 部品の取り付け・取りはずしおよびお手入れするときは、切キーを押し、電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。



- 電源プラグを持ってコンセントから引き抜く
感電やショートによる発火の原因になります。



安全上のご注意

安全のために必ずお守りください

⚠ 注意



- 空だきをしない
故障の原因になります。
- ボイラーには 500ml を超える水を入れない
もちがやわらかくなり、ボイラーに落ちやすくなります。
- 直火 (ガス台など) ・電気ヒーター・IH調理器などの上に乗せない
やけど・けが・破損の原因になります。



- 安定した床の上で使用する
「もちつき」運転や「つく・ねる」運転を始めると、本体が揺れることがあります。



- 本体の上に乗ったり、腰かけたりしない
転倒などによるけがや故障の原因になります。
- 本体にうすを取り付けた状態で、うすを持って製品を持ち運ばない
やけど・けが・破損の原因になります。
- 回転中のはねには触れない
けがの原因になります。



お願い

「むす」はボイラー内に水があることを確認する蒸せない原因になります。

- ひたし (一気ひたし) 後、うすを取り付ける前にボイラー内に水があることを確認してください。
- 「むす」から始めるときは、16ページの給水量の表に従って給水してください。

「むす」の途中で切キーを押さない

蒸し上がりが悪くなる原因になります。
※停電などで5分以上電源が切れた場合は、切キーを押し、もち米を別の容器に移し、蒸してください。

「つく・ねる」は20分以上続けない

故障の原因になります。

「つく・ねる」を繰り返して行う場合は、30分以上間隔をあげる

故障の原因になります。

「つく・ねる」のあとに「むす」を行う場合は、5分以上間隔をあげる

故障の原因になります。

- 繰り返し使用すると本体が熱くなりますので、注意してください。
- うすの穴についたもちは26ページの「お手入れのしかた」に従って取り除いてください。

「つく・ねる」の途中で切キーを押さない

もちがはねにからまったり、モーターが回らなくなって異常加熱したり、もちが固まってうすやはねが取れなくなる原因になります。
※停電のときは、切キーを押し、すぐにもちを取り出し、うすやはねをはずしてください。
(一度取り出したもちは、再度つくことはできません)

粉ねりは標準/粉ねりキーを押す

誤ってやわらかめキーを押すと一度はねが回転して止まりますが、故障ではありません。

もちつきの途中で止めない

故障の原因になります。

- 誤って止めたときはもちを取り出し、標準/粉ねりキーまたはやわらかめキーを押してから、もちをうすに入れてください。
- 停電などで止まったときは、切キーを押し、電源プラグを抜いてもちを取り出し、うすやはねをはずしておいてください。

金属製のへらやスプーンは使用しない

うすのフッ素樹脂加工が傷付いたり、はがれたりして腐食し、もちがくっつく原因になります。

各部のなまえとはたらき

本体カバー※

もちをのすとき、裏返しにして、のし板として使います。

※抗菌加工…下記参照

はね

もち用(ブルー)とパン用(ピンク)のはねがあります。うすの中で回転して、もちつきや粉ねりをします。

うす(フッ素樹脂加工)

この中に材料を入れます。セイロとうすの役割をします。

はね軸

ボイラー (フッ素樹脂加工)

この中に給水します。

使用前に水が入っているか確認

警告ラベル

のし棒収納部

のし棒を収納します。

形名表示

本体

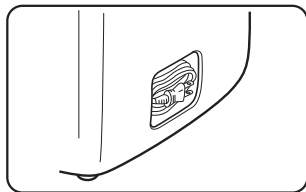
操作部

ふた

ひたす、むす、粉ねり、発酵のときはふたをします。

コード収納部 (本体の裏側)

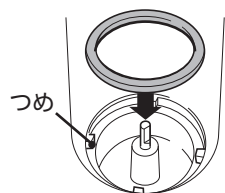
収納部からコードを全部出して使ってください。



パッキン(黒色)

蒸気もれを防ぎます。

取り付けかた



つめ(4カ所)の下に確実に取り付けます。

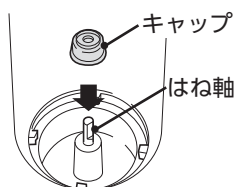
コード

電源プラグ

キャップ

持ち手 (底部左右)

取り付けかた



はね軸に確実に取り付けます。

※本体カバーの抗菌加工

試験機関：一般財団法人 ボーケン品質評価機構

試験方法：JIS Z 2801 に準拠

抗菌の方法：抗菌剤を樹脂に練り込み

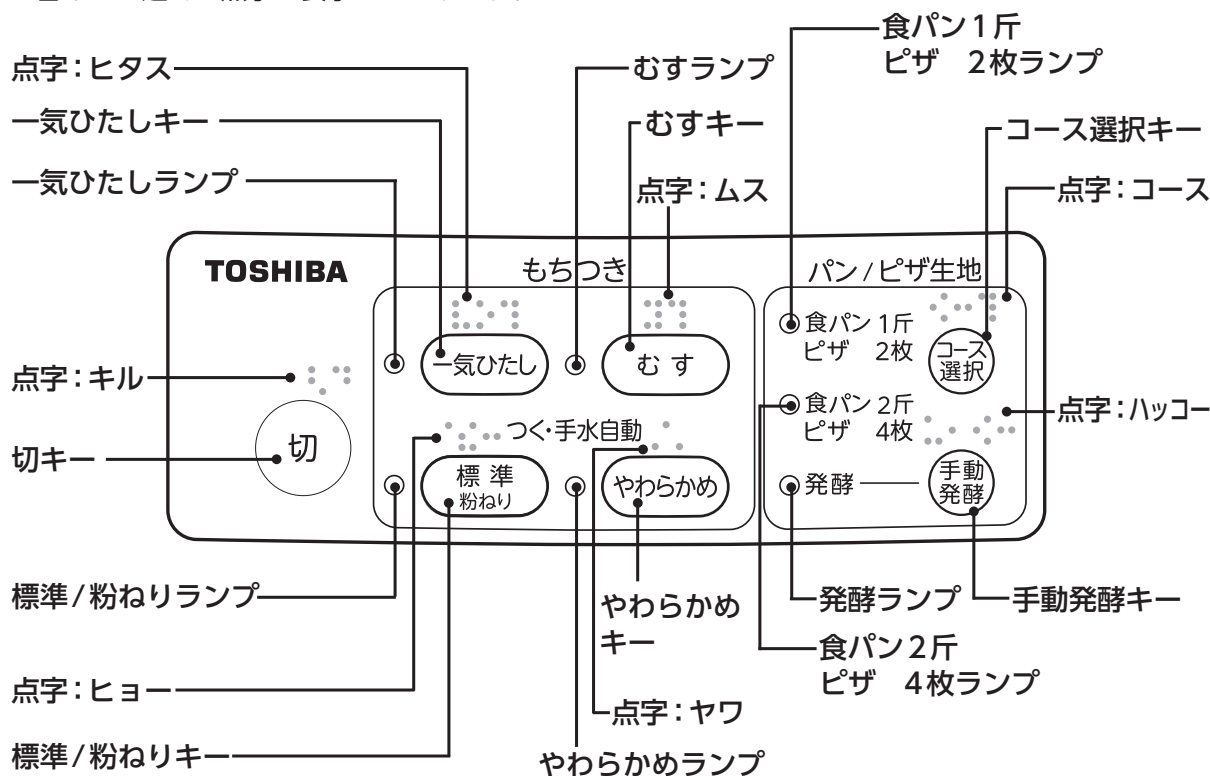
試験結果：無加工品に比べて99.9%以上の抗菌効果を確認

報告書番号：20216017882-1

各部のなまえとはたらき (つづき)

操作部

- キーはピッと音がするまで、確実に押してください。
- 各キーの近くに点字が表示してあります。



付属品

ひたし容器



一気ひたしのとき本体に取り付けて使います。

計量カップ (1個)



給水量やもち米量をはかるとき使います。(約 180ml)

のし棒 (1本)



もちをのすときなどに使います。

蒸し台 (1個)

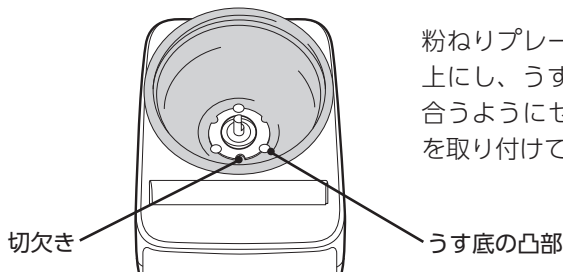


茶わん蒸しなどの蒸し料理のときうすに入れて使います。

粉ねりプレート (1個)



粉ねり専用です。パンやうどん生地をねるときうすに入れて使います。



粉ねりプレートの「上面」表示を上にし、うす底の凸部に切欠きが合うようにセットしてから、はねを取り付けてください。

使いかた (パン/ピザ生地の手順)

料理集 10ページ

コース選択は **ねり** から **一次発酵** までを自動的に行います。
 ■パン生地ができたなら料理集を参照して、いろいろなパン作りをお楽しみください。

●パン生地1回分に使える小麦粉の量は250g～500gまでです。
 パンの分量にあわせてコースを選んでください。

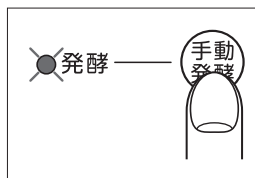
| パンの分量 | 食パン | 1斤 (小麦粉の量250g) | 2斤 (小麦粉の量500g) |
|--------------------------------|--|--|----------------|
| | ピザ | 2枚 | 3枚・4枚 |
| コース | ●食パン1斤 ピザ2枚 (コース選択) ○食パン2斤 ピザ4枚 | ○食パン1斤 ピザ2枚 (コース選択) ●食パン2斤 ピザ4枚 | |
| ねりから発酵終了までの時間 (室温によって変わります) | 約70分 | 約80分 | |

パン/ピザ生地

- 食パン1斤
ピザ2枚 (コース選択)
- 食パン2斤
ピザ4枚
- 発酵 (手動発酵)

生地の発酵だけをしたいときや発酵不足で追加発酵させたいときに使います。

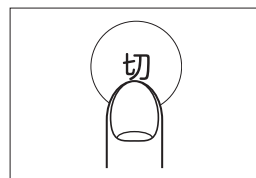
- 1 手動発酵キーを押す
- 2 発酵状態を確認する
- 3 発酵が完了したら切キーを押す



発酵ランプが点滅して、発酵中をお知らせします。



生地の発酵状態を確認しながら発酵します。



切り忘れ防止のため約80分(室温によって変わります)たつと、自動的に発酵ランプは消え、ブザーが鳴り続けます。切キーを押してください。


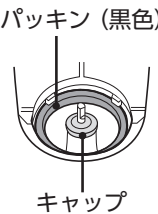
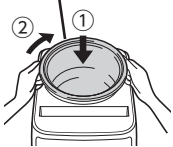
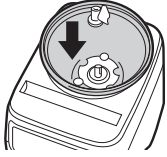
生地の発酵だけをするときは……


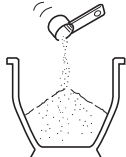



9ページの「室温と水温の目安」の表を参考に、生地の温度が約28℃になるようにねり上げた生地で、発酵させてください。


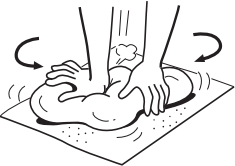
お知らせ

蒸し料理のあとなどで本体の温度が高くなっていると、コース選択キーや手動発酵キーを押したとき、ブザーが連続して鳴ります。発酵には適温ではないため、切キーを押して、本体が冷めてから使ってください。

使いかた (パン/ピザ生地の手順)

| | | | |
|----|--|--|--|
| 準備 | <p>1 うす、ふた、パン用はね、粉ねりプレートを水につけ、スポンジで洗う</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● ナイロンたわし、クレンザーなどは使わないでください。フッ素樹脂被膜が傷付いたりします。 | <p>2 パッキン、キャップを確認して、うすを取り付ける</p>  <p>パッキン (黒色) キャップ</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> 矢印②の方向に回して、しっかりと固定する </div>  | <p>3 粉ねりプレートをセットし、パン用はね(ピンク)を取り付ける</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● 必ずパン用はねを使います。 |
|----|--|--|--|

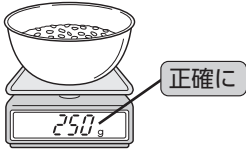
| | | |
|-----------|--|---|
| ねり↓発酵(自動) | <p>1 うすに材料を入れる</p> <p style="text-align: right;">▶ 10~14ページ</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="width: 22%;"> <p>1. 強力粉をふるって中央が高くなるように入れる</p>  </div> <div style="width: 22%;"> <p>2. インスタントドライイーストを中央に入れる</p>  </div> <div style="width: 22%;"> <p>3. バター以外の残りの材料を一つの容器に混ぜ合わせる</p>  </div> <div style="width: 22%;"> <p>4. 3をイーストにかからないようにゆっくりと周囲にまわし入れる</p>  </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> ● 粉は必ず先に入れ、水分は粉の上にも振り入れてください。順序を間違えとうすからもれて、うまくこねることができません。 | <p>2 分量に合わせて、(例:食パン1斤の場合)</p>  <p>▶ 食パン1斤または食パン2斤ランプ点灯</p> <p>コース選択キーを押したら、しゃもじなどで材料を混ぜ合わせながら中央にまとめるようにし、ふたをします。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 水分を入れたら、すぐにコース選択キーを押してください。時間がたつと、ボイラー内に材料がもれることがあります。 |
|-----------|--|---|

| | | |
|------|--|---|
| ガス抜き | <p>1 ふたを取って、発酵状態を確認する</p> <p>指に強力粉をつけ、生地中央をさし、くぼんだあとがそのまま残れば一次発酵完了です。</p>  | <p>2 生地を取り出し、ガス抜きをする</p> <p>生地を軽くつぶして、外から中へたたむようにひとまとめにして、ガス抜きをします。</p>  <p>これをパン生地といいます。料理集(10~14ページ)を参照して、いろいろなパン作りをお楽しみください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● いじりすぎると弾力がなくなるので注意してください。 |
|------|--|---|

- 本体は必ず安定した床の上に置いてご使用ください。(本体が揺れることがあります)
- 初めてご使用になるときは、モーターなどから臭いがでることがありますが、故障ではありません。
- しばらく使わなかったときは、27ページの「しばらく保管していたとき」の点検項目を確認してから使ってください。

4 材料をはかる

材料は正確にはかります。



ねり上がった生地が一定になるように、加える水の温度を調節します。

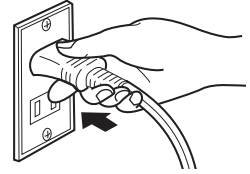
室温と水温の目安

| 室温の目安 | 水温の目安 |
|-------|--------|
| 10℃前後 | 約30℃前後 |
| 20℃前後 | 約20℃前後 |
| 30℃前後 | 約5℃前後 |

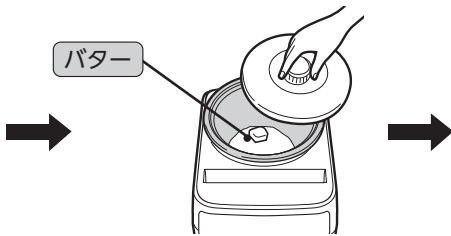
- 材料の配合は料理集を参照してください。
- 夏場など室温が高いときは、発酵が進みすぎるので、粉やバターは冷やして使ってください。

10～14ページ

5 電源プラグをコンセントに差し込む



コース選択キーを押し、コースを選ぶ

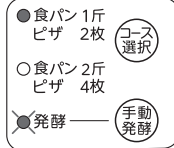


粉と水分が混ざってきたら、バターを加えて再度ふたをします。室温が低いときは、かたくしぼったぬれ布巾をうすにかがせてからふたをします。

- 必ずふたをしてください。ふたをしないと発酵できません。

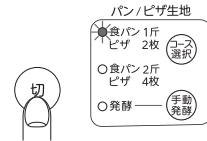
発酵中

パン/ピザ生地



発酵が始まると発酵ランプが点滅して、発酵中であることをお知らせします。

3 ブザーが鳴ったら切キーを押す



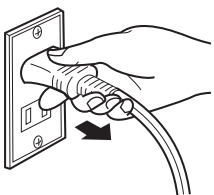
▶ 食パン1斤または食パン2斤ランプ点滅 発酵ランプ消灯

| コース | ねりから発酵終了までの時間 |
|---------------|-----------------------|
| 食パン1斤 ピザ2枚 | 約70分 (室温によって変わります) |
| 食パン2斤 ピザ4枚 | 約80分 (室温によって変わります) |

- 切キーを押さないと食パン1斤または食パン2斤ランプが点滅し、ブザーが鳴り続けます。

使用後は

電源プラグを抜いてください。



一次発酵の悪い例

発酵不足

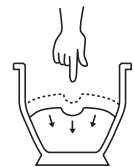
指のあとがもとにもどってしまいます。かたく重いパンになります。



手動発酵キーを押して一次発酵の時間を追加してください。時間を追加してもふくらまないようでしたら、材料が古いかもしれませんのでお確かめください。

発酵過剰

指を抜くとしぼんでしまいます。パサついたパンになります。



室温や生地の初温度などの条件によって、発酵が進みすぎたためです。次回からは、室温と水温の目安の表を参考にして水温を調節してください。

食パン

材料 (1斤分)

(金属製10.5×20.5×9.5cm/食パン型1本分)

| | |
|----------------|---------------------------|
| 強力粉 | 250g |
| インスタントドライイースト | 3.5g (小さじ1強) |
| バター(やわらかくしておく) | 10g |
| 砂糖 | 12g (大さじ1 $\frac{1}{3}$) |
| 塩 | 4g (小さじ $\frac{3}{4}$) |
| 水 | 160ml |
| スキムミルク | 8g (大さじ1) |

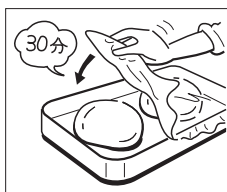
※1.5斤・2斤のときは、全材料を1.5倍・2倍にする



作りかた

- 1 パン生地を作る。 8~9ページ
ガス抜きした生地を2等分する。

- 2 パン生地を、表面をのばすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれ布巾またはラップをかけ、30分くらい休ませる。

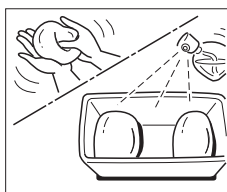


(ベンチタイム)

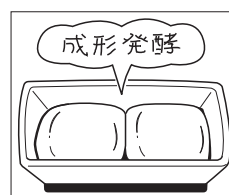
(室温が低いときは、暖かい部屋で休ませてください)

- 3 食パン型にバター (分量外) をたっぷりぬる。

- 4 休ませたパン生地を、もう一度ガス抜きして丸め、丸め終わりを下にして、食パン型の両端に離して生地を入れ、霧を吹く。

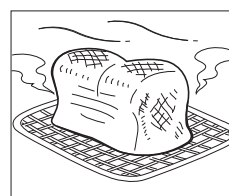


- 5 4を35~40℃で約60分発酵させる。
(約2倍になる)
(成形発酵)



- 6 発酵が終わったら、180~200℃に予熱したオーブンで30~35分焼く。(途中焼き色がつきすぎたら、アルミホイルをかぶせる)

- 7 焼き上がったらすぐ型から取り出し、あみにのせて冷ます。



計量の基準

1カップは付属の計量カップ1杯 (約180ml)

大さじ1は15ml

小さじ1は5ml

バターロール

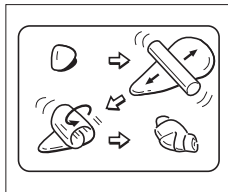
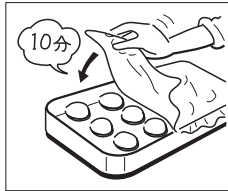
材料 (10個分)

| | |
|----------------|---------------------------|
| 強力粉 | 250g |
| インスタントドライイースト | 5g (小さじ1 $\frac{2}{3}$) |
| バター(やわらかくしておく) | 25g |
| 砂糖 | 16g (大さじ1 $\frac{3}{4}$) |
| 塩 | 3g (小さじ $\frac{2}{3}$) |
| 卵 | 30g |
| 水 | 120ml |
| スキムミルク | 6g (大さじ $\frac{3}{4}$) |
| ドリーム | |
| 卵黄(溶く) | $\frac{1}{2}$ 個分 |
| 水 | 10ml |

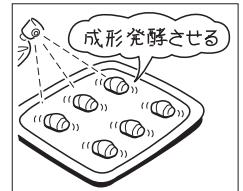
※ 15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

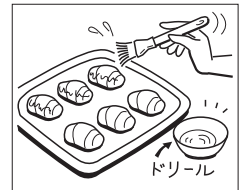
- パン生地を作る。 8~9ページ
ガス抜きした生地を10等分する。
- パン生地を、表面をのばすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれ布巾またはラップをかけ、10分くらい休ませる。
(ベンチタイム)
(室温が低いときは、暖かい部屋で休ませてください)
- 休ませたパン生地を、8cmくらいのにんじん形にしたあと、のし棒で20cmくらいの三角形にのばし、幅の広い方から巻く。
- オーブン皿に油を薄くぬり、3の巻き終わりを下にして並べ、霧を吹く。



- 4を35~40℃で30~40分発酵させる。
(約2倍になる)
(成形発酵)



- 発酵が終わったら、ドリームをぬり、180~200℃に予熱したオーブンで10~15分焼く。



ぶどうパン(食パン)

材料(1斤分)

(金属製10.5×20.5×9.5cm/食パン型1本分)

食パンの生地…………… 1斤分全量
レーズン…………… 80g

※1.5斤・2斤のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

- 1 レーズンはぬるま湯にひたしてやわらかくし、水気を拭き取る。
- 2 パン生地を作る。 8~9ページ
パン生地の作りかたでバターを加えるときに、バターと一緒にレーズンを混ぜる。
- 3 食パンの作りかたと同様に作る。

あんパン



材料(10個分)

バターロールの生地…………… 10個分全量
あん…………… 270g
けしの実
ドリール
卵黄(溶く)…………… ½個分
水…………… 10ml

※15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

- 1 バターロール1、2と同様に生地を作る。
11ページ
- 2 パン生地を中心が少し厚めの直径10cmの円にのばし、あんを10等分して丸め、生地中央にのせて包む。
- 3 オープン皿に油を薄くぬり、2を裏返して並べ、くぼみをつけて霧を吹く。
- 4 バターロール5、6を参照し、発酵させて焼く。
11ページ

※けしの実は、ドリールをぬったときにふりかけます。

ごまパン(食パン)

材料(1斤分)

(金属製10.5×20.5×9.5cm/食パン型1本分)

食パンの生地…………… 1斤分全量
黒いりごま…………… 大さじ1½
白いりごま…………… 大さじ¾

※1.5斤・2斤のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

- 1 ふるった強力粉にあらかじめごまを混ぜておく。
- 2 パン生地を作る。 8~9ページ
- 3 食パンの作りかたと同様に作る。

ドーナツ

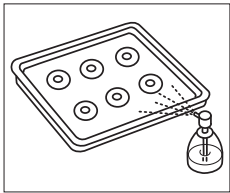


材料(10個分)

バターロールの生地…………… 10個分全量
揚げ油…………… 適宜

※15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

- 1 バターロール1、2と同様に生地を作る。
11ページ
- 2 生地をお好みの形に成形し、油をぬったオープン皿に並べ、約35℃で20~30分発酵させる。

- 3 発酵が終わったら170℃の油で揚げる。

クリームパン



材料 (10個分)

| | |
|-----------|------------|
| バターロールの生地 | 10個分全量 |
| カスタードクリーム | |
| 薄力粉 | 大さじ1 (8g) |
| コーンスターチ | 大さじ1 (10g) |
| 砂糖 | 大さじ4 (36g) |
| 牛乳 | 150ml |
| 卵黄 | 1/2個 |
| バニラエッセンス | |
| ドリール | |
| 卵黄(溶く) | 1/2個分 |
| 水 | 10ml |

※ 15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

作りかた

1 バターロール1、2と同様に生地を作る。

11ページ

2 カスタードクリームを作る。なべに薄力粉、コーンスターチ、砂糖を入れて混ぜ、牛乳を少しずつ加えながら混ぜる。これを火にかけて、絶えずかき混ぜながらねっとりとしかためになるまで火を通す。



3 一度火からおろして、溶いた卵黄を少しずつ加えながらかき混ぜ、ふたたび火にかけてなめらかになるまで練り、火からおろしバニラエッセンスを加えて冷ましておく。

4 パン生地を長めのだ円形にのばし、カスタードクリームを10等分にして中央にのせ、縁にドリールをぬり、二つ折りにし、合わせ目に切り込みを入れる。



5 オープン皿に油を薄くぬり、4を並べ霧を吹く。

6 バターロール5、6を参照し、発酵させて焼く。

11ページ

ピザ



材料 (直径25cm2枚分)

| | |
|---------------|--------------|
| 強力粉 | 250g |
| インスタントドライイースト | 3.5g (小さじ1強) |
| 砂糖 | 18g (大さじ2) |
| 塩 | 2g (小さじ1/2) |
| スキムミルク | 8g (大さじ1) |
| 卵 | 40g |
| 水 | 120ml |
| 具 (2枚分) | |
| ピーマン(せん切り) | 2個 |
| 玉ねぎ(薄切り) | 1/2個 |
| ベーコン(細切り) | 50g |
| マッシュルーム(薄切り) | 小1缶 |
| ピザ用チーズ | 200g |
| ピザソース(市販品) | 大さじ4 |
| オリーブ | 適宜 |

※ 4枚のときは、全材料を2倍にする

作りかた

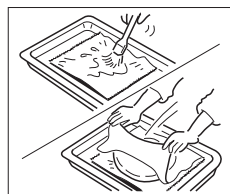
1 パン生地と同様にピザ生地を作る。ガス抜きしたピザ生地を2等分する。

8~9ページ

2 ピザ生地を、表面をのぼすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれ布巾またはラップをかけ、10分くらい休ませる。(ベンチタイム)

3 休ませたピザ生地をのし棒で直径25cmの円にのぼす。

4 オープン皿にアルミホイルをしき、油を薄くぬり、3のピザ生地を1枚のせる。別のアルミホイルにも油を薄くぬり、残りの1枚をのせ、それぞれにかたくしぼったぬれ布巾またはラップをかけ、約20分休ませる。



5 4のピザ生地にピザソースをぬり、具をのせて、さらにピザ用チーズをのせ、180~200℃のオーブンで約15分焼く。

6 残りのピザ生地も同様にして焼く。

クロワッサン

材料 (10個分)

| | |
|---------------|-------------|
| 強力粉 | 125g |
| 薄力粉 | 125g |
| インスタントドライイースト | 5g (小さじ1⅓) |
| 砂糖 | 30g (大さじ3⅓) |
| スキムミルク | 12g (大さじ1⅓) |
| 塩 | 2g (小さじ½) |
| バター | 25g |
| 水 | 150ml |
| 折り込み用バター | 100g |
| ドリール | |
| 卵黄 (溶く) | ½ 個分 |
| 水 | 10ml |

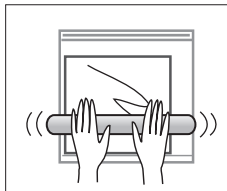


※ 15個・20個のときは、全材料を1.5倍・2倍にする

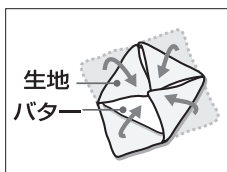
作りかた

1 パン生地を作る。 8~9ページ
 できたパン生地をボウルに入れてラップをかけ、冷蔵庫で30~60分休ませる。
 (室温が約30℃以上のときは長めに休ませる)

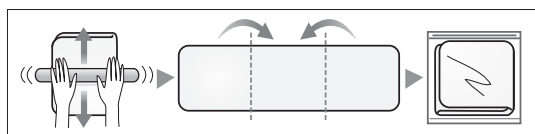
2 折り込み用バターは室温においてやわらかくならびニール袋に入れ、袋の上からのし棒でシート状にのばし、冷蔵庫で冷やす。



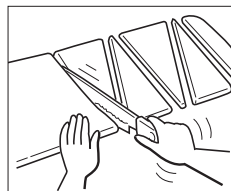
3 パン生地をのし棒でバターが包めるくらいにのばし、2を中央にのせて包み、すき間がないようにきっちり包み、合わせ目をしっかり閉じる。



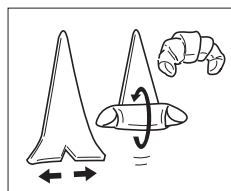
4 3をのし棒で上から押さえつけるようにして少しずつのし棒をずらしながら、縦長に3倍くらいにのばし、向きをかえて左右から三つ折りにし、ニール袋に入れ、冷蔵庫に約20分入れる。これを3回くり返す。



5 パン生地を7mmくらいの厚さにのばし、左右が10~12cmくらいの二等辺三角形に切る。



6 底面の中央に切り込みを入れ、少し開いてから頂点に向かってクルクルと巻く。



7 オープン皿に油を薄くぬり、6の巻き終わりを下にして並べ霧を吹く。

8 7を約30℃で40~50分発酵させる。
 (約2倍になる)
 (成形発酵)

9 8にドリールをぬり、約200℃に予熱したオープンで約15~20分焼く。

うどん

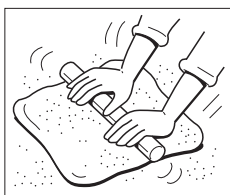
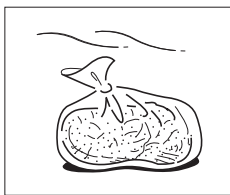
材料 (4人前)

| | |
|------|-------|
| ねり時間 | 約13分 |
| 強力粉 | 250g |
| 薄力粉 | 250g |
| 食塩水 | 20g |
| 水 | 270ml |

標準
粉ねり1回で
ねれる量材料の総量
約400~800g (2~4人前)

作りかた

- 1 本体にうす・粉ねりプレート・パン用はねを取り付ける。
- 2 強力粉・薄力粉はふるいにかけてうすに入れ、その上に食塩水をふりかける。すぐに標準/粉ねりキーを押し、しゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめふたをする。ときどきふたを取り、しゃもじで手助けしながら、約13分ねる。
- 3 生地がねり上がったら切キーを押してふたを取り、生地を取り出して一つにまとめ、ビニールの袋などに入れてねかせる。ねかし時間は夏は1時間、冬は2~3時間にします。
- 4 まな板に打ち粉(強力粉がよい)をし、3の生地をのし棒で約2~3mmの厚さにのばす。



- 5 長方形にした生地にたっぷり打ち粉をして図のようなびょうぶたたみにし、端の方から2~3mm幅くらいに切る。
- 6 切りそろえためんをほぐし、たっぷりの熱湯で約10分くらい芯がなくなるまでゆでる。途中、煮立ったら差し水をする。
- 7 めんがすきとおるようになったら火を止めてザルに上げ、さらにボウルに移し、めめりを取るため1~2回冷水で洗う。
- 8 ザルで水切りをし、好みのだしで食べる。



お願い

- 粉は必ず先に入れ、食塩水は粉の上に均一に振りかけてください。食塩水を先に入れるとボイラー内にもれて、粉ねりがうまくできません。
- 標準/粉ねりキーを押したらすぐにしゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめるようにしてください。このとき、はねに触れないようにご注意ください。
- ねる量が多い場合は、ふたがずれることがありますのでご注意ください。

- 食塩水を入れたら、すぐに標準/粉ねりキーを押してください。食塩水を入れたまま放置するとボイラー内に水分がもれます。
- ねり始めの手助け後は粉が舞い上がるので、必ずふたをしてください。
- ボイラー内にもれた粉などは、布巾などで拭きとってください。
- 粉ねりは必ず標準/粉ねりキーを押してください。誤ってやわらかめキーを押すと一度はねが回転して止まりますが、故障ではありません。

使いかた

(もちつきの手順)

●もちつきの手順を中心に説明しています。
うどんの粉ねり、蒸しものなどについては、
料理集をご覧ください。

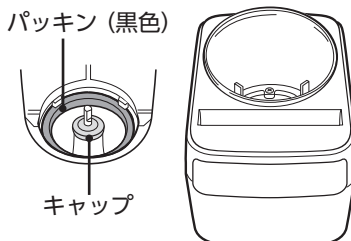
準備

1 ひたし容器、うす、
ふた、もち用はねを
水につけ、スポンジ
で洗う



●ナイロンたわし、クレンザーなどは使わないでください。
フッ素樹脂被膜が傷付いたりします。

2 パッキン・キャップ
を確認する



●取り付けが不完全だったり、異物が付着していると、蒸せなかったり、ボイラー内にもちがたれることがあります。

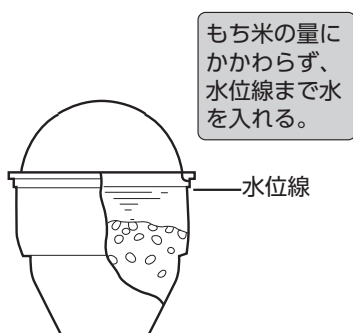
3 用具を準備する



●もちとり粉を目の細かいふるいに入れて本体カバーの上でふるると、きれいに広げることができます。

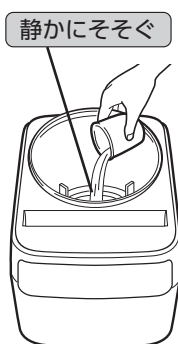
ひたす (一気ひたし)

1 ひたし容器に、
もち米と水を入れる



●ひたし容器は、ひたし以外に使わないでください。

2 ボイラーへ給水する



●計量カップまたははかりで水の量は正確にはかってください。
多すぎるともちがやわらかくなりすぎ、少ないとかたくなる
ことがあります。

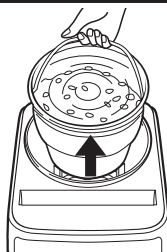
もち米と給水量

| 洗米前の もち米の量 | | | 給水量 | |
|---------------|------|-----------------|-------------|-------|
| | | | もちつきの とき | 赤飯のとき |
| L | 杯 | kg | ml | ml |
| 0.36~ 0.54 | 2~3 | (0.28~ 0.42) | 320 | できません |
| 0.72 | 4 | (0.56) | 500 | |
| 0.9~ 1.3 | 5~7 | (0.7~ 1.0) | 500 | 420 |
| 1.4~ 1.8 | 8~10 | (1.1~ 1.4) | 500 | 480 |

水切り

1 本体からひたし容器を
取り出す

ボイラーの水は蒸すときに
使います。



●ひたし容器はもち米のひたし以外には使いません。

- 本体は必ず安定した床の上に置いてご使用ください。(本体が揺れることがあります)
- 初めてご使用になるときは、モーターなどから臭いがでることがありますが、故障ではありません。
- しばらく使わなかったときは、27ページの「しばらく保管していたとき」の点検項目を確認してから使ってください。

4 もち米をはかる

すりきりで
正確に

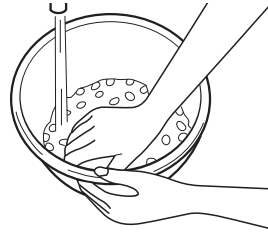


1回につける
もち米の量

付属の計量カップ
2～10杯
(0.36～1.8L)

- うるち米や古米が混じっていると、つき上がりに粒が残ります。乳白色でツヤのある、くだけのないもち米を選びます。

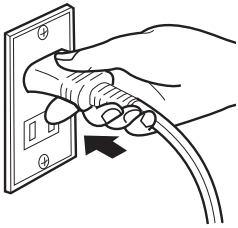
5 もち米を洗う



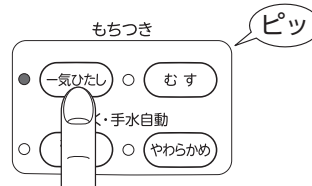
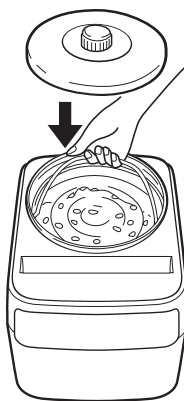
最初はたっぷりの水で手早く洗い、水が澄むまで洗います。

- 洗米が不十分ですと、もちが黒ずみます。
- お湯で洗ったり、ひたしたりしないでください。

3 電源プラグをコンセントに差し込む



4 ひたし容器を本体に入れ、ふたをして、一気ひたしキーを押す



▶ 一気ひたしランプ点灯
■ 約40分後

ひたしが完了すると、「ピー」とブザーが10回鳴り、ランプが点滅してお知らせ後、消灯します。

- 古米のときは、一気ひたしはしないでください。
- ひたし容器を入れたとき、一気ひたしキー以外は絶対に押さないでください。

一気ひたしキーを使わないときは

ボウルなどに入れて、たっぷりの水でひたします。

ひたし時間の目安

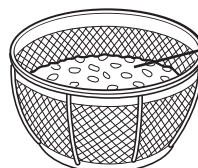
- 新米：6～10時間
- 古米：10～12時間

夏期は臭いがつきやすいので、約5時間ごとに水を取り替えてください。冬期は水温が低いので、やや長めにひたしてください。

- 一気ひたしにくらべて、つき上がりがやわらかくなります。

2 水切りする

ザルをよく振って、水が落ちなくなるまで十分に水を切ります。



水切り10～30分

- 水切りが悪いとうまく蒸せなかったり、やわらかいもちになります。
- プラスチック製のザルは水切りが悪いので、竹や金属製のザルをお使いください。

使いかた (もちつきの手順)

警告



接触禁止

蒸しているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるので、手を触れないやけどの原因になります。

むす

1 うすを取り付ける

ボイラー内の水を確認



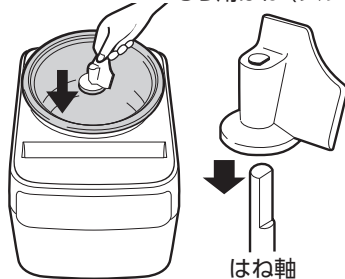
ひたし(一気ひたし)から続けて蒸すときは、ボイラーの水は、そのまま使います。

むすから始めるときは、16ページの給水量の表に従って給水します。

- ゆるんでいると、蒸気がもれて、蒸せなかったり、うすとはねがずれて、もちが黒くなることがあります。

2 もち用はねを取り付ける

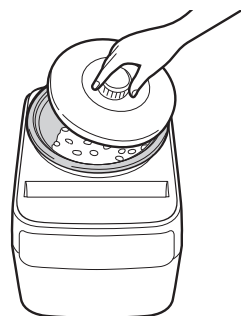
もち用はね(ブルー)



はね上面のDマークをはね軸の切欠きに合わせ確実に差し込みます。

- 差し込みが不十分ですと、はねがはずれることがあります。
- 粉ねりプレートは使いません。
- パン用はねは、パンやうどん生地を作るときに使います。

3 水切りしたもち米をうすに入れ、ふたをする



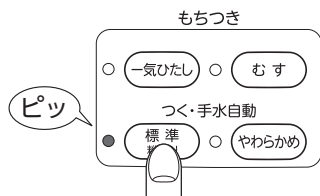
- 蒸す前にもち米を山形に中央を少し高くすると、よく蒸せます。
- 蒸すとき、ふたのかわりに本体カバーを使わないでください。



つく

1 ふたをとり、つき上げたいかたさにより、標準/粉ねりキーまたはやわらかめキーを押す

(例：標準の場合)



▶ 選んだキーのランプ点灯

- 0.36~0.54Lはつき分けできません。「標準」で行ってください。
- 蒸し上がったらすぐにもちをついてください。時間をおくと、うまくつけないことがあります。
- 他の蒸し器で蒸したもち米は、「やわらかめ」コースのもちつきはできません。

2 つき上がりブザーを目安につき加減を見て切キーを押す

もちつき



つき始めて約30秒後、蒸気を出すために回転が一度止まります。5分目で全体がボール状になります。つき始めてしばらくの間は、もちがボール状にはなりません。

つき上がりブザーの時間

| | | | | |
|-------|------|---|------|---|
| 標準 | 8分後 | → | 13分後 | 切キーを押さないと、ランプが点滅を続け、ブザーが鳴り続けます。20分後、回転は止まります。 |
| やわらかめ | 10分後 | → | 15分後 | |

- 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。また、ボイラー内にもちがたれることがあります。
- 少量のもち(0.36~0.54L)をついた場合、つき上がりが多少べちゃつくことがあります。
- つき上がったもちは、表面に多少ブツブツ感が残る場合があります。※もちがつき上がるころ、本体が振動することがあります。これは、粘りの出てきたもちが回転しながら移動するため、製品の不具合や故障ではありません。

⚠ 注意



布巾で
つかむ

もちを取り出すときは、
布巾やミトンでうすを
つかみ、本体からはずす
やけどの原因になります。

- 本体は必ず安定した床の上に置いてご使用ください。
(本体が揺れることがあります)

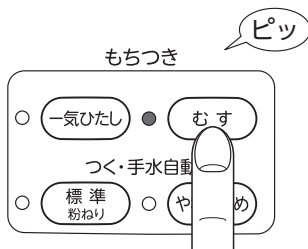
じょうずにもちを つくために

次の場合は水でぬらしたしゃ
もじで手助けしてください。

- 少量のもちをつくと き
- もちの動きが悪いとき
- うすの上端部分にもち米
の粒が残るとき



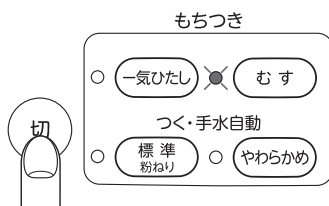
4 むすキーを押す



▶ むすランプ点灯

- 標準/粉ねりキーまたはやわらかめキーを押さないでください。
もち米をかく拌してしまいます。

5 「ピーピー…」と ブザーが鳴ったら、 切キーを押す

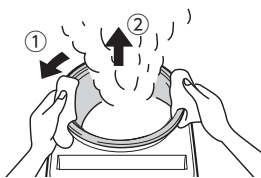


蒸し上がり時間の目安

0.36L～0.54L：約25分
0.72L～1.8L：約35分

- 蒸しの途中でふたをあげないでください。蒸気が逃げて蒸せないことがあります。
- 蒸し上がり後切キーを押さないと、
むすランプが点滅し、ブザーが鳴り続けます。

3 うすをはずして もちを取り出す



布巾やミトンでうすをつかみ、
矢印①の方向に回して本体から
はずし、本体カバーの上で
逆さにして、もちを取り出
します。(うすを上下にゆすと、
もちが落ちやすくなります)

- 切キーを押さないうちは、絶対
にうすをはずさないでください。

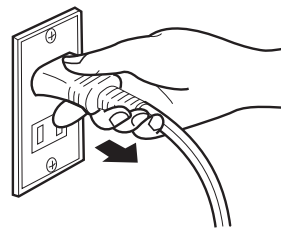
4 もちからはねを 取り出す



- もちやはね、うすは熱くなっ
ていますので注意してください。
- はねはしゃもじなどで取り出
してください。
- 取り出したうすとはねは、湯
または水にひたしてください。

使用後は

電源プラグを抜いてください。

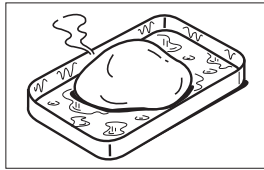


- 本体が冷めてからボイラーに残
った水を布巾などで拭き取って
ください。

もちのまとめかたと保存

つきたてのもち

1 水でぬらした本体カバーにもちを取り出す。



2 手に水をつけてもちを一口大にちぎる。(もちとり粉は使わないでください)



丸もち

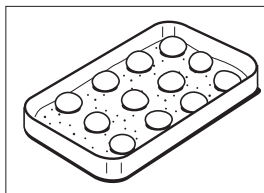
1 手にもちとり粉か水をつけて、適当な大きさにちぎる。



2 下の手を平らにし、上の手で丸める。

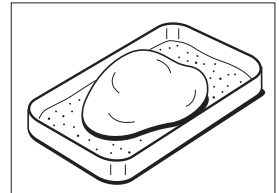


3 もちとり粉をしいたところに間をあけて置く。



のしもち

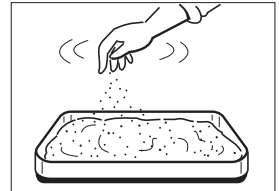
1 もちとり粉をしいた本体カバーにもちを取り出す。(もちとり粉のかわりにラップをしてもご使用になれます)



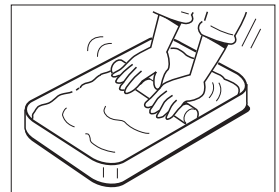
2 手にもちとり粉か水をつけて、もちを均一にのばす。



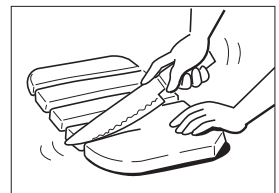
3 もちの上にもちとり粉をまんべんなくふるう。



4 もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕上げる。

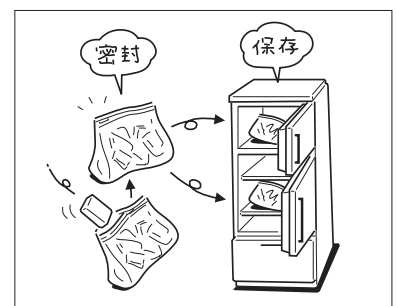


5 かたくなったら、好みの大きさに切る。



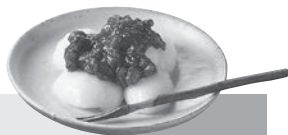
もちの保存方法

- 急な乾燥をさけ、温度や湿度の低いところに置いて、カビを発生させないようにしてください。
- もちとり粉をよくはらってからビニールの袋に入れ、密封して冷蔵庫に入れて保存してください。
- 長く保存するときは、ビニールの袋に入れて冷凍室に入れてください。



- つきたてのもちを一口大に小分けし、お好みのたれをかからめてお召し上がりください。
- 一口大のちは、もち米1.8Lで約70~80個できます。

あんころもち



材料 (16個分)

小豆…………… 170g
砂糖…………… 230g
塩…………… 少々

やわらかめ

作りかた

- 1 やわらかく煮た小豆の煮汁をすて、砂糖を加え適当なかたさになるまで煮つめ塩少々を加える。
- 2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

からみもち



材料 (16個分)

大根…………… 400g
しょうゆ…………… 大さじ4
削りぶし…………… 7g

やわらかめ

作りかた

- 1 大根をすりおろし、布巾などでかるく水気を切って残りの材料を混ぜ合わせる。
- 2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

きなこもち



材料 (16個分)

きな粉…………… 大さじ5
砂糖…………… 大さじ5
塩…………… 少々

やわらかめ

作りかた

- 1 きな粉に砂糖と塩を加え、よく混ぜ合わせる。
- 2 つきたてのもちを小分けし、1をからませる。

郷土料理などのもち料理は、うまかつけないことがあります。

草もち



材料 (もち米1.8Lに対し)

よもぎ (洗って水切りしたもの) …… 100g

やわらかめ

給水量 (もち米1.8Lに対し) / 500ml

作りかた

- 1 16~19ページを参照して分量のもち米を蒸す。

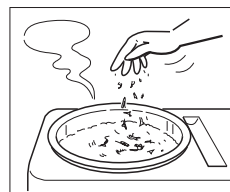
- 2 よもぎの葉先をゆで、冷水にとってアク抜きをする。



- 3 よくしぼってから細かく切って、すり鉢ですっておく。



- 4 ブザーが鳴ったら切キーを押して、ふたを取り、3のよもぎをほぐしながらもち米の上に広げる。



- 5 やわらかめキーを押し、10~15分つく。(よもぎがうすについたときは、水をつけたしゃもじで中央によせる) もちの動きが悪いときは、水にぬらしたしゃもじで手助けしてください。

- 6 つき上がったら切キーを押してもちを取り出し、お好みの形にととのえる。

関東風雑煮



材料 (4人前)

| | |
|-------|---------------|
| のしもち | 8個 |
| 鶏ささみ | 100g |
| 生しいたけ | 4枚 |
| かまぼこ | 4切 |
| 大根 | 6cm |
| にんじん | 6cm |
| 小松菜 | 1/3束 |
| だし汁 | 1,000~1,100ml |
| 塩 | 小さじ1 1/2~2 |
| しょうゆ | 小さじ1/2 |
| ゆず | |

標準
粉ねり

作りかた

- 1 ささみは筋を取り、一口大の斜め切りにし熱湯にサッと通しておく。
- 2 生しいたけは石づきを取り、飾り切りをしておく。
- 3 小松菜は熱湯でサッとゆで、冷水にとってしぼり4~5cmに切っておく。
- 4 大根とにんじんは短冊切りにし、やわらかく煮しておく。
- 5 だし汁に調味料を加え、しいたけ・ささみを入れ火を通す。
- 6 もちは焼いて熱湯をかける。
- 7 おわんに、もち・ささみなどの具を盛りつける。
- 8 最後にすまし汁をそそぎ、ゆずの皮を上のにせる。

●のしもちは5cm角ほどの大きさのものが、もち米1.8Lで約30個できます。

関西風雑煮



材料 (4人前)

| | |
|------|---------|
| 丸もち | 8個 |
| 里芋 | 4個 |
| 大根 | 6cm |
| にんじん | 4cm |
| みつば | 8本 |
| だし汁 | 1,000ml |
| 白みそ | 100g |
| 削りぶし | 少々 |

標準
粉ねり

作りかた

- 1 里芋は皮をむき、二つに切ってゆでる。
- 2 大根、にんじんは輪切りにしてゆでる。
- 3 だし汁に白みそを加え、1、2をひと煮する。
- 4 もちは別のなべで、やわらかくなるまで煮ておく。
- 5 おわんに、もちを入れ、3を盛りつけ、みつばと削りぶしを上のにせる。

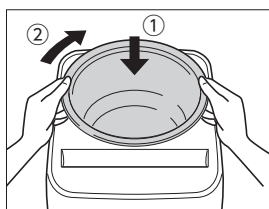
●丸もち直径6cmほどの大きさのものが、もち米1.8Lで約30個できます。

蒸しものの作りかた（蒸し台を使って）

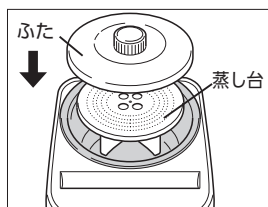
1 パッキン、キャップを確認する。

2 ボイラーへ給水する。
（給水量は蒸しものメニュー参照）

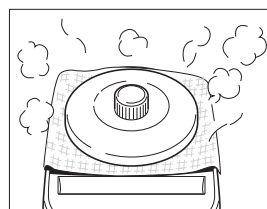
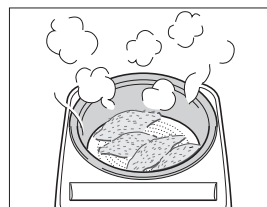
3 うすを取り付ける。



4 蒸し台をうすにセットして、ふたをする。



6 蒸気が上がってきたら材料を入れ、布巾をかけてふたをする。



7 蒸し上がったら切キーを押し、蒸しものを取り出す。

8 電源プラグを抜く。

5 電源プラグを差し込み、むすキーを押す。

蒸しものメニュー

蒸し時間はおおよその時間です。

材料の大きさや量によって、蒸し上がりは多少異なります。

| メニュー | 分量 | 給水量 | 蒸し時間 | 蒸し台 |
|---------|--------------------|-------|------|-----|
| ふかし芋 | さつまいも 400g 2～3つに切る | 500ml | 約30分 | 使用 |
| 蒸しじゃがいも | じゃがいも 中2～4個 半分に切る | 500ml | 約30分 | 使用 |
| 蒸しなす | なす 中2～3本 | 500ml | 約30分 | 使用 |
| 中華まん | 2～3個 | 360ml | 約20分 | 使用 |
| 魚のホイル蒸し | 2包（魚1切 約80g） | 360ml | 約20分 | 使用 |
| 蒸しかぼちゃ | かぼちゃ 1/8カット 2個 | 300ml | 約15分 | 使用 |
| 茶わん蒸し | 24ページ参照 | | | 使用 |
| だんご | 24ページ参照 | | | 使用 |
| 赤飯 | 25ページ参照 | | | 不用 |

茶わん蒸し



材料 (3人前)

| | |
|-----------|---------|
| 卵 | 2個 |
| だし汁 | 300ml |
| A 塩 | 小さじ 1/3 |
| しょうゆ | 小さじ 1/3 |
| みりん | 小さじ 1/3 |
| えび | 3尾 |
| 鶏肉 | 45g |
| ぎんなん | 6個 |
| 生しいたけ | 3枚 |
| かまぼこ(薄切り) | 3枚 |
| みつば | 適宜 |

むす

給水量 / 360ml

作りかた

- 1 Aを混ぜ合わせ、冷ましておく。
- 2 えびはカラと背わたを取り、鶏肉はそぎ切りにしてしょうゆをかけておく。しいたけはじくを切り取り、飾り包丁を入れておく。
- 3 ぎんなんはカラをむき、塩少々を加えた熱湯でさっとゆで、うす皮をむいておく。みつばは3cmの長さに切りそろえておく。
- 4 ボウルに卵を割り入れ、泡立てないようにほぐし、1を加えて混ぜ合わせ、こし器でこす。
- 5 蒸し茶わんにみつば以外の材料を入れ、4を静かにそそぎ、ふたをする。
- 6 ボイラーへ給水し、うすを取り付けたあと、蒸し台をセットして、ふたをし、むすキーを押す。
- 7 蒸気が上がってきたら、いったん切キーを押し、蒸し茶わんを蒸し台にのせ、ふたをして再びむすキーを押し、約15～20分蒸す。蒸し上がったたら切キーを押し、取り出す。
- 8 蒸し上がりにもつばを添える。

だんご



材料 (10本分)

| | |
|-------|-----------|
| 上新粉 | 250g |
| 熱湯 | 250ml |
| 竹串 | 10本 |
| たれ | |
| 砂糖 | 大さじ 3 |
| しょうゆ | 大さじ 1 1/2 |
| みりん | 大さじ 1 |
| かたくり粉 | 小さじ 1 1/2 |
| 水 | 大さじ 4 |

むす

標準
粉ねり

給水量 / 500ml

作りかた

- 1 上新粉をボウルに入れ、熱湯を加えながらはしで混ぜ合わせ、さわれるくらいになったら手でよくこねる。
- 2 ボイラーへ給水し、うすともち用はねを取り付けたあと、蒸し台をセットしてぬれ布巾をしき、ふたをする。
- 3 むすキーを押して蒸気が上がってきたら、1をひとにぎりずつちぎって入れ、もう1枚のぬれ布巾をうすがかくれるようにかけてふたをする。
- 4 ブザーが鳴ったら、切キーを押して布巾ごと取り出す。
- 5 蒸し台を取りはずし、4の生地を入れる。
- 6 標準/粉ねりキーを押して、約5分間ねり、切キーを押す。
- 7 ねり上がった生地を30等分にし、丸めて串にさす。
- 8 たれの材料をなべに入れ、とろみがつくまで煮たら火からおろし、だんごにからめる。

●材料に砂糖を少量加えると、甘味がつき、だんごをやわらかく保つことができます。

赤飯

材料（もち米1.8Lに対し）

小豆……………150g
 ごま塩……………適宜

むす

| 洗米前のもち米量 | | | 給水量 |
|----------|-------|-------------|-------|
| 0.9～1.3L | 5～7杯 | (0.7～1.0kg) | 420ml |
| 1.4～1.8L | 8～10杯 | (1.1～1.4kg) | 480ml |



作りかた

1 小豆はたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて沸騰させ、中火にしてかために煮ておく。

2 煮上がったら小豆と煮汁を分け、小豆はザルにとり、ぬれ布巾をかけておく。煮汁はさましておく。



3 もち米は洗ってザルに上げ、水気を切る。

4 煮汁を打ち水用に1カップ残し、残りの煮汁に水を合わせてもち米を一晩ひたす。

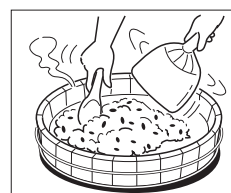
5 一晩ひたしたもち米をザルに上げ、10～30分水切りし、小豆を混ぜ合わせる。

6 ボイラーへ給水し、うすを取り付け5を入れ、ふたをして、むすキーを押す。
 (はねは使いません)

7 蒸気が上がってきたらふたを取り、4の打ち水を1.8Lに対し、1回約50mlで約5分間隔で2～3回に分けて、ふり入れる。
 (打ち水をするとき以外は、ふたをあげないでください)



8 ブザーが鳴ったら切キーを押して、ふたを取り、うすごとはずして別の器に移し、軽くかき混ぜ、うちわであおいで冷まして、ごま塩をふりかける。



一気ひたしのとき

- 1の米と、4の煮汁と水を合わせたものを、ひたし容器に入れる。
- ボイラーへ給水し一気ひたしキーを押す。
- ブザーが鳴ったらひたし容器を取り出し10～30分水切りする。
- 小豆を混ぜ合わせ、うすに入れむすキーを押す。

お手入れのしかた

ご使用後は、必ずその日のうちにお手入れしてください。

⚠ 警告



水ぬれ禁止

本体は水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

⚠ 注意



電源プラグを抜く

お手入れするときは、切キーを押し電源プラグを抜く

けがの原因になります。

ご使用後はもちがかたまらないうちに早めにお手入れをしてください。

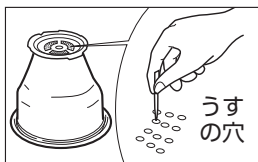
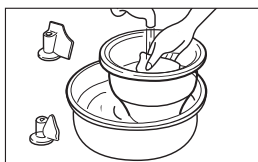
次のものは使わない（変形・腐食・変色・ひび・傷の原因）

- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤など
- ナイロンたわし・メラミンスポンジ・化学ぞうきん・金属たわしなど

うす・はね

取りはずして湯または水につけ、スポンジで洗います。はねやうすの穴についたもちやパン生地は、竹ぐしなどで取ります。

●もちやパン生地が付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。



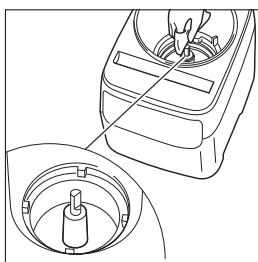
もちやパン生地がかたまって、うすやはねが取りはずせなくなったら

1. うすに320mlの湯または水を入れる。
2. むすキーを押す。
3. もちやパン生地がやわらかくなったら、切キーを押す。
4. 布巾やミトンなどでつかんで、うすやはねを取りはずす。
5. 早めにお手入れする。

はね軸

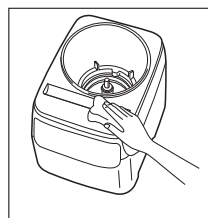
かたくしぼった布巾で拭きます。

●もちやパン生地が付いたままかたまると、はねが取り付けなくなったり、はね軸が回らなくなります。



本体

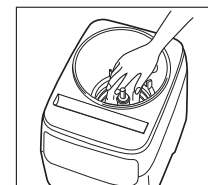
かたくしぼった布巾で拭きます。



ボイラー

かたくしぼった布巾で拭きます。

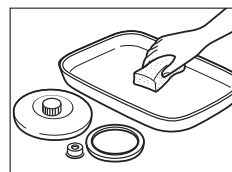
- ボイラーにもちのかすが多くたまると蒸せないことがあります。
- ボイラー表面が白くなることがありますが、水アカが付着したもので、異常ではありません。よく拭き取ってください。



パッキン・キャップ・ふた・本体カバー※・付属品

取りはずして、スポンジで洗います。

- いつも清潔にしてお使いください。菌の栄養となる汚れを落とさないと、本体カバーの抗菌効果を十分に発揮できません。



※本体カバーの抗菌加工

試験機関：一般財団法人 ボーケン品質評価機構

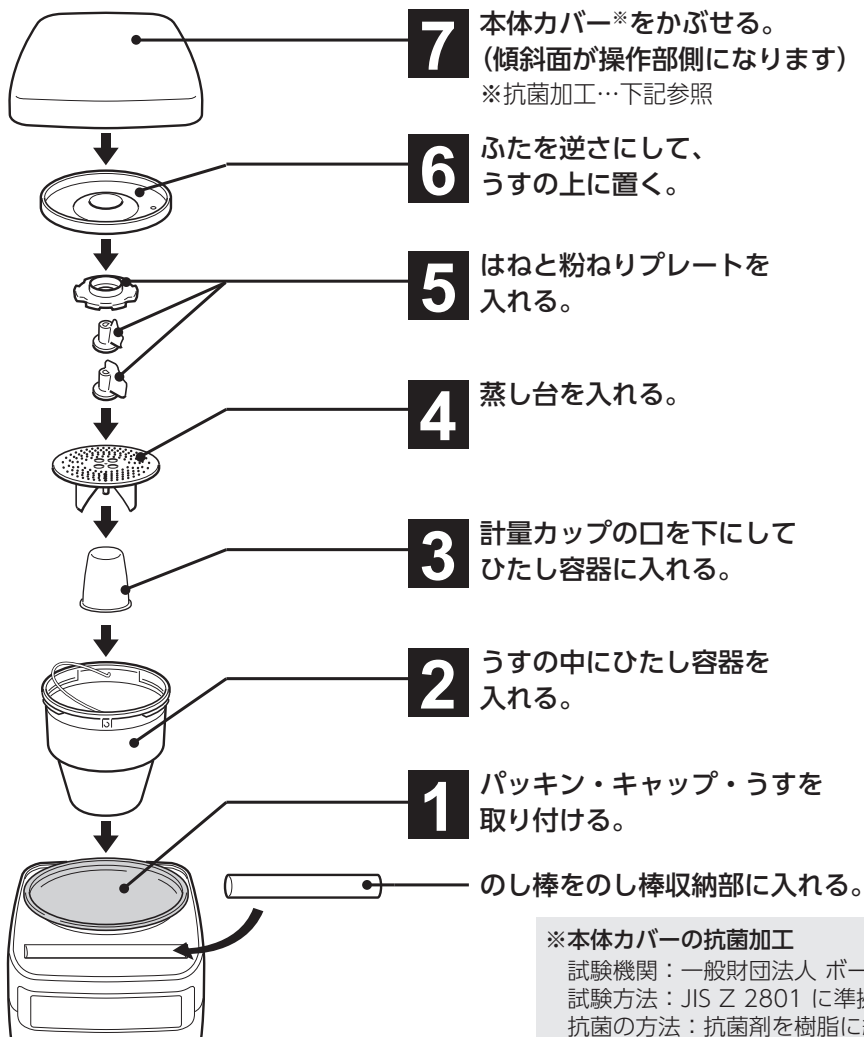
試験方法：JIS Z 2801 に準拠

抗菌の方法：抗菌剤を樹脂に練り込み

試験結果：無加工品に比べて99.9%以上の抗菌効果を確認
報告書番号：20216017882-1

保管のしかた

付属品は、紛失しないよううすの中に入れて保管してください。



※本体カバーの抗菌加工

試験機関：一般財団法人 ボーケン品質評価機構

試験方法：JIS Z 2801 に準拠

抗菌の方法：抗菌剤を樹脂に練り込み

試験結果：無加工品に比べて99.9%以上の抗菌効果を確認

報告書番号：20216017882-1

お願い

- 本体が十分に冷めてから、付属品を収納してください。
- 本体カバーに重いものをのせたり、高温の場所に置かないでください。
- のし棒は使用後きれいに洗い、よく乾かしてから収納してください。
- 本体は乾燥した直射日光のあたらないところに保管してください。

しばらく保管していたとき

しばらく保管していたときは、次の点検をしてからお使いください。

| 点検項目 | 処置のしかた |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ● はねやうすの穴にもちやパン生地がついていませんか。 ● はね軸のまわりにかたまったもちやパン生地がついていませんか。 | 26ページに従って、お手入れをしてください。 |
| <ul style="list-style-type: none"> ● 標準/粉ねりキーを押したとき、はねがまわりますか。 ● もち米を入れずにボイラーに100mlの水を入れ、むすキーを押したとき、約10分でブザーが鳴りますか。 | はねがまわらなかつたり、ブザーが鳴らないときは、切キーを押し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。 |

故障かな？ と思ったとき

修理サービスを依頼する前に、次の点をお調べください。

| このようなとき | お調べいただくこと/処置のしかた |
|--|--|
| キー操作ができない | <ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグがコンセントから抜けていませんか。→差し込んでください。 |
| むすキーを押して2～3分後ブザーが鳴る | <ul style="list-style-type: none"> ●ボイラーに給水してありますか。→冷めてから水を入れてください。 |
| <p>やわらかめキーを押したらずぐに回転が止まる</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●蒸し上がりから15分以上経過していませんか。 やわらかめキーは動作しませんので、標準/粉ねりキーでもちをついてください。(やわらかめのもちはできません) ※蒸し上がり後すぐにもちをつかなくともまくつけないことがあります。 |
| <p>粒々が多く、よくつき上がらない もち米の上部がよく蒸せない</p> <p>※もちつきの方法により表面に多少ブツブツ感が残る場合がありますが異常ではありません。</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●ひたし時間が不足していませんか。 →一気ひたしキーを使わないとき：新米6～10時間、古米10～12時間。 ●給水量は標準量より少なくありませんか。 →16ページの給水量の表により給水してください。 ●水切りを十分に行いましたか。 →約10～30分を目安に水切りをしてください。 ●うるち米が多く混じっていませんか。 →うるち米の少ないもち米を選んでください。 ●うすは確実に取り付けてありますか。→取り付けてください。 ●パッキン（黒色）は正しく取り付けてありますか。または異物はないですか。 →正しく取り付けてください。または取り除いてください。 ●粉ねりプレートが取り付けてありませんか。→取り出してください。 ●パン用はね（ピンク）を使っていますか。 →もち用はね（ブルー）を使ってください。 ●うす底面の穴がふさがっていませんか。 →26ページのお手入れのしかたに従ってお手入れしてください。 |
| <p>もちが黄色または褐色に変色する</p> | <ul style="list-style-type: none"> ●ひたし時間や水切り時間が長すぎませんか。 →ひたし時間…一気ひたしキーを使わないとき：新米6～10時間、古米10～12時間。 →水切り時間…約10～30分。 ●ひたしたもち米より腐敗臭がしませんか。 →一気ひたしキーを使わないとき：夏期は約5時間ごとに水を取り替えてください。 |
| ついたもちが黒くなる | <ul style="list-style-type: none"> ●うすやはねが確実に取り付けてありますか。→取り付けてください。 ●十分に洗米してありますか。→十分に洗米してください。 |
| ついたもちがだれもちになる | <ul style="list-style-type: none"> ●水切り時間が少なすぎませんか。 →約10～30分を目安に水切りをしてください。 ●給水量が多すぎませんか。 →16ページの給水量の表により給水してください。 ●ふたをしたままついていませんか。→ふたを取ってください。 |
| ついたもちがボイラーにたれる | <ul style="list-style-type: none"> ●給水量が多すぎませんか。 →16ページの給水量の表により給水してください。 ●ふたをしたままついていませんか。 →ふたをはずしてください。 ●もちを長くつきすぎしていませんか。 →つきすぎるともちのこしがなくなります。 ●はねは正しく取り付けてありますか。 →正しく取り付けてください。 |

もちがうまくつかない

| このようなとき | | お調べいただくこと/処置のしかた |
|----------------------------|---------|---|
| パン生地自動コースのキーを押すと、ブザーが鳴り続ける | | <ul style="list-style-type: none"> ● 本体の温度が高くなっていませんか。 →切キーを押して、本体を十分冷やしてください。 |
| パン生地がうまくできない | 生地がベタつく | <ul style="list-style-type: none"> ● 材料は正確にはかかってありますか。→正確にはかかってください。 ● 材料の水温は正確にはかかってありますか。 →9ページの室温と水温の目安の表により、はかってください。 ※室温が高いときは、ベタつきやすくなります。 ※材料の質（特に小麦粉）や銘柄にも影響される場合があります。 |
| | 発酵ができない | <ul style="list-style-type: none"> ● ふたはしてありますか。 →ふたをしてください。室温が低いときは、かたくしぼったぬれ布巾をうすにかぶせてから、ふたをしてください。 ● インスタントドライイーストを入れ忘れていませんか。→入れてください。 |

停電したら（途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも含みます）表示が消え、切状態になります。セットしなおしてください。

お願い

短い停電のとき（約2分程度）

- もちつき途中のときは、もちを取り出し、**標準/粉ねり**キーを押してからもちをうすに入れてください。
やわらかめキーは動作しないことがありますので使わないでください。
- パン/ピザ生地で粉ねり途中のときは、材料を取り出し、**標準/粉ねり**キーを押してから材料をうすに入れてください。ねり状態を見ながら**切**キーを押します。発酵は**手動発酵**キーで行なってください。
- パン/ピザ生地で発酵途中のときは、**手動発酵**キーを押して発酵の状態を見ながら行なってください。

長い停電のとき

- 新しい材料で最初からセットしなおしてください。

部品の購入について

ふた・パッキン・キャップ・はねなどが破損 / 紛失したときなど

お買い上げの販売店、家電量販店に購入をご依頼ください。

（プラスチック部品やパッキン類は数年間のご使用で傷んでくる場合があります）

●「みそ用はね」について

ゆでた大豆を“つぶす”機能をもった「みそ用はね」を別売（補修部品扱い）しています。お買い上げの販売店でお買い求めいただけます。 部品コード 45312022

仕様

| | |
|----------|--------------------------------------|
| 電源 | 交流100V 50/60Hz共用 |
| 電熱装置消費電力 | 680W |
| 電動機消費電力 | 170W (50Hz)、185W (60Hz) |
| 最大消費電力 | 850W (50Hz)、865W (60Hz) |
| もち加工能力 | 0.36L～1.8L (0.28kg～1.4kg) |
| パン生地加工能力 | 小麦粉の量 250g～500g |
| 質量 | 約7.7kg (付属品を含む) |
| コードの長さ | 1.4m |
| 電動機の定格時間 | 20分 |
| 外形寸法 | 幅25cm×奥行35.3cm×高さ30.9cm (本体カバー取り付け時) |

- 電源プラグを差し込んだだけでも約1Wの電力を消費します。

この製品は、日本国内用に設計されているため海外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 product is designed for use only in Japan and cannot be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

保証とアフターサービス

必ずお守りください

①基本的な取扱方法、故障と思われる場合のご相談

ホームページの〈お客様サポート〉に、ご確認いただきたい情報を掲載しておりますので、ご覧ください。

PC <https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/support/>

スマートフォン・
タブレット端末

※上記のアドレスは予告なく変更される場合があります。

その場合は、お手数ですが、<https://www.toshiba-lifestyle.com/jp/>をご参照ください。



②商品選びのご相談、お買い上げ後の基本的な取扱方法、故障と思われる場合のご相談

「東芝生活家電ご相談センター」

フリーダイヤル

0120-1048-76

受付時間 月～土 9:00～18:00 日・祝日 9:00～17:00

*当社指定休業日を除く

携帯電話など **0570-0570-33** (通話料: 有料)

FAX **022-224-6801** (通信料: 有料)

※お電話をいただく際には、番号をよくお確かめのうえおかけ間違いのないようお願いいたします。

・お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。

・利用目的の範囲内で、当該製品に関連する東芝グループ会社や協力会社に、お客様の個人情報を提供する場合があります。

修理・お取り扱い・お手入れ・部品の購入についてご不明な点は

お買い上げの販売店または、「東芝生活家電ご相談センター」(上記)にご相談ください。

保証書 (一体)

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されています。
- 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あと、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。
- 保証期間中の故障は、保証書の内容に基づき、無料修理となります。無償商品交換ではありません。

補修用性能部品の保有期間

- 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。
- 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。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
- 部品共用化のため、一部予告なしに仕様や外観色を変更することがあります。

修理を依頼されるときは

- 28～29ページに従って調べていただき、なお異常があるときは使用を中止し、切キーを押して、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

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。

なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望によって有料で修理させていただきます。

出張修理

■修理料金のしくみ

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 故障した商品を正常に修復するための料金です。

部品代 修理に使用した部品代金です。

出張料 商品のある場所へ技術者を派遣する料金です。

廃棄時のお願い

廃棄はお住いの市区町村のルールに従ってください。

長年ご使用の もちつき機の点検を！

定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。



愛情点検

こんな症状はありませんか。
電源プラグにたまっているほこりは取り除いてください。

- 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本体からこげくさいにおいがする。
- 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある。
- 本体から水が漏れたり、その他の異常・故障がある。

ご使用中

故障や事故防止のため、切キーを押して、電源プラグを抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

東芝生地ねり&もちつき機保証書

出張修理

| | | | |
|------|-----------|-------|--------------------|
| 形名 | PFC-M116 | | |
| ★お名前 | ふりがな | 様 | |
| | 〒□□□-□□□□ | | |
| ★お客様 | 住所 | | |
| | 電話 | | |
| 保証期間 | 本体 | 1年 | ★お買い上げ日 年 月 日から |
| | ★販売店 | 住所・店名 | 電話 |

※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者（保証責任者）、およ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、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。

東芝ライフスタイル株式会社 キッチンソリューション事業部
〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310 電話 (044) 577-0141

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただきますことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、お買い上げの販売店に出張修理をご依頼ください。

修理の際には本書をご提示ください。

修理の際、当社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんので紛失しないように大切に保管してください。

- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
 - お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
 - 火災、天災地変(地震、風水害、落雷など)、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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、あるいは字句が書きかえられた場合。
 - 家庭用以外（店舗などでの長時間使用や不特定多数の人の使用、車両・船舶に搭載など）で使用された場合の故障、損傷。
 - ご使用による容器の汚れ、キズ。

- 離島および離島に準ずる遠隔地へのお出張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。
- 修理のため取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は当社で引き取らせていただきます。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- ご転居またはご贈答などで、お買い上げの販売店に修理のご依頼ができない場合には、以下の窓口にご相談ください。

「東芝生活家電ご相談センター」

〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310

【フリーダイヤル 0120-1048-76】

なお、このフリーダイヤルは携帯電話などではご利用になれません。詳しくは取扱説明書をご確認ください。

| 修理メモ | 修理年月日 | 修理内容 | 担当 |
|------|-------|------|----|
| | 年 月 日 | | |
| | 年 月 日 | | |

- 保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報は、保証期間内のサービス活動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。
- 修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させていただきますので、ご了承ください。

東芝ライフスタイル株式会社

キッチンソリューション事業部

〒212-0014 神奈川県川崎市幸区大宮町1310