



東芝もちつき機 家庭用

# 取扱説明書

料理集付

形名

AFC-296



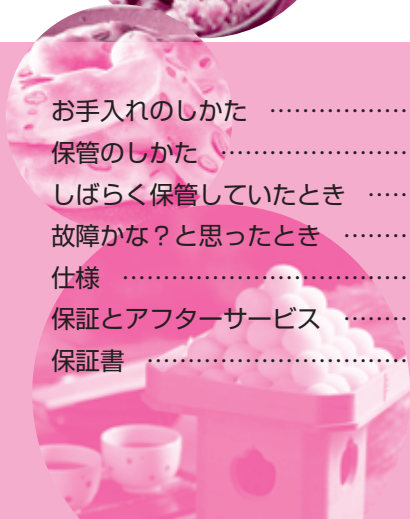
## 保証書付

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

- このたびは東芝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。
- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、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。

安全上のご注意	2~4
お願い	5
各部のなまえとはたらき	6~7
正しい使いかた	
もちつきの手順	8~11
もちのまとめかたと保存	12
料理集	13~23

お手入れのしかた	24
保管のしかた	25
しばらく保管していたとき	25
故障かな?と思ったとき	26
仕様	26
保証とアフターサービス	27
保証書	28



# 安全上のご注意

必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになる方や他の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。つぎの内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

## 表示の説明

**警告** 「取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷\*1を負うことが想定されること」を示します。

**注意** 「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害\*2を負うことが想定されるか、または物的損害\*3の発生が想定されること」を示します。

- \*1：重傷とは、失明や、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、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、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・ペットなどにかかる拡大損害をさします。

## 図記号の説明

**禁止** ⊘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** ●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** △は、注意を示します。具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

## 警告

**分解・修理・改造をしない**  
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、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

分解禁止

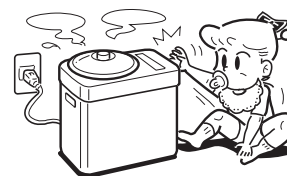
**水につけたり、水をかけたりしない**  
ショート・感電の原因になります。本体内部に水が入った場合は、お買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。

水ぬれ禁止

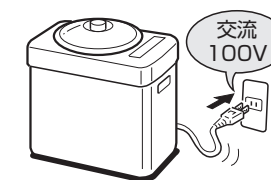


## (警告つづき)

**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。



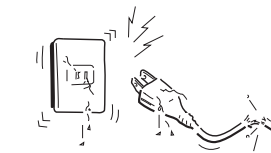
**!** 電源は交流100Vのコンセントを使う  
交流100V以外で使うと、火災・感電の原因になります。



**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。



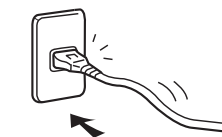
**使用禁止** コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない  
感電・ショート・発火の原因になります。



**ぬれ手禁止** ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない  
感電やけがの原因になります。



**!** 電源プラグは根元まで確実に差し込む  
根元まで差し込む  
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



**無理な扱い禁止** 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、たばねて通電したり、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  
コードが破損し、火災・感電の原因になります。

(つづく)

## 安全上のご注意(つづき)

### ⚠ 注意



プラグを  
持って抜く

電源プラグを抜くときはコードを  
持たずに先端の電源プラグを持っ  
て引き抜く

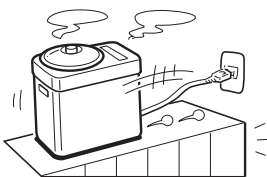
感電やショートして発火することがあり  
ます。



禁止

不安定なところでは使わない

けがの原因になります。



禁止

運転中に移動させない

けがの原因になります。



ふきんで  
つかむ

もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、  
本体からはずす

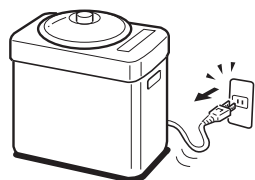
やけどの原因になります。



プラグを  
抜く

使用時以外は、電源プラグをコン  
セントから抜く

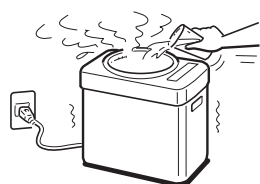
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏  
電火災の原因になります。



禁止

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。



プラグを  
抜く

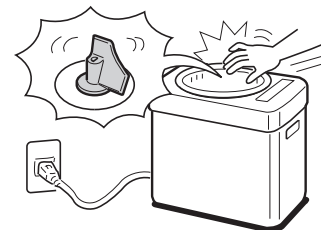
部品の取り付け、取りはずしおよ  
びお手入れするときは、切を押し、  
電源プラグを抜く

けがの原因になります。

## お願い

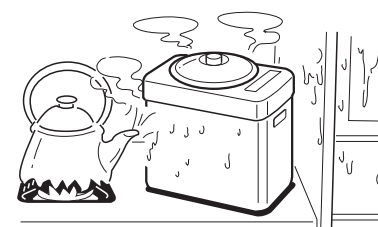
回転中のはねには絶対に触れな  
いください。

けがの原因になります。



火気の近くや壁・家具の近くで  
使わないください。

故障や蒸気による変色の原因になります。



空だきをしないでください。

故障の原因になります。

はねを取り出すときはやけどに  
注意してください。

●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。

ビニールクロスなどの上で使わ  
ないください。

変形したり、本体のゴムクッションの色  
がつくことがあります。

つく・ねるは20分以上続けな  
いください。

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分以上間隔をあけて  
ください。

故障の原因になります。

つく・ねるの後にむすを行う場  
合は、5分以上間隔をあけてく  
ださい。

故障の原因になります。

●また、うすの穴についたもちは24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。

もちつきの途中で止めないでく  
ださい。

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、  
つく・ねるを押してから、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。

ボイラーには1000mlを超える水  
を絶対に入れないください。

もちがやわらかくなり、ボイラーに落ちやす  
くなります。

# 各部のなまえとはたらき

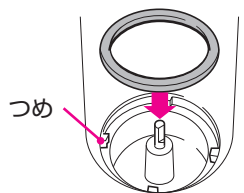
本体カバー

はね軸

パッキン (黒色)

蒸気もれを防ぎます。

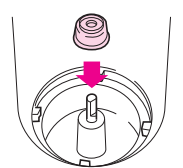
取り付けかた



つめ (4ヶ所) の下に確実に取り付けます。

キャップ (はだ色)

取り付けかた



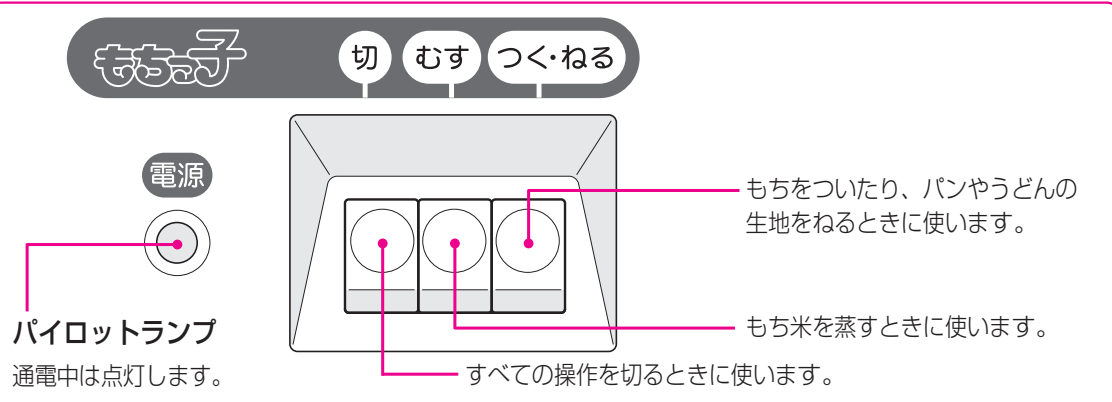
はね軸に確実に取り付けます。

ボイラー (フッ素樹脂加工)

この中に給水します。

操作部

むす、つく・ねるの切り換えをします。



ふた

むす、粉ねりのときはふたをします。

はね

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。

コードボックス  
(本体の裏側)



やけど注意ラベル

形名表示

のし棒収納部

のし棒を収納します。

コード

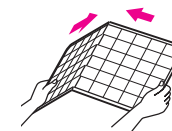
電源プラグ

本体

## 付属品

のし板 (2枚)

2枚を組み合わせて広げます。



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。



計量カップ (1個)

給水量やもち米をはかるときに使用します。(約180ml)



のし棒 (1本)

もちをのすときやパン・うどんの生地をのすときに使用します。

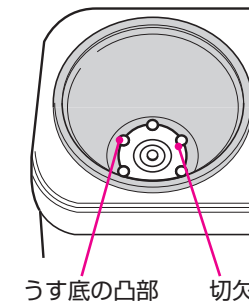


粉ねりプレート (1個)

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。



- 「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45312023

# 正しい使いかた (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。  
かわりもちやパン・うどんの粉ねり、赤飯などについては、料理集をご覧ください。

●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、25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。

(つづく)

## もち米の準備

### 1 もち米をはかる



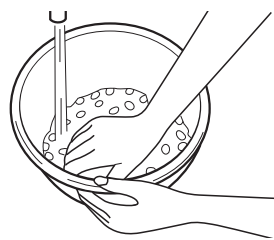
正確に

1回につける  
もち米の量

1.8~3.6L  
(1.4~2.8kg)

- うるち米や古米が混じていると、つき上がりに粒が残ります。うるち米の少ない乳白色でツヤのあるもち米を選びます。

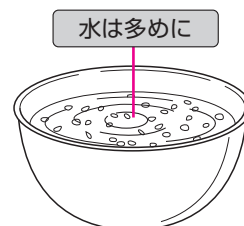
### 2 もち米を洗う



最初は手早く研ぎ、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。

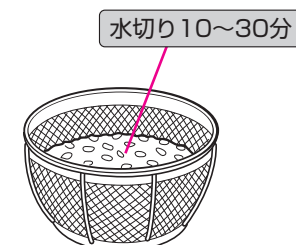
### 3 水にひたす



ひたし時間のめやす  
●新米：6~12時間  
●古米：12~24時間

- 夏期は臭いがつきやすいので、5~10時間ごとに水を取り替えてください。
- ひたし時間が短いと蒸し上がらず、芯が残り、もちがうまくできません。

### 4 水切りする



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。

- 水切りが悪いと蒸せません。
- プラスチック製のざるは水切りが悪いので、竹や金属製のざるをお使いください。

### 5 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のし板の上でふるると、きれいに広げることができます。

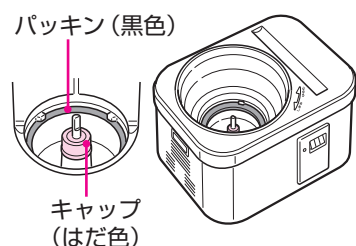
## 準備

### 1 うす、ふた、はねを水につけ、スポンジで洗う



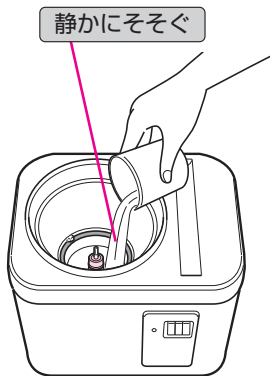
- ナイロンたわし、クレンザーなどは使わないでください。フッ素樹脂被膜が傷ついたりします。

### 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、もちがボイラーにたれたりします。

### 3 ボイラーに給水する



- 水の量が正確でないとうまく蒸せないことがあります。

もち米と給水量

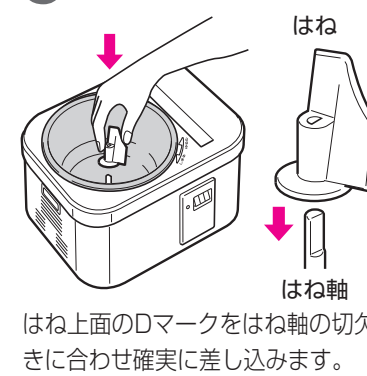
洗米前の もち米の量		給水量	
		もちつき のとき	赤飯のとき
L(約)	kg(約)	ml	ml
1.8	1.4	450	550
2.2	1.7	470	630
2.5	1.9	490	690
2.7	2.1	520	730
3.2	2.5	590	830
3.6	2.8	650	900

### 4 うすを取り付ける



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

### 5 はねを取り付ける



- 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。

# 正しい使いかた (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。

## 注意

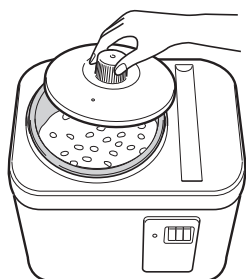


ふきんでつかむ

もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体からはずすやけどの原因になります。

むす

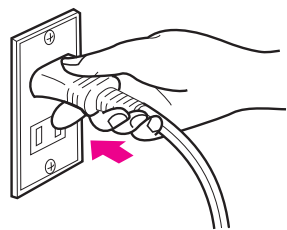
1 水切りしたもち米をうすに入れ、ふたをする



- 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。

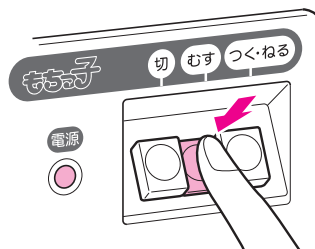


2 電源プラグをコンセントに差し込む



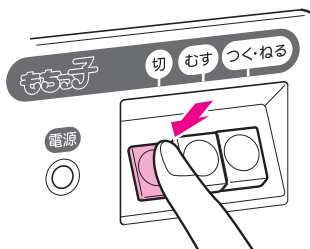
3 むすを押す

▶パイロットランプ点灯



- つく・ねるを押さないでください。もち米をかく拌してしまいます。

4 ブザーが鳴ったら、切を押す



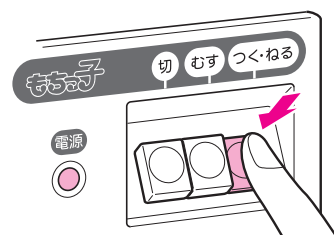
蒸し上がり時間

1.8L：約30分  
3.6L：約45分

- 蒸しの途中でふたをあけないでください。蒸気が逃げて蒸せないことがあります。
- 蒸し上がり後、切を押さないと、ブザーが鳴ったり止まったりを繰り返します。

つく・ねる

1 ふたをとって、つく・ねるを押す

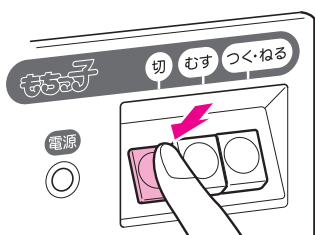


▶パイロットランプ点灯

つき時間の目安：10～15分

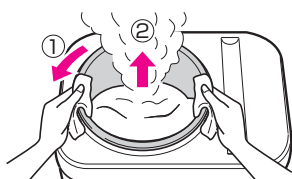
- 5分位で全体がボール状になります。つき始めてしばらくの間は、もちはボール状にはなりません。
- 蒸し上がったらすぐにもちをついてください。時間をおくと、うまくつけられないことがあります。

2 つき上がったら切を押す



- 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。
- 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。

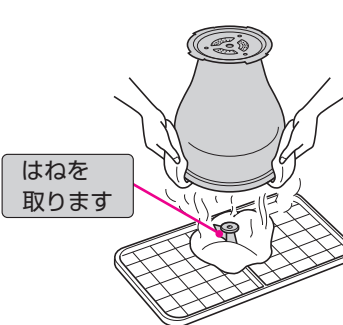
3 うすをはずしてもちを取り出す



ふきんでうすをつかみ、矢印①の方向に回して本体からはずし、のし板の上で逆さにして、もちを取り出します。(うすを上下にゆすると、もちが落ちやすくなります)

- 切を押さないうちは、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

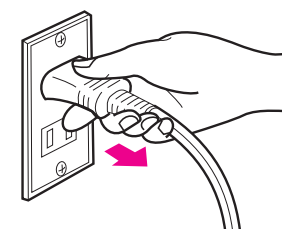


はねを取ります

- 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。

使用後は

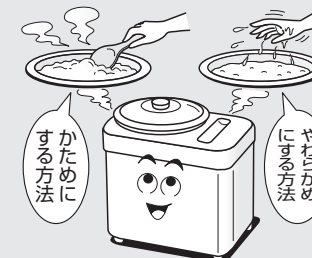
電源プラグを抜いてください。



## じょうずにもちをつくために

かためのもち

- 蒸し上がったもち米をしゃもじでほぐし、蒸気を逃がしてからつきます。

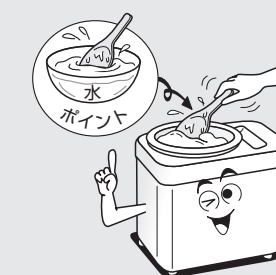


やわらかめのもち

- つきはじめて4～5分後、少しずつ数回に分けて手水を加えます。手水はもち米3.6Lに対し、200ml以下にしてください。

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。

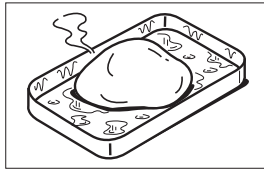
- 少量のもちをつくとき
- もちの動きが悪いとき
- 別の蒸し器で蒸したもち米をつくとき
- うすの上端部分にもち米の粒が残るとき



# もちのまとめかたと保存

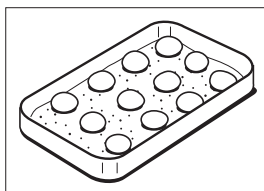
## つきたてのもち

- 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)



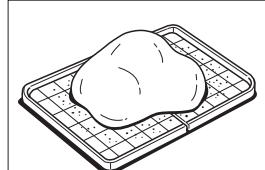
## 丸もち

- 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。

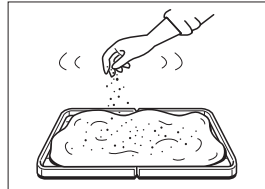


## のしもち

- 1 もちとり粉をしいたのし板にもちを取り出す。(もちとり粉のかわりにラップをしい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ます。

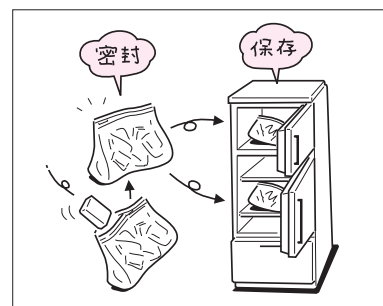


- 5 かたくなったら、好みの大きさに切る。



## 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。



## 関東風雑煮



### 材料 (4人前)

- のしもち ..... 8コ
- とりささみ ..... 100g
- 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

### 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 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、冷水にとってしばらく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コできます。

## 関西風雑煮



### 材料 (4人前)

- 丸もち ..... 8コ
- 里芋 ..... 4コ
- 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

### 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コできます。

### 計量の基準

- 1カップは付属の計量カップ1 (約180ml)
- 大さじ1は15ml
- 小さじ1は5ml

● 料理を作るときしゃもじやふきんなどを使いますが、これらのものが回転中のはねに触れると危険です。十分注意して料理をお楽しみください。

- 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コできます。

### あんころもち



#### 材料 (16コ分)

小豆.....170g  
砂糖.....230g  
塩.....少々

#### 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コ分)

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

#### 作りかた

- 1 大根をすりおろし、ふきん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。

#### お料理メモ

- もちをつきたてで食べる時などで、やわらかいもちをお好み場合は、次のようにしてつき上げてください。
- ①手水を加える  
もち米1.8Lに対して約50~100mlの手水を、つき始めてから4~5分後に少しずつ加えます。

### ごまもち



#### 材料 (16コ分)

白ごま.....大さじ8  
砂糖.....大さじ4  
しょうゆ.....大さじ2

#### 作りかた

- 1 ごまを炒ってすり鉢で半ずりにし、残りの材料を加えてさらに混ぜ合わせる。
- 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コ分)

きな粉.....大さじ5  
砂糖.....大さじ5  
塩.....少々

#### 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。

- ②つき時間を長めにする  
つきたてで食べる時は、のしもちにするときより2~4分長くついでついでの方がいっそうおいしくなります。
- ③給水量を少し多めにする  
もち米1.8Lに対して約50ml多めに入れます。

### 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

給水量 (もち米1.8Lに対し) / 450ml

#### 作りかた

- 1 8ページ~11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くする。  

- 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 つく・ねるを押し、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)
- 6 つき上がったらか切を押してもちを取り出し、お好みの形にととのえる。

### 豆もち

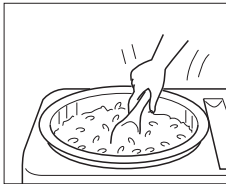
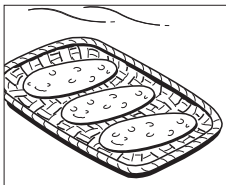



#### 材料 (もち米1.8Lに対し)

黒豆.....カップ1/2  
塩.....大さじ1

給水量 (もち米1.8Lに対し) / 450ml

#### 作りかた

- 1 8ページ~11ページを参照して分量のもち米を蒸す。
- 2 黒豆は、洗ってからふきんで水気をよくふき取っておく。
- 3 ブザーが鳴ったら切を押して、ふたを取り、塩を入れ、つく・ねるを押し。  

- 4 つきはじめて4~5分したらもちをつきなから、しゃもじで2の豆を生のままもち米にくっつけるように押し込む。
- 5 つき上がったらか切を押してもちを取り出し、3等分する。
- 6 5をなまこ形に形をととのえ、そのまま2日くらい放置する。  

- 7 かたくなったら適当な厚さに切り分け、焼いて食べる。  


- 残ったちはビニールの袋に入れ冷蔵庫で保存してください。
- 豆もちを焼かないで食べる場合はかために煮た豆や炒った黒豆を使います。



## 三色もち

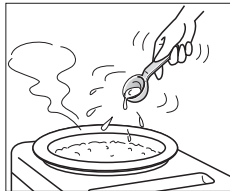


## 材料

もち米 ..... 1.8L×3色分  
食用色素 ..... 耳かき2杯×3色分  
水 ..... 100ml×3色分

給水量 / 450ml  
(もち米1.8Lに対し)

## 作りかた

- 1 もち米を1.8Lずつ3等分しておく。
- 2 8ページ～11ページを参照して、分量のもち米を蒸す。
- 3 食用色素を、100mlの水に溶いておく。
- 4 ブザーが鳴ったら切を押して、ふたを取り、**3**を小さじ3～4杯ふり入れる。  

- 5 つく・ねるを押してつく。
- 6 4～5分ついて色が薄い場合は、さらに**3**を少しずつふりかけて、好みの色につき上げる。
- 7 つき上がったら、切を押して、もちを取り出し、均一の厚さにのす。
- 8 残りのもち米も同様にして、三色のもちを作る。
- 9 一日おいて、切り分けて重ねる。

## 桜もち



## 材料 (50コ分)

もち米 ..... 1.8L  
食用色素 (食紅) ..... 適宜  
砂糖 ..... 90g  
こしあん ..... 500g  
桜の葉の塩漬 (塩ぬきしたもの) ..... 50枚

給水量 / 450ml  
(もち米1.8Lに対し)

## 作りかた

- 1 もち米は洗って、食紅を溶いた水にひたしておく。
- 2 8ページ～11ページを参照して分量のもち米を蒸す。
- 3 ブザーが鳴ったら切を押して、ふたを取り、つく・ねるを押す。
- 4 5分をめやすに米粒が少し残る程度につき上げて、砂糖を加え、混ざったら切を押す。
- 5 あんを50等分にし、たわら形にととのえる。
- 6 **4**を取り出して50等分にし、あんを包んで桜の葉で巻く。

## お願い

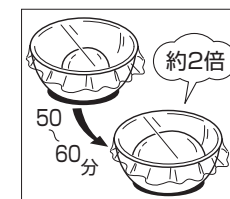
- 必ず粉ねりプレート正しい位置にセットしてから、はねを取り付けてください。
- 粉は必ず先に入れ、水分(卵・水)は粉の上に均一にふりかけてください。また水分を入れたらすぐにつく・ねるを押してください。(上記のようにしないとボイラー内に材料がもれることがあります)
- つく・ねるを押したらすぐにしゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめる様にしてください。生地がひとまとまりになったら、ときどき様子を見ながら、しゃもじで生地を上下を返す手助けをし、均一にねるようにしてください。
- ねり始めの手助け後は粉が舞い上がるので、必ずふたをしてください。
- 小麦粉に対する水分量は60%前後です。(45%以下、70%以上の生地はねらないでください)
- 室温や水温が高いときは、生地がベタつきやすくなりますので、冷水(約5℃)をお使いください。

## パン生地の作りかた

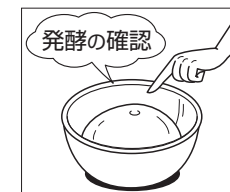
- 1 本体にうす、粉ねりプレート、はねを取り付ける。
- 2 うすに強力粉をふるって入れ、中央が高くなるように山形にしてから、インスタントドライイーストを中央に入れる。
- 3 容器に水を入れ、砂糖、塩、スキムミルクを加えてよく混ぜ合わせる。卵を使用するパンは、卵を割りほぐして加える。
- 4 **3**を**2**の周囲にまわし入れ、すぐにつく・ねるを押して、しゃもじで材料を混ぜ合わせ、粉と水分がよく混ざってきたらバターを加え、ふたをする。(b3を入れるときはイーストにかからないようにしてください)
- 5 ときどき手助けしながら10～15分ねり、切を押す。

1回でねれる小麦粉の量 / 250～1000g

- 6 生地をなめらかな面が出るように丸め、油を薄くぬったボールに入れ、ラップをして約30℃で50～60分一次発酵させる。(約2倍にふくらむ)



- 7 発酵状態の確認をする。指に強力粉をつけ、生地中央に差し、くぼんだあとがそのまま残れば発酵完了。



- 8 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、ガス抜きする。(いじりすぎると弾力がなくなるので注意してください)

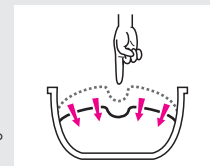


これをパン生地といいます。

## 一次発酵の悪い例

## 発酵過剰

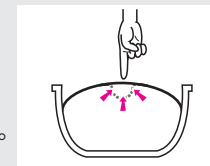
指を抜くとしぼんでしまいます。パサついたパンになります。



室温や生地の初温度などの条件によって、発酵が進みすぎるようです。次回からは、発酵時間を少し短めにしてください。

## 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。



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。

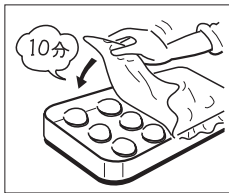
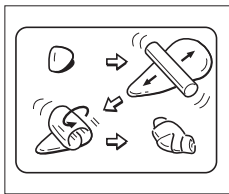
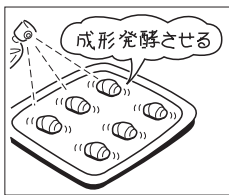
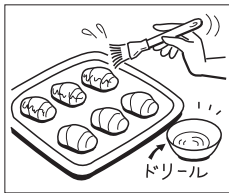
## バターロール



### 材料 (10個分)

強力粉……………250g  
 インスタントドライイースト ……小さじ1 2/3(5g)  
 バター (やわらかくしておく) ……25g  
 砂糖……………大さじ1 3/4 (16g)  
 塩……………小さじ2/3(3g)  
 卵……………30g  
 水……………120ml  
 スkimミルク……………大さじ3/4(6g)  
 ドリール  
 卵黄 (溶く) ……1/2コ分  
 水……………10ml

### 作りかた

- 1 パン生地を作る。(17ページ参照)  
ガス抜きした生地を10等分する。
- 2 パン生地を、表面を伸ばすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれぶきん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 休ませたパン生地を、8cmくらいのにんじん形にした後、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。 
- 4 オープ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。
- 5 4を35~40℃で30~40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、ドリールをぬり、約180℃に予熱したオープンで10~15分焼く。 

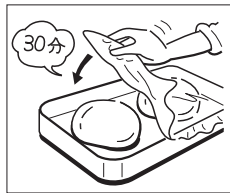
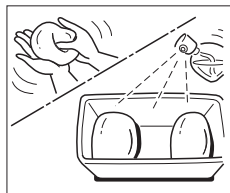
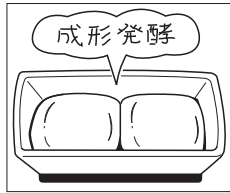
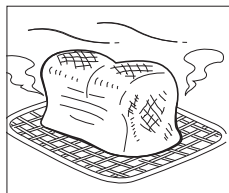
## 食パン



### 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 ……小さじ1強(3.5g)  
 バター (やわらかくしておく) ……10g  
 砂糖……………大さじ1 1/3(12g)  
 塩……………小さじ3/4(4g)  
 水……………160ml  
 スkimミルク……………大さじ1(8g)

### 作りかた

- 1 パン生地を作る。(17ページ参照)  
ガス抜きした生地を2等分する。
- 2 パン生地を、表面を伸ばすように、裏側に折り込むようにして丸め、かたくしぼったぬれぶきんまたはラップをかけ、30分くらい休ませる。(ベンチタイム) 
- 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40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、約180℃に予熱したオープンで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、あみにのせてさます。 

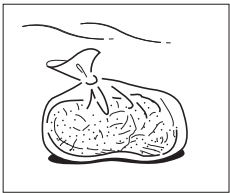
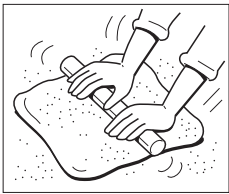
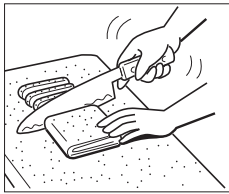
## うどん

### 材料 (8人前)

ねり時間……………約18分  
 強力粉……………500g  
 薄力粉……………500g  
 食塩水 [食塩……………40g  
 水……………530ml]

1回でねれる量 / 材料の総量  
 約1200~2000g (6~10人前)

### 作りかた

- 1 本体にうす、粉ねりプレート、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。すぐにつく・ねるを押し、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18分ねる。
- 3 生地がねり上がったら切を押して、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時間にする。 
- 4 まな板に打ち粉をし、(強力粉がよい) 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ざるにあげ、さらにボールに移し、ぬめりを取るため1~2回冷水で洗う。
- 8 ざるで水切りをし、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ふりかけてください。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。
- つく・ねるを押したら、すぐにしゃもじで材料を混ぜ合わせながら、中央にまとめる様にしてください。このとき、はねに触れない様にご注意ください。
- 食塩水を入れたらふたをし、すぐにつく・ねるを押してください。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、ふきんなどでふき取ってください。

## 赤飯

### 材料 (もち米1.8Lに対し)

ささげまたは小豆 ……カップ1  
ごま塩 ……適宜

洗米前の もち米量	3.6L	2.7L	1.8L	1.3L	0.9L
	2.8kg	2.1kg	1.4kg	1.0kg	0.7kg
給水量	900ml	730ml	550ml	480ml	440ml

このもちつき機は1回に0.9~3.6Lの赤飯ができます。

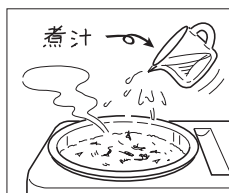


### 作りかた

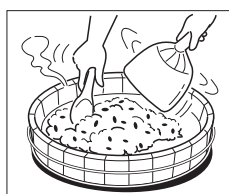
- 1 もち米は洗ってざるにあげ、水気を切る。
- 2 ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて沸騰させ、中火にしてかために煮ておく。
- 3 煮上がったらささげと煮汁を分け、ささげはざるにとり、ぬれびぎんをかけておく。煮汁はさましておく。
- 4 煮汁を打ち水用に1カップ残し、残りの煮汁に水を合わせてもち米を一晩ひたす。
- 5 一晩ひたしたもち米をざるにあげ、10~30分水切りし、ささげを混ぜ合わせる。
- 6 ボイラーへ給水し、うすを取り付け5を入れ、ふたをして、むすを押す。  
(はねは使いません)



- 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つやを出して、ごま塩をふりかける。



## 五目ぶかし

### 材料

もち米 ……1L  
干しいたけ ……4枚  
たけのこ ……200g  
にんじん ……小1本  
ごぼう ……小1本  
ぎんなん(缶詰) ……20粒  
さやいんげん ……30g  
油揚げ ……3枚  
A しいたけのもどし汁 ……300ml  
しょうゆ ……100ml  
酒 ……大さじ3  
砂糖 ……小さじ2  
打ち水  
水 ……100ml  
酒 ……大さじ2

給水量 / もち米を蒸すとき：280ml  
具を入れて蒸すとき：200ml

### 作りかた

- 1 もち米は洗って、6~12時間水にひたしておく。
- 2 干しいたけは石づきを取って細切りにし、もどし汁は300ml取っておく。
- 3 たけのこは小さめのいちょう切り、にんじんは長さ4cmくらいの細切り、ごぼうはささがきにして水にさらし、2~3度水を取り替えてざるにあげる。
- 4 油揚げは油ぬきして、たて2つ切りにし、細切りにする。
- 5 なべにAを入れて煮立て、しいたけ・たけのこ・ごぼう・油揚げを入れて煮含め、途中でにんじんも加えて煮る。
- 6 ボイラーに280ml給水し、うすを取り付けてから、水気を切ったもち米を入れ、ふたをし、むすを押して、ブザーが鳴るまで蒸す。
- 7 ブザーが鳴ったら切を押して、ふたを取り、うすごとはずして別の器に移し、煮含めた具を汁ごと加えて、むらなく混ぜる。
- 8 再びボイラーに200ml給水し、うすを取り付けてから、7を入れてふたをし、むすを押す。
- 9 蒸気が上がってきたら、打ち水をしながら蒸し、ブザーが鳴ったら切を押す。
- 10 器に9を盛りつけ、ぎんなんと、塩ゆでしたいんげんの斜め切りを散らす。



### お料理メモ

ささげの煮汁は、玉じゃくしですくっては戻しをくり返し、空気にふれさせておくと色鮮やかになります。

## 茶わん蒸し

## 材料 (4人前)

卵	2コ
A [だし汁	カップ2
塩/しょうゆ/みりん	各小さじ1/2
えび	4尾
[鶏ささみ	60g
しょうゆ	小さじ1
ぎんなん (缶詰)	8粒
みつば	適宜

給水量 / 500ml



## 作りかた

- 卵を割りほぐし、冷ましたAを混ぜ合わせて裏ごしする。
- えびはカラをむき、背わたを取る。鶏ささみはそぎ切りにして、しょうゆをかけて下味をつける。
- 蒸し茶わんにみつば以外の具と1を等分に入れ、蒸し茶わんのふたをする。
- ポイラーに給水し、うすを取り付けてから蒸し台をセットし、ふたをして、むすを押す。
- 蒸気が上がってきたら、いったん切を押し、3を蒸し台にのせて、ふたをし、再びむすを押して、10~15分蒸す。
- 蒸し上がったら切を押す。
- でき上がりにみつばを添える。

## 柏もち

## 材料 (20コ分)

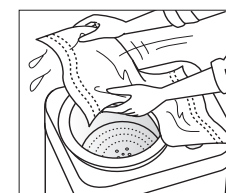
上新粉	400g
こしあん	500g
柏の葉	20枚
湯 (約70℃)	約400ml

給水量 / 700ml



## 作りかた

- 乾燥した柏の葉は、一晩水にひたしてもどし、あくを抜いて熱湯で約5分ゆで、冷水に取って水気をふいておく。
- こしあんは20等分して丸めておく。
- ボールに上新粉を入れ、湯を少しずつ加えて耳たぶくらいのかたさになるまで、よくねる。
- ポイラーに給水し、うすを取り付けてから蒸し台をセットし、その上にうすの上部がかくれるように、ぬれぶきをしく。
- ふたをしてむすを押す。蒸気が上がってきたら、いったん切を押す、3をちぎって重ならないように並べ入れて、ふたをし、再びむすを押して、中まで均一に、すきとおるまで蒸す。
- 蒸し上がったら切を押す。ふきんごと取り出して、蒸し台をはずし、はねを取り付けて5を入れる。
- つく・ねるを押す。水でぬらしたしゃもじで押さえながら、もち状になるまで約5分ねり、切を押す。
- 生地を取り出し20等分して、手水をつけて長円形にのばし、あんを包んで二つ折りにし、合わせ目をしっかり閉じて1の柏の葉で包む。
- 本体に再び蒸し台をセットし、ふたをしてむすを押す。蒸気が上がってきたら、いったん切を押す、8を重ならないように並べ入れて、ふたをし、再びむすを押して2~3分蒸して切を押す。



## お料理メモ

- 蒸すときは、必ず蒸し茶わんのふたをしてください。ふたをしないとすが立ちます。

## お料理メモ

- 上新粉は水でねると、加熱したときかたくなるので、湯を使ってください。

# お手入れのしかた

## 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



プラグを抜く

お手入れするときは、**切**を押し、電源プラグを抜く

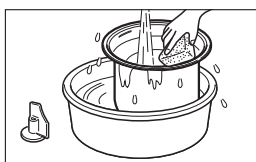
けがの原因になります。

### お願い

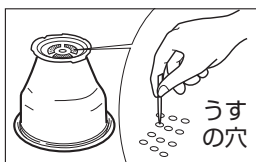
- ご使用後はもちがかたまらないうちに早めにお手入れをしてください。
- ナイロンたわし、クレンザー・ベンジン・シンナー・アルコールなどは使用しないでください。

## うす・はね

取りはずして水につけ、スポンジで洗います。はねやうすの穴についたもちは、竹ぐしなどで取ります。



- もち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。



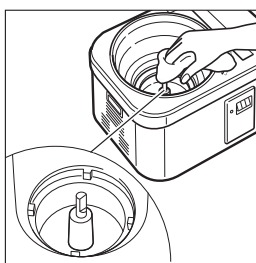
## もちがかたまって、うすやはねが取りはずせなくなったら

1. うすに450mlの湯を入れる。
2. **むす**を押す。
3. もちがやわらかくなったら、**切**を押す。
4. ふきんなどでつかんで、うすやはねを取りはずす。
5. 早めにお手入れする。

## はね軸

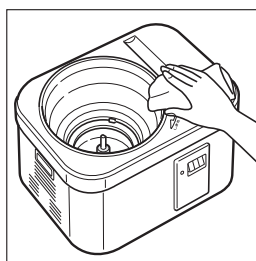
かたくしぼったふきんでふきます。

- もち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

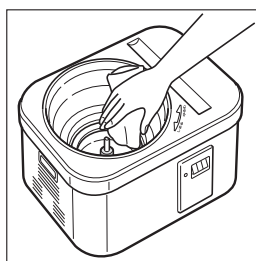
かたくしぼったふきんでふきます。



## ボイラー

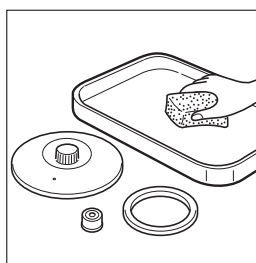
かたくしぼったふきんでふきます。

- 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。よくふき取ってください。



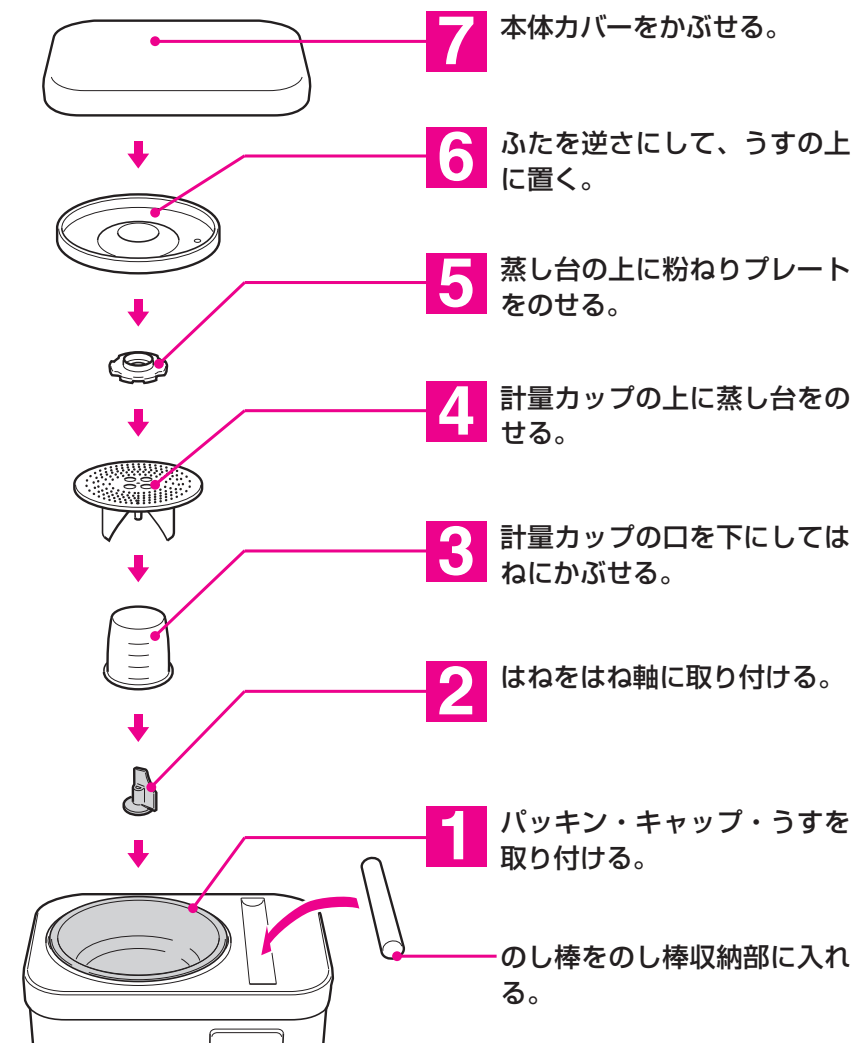
## パッキン・キャップ・ふた・本体カバー・付属品

取りはずして、スポンジで洗います。



# 保管のしかた

付属品は、紛失しないようにうすの中に入れて保管してください。



### お願い

- 本体が十分に冷えてから、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"> <li>●はねやうすの穴にもちがついていませんか。</li> <li>●はね軸のまわりにかたまったもちがついていませんか。</li> </ul>	24ページに従って、お手入れをしてください。
<ul style="list-style-type: none"> <li>●つく・ねるを押したとき、はねがまわりますか。</li> <li>●もち米を入れずにボイラーに150mlの水を入れ、<b>むす</b>を押したとき、約10分でブザーが鳴りますか。</li> </ul>	はねがまわらなったり、ブザーが鳴らないときは、 <b>切</b> 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
むす、つく・ねるを押してもパイロットランプが点灯しない	●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。
むすを押して2~3分後ブザーが鳴る	●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。
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 ※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。	●ひたし時間が不足していませんか。 →新米6~12時間、古米12~24時間 ●給水量は標準量より少なくありませんか。 →9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分をゆめやす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られていますか。→取り付けてください。 ●パッキン(黒色)は正しく取り付けられていますか。または異物はついていませんか。 →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られていますか。→取り出してください。 ●うす底面の穴がふさがっていませんか。 →24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。
もちが黄色または褐色に変色する	●ひたし時間や水切り時間が長すぎませんか。 →ひたし時間…新米6~12時間、古米12~24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。 →夏期は5~10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	●うすやはねが確実に取り付けられていますか。→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	●水切り時間が少なすぎませんか。 →約10~30分をゆめやすに水切りをしてください。 ●給水量が多すぎませんか。 →9ページの給水量の表により給水してください。 ●手水が多すぎませんか。 →もち米3.6Lに対し200ml以下にしてください。 ●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。

## 仕様

電源	交流100V 50/60Hz共用	もち加工能力	1.8L~3.6L(1.4kg~2.8kg)
電熱装置消費電力	860W	質量	約10.7kg(付属品を含む)
電動機消費電力	245W(50Hz)、250W(60Hz)	電動機の定格時間	20分
外形寸法	幅39.8cm×奥行31cm×高さ37.5cm(本体カバー取り付け時)		

●この商品は、国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

# 保証とアフターサービス

必ずお読みください

## ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱い・お手入れに関するご不明な点はお買い上げの販売店にご相談ください。

販売店に修理のご相談ができない場合	お買い物・お取り扱いのご相談
<b>東芝家電修理ご相談センター</b> <small>フリーダイヤル</small> 0120-1048-41 受付時間: 365日 24時間 携帯電話からのご利用は <small>フリーダイヤル</small> 0570-06-4114 (通話料: 有料) PHSなどからのご利用は 0173-38-3168 (通話料: 有料)	<b>東芝家電ご相談センター</b> <small>フリーダイヤル</small> 0120-1048-86 受付時間: 365日 9:00~20:00 携帯電話・PHSなどからのご利用は 03-3426-1048 (通話料: 有料) FAXでのご利用は 03-3425-2101 (通話料: 有料)

・「東芝家電修理ご相談センター」は、東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。  
 ・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。

## 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、内容をよくお読みした後、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。

## 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弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊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。

## 修理を依頼されるときは

- 26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。

### ■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。


### ■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、ご希望により有料で修理させていただきます。

### ■ご連絡いただきたい内容.....

故障の状況	できるだけ具体的に
訪問希望日	
便利×モ	お買い上げの販売店名を記入しておくとう便利です。 電話 ( )

### 長年ご使用のもちつき機の点検をぜひ!



愛情点検

このような症状はありませんか。

- コードや電源プラグが異常に熱い。
- コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- 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。
- 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、切を押して、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

# 東芝もちつき機保証書

## 出張修理

形名	AFC-296			
★お 客 様	お名前	ふりがな		
	ご住所	〒□□□-□□□□		
保証 期間	電話	市外	市内	番号
	本体	1年		
★ご 販 売 店	★お買い上げ日			呼
	住所・店名	□□年	□□月	□□日から
	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。

東芝ホームアプライアンス株式会社 リビング機器事業部  
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル） 電話（03）3257-6163

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、弊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。
  - (イ) 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
  - (ロ) お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。

- (ハ) 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
  - (ニ) 本書のご提示がない場合。
  - (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、あるいは字句が書きかえられた場合。
  - (ヘ) 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、損傷。
  - (ト) ご使用による容器の汚れ。
- 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弊社にて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品などで、お買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

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、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。

## 東芝ホームアプライアンス株式会社

リビング機器事業部

〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

THT-CECL-(TAB)-1