

使いかた・もちのつくりかた

もち米の量と給水量

もち米の量(洗米前)	L(kg)	3.6(約2.8)	3.0(約2.3)	2.4(約1.9)	1.8(約1.4)
	升	2	1.7	1.3	1
給水量 mL	もち	720(4カップ)	660(3 $\frac{2}{3}$ カップ)	600(3 $\frac{1}{2}$ カップ)	420(2 $\frac{1}{2}$ カップ)
	赤飯	900(5カップ)	810(4 $\frac{1}{2}$ カップ)	720(4カップ)	480(2 $\frac{2}{3}$ カップ)

●給水量の()内は付属の計量カップで水を計った場合の目安です。かたさの好みに応じて加減してください。

1 パッキンを取り付け、ボイラーに水を入れます

パッキンはボイラーネジの下の段に入れます。もち米の量に合わせて水を入れます。



- パッキンがずれたり、つけ忘れると蒸気がもれて蒸せなくなります。

2 うすを取り付けます

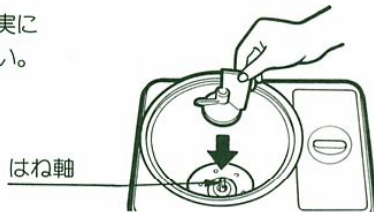
矢印の方向へまわして確実にしめ付けてください。うすをはめ込む前に、うす底がきれいになっているか確認してください。



- 取り付けの際にしめ付けが悪かったりすると蒸気がもれてしまいもち米が蒸せません。
- うすを落下させたり、ぶついたりしないでください。

3 はねを取り付けます

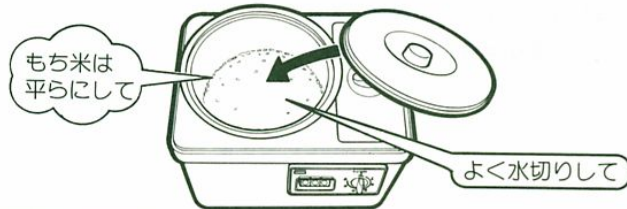
はねをはね軸に確実にさし込んでください。



- はねやはね軸にもちがついてるとさし込めません。また、はねの裏側にもちがついているともち米が蒸せなくなることがあります。

4 うすにもち米を入れふたをします

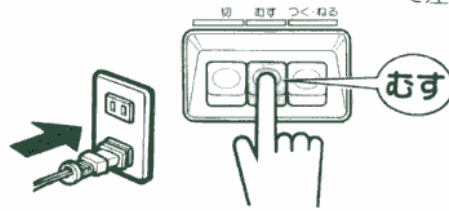
うすには1.8Lと3.6Lの目盛りがあります。この目盛りは水切りしたあとの米の量です。



5 〔むす〕のスイッチを入れます

スイッチが〔切〕になっていることを確かめて差込プラグをコンセントに差し込みます。

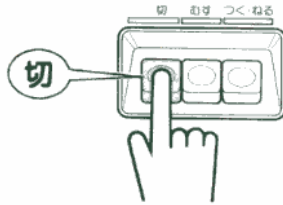
蒸し上がり時間
1.8L (約25分)
3.6L (約50分)



- 気温が低いときには、多少蒸し上がり時間が長びく場合があります。

6 ブザーが鳴ったら、スイッチを切ります

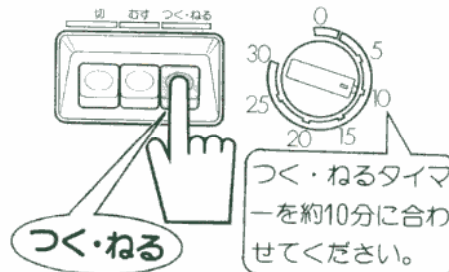
ふたを開け、よく蒸せたことを確かめてください。



- ブザーが鳴る前にふたを開けたり、スイッチを切ったりしないでください。良く蒸せません。

7 ふたを取り、〔つく・ねる〕のスイッチを入れます

つく時間約10分、3.6Lの場合約10分たつとタイマーが「チン」となってつきあがりをお知らせしますのでスイッチを切ってください。好みに合わせて時間を加減してください。

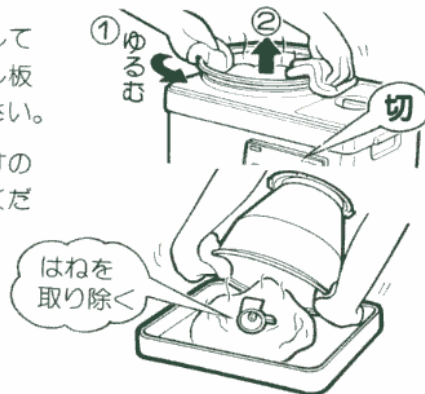


- 手水は必要ありません。手水をしたり、ふたを取らないと、もちがやわらかくなりポイラーへもれることがあります。
- あまり長くつきすぎると、もちがやわらかくなりすぎて取り出しにくくなります。

8 スイッチを切り、もちを取り出します

うすをはずし、逆さにしてもちとり粉を広げたのし板の上に取り出してください。

はねもいっしょに出ますので、手早く取り除いてください。



⚠ 注意

❗ 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

- スイッチを切ったらすぐにもちを取り出してください。時間がたつともちがうすにくっついて取り出しにくくなります。
- 使用後は、必ず差込プラグをコンセントから抜いてください。

- もちつきの途中で止めないでください。もちがうすにくっついてモーターがまわらなくなったり、時間がたつとうす、はねがとれなくなることがあります。
- 停電などで止まったときはスイッチを切り、もちを取り出し、うすやはねをはずしてください。

- 〔つく・ねる〕運転を続けてしないでください。モーター故障の原因となります。もちの場合は30分運転したら、粉ねりなどの場合は15分運転したら、1回運転することに30分以上休ませてください。