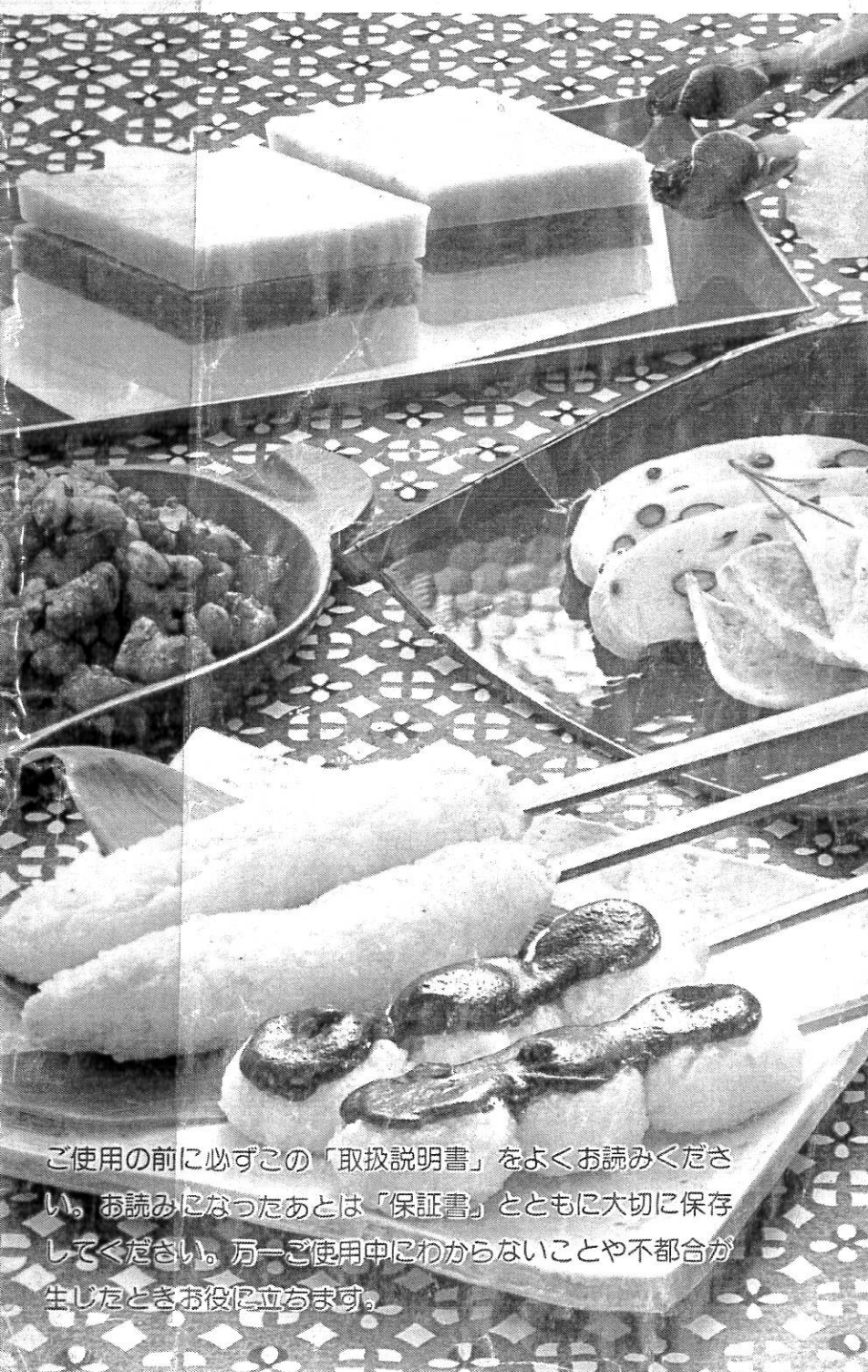


MITSUBISHI

三菱もちつき機

取扱説明書・料理集

OM-189



ご使用の前に必ずこの「取扱説明書」をよくお読みください。お読みになったあとは「保証書」とともに大切に保存してください。万一ご使用中にわからないことや不都合が生じたときお役に立ちます。

目次

各部のなまえとはたらき	1
つぎのことは必ず守ってください	2
もち米およびもちつき機の準備	3
むす	5
つく	5
じょうずにお使いいただくために	6
お手入れのしかた	7
保管のしかた	7
サービスをお申しつけの前に	8
アフターサービスと保証について	8
仕様	8
料理集	
ごもち・からみもち	9
うずら巻チーズかけ・あんころもち	
きな粉もちの笹巻き	40
雑煮	
三色もち	12
かきもち	13
豆もち	14
赤飯	15
茶碗むし	16
五目ぶかし・ぶかし手	17
柏もち	18
草もち	19
桜もち・椿もち	20
パン生地	21
パンの配合例・パンのつくりかた	22
うどん	23
ふるさとのおもち料理	
イクラのおろしもち・塩鮭のお茶漬	24
よもぎもち・しょうがもち	
くるみもち	25
落花生もち・五色もち	26
五平もち・のだもち	27
水もち・栗もち・えびもち	28
べったちもち・うるもち	29
餅もち・ナットワンス	30

各部のなまえとはたらき

本体カバー

もちをのすとき、のし板として
使用します。

ふた

蒸している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

この中に材料をいれます。
セイロとうすの役割をします。

パッキン

蒸気漏れを防ぎます。

ボイラー

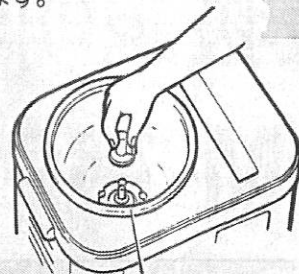
この中に給水します。

キャップ

本体

粉ねりプレート

粉ねり専用です。はねを取り付け
る前に下図のようにセットして使
います。

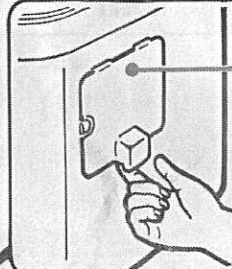


上面を確か
めてから



コードボックス

あけるときは指か
け部を引っばりま
す。



のし棒収納部

のし棒を収納します。

電源コード

差込みプラグ

スイッチボタン

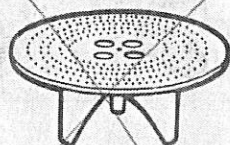
むす、つく・ねるの切
り換えをします。

パイロットランプ

通電中は点灯します。

付属品

蒸し台(1個)



茶碗む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)



給水量やもち米量を計ると
き使います。(180cc)

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使
います。

粉ねりプレート(1個)

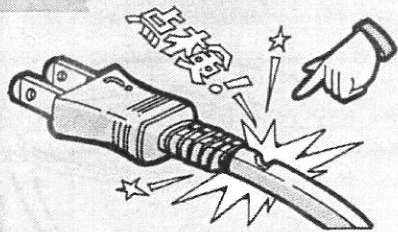


パンやうどん生地をねると
きうすに入れて使います。

つぎのことは必ず守ってください

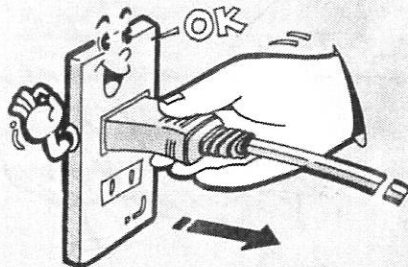
感電・やけど・火災・故障などを防ぐために

電源コード・差し込みプラグは点検してから



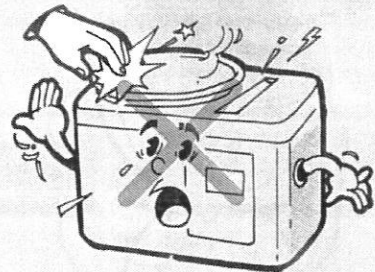
- いたんだまま使わないでください。
- 電源は正しく配線された専用のコンセントを使用し、タコ足配線はしないでください。

差し込みプラグを抜くときは



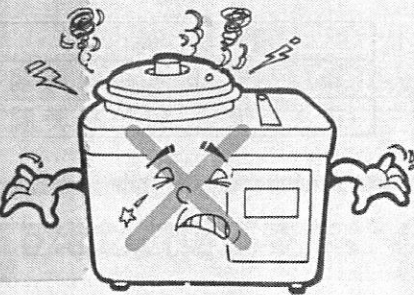
- 差し込みプラグを抜くときは、コードを引っ張らずに差し込みプラグを持って抜いてください。

使用中は触れないで



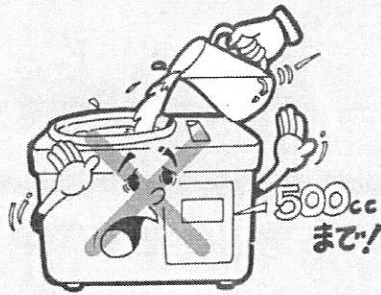
- 使用中はふた、うすなどが高温になりますので触れないでください。
- 回転中のはねには絶対に触れないでください。

からだきをしないで



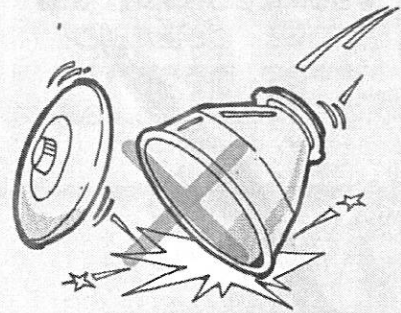
- からだきしたときは、ポイラーの中に水や湯をすぐに入れないでください。

500cc以上給水しないで



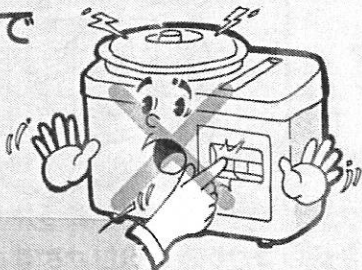
- ポイラーには500cc以上の水を絶対に入れないでください。

取扱いはていねいに



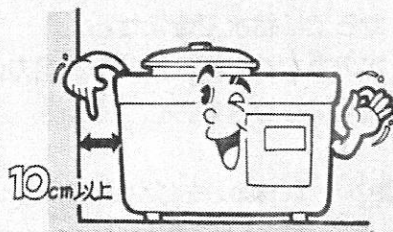
- うす、ふたなどは変形させないように丁寧に取扱ってください。

もちつきの途中で止めないで



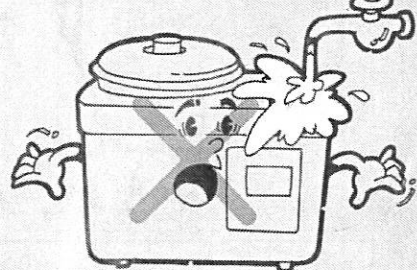
- 戻って止めたときはもちをとり出し、**つく・ねる**のスイッチボタンを押してからもちをうすに入れてください。もちをとり出さずに**つく・ねる**のスイッチボタンを押すと、故障することがあります。
- 停電などで止まったときは、**切**のスイッチボタンを押してもちを取り出し、うすやはねをはずしておいてください。

使用場所に注意



- 壁面から10cm以上離して、しっかりした丈夫な台や平坦な所に置いてご使用ください。
- 火気の近くで使用しないでください。
- 直接日光のあたるところで使用しないでください。

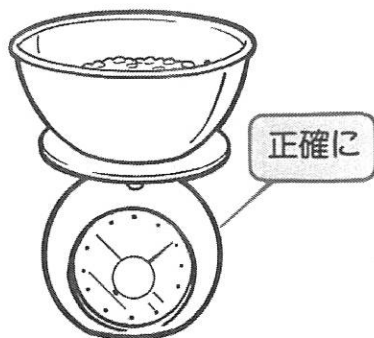
本体に水をかけないで



- 本体に水をかけたり、丸洗いや拭き拭きしないでください。

もち米およびもちつき機の準備

1 もち米を計ります



1回に0.9~1.8ℓ(0.7~1.4kg)のもち米をつくことができます。

- 0.9ℓ以下、または、1.8ℓ以上ではつかないください。
- もち米にうるち米や古米がまじっていると、つき上がりに粒が残りますので、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 洗米します



洗米が不十分ですともちが黒ずみます。

- もち米を洗米、浸すときは湯を使わないでください。もちが変色したり、味が悪くなったりします。

3 水に浸します



浸し時間が短いと蒸し上がらず、芯がありもちができません。

- 夏期は特に臭いがつきますので、5~10時間ごとに水をとりかえてください。

浸し時間	
新米	6~12時間
古米	12~24時間

7 給水します



ボイラーへ静かに給水してください。(下表参照) うすを取り付けてからでは給水できません。水かわりに湯を入れると電力の節約になります。

給水量について

計量カップ(180cc)をご利用ください。

洗米前のもち米の量		ℓ	1.8	1.6	1.4	1.3	1.1	0.9
			杯	10	9	8	7	6
		kg	1.40	1.25	1.10	1.00	0.85	0.70
給水量	もちつきするとき	cc	420 (2杯と60)	380 (2杯と20)	330 (1杯と150)	310 (1杯と130)	260 (1杯と80)	220 (1杯と40)
	赤飯のとき	cc	480 (2杯と120)	440 (2杯と80)	400 (2杯と40)	360 (2杯)	320 (1杯と140)	280 (1杯と100)

給水量は標準量です。(お好みに合わせて加減してください)

8 うすを取り付けます



ボイラーの水を確認のうえ、うすをしっかりと取り付けます。

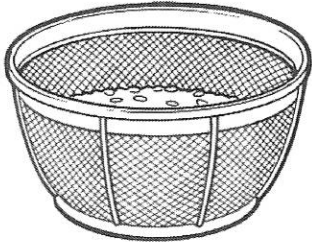
- ゆるんでいると蒸気が漏れて蒸せませんし、うすとはねがずれてもちが黒くなることがあります。

初めてご使用になるとき、モーターなどから臭いのでることがありますが、これは故障ではありません。

1 水切りします

水切り10~30分

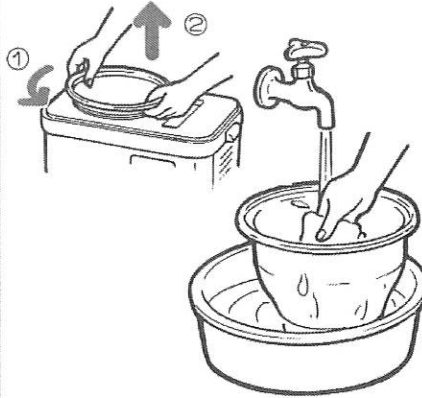
竹または金属製のざる



水切り時間が長すぎるともち米が腐敗し臭くなったり、もちの色が変わることがあります。

- 水切りが悪いとうまく蒸せないことがあります。プラスチック製のざるは水切りが悪いのでざるをふって十分に水切りしてください。

5 うす、ふた、はねを洗います

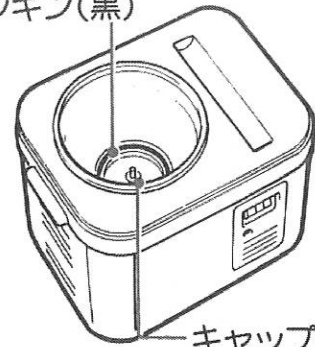


ナイロンたわし、クレンザー等を使用すると、フッ素樹脂加工面を傷つけます。

- うすの蒸気穴やはねの穴に固くなったもちが付着しているときは蒸せなかったり、取り付けができないことがありますので湯に浸して取り除いてください。

6 パッキン、キャップを確認します

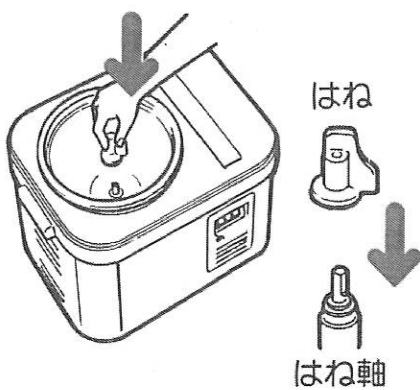
パッキン(黒)



キャップ(赤)

パッキンやキャップの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。

はねを取り付けます 10 用具を準備します



はね

はね軸

はね上面のDマークをはね軸の切欠きに合わせ根元まで確実に差し込みます。

- 粉ねりプレートは使いません。
(粉ねりプレートは、パン生地やうどん生地の粉ねりのときに使います。)

しゃもじ
プラスチックまたは木



水



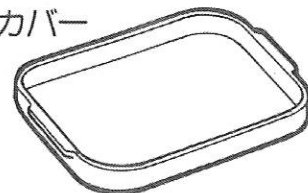
のし棒



もちとり粉
かたくり粉
コーンスターチなど



本体カバー

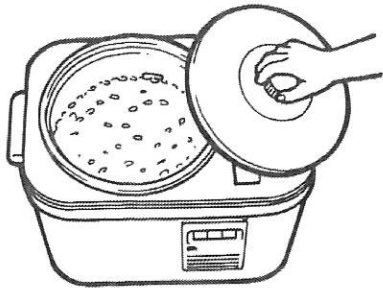


金属製のへら、スプーンなどを使用すると、うすのフッ素樹脂加工面を傷つけます。

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。

むす

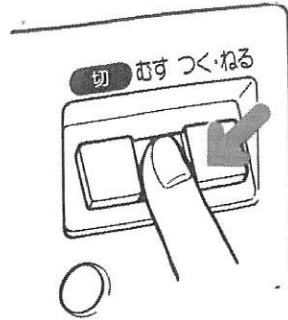
1 もち米を入れます



水切りしたもち米をうすに入れ、ふたをします。

- 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用することはおやめください。

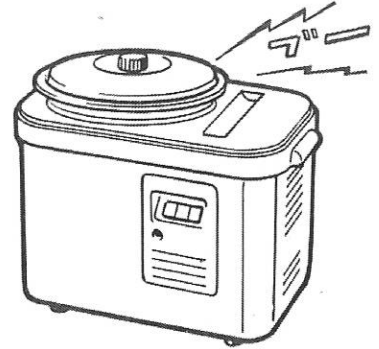
2 蒸します



スイッチが「切」になっているのを確かめて、差込みプラグをコンセントに差し込み、「むす」のスイッチボタンを押します。

- 「つく・ねる」のスイッチボタンを押さないでください。もち米をかく拌してしまいます。

3 蒸し上がるとブザーが鳴ります



蒸し上がったら「切」のスイッチボタンを押し、できるだけ早く次の操作に移ります。

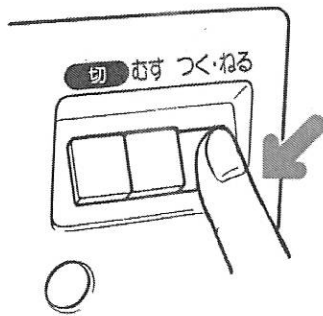
- 蒸しの途中でふたをあけないでください。蒸気が逃げて蒸せないことがあります。
- 「むす」のままにしておくとブザーが鳴ったり止まったりを繰り返します。

蒸し上がり時間	
0.9ℓ	約22分
1.8ℓ	約36分

つく・ねる

つく以外に粉ねりプレートを使ってパンやうどんの生地をねることができます。

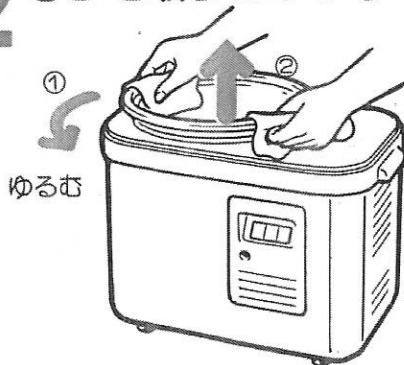
1 ふたをとってつきます



「つく・ねる」のスイッチボタンを押します。

- 約8分位からつき上がりますが、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。(8~14分)
つきすぎるともちのこしがなくなります。

2 もちを取り出します



「切」のスイッチボタンを押し、うすをはずし、本体カバーや容器の上で逆さにして、手早くもちを取り出します。

- スイッチを切らないうちは絶対にうすをはずさないでください。

3 はねを取り出します



はねはもちといっしょに出ますので、手を水でぬらして取り出します。

- はねやうすは熱くなっていますので注意してください。

じょうずにお使いいただくために

じょうずにもちをつくには

もちのかたさを加減するには

●かためのもち

蒸し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。

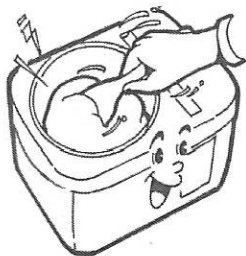
●やわらかめのもち

つきはじめて4～5分後、少しづつ数回に分けて手水を加えます。

手水はもち米1.8ℓに対し150cc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

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します。(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等にのばします。
- ③もちの上にもちとり粉をまんべんなくふるいます。
- ④もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕上げます。

丸もち



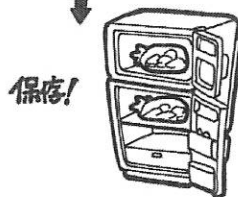
- ①手にもちとり粉か水をつけ、適当な大きさにもちをちぎります。

- ②下の手を平らにし、上の手で丸めます。

- ③もちとり粉をしいたところに間をあけて置きます。



じょうずにもちを保存するには



●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。

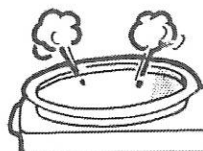
●もちとり粉をよくはらってから、ポリ袋に入れ密封して冷蔵庫に入れて保存してください。

●長く保存するときは、ポリ袋に入れて冷凍室に入れてください。

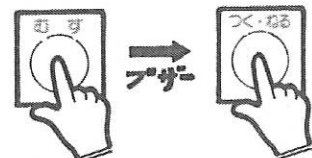
もちつき機の使いかた

スイッチボタンの操作により、次の3とおりの使いかたができます。

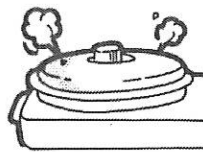
1 おす・つく



●もち米を蒸して、そのままつくことができます。



2 おす

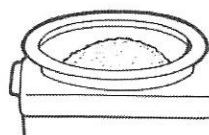


●赤飯を蒸したり、付属の蒸し台を使って、いろいろな蒸し料理ができます。

●料理によってはできあがりしだい「切」にします。



3 つく・ねる



●別の蒸し器で蒸したもち米をついたり、粉ねりプレートを使ってパンやうどんの生地をねることができます。



この取扱説明書には、「もちっ子料理特集」(P9～P30)がっていますので、もちつき機を使って、もちっ子料理をおたのしみください。

お手入れのしかた

差し込みプラグをコンセントから抜いてください。

- 食べものを扱う製品ですから、お手入れはご使用のたびに行なってください。
- お手入れが不十分ですと、かびやさびが発生することがあります。
- 塩分を含んだ材料をご使用のときは、特によく水洗いしてください。

はね・うす・パッキン・キャップ

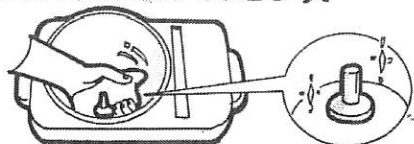
もちが固まらないうちに取りはずして、水につけ、ふきんかスポンジで洗います。はねの穴についたもちは、はし等で取ります。



- うすやはねは、必ず本体からはずして洗ってください。
- ナイロンたわし、クレンザー等を使用しないでください。
- もちがついたままになっていると蒸せなかったり、もちたれの原因になります。

はね軸

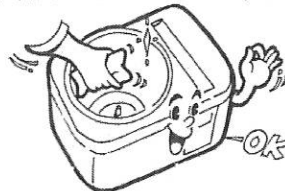
かたくしぼったふきんでふきます。



- もちがついたまま固まると、はねが取り付けかたくなります。

ポイラー

かたくしぼったふきんでふきます。



- 500cc以上の水をいれないでください。
- ポ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。
- ナイロンたわし、クレンザー等を使用しないでください。

本体

やわらかいふきんを水に浸して、よくしぼってからふきます。

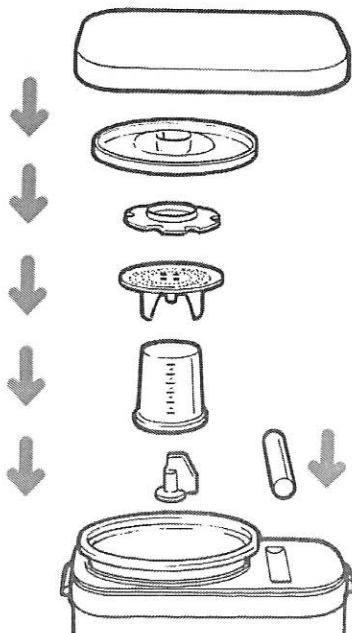


- ベンジン、アルコール、化学洗剤などは使用しないでください。

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。

- 1 うすを取り付けます。
- 2 はねをはね軸に取り付けます。
- 3 計量カップの口を下にしてはねにかぶせます。
- 4 計量カップの上に蒸し台をのせます。
- 5 蒸し台の上に粉ねりプレートをのせます。
- 6 ふたを逆にして、うすの上に置きます。
- 7 のし棒をのし棒収納部に入れます。
- 8 本体カバーをかぶせます。



ご注意

- 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、よくかわ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。

サービスをお申しつけの前に

サービスを依頼される前にこの取扱説明書をよくお読みいただき、つぎの点検をしてください。
なお異常がありましたら保証書をお示しのうえ、お買求めの販売店へご相談のうえ修理依頼をお申しつけください。

現象	点検事項
(1) 必ず ボタンを押しても電源ランプが点灯しない。	● 差込みプラグがコンセントに入っているか確認してください。
(2) 必ず ボタンを押して2~3分後にブザーが鳴る。	● ボイラーに給水してありますか。 ● ボイラーにもち汁がついていませんか。
(3) もち米の上部がよく蒸せていない。ついたもちに粒々が多く、よくつき上らない。	● 給水量は標準量より少なくありませんか。 ● うすは確実に取付けてありますか。 ● パッキン(黒色)は正しく取付けてありますか、また異物はありませんか。 ● もち米の浸水時間が不足していませんか。(新米6~12時間、古米12~24時間) ● うるち米が混じていませんか。 ● 粉ねりプレートが付いたままになっていませんか。
(4) もちが黄色に変色する。	● もち米の浸水時間が長すぎませんか。(新米6~12時間、古米12~24時間) ● もち米の水切時間が長すぎませんか。(10~30分) ● もち米より腐敗臭がしませんか。夏期は1~2回(10時間ごと)水をかえてください。
(5) ついたもちが黒くなる。	● うす・はねが確実に取付けられていますか。 ● よく洗米してありますか。
(6) ついたもちがたれもちになる。	● よく水切りしてありますか。 ● 給水量が多すぎませんか。 ● 手水が多すぎませんか。

アフターサービスと保証について

- (1) この商品には保証書を別途添付しております。保証書は販売店でお渡し致しますから、所定事項の記入および記載内容をご確認いただき、大切に保存してください。
- (2) 保証期間はお買上げの日より1年間です。
- (3) 保証書の記載内容によりお買上げ販売店が修理致します。その他詳細は保証書をご覧ください。
- (4) 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合はお客様のご要望により有料修理致します。
- (5) もちつき機の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切後6年です。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。
- (6) なお、保証期間中の修理などアフターサービスについて、ご不明の場合はお買上げの販売店か三菱電機お客さま相談センター(取扱説明書に同封一覧表の最寄りの三菱電機お客さま相談センター)にお問合せください。

仕様

電源	100V 50Hz・60Hz共用
電熱装置消費電力	630W
電動機消費電力	170W (50Hz) 185W (60Hz)
電動機の定格時間	連続
加工能力	0.9ℓ~1.8ℓ (0.7kg~1.4kg)
外形寸法	幅390mm×奥行266mm×高さ280mm (本体カバー取付時)
重量	約7.1kg (付属品を含む)
ボイラー定格容量	500cc
付属品	蒸し台…1個, 計量カップ…1個, のし棒…1本, 粉ねりプレート…1個, 料理集(取扱説明書兼用)…1冊

