

National

マイコン 自動もちつき機 (家庭用)

取扱説明書・料理集

品番 **SD-MA18**



上手に使って上手に節電

保証書別添付

このたびは、もちつき機をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。そのあと保存し、必要なときにお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。



もちからパン・ピザ・うどんの生地づくり まで 豊富なメニューが手軽に楽しめます



お好みに合わせて2種類のもちがつける
「ふつう」「やわらかめ」つき分け機能付き



つきっきりの手間がいらない
蒸す→つく 自動切換

 コースを選択し、スタートを押すだけで
蒸し上がると自動的につき始めます。



パン・ピザ・うどんなどの生地づくりが充実！
3つの生地づくりコース付き

いろいろなメニューが
この1台で楽しめます。



もくじ

まず知っていただきたいこと

安全上のご注意 4

各部の名前と各部品の着脱のしかた 6

使い方・メニュー



もち米を準備する 8

もちを蒸す→つく 自動切換 10

もちをつく  11

もちの取り出し方・まとめ方 12

メニュー 白もち・雑煮 13

混ぜもち 14



蒸し物を作る 16

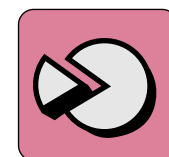
メニュー 赤飯 17



パン生地・ピザ生地を作る 18

メニュー 食パン・ぶどうパン 20

バターロール・あんぱん 21



メニュー ピザ・カレー揚げパン 22



生地をこねる 24

メニュー うどん・かまあげうどん 25

ナン・ナンサンド・ナンピザ 26

長くご愛用いただくために

お手入れと保管 27

故障かな? 28

保証とアフターサービス 30

仕様 裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

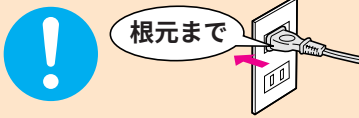
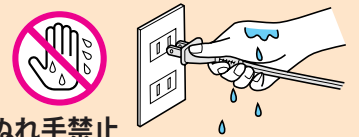
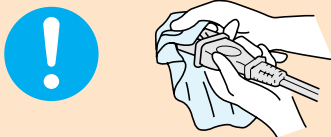
	警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
	注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

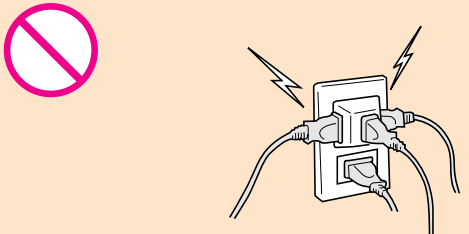
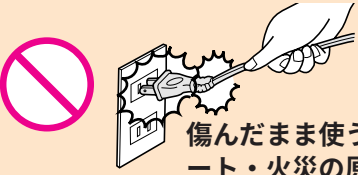
■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

					この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
		この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。			

 警告

電源・コード

電源プラグは根元まで確実に差し込む  差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。 ● 傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。	ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない  ぬれ手禁止 感電の原因になります。	電源プラグのほこりなどは定期的に取り取る  プラグに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。 ● プラグを抜き、乾いた布でふいてください。
--	--	--

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない  たこ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因になります。	コード・電源プラグを破損することはない 傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、ひっぱったり、重い物を載せたり、束ねたりしない  傷んだまま使うと、感電・ショート・火災の原因になります。 ● コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。
--	---

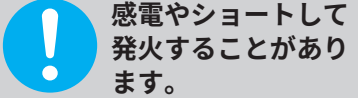
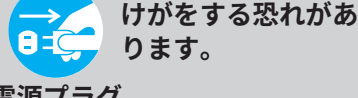
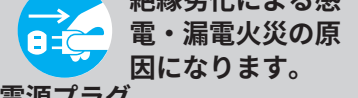
 警告

取り扱い

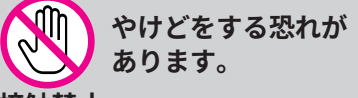
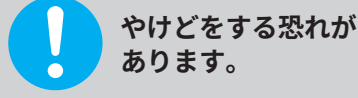
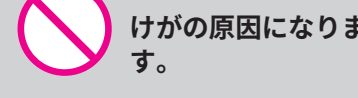
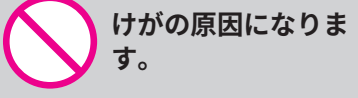
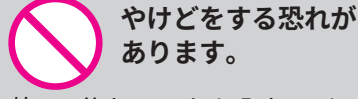
絶対に分解・修理・改造は行わない  分解禁止 発火したり、異常動作してけがをすることがあります。 ● 修理は販売店にご相談ください。	水につけたり、水をかけたりしない  水ぬれ禁止 ショート・感電の恐れがあります。	子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない  やけど・感電・けがをする恐れがあります。
--	---	---

 注意

電源・コード

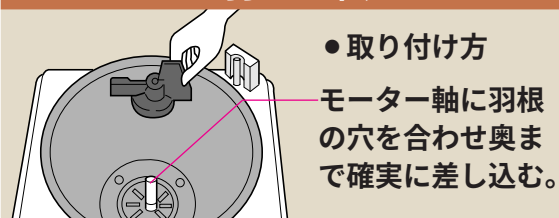
電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜く  感電やショートして発火することがあります。	部品の取り付け・取り外し・お手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜く  けがをする恐れがあります。 電源プラグを抜く	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く  絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。 電源プラグを抜く
---	---	---

取り扱い

蒸しているときは、内ふた・うすが熱くなるため触れない  やけどをする恐れがあります。 接触禁止	もちを取り出すときは、必ずふきんでうすをつかみ、本体から外す  やけどをする恐れがあります。	運転中に移動させない  けがの原因になります。
不安定な所で使わない  けがの原因になります。 ※ 床の上などの安定したところで使ってください。	空炊きしたときは、すぐ水を入れない  やけどをする恐れがあります。 ※ 約10分たってから入れてください。	

各部の名前と各部品の着脱のしかた

羽 根



内 ふ た



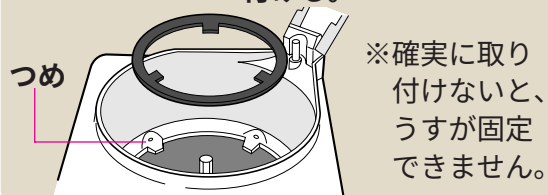
●取り付け方 斜め上方向から押し込む。

※内ふた押し上げ棒が上がっていて閉まらないときは…

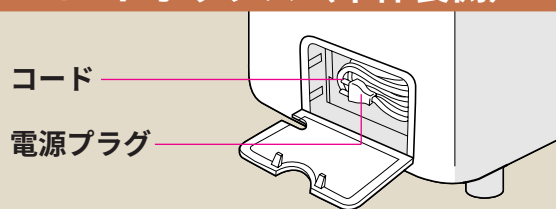


タンクパッキン

●取り付け方 「つめ」の下に確実に取り付け。



コードボックス (本体裏側)



外ふた

(使うときは外します。)



う す

●外し方 「ゆるむ」の方向に回して持ち上げる。

●取り付け方 本体の▲とうすの▼を合わせ「しまる」の方向に止まるまで回す。



うす・スチームタンクについて

- フッ素樹脂加工を傷めないために、金属製のしゃもじを使わないでください。
※竹製・木製・プラスチック製を使ってください。
- 色むらができることがありますが、衛生上は影響ありませんので安心してお使いください。

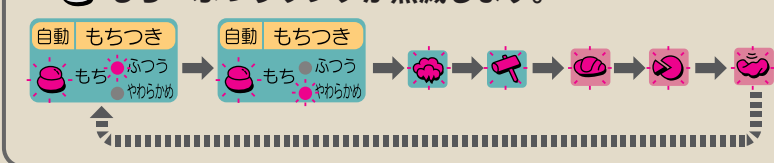
操 作 部

パン生地・ピザ生地の発酵中にランプ点灯。



メニューコースを選ぶときに押す。(メニューランプ点滅)

- 押すごとにランプが順次移動。
- 電源プラグを差し込むと、もち・ふつうランプが点滅します。



調理を終了または中止するときや、操作をやり直すときに押す。
●調理を中止するときは、少し長めに押す。

ランプが点滅して知らせる。
●むすの直後に生地づくりコースを選んだとき。(P.18)
●もち、むすで、蒸し水を入れ忘れたとき。

メニューコースを選択したあとに押す。(メニューランプ点滅 → 点灯)

付属品 (各1個)

計量カップ



水などを量るときに使う。(約200ml)

のし棒



もちや生地をのすときに使う。

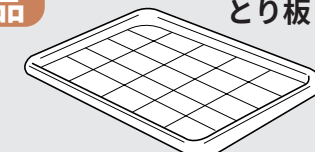
粉ねり板「生地づくり」コースのときに使う。(パン・ピザやうどんの生地づくり)



※「もち」・「むす」には使わないでください。
うまく蒸せない原因となります。
使い方 (P.18およびP.24)

別売部品

とり板



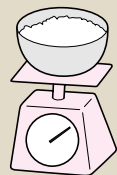
- 部 品 番 号 ASD 913-405-K
- 希望小売価格 1,300円(税別)
- ナショナル製品取扱店でお求めください。
[2001年2月現在]

もち米を準備する

量る⇒研ぐ⇒浸す⇒水切り

1 もち米を正確に量る

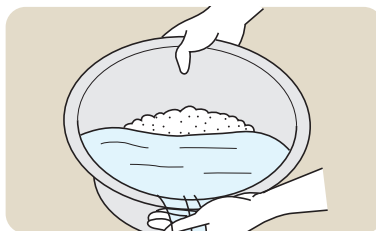
最大量	1.8L (約1.4kg)
最小量	0.9L (約0.7kg)



良いもち米は…

- 丸くて粒がそろっている。
- 乳白色でつやがある。
- 古米が混ざっていない。

2 もち米を研ぐ



①たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。



②研ぐ→洗い流すを繰り返し、水がきれいになるまで洗う。

3 多めの水に浸す

新米	6～8時間
古米	8～12時間



- 浸し時間が短いともちにつや、粘りがなくなります。
- 浸し時間が長いと夏期などにはにおいの原因になります。

4 約15分水切りする

金属製または竹製



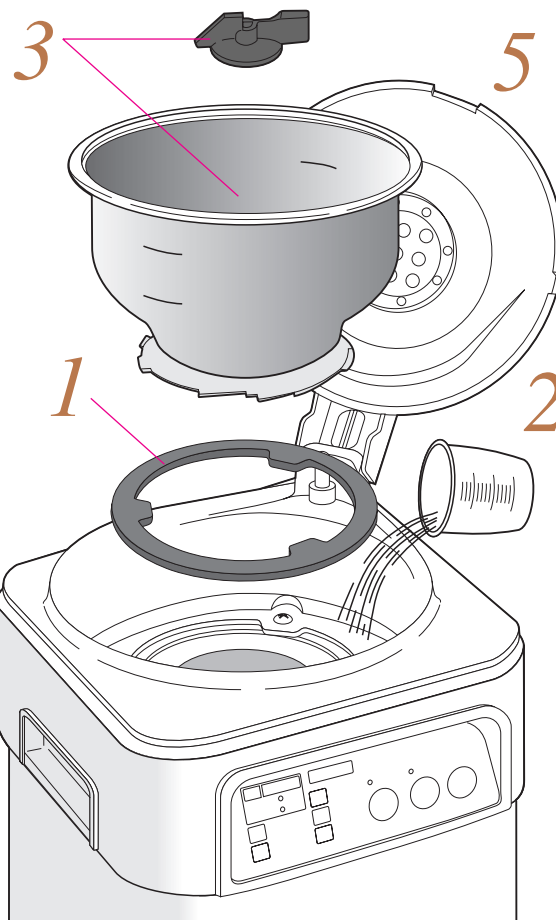
- プラスチック製のザルは、水切りが悪いので使わないでください。

- 十分に水切りしないと、うまく蒸し上がりません。

底をまな板などにトントンと打ちつけて、ザルから水が落ちなくなるまで充分水を切る。

もちつき機に

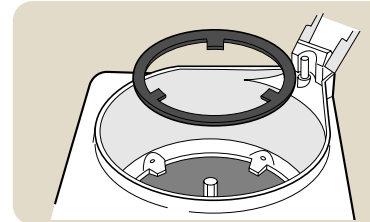
もち米をセットする



つき上がるまでに用具を準備する

- しゃもじ 竹・木・プラスチック製
- ふきん 熱くなったうすをつかむ
- 水 手水・しゃもじをぬらす
- とり粉 上新粉・片栗粉・コーンスターチなど
- とり板 または熱に強い大きめのトレイなど 板の表面が隠れる程度にまんべんなくとり粉を敷く

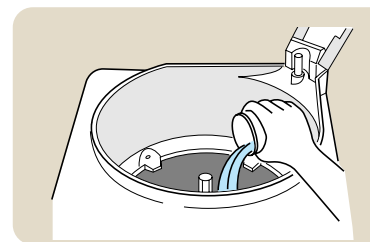
1 タンクパッキンを取り付ける



- 必ずぬれたふきんでスチームタンクをふいてから取り付ける。

（スチームタンクが汚れていると、うまく蒸せないことがあります。）

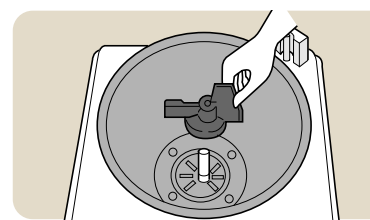
2 付属の計量カップで蒸し水を入れる



もち米1.8L (約1.4kg)	400ml	
もち米1.3L (約1.0kg)	380ml	
もち米0.9L (約0.7kg)	350ml	

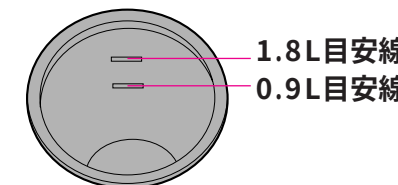
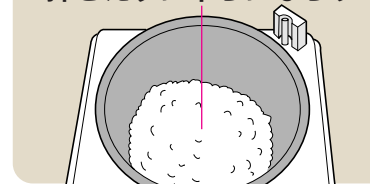
- 水量が正確でないと、うまく蒸せないことがあります。

3 うす、羽根の順に取り付ける



4 水切りしたもち米を入れる

押さえずに平らにならす



5 内ふたを閉める

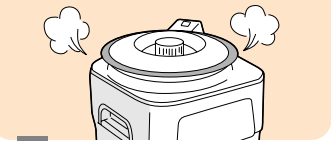


- 内ふた押し上げ棒が上がって閉らないときは…内ふたを押さえたままロックボタンの中央部を押す。
※内ふたは固定されません。

もちを蒸す→つく 自動切換

1 電源プラグを差し込み
●**選択**でもちの「ふつう」か「やわらかめ」を選び●**スタート**を押す

蒸し始める



蒸し上がるとブザーが鳴り内ふたが自動的に開いてつき始める



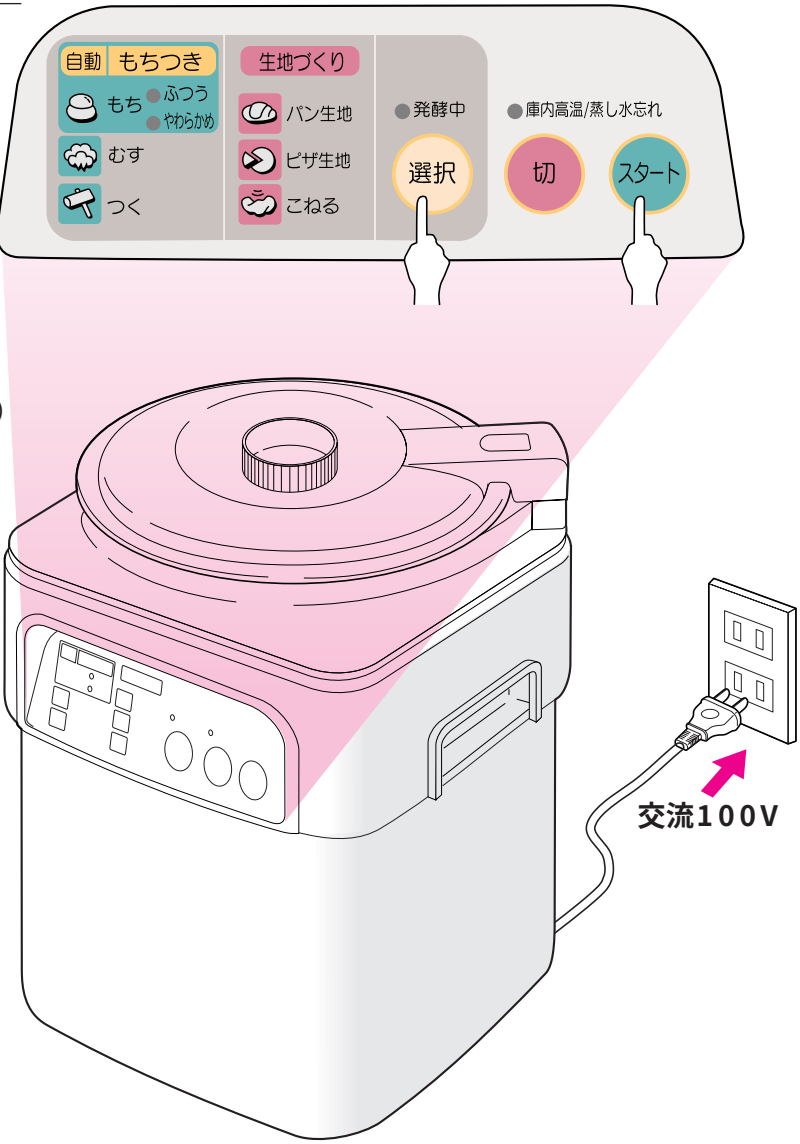
つき上がり目安ブザーが鳴り、ランプが点滅にかわる。

ピーピーピーピー
ピーピーピーピー

2 つき加減を見て●**切**を押す
↓
電源プラグを抜く

- 自動もちつき
●もち ふつう やわらかめ
●ランプ点滅 → 点灯
- 蒸し水を忘れると、5分以内に「庫内高温/蒸し水忘れ」ランプが点滅します。(P.28)
- 混ぜもちの材料はここで入れる(P.14)
- 内ふたが開くとき大きな音がすることがありますが異常ではありません。
- 内ふたの「ゆれ」が気になるときは、外してついてください。
- 目安時間…P.10下表

- 切**を押さない、1分ごとにブザーが鳴り、つき始めて15分後に停止します。(ランプは点滅を続けます。)



もちをつく

1 別の器具でもち米を蒸す
●良い蒸し加減は、指でつまんでみて弾力があり、ゆっくりつぶれる状態です。
ベチャッとつぶれるのは蒸し過ぎ、芯があるのは蒸し不足です。

2 電源プラグを差し込み
タンクパッキン・うす・羽根の順に取り付け
蒸したもち米を入れる
●内ふたは外しておく。
※内ふた押し上げ棒が下がっているときは、●**スタート**を押すと「ボン」という音がします。

3 ●**選択**で●**つく**を選び●**スタート**を押す
●●ランプ点滅 → 点灯
●混ぜもちの材料はここで入れる(P.14)

4 つき加減を見て●**切**を押す
↓
電源プラグを抜く
●目安ブザーは鳴りません。
●●**切**を押さない、15分間つき続けてブザーが鳴り、停止します。
(15分経過後は、ランプは点灯から点滅に変わります。)

■でき上がりまでの目安時間

容量	つき分け	蒸す	つく	でき上がり
1.8L (1.4kg)	ふつう	約34分	9~10分	43~44分
	やわらかめ	約39分	約12分	約51分
0.9L (0.7kg)	ふつう	約29分	9~10分	38~39分
	やわらかめ	約33分	約12分	約45分

■●**切**を押したあとでつき足したいとき

- ①1分以内に●**選択**で●**つく**を選び●**スタート**を押す。1分以上放置してからつく、もちがモーター軸部に漏れることがあります。
- ②つき加減を見て●**切**を押す。

■粒残りを少なくしたいとき

- 一般的にもち米にはうるち米が混ざっているため、つき上がりに少し粒が残ります。
- つき上がり目安ブザーが鳴ってから1~2分長めにつく、少なくなります。

■さらにもちのかたさを調節したいとき

かため (●**つく**コース)
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く。

※回転中ほぐすのは危険です、●**もち**コースでは行わないでください。

やわらかめ
7~8割つき上がったところに少しずつ手水を加えるとよりいっそうやわらかくなります。

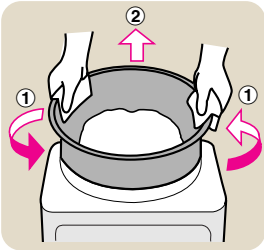
お願い

- もち**コース運転中は、顔や手を内ふたに近づけない。(内ふたが自動で開くためけがの原因になります。)
- 回転中の羽根に絶対触らない。(けがの原因になります。)
- 使用中は内ふたにふきんをかけない。
(内ふたが自動で開かなくなったり、内ふたが変形したり故障の原因になります。)
- ついているときは、内ふた押し上げ棒を押さえない。(カタカタと音がし、故障の原因になります。)
- うすが空の状態で運転しない。
- 冷まし過ぎたもち米をつかない。(●**つく**コース) (モーターに負担がかかり、故障の原因になります。)
- 連続して「つく」ときは、ひとうすごとに、5分以上休ませる。(●**つく**コース)

もちの取り出し方・まとめ方

取り出し方 必ず🔪を押してから

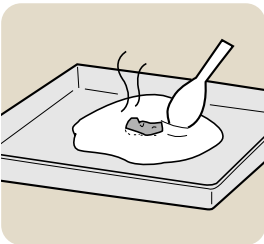
1 ふきんで
うすをつかみ
本体から外す



2 うすを逆さにして
とり板の上に出す
※うすにもちが少し残ることがあります。



3 しゃもじなどで
羽根を取り出す



つきたてをすぐに
食べる場合は
スイッチを切ってから別の器に取り出し
ちぎる。

- ①手を水でぬらす。
- ②もちを1口大につまんでちぎる。
- ③表面を丸める。



※別の器は水でぬらしておく。
(とり粉は使わないでください。)

お願い

- つき上がったらずぐに取り出してください。
(放置するともちが取り出しにくくなります。)
- 羽根を素手で取り出さないでください。
※つきたてのもちや羽根は熱くなっています。
しゃもじ・はしなどで取り出してください。

保存するときのまとめ方

丸もち

- ①手にとり粉を付け、表面のきれいな部分をちぎる。
- ②下の手を平らにして上の手で丸める。
- ③とり粉を敷いたとり板に間をあけて並べる。

※もち米1.8Lで丸もちを30～50個作ることができます。

のしもち

- ①とり板にラップを2～3枚重ねて広く敷き、つき上がったもちを均等にのぼす。
- ②ラップで包み、のし棒で平らに仕上げる。
- ③約1日置いて、少しかたまったラップを取り、好みの大きさに切る。

なまこもち

- ①つき上がったもちをとり板の上で4～5等分する。
- ②それぞれ高さ3～5cmの長方形に両手で形づくる。
- ③約1日置いて、少しかたまった好みの厚さに切る。

とり板について

- とり板は別売になっています。(P.7)
- とり板の代わりとして、熱に強い大きめのトレイまたはお盆などもお使いいただけます。

もちメニュー 白もちのいろいろ

つきたてのもちを適当な大きさにちぎり、好みの材料をからませてください。

あんもち



材料	4人分
もち	400g
あずきあん	適量

- ①つきたてのもちを小さくちぎり、あずきあんをからませる。

きなこもち



材料	4人分
もち	400g
きなこ	60g
砂糖	60g
塩	少々

- ①(A)をよく混ぜる。
- ②つきたてのもちを小さくちぎり、①をからませる。

ずんだもち



材料	4人分
もち	400g
そら豆(枝豆)(ゆでたもの)	正味 200g
砂糖	150g
塩	少々

- ①そら豆(または枝豆)はゆでてさやからはずし、すり鉢でつぶす。
- ②(A)を加えて、よく混ぜる。
- ③つきたてのもちに①のあんをからませる。

おろしもち



材料	4人分
もち	400g
大根	400g
花がっお	適量
しょうゆ	適量

- ①大根をおろす。
- ②つきたてのもちを小さくちぎり、①であえ、器に盛りつける。
- ③②に(A)をかける。

雑煮

江戸風雑煮
(すまし仕立て)



- ①昆布とかつおでだしを取り、とり肉・大根・里いも・にんじんなどを入れて煮る。
- ②焼いたもちを入れ、ゆずの皮を添える。

京風雑煮
(白みそ仕立て)



- ①かつおと昆布でだしを取り、大根・里いも・にんじんなどを入れて煮る。
- ②焼き豆腐を入れて火を通し、白みそを入れる。
- ③別にゆでたまもとえびを入れ、木の芽を添える。

もちメニュー (続き)

混ぜもちのいろいろ



草もち やわらかめ

材料	最大	最小
もち米	1.8L (1.4kg)	0.9L (700g)
よもぎ (ゆでたもの)	100g	50g
塩	小さじ1	小さじ½
蒸し水	400ml	350ml

- ①よもぎの葉先をゆで、冷水にとってアク抜きし、細かく切って絞っておく。
- ②つき始めたらよもぎと塩をパラパラと少しずつ入れ、つき上げる。
- ③形づくり、好みであんなどを包む。

- ゆでたよもぎは冷凍保存できます。
- 乾燥よもぎを使うときは、熱湯でゆでて戻し、冷水で洗って絞り、ゆでよもぎと同分量使う。



ゆずもち ふつう

材料	最大	最小
もち米	1.8L	0.9L
ゆずの皮	大よ8個分 40g	大よ4個分 20g
砂糖	200g	100g
蒸し水	400ml	350ml

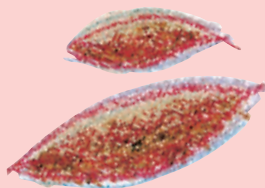
- ①ゆずの皮をすりおろす。
- ②つき始めたら①を少しずつ入れ、次に砂糖を少しずつ入れ、つき上げる。



いももち ふつう

材料	最大・最小
もち米	0.9L
さつまいも	190~230g (皮つき)
砂糖	65g
蒸し水	350ml

- ①さつまいもは皮をむき、約1cm角に切り、水に約10分つけてアクを抜く。
- ②水を切り、もち米の上に均等に載せて蒸す。
- ③つき始めてから約5分後に砂糖を少しずつ入れ、つき上げる。



うるもち ふつう
丸もち
なまこもち

材料	最大	最小
もち米	0.9L	0.45L
うるち米	0.9L	0.45L
塩	小さじ1	小さじ½
蒸し水	400ml	350ml

- ①もち米とうるち米は混ぜて洗い、一晩水に浸しておく。
- ②つき始めたら塩を少しずつ入れ、少し長めにつき上げる。

…いろいろな材料を加え、混ぜ合わせてつきます。



豆もち ふつう
なまこもち

材料	最大	最小
もち米	1.8L	0.9L
大豆 (または黒豆)	1カップ (約150g)	½カップ (約75g)
塩	小さじ1	小さじ½
蒸し水	400ml	350ml

- ①大豆は香ばしくいっておく。
- ②つき始めてから約5分後に、①と塩を少しずつ入れ、つき上げる。

- 大豆は飛び出さないように、しゃもじでもちにくっ付けるようにして入れる。



かきもち (えびもち) ふつう
なまこもち

材料	最大	最小
もち米	1.8L	0.9L
桜えび	20g	10g
塩	小さじ1	小さじ½
蒸し水	400ml	350ml

- ①つき始めたら桜えびと塩を少しずつ入れ、つき上げる。
- ②なまこもちに形づくり、約1日置いてから好みの厚さ(2~3mm)に切る。
- ③②をザルに重ならないように並べ、風通しのよい日陰で充分乾燥させる。
※焼いて食べるとよいでしょう。

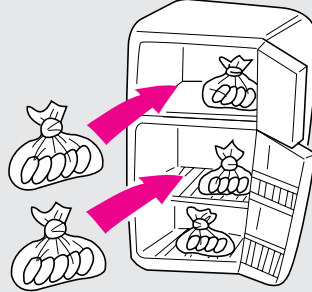
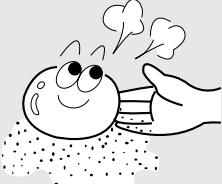
- かきもちは気温の低い12~2月頃に作っておきましょう。気温が高い時期に作ると、乾燥させている間に割れてしまうことがあります。

ここがポイント

- 水分の多いものは、水気をよく絞ってから加える。
- 粉末状のもの(桜えび、ごま、青のりなど)や砂糖は、飛び散りやすいので少しずつ加える。
- 豆などのつぶれやすいものは、ふたが開き、つき始めてから約5分後に加える。
- 「ゆずもち」「いももち」などの砂糖が入るものや「うるもち」は、**ふつう**コースで作る。
やわらかめコースではやわらかくなり過ぎます。

もちの上手な保存方法

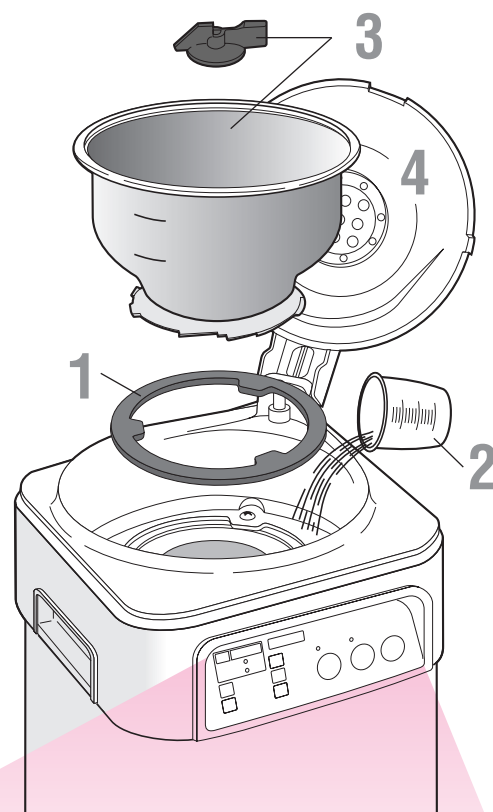
- 部屋に置くときはもちが冷めてからとり粉をよく払い、湿度や温度の低い所に置き、1~2日で食べましょう。
- 保存は冷蔵庫・冷凍庫へもちが冷めてからとり粉をよく払い、ポリ袋を二重にして入れ、口を閉じる。
冷凍庫なら1ヶ月は充分保存できます。
※カビがはえてしまったときは…カビを削り取り、よく火を通して召し上がってください。



蒸し物を作る

準備 各部品の取り付け方 (P.6～7)

- 1 タンクパッキンを取り付ける
- 2 付属の計量カップで蒸し水を入れる
- 3 うす・羽根の順に取り付ける
- 4 材料を入れ、内ふたをする



操作

- 1 電源プラグを差し込み
選択で「むす」を選びスタートを押す



-  ランプ点滅 → 点灯
- 蒸し水を忘れると、5分以内に「庫内高温／蒸し水忘れ」ランプが点滅します。(P.28)

- 2 ブザーが鳴り、ランプが点滅に変わったら「切」を押す

- 「切」を押さないと、 ランプは点滅を続けます。

電源プラグを抜く

- 3 蒸し物を取り出す

赤飯



材料	1回分
もち米	800g
あずき	120g
打ち水 (あずきのゆで汁)	80ml (40mlずつ分けておく)
ごま塩	適量
蒸し水	400ml

準備

- 1 あずきをゆでる

- あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したらゆで汁を捨てアクを取る。
- 再びあずきにたっぷりの水を加え、煮立ったら弱火にし、指でつまんでつぶれる程度までゆっくり煮る。
- ゆで上がったらザルに上げ、ゆで汁は別にとっておく。
- 乾燥しないようにあずきは、ぬれぶきんをかけておく。

※ ゆで汁は熱いうちにおたまですくい上げ、空気に触れさせて素早く冷ますと鮮やかな色になる。

- 2 もち米をあずきのゆで汁に浸す

- 打ち水用のゆで汁をとっておく。
- 残りのゆで汁に水を足して(約1.6Lにする)ゆで汁が冷めてから、洗ったもち米を一晩浸す。

むす

- ① 一晩浸したもち米をザルに上げる。(約15分)
- ② タンクパッキンを取り付け、蒸し水を入れる。
- ③ うす・羽根を取り付け、①のもち米とゆでたあずきを混ぜてうすに入れ、内ふたをする。
- ④ 選択で「むす」を選び、スタートを押す。
- ⑤ 蒸気が勢いよく出始めたら(約20分後)打ち水(40ml)をし、3分後にもう一度打ち水(40ml)をする。その都度全体をしゃもじで混ぜる。



※ 赤飯のかたさは打ち水で調節してください。
※ 打ち水は蒸気が出てからにしてください。

- ⑥ ブザーが鳴ったら「切」を押す。

- ⑦ 別の容器に移しながらほぐし、うちわであおいで冷ます。(つやが出ます。)
※ 好みでごま塩をかける。

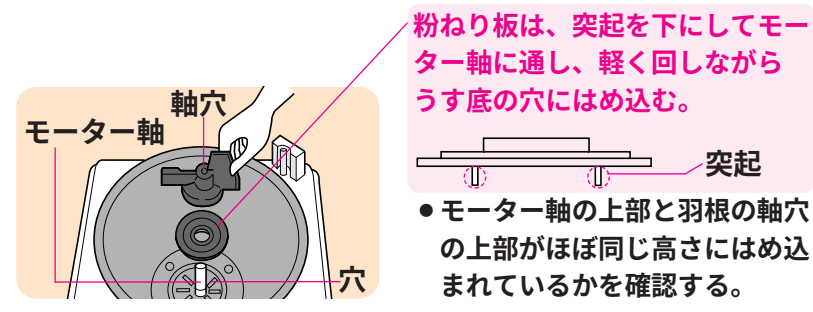


パン生地・ピザ生地を作る

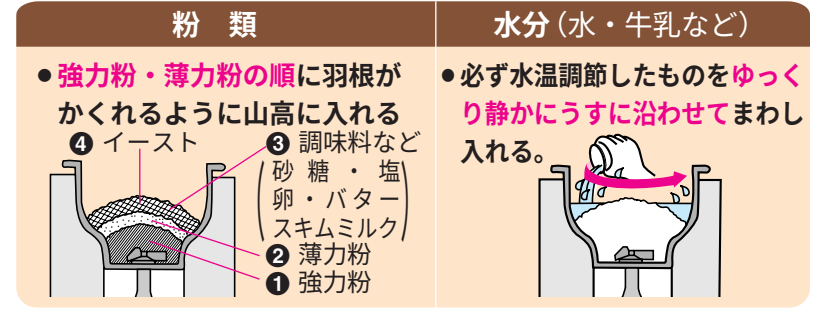
● 1回にできる量は小麦粉300gです。

準備 各部品の取り付け方 (P.6～7)

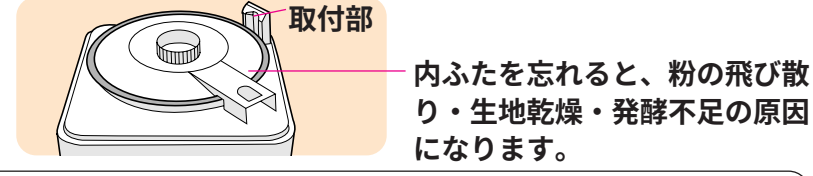
1 タンクパッキン・うす・粉ねり板・羽根の順に取り付ける



2 材料を入れる パン P.20 ピザ P.22



3 内ふたを取付部から外して載せる



お願い

■ 水温調節について
室温・水温はパンのできぐあいに影響します。室温に応じて、水温を調節してください。

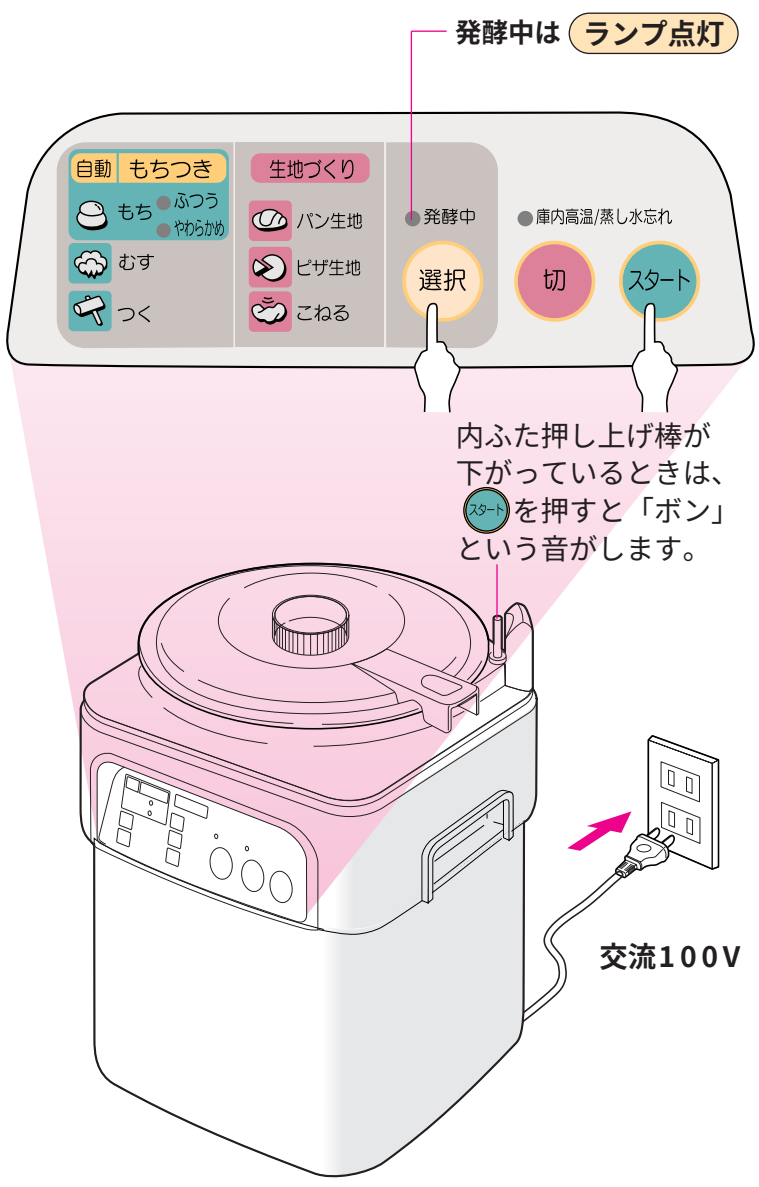
■ うすに粉ねり板と羽根をセットした状態で空運転しないでください。(故障の原因になります。)

お知らせ

「もち」や「むす」コースの直後に、「パン生地」・「ピザ生地」・「こねる」コースは使えません。

● スタートを押すと「庫内高温/蒸し水忘れ」ランプが点滅します。電源プラグを抜き、約30分休ませてからお使いください。

室温	水温の目安
30℃前後	5℃前後 (粉類も冷蔵庫で冷やす)
20℃前後	20℃前後
5℃前後	35℃前後



操作

1 電源プラグを差し込みで「パン生地」か「ピザ生地」を選び「スタート」を押す

- 「パン生地」または「ピザ生地」のランプが点灯します。
- 「ねり」から「一次発酵」までを自動で行います。

コース	ねりから一次発酵までの時間			
パン生地 1時間14分	ねり 14分	→	発酵 60分	
ピザ生地 45分	ねり 10分	→	発酵 10分	→
			ねり 5分	→
				発酵 20分

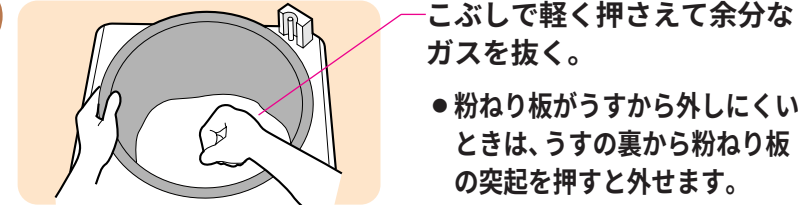
- スタート後最初の1分間は断続的に回転し、粉合わせをします。

2 ブザーが鳴りランプが点滅に変わったら「切」を押す

- 発酵状態を確認する
- 「切」を押さないと「ランプは点滅を続けます。」

電源プラグを抜く

3 生地をガス抜きし、取り出す



発酵状態の確認のしかた

指先に強力粉をつけて静かに生地に差し込む。

良い状態 ● 指穴が戻らなければよい。(発酵前と比べ、約1.5倍に膨らむ。)	過発酵 ● 表面にしわができて、しぼんでしまう。(すぐに分割して成形にかかる。ピザや揚げパンなどに仕上げる。) ※次回から水温調節を正しくして作ってください。	発酵不足 ● 生地が縮んで元に戻る場合は、オーブンで追加発酵させる。
--	---	--

追加発酵するときは…

■ イースト発酵温度付きオーブンの場合

- 1 生地を丸め、バター(またはショートニング)を塗ったボールに移す。
- 2 霧吹きしてラップし、30～35℃で発酵前の約1.5倍になるまで発酵させる。

● イースト発酵温度がない場合

生地 40～50℃の湯 発泡スチロールのあき箱利用 金属盆

パンメニュー



材料 (300g用パンケース1斤分)	
強力粉	300g
砂糖	大さじ2 (約18g)
スキムミルク	大さじ1 (約7g)
塩	小さじ1 (約5g)
バター (常温で戻す)	12g
ドライイースト	3g (小さじ1)
水 (温度調節したもの)	200ml

計量スプーンすりきり1杯当たり
(重さの目安)

● 大さじ (15cc)	砂糖 約9g	スキムミルク 約7g
● 小さじ (5cc)	塩 約5g	ドライイースト 約3g

生地を作る (P.18~19)

成形→発酵→焼く



① ガス抜きした生地はスケッパーで2等分する。



② ①を手のひらで包むように丸め、ふきんをかけて10~20分休ませる。



③ 型に油をぬり、丸め終わりを下にして入れ、霧吹きをする。



④ 30~35℃で40~60分発酵させる。
(約2倍に膨れる。)



⑤ 約180℃に予熱したオーブンで40~50分焼く。
(途中、焼き色がきつくなれば、アルミ箔をかぶせるとよいでしょう。)



⑥ すぐに型から外し、溶かしバター (分量外) を表面に塗り、焼き網の上で冷ます。

〔応用〕 **ぶどうパン**

食パンの材料に干しぶどう約60gを加え、食パンと同様に作ります。
※ 干しぶどうはつぶれることがあります。



材料 (1回分: 12個分)	
強力粉	300g
砂糖	大さじ3 (約27g)
スキムミルク	大さじ2 (約14g)
塩	小さじ1 (約5g)
バター (常温で戻す)	50g
ドライイースト	3g (小さじ1)
卵 (溶く)	中 $\frac{1}{2}$ 個
水 (温度調節したもの)	160ml
〈ドリール〉卵 (溶く)	中 $\frac{1}{2}$ 個



〔応用〕 **あんぱん**

こしあん・かぼちゃあん 各5個分



材料 (10個分)

バターロールの生地	1回分
①こしあん	200g
②かぼちゃ (ゆでてつぶし、砂糖50gとシナモン少々を加え、冷ましておく。)	250g
〈ドリール〉卵 (溶く)	中 $\frac{1}{2}$ 個
けしの実	適量

バターロールの生地を作る (P.18~19)

成形→発酵→焼く



① ガス抜きした生地はスケッパーで10等分し、手のひらで包むように丸め、ふきんをかけて10~20分休ませる。



② ①を手のひらで包むように丸め、ふきんをかけて10~15分休ませる。



③ 手で軽く押さえてからのし棒で薄くのばし、生地の手前を手にひっぱりながら巻く。



④ オープン用シートに巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをする。



⑤ 30~35℃で40~50分発酵させたあと (約1.5倍にふくれる)、ドリールを塗り、約180℃に予熱したオーブンで10~15分焼く。

ピザメニュー



ピザ生地 (1回分：直径25cm程度のもの2枚分)	
強力粉	300g
砂糖	大さじ1 (約9g)
スキムミルク	大さじ1 (約7g)
塩	小さじ1 (約5g)
バター (常温で戻す)	15g
ドライイースト	3g (小さじ1)
水 (温度調節したもの)	190ml



生地を作る (P.18～19)

生地をのばして焼く



① ガス抜きした生地はスクッパーで2等分し、手のひらで包むように丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。
※ 薄めのピザ生地にしたいときは、3等分する。



② クッキングシートに①を載せ、直径25cm程度にのばす。



③ フォークで穴をあけ、生地にピザソースを塗り、具を並べてチーズを載せ、予熱したオーブン(180～200℃)で15～20分焼く。

トッピング材料		1枚分
ピザソース		大さじ2
具	じゃがいも (5mm厚さのスライス)	小1個
	ウインナー (5mmの輪切り)	約80g
ピザ用チーズ		100g



トッピング材料		1枚分
ピザソース		大さじ2
具	ハム (適宜に切る)	50g
	パイナップル (缶詰) (適宜に切る)	4枚
ピザ用チーズ		100g



トッピング材料		1枚分
ピザソース		大さじ2
具	からし明太子 (皮を取ってほぐす)	1腹
	貝割れ菜 (根元を切る)	1/2パック
ピザ用チーズ		100g



〔応用〕カレー揚げパン



材料 (12個分)		
ピザの生地		1回分
①	合びき肉	150g
	玉ねぎ (みじん切り)	70g
	土しょうが (みじん切り)	少々
冷凍ミックスベジタブル		70g
②	塩	小さじ1/3
	こしょう	少々
	カレー粉	大さじ2/3
	トマトケチャップ	小さじ1
サラダ油		大さじ2/3

ピザの生地を作る (P.18～19)

成形→発酵→焼く

- ① ガス抜きした生地はスクッパーで12等分し、手のひらで包むように丸め、ふきんをかけて10～20分休ませる。
- ② フライパンにサラダ油を熱して、①をよくいため、さらにミックスベジタブルを加えていためる。
- ③ ②に②を加え、汁っぽさがなくなるまでいためる。
- ④ あら熱がとれたら12等分し、1個ずつラップに包んでおく。

- ⑤ ①をだ円形に伸ばし、ラップを外した④を載せて2つに折り、合わせ目を止め、形を整える。
- ⑥ 合わせ目を下にして並べ、30～35℃で約30分 (約2倍になるまで) 発酵させる。
- ⑦ 約170℃の油で、キツネ色に揚げる。

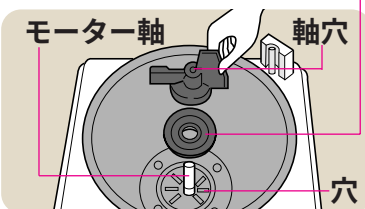


生地をこねる

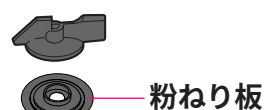
準備 各製品の取り付け方 (P.6~7)

1 タンクパッキン・うす・粉ねり板・羽根の順に取り付ける

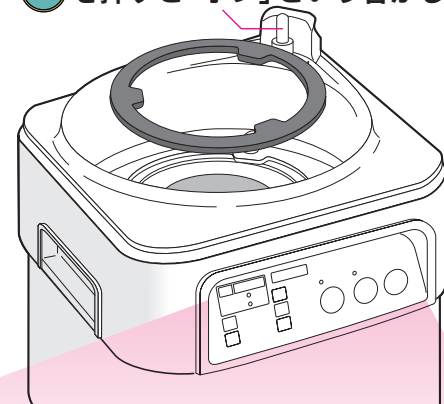
粉ねり板は、突起を下にしてモーター軸に通し、軽く回しながらうす底の穴にはめ込む。



●モーター軸の上部と羽根の軸穴の上部がほぼ同じ高さにはめ込まれているかを確認する。



内ふた押し上げ棒が下がっているときは、スタートを押すと「ボン」という音がします。

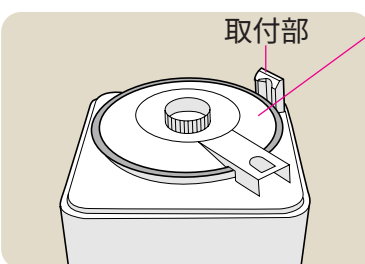


2 材料を入れる (P.18手順2)

※入れる量・順を守らないとうすから材料が漏れる場合があります。

3 内ふたを取付部から外して載せる

内ふたを忘れると粉の飛び散りや、生地乾燥の原因になります。



操作

1 電源プラグを差し込み 選択で「こねる」を選びスタートを押す



- ランプ点滅 → 点灯
- スタート後最初の1分間は断続的に回転し、粉合わせをします。

2 こね上がったら 切を押す

電源プラグを抜く

- 目安ブザーは鳴りません。
- 切を押さないと、15分間こね続けてブザーが鳴り、停止します。
(15分経過後は、ランプは点灯から点滅に変わります。)

3 生地を取り出す

- 粉ねり板がうすから外しにくいときは、うすの裏から粉ねり板の突起を押すと外せます。



材料 (1回分：4人分)	
強力粉	200g
薄力粉	200g
塩水 (塩大さじ1を水180~200mlで溶かしたもの)	180~200ml
打ち粉 (強力粉)	適量



(応用) かまあげうどん

つけ汁

- だし汁500ml、しょうゆ・みりん各100ml、削り節15gをなべに入れて沸騰させたあと、弱火で10分煮てこす。

食べ方

- ゆでうどんをつけ汁につけながらいただく。

生地を作る

- うすに強力粉・薄力粉の順に入れて塩水をうすに沿わせて静かにまわし入れ、内ふたを載せ「こねる」コースで約6分こねる。

(こね上がり状態の目安)



※ひとかたまりにはなりません。

生地をのばす

- 1 取り出した生地を1つにまとめてラップに包み、室温で2~4時間ねかす。



- 2 まな板に打ち粉をし、①の生地を4等分し、のし棒で2~3mmの厚さにのばす。



- 3 長方形にのばした生地に、たっぷり打ち粉をし、三つ折りにする。



- 4 ③の生地を端の方から包丁で約3mm幅に切る。

ゆでて水洗いする

- 5 ④のめんをほぐし、たっぷりの熱湯で途中煮立ったら差し水をしながら、芯がなくなるまで15~20分ゆでる。
- 6 1~2回冷水で洗ってぬめりを取り、水切りする。

ナン



材料（1回分：6枚分）	
強力粉	200g
薄力粉	100g
①	ベーキングパウダー 小さじ1
	砂糖 大さじ1（約9g）
	スキムミルク 大さじ1（約7g）
	塩 小さじ1/2（約2.5g）
	卵（溶く） 1/2個
	プレーンヨーグルト 50g
	サラダ油 大さじ1
水	120ml

- インドで食べられる平たいパン
- スパイシーなカレーにつけていただきます。

生地を作る

- うすに強力粉・薄力粉・①の順に入れて水をうすに沿わせて静かにまわし入れ、内ふたを載せ「こねる」コースで約6分こねる。
- ※こね過ぎると生地が固くなります。

生地をのばす→焼く

- 取り出した生地を6等分して丸め、ふきんをかけて約20分休ませる。
- 打ち粉（強力粉）をふった板にのせ、めん棒または手で2～3mm厚さの三角形（幅約12×長さ約24cm）にのばす。
- 約180℃に予熱したホットプレートに油を塗らずに載せ、ふたをして表、裏それぞれ約3分ずつ焼く。
（オープンの場合：約250℃上段で5～6分）焼く。

〔応用〕ナンサンド



材料（2個分）	
ナン（焼いたもの）	2枚
①	マヨネーズ 各大さじ1
	ケチャップ（混ぜておく）
サニーレタス	小2枚
ハム（薄切り）	2枚（半分に切る）
ポテトサラダ	60g

ナンが焼き上がったなら ※乾かないよう袋に入れる。

- ①ラップを広げてナンを載せ、①を塗る。
- ②①にサニーレタス・ハム・ポテトサラダの順に載せて、細い方からくるっと巻く。

ナンピザ



材料（ナン2枚分）	
ナンの生地	2枚分
ピザソース	大さじ2
具	たまねぎ 40g（スライス）
	粗びきウィンナー 2本（5mmの輪切り）
ピザ用チーズ	120g
ピーマン	2個（種を取り、輪切り）

生地ができたなら焼く

- ①クッキングシートにナンの生地を載せ、ナンの形にのばし、フォークで穴をあける。
- ②①にピザソースを塗り、具を並べてチーズ・ピーマンを載せ、予熱したオーブン約200℃で約15分焼く。

お手入れと保管

お手入れするときは…電源プラグを抜き、冷えてから行う

● うす・羽根・外ふた・内ふた・タンクパックン・粉ねり板

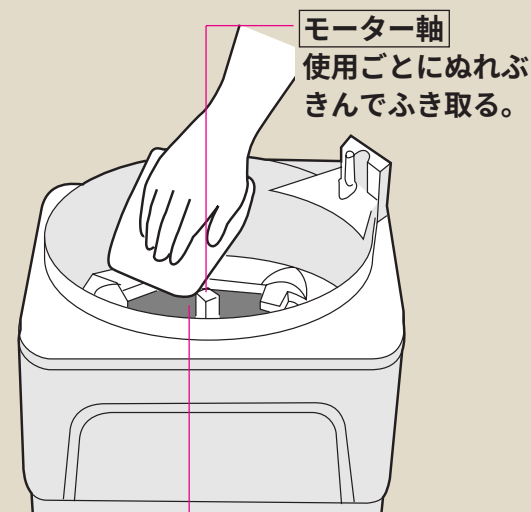
薄めた台所用洗剤（中性）とやわらかいスポンジで洗い、よく乾かす。
※スポンジのナイロン面・たわし・ベンジン・シンナー・磨き粉は使わないでください。
（表面を傷付けます。）



（付着したもちや生地が取れにくいときは、お湯に漬けてから取り除く。）

● 本体

よく絞ったふきんでふく。
※水洗いしないでください。
（故障の原因になります。）



● 特に「スチームタンク」の汚れは念入りにふき取ってください。

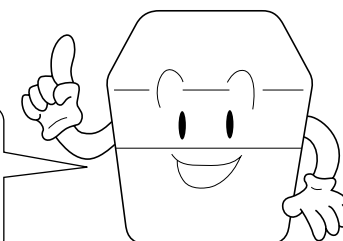
- ①ぬれふきんで汚れをふき取る。
- ②水気をふき取る。
- ③「むす」で約1分運転し、充分乾燥させる。

保管するときは…

- ①お手入れ後、各部品をよく乾かす。
- ②本体に各部品を取り付ける。
※羽根はモーター軸から外しておく。
- ③高温の場所や直射日光の当たる場所を避けて保管する。

※上に重い物を載せないでください。

製品を長持ちさせるコツだからぜひお守りください。



故障かな？

コース	こんなときは	ここが原因	直し方
もち むす	「もち」または「むす」コースでスタートさせたのに、途中から「庫内高温/蒸し水忘れ」ランプが点滅している。	- スチームタンクに蒸し水が入っていない。 - 蒸し水の量が少な過ぎる。	もち米などの材料を取り出し、定まった量の蒸し水を入れる。 (蒸し水を入れるとすぐスタートできます。)
	もち米が完全に蒸せていない。	- もち米の浸し時間が短い。 - もち米の水切り不足。 - 蒸し水に米の研ぎ汁が混ざった。 - 蒸し水の量が少な過ぎる。 - 粉ねり板を付けている。 - タンクパッキン・うすを確実に取り付けしていない。 - スチームタンクが汚れている。 - 材料の量が多過ぎる。 - 内ふたをせずに蒸した。	- 新米は6～8時間、古米は8～12時間浸す。 - ザルから水が落ちなくなるまで充分水切りする。 - もち米は水が濁らなくなるまで研ぎ、充分水切りする。 - もち米の量に対し、定まった量の蒸し水を入れる。 - 粉ねり板を外す。 - 確実に取り付ける。 - 使用前とお手入れ時に、必ずよく絞ったぬれぶきんで念入りにふき取る。 - 定まった量を入れて蒸す。 - 内ふたをして蒸す。
もち つく	ついたもちに粒々が残っている。	うるち米が混ざっている。	少し長めにつく。
	つき上がったもちがやわらか過ぎる。 ※いもち・ゆずもちは砂糖が入っているため、特にやわらかめになります。	- もち米の浸し時間が長過ぎる。 - もち米の水切り不足。 - 蒸し水の量が多過ぎる。 - 内ふたをしたままついている。 - つき時間が長過ぎる。	- 新米は6～8時間、古米は8～12時間浸す。 - ザルから水が落ちなくなるまで充分水切りする。 - もち米の量に対し、定まった量の蒸し水を入れる。 - 内ふたを開けてつく。 「もち」コースはつき上がりのお知らせブザーを目安に取り出す。 「つく」コースはつき加減をよく見て取り出す。
もち つく	うすの底からもちが漏れている。	- つき上がったもちをすぐに取り出さずにうすの中に放置している。 - 一度ついたもちを再びつき足すときに、うすの中で1分以上放置している。	- つき上がったちはすぐに取り出す。 - つき足すときは、つき終わって1分以内に「つく」を選び直す。

コース	こんなときは	ここが原因	直し方
もち つく	羽根が回転しない。 (材料の動きが悪い。)	- 羽根をセットし忘れている。 - 冷まし過ぎたもち米をついている。 - ひとつすごとに休ませずに続けてついている。	- 羽根をセットする。 - 蒸したもち米は熱いうちにつく。 「モーターの保護装置が働いて回転が止まったときは」(下記)に従ってください。
	ついているとき、こすれる音がする。	タンクパッキン・うすを確実に取り付けしていない。	確実に取り付ける。
パン生地 ピザ生地	発酵がうまくできない。	- 水温を調節していない。 (室温が高過ぎたり、低過ぎる。) - ドライイーストを入れ忘れた。 - 内ふたをしなかった。	- 室温に合わせた水温にする。 「水温調節について」(P.18) - ドライイーストを入れる。 - 内ふたをする。
	「パン生地」・または「ピザ生地」・「こねる」コースでスタートさせたのに、途中から「庫内高温/蒸し水忘れ」ランプが点滅している。	「もち」または「むす」コースを使った直後で、本体が熱くなっている。	電源プラグを抜き、約30分休ませる。
パン生地 ピザ生地	パン生地がうまくまとまらない。 スチームタンクへ粉や水分が落ちていく。	- 粉ねり板をセットし忘れている。 - 材料の量や入れる順番が違う。 - 材料の入れ方が違う。	- 粉ねり板をセットする。 - 材料の量を守り強力粉・薄力粉・調味料・ドライイースト・水分の順に入れる。 - 粉類は羽根がかくれるように山高にし、水分は中央を避けてうすに沿わせて静かに入れる。
	うすの中の材料の混ざりが悪い。	材料が多過ぎる。	材料の量を守る。

モーターの保護装置が働いて回転が止まったときは…

モーターに負担がかかると、保護装置が働き回転が止まりますが、故障ではありません。
(ランプは消えません。)

- 1～3の手順でやり直してください。

1 切を押す

2 うすを外して材料を取り出す

3 約30分モーターを休ませ、最初から手順に従ってやり直す。

※上記の処置をしてもたびたび回転が止まるときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス (よくお読みください)

修理・お取り扱い・お手入れ
などのご相談は…
まず、お買い上げの販売店へ
お申し付けください

転居や贈答品などでお困りの場合は…
●修理は
サービス会社・販売会社の「修理ご相談窓口」へ！
●その他のお問い合わせは
「お客様ご相談センター」へ！

●保証書 (別添付)
お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受け取りください。
よくお読みのあと、保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

●補修用性能部品の保有期間
当社は、このもちつき機の補修用性能部品の、製造打ち切り後6年保有しています。
注) 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼される時

「故障かな？」(P.28)に従ってご確認のあと、直らないときは、まず電源プラグを抜いて、
お買い上げの販売店へご連絡ください。

- 保証期間中は
保証書の規定に従って、出張修理をさせていただきます。
- 保証期間を過ぎているときは
修理すれば使用できる製品については、ご希望により有料で修理させていただきます。

●修理料金の仕組み
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

【技術料】は、診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

【部品代】は、修理に使用した部品および補助材料代です。

【出張料】は、お客様のご依頼により製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

ご連絡いただきたい内容		
品名	もちつき機	
品番	SD-MA18	
お買い上げ日	年	月 日
故障の状況	できるだけ具体的に	

修理に関するご相談

ナショナル／パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル (全国共通番号) 0570-087-087

●お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。

●携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口へ直接おかけください。

●最寄りの修理ご相談窓口は、次ページをご覧ください。

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル／パナソニック お客様ご相談センター

365日／受付9時～20時

電話 フリーダイヤル 0120-878-365

■携帯電話・PHS等のご利用は… 06-6907-1187

FAX フリーダイヤル 0120-878-236

Help desk for foreign residents in Japan

〈外国人／海外仕様商品 (ツーリスト商品他) 等ご相談窓口〉

Tokyo (03)3256-5444 Osaka (06)6645-8787

Open: 9:00-17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

ナショナル／パナソニック

修理ご相談窓口

ナビダイヤル (全国共通番号) 0570-087-087

●お客様がおかけになった場所から最寄りの修理ご相談窓口につながります。呼出音の前にNTTより通話料金の目安をお知らせします。

●携帯電話・PHS等からは最寄りの修理ご相談窓口へ直接おかけください。

北海道地区		近畿地区	
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広	帯広市西19条南1丁目7-11 ☎(0155)33-8477
旭川	旭川市2条通21丁目左1号 ☎(0166)31-6151	函館	函館市西桔梗589番地241 (函館流通卸センター内) ☎(0138)48-6631
滋賀	守山市勝部6丁目2-1 ☎(077)582-5021	奈良	大和郡山市椎木町404-2 ☎(0743)59-2770
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)672-9636	和歌山	和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
大阪	大阪市北区本庄西1丁目1-7 ☎(06)6359-6225	兵庫	神戸市中央区琴ノ緒町3丁目2-6 ☎(078)272-6645
東北地区		中国地区	
青森	青森市第二問屋町3-7-10 ☎(017)739-9712	鳥取	鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695
秋田	秋田市御所野湯南2丁目1-2 ☎(018)826-1600	米子	米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129
岩手	盛岡市羽場13地割30-3 ☎(019)639-5120	松江	松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128
宮城	仙台市宮城野区扇町7-4-18 ☎(022)387-1117	出雲	出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133
山形	山形市流通センター3丁目12-2 ☎(023)641-8100	浜田	浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
福島	福島県安達郡本宮町字南ノ内65 ☎(0243)34-1301	岡山	岡山県都窪郡早島町矢尾807 ☎(086)292-1162
首都圏地区		四国地区	
栃木	宇都宮市御幸町194-20 ☎(028)689-2555	香川	高松市勅使町152-2 ☎(087)868-9477
群馬	高崎市大沢町229-1 ☎(027)352-1109	徳島	徳島県板野郡北島町鯛浜字かや108 ☎(088)698-1125
水戸	水戸市柳河町309-2 ☎(029)225-0249	高知	南国市岡豊町中島331-1 ☎(088)866-3142
つくば	つくば市花畑2丁目8-1 ☎(0298)64-8756	愛媛	松山市土居田町750-2 ☎(089)971-2144
神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720	福岡	春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151
千葉	千葉市中央区星久喜町172 ☎(043)208-6011	長崎	長崎市東町1949-1 ☎(095)830-1658
東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780	大分	大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815
山梨	甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5171	宮崎	宮崎市本郷北方草葉2099-2 ☎(0985)63-1213
新潟	新潟市東明1丁目8-14 ☎(025)286-0171	鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
中部地区		九州地区	
石川	石川県石川郡野々市町稲荷3丁目80 ☎(076)294-2683	熊本	熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
富山	富山市寺島1298 ☎(076)432-8705	天草	本渡市港町18-11 ☎(0969)22-3125
福井	福井市開発4丁目112 ☎(0776)54-5606	鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
長野	松本市大字笹賀7600-7 ☎(0263)86-9209	大島	名瀬市長浜町10-1 ☎(0997)53-5101
静岡	静岡市西島765 ☎(054)287-9000	三重	久居市森町字北谷1920-3 ☎(059)255-1380
名古屋	名古屋瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225	高松	高松市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
岡崎	岡崎市岡町南久保28 ☎(0564)55-5719	高松	高松市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
岐阜	岐阜県本巣郡北方町高屋字2丁目30 ☎(058)323-6010	高松	高松市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
高山	高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613	高松	高松市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
三重	久居市森町字北谷1920-3 ☎(059)255-1380	高松	高松市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
沖縄地区		沖縄地区	
沖縄	浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207	沖縄	浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207

所在地、電話番号が変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。 0103

仕様

電 源		交流100V 50-60 Hz 共用			
消費電力	ヒーター	650W	大きさ (約)	幅	27.5cm
	モーター	170W (50Hz)		奥 行	27.5cm
		190W (60Hz)		高 さ	38.0cm
定格時間 (モーター)		15分	コ ー ド 長 さ		1.2m
うす容量	も ち 米	0.9~1.8L(約0.7~1.4kg)	質 量 (約)		7.9kg
	パン生地	小麦粉 300g	スチームタンク容量		400ml

●電源プラグを接続した状態での消費電力は、約1Wです。(スイッチ「切」の状態)

愛情点検		長年ご使用のもちつき機の点検を！	
	こんな症状はありませんか		 以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検をご相談ください。
	● 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ● コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。		

便利メモ おぼえのため、記入されると便利です。	お買い上げ日	年 月 日	品 番	SD-MA18
	販 売 店 名		お客様ご相談窓口	
			☎ ()	—