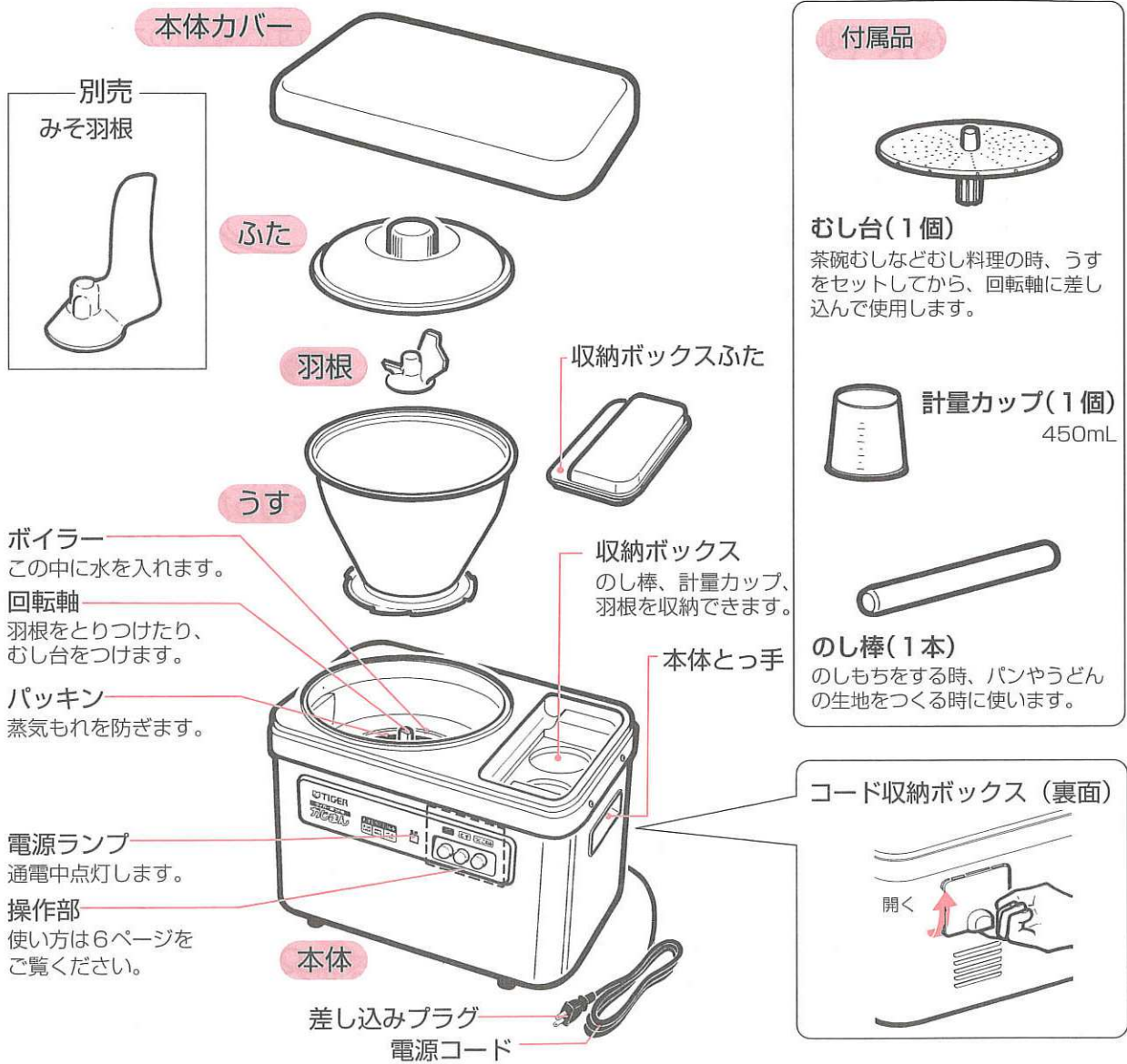


各部のなまえとはたらき



特長

■1台でむす・つく・こねるの3役。3とおりの使い方ができます。

むす

おこわ、さらにむし台を使えば、茶碗むし、ふかし芋などいろいろなむし料理ができます。

むす→つく

もち米をむして、そのままつくことができます。草もちやお団子などもつくれます。

つく・こねる

セイロなどで別にむしたもち米をついたり、パンやうどん・そばの生地をこねることができます。生地はあらかじめ軽く混ぜ合わせて、まとめておいてください。

■うすはこびりつきにくく、お手入れの簡単なフッ素樹脂加工です。

■羽根や付属ののし棒、計量カップを収納できる収納ボックスつきです。

お手入れの方法

警告



水につけたり、
水をかけたりしない。

ショート・感電のおそれがあります。



本体

洗剤をうすめたお湯を含ませたふきんでふきます。

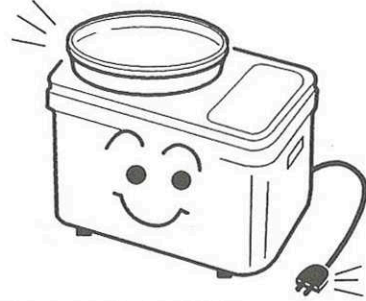


うす・羽根

くっついたものは、乾燥すると簡単に取れます。洗う場合は、洗剤をうすめたぬるま湯のなかでやわらかいスポンジで洗います。



- 必ず差し込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからお手入れを始めてください。



- 洗剤は台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)をご使用になり、使用後は洗剤分をよくふきとってください。
- 金属製のたわしやみがき粉、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。



ポイラー

もちの残りかすなどがたまることがありますので、使用后必ずお手入れをしてください。こびりついていたら、お湯をかけると簡単に取れます。その後、乾いたふきんでふきます。



本体カバー・ふた・むし台・のし棒など

洗剤とスポンジできれいに洗ってください。

