

日立もちつき機

家庭用

HM-125形



料理いろいろ……
クッキングブックつき

このたびは日立もちつき機をお求めいただき、まことにありがとうございました。

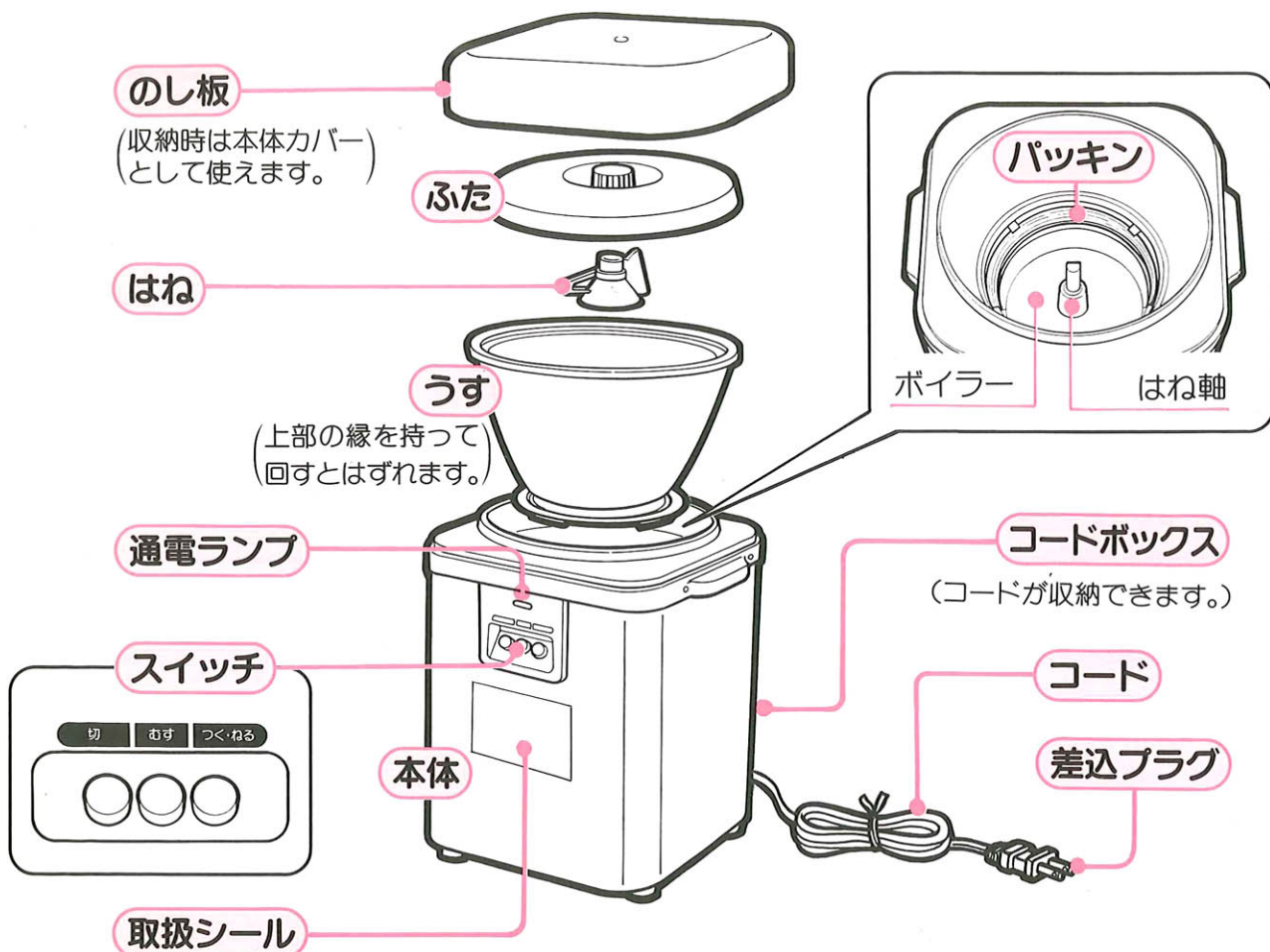
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

お読みになった後はご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

もくじ

各部のなまえ	1
仕様	1
もち作りをする前に	2
使いかた	
もちの作りかた	3~4
もちのまとめかた・保存のしかた	5
粉ねりとしての使いかた	5~6
蒸し器としての使いかた	7~8
別売品について	8
必ずお守りください	9
お手入れ	10
修理を依頼する前に	裏表紙
アフターサービスと保証	裏表紙

各部のなまえ



付属品

●計量カップ



0.18ℓ (1合)

●のし棒



●蒸し台



仕様

電源	交流 100V 50/60Hz 共用		
消費電力	モーター	195/200W	
	ヒーター	600W	
モーター運転時間	13分以内		
容量(もち米の量)	0.9ℓ(0.75kg・5合)~1.8ℓ(1.5kg・1升)		
大きさ	幅30.0cm	奥行27.8cm	高さ32.3cm
重さ	約8kg		

もち作りをする前に

もち米と用具の準備

1回につけるもち米の量……0.9ℓ~1.8ℓ

- 0.9ℓ未満で使用するともちの中にツブツブが多くなります。また、極端に少ないともちの状態になりません。
- 玄米は使用しないでください。

1 もち米を正しくはかります

- 付属の計量カップはすりきり1杯で約0.18ℓ(約1合)です。



おいしいもちをつくコツは！
うるち米の混ぜっていない新もち米を使用することです。

2 もち米を洗います

- 手早く十分に洗ってください。



3 水に浸します(6時間~12時間)

水は多めに



- 浸す時間が長すぎると、もちがやわらかくなりすぎてボイラーにもれることがあります。逆に短かすぎると、ツヤやネバリがなくなります。

4 水切りします

- 30分程度ザルにあげます。



- 水切りが悪いと蒸せなかったり、もちがやわらかくなりすぎる場合があります。

5 うす, はね, ふた, パッキンを洗い, 用具を準備します



使いかた・もちの作りかた

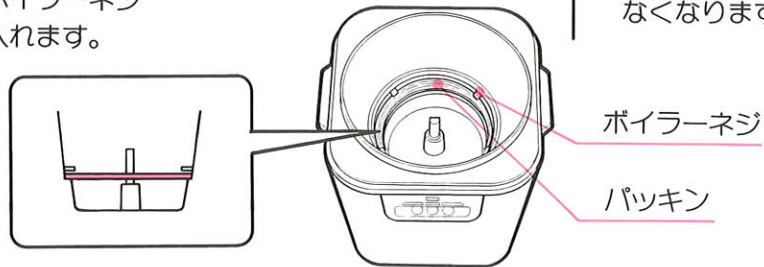
●もち米の量と給水量

もち米の量(洗米前)	ℓ (kg)	1.8(1.5)	1.6(1.3)	1.2(1.0)	0.9(0.75)
	升	1	0.9	0.7	0.5
給水量 ml	もち	420(2 $\frac{1}{3}$ カップ)	360 (2カップ)	300(1 $\frac{2}{3}$ カップ)	240(1 $\frac{1}{3}$ カップ)
	赤飯	480(2 $\frac{2}{3}$ カップ)	450(2 $\frac{1}{2}$ カップ)	420(2 $\frac{1}{3}$ カップ)	360 (2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。好みに応じて加減してください。

1 パッキンを取り付けます

- パッキンはボイラーネジの下の段に入れます。



- パッキンがずれていたり、つけ忘れると蒸気がもれて蒸せなくなります。

2 給水します

- もち米の量に合わせてボイラーに水を入れます。

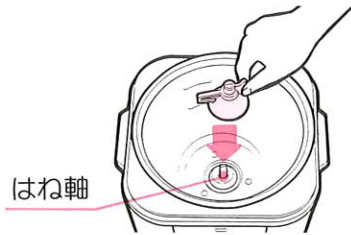
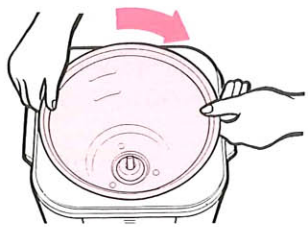
付属の計量カップで



- 500mlをこえる水を入れないでください。

3 うす, はねを取り付けます

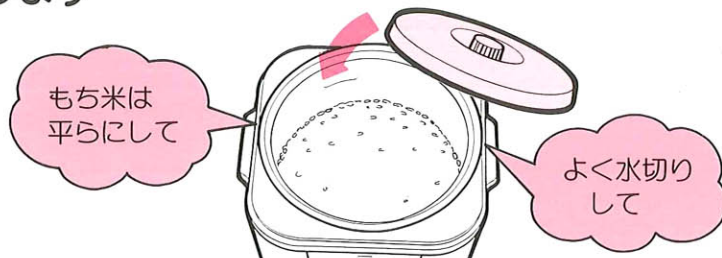
- 矢印の方向へまわして確実にしめ付けてください。
- はねをはね軸に確実に差し込んでください。



- 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、ぶつけたりしないでください。
- はねやはね軸にもちがついていると差し込めません。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。

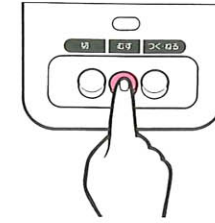
4 もち米を入れ, ふたをします

- うすには0.9ℓと1.8ℓ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。[むす]のスイッチを押します。



蒸しあがり時間	
0.9ℓ	約25分
1.8ℓ	約40分

- 気温が低いときには、多少蒸しあがり時間が長びく場合があります。

6 ブザーが鳴ったらふたを取り, [つく・ねる]のスイッチを入れます

- 蒸しあがるとブザーが鳴りますので、ふたを取り[つく・ねる]のスイッチを押します。ふたをしたまま運転するともちがボイラーにもれることがあります。



- つきあがったら[切]スイッチを押します。つく時間は好みに合わせて加減してください。

- 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。

- 手水は必要ありません。手水を入れるともちがやわらかくなりすぎてボ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。

7 もちを取り出します

- うすを矢印方向へまわしてはずします。逆さにして、もちとり粉を広げたのし板の上にもちを出します。はねもいっしょに出ますので、取り出してください。



- うすやはねは熱くなっていますので注意してください。うすを持つときはふきんなどを使ってください。

- 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

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, はねが取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。

もちのまとめかた・保存のしかた

まとめかた

丸もち

1. 手にもちとり粉をつけ、適当な大きさにちぎります。



2. ちぎった方を下にして手のひらで丸めます。



のしもち

1. のし板に取り出したもちを、手に水をつけて均等にのばします。



2. もちとり粉をつけたのし棒で平らに仕上げます。

3. 12~24時間程度おいて、のし板から取り出して好みの大きさに切ります。

保存

- 温度や湿度の低い場所に置いて、カビを発生させないようにしましょう。
- 長く保存するときは、適当な大きさに切ってポリ袋に入れ密封して冷凍室に入れてください。

粉ねりとしての使いかた パン・うどんの場合

材料

パン バターロール12個分

(ねり時間13分)

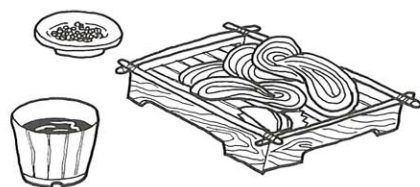
- 粉(強力粉).....300g
- イースト(ドライ).....6g (小さじ1½)
- 砂糖.....5g (小さじ2)
- ぬるま湯.....50ml
- バター.....50g
- 砂糖.....30g
- 塩.....5g (小さじ1)
- 牛乳.....90ml
- 卵(大).....1個

イーストは予備発酵させます。ぬるま湯50mlに砂糖5gを加え溶かします。その中にイーストを加え、そのまま静かに約10~20分おきます。予備発酵不要のイーストの場合はそのままお使いください。

うどん 4人分(標準量)

(ねり時間約15分)

- 粉(強力粉).....200g
- 粉(薄力粉).....200g
- (中力粉の場合).....400g
- 水.....180ml
- 塩.....5g (小さじ1)



計量するときは

- 料理用の計量カップ(1カップ=200ml)、計量スプーン(大さじ1=15ml・小さじ1=5ml)をお使いください。
- 1回に使用する粉の分量は、パンの場合は300~500g、うどんの場合は400~600gまで使用できます。多すぎても少なすぎても、ボイラーへもれることがあります。

- パッキン、うす、はねの取り付けはもちつきと同じ手順です。

1 うすに材料を入れます

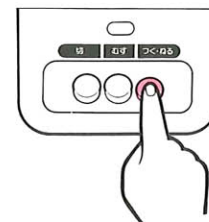
- 最初に粉を入れ、次にその他の材料を入れます。材料は均一にふりかけてください。



- 水を先に入れたり、はねに直接かけますと、やわらかい生地がはね軸についたりボイラーにもれたりすることがあります。
- パンやうどんの材料の準備は付属のクッキングブックを参照してください。

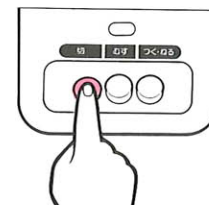
2 つく・ねるのスイッチを入れます

- 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。**つく・ねる**のスイッチを押します。ねり始めは粉が舞い上がりまのでふたをしてください。粉の量に応じてねり時間を加減してください。



3 ねりあがったらスイッチを切ります

- **切**スイッチを押して、生地を取り出します。



ねり途中でうすについてねれない粉は

一度スイッチを切り、ヘラ等で中央にかき寄せ再び**つく・ねる**のスイッチを入れてねりあげます。

パン生地は

パンの作りかたの詳細は、付属のクッキングブック(22ページ)をご覧ください。

うどん生地は

水分が少ないため、ひとかたまりになりませんので、手でまとめて取り出します。うどんの作りかたの詳細は、付属のクッキングブック(21ページ)をご覧ください。

- 生地がボイラーに少量もれることがあります。ティッシュペーパー等のやわらかい紙でふきとってください。



蒸し器としての使いかた

赤飯の場合 0.9ℓ～1.8ℓの赤飯ができます。

材料

- もち米(洗米前).....1.8ℓ
- あずき.....150g
- 打ち水.....100～150ml
- 給水量.....480ml
- ゴマ塩.....適量

準備

- あずき たつぷりの水(あずきの量の約6～7倍)にふくれるまでつけ、そのままゆで、煮汁と分けておきます。(もち米の分量に適した煮汁を打ち水用として残しておきます。)
- もち米 打ち水用以外のあずきの煮汁に水を足して一晩浸し、米にあずき色を吸収させます。水切りしたもち米はあずきと混ぜておきます。

●**パッキン**、**うす**、**はね**の取り付け、給水はもちつきするときと同じ手順です。

1 うすにもち米とあずきを入れます

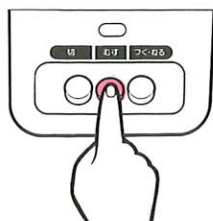
- 表面を平らにして、ふたをします。



●給水量は3ページを参照してください。

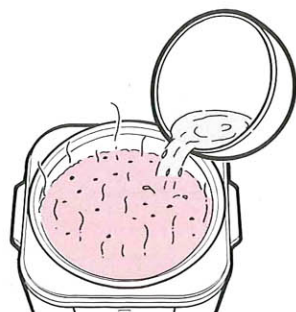
2 「むす」のスイッチを入れます

- スイッチが「切」になっていることを確かめて差しプラグをコンセントに差し込みます。
- 「むす」のスイッチを押します。



3 打ち水をします

- 蒸気が始めて約5分たったら、打ち水をします。1回に分量の1/3をもち米全体に素早くふりかけます。ふたをしてさらに蒸気が出てから1～2回行ってください。



●長くふたを開けておきますと、ブザーが鳴っても蒸せないことがあります。

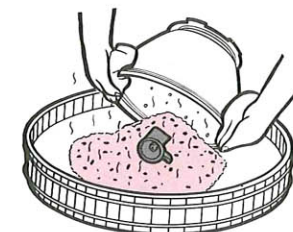
●ブザーが鳴ってからは打ち水はしないでください。水っぽくなります。

4 ブザーが鳴ったら、スイッチを切ります

- ブザーが鳴ったら、「切」スイッチを押します。もちを取り出すときのようにうすをはずし、逆さにして赤飯を別容器にあけてください。はねもいっしょに出ますので、取り出してください。うちわであおいでさまし、つやを出します。好みに応じてゴマ塩をふりかけてください。



●うすやはねは熱くなっていますので、注意してください。

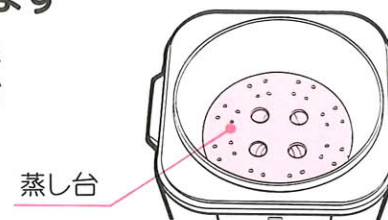


蒸し台を使う茶わん蒸しなどの蒸し料理

●**パッキン**、**うす**の取り付けはもちつきするときと同じ手順です。

1 蒸し台をセットします

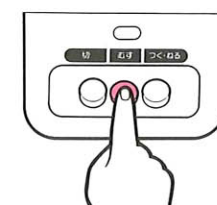
- 蒸し台底面の筒部をはね軸に合わせ、差し込んでください。



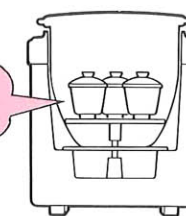
●給水量は付属のフッキングブック(15ページ)をご覧ください。

2 「むす」のスイッチを入れます

- 「むす」のスイッチを押します。蒸気が始めたら、蒸し台へ料理をのせ、ふたをします。



茶わん蒸しなら3個



3 蒸しあがったら、スイッチを切ります

- 「切」スイッチを押して、料理を取り出してください。茶わん蒸し3個なら15～16分で蒸しあがります。



●料理は熱くなっていますので取り出すときは注意してください。

連続して使うときは

給水量は最大500ml入り、約40分間蒸せます。水がなくなりますとブザーが鳴りますので、そのときは一度スイッチを切り、10分以上おいてボイラーの温度が下がってから給水をして蒸し動作を続けてください。

別売品について

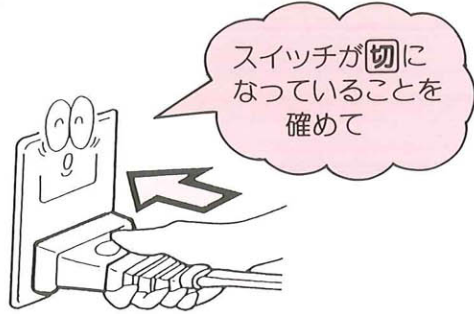
- みそ・マッシュポテト作りに便利な「みそ用はね、¥700(税別)」を別売品として用意しています。お買い上げの販売店に「HM-125形・みそ用はね(パーツNoHM-120 011)」とご指定のうえ、お買い求めください。

必ずお守りください

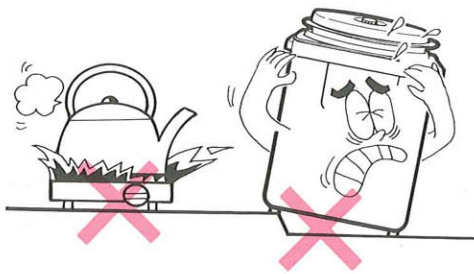
感電・火災・やけど・故障を防ぐために

使用前

●電源はコンセントから



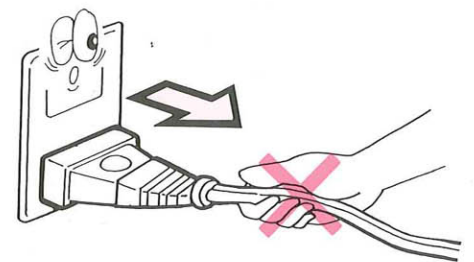
使用場所



火の近くや不安定な場所、テーブル等の台の上では使わないでください。

使用中

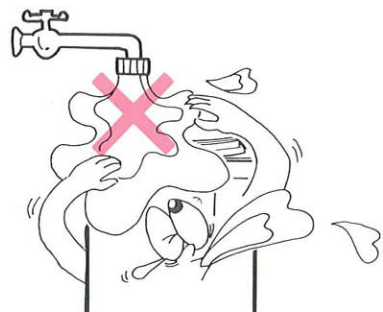
●コードをひっぱらないで



コードをいためる原因になります。

使用中

●本体の水洗いはしないで



感電、故障の原因となります。

使用中

●空炊きをしてもすぐに給水しないで



すぐに給水すると蒸気が吹き出し危険です。

使用中

●つく・ねる運転を続けてしないで



モーター故障の原因となります。

むす 運転をせず **つく・ねる** 運転だけをするときは、1回運転するごとに30分以上休ませてください。

使用中

●やけどに注意



スイッチが **むす** になっているときは、ふたやうすなどが高温になりますので手を触れないでください。

お手入れ

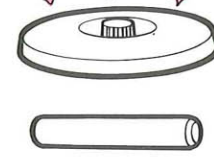
まず気をつけたいこと

- 差込プラグを抜き、本体がさめてから行ってください。
- 食器用洗剤以外は使わないでください。金属たわしやみがき粉類、漂白剤などは、フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になります。



うす・はね・パッキン・ふた・のし棒・のし板

水に浸し、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。



はね軸・ボイラー

ぬれたふきんで良くふきとってください。



本体

固く絞ったふきんで良くふきとってください。



※お手入れが不十分ですと、カビが発生しますので使用後はよくお手入れしてください。

※お手入れ後、うす、はね、パッキンを所定の位置に確実に取り付けておきましょう。

うす・ボイラーのフッ素加工について

●フッ素加工面をいためないために

金属製のへらなどの硬いものは使わないでください。



●お使いいただいているうちに、水分の蒸気的作用により多少色むらがあられることがありますが、使うときの便利さやもちのつきあがりには影響ありませんので、そのままご使用ください。

保管するときは

- 本体は完全にさめてから。
- 水分は十分に乾燥させてから。
- 本体カバーの上に重いものはのせないで。



修理を依頼する前に

現象	お調べいただくこと
■スイッチを入れても運転しない	●コンセントから差込プラグが抜けていませんか。
■蒸し始めてすぐブザーが鳴る	●ボイラーに水を入れましたか。
■蒸気もれがしたり、もち米が完全に蒸せない	●もち米の量が多すぎませんか。 ●浸し時間が不足していませんか。
■ついたもちにツブツブが残る	●水切りは十分しましたか。 ●給水量が少なすぎませんか。 ●パッキン、うすは確実に取り付けましたか。 ●うるち米が混ざっていませんか。
■つきあがったもちがやわらかすぎる	●水切りは十分しましたか。 ●浸し時間が長すぎませんか。 ●給水量が多すぎませんか。 ●つき時間が長すぎませんか。 ●手水をしませんでしたか。
■うすの底からもちがもれる	●手水を打ったり、ふたをして長時間(15分以上)ついていませんでしたか。 ●はねは、はね軸に確実に差し込まれていますか。

以上のことをお調べいただき、それでも不具合な場合はお求めの販売店にご相談ください。

アフターサービスと保証

使用中に異常が生じたときは

直ちに差込プラグを抜いて使用を中止し、「修理を依頼する前に」の項をお調べください。それでも不具合な場合は自分で修理をしないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

転居される場合は

ご転居によりお買い求めの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立家電品の取扱店を紹介させていただきます。
なお、このもちつき機のモーターは50Hz,60Hz共用です。

アフターサービスについて ご不明の場合、その他お困りの場合は

お買い上げの販売店か別紙(黄色用紙「ご相談窓口一覧表」)のご相談窓口にお問い合わせください。

保証について

- この商品は保証書付です。
- 保証書は販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますから、記載内容を確認のうえ大切に保存してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。
- 保証期間中でも有料となることがありますので保証書をよくお読みください。
- 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いたします。当社は販売店からの注文により、補修用性能部品を販売店に供給いたします。

補修用性能部品の保有期間について

当社はこのもちつき機の補修用性能部品を製造切後最低6年間保有しています。

ご使用方法のご相談は、お買い求めの販売店が承っておりますが、販売店と連絡が取れないなどお困りの場合は、右記へお気軽にお問い合わせください。

★日立エコーくらしのダイヤル——家電品のお買物相談は…

 0120-312111

(フリーダイヤル・無料 年中無休9~20時 東京で受信)

日立家電販売株式会社

株式会社 日立ホームテック

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03) 502-2111

06J(MI)1253 818031