

日立もちつき機

《取扱説明書》HM-18形



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」をよくお読みいただき正しくお使いください。なお、お読みになった後は保証書、ご相談窓口一覧表とともに大切に保存してください。

目次

安全上特にお守りいただきたいこと…	2	粉ねりとしてのご使用法……………	7
ご注意……………	2	蒸し器としてのご使用法……………	8
各部の名称とその働き……………	3	あとしまつ……………	9
もちつきの準備……………	4	仕様……………	9
もち米の量と給水量……………	4	アフターサービスと保証について…	10
ご使用法(もちの作りかた)……………	5		

安全上特にお守りいただきたいこと

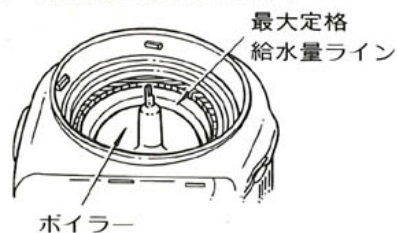
電源は必ずコンセントを使用し、プラグをさし込むときはスイッチが「切」になっていることを確かめてからにしてください。



スイッチが「むす」になっているときはフタ、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。



ボイラーの最大定格給水量ライン(500ml) 以上は給水しないでください。水や熱湯が外へ漏れることがあります。



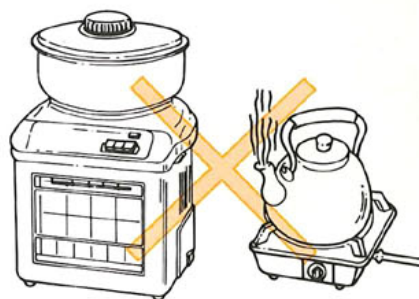
本体を水洗いしないでください。うすやハネを洗うときは本体から取りはずして洗ってください。感電や故障の原因になります。



万一給水を忘れてスイッチを「むす」にしたときは、直ちに給水しないでください。蒸気が吹き出し危険です。



本体を火気の近くにおかないでください。プラスチック部品が変形するおそれがあります。



●スイッチを「切」にして、うすの中の米を取り出し、うすをはずし、10分以上たってボイラーの温度が下がったことを確かめてから給水してください。

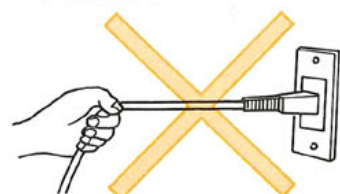
ご 注 意

本体は平坦な床上でご使用ください。テーブル等の台の上でのご使用はもちの動きで音や振動が大きくなります。



ご使用後は必ずスイッチを「切」にしてプラグをコンセントから抜いておいてください。

●プラグを抜くときはコードを引張らずプラグを持って抜いてください。



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回らなくなったりさらに時間がたつと、うす、ハネが取れなくなることがあります。

回っているハネには危険ですから絶対に触れないでください。

各部の名称とその働き

リッド

- パン、うどんを作るときには、はずして材料を入れたり、でき具合を見ます。(右に回すとしまり、左に回すとはずれます。)

ハネ

- 回転してもちつき、粉ねりをします。

取扱いシール

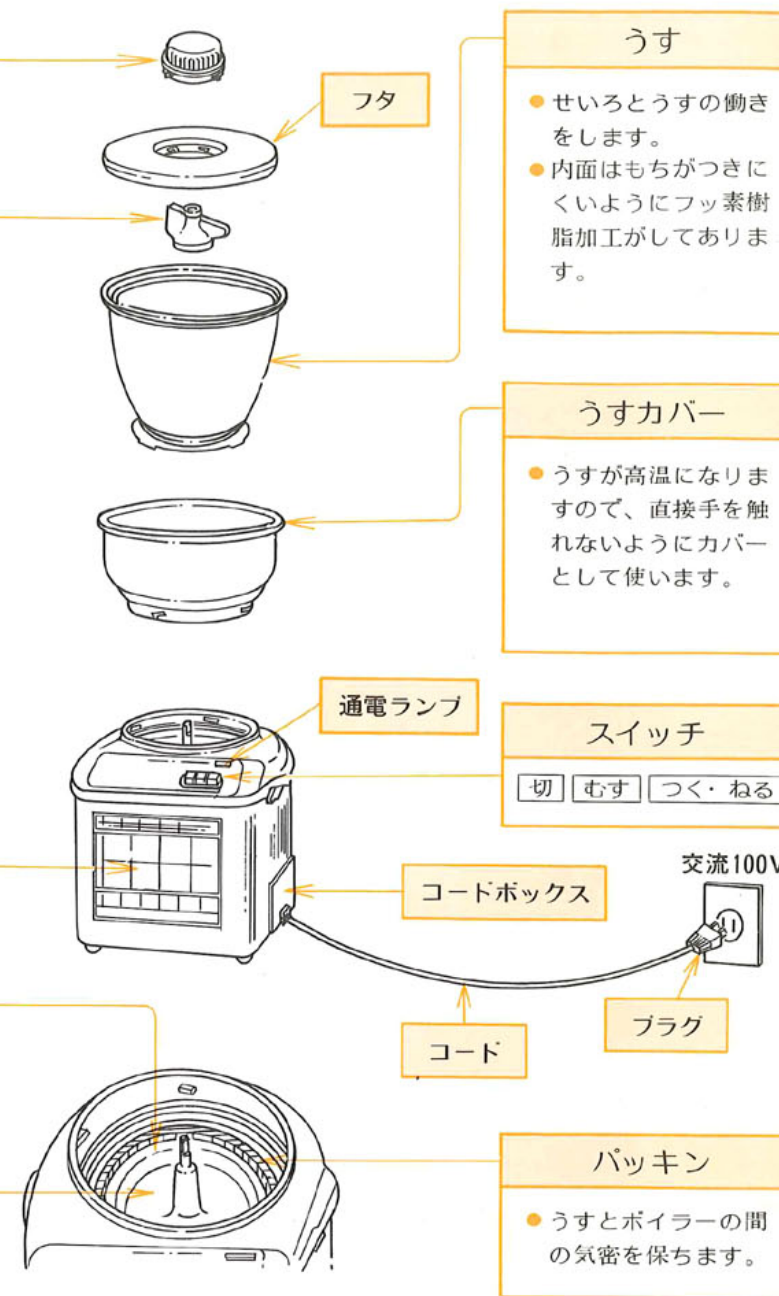
- 取扱い方法が示してあります。

最大定格給水量ライン

- 最大給水量の表示です。これ以上給水しないでください。

ボイラー

- ここで蒸気を作ります。



うす

- せいろとうすの動きをします。
- 内面はもちがつきにくいようにフッ素樹脂加工がしてあります。

うすカバー

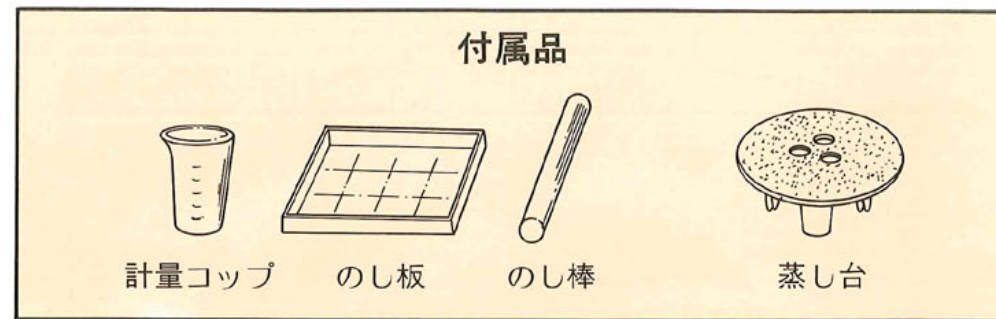
- うすが高温になりますので、直接手を触れないようにカバーとして使います。

スイッチ

切 むす つく・ねる

パッキン

- うすとボイラーの間の気密を保ちます。



もちつきの準備

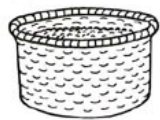
- 1** もち米の量(0.9~1.8ℓ)を計り、洗米後6時間以上(一晩くらい)水に浸しておきます。
●計量は付属の計量コップを使用すると便利です。すりきりで0.45ℓ(2.5合)、4杯で1.8ℓ(1升)です。



計量 6時間以上浸す

- 浸す時間が短いとうまく蒸し上げずもちができません。
- 浸す時間が長すぎると(24時間以上)やわらかいもちになり、ボイラーへもれることがありますのでご注意ください。

- 2** 浸したもち米をザルに入れ、蒸す前に30分程度水切りをします。
●水切りが悪いと蒸せなかったり、やわらかいもちになります。



30分程度水切り

- 3** もちとり粉(上新粉又は片くり粉)、しゃもじ、容器、水、のし板、のし棒などを前もって準備します。



- 4** のし板にもちとり粉を広げます。
●のし板にもちがくっつかないように均一にひろげます。



もち米の量と給水量

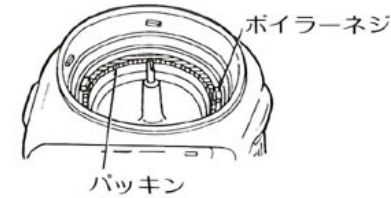
付属の計量コップを使用します。

- 給水量は標準量を示しておりますのでかたさの好みに応じて加減してください。

もち米の量(洗米前)	ℓ(kg)	1.8(1.4)	1.6(1.2)	1.3(1.0)	0.9(0.7)
	升	1	0.9	0.7	0.5
給水量 ml	もち	400	350	300	250
	赤飯	500	450	400	350

ご使用法 (もちの作りかた)

- 1** パッキンを実際に取り付けます。パッキンはボイラーネジの下の段に入れます。



- パッキンがずれたり、つけ忘れると蒸気が漏れて蒸せなくなります。

- 2** ボイラーにもち米の量に合わせた水を入れます。



- 3** うすカバーを取り付けます。
●カバーのネジに合わせ、時計方向へ回して締め付けます。

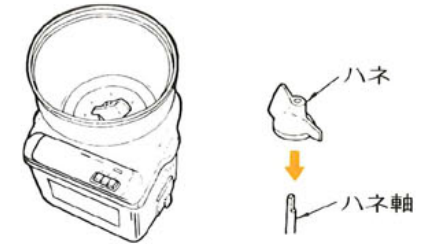


- 4** うすをボイラーネジに正しくはめ込み、矢印「しまる」の方向へ回して確実に締め付けます。



- うすの締め付けがゆるいと蒸気が漏れてしまいブザーがなっても蒸し上がりません。

- 5** ハネをハネ軸に確実にさし込みます。



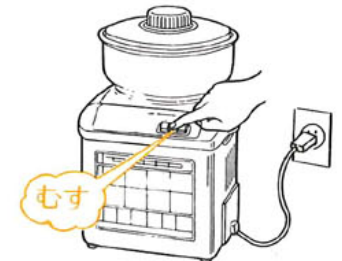
- ハネの裏側、ハネ軸、うす底などにもちがついていると、ハネがさし込めなかったり、もち米が蒸せなくなることがあります。もちを取り除いてください。

- 6** 良く水切りしたもち米をうすに入れてフタをします。



- うすには0.9(ℓ)と1.8(ℓ)の容量線が示してあります。これは水に浸した米の量です。
- 1回に0.9(ℓ)以下、1.8(ℓ)以上のもち米を入れしないでください。(2つの容量線の間でご使用ください。)
- うすに入れたもち米は平らにならします。

- 7** プラグをコンセントにさし込み、スイッチを「むす」にします。(通電ランプが点灯します。)約40分でブザーがなり蒸し上ります。(1.8ℓのとき)



- 気温が低いときには蒸し上り時間が多少長びく場合があります。
- ブザーがなるまでフタをあけたり、スイッチを切ったりしないでください。良く蒸し上らないことがあります。

- 8 プザーがなりましたら、スイッチを「切」にして、フタをとります。



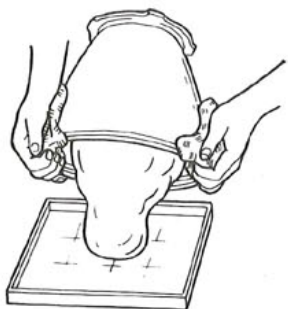
- よく蒸せたことを確かめてください。
- フタを取らずにもちをつきますと、フタが飛ぶことがあります。

- 9 スイッチを「つく・ねる」にしてもちをつきます。約8分でつき上ります。



- かたさの好みに応じて、つく時間を加減してください。
- あまり長くつきすぎるともちがやわらかくなり、取り出しにくくなります。
- 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、ポイラーへ少量もれることがあります。

- 10 もちを取り出します。もちがつき上りましたら、スイッチを「切」にして素早くうすを矢印「ゆるむ」の方向に回してはずし、うすを逆さにしてもちをのし板や容器に移します。



- ハネを止めないでうすをはずすと、うすをいためますから必ずスイッチを「切」にしてうすをはずしてください。
- うすは熱くなっていますから、注意しながら乾いたフキン等を使用してはずしてください。

- 11 ハネを取り出します。ハネはもちと一緒にうすから出ますので、もちの中から取り出してください。
- ハネは熱くなっていますので、注意しながらしゃもじや乾いたフキン等を使用して取り出してください。

- 12 もちをのしします。のし板に移したもちにもち取り粉をふりかけてのすか、または手を水にぬらしてのし、のし板全体に伸ばします。
- もちは熱いのでご注意ください。
 - のさずに小さくちぎって丸めれば丸もちもできます。

- 13 もちを切ります。かたくなったもちをのし板から取り出し、裏返しにしますと、のし板の凸起跡が格子状についていますので、この跡に従って切ります。切りもちのでき上りです。
- 切り口にもち取り粉をつけておきますとはりついたりせず保存し易くなります。

ご注意

つき上ったもちがかっ色になることがあります。これはもち米の糖分、アミノ酸が水と温度により化学変化をおこしたもので、ポイラーの色がついたものではありません。

※料理方法は別冊のもち料理アイデア集を参考に、おいしくおめし上りください。

粉ねりとしてのご使用法

本機はパン、うどん等の粉ねりができます。粉ねりとしてもご利用ください。

食パン

- 300～500gのねりができます。
- [パウンド型(19×10×8.5cm)1個分の材料]

強力粉	300g
ドライイースト	6g(小さじ1½)
砂糖	3g(小さじ1)
ぬるま湯(40℃)	50ml
バター	15g(大さじ1強)
砂糖	7g(小さじ2)
塩	5g(小さじ1)
牛乳	135ml

うどん

- 400～600gのねりができます。
- 手のしの場合は水分45%位が最も適当です。
- [4人分の材料]

強力粉	200g
薄力粉	200g
(又は中力粉の場合は400g)	
水	180ml
塩	5g(小さじ1)

- 1 パッキンをもちつき時と同じ要領で確実に取り付けます。うすを正しく取り付けます。ハネをハネ軸に確実にさし込みます。

- 2 粉をうすにふるい入れ、水や添加物(イースト、溶かしたバターなど)を粉の上に均一にふりかけてください。スイッチを「つく・ねる」にします。約13分ででき上ります。
- 粉は必ず先に入れてください。水や添加物を先に入れますと、ポイラーに漏れてしまいますので順序をまちがえないようにしてください。
 - 砂糖や塩はあらかじめ水や牛乳に溶かしておき、イーストは予備発酵し、バターは溶かしておきます。
 - 水や添加物はうすの中心部(ハネの上)をさけて粉の上に均一にふりかけてください。ハネに直接かけますと水分ややわらかい生地が軸部についたり、ポイラーに漏れたりすることがあります。
 - ねり始めは粉が舞い上がることがありますのでフタをして運転してください。
 - 粉の分量に応じてねり時間を加減してください。

- 3 生地がねり上りましたら、スイッチを「切」にして生地を取り出します。
- うすのまわりについてねれない粉は、ねり途中で一度スイッチを「切」にして、ヘラ等で中央にかき寄せ、もう一度スイッチを「つく・ねる」にしてねり上げます。
 - やわらかい生地の場合は蒸気孔からポイラー内に少量漏れることがあります。
 - 粉が少量ポイラー内に漏れることがあります。
 - 水分ややわらかい生地が漏れた場合はやわらかい紙(ティッシュペーパー等)でふき取ってください。

- 4 ねり上った生地は、ねかせ、発酵等の行程によってパン、うどんに仕上げます。
- うどん生地は水分が少ないため、一かたまりになりません。15分程運転したらスイッチを「切」にして手で取り出し、一かたまりにかため、ボールに入れ、湿ったフキンをかぶせ2時間位放置(ねかせ)してください。
 - 手打ちうどんはこしが強く仕上がりますので、好みに応じてうどんの厚みや幅を変えてかたさを調節してください。
 - うどん生地をのすのに付属ののし棒をご利用になると便利です。

蒸し器としてのご使用法

赤飯 0.9ℓ(5合)~1.8ℓ(1升)の赤飯ができます。

もち米(洗米前)	1.8ℓ(1升)
あずき	150g(約1カップ)
打ち水(あずきの煮汁)	100~150ml
ゴマ塩	適量

準備

- あらかじめあずきはたっぷりの水(約6~7倍)にふくれるまでつけ、そのままかためにゆで上げ、煮汁と分けておきます。火加減は、沸騰したら中火にし煮汁がにごらないように注意してください。
(煮汁のうち、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。)
- もち米を洗い、打ち水以外のあずきの煮汁に水をたして一晩浸し、米にあずきの色を吸収させます。
- もち米を水切りし、あずきと混ぜておきます。

1 バックンをもちつき時と同じ要領で確実に取り付けます。

2 ボイラーにもち米の量に合わせた水を入れます。
(もち米の量と給水量を参照ください。)

3 うす、ハネを取り付けます。

4 混ぜ合わせたもち米とあずきをうすに入れ表面を平らにしてフタをして、スイッチを **「むす」** にします。

- 5** 蒸気が出はじめて約5分たってから第1回目の打ち水をします。1回に分量の1/3をもち米全体に素早くふりかけます。フタをして、更に蒸気が出てから1~2回くり返して行います。
- 赤飯のかたさは打ち水によって調節してください。
 - 蒸気が出ないうちに打ち水はしないでください。
 - 打ち水は素早く行います。長くフタをあけておきますと、ブザーがなくても蒸えないことがあります。
 - ブザーがなってから打ち水はしないでください。赤飯が水っぽくなります。

6 ブザーがなりましたら、スイッチを **「切」** にして別容器にあけ、ハネを取り出します。

- うす、ハネは熱くなっていますのでご注意ください。

7 赤飯は、うちわであおいてさまし、つやを出します。

8 お好みに応じてゴマ塩をふりかけ、おめし上りください。

その他の蒸し料理

1 バックンをもちつき時と同じ要領で確実に取り付けます。

2 ボイラーに料理内容に必要な分量の水を入れます。最大定格給水量ライン(500ml)以上は入れないでください。

3 うすを正しく取付けてから蒸し台をセットします。
(ハネは使用しません。)

- 蒸し台底面の筒部をハネ軸に合わせ、さし込みます。



4 スイッチを **「むす」** にします。約20分で蒸気が出ますので蒸し台へ料理をのせ、フタをします。

- 茶わん蒸しなら一度に3ヶできます。
- 途中でブザーがなったら、ボイラー内の水がなくなったのですから、一度スイッチを **「切」** にして、10分以上たってボイラーの温度が下がったことを確かめてから、再び給水して蒸し動作を続けてください。

5 蒸し上りましたら、スイッチを **「切」** にして料理を取り出します。

あとしまつ

うすカバーは、あとしまつに便利のように着脱式にしています。お手入れの際ははずしてください。(うすをはずして左回転方向へ回せばはずれます。)

1 ハネ、うすをはずして水につけ、フキン、スポンジタワシなどで洗ってください。



- 金属タワシやミガキ粉などの硬いもので絶対に洗わないでください。フッ素樹脂加工面を傷つけます。
- 漂白剤につけないでください。フッ素樹脂がはがれます。

2 ハネ軸、ボイラーなどに付いたもちやもち汁は、ぬれたフキンで良く拭き取ってください。

- ハネ軸は手で回さないでください。



- お手入れが不十分ですと、カビが発生します。ご使用後は良くお手入れください。

3 本体の汚れはやわらかい布を水に浸して良くしぼってから拭いてください。



- お手入れは水または台所用中性洗剤を使用し、それ以外の洗剤や薬品およびクリーナーで拭かないでください。変色や傷つき、はがれの原因になります。

4 お手入れ後うす、ハネを所定の位置に確実に取り付けて保管してください。

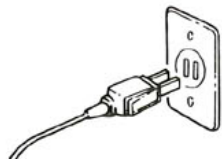
仕様

電源	100V 50/60Hz	容量	0.9~1.8ℓ(0.5~1升)
電動機消費電力	205/220W	外形寸法	293mm×299mm×426mm
電熱装置消費電力	600W		(幅) (奥行) (高さ)
電動機の定格時間	連続	重量	8.6kg

不具合を生じた場合は修理を依頼される前に次の点検をしてください。

●全然運転しないとき

- コンセントからプラグが抜けていませんか



- ヒューズが切れていませんか
ブレーカーが切れていませんか



●もちがつかないとき

●蒸気もれがしてもち米が完全に蒸せないとき	○パッキンが正しく取り付けられていますか ○うすの取り付けが確実にしめ付けられていますか
●もち米の粒が残ってつかないとき	○もち米は6時間以上水に浸しましたか また水切りをよくしましたか ○もち米は完全に蒸せていますか 蒸気もれていませんか、また蒸し水は規定量になっていましたか
●うすの底からもちがもれるとき	○手水を打ったり、フタをして長時間(15分以上)ついていませんでしたか もちをやわらかくしすぎると、ボイラーへ少量もれることがあります ○ハネはハネ軸の段部まで確実にさし込まれていますか

以上のことを点検いただき、それでも不具合な場合は、ご自分で修理なさらないで、お買い求めの販売店にご相談ください。

- 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「日立家電ご相談窓口一覧表」）のご相談窓口にお問い合わせください。

●転居される場合

ご転居により、お買い求めの販売店のアフターサービスが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。

●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打切後最低6年間保有しています。

●保証について

- この商品は保証書付きです。
- 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、記載内容をご確認いただき、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。なお保証期間中でも有料に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します。

日立家電販賣株式會社

日立熱器具株式會社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12
電話 (03)502-2111

08C(H)182 818003