

日立もちつき機

《取扱説明書》HM-28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

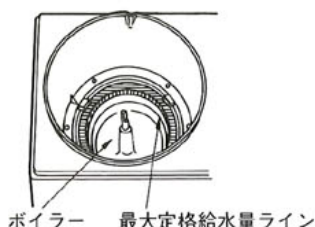
安全上特にお守りいただきたいこと	2	みそつき、マッシュポテト作り	
ご注意	2	としてのご使用法	7
各部の名称とその働き	3	粉ねりとしてのご使用法	8
つく・ねるタイマーについて	4	蒸し器としてのご使用法	9
もちつきの準備	4	あとしまつ	10
もち米の量と給水量	5	仕様	10
ご使用法(もちの作りかた)	5	アフターサービスと保証について	11

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。



ボイラーの最大定格給水量ライン(900ml)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。



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。



●スイッチを「切」にして、うすの中の水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。

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。

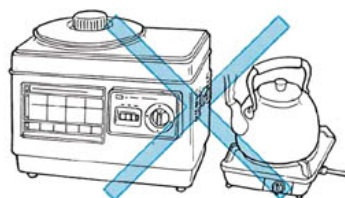


本体を水洗いしないでください。うすやハネを洗うときは本体から取りはずして洗ってください。
感電や故障の原因になります。



30分以上連続運転しないでください。
モーター故障の原因になります。
●つき運転を30分連続して行ったら、一旦スイッチを「切」にして、30分以上モーターを休ませてください。

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。



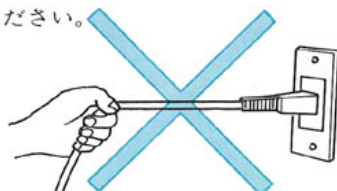
ご 注 意

本体は平坦な床面上でのご使用ください。
テーブル等の台の上での使用は、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。

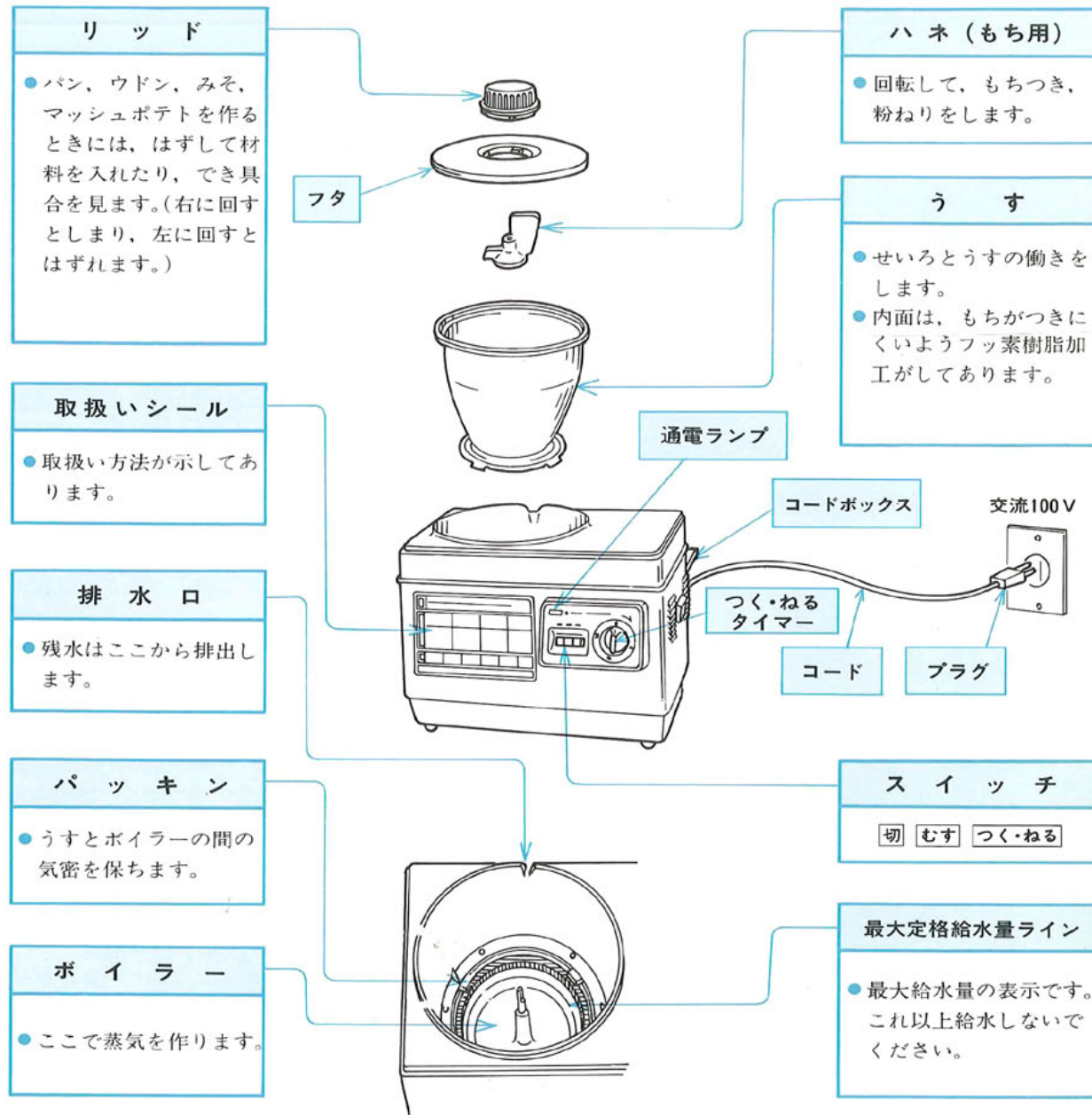


もちつきの途中で止めないでください。

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



つく・ねるタイマーについて

■つく・ねるタイマーは次のようにご使用ください。

- つく・ねるタイマーは運転時間の目安となるもので「チン」となってセットした時間の終りをお知らせするものです。
- タイマーをセットしただけではヒーターやモーターには通電されませんので「むす」・「つく」・「ねる」の動作はできません。またスイッチが入っていて「むす」・「つく」・「ねる」の動作をしている場合、タイマーが「チン」となってもスイッチは切れませんので必ずスイッチで入り切りしてください。
- 各使用法ごとに標準時間として、運転時間が示してあります。これは一応の目安ですので、好みに応じてセット時間を加減してください。
- 3～30分の範囲内で自由にセットできます。
- 3分以内では「チン」となりませんので必ず3分以上でご使用ください。
- タイマーをセットする場合、一度20分ぐらいまでまわしてからお望みの時間までもどしてセットしてください。（「0」にもどらない場合があります）

もちつきの準備

■普通米のまじっていない新もち米を使用するのが、良いもちをつくコツです。

- 1 もち米を計量し、洗米後6時間以上水に浸しておきます。

浸す時間が短いと蒸し上らず、もちができません。
●計量は付属の計量コップを利用すると便利です。すりきりで0.45ℓ(2.5合)、8杯で3.6ℓ(2升)です。

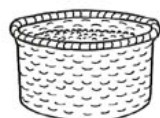


計量 6時間以上浸す

●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。

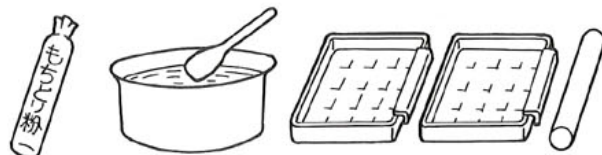
- 2 浸したもち米をザルに入れ、蒸す前に30分程度水切りをします。

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。

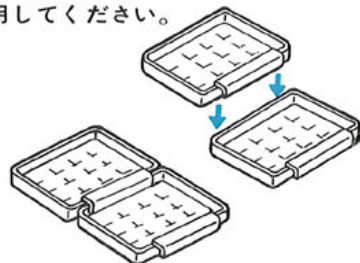


30分程度水切り

- 3 もち取り粉、シャモジ、容器、水などを前もって準備してください。



- 4 のし板は2枚1組になっております。ご使用時は2枚組合せて使用してください。



- 5 もち取り粉をのし板2枚にたっぷり広げてもちをのす準備をしてください。



もち米の量と給水量

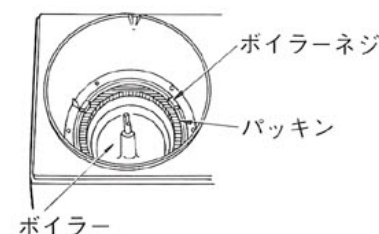
■給水の計量は付属の計量コップをご利用ください。

●給水量は標準量を示してありますので、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)	3.6(2.8)	3.2(2.5)	2.7(2.1)	1.8(1.4)
	升	2	1.8	1.5	1
給水量 ml	も	700	650	600	400
	ち	900	850	750	500

ご使用法(もちの作りかた)

- 1 パッキンを確実に取り付けてください。パッキンはボイラーネジの下段に入れます。



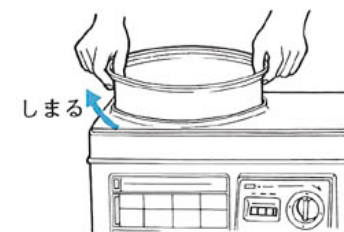
●パッキンがずれたり、つけ忘れると蒸気が漏れて蒸せなくなります。

- 2 ボイラーにもち米の量に合わせた水を入れてください。



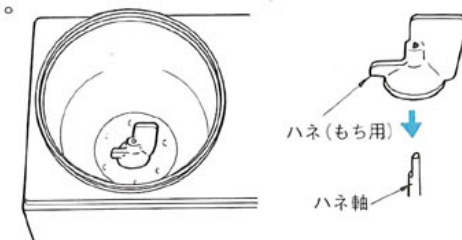
●給水は付属の計量コップを使用し、上記および本体正面の取扱いシールに従って、正確に計って行なってください。

- 3 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しめ付けてください。



●うすを取り付ける前に給水されているか確認してください。
●うすの締め付けがゆるいと蒸気がもれてしまいブザーがなって蒸し上がりません。

- 4 ハネ(もち用)をハネ軸に確実にさし込んでください。



●ハネやハネ軸にもちがついているとさし込めません。もちを取り除いてください。
●うす底やハネの裏側にもちがついていたら、取り除いてください。もち米が蒸せなくなることがあります。
●ハネはもち用(金属製)と、みそ用(プラスチック製)の2種がありますので、間違えないようにしてください。

- 5 良く水切りしたもち米をうすに入れてフタをしってください。



●うすには3.6(ℓ)と1.8(ℓ)の容量ラインが示してあります。これは水に浸した米の量です。
●うすに入れたもち米は平らにならしてください。

6 プラグをコンセントにさし込みスイッチを「むす」にしてください。

約50分経ったらブザーがなり蒸し上ります。
(3.6ℓのとき)



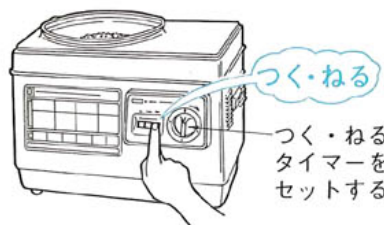
- 気温が低いときには、多少蒸し上がり時間が長びく場合があります。
- 蒸している間はうす、フタが高温になりますのでご注意ください。
- ブザーがなるまでフタをあけたり、スイッチを切ったりしないでください。良く蒸し上らないことがあります。

7 ブザーが鳴りましたら、スイッチを「切」にして、フタを取ってください。



- よく蒸せたことを確認してください。

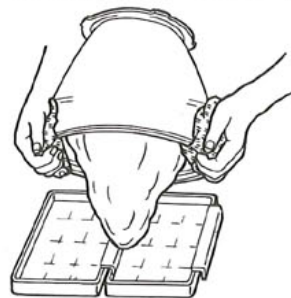
8 スwitchを「つく・ねる」にして、つく・ねるタイマーをセットしてください。(標準時間10分)



- かたさの好みに応じて、つく・ねるタイマーのセット時間を加減してください。
- 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、ボイラーへ少量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取り出しにくくなります。

9 もちを取り出してください。

つく・ねるタイマーが「チン」となってもちのつき上りをお知らせしたら、スイッチを「切」にして素早くうすを矢印の「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てください。のし板1枚で1.8ℓ(1升)2枚で3.6ℓ(2升)です。



- 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。

10 もちの中からハネを取り出してください。

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、注意しながらシャモジや乾いたフキン等を使用して取り出してください。

11 もちをのししてください。

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。
- のしたもちは12～24時間程度おきます。

12 もちを切ってください。

かたくなったもちをのし板から取り出して裏返しにしますと、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、はりついたりしませんので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、ボ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しておいしくおめし上りください。

みそつき、マッシュポテト作りとしてのご使用法

■本機はみそつき、マッシュポテト作りができます。
豆、ジャガイモをつぶすのにご活用ください。

みそつき

●材料

下記の分量が適量です。1回の分量はこれ以下でお作りください。(でき上り約5kg)

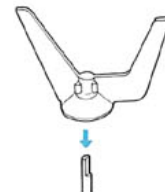
大豆(乾燥)	1.0kg
(3倍容量の水に一晩浸しておきます)	
米こうじ	1.8kg
塩	0.6kg
煮汁	150～250ml
($\frac{3}{4}$ ～1 $\frac{1}{4}$ カップ)	

- 大豆はあらかじめ親指と薬指でつまんでつぶれるくらいじゅうぶんやわらかく煮ておきます。(約6時間)

1 パッキンをもちつき時と同じ要領で確実に取り付けてください。

2 うすを正しく取り付けてください。

3 ハネ(みそ用)をハネ軸に確実にさし込んでください。



4 じゅうぶんやわらかく煮た大豆を水切りし、熱いうちにうすに入れ、フタを手でおさえて、スイッチを「つく・ねる」にしてください。

- 煮汁は残しておきます。
- つき始めは豆が飛び散りますので、しばらくフタをし、手でおさえていてください。(30秒～1分)
- 豆は2～3分でつぶれます。

5 リッドをはずして時々豆のつぶれ具合を見てください。よくつぶれたらスイッチを「切」にします。

マッシュポテト

- ジャガイモ600g～2kgをつぶすことができます。

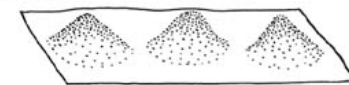
1 パッキンをもちつき時と同じ要領で確実に取り付けてください。

2 ボイラーに計量コップで計って900mlの水を入れてください。

- うすのまわりにくっついてつぶれない豆は一度スイッチを「切」にしてからへら等で中央にかき寄せ、もう一度スイッチを「つく・ねる」にしてよくつぶします。
- 豆のつぶれ具合は、リッドをはずして見ると便利です。

6 つぶれた大豆を取り出し、3等分してさましておきます。

7 塩、こうじをほぐし、よく混ぜ合わせて3等分しておきます。



8 うすの中へつぶした大豆の $\frac{1}{3}$ と7で準備した塩、こうじの $\frac{1}{3}$ を入れ、フタをして手でおさえ、スイッチを「つく・ねる」にしてください。

(1回約5分)

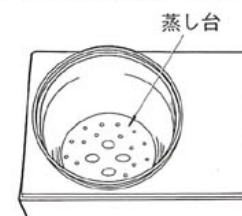
途中材料が混ざりにくくなったら、残しておいた煮汁を少しずつ加え(50～80ml)かたさを加減してください。

- 煮汁は市販みそより少しかためになる位まで加え、よく混ぜます。
- このように残りも $\frac{1}{3}$ ずつ混ぜてください。
- 混ぜたものは完全にさまします。さまさないで仕込むと、でき上りのみそがすばくなります。
- ご使用後は塩分がうすに残らないようよく洗ってください。

9 容器にすきまなくつめ、表面にぴったりとふたをし、重し(約1kg)のをせます。

- ゴミが入らないようにしておきます。
- 直射日光をさけて保存してください。
- 5ヶ月頃からおいしく食べられます。

3 うすを正しく取り付け、蒸し台をセットしてください。



- 蒸し台底面の筒部をハネ軸に合わせ、さし込んでください。

4 フキンをうす内にひろげ、ジャガイモを入れてフタをします。

5 スイッチを「むす」にして、ジャガイモ全体に芯がなく、クシが通るまで蒸します。

6 蒸し上ったら、スイッチを「切」にしてジャガイモをフキンで包んで取り出し、水を切ります。

7 蒸し台をはずし、ハネ(みそ用)をハネ軸に確実にさし込んでください。

8 水切りしたジャガイモをうす内に入れフタをし、手でフタをおさえてスイッチを「つく・ねる」にしてください。

●つぶし始めはジャガイモが飛び散りますので、しばらくフタを手でおさえてください。

(30秒～1分)

●ジャガイモは3～4分でつぶれます。

●ジャガイモのつぶれ具合はリッドをはずして見ると便利です。

●うすのまわりについてつぶれないジャガイモは、一度スイッチを「切」にしてからヘラ等で中央にかき寄せ、もう一度スイッチを「つく・ねる」にしてつぶしてください。

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。粉ねりとしてもご活用ください。

●材料

パン

300～600g(食パンの場合)の粉ねりができます。

[バウンド型(19×10×8.5cm)1個分の材料(標準量)]

粉(強力粉)	300g
イースト(ドライ)	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
塩	5g(小さじ1)
牛乳	135ml

(標準時間13分)

うどん

400g～800gの粉ねりができます。

[4人分の材料(標準量)]

●手のしの場合は水分45%位が最も適当です。	
粉(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)
(標準時間15分)	

1 パッキンをもちつき時と同じ要領で確実に取り付けてください。

うすを正しく取り付けてください。

ハネ(もち用)をハネ軸に確実にさし込んでください。

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」にして、つく・ねるタイマーをセットしてください。

●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、ボ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付いたり、ボ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。

●粉の分量に応じてタイマーのセット時間を加減してください。

3 つく・ねるタイマーが「チン」となって生地のねり上りをお知らせしたら、スイッチを「切」にして、生地を取り出してください。

●ねり途中でうすのまわりについてねれない粉は、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」にしてねり上げてください。

●やわらかい生地の場合は蒸気孔からボイラー内に少量漏れることがありますのでご注意ください。

●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、うどんに仕上げてください。

●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、ぬれフキンをかぶせ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整してください。

●うどん生地をのすのに付属ののし棒をご使用になると便利です。

蒸し器としてのご使用法

■本機は赤飯・茶わん蒸しなどの蒸し料理ができます。蒸し器としてもご活用ください。

赤飯

1.8ℓ(1升)～3.6ℓ(2升)の赤飯ができます。

●材料(標準量)

もち米(洗米前)	3.6ℓ(2升)
あずき	300g(約2カップ)
打ち水(あずきの煮汁)	200～300ml
給水量	900ml
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 パッキンをもちつき時と同じ要領で確実に取り付けてください。

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

3 うす、ハネ(もち用)を取り付けてください。

4 準備の項にて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、スイッチを「むす」にしてください。

5 蒸気が出はじめて約5分たってから第1回の打ち水をします。1回に分量の1/3をもち米全体に素早くふりかけます。フタをしてさらに蒸気が出てから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せ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」にして別容器にあげ、ハネを取り出してください。

●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、うちわであおいでさまし、つやを出します。

8 好みに応じてゴマ塩を加減してふりかけ、おめし上りください。

その他の蒸し料理

1 パッキンをもちつき時と同じ要領で確実に取り付けてください。

2 ボイラーに付属の計量コップで料理内容に必要な分量の水を入れてください。最大定格給水量ライン(900ml)以上はあふれて危険ですので絶対に入れないでください。

3 うすを正しく取付けてマッシュポテトの場合と同じ要領で蒸し台をセットします。(ハネは使用しません)

4 スイッチを「むす」にしてください。約20分で蒸気が出ますので、蒸し台へ料理をのせ、フタをしてつく・ねるタイマーをセットしてください。●つく・ねるタイマーは3～30分の範囲内でセットできます。料理内容に応じてセット時間を加減してください。

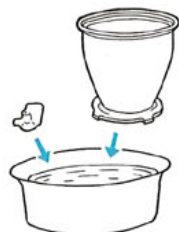
●茶わん蒸しなら一度に3ヶできます。

●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認してから、再び給水し蒸し動作を続けてください。

5 つく・ねるタイマーが「チン」となったらスイッチを「切」にして料理を取り出してください。

あとしまつ

- 1 ハネ・うすをはずして水につけ、フキン、スポンジ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。

- ハネ軸を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

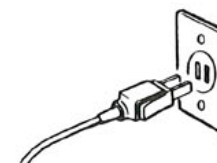
電 源	100V 50/60Hz	容 量	1.8~3.6ℓ(1~2升)
電動機消費電力	270/300W	外 形 寸 法	430mm×302mm×370mm (幅) (奥行) (高さ)
電熱装置消費電力	830W		
電動機の定格時間	30分	重 量	11kg

アフターサービスと保証について

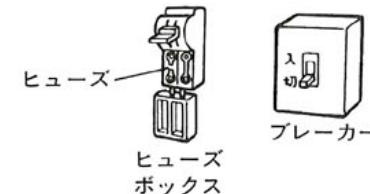
不具合を生じた場合は、修理を依頼される前に次の点検をしてください。

● 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	○ バックシ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、また水切りを良くしましたか ○ もち米は完全に蒸せていますか 蒸気がもれていませんか、又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

以上のことをお調べのうえ、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)282 818002