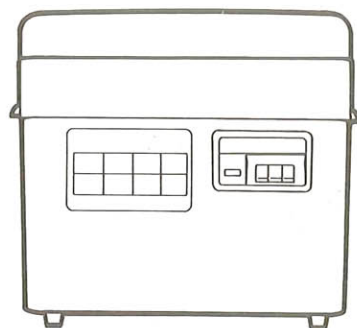


# 取扱説明書

## 日立もちつき機

家庭用

### HM-330形



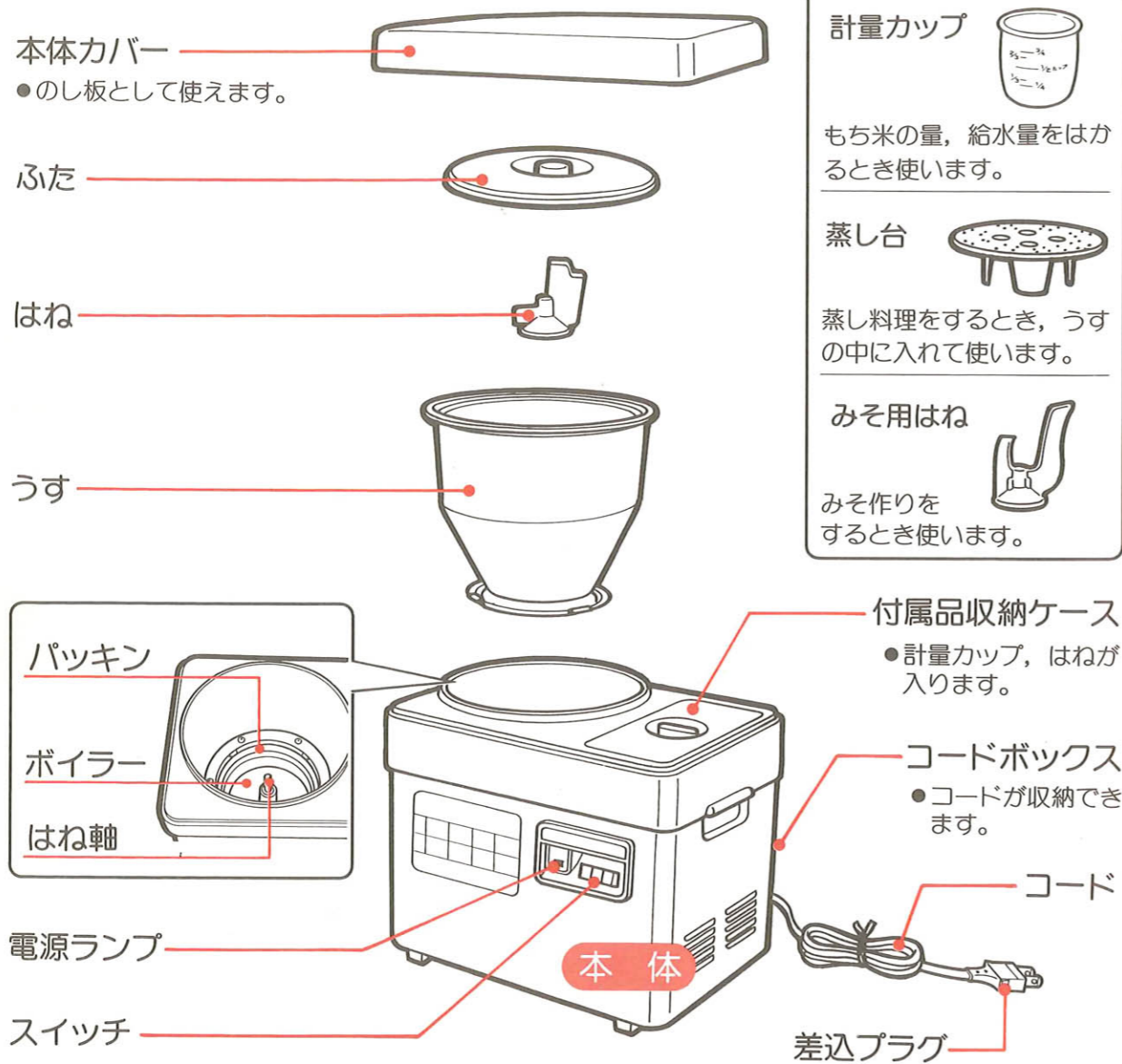
## も く じ

各部のなまえ	1
仕様	1
もち米・用具の準備	2
使いかた	3~4
もちの取り出しかた	5
もちのまとめかた・保存のしかた	5
必ずお守りください	6
お手入れ	7
料理例	8~10
「故障かな?」と思ったら	裏表紙
アフターサービスと保証	裏表紙



- お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みください。
- お読みになったあとは必ず保存してください。

# 各部のなまえ



# 仕様

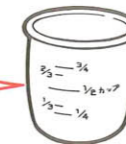
電源	交流 100V 50/60Hz共用
消費電力	電動機 50Hz-270W, 60Hz-300W
	電熱装置 830W
連続運転可能時間	20分
容量	もち: 3.6ℓ(2升)~5.4ℓ(3升) 赤飯: 2.7ℓ(1.5升)~3.6ℓ(2升)
大きさ	幅43.6cm 奥行33.5cm 高さ38.7cm
重さ	約11kg

# もち米・用具の準備

## 1 もち米をはかる

1回につけるもち米の量は……  
3.6ℓ~5.4ℓ  
(2升・3.0kg~3升・4.5kg)

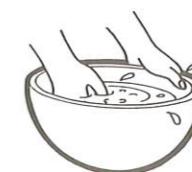
付属の計量カップを使って。すりきり1杯約0.18ℓ(1合)



もち米の量が5.4ℓより多くても、3.6ℓより少なくてもうまくつきません。玄米は使用しないでください。

## 2 洗米する

最初は手早く、あとは水がにごらなくなるまで十分に。



## 3 水に浸す(6~12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。また、短かすぎると、つややねばりがなくなります。

## 4 水切りする

30分程度、ザルに上げます。

金属製、竹製のザルを。プラスチック製は水切りが悪いので、よく振って。



水切りが悪いともち米が蒸せなかったり、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、用具を準備する



片栗粉または上しん粉







# もちの取り出しかた

## 1 うすをはずす

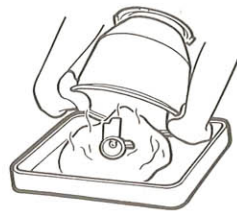
スイッチを切り、「ゆるむ」の方向に回してはずします。



うすやはねは熱くなっていますので、注意してください。

## 2 うすを逆さにし、のし板の上に取り出す

はねもいっしょに出ます。手を水でぬらして取り出してください。



# もちのまとめかた・保存のしかた

## 丸もち

- ① 手にもちとり粉をつけ、つきあがったもちを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。
- ③ もちとり粉をしいたところに間をあけておきます。



## のしもち

- ① 手にもちとり粉か水をつけて、のし板に取り出したもちを均等にのばし、平らに仕上げます。
- ② 12~24時間程度おいて、好みの大きさに切ります。



## 温度・湿度の低い場所で保存しましょう

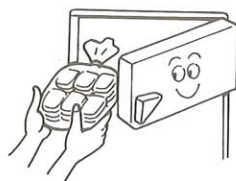
湿度が高いとカビが発生しやすくなります。

- たくさんついたときは……もちとり粉をよくはらい、ポリ袋に入れて密封し冷蔵庫へ。



## 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て密封し冷蔵庫へ。



# 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

### 電源を確かめる

交流100V

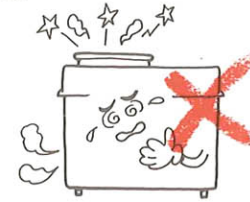


たこ足配線は電流容量との関係で危険ですので、おやめください。

## 使用中

### 運転だけを20分以上続けしないで

モーター故障の原因となります。



### 使用場所に注意

不安定な場所、テーブルなどの台の上や火の近くで使わないでください。



### やけどに注意

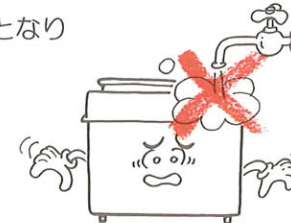
使用中、使用直後は、ふたやうすが高温になりますので、直接さわらないでください。



## 使用后

### 本体の水洗いはしないで

感電、故障の原因となります。



### 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。



### 空炊きしたときは

#### すぐ水を入れしないで

蒸気が吹き出し危険です。ポイラーがさめてから入れてください。



### もちつきの途中で止めないで

誤って止めたときや停電などで止まったときはすぐもちを取り出してうすやはねをはずしてください。時間がたつと、もちがうすにくっついてモーターが回らなくなったり、はねが取れなくなることがあります。

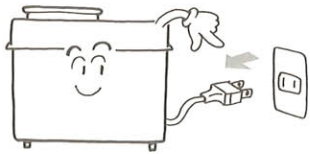




# お手入れ

## お手入れするときは

差込プラグを抜き、  
本体がさめてから。



食器用洗剤をお使いください。



表面やフッ素加工面(うす, はね, ボイラー)  
を傷つける原因になります。

●お手入れは使用ごとにおこなってください。お手入れが不十分ですと、カビが発生することがあります。

### 本体

固く絞ったふきんでふきとつ  
てください。



### ボイラー

ぬれたふきんでふきとつてく  
ださい。



### はね軸

はね軸を回さないように、  
ぬれたふきんでふきとつてく  
ださい。



もちが残ってい  
るとはねが差し  
込めません。

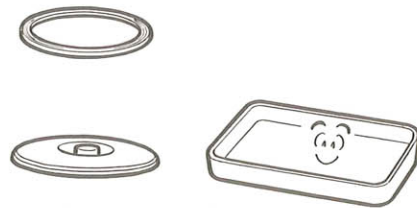
## うす・はね・パッキン・ふた・蒸し台・本体カバー

水に浸し、スポンジなど  
のやわらかいもので洗つ  
てください。

落下させたりして変形  
させないよう取扱いに  
注意して。

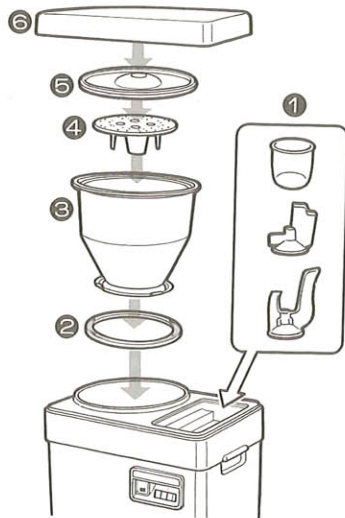


裏側について  
いるもちもき  
れいに取って。



## 保管するときは

十分に乾かしてから収納してください。



- ① 付属品収納ケースにはね、計量カップを入れます。
- ② パッキンを取り付けます。
- ③ うすを取り付けます。
- ④ 蒸し台をうすの中に入れ、はね軸に合わせ、差し込みます。
- ⑤ ふたを逆さにしてかぶせます。
- ⑥ 本体カバーをかぶせます。

# 料理例

## つきたてのもちで……

### あんこもち

(材 料)  
あずきあん

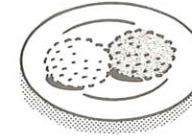


(作りかた)

もちを一口大にちぎり、あずきあんをからませる。

### ごまもち

(材 料)  
ごま, 砂糖,  
しょうゆ



(作りかた)

半ずりにしたごまに砂糖とし  
ょうゆを混ぜ、もちにまぶす。

### おろしもち

(材 料)  
大根, しょう  
ゆ, かつお節



(作りかた)

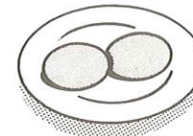
大根をおろし、しょうゆとか  
つお節を加え、一口大にちぎ  
ったもちにからませる。

## 混ぜたもち

### 草もち

(材 料)

もち米…………… 5.4ℓ  
よもぎ(茎の部分を取り除く)…… 500g



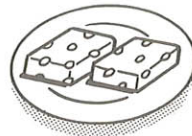
(作りかた)

- ① よもぎはたっぷりの湯でやわらかくゆで、冷水にとって水気をよく絞り、すり鉢ですっておく。
- ② 蒸し上がったもち米に①を加え、 スイッチを入れ、好みのかたさにつきあげる。

### 豆もち

(材 料)

もち米…………… 5.4ℓ  
大豆…………… 3カップ  
黒豆…………… 1½カップ 塩…………… 大さじ3



(作りかた)

- ① 大豆と黒豆は洗って、いっておく。
- ② もちが7~8割程つきあがったところで、①と塩を入れる。
- ③ 好みのかたさにつきあげる。

## 雑 煮

### 東京風雑煮

(材 料) 4人分

角もち…………… 4個  
鶏肉ささみ… 4本  
かまぼこ…… 4枚  
生しいたけ… 4枚

① (だし汁…………… 600ml  
塩…………… 小さじ1  
うす口しょうゆ… 少々  
三つ葉, ゆず…………… 少々)

(作りかた)

- ① ささみは1本を4つにそぎ切りにする。かまぼこは1枚を半分に切る。生しいたけは石付きをとってゆでる。
- ② だし汁を煮立てて味をつけ、ささみを加える。
- ③ もちは焼いて湯洗いする。
- ④ 椀にもちと具を入れ、熱いだし汁を注いでゆずを落とす。

### 京風雑煮

(材 料) 4人分

丸もち…………… 4個  
鶏もも肉…… 100g  
にんじん…………… 4cm  
うずら卵…………… 4個

① (だし汁…………… 600ml  
白みそ… 大さじ4  
せり…………… ½束  
ゆず…………… 少々)

(作りかた)

- ① 鶏肉はそぎ切りにする。にんじんは梅型に切り、ゆでる。うずら卵はゆでて殻をむく。せりはゆでて4cm長さに切る。
- ② もちは熱湯に入れ、やわらかくする。
- ③ だし汁を煮立てて鶏肉を加え、白みそを溶き入れ、もちと具を入れた椀に注ぎ、ゆずを落とす。



## ■赤飯

2.7ℓ(1.5升)~3.6ℓ(2升)の赤飯ができます。

(材料) 3.6ℓ(2升)分

もち米…………… 3.6ℓ(2升)  
 あずき…………… 300g  
 打ち水(あずきの煮汁)…………… 200~300ml  
 ごま塩…………… 適量  
 給水量…………… 900ml  
 (2.7ℓ(1.5升)のときは720ml)

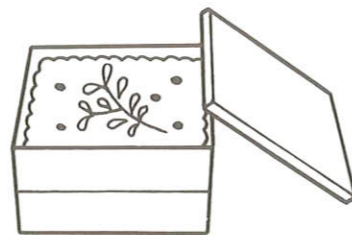
(準備)

●あずき

たっぷりの水(あずきの量の約6~7倍)にふく  
 れるまでつけ、そのままかためにゆで、煮汁と  
 分けておく。(もち米の分量に適した煮汁を打  
 ち水用として残しておく。)

●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る。  
 水切りしたもち米はあずきと混ぜておく。



(作りかた)

- ①パッキンを取りつけ、蒸し水を入れる。  
 (うす、はねの取り付けはもちつきと同じで  
 す。)
- ②うすにもち米とあずきを入れ、表面を平らに  
 してふたをし、**[むす]**スイッチを入れる。
- ③蒸気が出はじめ約5分たったら、打ち水を  
 する。全体に素早くふりかけ、ふたをしてさ  
 らに蒸気が出てから1~2回くりかえす。
- ④ブザーが鳴ったらスイッチを切る。  
 うすをはずし、もちを取り出すときのように  
 赤飯を別の容器に移し、ほぐしながらうちわ  
 であおいでつやを出す。

## ■茶わん蒸し

一度に3個の茶わん蒸しができます。

(材料) 3人分

卵(中)…………… 2個  
 だし汁…………… 270ml  
 塩…………… 小さじ½  
 うす口しょうゆ…………… 小さじ½  
 みりん…………… 小さじ1  
 鶏肉…………… 60g  
 生しいたけ…………… 3枚  
 かまぼこ…………… 6枚  
 三つ葉…………… 少々  
 ゆず…………… 少々



(作りかた)

- ①卵を割りほぐして、塩、しょうゆ、みりん  
 で味つけただし汁を加えて混ぜ合わせ、一度ふ  
 きんでこす。
- ②茶わんに酒としょうゆで下味をつけた鶏肉を  
 入れて①を注ぎ、かまぼこ、生しいたけを入  
 れる。
- ③パッキンを取りつけ、蒸し水を入れてうす、  
 蒸し台をセットする。(蒸し台は底面の筒部を  
 はね軸に合わせ差し込む。)
- ④**[むす]**スイッチを入れる。  
 蒸気が出はじめたら、②を蒸し台にのせ、ふ  
 たをして12~15分蒸す。
- ⑤蒸し上がったら、スイッチを切り、三つ葉を  
 加える。

## みそ用ハネを使って……

## ■みそ作り

(材料) できあがり量：約7.5kg

大豆(乾燥)…………… 1.5kg  
 米こうじ…………… 2.7kg  
 塩…………… 0.9kg  
 煮汁…………… 250~350ml

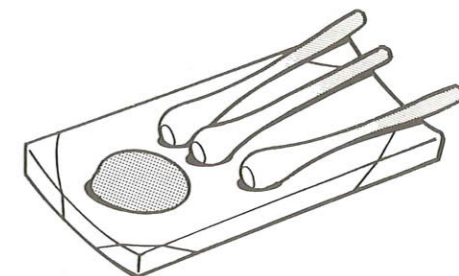
(準備)

●大豆

たっぷりの水(大豆の量の3倍)に一晩浸してか  
 ら、十分やわらかくなるまで(指でつまんでつ  
 ぶれるくらい)煮ておく。

(作りかた)

- ①パッキン、うすを取りつけ、みそ用ハネをセ  
 ットする。
- ②大豆を水切りしてうすに入れ、ふたをする。
- ③ふたを押さえて**[つく]**スイッチを入れる。  
 2~3分で豆がつぶれる。  
 (最初は豆が飛び散りますので必ずふたを押  
 さえてください。)
- ④つぶれた大豆を取り出し、3等分しておく。  
 塩とこうじはよく混ぜ合わせて3等分してお  
 く。
- ⑤うすに④の大豆½と塩、こうじを混ぜ合わせ  
 たもの½を入れふたをして**[つく]**スイッチを  
 入れる。残りも同様にし2回おこなう。
- ⑥⑤を完全にさまし、容器にすきまなく詰め、  
 表面にぴったりふたをして重し(約1kg)を  
 のせる。



うすのまわりについてつぶれない豆は、ス  
 イッチを切ってへらなどで中央にかきよせ  
 る。再び**[つく]**スイッチを入れてよくつぶす。

途中で混ざりにくくなったら、スイッチを  
 切り、大豆の煮汁を少し加え(市販のみそ  
 より少し固めになるくらいまで)混ぜ合わ  
 せる。

※ゴミが入らないように直射日光をさけて保存しましょう。  
 ※5ヶ月目頃から、おいしく食べられます。



# 「故障かな？」と思ったら……次の点をお調べください。

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。
■ 蒸しはじめてすぐブザーが鳴る	● ボイラーに水を入れましたか。
■ 蒸気もれがして、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。 ● 水切りは十分しましたか。
■ ついたもちにツブツブが残る	● 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。 ● 給水量が多すぎませんか。 ● 手水をしませんでしたか。 ● 浸し時間が長すぎませんか。 ● つき時間が長すぎませんか。
■ うす底からもちがもれる	● 浸し時間が長すぎませんか。 ● 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、「故障かな？」と思ったら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が別紙(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打切後最低6年間保有しています。

● 補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

日立家電販売株式会社

日立熱器具株式会社

〒105 東京都港区西新橋2-15-12 電話 (03) 502-2111