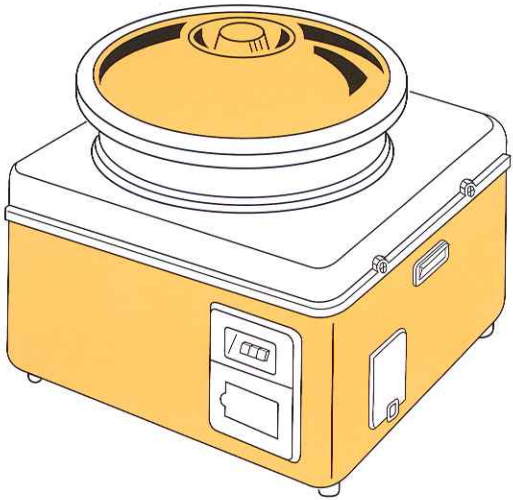
KIORITZ

共立餅つき機

取扱説明書



空冷スチーム

もちろん

HEA-34K

(3.6～5.4L用)

⚠ 警告

ご使用前に、必ず取扱説明書をよく読んで正しく作業してください。
取扱説明書の指示内容を守ってください。

安全上のご注意

ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要な内容ですので、必ず守ってください。

■注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を「⚠ 警告」「⚠注意」の2つに区分しています。

⚠警告	死亡または重傷を負う可能性が想定される内容です。
⚠注意	傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容です。

■守っていただく内容を、次の記号で説明しています。(次の記号は一例です。)

	禁止の行為であることを告げる内容です。
	行為を強制したり、指示したりすることを告げる内容です。

⚠ 警 告	
	修理技術者以外の人は、絶対に分解・修理・改造はしないでください。 発火・異常動作によるけがの原因になります。
	水につけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。 やけど・感電・けがをする恐れがあります。

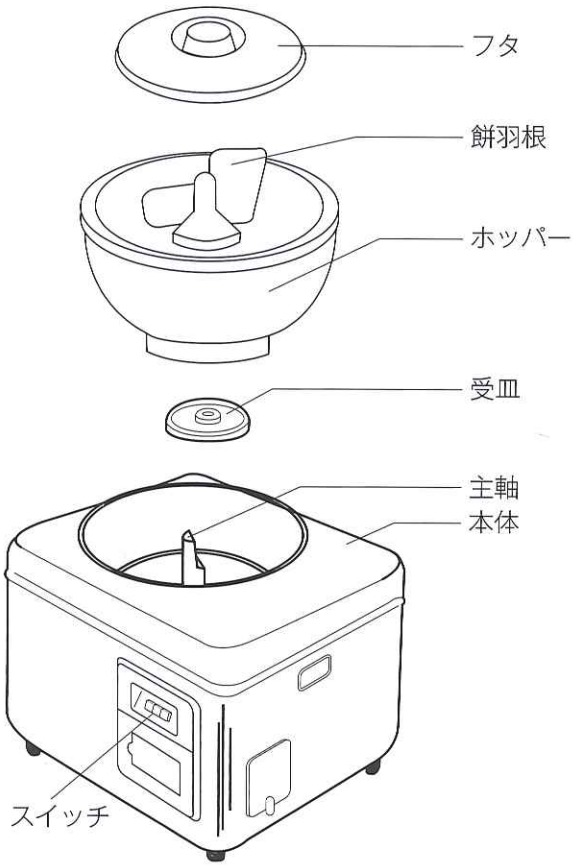
⚠注 意

	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。感電・ショート・発火の原因になります。
	電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。
	電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。 また、重い物を載せたり、はさみ込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。
	交流 100V 以外では使用しないでください。 火災・感電の原因になります。
	不安定なところでは使用しないでください。 けがの原因になります。
	使用中は、移動させないでください。 やけど・けがの原因となります。
	使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。 けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
	部品の取付け、取外し及びお手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。
	もちとり器を使わないでもちを取り出すときは、必ずふきんでホッパーをつかんで、本体からはずしてください。やけどの原因になります。

特長

○空冷装置付きなので、こしの強い、舌ざわりの良い、甘味の強いお餅が作れます。
○スイッチの切り替えで、風を送ったり、風を止めることができ、空冷ならではのお餅が作れます。
○送風通路は全て樹脂部品で構成されており、錆などの心配がありません。
○餅とり器付きですので簡単につき上ったお餅がとり出せます。

各部の名称



付属品



餅とり器

別売品



みそ用パッキン

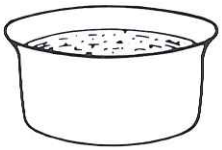
（餅つきには使用しないで下さい）



みそ羽根

餅のつき方

準　備　※うるち米のまじっていない、新もち米を使用するのが良い餅をつくこつです。



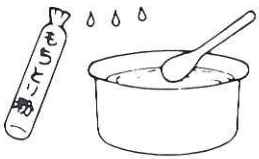
（6～12時間浸す）

(1)　もち米を計量し、洗米後6～12時間水に浸しておきます。浸す時間が短いと固いお餅やブツブツのあるお餅になることがあります。

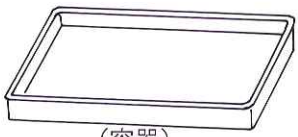


（15分以上水切り）

(2)　浸したもち米をザルに入れ、蒸す前に15分以上水切りをします。水切り時間が短いと柔かいお餅になることがあります。



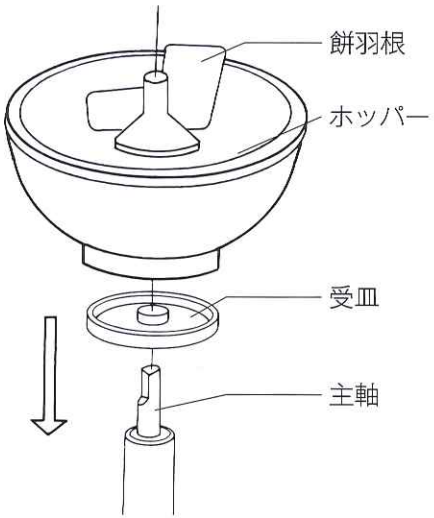
(3)　餅取り粉、シャモジ、餅を取り出す容器、水などを前もって準備してください。



（容器）

(4)　ホッパー、餅羽根、受皿はきれいに洗ってください。

ご使用方法

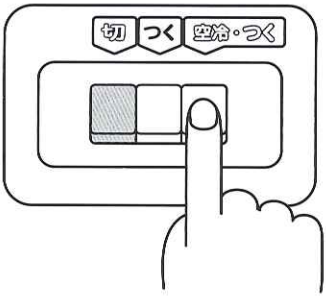


(1) 受皿を取り付けます。
- きれいに洗った物をご使用ください。
- みそ用パッキンは使用しない。

(2) ホッパーを取り付け、餅羽根を主軸の切り欠きに合せて差し込みます。
- ホッパーは「しまる」の方向に廻して確実に取り付けてください。
- 餅羽根を奥まで差し込みます。

(3) ホッパーに蒸し上ったもち米を入れます。

(4) 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- スイッチは 切 になっているか確認して電源プラグを差し込みます。



(5) スイッチを 空冷・つく にセットします。
- やわらかいお餅がお望みの際は つく にセットしてください。
- 約10分できれいなお餅ができます。
- 餅つきの際はフタをしないでください。

ゆっくり押えて、すばやく取り出す



（餅とり器の使い方）

(6) 餅とり器でお餅を取り出します。
- スイッチは 切 にしないでください。
- 水にぬらした餅とり器のふちを持ち、ゆっくりとホッパーの底まで押えると、お餅は餅とり器の中に入りますのですばやくもち上げて取り出してください。
- 餅羽根がお餅と一緒に主軸から抜ける事もあります。

(7) スイッチを 切 にします。

(8) 餅つきが終ると、餅羽根とホッパーを外して洗ってください。
- お餅が固まると外れなくなる事があります。

お願い 餅つき後は、毎回餅羽根とホッパーを外して丁寧に水洗いしてください。
上記のお手入れをしないと、餅羽根に付着して固まった餅により、ホッパーが破損する恐れがあります。

みそのつき方

準　備

○大豆(1,000g)、米こうじ(1,000g)、塩(粗塩)(450g)、煮汁(500mℓ)の割合で準備してください。(約4kgのみそができます)
○みそ羽根、みそ用パッキンをご用意ください。(別売品)

大豆の煮方

(1)大豆をよく洗い、8～12時間水にひたします。吸水すると約2倍にふくらむので、十分に大きな容器を準備します。
(2)鍋に(1)の大豆とたっぷりの水を入れて強火にかけます。煮立ったら火を弱め、途中で浮いたアクをすくいながら、時々かき混ぜます。差し水をしながら、指で軽く押さえてつぶれるまで5～6時間煮ます。(圧力鍋を使うと早く煮上がります。)
(3)(2)の煮た大豆をザルにあげ、煮汁を約500mℓとります。後でこうじを混ぜる際に使います。大豆は人肌程度に冷まします。

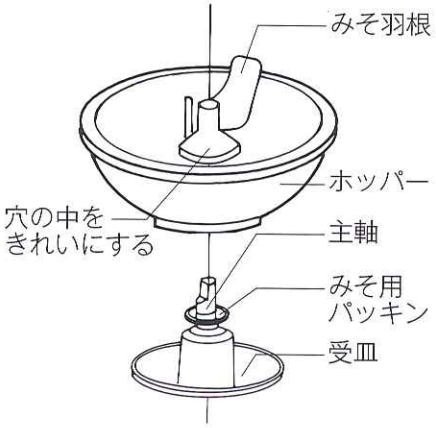
ポイント 大豆を煮る時は多くの水を必要とするので、大きな鍋を用意してください。

お願い 「つく」のスイッチを入れた際に、モーターがうなり音を発して回転しない場合は、スイッチを切って手助けをしてください。

ご使用方法

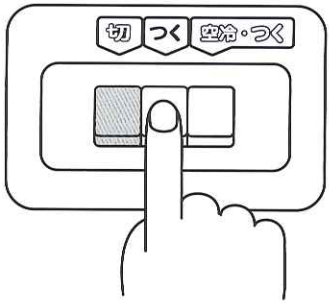
(4)ホッパー・ボイラーパッキン・みそ羽根をセットします。
(3)を入れます。
大豆が飛び出さないように内ぶたを押さえてから、「つく」のスイッチを押します。
(5)内ぶたを押さえながら約2～3分、大豆がつぶれるまで運転します。

ポイント 途中でスイッチを切り、ホッパーについた大豆をしゃもじでかき落とし、中央に寄せてください。内ぶたを押さえ、再びスイッチを「つく」にしてください。
(大豆がつぶれるまで繰り返してください。)



(6)《塩切り》

こうじと塩を、別の容器に入れてほぐしながら混ぜます。



(7)(6)を約1/2と煮汁約1/2を加え、内ぶたを押さえてから「つく」のスイッチを押します。煮汁はホッパー内壁に沿って回し入れます。

(8)スイッチを切り、残りの(6)と煮汁を加えます。内ぶたを押さえてから「つく」のスイッチを押します。

ポイント 途中でスイッチを切り、ホッパーについた大豆をしゃもじでかき落とし、中央に寄せてください。内ぶたを押さえ、再びスイッチを「つく」にしてください。
（よく混ざるまで繰り返してください。）

(9)スイッチを切って、しゃもじでみそを取り出します。密閉容器にみそを入れ、冷暗所で保存します。約6ヶ月後に美味しいみそができあがります。

ポイント 多量のみそをつくるときは、(4)～(9)を何度も繰り返してください。

株式会社やまびこ

〒198-8760 東京都青梅市末広町 1-7-2　Tel 0428-32-6181

やまびこ北海道株式会社
〒004-0041　北海道札幌市厚別区大谷地東 1-2-20　Tel 011-891-2249（代）

やまびこ東北株式会社
〒984-0002　宮城県仙台市若林区卸町東 5-1-50　Tel 022-288-0511（代）

やまびこ東部株式会社
〒198-0025　東京都青梅市末広町 1-7-2　Tel 0428-32-1091（代）

やまびこ中部株式会社
〒452-0031　愛知県清須市西枇杷島町宮前 1-39　Tel 052-502-4111（代）

やまびこ西部株式会社
〒701-0221　岡山県岡山市南区藤田 566-159　Tel 086-296-5911（代）

やまびこ九州株式会社
〒816-0943　福岡県大野城市白木原 5-3-7　Tel 092-573-5361（代）

やまびこレンテックス株式会社
〒198-0025　東京都青梅市末広町 1-7-2　Tel 0428-32-6777（代）

ご用命の際はお買い上げいただいた販売店へご連絡ください。

(C) 2009 株式会社やまびこ　著作権法により無断での複製、転載などは禁止されております。

HEA34K-6006(1)　0909