KIORITZ

共立餅つき機

取扱説明書

空冷スチーム

型　式
HSA24K
（1.8～3.6L用）

もちろん

（家庭用）

このたびは、共立「空冷スチーム2升もちつき機」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

●保証書は、「お買い上げ日、販売店名」などの記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。（保証書別添付）

安全上のご注意	2
各部のなまえと扱いかた	4
お手入れと保管のしかた	5
もちのつきかた	6
もちの取り出しかた	8
一口メモ	9
混ぜもちのつくりかた	10
赤飯のつくりかた	11
みそのつくりかた	12
うどん・パンの粉ねり	13
故障かな？と思ったときは	14
仕様	15

⚠ 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

必ずお守りください

ここに示した注意事項は、**共 立**「空冷スチーム2升もちつき機」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、誤った取り扱いをすると生じる危害や損害の程度を「⚠ **警告**」「⚠ **注意**」の2つに区分し説明しています。

⚠ **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。

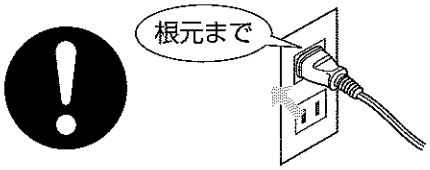
＊守っていただく内容を、次の記号で区分し説明しています。（記号は一例です。）

	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

電源・コードについて

電源プラグを根元まで確実に差し込んでください



指し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。

●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしないでください



ぬれ手禁止

感電の原因になります。

電源プラグのほこりなどは定期的に取ってください



プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良をおこし、火災の原因になります。

●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使用しないでください。



禁止

たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

コード・電源プラグを破損するようなことはしないでください。



禁止

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物をのせたり、束ねたりしないでください。

傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。

●コード・プラグの修理は、販売店にご相談ください。

⚠警告

本機の取り扱い

絶対に分解・修理・改造等は行わないでください

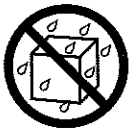


分解禁止

火災・感電・けがの原因になります。

●修理は販売店にご相談ください。

本体を水につけたり、本体に水をかけたりしないでください



水ぬれ禁止

本体内蔵の電気部品に水が入り、ショート・感電の原因になります。

子どもなど取り扱いに不慣れな者だけでの使用や、乳幼児の手の届く所での使用はしないでください



禁止

やけど・感電・けがの原因になります。

⚠注意

電源・コードについて

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って抜いてください



感電や、ショートによる発火の原因になります。

部品の取り付け・取り外し・お手入れは、必ずスイッチを切り電源プラグを抜いてから行ってください



電源プラグを抜く

けがの原因になります。

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておいてください



電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

本機の取り扱い

蒸しているときは、内ぶた・ホッパーが熱くなります。触れないでください



接触禁止

やけどの原因になります。

もちを取り出すときは、必ずふきんなどでホッパーをつかんで本体から外してください



やけどの原因になります。

●羽根を取り出すときも注意してください。

空だきをしたときは、すぐに水を入れないでください



禁止

やけどの原因になります。

●約10分たってから入れてください。

不安定な場所では使わないでください



禁止

けがの原因になります。

●床の上などの安定した場所で使用してください。

運転中に移動させないでください



禁止

けがの原因になります。

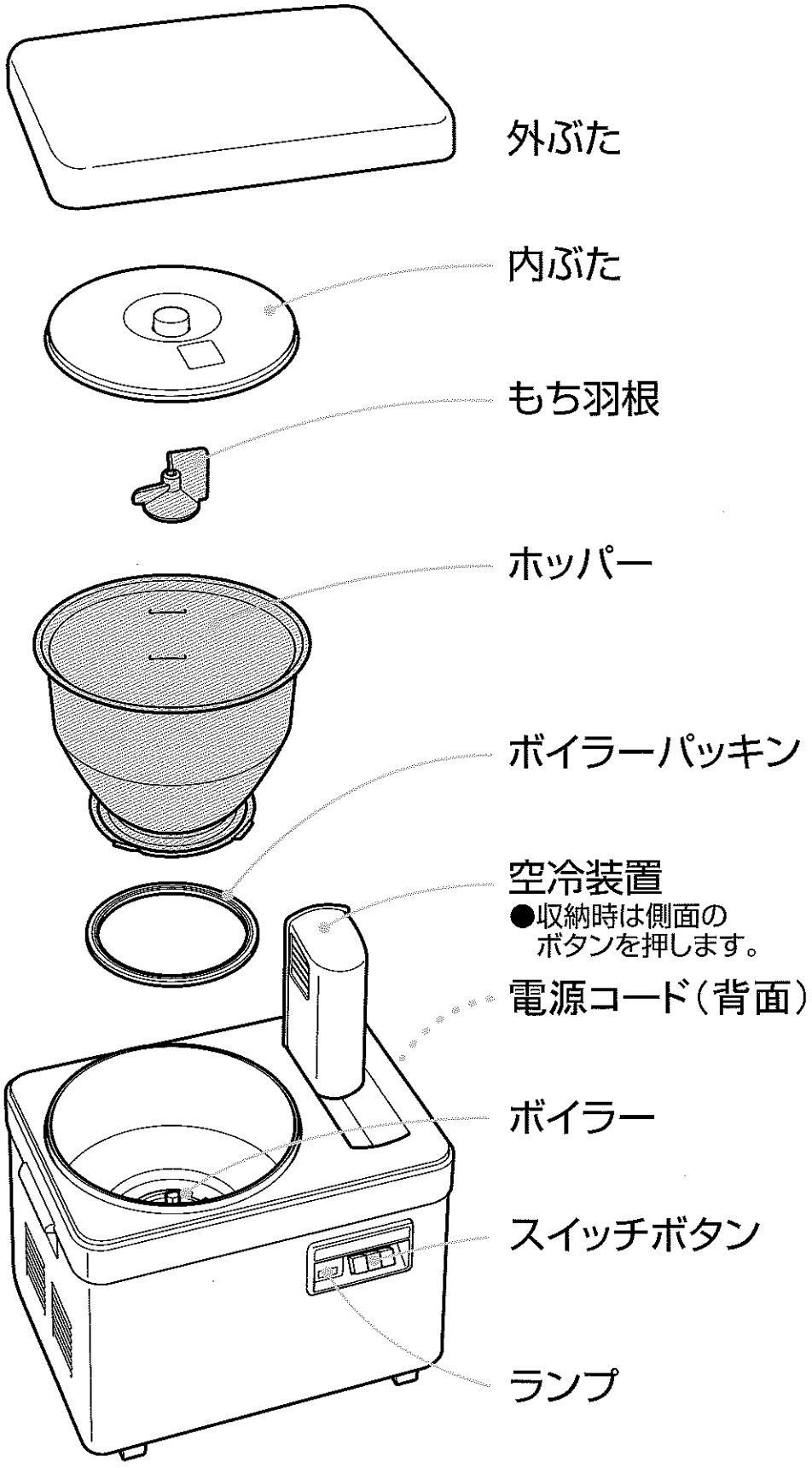
お願い

使用中はふきんをかけないでください

直射日光が当たる所や火気の近くで使わないでください

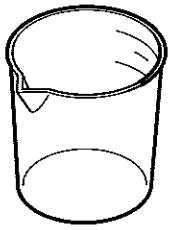
●故障・変形の原因になります。

各部のなまえと扱いかた



付属品

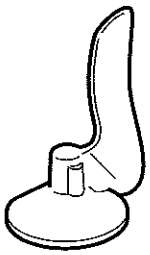
計量カップ（1個）



蒸し水専用（約400ml）

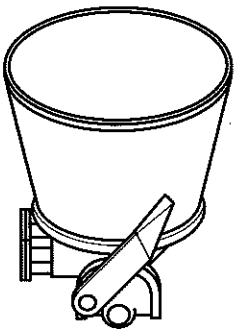
オプション

みそ羽根（別売品）



みそづくり専用

もちきり機（別売品）



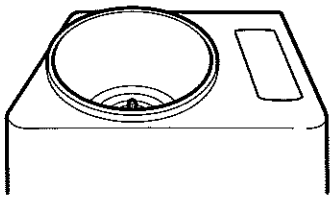
もちきり機（HC-233A）
熱いもちにさわることなくもちがきれる別売のアタッチメント型もちきり機です。

お手入れと保管のしかた

お手入れの前に電源プラグをコンセントから抜いてください

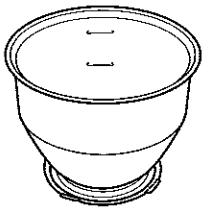
本体・モーター部のお手入れ

- よく絞ったふきんでふき取ります。



ホッパーのお手入れ

- 本体からはずしてスポンジで洗ってください。

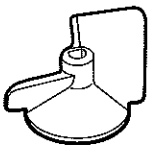


ボイラーのお手入れ

1. ぬれぶきんで汚れをふき取ります。
2. 水気をふき取ります。
3. 「むす」を約1分おこない、十分乾燥させてください。

もち羽根のお手入れ

- スポンジで洗ってください。
  穴の中もきれいに洗ってください。



台所用洗剤を使ってお手入れしてください

- ベンジン、シンナー、みがき粉、たわし等は使用しないでください。
  表面を傷つけるおそれがあります。

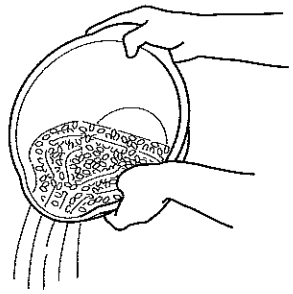
保管のしかた

- **段ボール箱に納めて保管してください。**
- 本体は十分に冷えてから保管してください。
- 本体は十分に乾燥させてから保管してください。
- もち羽根はモーター部からはずした状態で保管してください。
- 外ぶたの上に重いものを乗せないように保管してください。

もちのつきかた（かたく平らな場所でご使用ください）

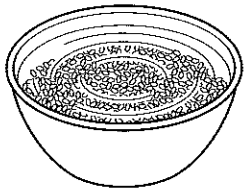
1 もち米を準備します

●米をはかって洗います。



水がにごらなくなるまで

●水にひたします。



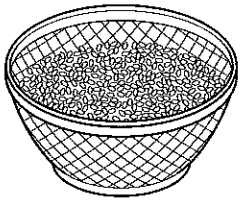
水は多めに

水にひたす時間の目安

新米……6～8時間
古米……8～12時間

2 水切りをします

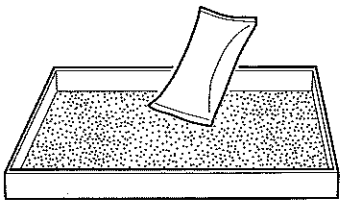
●ザルにあげます。



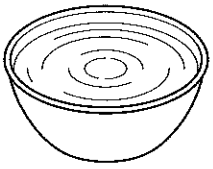
約15分以上水切りをします

●水切りの間に用具を準備してください。

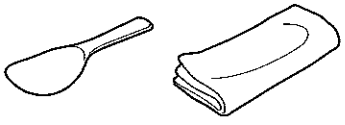
のし板　　とり粉（片栗粉など）



水



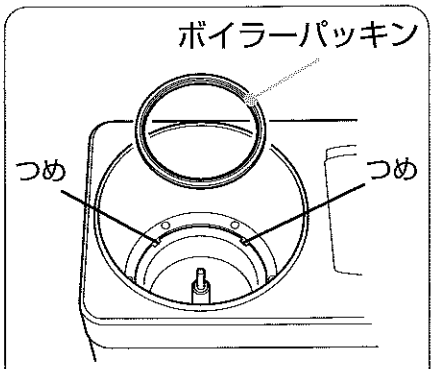
しゃもじ　　ふきん



金属製以外のもの

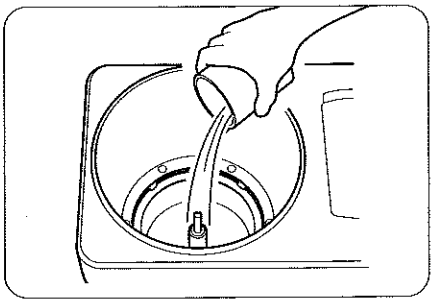
3 お湯を入れます

●ボイラーパッキンを取りつけます。

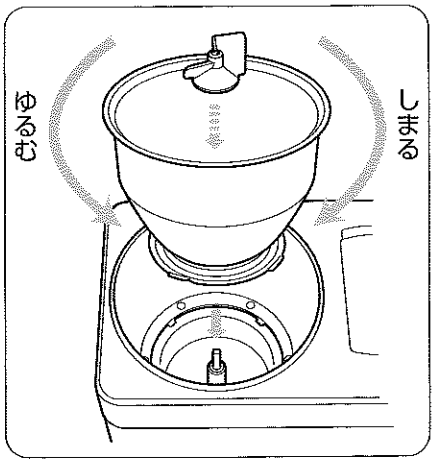


ボイラーパッキンはつめの下になるよう取りつけてください

●お湯を入れます。
お湯は付属の計量カップで量ります。もち米の量に対するお湯の量（P7参照）

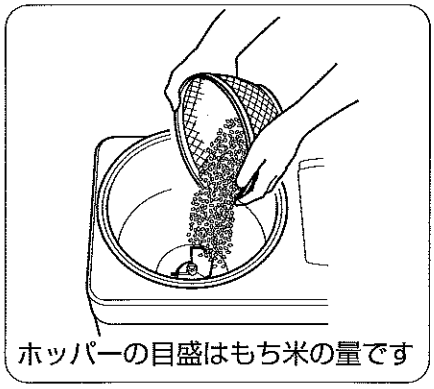


●ホッパー・もち羽根を取りつけます。



もちのつきかた（空冷装置をご使用ください）

4 もち米を移し内ぶたをします



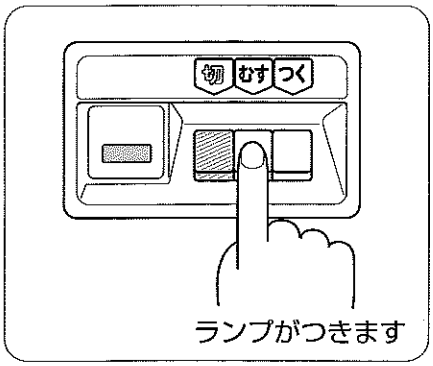
ホッパーの目盛はもち米の量です

ポイント

ザルを振って水切りを確かめます。
もち米は押さえないようにして平らにならしてください。

5 蒸します

●電源プラグを差し込み、「むす」スイッチを入れます。



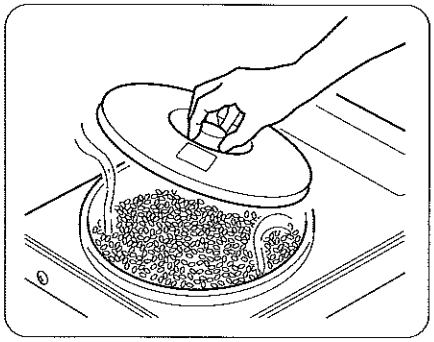
ランプがつきます

●蒸し上がると、ブザーがなります。

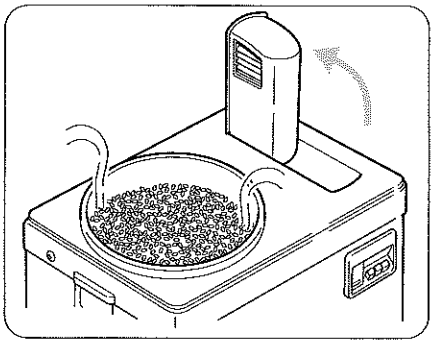
●スイッチを切ります。

6 冷やしながらつく

‼ つく時は内ぶたは、必ず外してご使用ください。



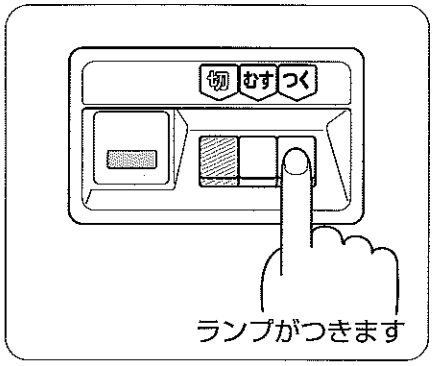
●空冷装置を起こします。



ポイント

ファンがまわり冷やしながらつくことにより、コシの強いもちにつき上がります。

7 「つく」スイッチを入れます



ランプがつきます

ファンをとめたいとき

空冷装置を収納すると、ファンは止まります。

※もちつきの途中で空冷装置を収納しても故障しません。

‼ やわらかいもちをつく場合は、空冷しないでお使いください。

ポイント

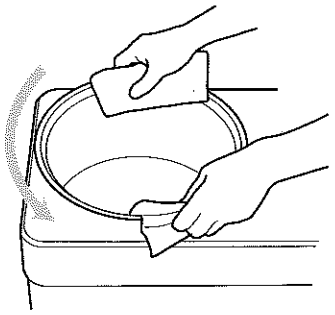
雑煮用のもちは、冷やしながらつくことをおすすめします。

この表は標準的なものです。参考にしてください。

もち米	2升	1升
	3.6L(2.8kg)	1.8L(1.4kg)
お湯(水)の量	700ml	400ml
蒸し上り時間	約45分	約25分
つき上り時間	約10分	約8分

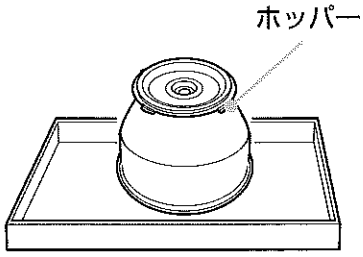
もちの取り出しかた

1 ふきんでホッパーをつかみ本体からはずします

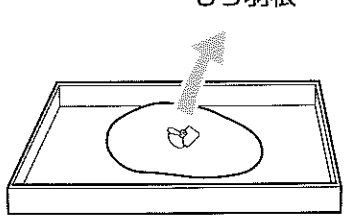


‼ 熱いので注意してください。

2 のし板の上にホッパーを逆さにしておきます。



3 もち羽根を取り出します。



‼ 熱いので注意してください。

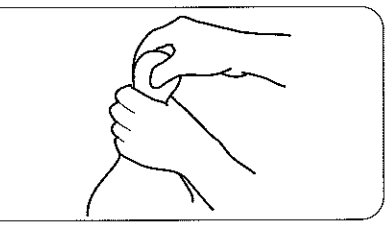
ポイント はずしたホッパーをいったんそのまま置いて、持ちかえると反転しやすくなります。

成形のしかた

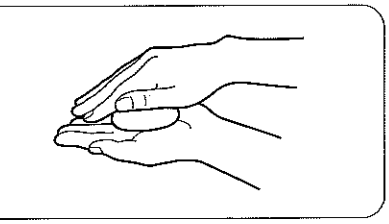
‼ 熱いので注意してください。

丸もち

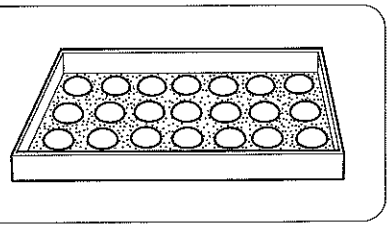
1 手にとり粉をつけ、表面のきれいな部分をちぎります。



2 下の手を平らにして丸めます。



3 とり粉を敷いた上に、間をあけておきます。

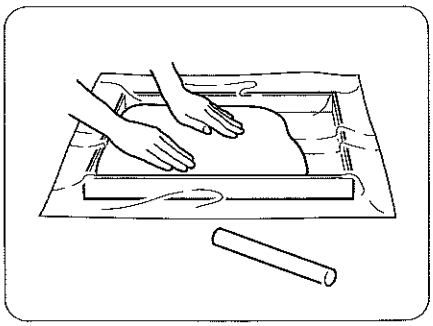


のしもち

1 のし板にラップを2～3枚ずらして重ね、広く敷きます。

2 ラップの上に、もちを取り出します。

3 均等にのばします。



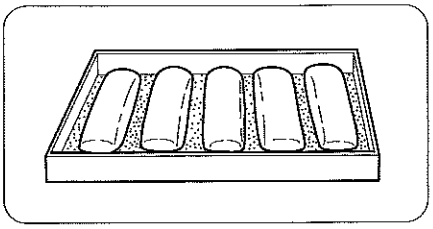
4 ラップで包み、のし棒で平らに仕上げます。

5 固まったらラップをとり、好みの大きさに切ります。

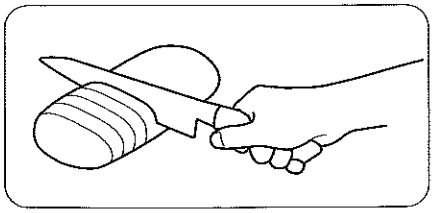
なまこもち

1 つきあがったもちを、のし板の上に4～5等分します。

2 それぞれ高さ3～5cmの長方形にまとめます。



3 半日～1日おき、少し固まったら好みの厚さに切ります。



‼ 長くおくと、包丁で切れなくなります。

一口メモ

もちの上手な煮かた

1 大きな鍋を使って、湯を沸騰させます。

2 お湯にもちを入れて、再び沸騰したら火を止めます。

3 もちがやわらかくなるまで待ちます。

ポイント いつまでも煮てしまうと、もちがとろけます。

もちの上手な保存のしかた

室温で保存するときは……

1～2日までにお召し上がりください。

長く保存したいときは……

ポリ袋に小分けに入れ、冷凍庫で保存してください。

カビの発生をふせぐために……

粉をよくはらい、温度・湿度の低い場所で保存しましょう。

ホッパー・ボイラーのフッ素被膜をいためないために

竹製・木製やプラスチック製のしゃもじを使ってください。

ポイント 使っているうちに、色むらができることがありますが、
衛生上は影響ありません。安心してお使いください。

混ぜもちのつくりかた（空冷装置をご使用ください）

もち米だけで蒸す混ぜもち

材料表

メニュー	材料	最大量（もち米3.6L（約2.8kg）お湯700ml）	最少量（もち米1.8L（約1.4kg）お湯400ml）
草・もち	よもぎ	200g	100g
豆もち	大豆	300g	150g
かきもち	桜えび	40g	20g
ごまもち	黒ごま	40g	20g
のりもち	青のり	40g	20g
ゆずもち	ゆずの皮	200g	100g
	砂糖	200g	100g

1 もちつきを始めて約7分後に「切」を押し、もちつきを中断します。

2 混ぜもち用の材料を入れ、再びもちつきを始めてください。

3 つき上がりの目安は約10分です。

ポイント 材料が飛び出る場合は内ぶたをしてください。

もち米と一緒に蒸す混ぜもち

材料表

メニュー	材料	最大量（お湯700ml）	最少量（お湯400ml）
いももち	もち米	2.7L（約2.1kg）	1.3L（約1kg）
	さつまいも（1cm角）	600～700g	300～350g
	砂糖	100g	50g
うるもち	うるち米	1.8L（約1.4kg）	0.9L（約0.7kg）
	もち米	1.8L（約1.4kg）	0.9L（約0.7kg）

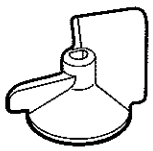
赤飯のつくりかた

つくりかた

材料（一般例）

もち米1.8L（1升）に対して
あずき――――約180ml
打ち水（つけ汁利用）―約100ml
ごま塩――――――適量

もち羽根をご使用ください



もち羽根

準　備

1 あずきはたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てます。

2 再びたっぷりの水で、指でつぶせるくらいまで弱火でゆっくり煮ます。

3 2 をざるに上げ、ぬれぶきんをかけておき、煮汁は冷まします。

4 3 の煮汁に水を加えて薄め、そこに洗ったもち米を入れ一晩つけます。

5 もち米をざるに上げて水切りをし、2 のあずきを入れよくかき混ぜます。

ポイント つけ汁は、打ち水で使用しますので、捨てずに残してください。（下表参照）

もち米	3.6L（2升）	2.7L（1.5升）	1.8L（1升）
給水量	900ml	750ml	550ml
打ち水	200ml	150ml	100ml

む　す

6 ボイラーパッキンを取り付け、もち米の量に合わせて給水します。

7 ホッパー・もち羽根を取り付けます。

8 5 を入れ、表面を平らにします。

9 内ぶたをして、「むす」のスイッチを押します。

10 蒸気が出はじめて約5分後、全体に ポイント の打ち水約1/2をかけます。

11 さらに約5分後、残りの打ち水をかけます。

12 ブザーが鳴ったらスイッチを切ります。

13 別の容器に移しながらほぐし、うちわであおいで冷まします。

14 ごま塩をふりかけます。

みそのつくりかた（空冷装置は使用しません）

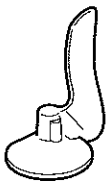
つくりかた

材料（一般例）

大豆	700g
米こうじ	700g
塩（粗塩）	315g
煮汁	280ml

（約2.8kgのみそができます）

必ずみそ羽根をご使用ください



みそ羽根
（別売）

準　備

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300ml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。

つくりかた

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を何度もくり返してください。

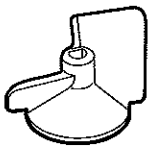
うどん・パンの粉ねり

つくりかた

材料（うどん 4〜5人分）

手打ちうどん粉（強力粉 250g、薄力粉 250g）	500g
塩	20g
水	240ml

もち羽根をご使用ください



もち羽根

うどん生地

1. ホッパー・もち羽根を取り付けます。
2. 水に塩を溶かしておきます。
   粉をボウルまたは食品用ポリ袋に入れ、塩水を入れて、粉となじむまで混ぜ合わせます。
3. 上記の生地をホッパーに入れ、内ぶたをして「つく」のスイッチを押します。
4. スイッチを切り、ホッパーに付いた生地をしゃもじでかき落とし、再度内ぶたをして「つく」のスイッチを押します。
5. 4 を繰り返しながら約15分運転すると生地がねり上がります。ねり上がったらスイッチを切って生地を取り出します。
6. 生地を一かたまりにし、ボウルに入れてぬれフキンをかぶせ、約2時間ねかせます。

材料（食パン2斤、バターロール20個）

強力粉	500g
ドライイースト	7g
スキムミルク	16g
砂糖	26g
塩	8g
ぬるま湯（40℃）	320ml
バター	20g

パン生地

1. ホッパー・もち羽根を取り付けます。
2. バター以外の材料をボウルまたは食品用ポリ袋に入れ、一度混ぜ合わせます。
   次に水を入れ、粉となじむまで再度混ぜ合わせます。
3. 上記の生地とバターをホッパーに入れ、内ぶたをして「つく」のスイッチを押します。
4. スイッチを切り、ホッパーに付いた生地をしゃもじでかき落とし、再度内ぶたをして「つく」のスイッチを押します。
5. 4 を繰り返しながら約15分運転すると生地がねり上がります。ねり上がったらスイッチを切ります。
6. 一次発酵を行なう場合は、生地を中央に寄せて「むす」のスイッチを押し、ブザーが鳴ったらスイッチを切ります。
   約80分で一次発酵が完了します。

   ポイント 指に強力粉をつけ、生地の中央に指を差し込み、くぼんだあとがそのまま残れば一次発酵が完了です。
7. 生地を取り出し、ガス抜きをします。

故障かな?と思ったときは

こんなときに ＼ お調べください	●もち米の量をまちがえた	●うるち米が混ざっている	●浸し時間をまちがった	●十分水切りをしなかった	●蒸し水の量をまちがえた	●ボイラーパッキン・ホッパーを確実に取りつけなかった	●つき時間をまちがった
もち米が完全に蒸せていない	●		●	●	●	●	
もちがやわらかすぎる	●		●	●	●		●
もちに粒々が残っている	●	●	●	●	●	●	●
蒸しはじめてすぐブザーが鳴る	●蒸し水を入れましたか？						
ついているとき、こすれる音がする	●ホッパーは確実に取りつけましたか？						
使用中に回転が止まる	●休ませずに続けてもちをついていませんか？（「モーターの保護装置が働いて回転が止まったときは」に従ってください。）						
ホッパーの底からもちがもれている	●内ぶたをしたままついていませんか？						

モーターの保護装置が働いて回転が止まったときは

モーターに負担がかかると、保護装置が働き回転が止まりますが、故障ではありません。
（運転中のランプは消えません）
この場合は、次の手順にしたがって保護装置を解除してください。

1 スイッチを切る

2 もちを取り出す

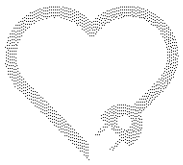
3 約30分間モーターを休ませる

※上記 1 ～ 3 の手順をおこなった後も、たびたび回転が止まる場合は、お買い上げ販売店にご相談ください。

仕　様

電　　源		交流100V　50/60Hz共用
消費電力	むす	830W
	つく	270W（50Hz）
		300W（60Hz）
餅つき能力		1.8～3.6L（約1.4～2.8kg、1～2升）
定格時間		30分
コード長さ		1.8m
質　　量		約12kg
大　きさ		幅43.0cm×奥行31.5cm×高さ35.6cm

愛情点検　長年ご使用のもちつき機の点検を！



こんな症状はありませんか

- ●電源プラグ・コードが異常に熱くなる。
- ●コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- ●製品が異常に熱くなったり、焦げくさいにおいがする。
- ●その他の異常・破損がある。

▶

お　願　い

以上のような症状のときは、使用を中止し、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検をご相談ください。

株式会社 共立

東京都青梅市末広町1-7-2　〒198-8711　☎0428-32-6181

北海道共立エコー株式会社
札幌市厚別区大谷地東1-2-20　〒004-0041　☎011-891-2249(代)

東北共立エコー株式会社
仙台市若林区卸町東5-1-50　〒984-0002　☎022-288-0511(代)

東部共立エコー株式会社
青梅市末広町1-7-2　〒198-0025　☎0428-32-1091(代)

中部共立エコー株式会社
愛知県清須市西枇杷島町宮前1-39　〒452-0031　☎052-502-4111(代)

西部共立エコー株式会社
岡山市藤田566-159　〒701-0221　☎086-296-5911(代)

九州共立エコー株式会社
大野城市白木原5-3-7　〒816-0943　☎092-573-5361(代)

エコーレンテックス株式会社
青梅市末広町1-7-2　〒198-0025　☎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。

© 2008 株式会社 共立　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。

HSA24K-6110