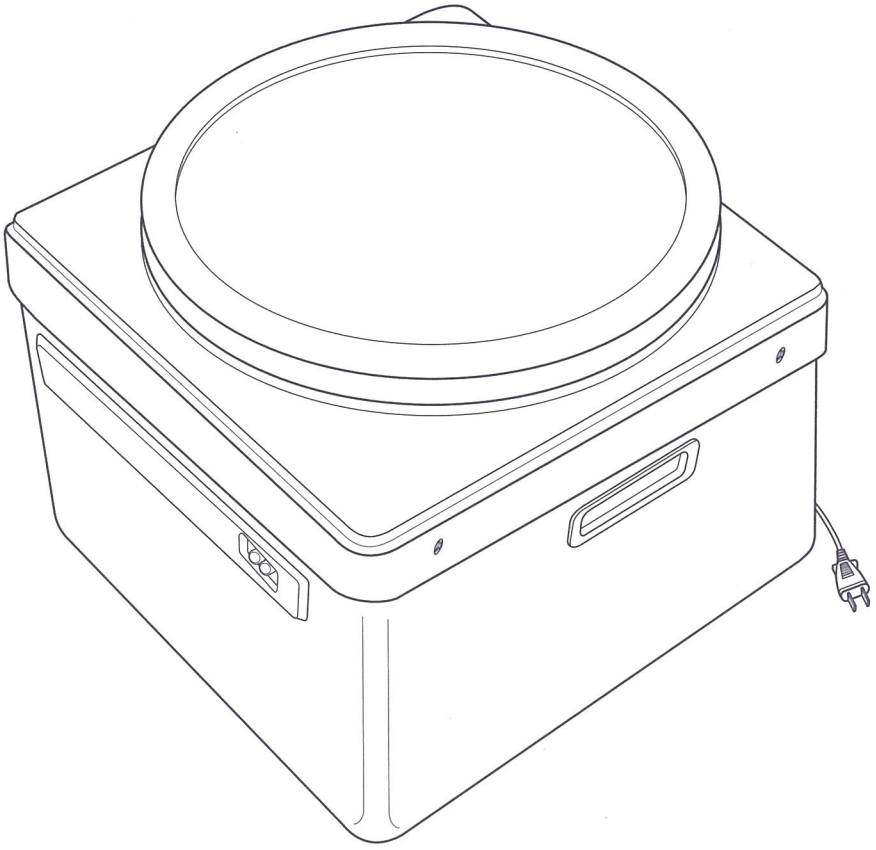
KIORITZ



共立餅つき機

もちろん

F302
F402

本説明書は F302・F402 の共通説明書となっております。

取扱説明書

このたびは、本品をお買い上げいただきまして
誠にありがとうございます。
ご使用になる前に、
この取扱説明書をよくお読みになり、
使用方法をご理解の上、正しくご使用ください。
お読みになった後は、
お使いになる方がいつでも見られるところに
必ず大切に保管してください。

目　次

	ページ
安全上のご注意とお願い	1〜4
各部の名前とはたらき	4
ご使用の手順（もちの作り方）	5〜7
始業前点検を	7
お手入れの方法	8
ご使用の手順（みその作り方）	9〜10
仕様	11
連絡先	11

日本国内100V専用（交流100V以外の電源は使用できません）

F302

株式会社 やまびこ

安全上のご注意とお願い

火災、感電、やけど、けがなどを防ぐために、
設置前、ご使用前に必ずお読みください。

※ご使用の前に、この安全のためのご注意をよくお読みの上、正しくお使いください。
※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ものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の３つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ 危険：誤った取り扱いをしたとき、人が死亡または重傷を負う危険がさしせまっている場合。
⚠ 警告：誤った取り扱いをしたとき、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される場合。
⚠ 注意：誤った取り扱いをしたとき、人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される場合。

絵表示の例



△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。



⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。



●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容（左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず大切に保管してください。

⚠ 警告



改造はしないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。

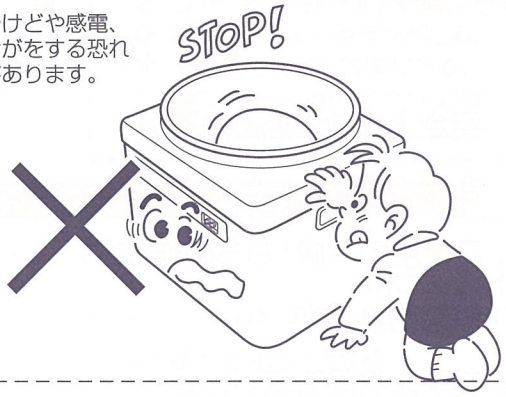
●修理に不備があると変形や発火したり、異常動作してけがをすることがあります。
修理はお買い上げの販売店、または本説明書の末尾に記載されているメーカーにご相談ください。

⚠ 警告



子供だけで使用したり、幼児の手の届くところでの使用はしないでください。

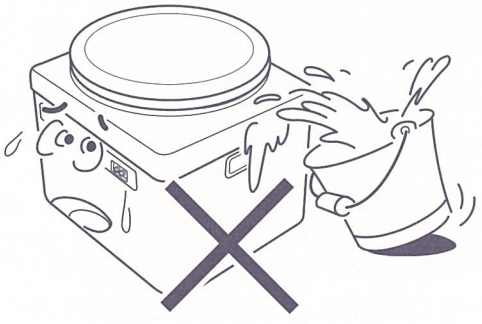
●やけどや感電、けがをする恐れがあります。





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。





回転中のもちペラ・みそペラに手を触れないでください。

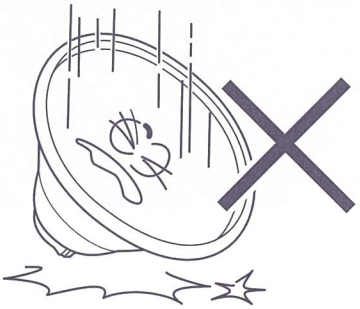
●けがをすることがあります。





ホッパーはていねいに取り扱ってください。

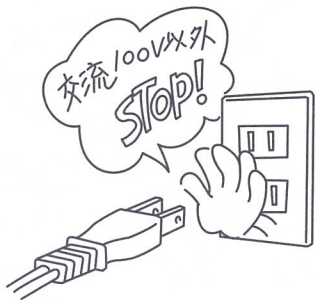
●変形すると故障の原因になります。



⚠警告

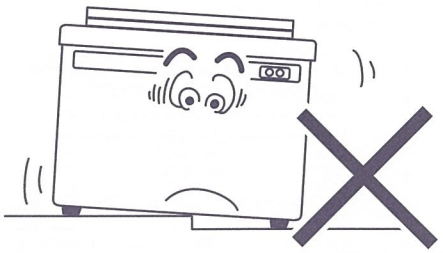
交流100V以外では使用しないでください。

●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。

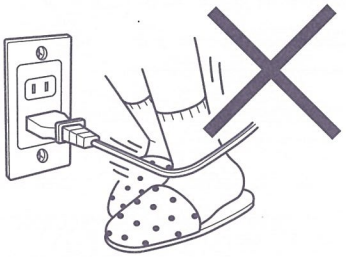
●けがの原因になります。



⚠注意

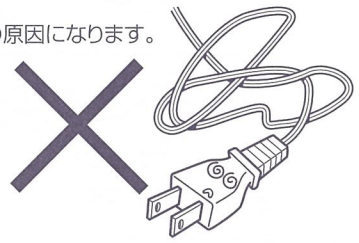
電源コードに足が引っかかることのないように配線してください。

●そうしない場合、製品が転倒してけがをする恐れや、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



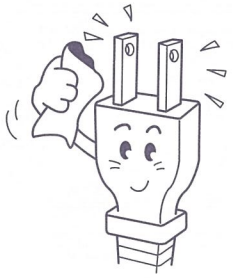
電源コードを傷付けたり、破損したまま使用したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重いものをのせたり、挟み込んだりしないでください。

●火災・感電の原因になります。



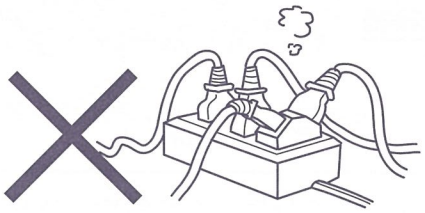
差し込みプラグは、刃及び刃の取付け面にほこりが付着している場合は、よくふき取って使用してください。

●そうしない場合、火災の原因になります。



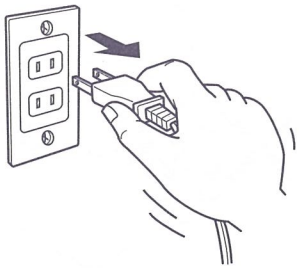
外部コンセントでタコ足配線はしないでください。

●分岐コードや延長コードは使わないでください。火災の恐れがあります。



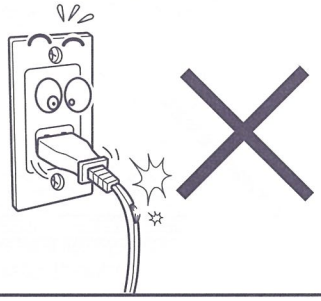
差し込みプラグを抜くときは、必ず先端の差し込みプラグを持って抜いてください。

●そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。



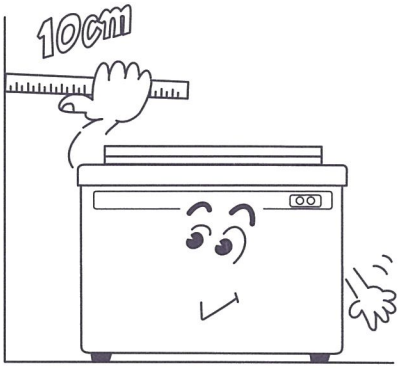
電源コードや差し込みプラグが傷んだり、外部コンセントの差し込みがゆるいときは、使わないでください。

●感電・ショート・発火の原因になります。



⚠注意

本体と壁の間を離してください。近づけすぎると壁のよごれや故障の原因になります。



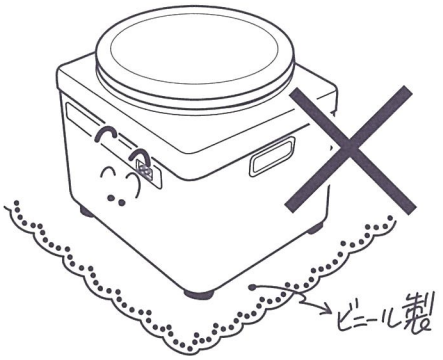
ぬれた床面や火気の近くでは使用しないでください。

●変形や故障の原因になります。

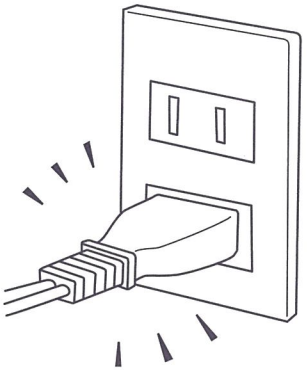


ビニール製カーペットやテーブルクロスの上では使用しないでください。

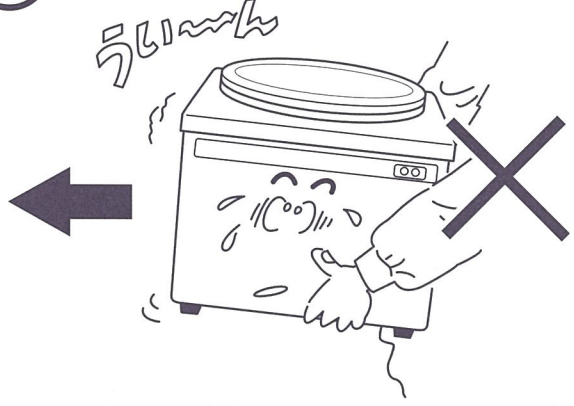
●本体のゴム脚の色が付着することがあります。



差し込みプラグは確実に差し込んでください。

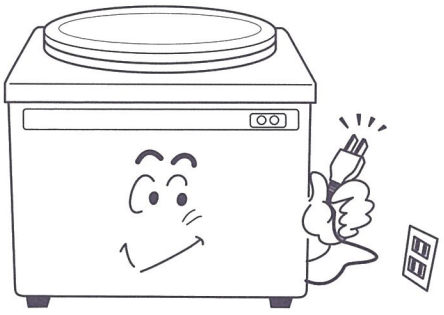


運転中に移動させないでください。



部品の取り付け、取り外し、および、お手入れするときはスイッチを切り、プラグを抜いてください。

●そうしない場合、けが、感電の恐れがあります。



金属製のしゃもじは使用しないでください。

●ホッパーのフッ素樹脂加工面を傷つけ、ホッパーが腐食したりもちがくっつく原因になります。



から運転はしないでください。

●ホッパーにもち米などを入れずに[入]のスイッチを押さないでください。故障の原因になります。



⚠ 注意

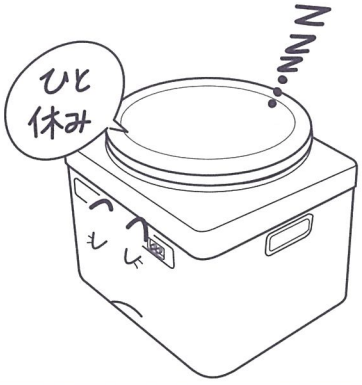
おもちをついている途中で 切 のスイッチを押さないでください。

●再度スイッチを入れた時、おもちがホッパーにからまり、モーターがまわらなくなってモーターが異常過熱したり、おもちが固まってホッパーやもちペラが取れなくなることがあります。
※停電の時は、 切 のスイッチボタンを押し、すぐにもちを取り出し、ホッパーやもちペラをはずしてください。
（一度取り出したもちは、再度つくことはできません。）



モーターはひとうすごとに休ませてください。

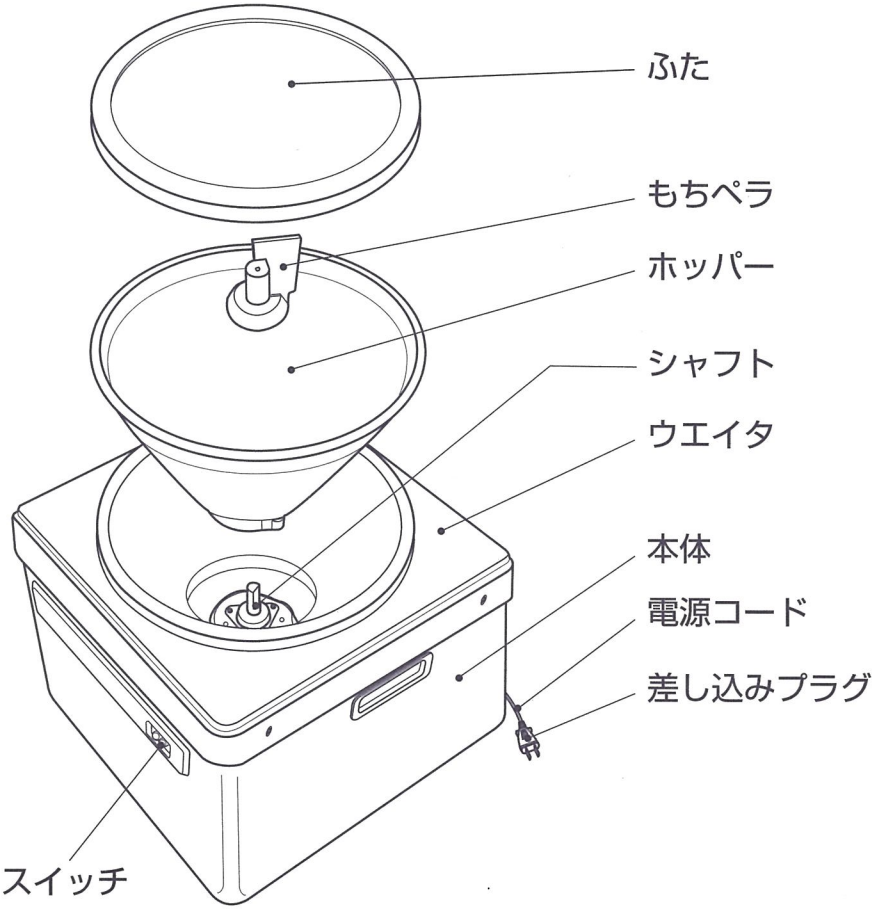
●連続してつかず、必ず5～10分休ませてください。



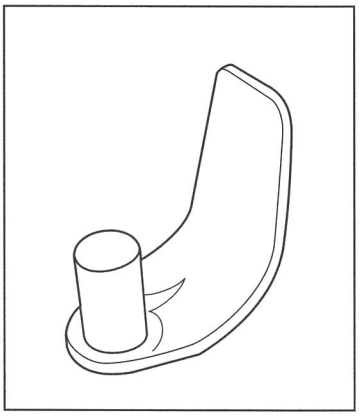
●連続して使用すると、モーターが焼けるなど故障の原因になります。



各部の名前とはたらき



別売品



みそペラ

●みそ作りができます。
（1回にできる量:
生の大豆で1.8ℓ）

ご使用の手順

もちの作り方

材料

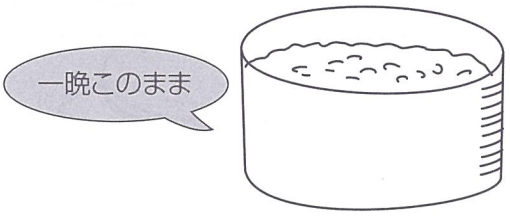
もち米……3～4.5kg（3.6～5.4ℓ）《F302》
4.5～6kg（5.4～7.2ℓ）《F402》

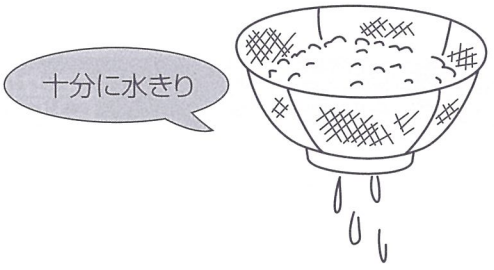
用意するもの
- ●餅つき機　●もちペラ（付属品）
- ●せいろなどの蒸し器
- ●のし板などお餅を入れる容器
- ●もちとり粉

作り方

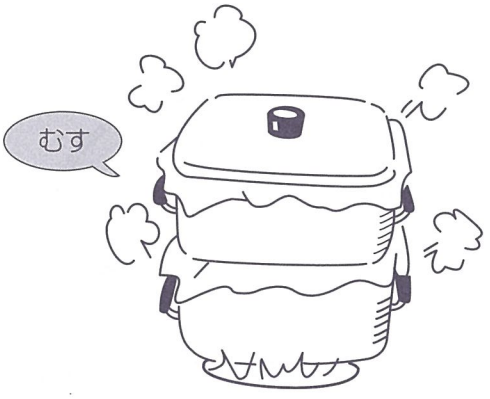
1 もち米をよく洗い約1晩たっぷりの水に浸す。

●もち米を洗うときは最初の水は手早くすて、あとは水ににごりが無くなるまで十分に洗ってください。
※もち米は必ず6～20時間水につけておいてください。不十分ですと、おいしいおもちがつけません。
※水につけておいたもち米は、むす前に約30分程度ざるなどにあけて十分に水きりをしてください。 水きりが不十分ですとおもちのつき上がりがやわらかすぎたりします。



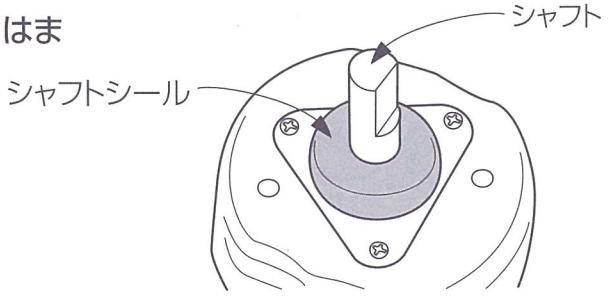


2 もちの粒が全体に透明になり、 指で潰れるくらいになるまでむす。



3 ホッパーを外して、シャフトシールがシャフトにはまっているか確認する。

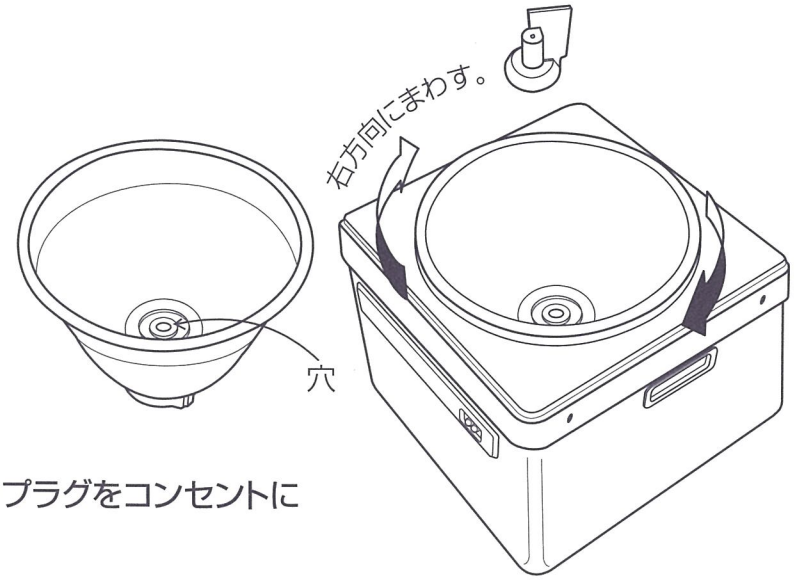
※シャフトシールはシャフトに付いています。
（白色のゴム）



4 ホッパーともちペラを取り付ける。

●ホッパーを本体にのせ“しまる”の方向に回し、しっかりと取り付けてください。

※ホッパーを取り付ける前にホッパーの穴やくぼみに米つぶがつまっていないか確認してください。
つまっていると、もちペラの取り付けが不十分になります。

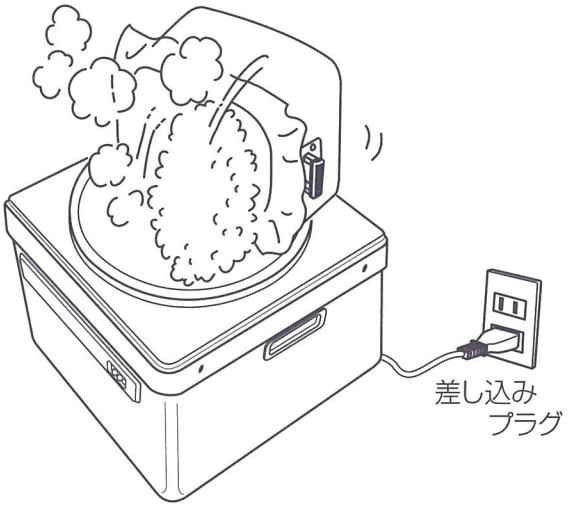


5 もち米をホッパーにいれ、差し込みプラグをコンセントに差し込む。

●むし上がったもち米をホッパーに入れ表面をたいらにならします。

●スイッチが“切”になっていることを確認してから差し込みプラグをコンセントに差し込んでください。

※もち米を入れる前にもちペラがしっかりと取り付けられているか確認してください。もちペラがはすれておもちがつけなかったり、もちペラやホッパーが破損したりすることがあります。

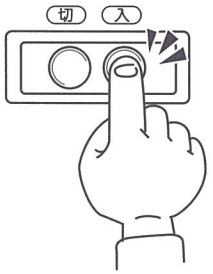


6 スイッチON!

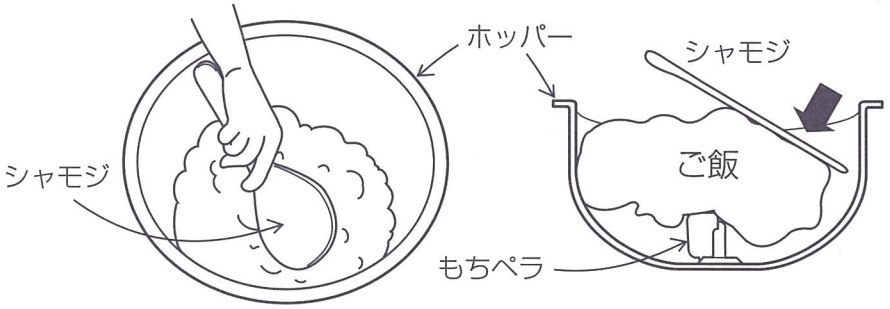
●“入”のスイッチを押してください。

●もちペラが回転し約10分でおもちがつき上がります。

※スイッチを入れて、3分ぐらいしても、もち米が回りはじめないときは水をつけたプラスチックか木のしゃもじでホッパーのまわりのもち米を軽く底のほうへおさえてください。



●水で濡らした「シャモジ」でご飯表面を軽く押し下げるように手を加えます。



それによりご飯全体が再び動き始めるので全体が均一に攪拌されます。その後4～5分でお餅ができ上がります。
（これを省きますとご飯粒の残ったお餅になったり、振動して上手にできません。）

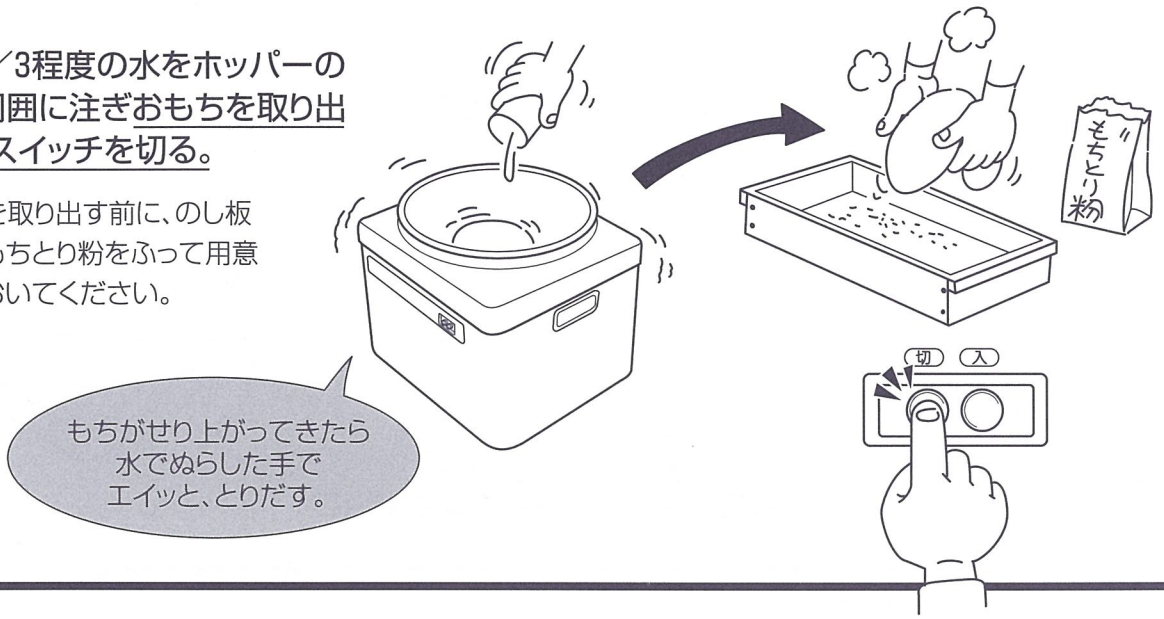
※ホッパーの中では先のとがったものや金属製のしゃもじなどは使用しないでください。
ホッパーの表面を傷つけることがあります。

※おもちがつき上がるころ本体が多少振動することがありますがこれはねばりの出てきたおもちが回転しながら移動するためで本体の故障ではありません。

※少ない量(約3.6ℓ・3kg)をつく場合は、本体が振動で移動することもありますのでできるだけ安定した場所でご使用ください。

7 コップ1／3程度の水をホッパーの内側の周囲に注ぎおもちを取り出した後、スイッチを切る。

※おもちを取り出す前に、のし板などにもちとり粉をふって用意をしておいてください。



もちつきを失敗しないために始業前点検を

●もちペラが深くシャフトにはまり込むか…確認します。
差し込みが浅い場合は、ペラの内部に前回の餅カスが有りますので、お湯で柔らかくして、箸などで除去しておきましょう。

●電源スイッチを（入）にしたとき、モーターが作動すれば、ペラ（シャフト）が回転することを確認しておきます。

●5ページの3に記載のシャフトシール（白色のゴム）があることを確認しておきます。紛失していると、もちつきの時、お餅がホッパー底から漏れ出します。

●以上に問題が無いとき、次の５ページ〈もちの作り方〉の準備をします。

いろいろなおもちの作り方

■もち米ベースのおもち（草もち、色もち、砂糖もち、豆もちetc…）

①もちの作り方1～5と同様に行ってください。

②スイッチを入れてから米粒がなくなったら各添加物を数回に分けて少しずつ加えてください。

③その後はもちの作り方7と同様に行ってください。

※豆もちは豆を少しかためにむし、草もちはヨモギをよくすりつぶしてから添加してください。

■新粉もち（上新粉使用のおもち）

①もちの作り方1と同様に行ってください。ただし、もち米の量は全体の6～9割ぐらいにしてください。

②上新粉を別の容器で水を加えて細かくバラバラにほぐれる程度のかたさにねり、これをもち米と一緒にむします。

③その後は、もちの作り方3～7と同様に行ってください。

※新粉もちの場合は、全体の量もやや少なめ（3kgくらい）の方がよくつけます。

お手入れの方法

⚠警告



コンセントや電源コードに水をかけないでください。

●ショート・感電の恐れがあります。

本　体

●必ず差し込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからお手入れを始めてください。

●本体の水洗いはしないでください。サビの発生や変色する原因になります。

●洗剤は、必ず台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）をご使用ください。

●本体のお手入れには、洗剤をうすめたお湯を柔らかい布に含ませ、かたくしぼりよくふいた後、乾いた布で洗剤が残らないよう充分ふきとってください。

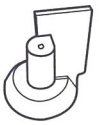
●お手入れにはシンナー類、クレンザー、金属たわし、漂白剤、アルコールなどは使用しないでください。傷がついたり、変色する原因になります。

●塗装面にキズがついた場合は、サビが発生することがありますので、市販の補修用塗料（日用大工売場でお求めください）を塗ってください。

ホッパー

もちペラ（みそペラ）

●外表面にくっついたおもちは、乾燥すると簡単に取れますが、シャフト差し込みの筒内部はお湯で洗いながら、箸などできれいにカスを除去してください。



●お手入れをおこなっていただくことにより、清潔に末長く、ご使用できます。

⚠注意



お手入れの際、部品の角などで手・指などにけがをする恐れがありますので、手袋を着用するようにしてください。

ご使用の手順

みその作り方

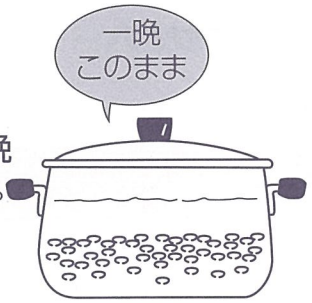
材料［みそ／約5kg分］

大豆……1.4kg（1.8ℓ）
コウジ……約1.5kg（季節によって変わります。）
塩……600g
（天然塩で作るとなめらかなみそができます。）

用意するもの
- ●餅つき機　●フタ
- ●みそベラ**（別売品）**
- ●フタつきの保存容器
- ●しゃもじ　●厚手の鍋
- ●重石
  （みそ5kgに対して500gの重石）

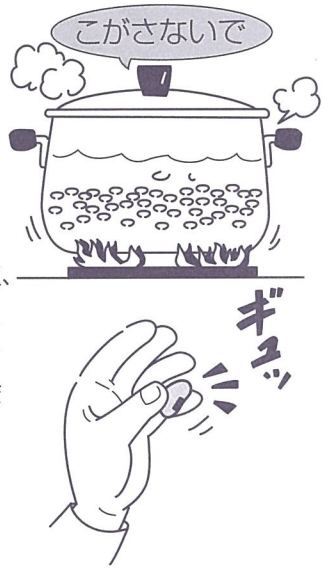
作り方

1 大豆をよく洗い約1晩たっぷりの水に浸す。



2 親指と小指ではさんですぐつぶれるようになるまでやわらかく煮る。

※最初煮立つまでは強火、蒸気が出たらごく弱火にしてゆっくりと煮汁がほとんど無くなるまで煮ます。
（約2～4時間）



3 大豆が煮あがったら水をきり、熱いうちにみそペラを取り付けたもちつき機のホッパーの中にうつす。

※煮汁は捨てずにとっておきます。



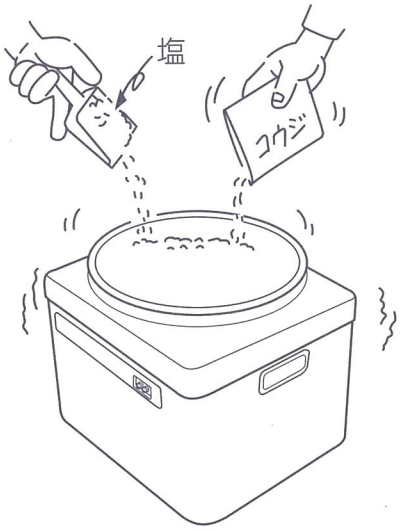
4 スイッチON!

※初めは、大豆が飛び出ることがあるのでフタをしてください。
※大豆がホッパーのふちにせり上がってくるのでしゃもじなどで中央へおとしながらつぶしてください。



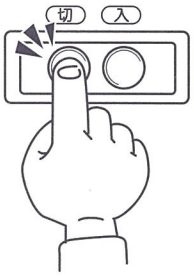
5 大豆がつぶれたら、コウジと塩をまぜたものを少しずつ入れる。

※コウジを入れると水分がとんでかたくなるので大豆の煮汁（60℃くらいの湯でも可）を入れて耳たぶぐらいのかたさに調節してください。
※大豆がホッパーの中で動かない場合はしゃもじなどを使ってまぜてください。

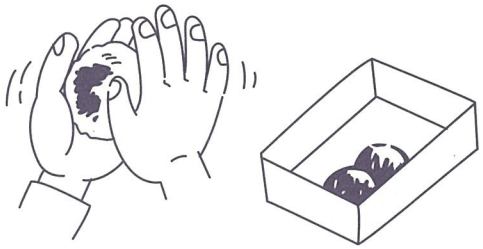


6 全体にまざったらスイッチOFF！

※約10分後につき上がります。



7 練った大豆をおむすび大に丸める。



8 きれいに洗い水気をきった容器にビニール袋を２枚重ねて入れる。



9 丸めた大豆の1つ1つを容器にはりつけるようにきっちりと詰め込む。

※空気が入るとカビがはえるのですき間ができないように詰め込んでください。



10 大豆を入れおえたら表面をならし、表面に大さじ１の量の塩をふる。



11 ビニール袋の口をとめる。

※空気が入るとカビがはえるのですき間ができないようにとめてください。



12 落としぶたをして、重石をのせて熟成させる。

※重石は仕込むみその約１割の重さのものを使用してください。重すぎると、たまり（みそのエキス）が早く上がりカビの原因になります。



13 容器のよく見えるところに日付をつけます。



- ●風通しのいい直射日光が当たらない、温度が高くならないところで保管してください。半年～1年程度で食べられるようになります。
- ●1ヵ月に1度は点検してください。表面にポツポツ程度の茶色のカビ（コウジ菌）が見えたら順調に進んでいます。表面のふちの部分がいちめんカビというときには、ふきんなどでカビをぐるっとふきとり大さじ1杯の塩をふってください。
- ●仕込んだ容器の下の方にたまり（みそのエキス）がたまってきたら全体にまぜあわせてください（天地返し）この後、落としぶた・重石は不要になります。

仕　様

品　　名	共立 餅つき機　もちろん			
品　　番	F302		F402	
サイズ(約)cm	巾42×奥行42×高さ38		巾42×奥行42×高さ41.5	
質量(約)kg	12		12.5	
餅つき可能量	3～4.5kg(3.6～5.4ℓ)		4.5～6kg(5.4～7.2ℓ)	
みそ作り可能量	1.4kg		1.4kg	
定格電圧	100V			
定格周波数	50Hz	60Hz	50Hz	60Hz
消費電力	270W	300W	340W	370W
定格時間	30分			

品質管理には細心の注意をはらっておりますが、万一製品の破損や不具合なときは、お買い上げの販売店、または、下記のお問い合わせ先まで次のことをお知らせの上、ご相談ください。

① 製品名　② 品番　③ 製品の状況(できるだけ詳しく)
また、製品に関するご質問などもお気軽にお問い合わせください。
本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なしに変更することがあります。

譲渡の場合　本品を他人に譲渡する場合は、必ずこの取扱説明書も一緒にお渡しください。

廃棄の場合　廃棄の際は、お住まいの市町村などの注意にしたがって正しい廃棄の方法をお守りください。

修理の場合　修理の際は、お買い上げの販売店または下記のメーカーまでご相談ください。また、改造はしないでください。

愛情点検



長年ご使用の餅つき機の点検を！

こんな症状はありませんか？

1. 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
2. コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
3. 製品にふれると電気を感じる。
4. その他の異常や故障がある。
5. 餅つき機から煙がでたり、こげくさい臭いがする。
6. 餅つき機の一部に割れ、ゆるみガタツキがある。

▶ 使用を中止し、故障や事故防止のために必ず販売店に点検をご相談ください。

●本説明書をよくお読みになり、大切に保管してください。

株式会社 やまびこ

〒198-8760 東京都青梅市末広町 1-7-2　☎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)

◎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) 2010　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。

70303000107401 (2014改版)