

MINORU

空冷スチーム 3升 もちつき機

(家庭用)

HSA-35

(3.6～5.4L用)

取扱説明書

このたびは、みのる「空冷スチーム3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。

- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
そのあと保存し、必要なときにお読みください。

- 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	4
もちのつきかた	6
もちの取り出しかた	8
お手入れと保管のしかた	9
一口メモ	10
混ぜもちのつくりかた	11
赤飯のつくりかた	12
みそのつくりかた	13
故障かな?と思ったときは	14
仕様	15



みのる産業株式会社

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、みのる「空冷スチーム3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り除いてください



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

本機の手扱い

絶対に分解・修理・改造等を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



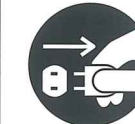
感電や、ショートによる発火の原因になります。

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。

本機の手扱い

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



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



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



けがの原因になります。

禁止

お願い

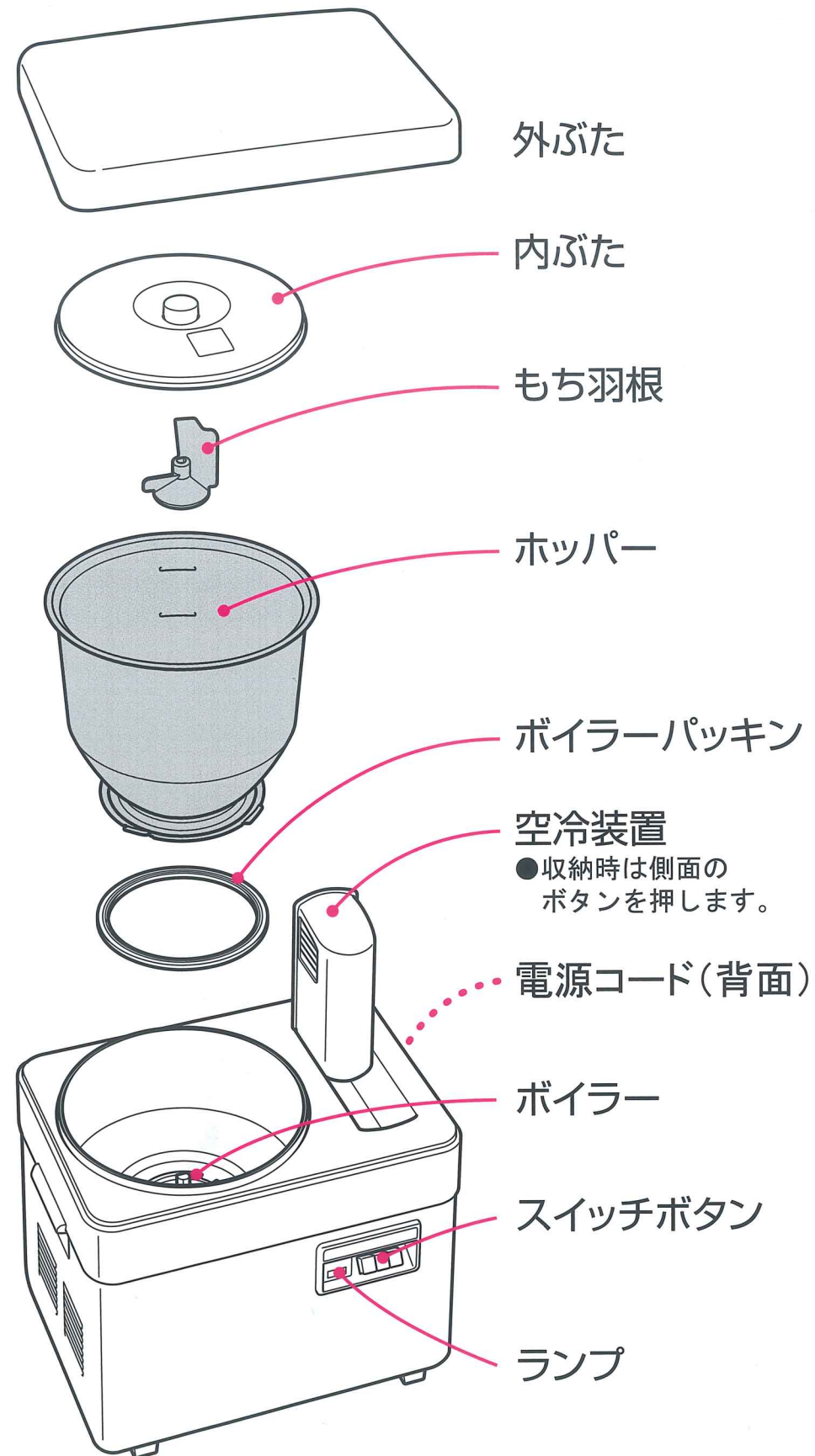
ホッパーを叩かないでください

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

●けが・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

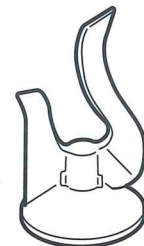
計量カップ (1個)



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)



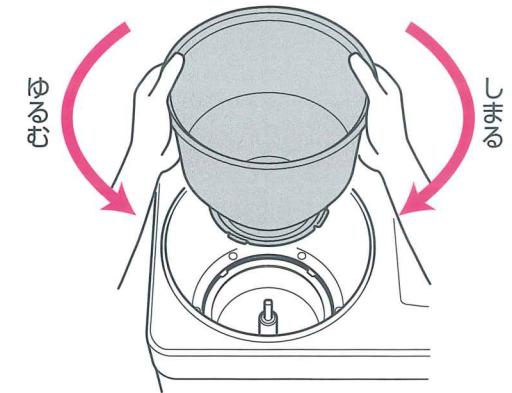
もちきり機 (HC-233A)
熱いもちにさわることなく
もちがきれの別売のアタッ
チメント型もちきり機です。

❗ ご使用前にホッパーに内ぶたをのせてスキマがある場合、約100mlの水をボイラーに入れて一度蒸して頂ければ、水蒸気の熱でホッパーとのスキマがなくなります。

ホッパーの外しかた・取り付けかた

はずしかた

ホッパーをゆるむの方向に回して、持ち上げます。



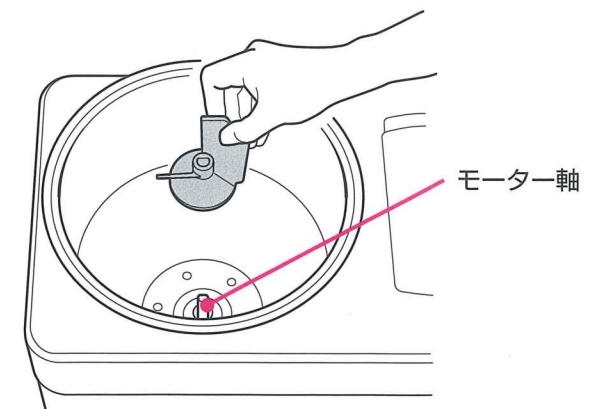
取り付けかた

ホッパーをモーター軸にはめ、しめるの方向に止まるまで回します。

羽根の取り付けかた

取り付けかた

モーター軸と羽根の穴の形を合わせ、奥まで確実に取り付けます。



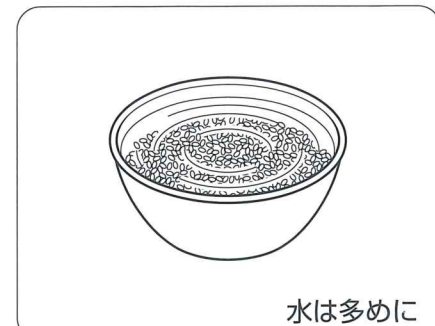
もちのつきかた (かたく平らな場所でご使用ください)

1 もち米を準備します

- 米をはかって洗います。



- 水にひたします。



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。

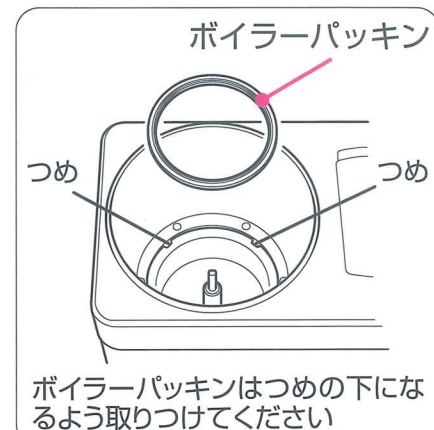


- 水切りの間に用具を準備してください。

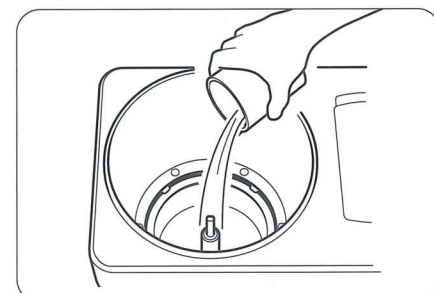


3 お湯を入れます

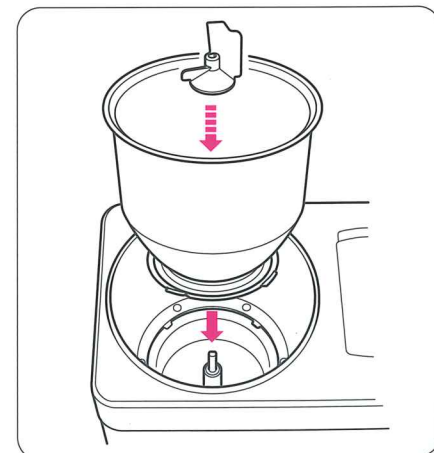
- ボイラーパッキンを取りつけます。



- 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)

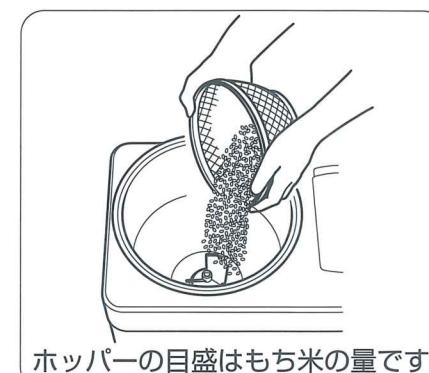


- ホッパー・もち羽根を取りつけます。(P5参照)



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

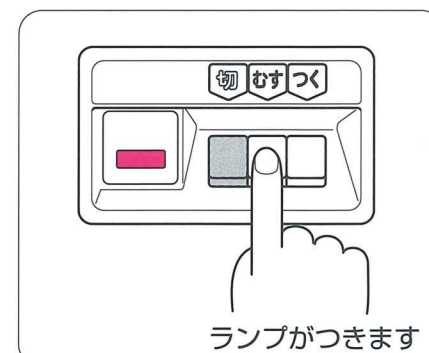


ポイント

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

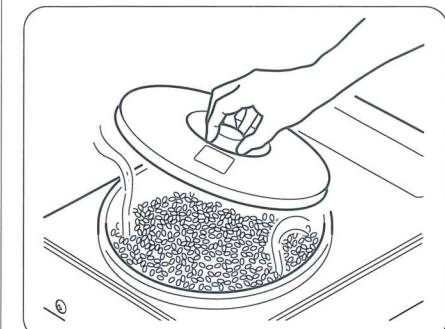
- 電源プラグを差し込み、「むす」スイッチを入れます。



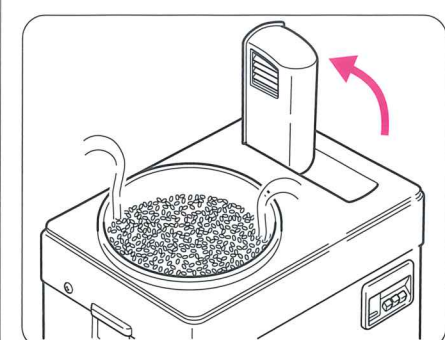
- 蒸し上がると、ブザーになります。
- スイッチを切ります。

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。



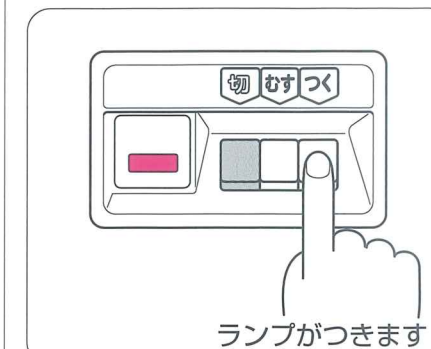
- 空冷装置を起こします。



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



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。

- もちがつき上がったらスイッチを切ります。

この表は標準的なものです。参考にしてください。

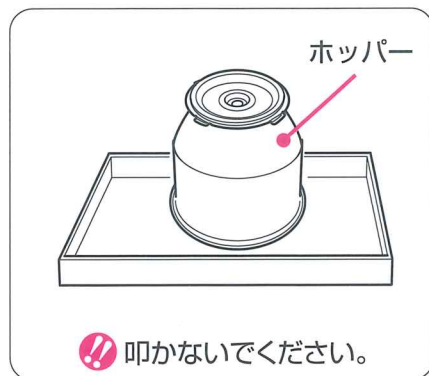
もち米	3 升	2 升
	5.4L (4.2kg)	3.6L (2.8kg)
お湯(水)の量	約900ml	約700ml
蒸し上り時間	約55分	約40分
つき上り時間	約12分	約10分

もちの取り出ししかた

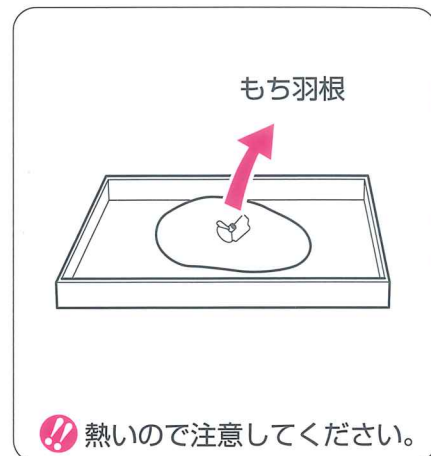
- 1 ふきんでホッパーをつかみ本体からはずします。



- 2 のし板の上にホッパーを逆さにしておきますと、もちがのし板の上に降りてきます。



- 3 もち羽根を取り出します。



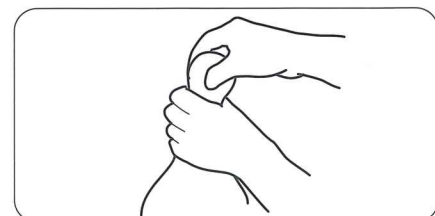
ポイント はずしたホッパーをいったんそのまま置いて、持ちかえると反転しやすくなります。

成形のしかた

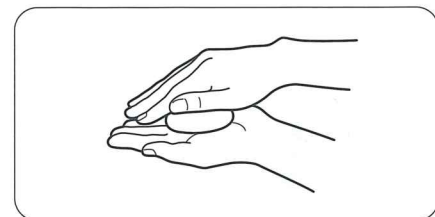
!! 熱いので注意してください。

丸もち

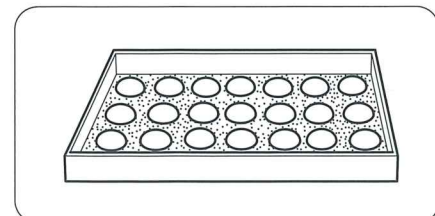
- 1 手にとり粉をつけ、表面のきれいな部分をちぎります。



- 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。

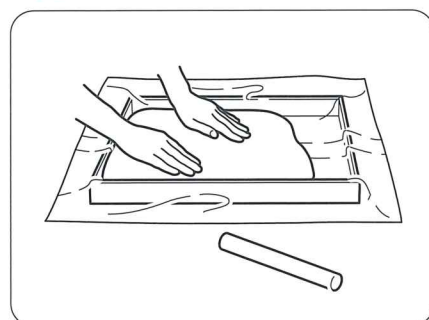


のしもち

- 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。



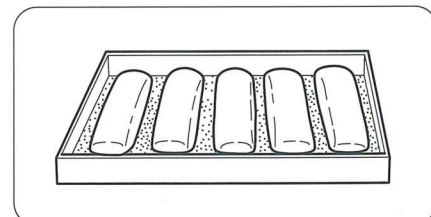
- 4 ラップで包み、のし棒で平らに仕上げます。

- 5 固まったらラップをとり、好みの大きさに切ります。

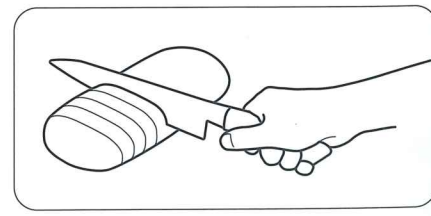
なまこもち

- 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。

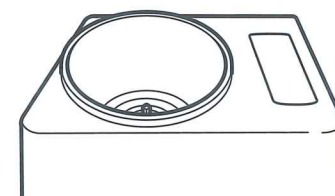


お手入れと保管のしかた

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

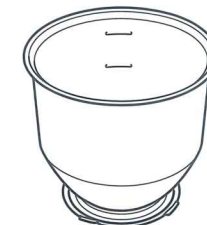
本体・モーター部のお手入れ

- 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。

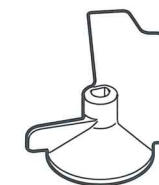


ボイラーのお手入れ

- 1 め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。

ご注意ください

- もち羽根にもちが残っていると、軸から外れなくなる場合があります。

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軸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。

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5.4L(約4.2kg) お湯900ml)	最 少 量 (もち米3.6L(約2.8kg) お湯700ml)
草・もち	よ も ぎ	300g	200g
豆 も ち	大 豆	450g	300g
かきもち	桜 え び	60g	40g
ごまもち	黒 ご ま	60g	40g
のりもち	青 の り	60g	40g
ゆずもち	ゆずの皮	300g	200g
	砂 糖	300g	200g

- 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12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900ml)	最 少 量 (お湯700ml)
い も も ち	もち米	4.0L(約3.1kg)	2.7L(約2.1kg)
	さつまいも(1cm角)	900～1050g	600～700g
	砂糖	200g	100g
う る も ち	うるち米	2.7L(約2.2kg)	1.8L(約1.4kg)
	もち米	2.7L(約2.1kg)	1.8L(約1.4kg)

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、ぬれぶきを掛けておき、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、打ち水で使用するもので、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 1,000g
米こうじ 1,000g
塩(粗塩) 450g
煮汁 400ml
(約4kg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400ml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、ホッパーについて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witch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、ホッパーについて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。
(よく混ぜるまで繰り返してください。)
 - 9 スwitch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。

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	
	830W	
消費電力	む す	290W (50Hz)
	つ く	300W (60Hz)
餅つき能力	3.6～5.4L (約2.8～4.2kg、2～3升)	
定 格 時 間	20分	
コード長さ	1.4m	
質 量	約12.5kg	
大 き さ	幅43.5cm×奥行31.0cm×高さ39.0cm	

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	お 願 い
	●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。	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。

本書および本機の使用により生じた損失、逸失利益または第三者からのいかなる請求についても当社では一切その責任を負いかねますので、あらかじめご了承ください。改良のため、仕様の一部を予告なく変更することがあります。また商品の色調は、印刷のため異なる場合もあります。あらかじめご了承ください。

補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後9年と致します。
補修用性能部品とは、製品の機能を維持するために必要な部品です。



創造への挑戦

みのる産業株式会社

ホームページ <http://www.minoru-sangyo.co.jp>

本 社 工 場 〒709-0892 岡山県赤磐市下市447
東 京 支 店 〒337-0042 埼玉県さいたま市見沼区南中野210
長野営業所 〒389-1104 長野県長野市豊野町浅野582-4
徳島営業所 〒771-1151 徳島県徳島市応神町古川字東197
九 州 支 店 〒818-0066 福岡県筑紫野市大字永岡1020-1



安全に関するご注意

商品をお使いいただくため、
ご使用前に必ず「取扱説明書」をお読みください。

TEL.(086)955-1123(代) FAX.(086)955-5520
TEL.(048)683-9451(代) FAX.(048)683-9452
TEL.(026)257-6530(代) FAX.(026)257-6531
TEL.(088)641-2311(代) FAX.(088)641-2324
TEL.(092)921-6006(代) FAX.(092)921-6008