

もちつき機 RM-101SN

ががみもち

取扱説明書 / 料理集



お買い上げまことにありがとうございます。
この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しく
お使いください。

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大切に保管してください。

もくじ

ページ

安全のために必ずお守りください……	1～2
使用上のご注意とお願い……	2
各部のなまえ……	3～4
操作部のなまえとはたらき……	4
ご使用方法 (もちつき)	
○もち米と本体の準備……	5～6
○むす……	5～6
○つく……	7～8
ご使用方法 (生地づくり)	
○こねる……	7～8
お手入れのしかたと保管……	9
料理集……	10～14
修理を依頼されるまえに……	15
仕様……	16
消耗品・別売品について……	16
アフターサービスについて……	16
保証書……	裏表紙

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、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事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

⚠ 警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

⚠ 注意

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

お守りいただく内容を次の絵表示で区別し説明しています。



してはいけないこと(禁止)を示します。



必ずすること(強制)を示します。

⚠ 警告

電源コードや電源プラグについて



必ず実施

- 交流100Vのコンセントを使う。

交流200Vの電源で使うと感電・火災の原因になります。

- 電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む。

感電・ショートによる火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない。

感電の原因になります。



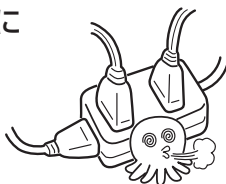
禁止

- 電源コードを持って電源プラグを抜かない。(必ず電源プラグを持つ)

電源コードに傷がつき感電・ショートによる火災の原因になります。

- 電源はタコ足配線にしない。

発熱による火災の原因になります。

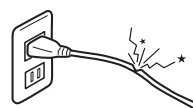


- 電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。

感電・ショートによる火災の原因になります。

- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、ひっぱったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない。

電源コードが傷み感電・ショートによる火災の原因になります。



事故を避けるために



水ぬれ禁止

- 本体の丸洗いや、水につけたり、水をかけたりしない。

感電・ショートによる火災の原因になります。



禁止

- 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。

やけど・感電・けがの原因になります。



接触禁止

- むし中、蒸気口の上に手や顔を近づけない。

- むし中はふたを開けない。

やけどの原因になります。

※特にお子様には充分ご注意ください。



分解禁止

- お客様で自身で分解したり修理・改造は絶対にしない。

異常動作による感電・火災・けがの原因になります。

修理はお買い上げの販売店へご相談ください。

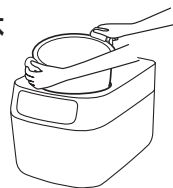
⚠ 注意



必ず実施

- もちを取り出すときは、ふきんなどでなり容器のとってを持ち本体からはずす。

やけどの原因になることがあります。



禁止

- 使用中に移動させない。

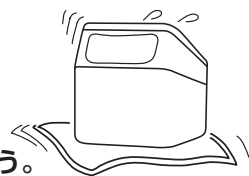
落下してけがの原因になることがあります。



- 回転している羽根にはさわらない。

- テーブルの上やぐらついた台の上など不安定な場所や大理石など滑りやすいところでは使わない。

本体がゆれることがあり、落下してけがの原因になることがあります。



※必ず床の上に置いて使う。



電源プラグを抜く

- お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く。

感電の原因になることがあります。

- 異常時は直ちに電源プラグを抜く。

異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

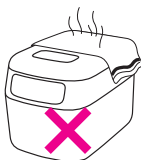
- 長時間使用しないときは必ず電源プラグを抜く。

絶縁劣化による感電・火災の原因になることがあります。

使用上のご注意とお願い

- ふきんなどをかけない。

蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。



- 連続してもちつき、生地づくりをしない。

「むす→つく」を連続して使うときは、必ず10分以上休ませてください。別にセイロなどでむして「つく」のみを連続して使うときは、30分以上休ませてください。

- 1回つく(むす)ごとに必ず水抜きする。

本体底部にたまった水は充分冷めてから抜いてください。むせない原因になります。



- しばらく保管していたときは、羽根取付軸が回ることを確認する

羽根取付軸に羽根を取り付けて、手で回してください。つけない原因になります。

- ボイラーには水道水を入れる。

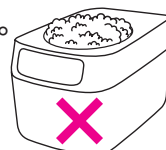
水道水以外の水を使用するとまれにボイラー表面のコーティングを傷めることがあります。温泉水などのミネラル成分を多く含む水を使用すると、うまくむせない原因になります。

- 本体を置く床の上や、足は汚れたまま使わない。

本体が移動することがあります。(床などの上や本体の足が粉などで汚れている場合は、きれいにしてください。)

- 決められた容量以上で使わない。

モーターに負担がかかり故障の原因になります。



- 蒸気口に異物を入れない。

蒸気が排出されずふたのまわりから蒸気が出たり、ふたが変形することがあります。



臭いについて

- この製品にはシリコンゴムが使われており、まれに特有の臭いがすることがありますが、衛生上の心配はありません。臭いが気になるときは、もち米を入れずに2～3回むし工程を行うと臭いが薄れます。

各部のなまえ

もち用羽根(グレー)

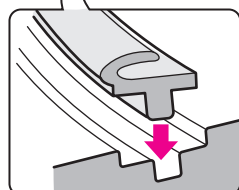
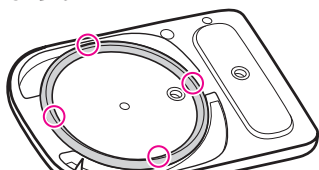
もちをつくとき・
パンの生地づく
りに使います。



ふたパッキン

取り付けかた

○印部分を先にミゾに押し込んでから全体に浮きやシワがなくなるまで確実に押し込みます。



パッキン裏側の凸部をミゾにはめ込む。

ふたパッキンが正しく取り付けられていないと、はずれたり、うまくむせない原因になります。

目安線

もち米はこの線より多く入れない。

ロック

押し込んだり、ひっぱったりしないでください。

蒸気吹出し口

つまみ

ボイラーふた

つまみのある側が上面です。

ボイラー

この中に水を入れます。

ボイラーパッキン

はずさないでください。

水抜き口・水抜きキャップ

水抜きのしかた

本体を流し台の上に置き、水抜きキャップをはずして水を抜きます。

冷えてからおこなってください。やけどをする恐れがあります。

(水抜きキャップの内側にパッキンがついています。)

ねり容器

蒸気抜き

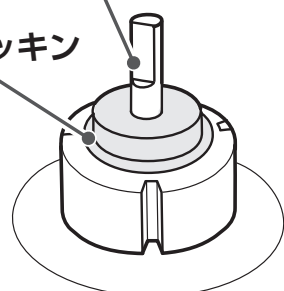
本体

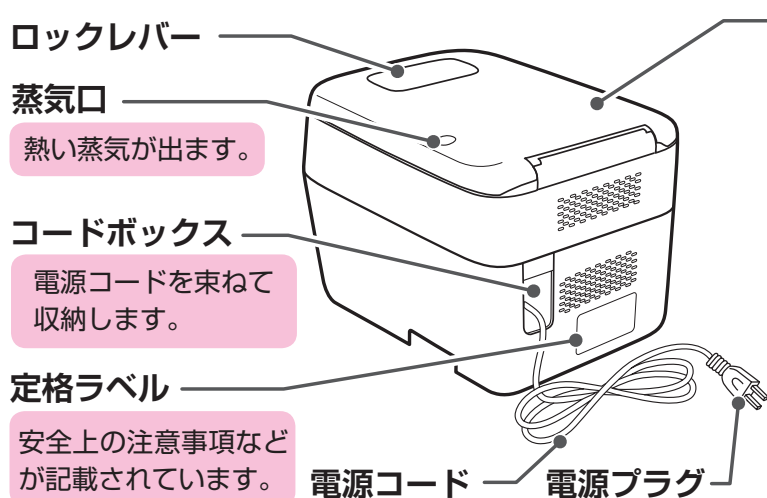
本体内部

羽根取付軸

シールパッキン

羽根取付軸に取り付けられています。

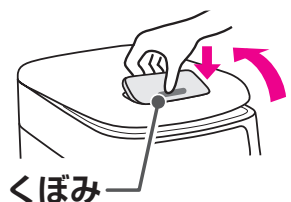




ふた

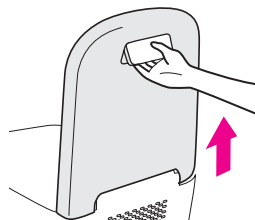
開けかた

くぼみを押して、ロックレバーを起こし、ふたを開けます。



はずしかた

ふたを開いた状態で上に引き抜きます。(むし後にはずすときは、内側についた水滴にご注意ください。)

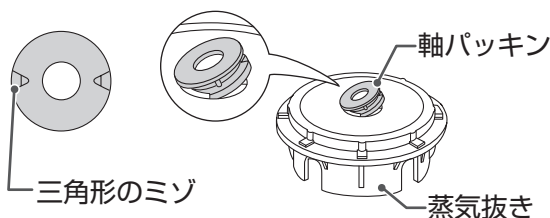


注意 むし後にはふたが熱くなっているのやけどに注意する。

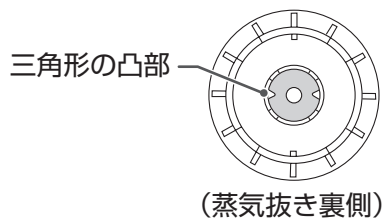
軸パッキン 蒸気抜きに取り付けられています。

軸パッキンの取り付けかた

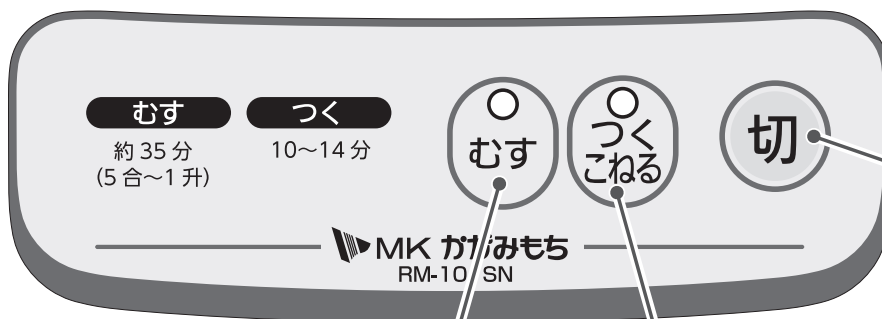
1. 蒸気抜きの穴に軸パッキンの三角形のミゾを下にして押し込みます。



2. 蒸気抜き裏側の三角形の凸部に軸パッキンの三角形のミゾを合わせます。



操作部のなまえとはたらき



切キー

各コースの運転を停止するときに押します。

むすキー/ランプ

もち米をむすときに押します。

つく・こねるキー/ランプ

もちをつくときや生地をこねるときに押します。
※運転開始後、15分で自動停止します。

	最小量～最大量
つく (もち米)	約 0.7 kg～ 1.4 kg(5 合～ 1 升)
こねる (小麦粉)	約 250g ～ 500g

自動停止について

つきすぎ防止とモーター保護のために運転を 15 分後に自動停止します。

ご使用方法（もちつき）製品は必ず床の上に置いてご使用

もち米と本体の準備

道具を準備する



1 もち米をはかる

	最小量～最大量
kg (約)	0.7 kg～1.4 kg
L	0.9L～1.8L
合	5合～1升

- もち米はできるだけうるち米の混ぜていないものをお使いください。うるち米は粒で残ります。

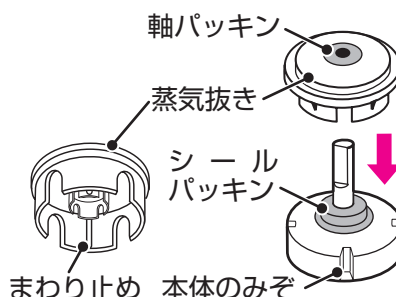
2 もち米

- もち米にたっぴ加え、さっとかすばやく水をす
- 軽やかきまぜながにこらなくないます。

- 洗米するときは、でください。も味が悪くなった

5 蒸気抜きを本体に取り付ける

- 蒸気抜き内側のまわり止めを本体のみぞに合わせて取り付けます。



- 本体にシールパッキン・蒸気抜きに軸パッキンが取り付けられていることを確認してください。

6 ねり容器を

- 矢印（しめる）の止まるまでまわしに取り付けます。

- ねり容器が確実に取と、ふたが閉まりま

むす

1 もち米をねり容器に入れる

- 水切りしたもち米をねり容器に入れ、しゃもじなどで表面を平らにしてください。

もち米を押しつけないで、平らに入れてね！

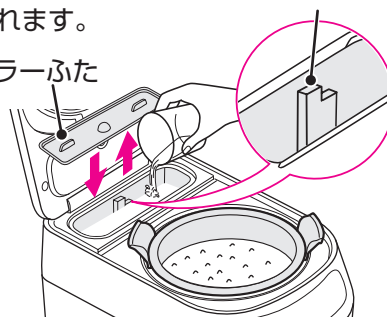


- ねり容器のふちに米粒がついていると蒸気もれて、むせない原因になります。

2 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める

- もち米の量に関係なく上の段の目盛りまで水を入れます。

ボイラーふた



- ボイラーふたがずれているとふたが閉まりません。

3 ふた閉め、ンセ

音がするまで押しでね！

- ふたがロツもれて、む
- ふたパッキ

ください。

を洗う

りの水を
き混ぜ、
てます。
がら、水
るまで洗

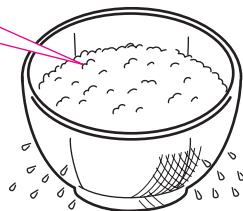
3 洗ったもち米を水に ひたす(6時間以上)

- たっぷりの水で6～12時間ひたしてください。冬場は水温が低いので、10時間以上ひたしてください。

4 15分程度水切りする

15分程度
水切りする

- もち米を金属製のざるなどに移し、水切りします。

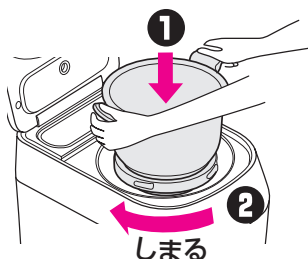


- 夏場は途中でひたし水を取り替えてください。つきあがったおもちが臭ったり、変色するおそれがあります。

- 竹製やプラスチック製のざるは水切れが悪いので、ざるをよく振って水切りしてください。

本体に取り付ける

方向に
て確実



り付けられていない
せん。

7 もち用羽根(グレー)を取り付ける

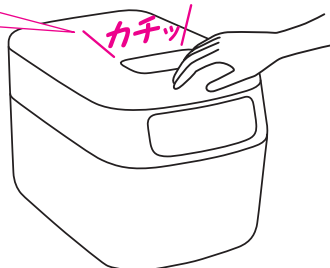
- 羽根取付軸の形と、羽根の穴の形を合わせて奥まで確実に差し込みます。



奥まで確実に
し込んでね！

- 羽根が奥まで入ってないと、もちつきの途中ではすれ、もちがつかないことがあります。

をロックするまで 電源プラグをコ ントに差し込む



クされていないと蒸気が
せない原因になります。
ンは正しく取り付け。

4 むすキーを押す

- むすランプが点灯し、むしが始まります。

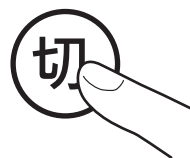


むしあがり時間の目安
約 35 分
(5 合～1 升)

- つく・こねるキーは押さない。
- むし中にふたを開けない。
- 蒸気口に手や顔を近づけない。

5 ブザーが鳴ったら 切キーを押す

- ブザーが鳴ると、むすランプが点滅します。



- 上蒸し式により余分な水分が残らないので、やや固めのむしあがりになります。

ご使用方法(もちつき) 製品は必ず床の上に置いてご使用く

★ポイント★

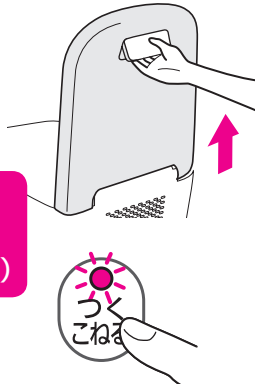
- 少量(5~6合)のおもちをつく場合
手水を加えるか、ふたの内側についてしずくをふきとり、はじめの5分くらいはふたを閉めたままつきます。
- かためのおもちにするには
もち米をほぐしてからつきます。
- やわらかめのおもちにするには
つき始めて4~5分したら少しずつ手水を加えます。
- 次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けしてください。
- もちの動きが悪いとき。
- ねり容器の内側にもち米が残るとき。

つく

1 ふたを取りはずし、つく・こねるキーを押す

- つく・こねるランプが点灯し、つきが始まります。

つきあがり時間の目安
10~14分
(この間に取り出してください)



- 10分後につきごろお知らせブザーが「ピピッ」と5回鳴り、つく・こねるランプが点滅します。
- 14分後につきすぎお知らせブザーが「ピーー」と5回鳴ります。

2 運転させたまま、もち

- 切キーを押すまえに運転させたまま取り出します。

1.ねり容器のとってをふきんなどで持って矢印(ゆるむ)の方向に回し、ねり容器ごとすばやく取り出します。

2.片栗粉をふったのし板にねり容器を逆さにしてすばやくもちを取り出します。

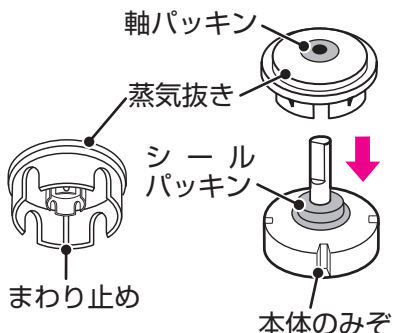
- つきすぎ防止とモーター保護のためが鳴って自動停止します。(自動停止後もつくランプは点滅してを押してください。)

ご使用方法(生地づくり) 製品は必ず床の上に置いてご使

こねる

1 蒸気抜きとねり容器を本体に取り付ける

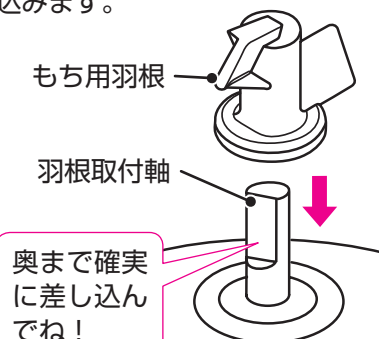
- 1.蒸気抜き内側のまわり止めを本体のみぞに合わせて取り付けます。
- 2.矢印(しまる)の方向に止まるまでまわして確実に取り付けます。



2 羽根を取り付ける

パン生地づくり: もち用羽根(グレー)
うどんの生地づくり: 粉用羽根(ベージュ)
(別売品)

羽根取付軸の形と、羽根の穴の形を合わせて奥まで確実に差し込みます。



ださい。

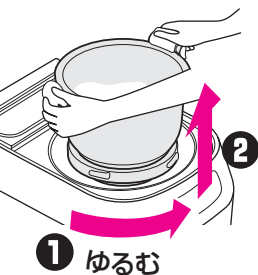
おもちののしかた

1. 片栗粉をふったのし板にもちを取り出す。
2. 手に片栗粉か水をつけて、もちを平らにのばす。
3. もちの上に片栗粉をふるい、のし棒で平らに仕上げる。

おもちの保存のしかた

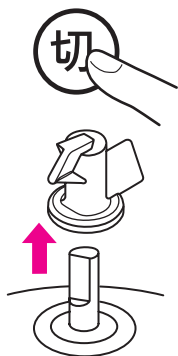
- 室温に長く置くと乾燥してヒビ割れたり、カビが生えたりします。できるだけ室温や湿度の低いところに置いてください。
- 短期間(3~4日)なら片栗粉をよくはらってからビニール袋に入れて冷蔵庫へ、長期間なら冷凍庫へ入れてください。

を取り出す



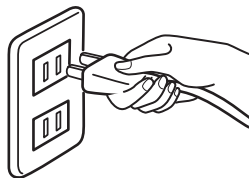
15分で、ブザー
いますので切キー

3 切キーを押して 停止させ、もち 用羽根(グレー) を取りはずす

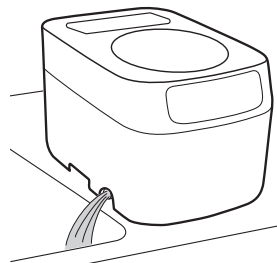


※取り付けたまま放置すると
はずれにくくなります

4 電源プラグ を抜く



5 水抜きをする



(水抜きのしかたは P.3
をご覧ください。)

用ください。

3 混ぜ合わせた材 料をねり容器に 入れ、ふたを閉 め、電源プラグ をコンセントに 差し込む



- 詳しくは P.14 をご覧ください。

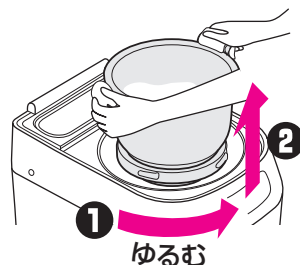
4 つく・こねるキー を押す



こねあがり時間
15分
(自動停止します)

- パン生地をつくる場合
生地温度が上がりやすいので、ねり
開始後 2~3 分たったら、ふたを
取りはずしてください。

5 ブザーが鳴った ら、切キーを押し、 ねり容器ごと生地 を取り出す



6 電源プラグを抜く

お手入れのしかたと保管

⚠ 警告



水ぬれ禁止

本体の丸洗いはしない。
感電・ショートによる火災の原因になります。

⚠ 注意



電源プラグを抜く

お手入れをするときは、必ず電源
プラグをコンセントから抜く。
感電の原因になることがあります。

お手入れするまえに

- ご使用後は、もちがかたまらないうちにお手入れしてください。
- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

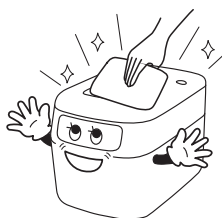
ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



お手入れ ※1回使うごとに必ず行ってください

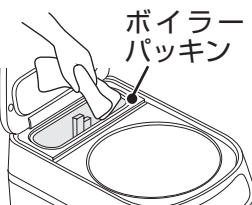
本体・ふた

- 洗剤をうすめた水かぬるま湯にやわらかいふきをひたし、固く絞ってからふき、よく乾かしてください。



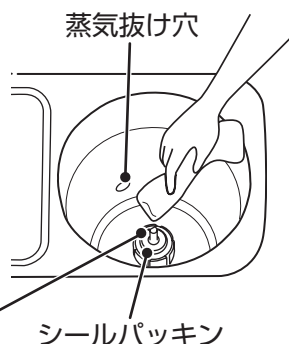
ボイラー・ふたパッキン

- ボイラー内・ふた内側に残った水はふきなどでよくふきとってください。
- ボイラーパッキンは、はずさないでください。



羽根取付軸

- もちのりや生地カスは固く絞ったふきでふきとってください。特に羽根取付軸のまわりは、蒸気抜きをはずしてきれいにしてください。



- 蒸気抜け穴へ、もちや生地のカスを入れないでください。

ねり容器・羽根・蒸気抜き

- おもちがかたまらないうちに取りはずして、水かぬるま湯にひたし、やわらかいスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴につまったカスなどは、ようじなどで取り出してください。

保管するときは

- 羽根は羽根取付軸からはずして保管してください。
- 本体は完全に冷えてから保管してください。
- 水分はよくふきとり、十分に乾燥させてから保管してください。
- ふたの上には重いものをのせないでください。

羽根の穴にもちのりや生地カスがついたまま羽根を取り付けておきますと、はずせなくなることがあります。

もちレシピ

からみもち
きなこもち
ぜんざい
豆もち
よもぎもち
マンナンもち

むしレシピ

お赤飯
筍おこわ

粉ねりレシピ

バターロール
うどん

その他のレシピはエムケー精工 HP に掲載しています。
URL <https://www.mkseiko.co.jp/seikatu/plus/>



つきたてのおもち

からみもち

材料 (16 個分)

大根おろし……300g
しょうゆ…大さじ6

万能ねぎ……少々
(小口切り)

作り方

■つきたてのおもちの上に大根おろしと万能ねぎをのせてしょうゆを回し入れる。



きなこもち

材料 (16 個分)

きなこ…大さじ5
砂糖……大さじ5

塩……………少々

作り方

■きなこ・砂糖・塩を混ぜ合わせ、つきたてのおもちにからめる。

ぜんざい

材料 (4 人分)

まるもち……………4個
ゆであずきの缶詰…1缶 (250g)
水……………400ml

作り方

- 鍋にゆであずきと水 400 ml を入れ、火にかけて沸騰させる。
- 椀につきたてのまるもちを入れ、①をそそぐ。

豆もち

材料

もち米……………1.2kg
緑豆……………100g
塩……………小さじ1

作り方

- もち米は洗って、一晩水にひたす。
- 本体に蒸気抜き、ねり容器、もち用羽根を取り付けボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。
- 水切りしたもち米をねり容器に 2/3 ほど入れ、その上に洗った緑豆をのせ、残りのもち米を入れてふたをし、**むすキー**を押してむす。
- ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、ふたを開け、むしあがったもち米の中央をくぼませ、塩を入れて**つく・こねるキー**を押し 10～14 分つく。



よもぎもち

作り方

材料

もち米……………1.2kg
よもぎ(生葉)………150g
塩……………小さじ1

- もち米は洗って、一晩水にひたす。
- よもぎは葉先だけをつみとる。なべにたっぷりの湯をわかし、やわらかくゆで、水にさらしてアクを抜く。
- ②のよもぎの水を絞って細かく刻み、すり鉢ですりつぶす。
- 本体に蒸気抜き、ねり容器、もち用羽根を取り付け、ボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。

- ねり容器に水切りしたもち米を入れてふたをし、**むすキー**を押してむす。
- ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、ふたを開け、むしあがったもち米に③のよもぎと塩を加えてしゃもじでかるく混ぜる。
- つく・こねるキー**を押し、しゃもじで手助けしながら、10～14分つく。

マンナンもち

材料

もち米……………5合(700g)

A マンナン粉※1……………8.5g

※2 水……………76.5g



◇マンナンもちは冷めてもやわらかいので、あんをからめたもちなどに適しています。

- 1 もち米を洗って、一晩水にひたす。
- 2 ボウルにAを入れ、混ぜ合わせゲル状にする。(もち米をむす30分前に作っておく。)
- 3 本体に**蒸気抜き**、**ねり容器**、**もち用羽根**を取り付け、ボイラーに水(上の段の目盛り)を入れる。
- 4 ねり容器に水切りしたもち米を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。

5 プザーが鳴ったら**切キー**を押し、ふたを開けむしあがったもち米に2をのせる。

6 **つく・こねるキー**を押し、しゃもじで手助けしながら10～14分つく。

※マンナンもちは通常のもちより柔らかいため、本体内部にもちが垂れることがあります。

※加工能力は、5合～8合です。

※マンナンゲルの量は、もち米5合当たり85gを目安としてください。

※2 マンナン粉種類別分量 (もち米5合の場合)

材料	粉の量	水の量
ネオマンナン	8.5g	76.5g
ネオマンナンプレミアム	1.7g	83.3g
こんにゃくマンナン	1.7g	83.3g

※1 マンナン粉のご注文方法

(株) アゴラインターナショナル様
(<http://www.agora-int.com>)
・ネオマンナン
・ネオマンナンプレミアム

米マイフーズ株式会社様
(<http://www7.enjoy.ne.jp/~mimaifoods/>)
・こんにゃくマンナン

お赤飯

材料

もち米 …………… 1.2kg
あずき …………… 100g
ごま塩 …………… 適量

A あずきのゆで汁 …… 50ml
酒 …………… 50ml
砂糖 …………… 大さじ½
塩 …………… 少々

作り方

- 1 あずきにたっぷりの水を加え強火でゆでる。沸騰したら水を取りかえ、アク抜きをして、固めにゆでる。
- 2 ゆで汁が冷めたらあずきをザルに上げ、ぬれぶきんをかけておく。(ゆで汁は玉じゃくして5〜6回すくって空気にふれさせ、ひたし用と打ち水用に残しておく)
- 3 もち米は洗って水を切り、2のゆで汁と水を合わせた中に一晩ひたす。
- 4 ひたしたもち米をザルに上げ、15分程度よく水切りする。
- 5 4に2のあずきを入れてよく混ぜ合わせる。
- 6 本体に**蒸気抜き**、**ねり容器**を取り付け、ボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。
- 7 ねり容器に5を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。



- 8 むし開始後20分程たったら**切キー**を押し、**A**をまくように少しずつふりかけ、再び**むすキー**を押してむす。
 - 9 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、別の容器に移し、うちわであおいでつやを出し、器に盛りつけ、ごま塩をふりかける。
- ※お赤飯が固めのときは、ボイラーに適量の水を入れて追いむししてください。



筍おこわ

材料

もち米 …………… 1kg
たけのこ(水煮) …… 300g
鶏もも肉 …………… 250g
木の芽 …………… 適量

A だし汁 …………… 300ml
酒 …………… 大さじ2
みりん …………… 大さじ2
薄口しょうゆ …… 大さじ3

B 水 …………… 50ml
酒 …………… 50ml
砂糖 …………… 大さじ½
塩 …………… 少々

作り方

- 1 もち米は洗って一晩水にひたす。
- 2 たけのこは食べやすい大きさに薄切りし、鶏もも肉も小さく切り、**A**の中に入れ、ひと煮立ちしたら調味し、アク取りをして煮汁がなくなるくらいまで煮つめる。
- 3 ひたしたもち米をザルに上げ、15分程度よく水切りする。
- 4 3に2の材料を入れてよく混ぜ合わせる。
- 5 本体に**蒸気抜き**、**ねり容器**を取り付け、ボイラーに水(上段の目盛りまで)を入れる。

- 6 ねり容器に4を入れ、ふたをし、**むすキー**を押してむす。
 - 7 むし開始後20分程たったら**切キー**を押し、**B**をまくように少しずつふりかけ、再び**むすキー**を押す。
 - 8 ブザーが鳴ったら**切キー**を押し、別の容器に移し、うちわであおいでつやを出す。
 - 9 器に盛りつけ、好みで木の芽を散らす。
- ※おこわが固めのときは、ボイラーに適量の水を入れて追いむししてください。

生地の作り方（うどん・パン生地：最大量 500g）

- 1 本体に**蒸気抜き**、**ねり容器**、**羽根**をセットする。 **4** **3**をねり容器に入れてふたをし、**つく・こねるキー**を押して15分こねる。
- 2 ボウルに**A**を入れ軽く混ぜ合わせておく。
- 3 **2**に**B**の材料を少しずつ入れ、しゃもじなどで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- 4 **パン生地をつくる場合**
生地温度が上がりやすいので、ねり開始後2～3分たったら、ふたを取りはずしてください。
- 5 自動停止したら**切キー**を押し、ねり容器ごと生地を取り出す。



バターロール

羽根：もち用羽根（グレー）

生地材料（20 個分）

A 強力粉……………500g	B （よく混ぜ合わせておく）
砂糖……………80g	卵……………1 個
塩…小さじ1と½(7g)	牛乳……………240ml
ドライイースト…小さじ2(6g)	（冷やしておく）
バターまたは	
マーガリン……………100g	とき卵……………1/2個
（2cm角くらいの大きさに切り、やわらかくしておく）	打ち粉（強力粉）……適量

作り方

- 1 生地は **生地の作り方** をご覧ください。
- 2 生地の周囲をまとめて丸め込み、つぎ目を下にしてボウルに入れ、ぬれぶきんをかぶせて約30℃の場所で40～50分1次発酵させる。約2倍にふくれ、生地の中央を押して指あとが残れば充分発酵している。
- 3 発酵した生地を、打ち粉をした台の上でガス抜きする。
- 4 生地を20等分し、それぞれ丸め、ぬれぶきんをかけて15～20分休ませる。
- 5 休ませた生地を円すい形にし、めん棒で20cmくらいまでうすく伸ばし、幅の広い方から巻く。
- 6 クッキングシートを敷いたオープン皿に巻き終わりを下にして並べ、表面に霧を吹き、約37℃に保ったオープンで30～40分2次発酵させる。
- 7 約2倍にふくれたら、とき卵を表面に塗り、180℃のオープンで10～15分焼く。

うどん

羽根：粉用羽根
（ページュ）
（別売品）

生地材料（4 人分）

A 中力粉……………500g
B 水……………240ml
塩……………大さじ1
（あらかじめ水に溶かしておく）

打ち粉（中力粉）……………適量

作り方

- 1 生地は **生地の作り方** をご覧ください。
- 2 生地をラップに包み30分～1時間休ませる。（生地がやわらかいときは、冷蔵庫に入れ、さらに30分～1時間休ませる）
- 3 休ませた生地を打ち粉をした台に置き、のし棒で2～3mmの厚さにのばす。
- 4 生地の重なりあう所に打ち粉をして10cm幅にたたみ、約3mmの太さに切り、打ち粉をしてほぐす。
- 5 たっぷりの熱湯で約10分を目安にゆで、めんに通明感がでたらザルに上げ、流水でよく洗う。



修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
どのキーを押しても反応しない	■ 電源プラグが抜けていませんか？ ■ 停電していませんか？ (ブレーカーがOFFになっている)	■ 電源プラグを差し込む ■ 停電が回復するまで待つ (ブレーカーをONにする)	5・8
「むす」「つく・こねる」コースにおいて			
ふたが閉まらない	■ ねり容器を確実に取りつけましたか？ ■ ボイラーふたがずれていませんか？	■ ねり容器を確実に取り付ける ■ ボイラーふたを正しく取り付ける	5・6 7・8
「つく・こねる」のランプが点灯しているのに動かない	■ 連続して使いませんでしたか？	■ 安全装置が作動したため、電源プラグを抜いて1時間以上休ませてから使用してください	2
「むす」キーを押して2～3分後にブザーが鳴る	■ ボイラーに水を入れましたか？	■ ボイラーに適量の水を入れる	5
ふたパッキンがはずれる	■ ふたパッキンに浮きやシワがありませんか？ 取り付け面に米つぶなど異物はないですか？	■ ふたパッキンは正しく取り付けて異物などあれば取り除く	3
下部のもち米がよくむせない	■ ねり容器のふちに異物がついていませんか？	■ ねり容器のふちの異物は取り除く	5
	■ ふたを確実にロックしましたか？	■ ふたは確実にロックする	5
	■ ボイラーに入れた水の量が不足していませんか？	■ ボイラーに規定量の水を入れる	5
	■ 蒸気口に異物がつまっていますか？	■ 異物は取り除く	2
	■ もち米の水切りを充分行いましたか？	■ 水切りを15分程度行う	6
	■ もち米を押しつけて入れませんでしたか？	■ もち米を押しつけて入れない	5
	■ 「むす」の途中、何回もふたを開けませんでしたか？	■ 「むす」の途中はふたを開けない	6
	■ 本体の水抜きをしましたか？	■ 1回つく(むす)ごとに水を抜く	3・8
つぶつぶが多い	■ うるち米が混ざっていませんか？	■ うるち米が混ざっていないもち米を使う	5
うまくつきあがらない	■ もち米をねり容器にある目安線より多く入れませんでしたか？	■ もち米はねり容器にある目安線より多く入れない	3
ついたおもちが変色したり臭いがある	■ 洗米は充分しましたか？ ■ ひたし時間や水切り時間が長すぎませんでしたか？	■ 洗米は充分行う ■ 6～12時間ひたす 夏場は途中で水を取り替える ■ 水切りを15分程度行う	5・6 6 6
ついたおもちがやわらかすぎる	■ ふたを閉めたままつきませんでしたか？ (少量の場合を除く) ■ 手水が多すぎませんでしたか？	■ もちつきはふたを取りはずす (少量の場合を除く) ■ 手水を入れすぎない	7
うどん生地がうまくねれない	■ もち用羽根を使いませんでしたか？ ■ 規定量以上の材料を入れませんでしたか？	■ 粉用羽根(別売品)を使う ■ 規定量の材料を入れてください	7・8

仕様

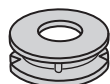
形式		RM-101SN		
電源		100V(50/60Hz)	むし時間	30～35分(もち米の場合)
消費電力	ヒーター	590W	つき時間	10～14分
	モーター (50/60Hz)	205/220W	安全装置	電流ヒューズ・モーター保護装置・ 温度ヒューズ
加工能力	もち	もち米 約0.7kg(5合) ～1.4kg(1升)	製品寸法	幅25.5×奥行39.5 ×高さ28cm
	パン	約250g～500g	質量	約8kg
	うどん	約250g～500g (粉用羽根(別売品)使用時)	付属品	取扱説明書／料理集

消耗品・別売品について

- 軸パッキン・シールパッキンは消耗品です。

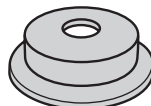
消耗品・別売品は、お買い上げの販売店または、裏表紙のお問い合わせ先にご注文ください。

- 軸パッキン(消耗品)



品番：RM-1266Z0

- シールパッキン(消耗品)



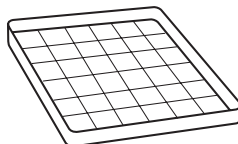
品番：RM-A570Z1

- 粉用羽根(別売品)



品番：RM-M03

- のし板(1升用)(別売品)



品番：RM-M05

アフターサービスについて

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、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、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 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で修理いたします。

もちつき機 保証書

持込修理

製品名	かがみもち	形式	RM-101SN
保証期間	本体 1 年間（消耗部品を除く）	※ お買い上げ日	年 月 日
※ お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※ 販売店	住所 店名 TEL 印

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちに買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から1年間）に故障した場合には、商品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - (イ) ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - (ニ) 業務用または一般家庭用以外にご使用の場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書などがない場合。
 - (ト) 消耗部品（軸パッキン・シールパッキン）が損傷し、取り替えを要する場合。

- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように大切に保管してください。

★この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくはP.16「アフターサービスについて」をご覧ください。なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社（〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825 TEL 026(272)4111(代)）にお問い合わせください。

修理メモ

こんな症状はありませんか

- 電源コード・プラグが異常に熱い。
- 本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- 製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

こんなときは

このような症状のときはコンセントから電源プラグを抜き、販売店に点検をご相談ください。

お客様相談窓口 この製品の使用方法、アフターサービス並びに品質に関するお問い合わせは、

■エムケー精工 お客様相談窓口

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825

■フリーダイヤル ☎0120-70-4040

■通常電話番号 026(272)4111(代表)

■FAX 026(274)7089

■受付時間 月曜日～金曜日 午前9時～午後5時
(祝日および弊社休業日を除く)

Let's enjoy the future!



エムケー精工株式会社

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026(272)4111(代)
FAX 026(274)7089(代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市千種区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-36-28	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077

[営業所]

高松営業所 〒761-8062 高松市室新町3-5 B棟102 TEL 087(868)6781

◎ RM-B172Z0