

もちつき機 RMJ-54TN もちつき Cooker

取扱説明書

お買い上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては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
も見られる所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…… | 2 |
| 各部のなまえと使いかた…… | 3 ~ 5 |
| 操作部のなまえとはたらき…… | 6 |
| ご使用方法 | |
| もちつき | |
| ○もち米の準備…… | 7 ~ 8 |
| ○本体の準備…… | 7 ~ 8 |
| ○むす…… | 9 ~ 10 |
| ○つく…… | 9 ~ 10 |
| ○もちを取り出す…… | 11 ~ 12 |
| 生地づくりコース／つぶすコース | |
| ○本体の準備…… | 13 ~ 14 |
| ○ねり (生地づくりコース) …… | 13 ~ 14 |
| ○つぶす (つぶすコース) …… | 15 ~ 16 |
| むし台を使ったむし料理…… | 15 ~ 16 |
| つぶすコースを使った味噌づくり…… | 17 ~ 18 |
| ○手づくり味噌を使った簡単レシピ… | 19 |
| お手入れのしかたと保管…… | 20 |
| 修理を依頼されるまえに…… | 21 ~ 22 |
| 仕様…… | 22 |
| 消耗品について…… | 22 |
| アフターサービスについて…… | 22 |
| 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

取扱を誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

注意

取扱を誤ると、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分し説明しています。



このような絵表示は禁止（してはいけないこと）を示します。



このような絵表示は強制（必ずすること）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。



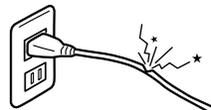
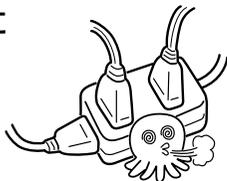
ぬれ手禁止

- 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。
- 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・火災の原因になります。



事故を避けるために



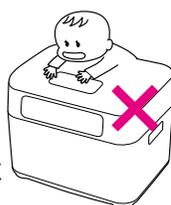
水ぬれ禁止

- 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
感電・けがの原因になります。



分解禁止

- お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない
異常動作による感電・火災・けがの原因になります。
修理は販売店へご相談ください。

⚠️ 注意



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

やけどの原因になることがあります。

※特にお子様には十分ご注意ください



必ず実施

●もちを取り出すときは、ふきんなどでねり容器のとなりをつかみ本体からはずす

やけどの原因になることがあります。

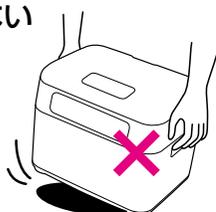


禁止

●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。

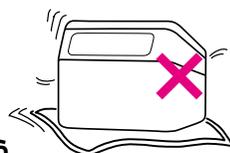
●回転している羽根にはさわらない



●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所では使わない

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、電源プラグを抜く

感電・けがの原因になることがあります。

●異常時はただ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。

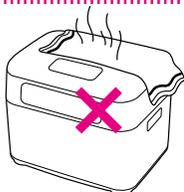
●使用時以外は必ず電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。

使用上のご注意

●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。

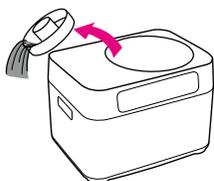


●連続して『つく』・『生地づくり』・『つぶす』コースのみを使わない

もちをつくときは「むす」→「つく」→「むす」→「つく」・・・でおこなってください。

●1回つく（むす）ごとに必ず水受けの水をすてる

水受けにたまった水は十分冷めてからすててください。むせない原因になります。

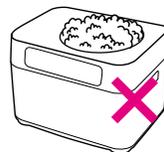


●本体を置く床の上や、足裏は汚れたまま使わない

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

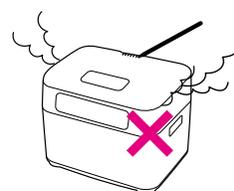
●決められた容量以上で使わない

モーターに負担がかかり故障の原因になります。



●蒸気口や排熱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、ふたの変形や排熱用ファンの故障の原因になります。



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。

ボイラーに入れる水について

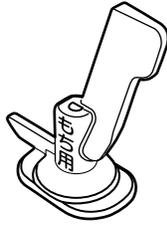
●温泉水などのミネラル成分を多く含む水を使用すると、うまくむせない原因になります。

安全のため必ずお守りください
使用上のご注意

各部のなまえと使いかた

もち用羽根 (グレー)

もちをつく
ときに使
います



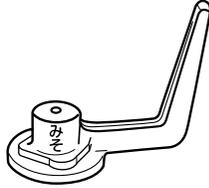
粉用羽根 (ベージュ)

生地づくり
を行うとき
に使います



みそ羽根 (白)

つぶしを行
うときに使
います



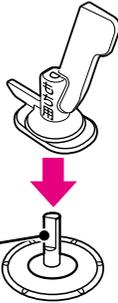
プレート (白)

生地づくりとつぶし
を行うときに使
います
※プレートと書いてあ
る方が上面です



羽根の取りつけかた

羽根取付軸の形と、羽根の
穴の形を合わせて根元まで
確実に差し込みます。



羽根取付軸

目安線

もち米はこの線よ
り多く入れない

ボイラーふた

つまみのある側が
上面です

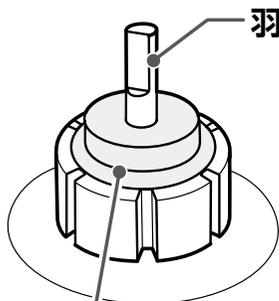
つまみ

ボイラー

この中に水を入れ
ます

本体内部

羽根取付軸



シールパッキン

はずさないでください

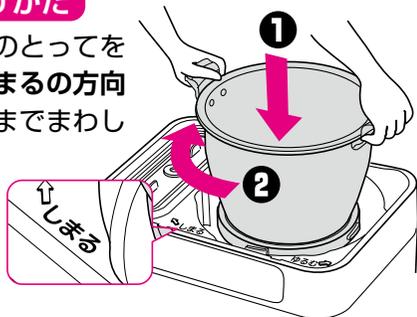
ねり容器

本体

ねり容器

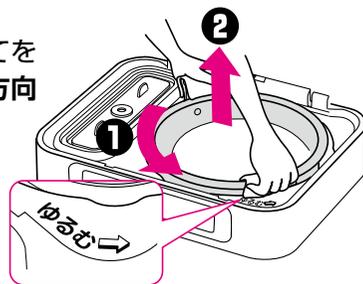
取りつけかた

ねり容器のとつてを持ち、しまるの方向に止まるまでまわします。



はずしかた

ねり容器のとつてを持ち、ゆるむの方向にまわします。



注意

もちを取り出すときは、必ずねり容器のとつてをふきんなどで持つ必ず実施 やけどの原因になります。

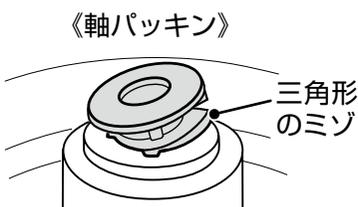
蒸気吹出し口 押し込んだり、引っ張ったりしないでください

ロック

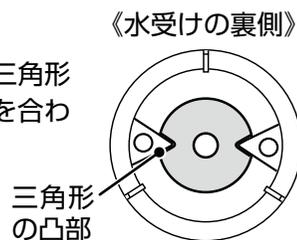
軸パッキン 水受けに取りつけられています

取りつけかた

1. 三角形のミゾを下にして水受けの穴に押し込みます。



2. 水受け裏側の三角形の凸部とミゾを合わせます。



軸パッキンが取り付けられていないと、もち垂れして水受けがはずれない場合があります。

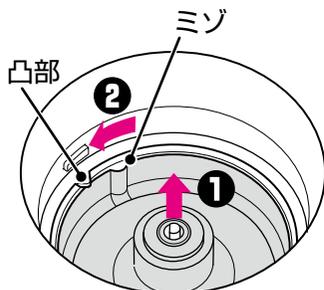
ふたパッキン はずさないでください

水受け シールパッキンの上に取りつけられています

はずしかた

1. 水受けを本体の凸部に当たる位置まで引きあげます。

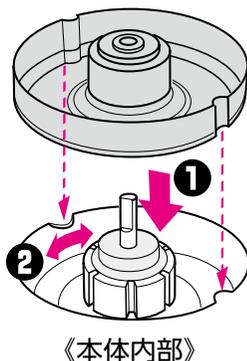
2. 水受けを回してミゾと凸部を合わせ、取りはずします。



取りつけかた

1. 水受けのミゾを本体の凸部に合わせてセットします。

2. 右または左方向にまわしながら下へ押し込みます。



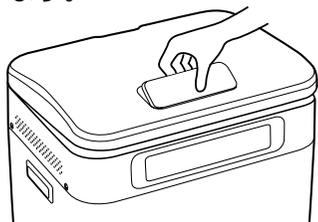
《本体内部》

各部のなまえと使いかた

ふた

開けかた

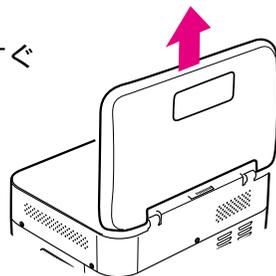
ロックレバーを起こし、ふたを開けます。



はずしかた

ふたを開いた状態でまっすぐ上に引き抜きます。

(むし後にはずすときは、内側に付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で注意する

各部のなまえと使い方

ロックレバー

手順ラベル

ご使用上の手順が記載されています

定格ラベル

安全上の注意事項などが記載されています

蒸気口

熱い蒸気が出ます

コードボックス

電源コードを束ねて収納します

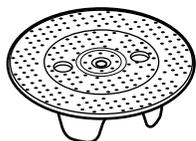
排熱口

本体内部の熱気がファンで排出されます。壁などからはなしてお使いください

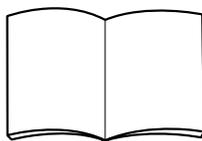
電源コード

電源プラグ

付属品



むし台 …1個



取扱説明書・料理集

操作部のなまえとはたらき

むすキー/ランプ

もち米をむすときやむし料理を行うときに押します。

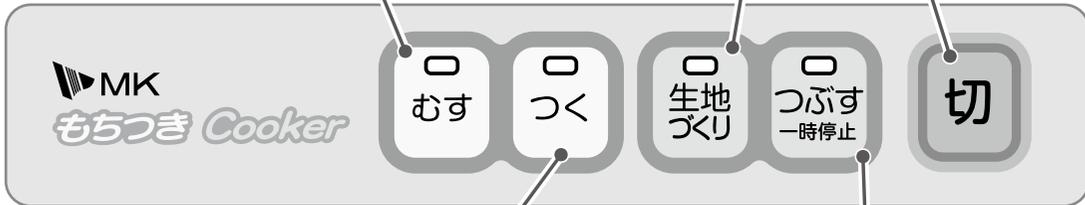
生地づくりキー/ランプ

うどんやパンの生地づくりを行うときに押します。

※運転開始後、15分で自動停止します。

切キー

運転を停止させるときに押します。



※各キーを押すとランプが点灯します。

つくキー/ランプ

もちをつくときに押します。
※運転開始後、10分で自動停止します。

つぶすキー/ランプ

大豆のつぶしなどを行うときに押します。
※運転開始後、10分で自動停止します。

一時停止とは

運転中に押すと一時停止状態になります。
再び押すと運転を再開します。
※一時停止中はランプが速い点滅になります。

各コースの自動停止について

つき過ぎなどの防止とモーター保護のために運転を自動停止します。

各コースの最少量及び最大量

| | 最少量～最大量 |
|-------|-----------------------------------|
| つく | 2.7L (約 2.1 kg) ～ 5.4L (約 4.2 kg) |
| 生地づくり | 500g ～ 1 kg |
| つぶす | 500g ～ 1.5 kg |

ご使用方法 (もちつき)

もち米の準備

1 もち米をはかる

最少量～最大量
2.7L(約2.1kg)～5.4L(約4.2kg)



- もち米はできるだけうるち米の混ざっていないものをお使いください。
うるち米はつきあがりに粒で残ります。

2 もち米を洗う

- 1.もち米にたっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、すばやく水をすてます。
- 2.手でもむようにしてこすり、水がきれいになるまで洗います。



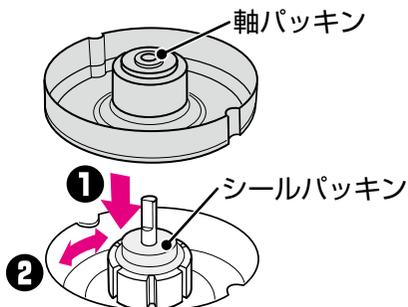
- 洗米するときは、お湯を使わないでください。もちが変色したり、味が悪くなったりします。

もちつき

製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

本体の準備

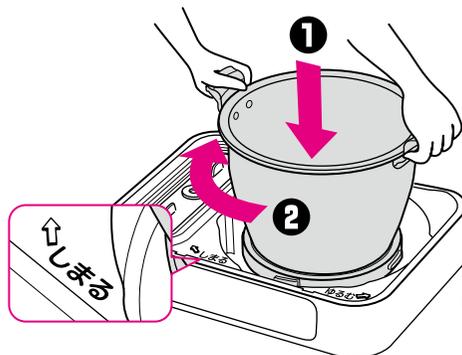
1 水受けを本体に取りつける



- 本体にシールパッキン・水受け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。

2 ねり容器を本体に取りつける

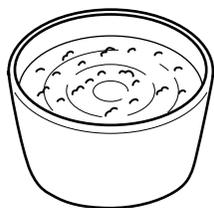
- 矢印 (しまる) の方向に止まるまでまわして確実に取り付けます。



- ねり容器が確実に取り付けられていないと、ふたが閉まりません。

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。

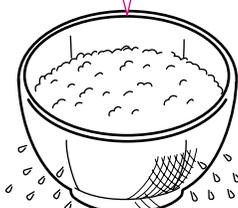


- 夏場は途中でひたし水を取り替えてください。つきあがったおもちが臭ったり変色する恐れがあります。

4 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。

15 分程度水切りする



- 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。

道具を準備する



しゃもじ



のし棒



手水

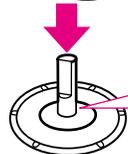
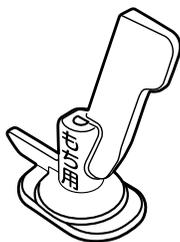


片栗粉



のし板

3 もち用羽根 (グレー) を取りつける



奥まで確実に差し込んでね!

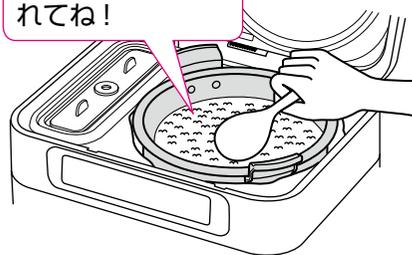
- 羽根が奥まで入ってないと、もちつきの途中ではずれ、もちがつかないことがあります。

- プレートは取りつけません。



4 もち米をねり容器に入れる

もち米を押しつけないで、平らに入れてね!

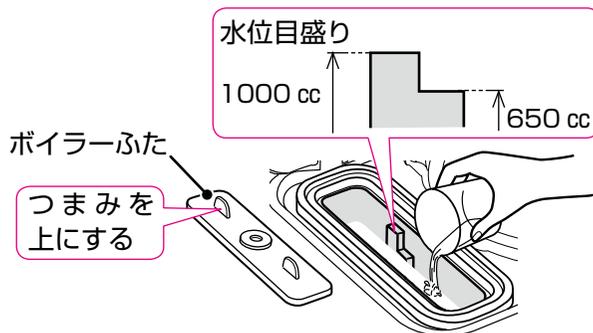


- ねり容器のふちに米粒がついていると蒸気もれて、むせない原因になります。

ご使用方法 (もちつき)

むす

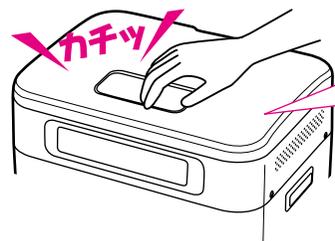
1 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める



- 水位目盛りはもち米3.6L (下の段) ともち米5.4L (上の段) の場合の2段についています。もち米の量に応じて水を入れてください。

| | | | | | | |
|----------------|--------|------|-----|-----|-----|-----|
| もち米の量 (洗米前) | ℓ | 5.4 | 4.5 | 3.6 | 3.2 | 2.7 |
| | kg (約) | 4.2 | 3.5 | 2.8 | 2.5 | 2.1 |
| むし水の量 | cc | 1000 | 800 | 650 | 600 | 550 |

2 ふたをロックす電源プラグをコシ込む



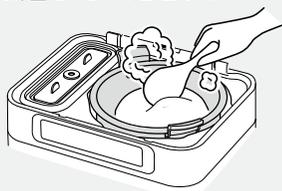
- ふたがロックされていないとむせない原因になります。
- ボイラーふたがずれているとふません。

もちつき

つく

★ポイント★

- もちの表面が乾いてきたら、しゃもじなどで表面の皮をやぶるようにして熱気を逃してください。



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。
- ねり容器の上端部にもち米が残るとき。
- 混ぜもちをつくとき。

1 ふたを開け、つくキーを押す

- つくランプが点灯し、つきが始まります。左のポイント事項をよくお読みください。



つきあがり時間のめやす
6～8分
(この間に取り出してください)

- 6分後につき頃お知らせブザーが「ピピッ」と5回鳴り、つくランプが点滅します。
- 8分後につき過ぎお知らせブザーが「ピー」と5回鳴ります。

2

るまで閉め、
ンセントに差

音がするまで
押してね

3 むすキーを押す

- むすランプが点灯し、むしが始まります。



むしあがり時間のめやす
35 ~ 60 分
(2.7 ~ 5.4 ℓ)

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

4 ブザーが鳴ったら切キーを押す

- ブザーが鳴ると、むすランプは点滅します。



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

蒸気がもれて、
たが閉まり

つきあがったら切 キーを押す



- 切キーを押さないと 10 分までつき続け、ブザー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います)

自動停止したまま放置した場合

- 自動停止後は、もちがねり容器内側に張りついて取り出しにくくなります。以下の手順で取り出してください。

- ① 切キーを押してねり容器を取り出し逆さにする。



- ② 内側に張りついたもちを水でぬらしたしゃもじなどではがすようにしてかき出す。



もちつきの途中で停止した場合（停電も含む）

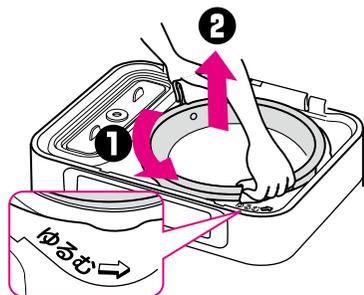
- ① 再びつくキーを押します。
- ② モーターが回転を始めたら、水でぬらしたしゃもじなどで内側に張りついたもちをはがすように手助けします。もちが回転を始めるまで行ってください。
- ③ つきあがりを見て切キーを押します。

ご使用方法 (もちつき)

もちを取り出す

1 もちを取り出す

- ねり容器のとってをふきんなどで持って、片栗粉をしい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。



- ねり容器やつきたてのおもちは熱いので注意してください。

2 もちから羽根を取り出す

- しゃもじなどを使って取り出してください。

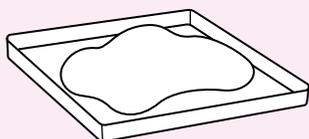


- 熱いので注意してください。

おもちのまとめかた

のしもち

- ①片栗粉をしいたのし板にもちを取り出します。



- ②手に片栗粉か水をつけて、もちを平らにのばします。



- ③もちの上に片栗粉をふるい、のし棒で平らに仕上げます。



まるもち

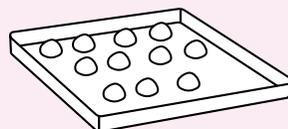
- ①手に片栗粉か水をつけ、適当な大きさにもちをちぎります。



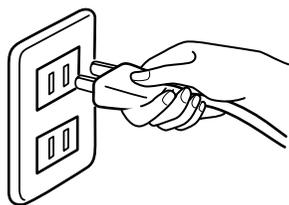
- ②下の手のひらを平にし、上の手で丸めます。



- ③片栗粉をしいたのし板に並べます。

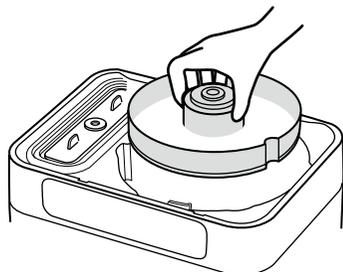


3 電源プラグを抜く



4 水受けにたまった水をすてる

- 本体の底にたまった水は、ふきなどでふきとってください。

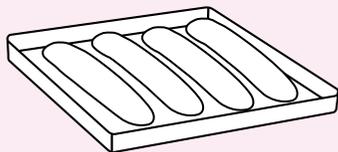
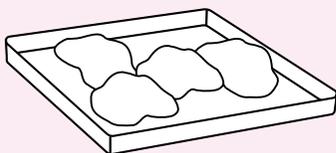


(はずしかたはP.4参照)

- 水受けにたまった水は熱いので冷めてからすててください。

なまこもち

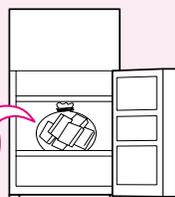
- ① つきあがったもちをのし板の上でいくつかに分けます。
- ② 高さ3~5cm程度のなまこ型に整えます。
- ③ 約1日おいて、少しかたくなったらところで好みの厚さに切ります。



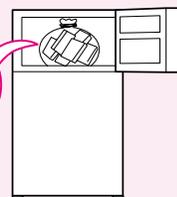
おもちの保存のしかた

- 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。できるだけ温度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室へ、長期間なら冷凍室へ入れてください。

3~4日なら
冷蔵室



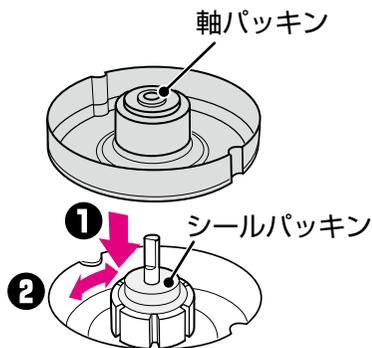
1ヶ月前後
なら冷凍室



ご使用方法（「生地づくりコース」「つぶすコース」）

本体の準備

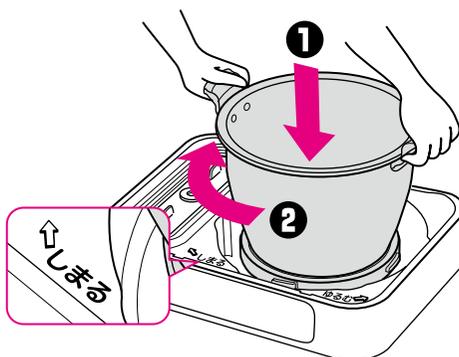
1 水受けを本体に取りつける



- 本体にシールパッキン・水受け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。

2 ねり容器を本体に取りつける

- 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。



- ねり容器が確実に取り付けられていないと、ふたが閉まりません。

生地づくりコース

3 プレ順に

プレートは下にして、がないようし込む

つぶすコース

3 プレ順に

プレートは下にして、がないようし込む

生地づくりコースの場合

ねり

6 生地づくりキーを押す

1. 生地づくりランプが点灯し、ねりが始まります。
2. 羽根が回り始めたら、水（塩水など）をねり容器の内側に沿って少しずつ回し入れます。



ねり時間：15分



- 2分後にブザーが「ピピッ」と1回鳴ります。それまでに水を入れ終えてください。

7 水を入れ終わったらふたを閉める

音がするまで押してね



■ パン生地をつくる場合

生地温度が上がりやすいので、ふたを閉めた後2～3分たったら、ふたを取りはずしてください。

- 開始直後はふたを閉めないと粉が飛び散ることがあります。

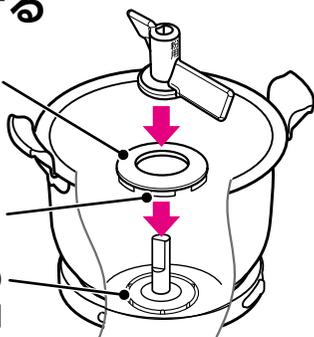
製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

1 ト、粉用羽根の 取りつける

まわり止めを
すき間に浮き
にしっかり押

まわり止め

水受けとねり
容器のすき間

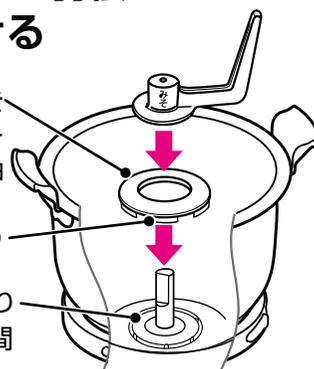


1 ト、みそ羽根の 取りつける

まわり止めを
すき間に浮き
にしっかり押

まわり止め

水受けとねり
容器のすき間

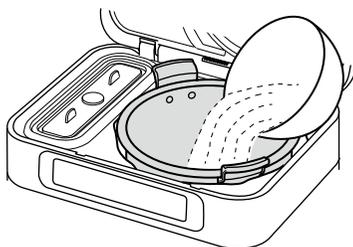


4 材料をはかり、 ねり容器に入 れる

最少量～最大量

生地づくり：500g～1kg

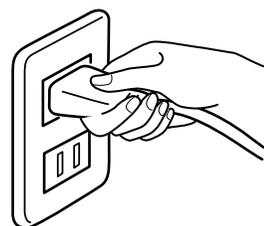
つぶす：500g～1.5kg



■分量は別冊の料理集を
ご覧ください。

※水（塩水）・バターは
ここでは入れません。

5 電源プラグを コンセントに 差し込む



生地づくりコース
は下の項へ続く

つぶすコースは次
のページへ続く

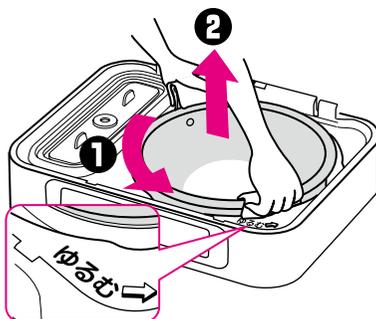
8 ブザーが鳴った ら切キーを押す

■ブザーが鳴ると、自動停止し
生地づくりランプは点滅しま
す。

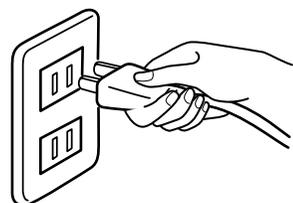


■15分で運転を自動停止
します。

9 ふたを開け、ねり 容器ごと生地を取 り出す



10 電源プラグ を抜く



つ生
ぶ地
すづ
くり

ご使用方法（「生地づくりコース」「つぶすコース」）

つぶすコースの場合

つぶす

6 ふたを閉めてつぶすキーを押す

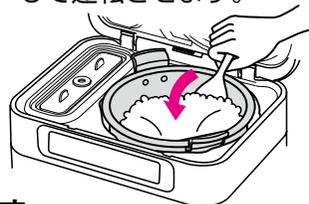
1. つぶすランプが点灯し、つぶしが始まります。



2. 2～3分たったらふたを開け、材料がねり容器の内側に付いた場合、つぶすキーを押して、一時停止させます。

一時停止中の
つぶすランプ：早い点滅

3. しゃもじなどでかき落とし、再びつぶすキーを押して運転させます。



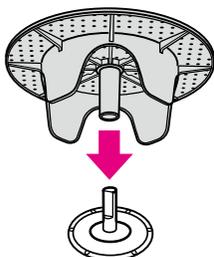
※材料がつぶれるまでこの動作をくり返します。

ご使用方法（むし台を使ったむし料理）

むし台を使ってむす

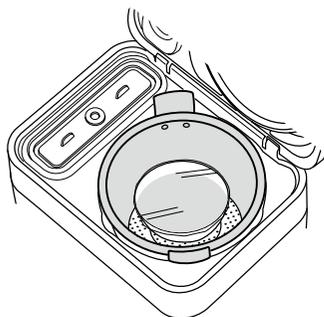
1 本体に水受け、ねり容器、むし台の順に取りつける

- 羽根取付軸にむし台をセットします。



- プレートは取りつけません。

2 材料をむし台にのせる



- くわしくは別冊料理集をご覧ください。

3 水をボイ

ポイラーふた

つまみを
上にする

むし時間と入

むし時間（約）

むし水の量（ml）

5 むすキーを押す

- むすランプが点灯し、むしが始まります。



- むし中にふたを開けない。
- 蒸気口に手や顔を近づけない。

6 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は点滅します。



7 むし出す

- むしものはで注意して



つぶす

むし台を使ってむす

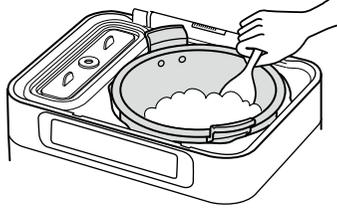
製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

7 つぶし終わったら切キーを押す

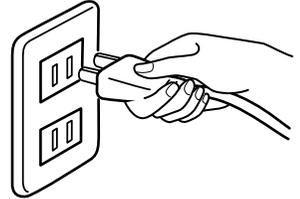


- 10分で運転を自動停止し、つぶすランプは点滅します。

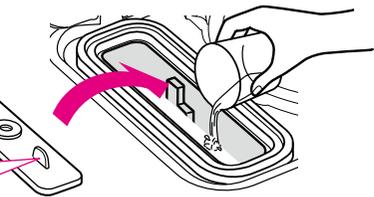
8 しゃもじなどで材料を取り出す



9 電源プラグを抜く



ボイラーに入れ、ラーふたを閉める



4 ふたをロックするまで閉め、電源プラグをコンセントに差し込む

音がするまで押してね



むし時間のめやす

15分

- ・ むしプリン (4ケ)

20分

- ・ あさりの酒蒸し (100g)
- ・ 中華まん (4ケ)
- ・ チルドしゅうまい (8ケ)
- ・ チルド餃子 (8ケ)

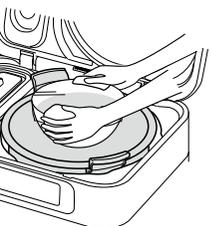
30分

- ・ 冷凍しゅうまい (8ケ)
- ・ 冷凍餃子 (8ケ)
- ・ とうもろこし中1本

入れる水の量

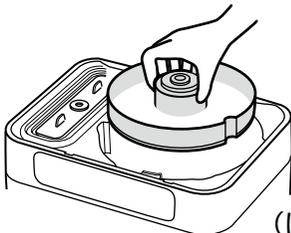
| 10分 | 15分 | 20分 | 25分 | 30分 |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| 200 | 300 | 400 | 500 | 600 |

た料理を取り



熱くなっているの
ください。

8 電源プラグを抜き、水受けにたまった水をすてる



- 本体の底にたまった水は、ふきんなどでふきとってください。

(はずしかたはP.4参照)

※水受けにたまった水は熱いので冷めてからすててください。

つぶす

むし台を使ってみます

ご使用方法 (つぶすコースを使った味噌づくり)

材料 (でき上がり約 4.5 kg分) ※分量は一例ですので、出来具合やお好みにより調整してください。

大豆…1kg・米麴 (こうじ) …1kg・塩…400g・焼酎…適量

道具 仕込み用容器・なべ・ざる・大きめのボウル・落としぶた・重石・ラップ・ヒモ・新聞紙

1 大豆を準備する (最大量：1.2 kg)

- 1 大豆をはかってよく洗います。
- 2 大豆の高さの3～4倍以上の水に10～12時間ひたします。

2 大豆を煮る

※煮汁はあとで種水として使うので残しておきます。

- 1 水切りした大豆をなべに入れ、沸騰後中火で4～6時間、アク取りをしながら指でかるくつまんでつぶれる程度まで煮ます。
- 2 煮えた大豆はざるにあけ、煮汁を切ります。



3 大豆をつぶす (13 ページ～ 16 ページを参照してください)

- 1 本体を準備し、水受け・ねり容器・プレート・みそ羽根を取りつけます。
- 2 電源プラグをコンセントに差し込みます。
- 3 煮汁を切った大豆をねり容器に入れ、ふたをします。
- 4 つぶすキーを押します。
- 5 2～3分たったら、つぶすキーを押して一時停止し、ふたを開け、ねり容器の内側についた大豆をしゃもじ等で中央にかき落とします。
- 6 再び、つぶすキーを押してください。
※大豆が十分につぶれるまでくり返し行ってください
- 7 大豆がつぶれたら切キーを押し、しゃもじなどで材料を取り出し、別の容器に移します。(運転開始後10分で自動停止します)
- 8 電源プラグをコンセントから抜きます。

4 塩切り麴を準備する

(米麴に塩を混ぜたものを塩切り麴と呼びます)

- 1 米麴をよくほぐします。
- 2 一にぎり (約50g) の塩を残しておき、よくほぐした米麴に塩 (約350g) を十分に混ぜます。



5 つぶした大豆と塩切り麴を混ぜる

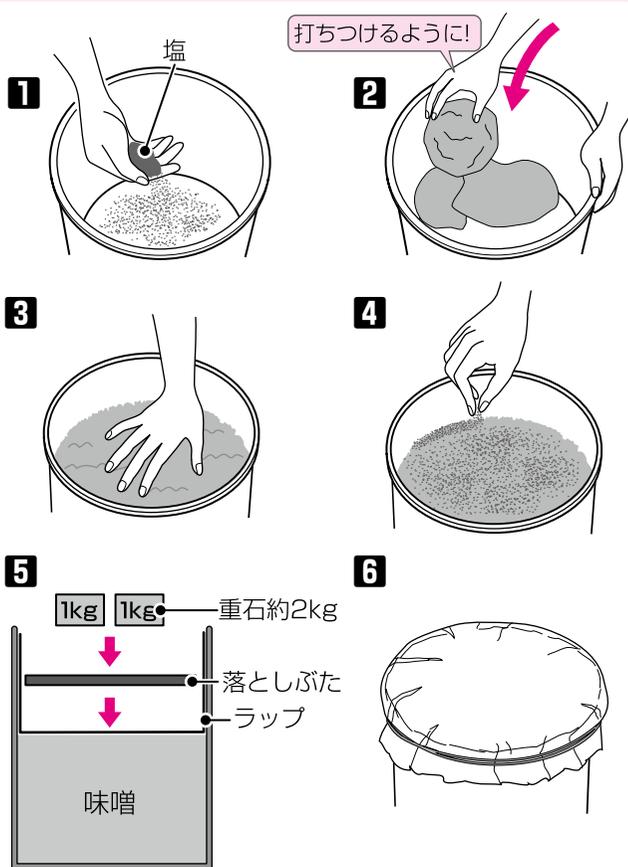
※腐食防止のため、ねり容器のなかでは行わないでください。

- 1 大豆が人肌程度に冷めたら、4で作った塩切り麴を均一になるようによく混ぜ合わせます。
- 2 残しておいた種水を加え、耳たぶ程度の柔らかさになるようにします。



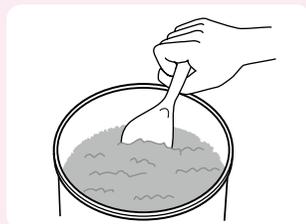
6 容器につめる (仕込み)

- 1 容器を熱湯で洗い、焼酎で消毒し、残しておいた塩を少量、底にふります。
- 2 5で作ったものを両手で握れるくらいにまとめ、空気を抜くために容器の底に打ちつけるようにして入れます。
- 3 表面を手で強く押さえ、空気を押し出すようにしっかり詰めていきます。
- 4 詰め終わったら、表面を平らにして、残しておいた塩を全体的にかるくふり、容器のふちは多めにふります。
- 5 表面にすき間なくラップをはりつけ、落としぶたをした後、約2kg程度の重石をのせます。
- 6 容器の口を新聞などでかぶせ、ヒモやゴムでしっかりと結んで、冷暗所に保存します。



7 仕込み後の天地返し

- 1 仕込みから1~2ヶ月たったら、しゃもじなどで味噌を上から下へかき混ぜ酸素を補給します。
- 2 仕込みのとき同様に表面を平らにして塩をかるくふり、新しいラップをはりつけて重石は半分(約1kg)にします。



8 できあがり

半年位で召しあがれますが、1年たった方がよりおいしくいただけます。

ご使用方法（つぶすコースを使った味噌づくり）

手づくり味噌を使った簡単レシピ

ネギ味噌

材料

手づくり味噌…250g
長ネギ……………2本
砂糖……………150g
ゴマ……………20g
鷹の爪……………2本

作り方

1. 鍋に味噌を入れ、中火で炒める。
2. 砂糖を入れさらに炒めて、みじん切りした長ネギ、ゴマを入れる。
3. 仕上げに小口切りした鷹の爪を加える。

ゆず味噌

材料

手づくり味噌…250g
ゆず（皮の部分）200g
砂糖……………150g
みりん……………50g

作り方

1. ゆずは縦二つに切り、身と種を取り除く。
2. 皮を細かく刻んで水にさらし、柔らかくなるまで20分ほど中火で下ゆでする。
3. 下ゆでしたゆずを水切りし、すり鉢でする。
4. 味噌にすったゆずの皮、砂糖、みりんを加えて、弱火で焦がさないように煮詰める。

※それぞれ冷蔵庫で約1ヶ月保存できます



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
ショート・感電・故障の原因になります

注意



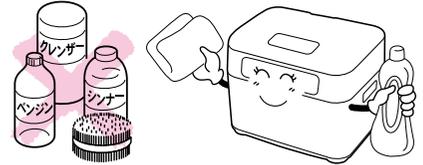
電源プラグを抜く

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・ケガ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。

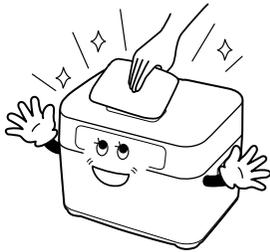
ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



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お湯にやわらかいふきをひたし、よく絞ってからふき、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。
- ボイラーパッキンとふたパッキンは、ひっぱらないでください。



ボイラーパッキン

わり容器・羽根・水受け

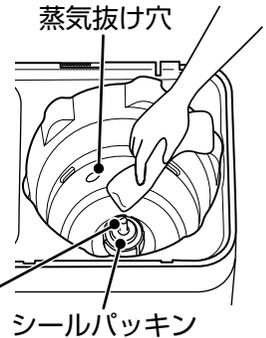
- おもちがかたまらないうちに取りはずして、水かお湯にひたし、やわらかいスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴につまったカスなどは、ようじなどで取り出してください。

プレート・むし台

- 洗剤とやわらかいスポンジでかるく洗ってください。
- 食器洗い機では洗わないでください。変形する恐れがあります。

羽根取付軸

- もちのりや生地カスはかたく絞ったふきんでふきとってください。特に羽根取付軸のまわりは、水受けをはずしてきれいにしてください。



羽根取付軸

シールパッキン

- 蒸気抜け穴へ、もちや生地のカスを入れしないでください。
- シールパッキンははずさないでください。

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、ふたを開けて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つけておきますと、はずせなくなることがあります。

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

処理していただくこと

参照ページ

| | | | |
|----------------|---|---|------|
| どのキーを押しても反応しない | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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) | <ul style="list-style-type: none"> ■ 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) | 9・14 |
|----------------|---|---|------|

「むす」「つく」コースにおいて

| | | | |
|---|--|---|--|
| ふたが閉まらない | <ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取りつけましたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を「しまる」の方向に回し確実に取りつける | 7 |
| 「つく」のランプが点灯しているのに動かない | <ul style="list-style-type: none"> ■ つくコースのみを連続して使いませんか？ <p>「むす」→「つく」→「むす」→「つく」でおこなってください</p> | <ul style="list-style-type: none"> ■ モーターの安全装置が作動したためです <p>切キーを押し、電源プラグを抜いて1時間以上休ませる</p> | 2 |
| 「むす」キーを押してから2～3分後にブザーが鳴り、「むす」ランプが点滅している | <ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーに水を入れましたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ ボイラーに適量の水を入れる | 9・16 |
| むしものがよくむせない | <ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器のふちに異物がついていませんか？ ■ プレートがついていませんか？ ■ ふたを確実にロックしましたか？ ■ ボイラーに入れた水の量が不足していませんか？ ■ 蒸気口に異物がつまっていますか？ ■ もち米の水切りを十分行いましたか？ ■ もち米を押しつけて入れませんでしたか？ ■ 「むす」の途中、何回もふたを開けませんでしたか？ ■ 水受けの水をすてましたか？ ■ 温泉水などのミネラル成分を多く含んだ水を使用していませんか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器のふちの異物は取り除く ■ プレートは取りつけない ■ ふたは確実にロックする ■ ボイラーに規定量の水を入れる ■ 異物は取り除く ■ 水切りを15分程度行う ■ もち米を押しつけて入れない ■ 「むす」の途中はふたを開けない ■ 1回つく（むす）ごとにすてる。 ■ 水道水または他の市販の水をおためしてください。 | 8 8・15 9・16 9・16 2 8 8 10・15 12 2 |
| つぶつぶが多い うまかつきあがらない | <ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が多く混ざっていませんか？ ■ もち用羽根を確実に取りつけましたか？ ■ 粉用羽根やみそ羽根を使いませんでしたか？ ■ 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？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米の混ざっていないもち米を使う ■ もち用羽根を確実に取りつける ■ もち用羽根を使う ■ もち米はねり容器にある目安線より多く入れない | 7 8 8 3 |
| ついたおもちが変色したり臭いがある | <ul style="list-style-type: none"> ■ 洗米は十分しましたか？ ■ ひたし時間や水切り時間が長すぎませんでしたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ 洗米は十分に行う ■ 6～12時間ひたす ■ 夏場は途中で水を取り替える | 7 8 |
| ついたおもちがやわらかすぎる | <ul style="list-style-type: none"> ■ ふたを閉めたままつきませんでしたか？ ■ 手水が多すぎませんでしたか？ ■ ひたし時間が長すぎませんでしたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■ もちをつくときは、ふたを開ける ■ 手水を入れすぎない ■ 6～12時間ひたす | 9 8 |

「生地づくり」「つぶす」コースにおいて

| | | | |
|------------------------------|---|---|-------|
| 「生地づくり」「つぶす」ランプが点灯しているのに動かない | <ul style="list-style-type: none"> ■連続して使いませんでしたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■モーターの安全装置が作動したためです 切キーを押し、電源プラグを抜いて1時間以上休ませる | 2 |
| 生地がうまくねれない | <ul style="list-style-type: none"> ■粉用羽根を使いましたか？ ■粉用羽根を確実に取りつけましたか？ ■規定量以上の材料を入れませんでしたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■粉用羽根を使う ■粉用羽根を確実に取りつける ■規定量の材料を入れる | 13・14 |
| 材料がうまくつぶれない | <ul style="list-style-type: none"> ■みそ羽根を使いましたか？ ■みそ羽根を確実に取りつけましたか？ ■規定量以上の材料を入れませんでしたか？ | <ul style="list-style-type: none"> ■みそ羽根を使う ■みそ羽根を確実に取りつける ■規定量の材料を入れる | 13・14 |

仕様

| 形式 | | RMJ-54TN | | |
|------|-----------------|-------------------------------------|------|-------------------------------|
| 電源 | | 100V (50/60 Hz) | むし時間 | 35～60分 (もち) |
| 消費電力 | ヒーター | 795W | つき時間 | 6～8分 (もち) |
| | モーター (50/60 Hz) | 285/355W | 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 2.7L (約 2.1 kg)～5.4L (約 4.2 kg) | 製品寸法 | 幅 41.5 × 奥行 32.5 × 高さ 40.5 cm |
| | 生地づくり | 500g～1 kg | 質量 | 約 13 kg |
| | つぶし | 500g～1.5 kg | 付属品 | むし台・取扱説明書・料理集 |

消耗品について

- 軸パッキン・シールパッキンは消耗品です。消耗したり、なくした場合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。



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 | もちつき Cooker | 形式 | RMJ-54TN |
| 保証期間 | 本体 1 年間 (消耗部品を除く) | ※お買上げ日 | 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、直ちにお買上げの販売店にお申し出になるか、またはお買上げ年月日・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上げ年月日・販売店名などを証明する領収書がない場合。
 - (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。

4. 本書は日本国内においてのみ有効です。

This warranty is valid only in Japan.

5. 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.22「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

このような症状の時は
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。



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 | 名古屋市中村区烏森町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 |
| 四国支店 | 〒761-8062 | 高松市吹新町3-5 B棟102 | TEL 087(868)6781 |
| 広島支店 | 〒731-0138 | 広島市安佐南区祇園3-23-27 | TEL 082(871)7355 |
| 福岡支店 | 〒812-0061 | 福岡市東区筥松1-2-31 | TEL 092(612)1077 |