

もちつき機 RM-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……

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…	19
-------------------	----

お手入れのしかたと保管……

修理を依頼されるまえに……

仕様……

消耗品について……裏表紙

アフターサービスと保証について……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。

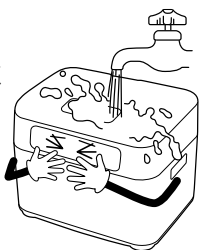
 このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

警告



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
ショート・感電・故障の原因になります。



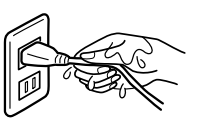
分解禁止

●お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない
発火したり異常動作してけがをしたり、火災・感電の原因になります。修理は販売店へご相談ください。



ぬれ手禁止

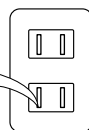
●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない
感電の原因になります。



必ず実施

●交流100Vのコンセントを使う
交流200Vの電源で使うと火災・感電の原因になります。

交流100V



禁止

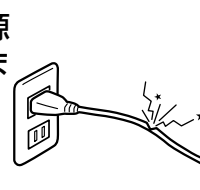
●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因になります。



●電源コード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。

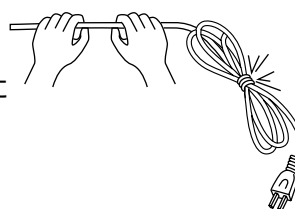


●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない
火災・感電の原因になります。



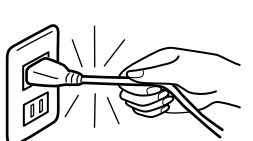
●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない

電源コードが傷み、火災・感電の原因になります。



●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）

電源コードに傷が付き感電やショートの原因になります。



注意



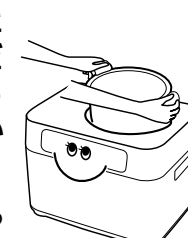
接触禁止

●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。



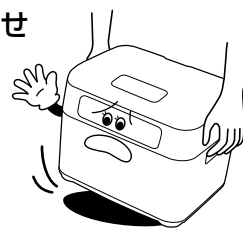
必ず実施

●もちを取り出すときは、ふきんなどでねり容器の口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。

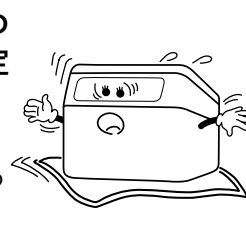


禁止

●運転中に移動させない
落下してけがの原因になることがあります。



●テーブルの上やぐらついた台の上など不安定な場所では使わない
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

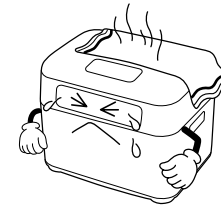
●お手入れをするときは、電源プラグを抜く
感電・けがの原因になることがあります。

●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。

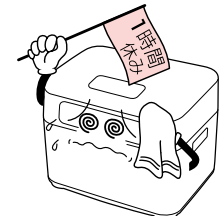
●使用時以外は必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になることがあります。

使用上のご注意

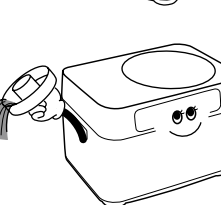
●ふきんなどをかけない
蒸気が出なくなり、ふたの変形や変色の原因になります。



●連続してもちつき、生地づくり、つぶしをしない
連続して使用する場合は、必ず1時間以上休ませ、本体が冷めてからご使用ください。



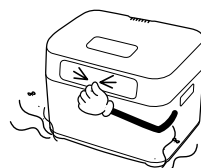
●1回つく（むす）ごとに必ず水受けの水をすてる
水受けにたまった水は十分冷めてからすててください。むせない原因になります。



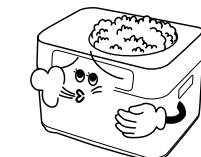
●ねり容器は落としたり、ぶつけたりしない
ねり容器を変形させると、蒸気がもれてむせなくなります。



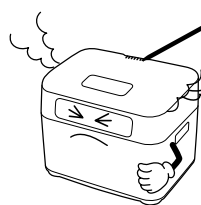
●本体を置く床の上や、足裏は汚れたまま使わない
本体が移動することがあります。（床の上や本体の足の裏側が粉などで汚れている場合は、きれいにしてください。）



●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。



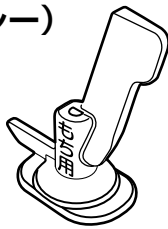
●からだきはしない
ボイラーに水を入れずに「むす」キーを押さないでください。故障の原因になります。



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



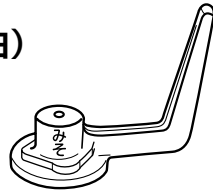
粉用羽根 (ベージュ)

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



羽根の取り付けかた

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

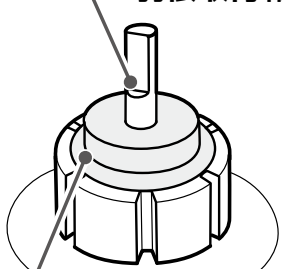
つまみ

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

本体

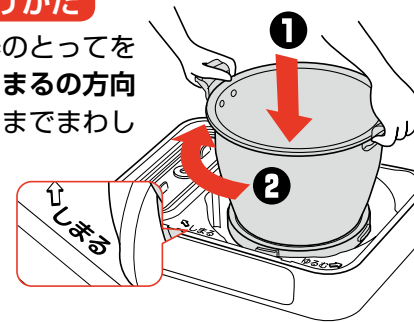
ロック

ねり容器

ねり容器

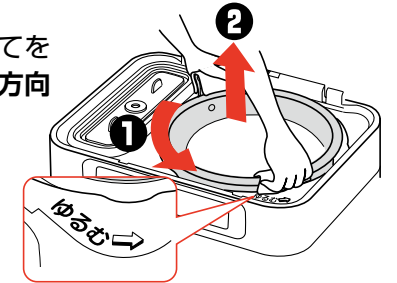
取り付けかた

ねり容器のとってを
持ち、しまるの方向
に止まるまでまわし
ます。



はずしかた

ねり容器のとってを
持ち、ゆるむの方向
にまわします。



△注意

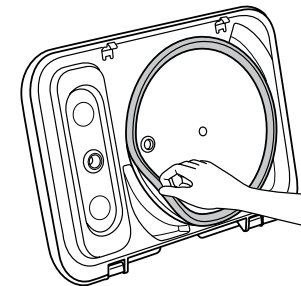
❗

もちを取り出すときは、必ずねり容
器のとっ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。

ふたパッキン

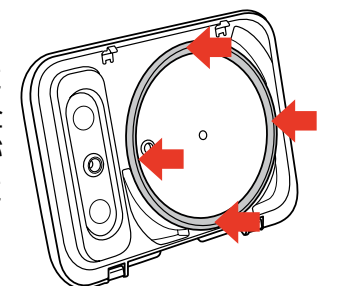
はずしかた

ふたパッキンを
引っぱって取り
はずします。



取り付けかた

矢印部分をミゾに
押し込んでから全
体に浮きやしワが
ないように確実に
押し込みます。



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

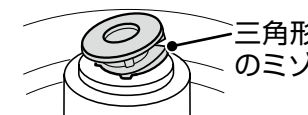
軸パッキン

水受けに取り付けられています

取り付けかた

1. 三角形のミゾを
下にして水受けの
穴に押し込みます。

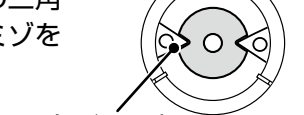
《軸パッキン》



三角形
のミゾ

2. 水受け裏側の三角
形の凸部とミゾを
合わせます。

《水受けの裏側》



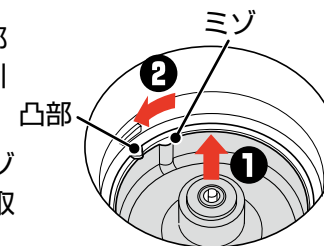
三角形の凸部

水受け

本体底に取り付けられています

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。

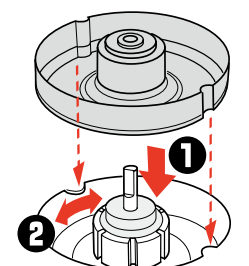


凸部

ミゾ

取り付けかた

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。



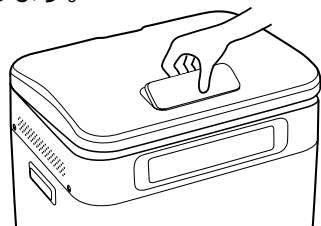
《本体内部》

各部のなまえと使いかた

ふた

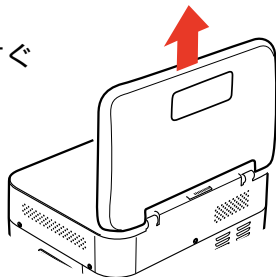
開けかた

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、裏面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

ロックレバー

蒸気口

熱い蒸気が出ます

手順ラベル

ご使用上の手順が記載されています

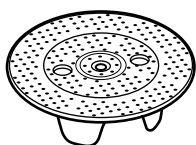
コードボックス

電源コードを束ねて収納します

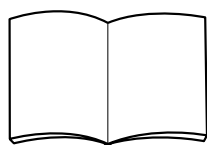
電源コード

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。

もちつき Cooker
MK

むす

つく

生地づくり

つぶす
一時停止

切

※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

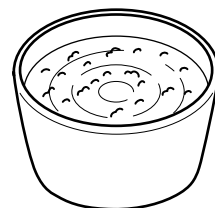
1. もち米にたっぷりの水を加え、さっとかき混ぜ、すばやく水をすてます。
2. 手でもむようにしてこすり、水がきれいになるまで洗います。



- 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。

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。

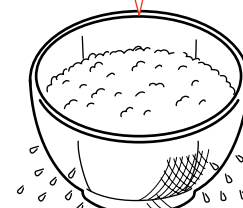


- 夏場は途中でひたし水を取り替えてください。つきあがったおもちが臭ったり変色する恐れがあります。

4 15分以上水切りする

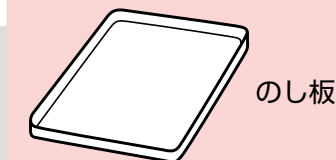
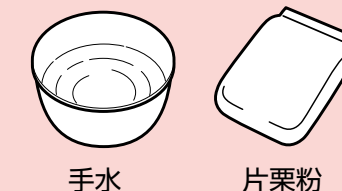
- もち米を金属製のざるなどに移し、水切りします。

15分以上水切りする



- 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。

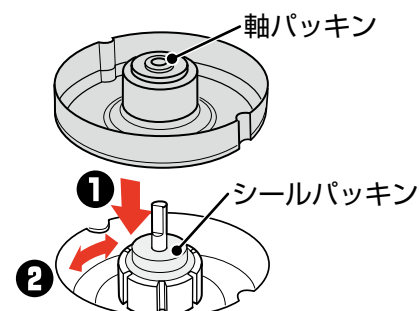
道具を準備する



製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

本体の準備

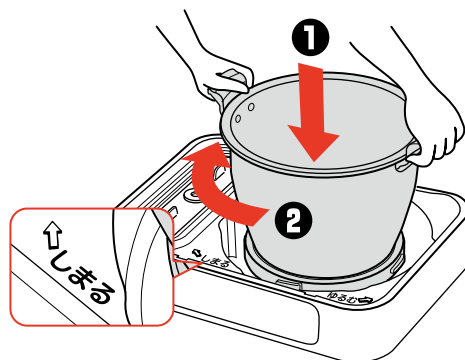
1 水受けを本体に取りつける



- 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。

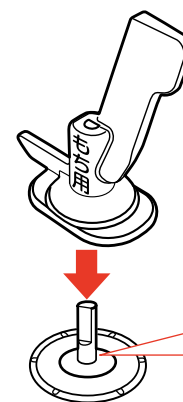
2 ねり容器を本体に取りつける

- 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。

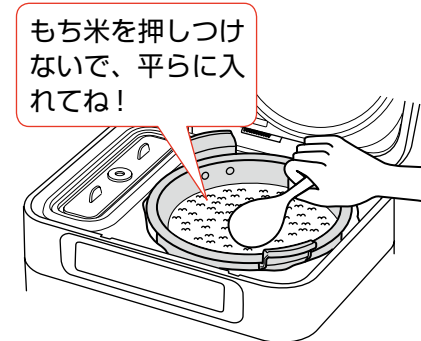
3 もち用羽根 (グレー) を取りつける



奥まで確実に差し込んでね!

- 羽根が奥まで入っていないと、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。
- プレートは取り付けません。

4 もち米をねり容器に入れる

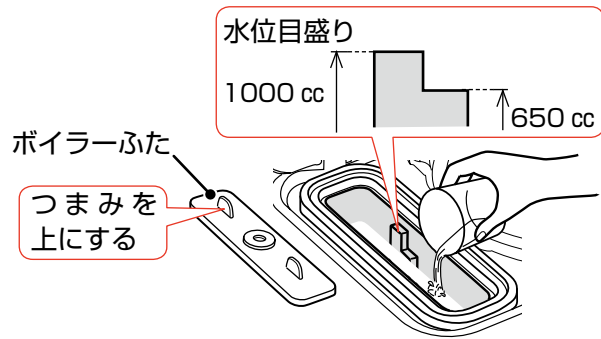


- ねり容器のふちに米粒がついていると蒸気もれて、むせない原因になります。

ご使用方法 (もちつき)

むす

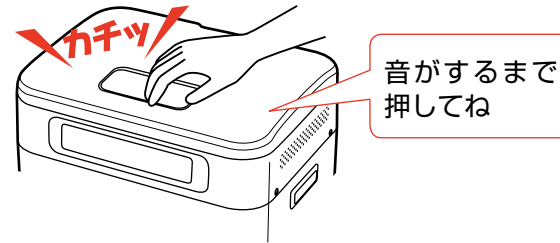
1 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める



- 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 ふたをロックするまで閉め、電源プラグをコンセントに差し込む



- ふたがロックされていないと蒸気がもれて、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たが閉まりません。

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
(2.7～5.4ℓ)

- 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。



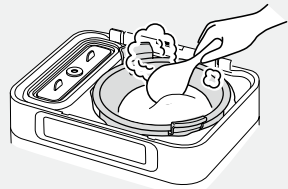
- 上蒸し式により余分な水分が残らないので、やや固めの蒸しあがりになります。

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 ふたを取りはずし、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 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)

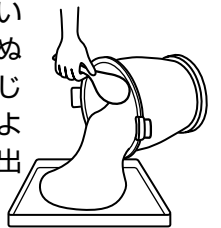
自動停止したまま放置した場合

- 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。

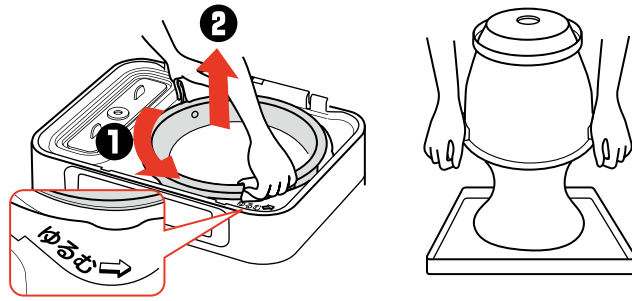
もちつき

ご使用方法 (もちつき)

もちを取り出す

1 もちを取り出す

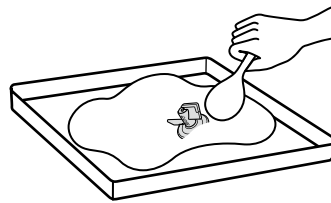
- ねり容器のとってをふきんなどで持って、片栗粉をしいたのし板にねり容器を逆さにして、すばやくもちを取り出します。



- 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。

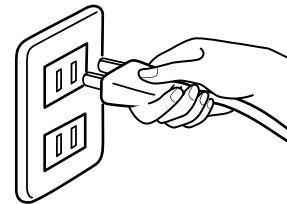
2 もちから羽根を取り出す

- しゃもじなどを使って取り出してください。



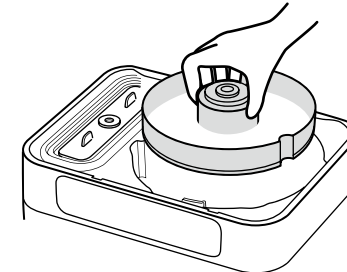
- 熱いので注意してください。

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。



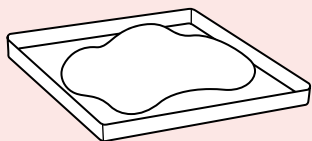
(はずしかたはP.4参照)

- 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。

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。

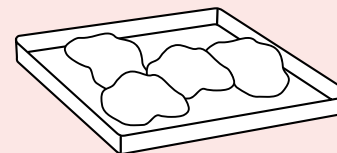


- 3 もちの上に片栗粉をふるい、のし棒で平らに仕上げます。

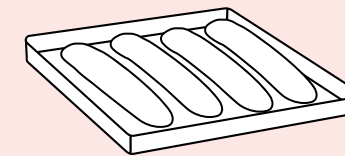


なまこもち

- 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、少しかたくなったところで好みの厚さに切ります。



まるもち

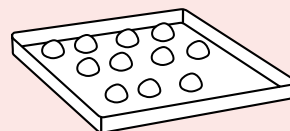
- 1 手に片栗粉か水をつけ、適当な大きさにもちをちぎります。



- 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。



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

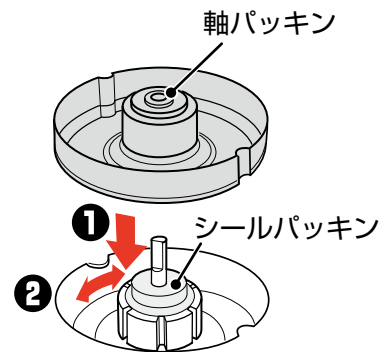
もちつき

もちつき

ご使用方法（「生地づくりコース」「つぶすコース」） 製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

本体の準備

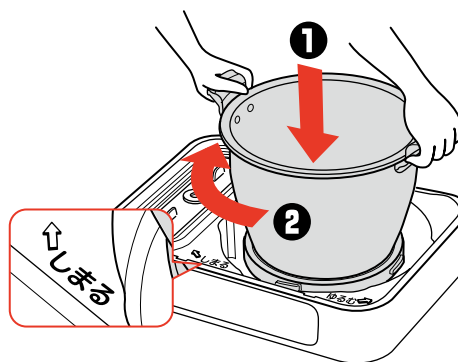
1 水受けを本体に取りつける



■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つきます。

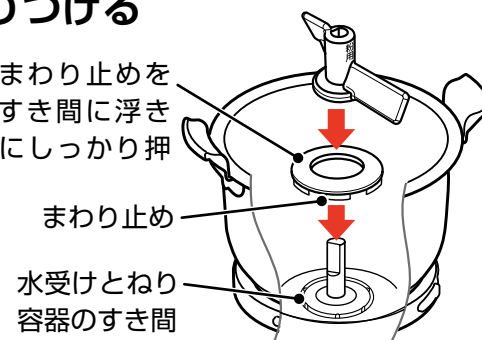


■ねり容器が確実に取り付けられていないと、ふたが閉まりません。

生地づくりコース

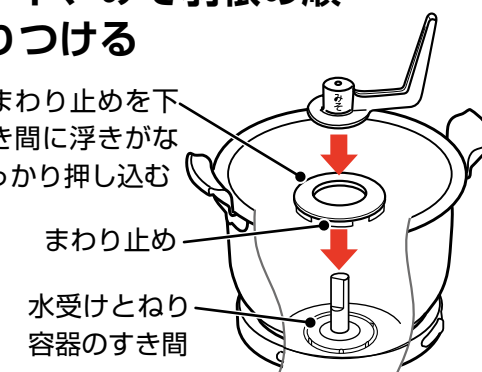
3 プレート、粉用羽根の順に取りつける

プレートはまわり止めを下にして、すき間に浮きがないようにしっかり押し込む



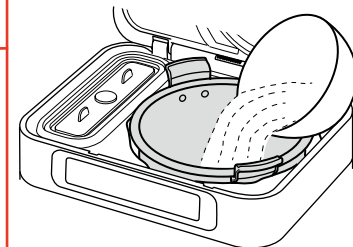
3 プレート、みそ羽根の順に取りつける

プレートはまわり止めを下にして、すき間に浮きがないようにしっかり押し込む



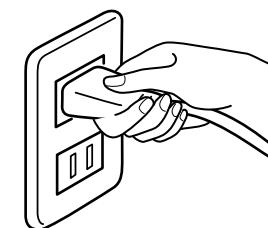
4 材料をはかり、ねり容器に入れる

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

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 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。



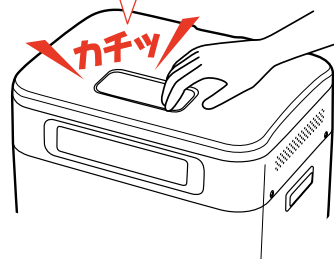
ねり時間：15分



■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わってください。

7 水を入れ終わったらふたを閉める

音がするまで押しつね



■ふたを閉めないと粉が飛び散ることがあります。

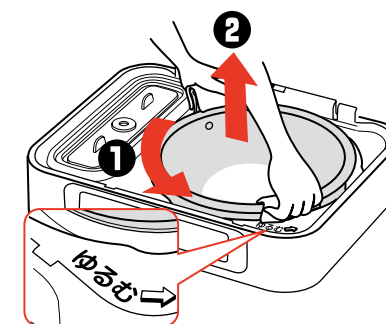
8 ブザーが鳴ったら切キーを押す

■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。

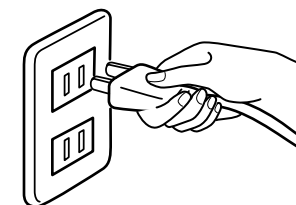


■15分で運転を自動停止します。

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



つぶす

ご使用方法（「生地づくりコース」「つぶすコース」） 製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

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

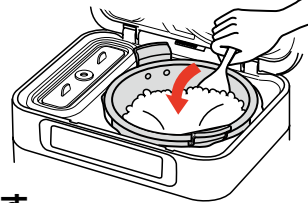
1. つぶすランプが点灯し、つぶしが始まります。



2. 2～3分たったらふたを開け、材料がねり容器の内側についている場合、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。



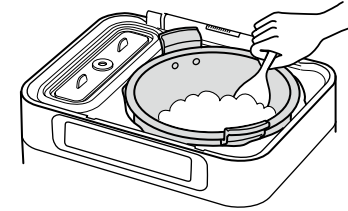
※材料がつぶれるまでこの動作をくり返します。

7 つぶし終わったら切キーを押す

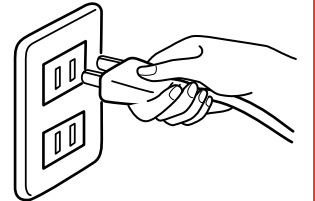


■ 10分で運転を自動停止し、つぶすランプは点滅します。

8 しゃもじなどで材料を取り出す



9 電源プラグを抜く

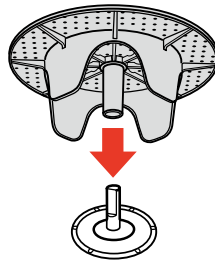


ご使用方法（むし台を使ったむし料理）

むし台を使ったむす

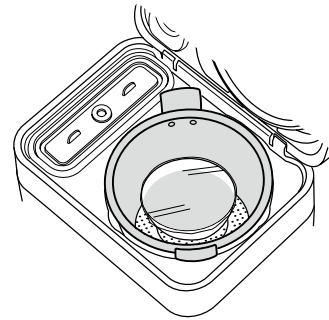
1 本体に水受け、ねり容器、むし台の順に取りつける

■ 羽根取付軸にむし台をセットします。



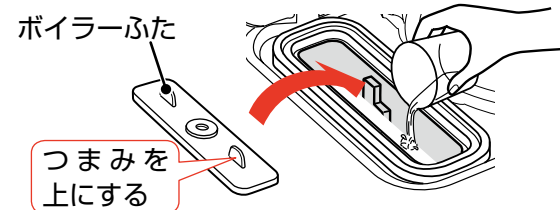
■ プレートは取りつけません。

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 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める



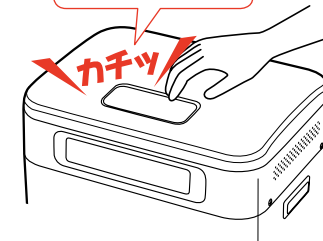
つまみを上にする

むし時間と入れる水の量

むし時間(約)	10分	15分	20分	25分	30分
むし水の量(ml)	200	300	400	500	600

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

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。



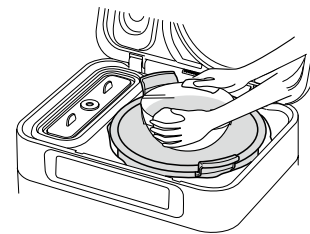
■ むし中にふたを開けない。
 ■ 蒸気口に手や顔を近づけない。

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。

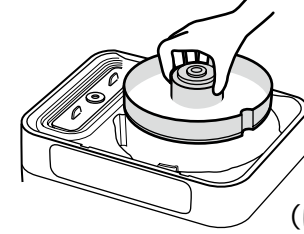


7 むした料理を取り出す



■ むしものは熱くなっているので注意してください。

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してからすててください。

つぶす

むし台を使ったむす

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

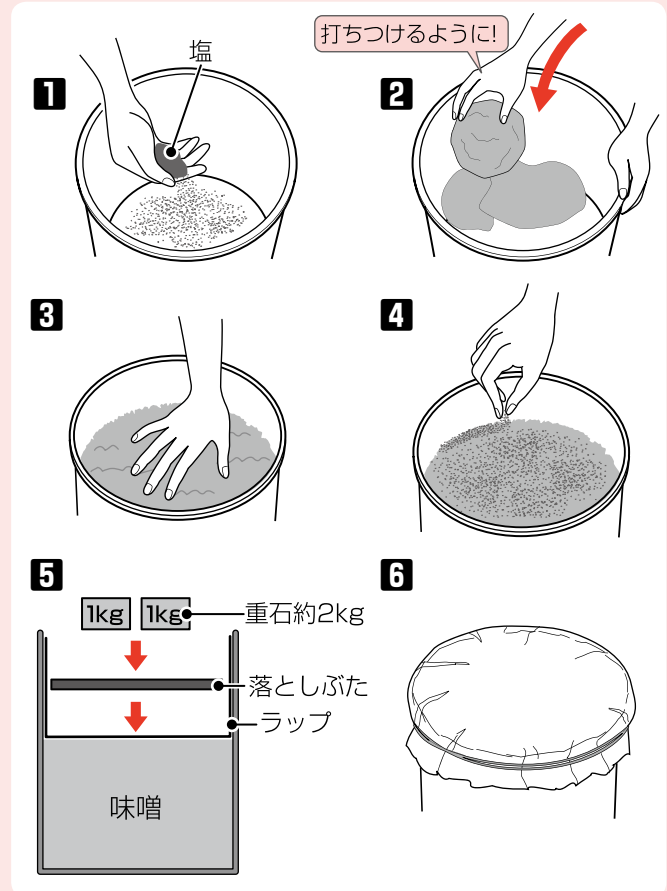
※腐食防止のため、ねり容器のなかでは行わないでください。

- 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。



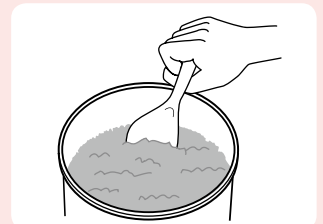
6 容器につめる (仕込み)

- 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きく振り、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振り、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

つぶすコースを使った味噌づくり



お手入れのしかたと保管

警告



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
 水ぬれ禁止

注意

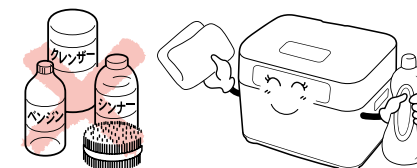


お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
 感電・ケガの原因になることがあります

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。

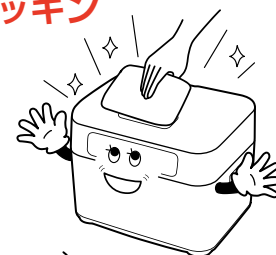
ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



お手入れ ※1回使うごとに必ず行ってください

本体・ふた・ふたパッキン

- 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきんをひたし、よく絞ってからふき、よく乾かしてください。

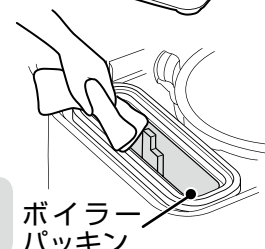


プレート・むし台

- 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。

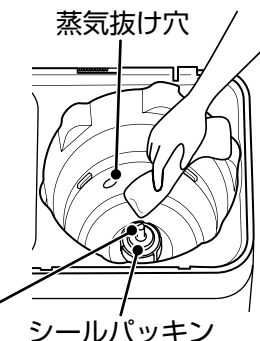
ボイラー

- ボイラー内に残った水はふきん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。



ねり容器・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。

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つけておきますと、はずせなくなることがあります。

お手入れのしかたと保管

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"> ■ 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
「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
下部のもち米がよくむせない	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたパッキンは正しく取りつけてありますか？ 米つぶなど異物はないですか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたパッキンは正しく取りつけて異物などあれば取り除く 	4
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？ 	<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 分以上行う ■ 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。 	8 8・15 9・16 9・16 2 8 8 10・15 2
つぶつぶが多い	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が多く混ざっていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米の混ざっていないもち米を使う 	7
うまかつきあがらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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"> ■ 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 	8 8 3

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

「むす」「つく」コースにおいて			
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、ふたを取る ■ 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"> ■ 粉用羽根を使用しましたか？ ■ 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"> ■ みそ羽根を使用しましたか？ ■ 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

型式		RM-54TN
電源		100V (50/60 Hz)
消費電力	ヒーター	795W
	モーター (50/60 Hz)	340/350W
加工能力	もち	もち米 2.7L (約 2.1 kg) ～ 5.4L (約 4.2 kg)
	生地づくり	500g ～ 1 kg
	つぶし	500g ～ 1.5 kg
むし時間		35 ～ 60 分 (もち)
つき時間		6 ～ 8 分 (もち)
安全装置		電流ヒューズ・モーター保護装置・温度ヒューズ
製品寸法		幅 41.5 × 奥行き 31.5 × 高さ 40.5 cm
重量		約 13 kg
付属品		むし台・取扱説明書・料理集

修理を依頼されるまえに

仕様

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求めの販売店または、下記のお問い合わせ先にご注文ください。(軸パッキンの取り付けかたは P.4 参照)

アフターサービスと保証について

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下記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。

保証について

- この製品は保証書つきです。
- 保証書はお買い上げの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みの上大切に保管してください。
- 保証期間はお買い求めの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。くわしくは、保証書をお読みください。
 - ・ 業務用にご使用の場合の故障及び損傷。
 - ・ 一般家庭用以外にご使用の場合の故障及び損傷。
 - ・ 消耗品が損傷し、取り替えを要する場合。


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。

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
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 〒760-0079 高松市松縄町25-1 TEL 087(837)3303