

もちつき機 RMJ-18TN
もちつき Cooker



取扱説明書



このたびは、お買い上げいただき、
 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	5
ご使用方法 (もちつき)	
○もち米と本体の準備・ひたす・水切り	6 ~ 8
○むす	9
○つく	10
ご使用方法 (うどん・パン/和菓子)	
○本体の準備	11
○ねり・和菓子の生地	12 ~ 13
ご使用方法 (むし料理)	14
お手入れのしかたと保管	15
修理を依頼されるまえに	16 ~ 17
こんな表示がでたときは	17
仕様	18
消耗品について	18
アフターサービスについて	18
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。



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。

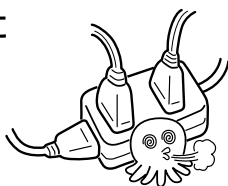


禁止

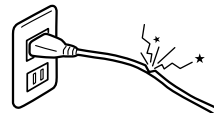
- 電源コードを持って電源プラグを抜かない（必ず電源プラグを持つ）
電源コードに傷がつき感電・ショートによる火災の原因になります。

- 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

- お客様で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

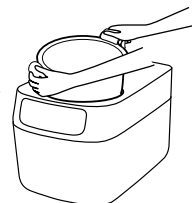
- むし中、蒸気口の上に手や顔を近づけない
- むし中はふたを開けない
やけどの原因になることがあります。

※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つてをつかみ、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

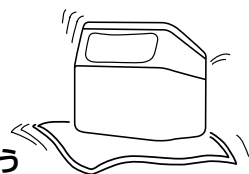
- 使用中に移動させない
落下してけがの原因になることがあります。
- 回転している羽根にはさわらない



- 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。

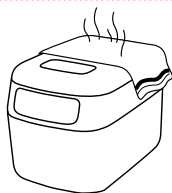
- 異常時は、直ちに電源プラグを抜く
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になることがあります。

- 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。

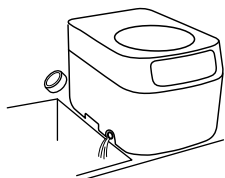


- 連続してもちつき、生地づくりをしない

「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十分冷めてから抜いてください。むせない原因になります。

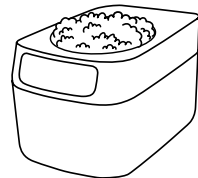


- 本体を置く床の上や、足裏は汚れたまま使わない

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。）

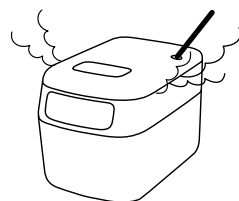
- 決められた容量以上で使わない

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。

ポ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、うまくむせなかったり、ポイラーをいためる原因になります。

各部のなまえと使いかた

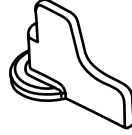
もち用羽根 (グレー)

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



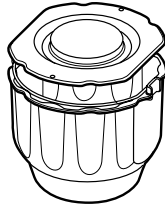
粉ねりプレート (白)

生地づくり (粉をねる)
ときに使
います
※粉ねりプレートと書いて
ある方が上です。



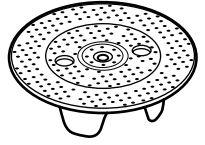
ひたし容器ふた ひたし容器

もち米をひたすときに使
います



むし台

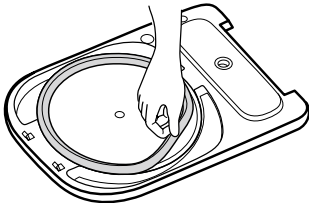
むし料理をするときにねり
容器にセットします



ふたパッキン

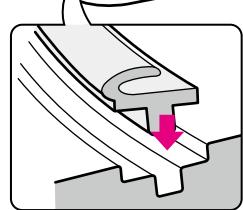
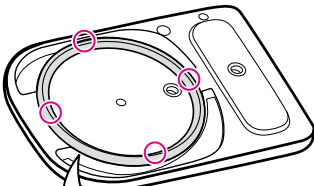
はずしかた

パッキン部分をひっぱって
取りはずします。



取りつけかた

○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
ついていないと、はずれたり、
うまくむせない原因に
なります

ロック

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

水抜き口

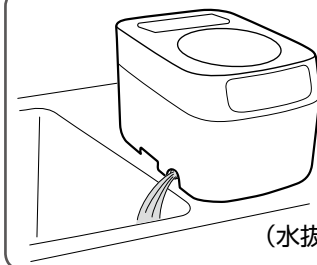
水抜きキャップ

本体

蒸気抜き

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)

付属品

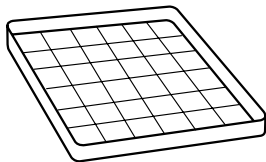
計量カップ180ml
(0.18L)…1個



もち米の計量やボイラー
に水を入れるときに使い
ます。

※もち米は1カップ(すり切り一杯)
で約140g(約1合)です。

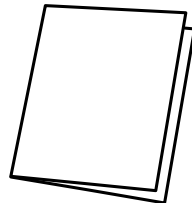
のし板…1枚



のし棒…1個



取扱説明書・
料理集

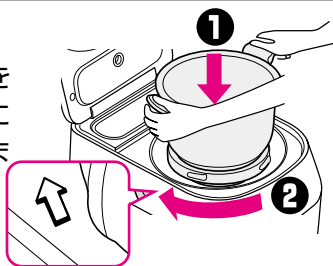


目安線 もち米はこの線より多く入れない

ねり容器

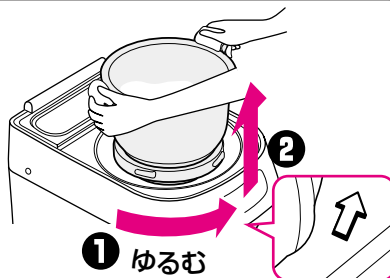
取りつけかた

ねり容器のとつてを
持ち、矢印の方向に
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、矢印の方向に
まわします。



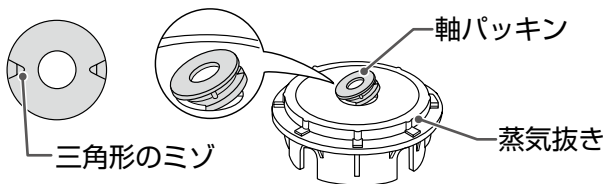
注意

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。

軸パッキン 蒸気抜きに取りつけられています

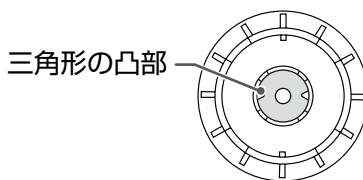
取りつけかた

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。

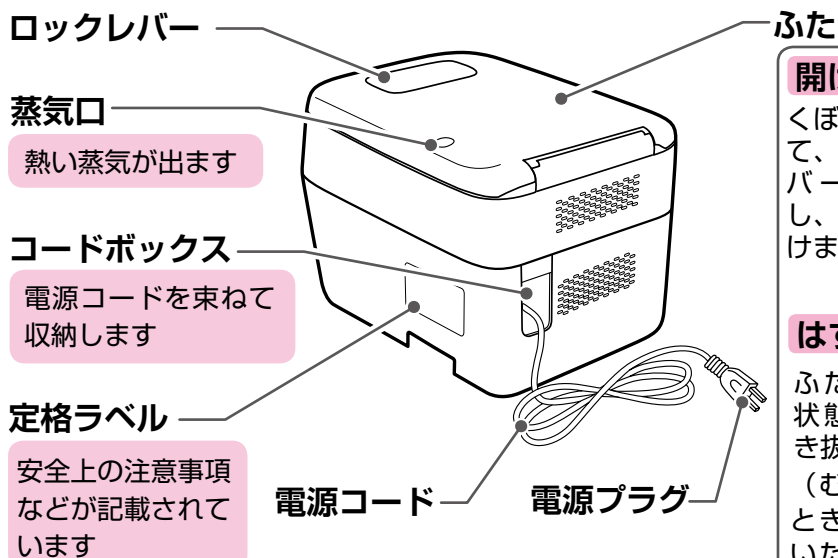
(蒸気抜き裏側)



本体内部 蒸気抜きの下側です

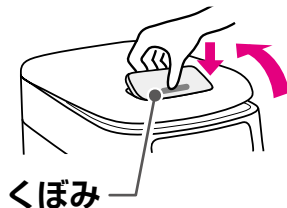


各部のなまえと使いかた



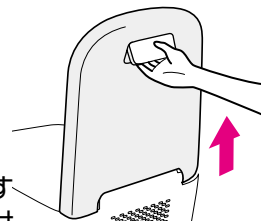
開けかた

くぼみを押し、ロックレバーを起し、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、内側に付いた水滴にご注意ください)



⚠ 注意

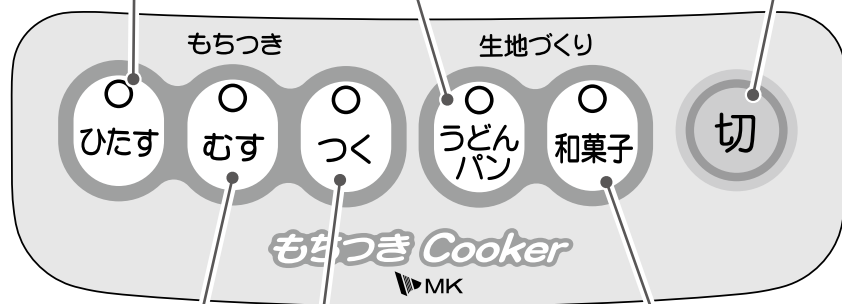
むし後にはずすときは、内側に付いた水滴にご注意ください

操作部のなまえとはたらき

ひたすキー/ランプ
もち米をひたすときに押します。

うどん・パンキー/ランプ
うどん生地・パン生地をねるときに押します。

切キー
運転を停止させるときに押します。
※ひたすコースを途中で停止させるときは、少し長め(2秒以上)に押ししてください。



むすキー/ランプ
もち米や和菓子生地をむすときに押します。

つくキー/ランプ
もちをつくときに押します。

和菓子キー/ランプ
和菓子(だんごなど)の生地をねるときに押します。

	最小量～最大量
つく(もち米)	0.9L～1.8L
生地づくり	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ください。

もち米と本体の準備

道具を準備する



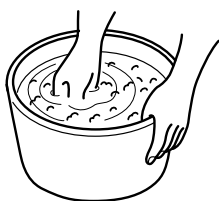
1 もち米をはかる



	最小量～最大量
L	0.9L～1.8L
kg (約)	0.7 kg～1.4 kg
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。

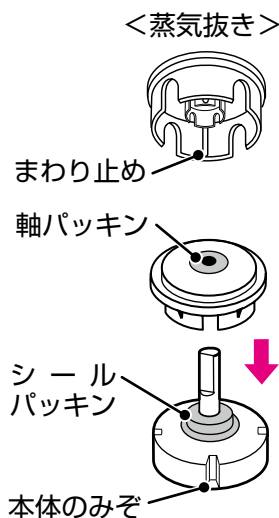
2 もち米を洗う



- 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。

- 洗米するときは、お湯を使わないでください。

3 蒸気抜きを本体に取りつける



- 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つけます。

- 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。

4 ねり容器を本体に取りつける



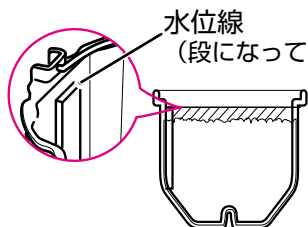
- 矢印（しまる）の方向に止まるまでまわして確実に取り付けます。

- 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。

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

ひたす

1 もち米をひたし容器に入れる

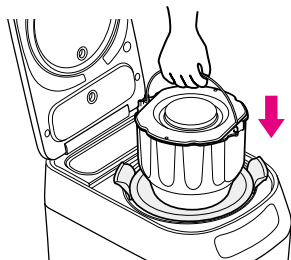


1. 洗ったもち米をひたし容器の中に平らに入れます。



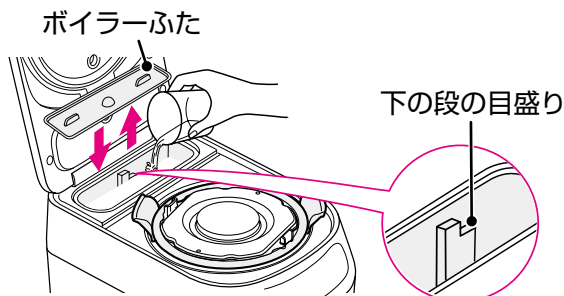
2. ひたし容器の水位線まで水を入れ、ふたをします。

2 ひたし容器をねり容器に入れる



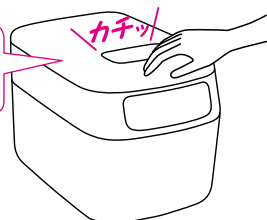
3 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める

■ もち米の量に関係なく下の段の目盛りまで水を入れます。



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



■ ふたがロックされていないと蒸気もれて、ひたし不足の原因になります。

5 ひたすキーを押す

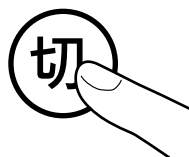


■ ひたすランプが点灯し、ひたしが始まります。

ひたし時間
60分

■ ひたすコースを途中で停止させるときは切キーを少し長め（2秒以上）に押してください。

6 ブザーが鳴ったら切キーを押す



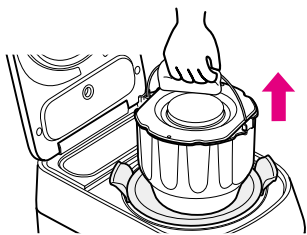
■ ブザーが鳴ると、ひたすランプは点滅します。

■ 古米は、吸水しにくいので「ひたす」運転が終了した後、ふたを開けずに、そのまま1時間以上おいて十分吸水させてください。

ださい。

水切り

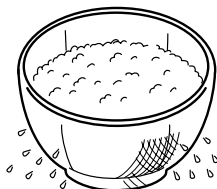
1 ひたし容器を取り出す



- ふたを開け、ふきんなどでとってを持ち、ひたし容器を取り出します。

- 本体内やひたし容器にとって、ひたし容器ふたが熱くなっていますので、やけどをしないよう十分注意してください。

2 15分程度水切りする

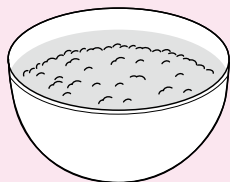


- もち米を金属製のざるなどに移し、水切りします。

- 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。

ひたすコースを使わない場合

- 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。

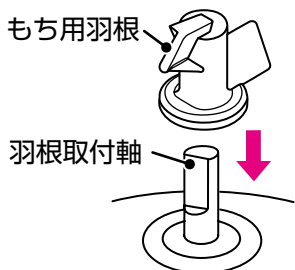


- 夏場は臭いや変色を防ぐため、途中でひたし水を取り替えてください。

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

むす

1 もち用羽根（グレー）を取りつける



- 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。

- 粉ねりプレートは取りつけません。



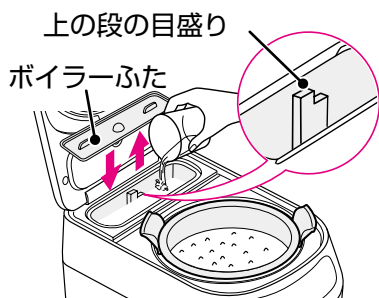
2 もち米をねり容器に入れる

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。

3 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める

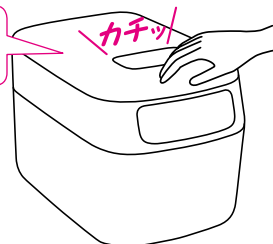


- もち米の量に関係なく上の段の目盛りまで水を入れます。

- ボイラーふたが、ずれているとふたが閉まりません。

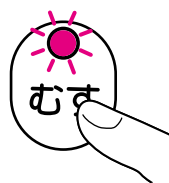
4 ふたをロックするまで閉め、電源プラグをコンセントに差し込む

音がするまで押し込めてね



- ふたがロックされていないと蒸気もれて、むせない原因になります。
- ふたパッキンは正しく取りつける。

5 むすキーを押す

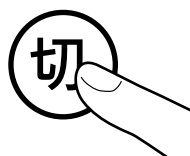


- むすランプが点灯し、むしが始まります。

むしあがり時間のめやす
約 35 分
(5 合～1 升)

- 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。

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。

- 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。

ださい。

つく

★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、ふたの内側についたしずくをふきとり、はじめの5分くらいはふたを閉めたままつきます。

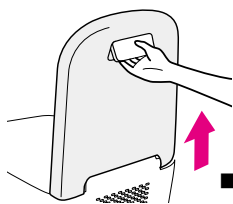
■かためのおもちにするにはもち米をほぐしてからつきます。

■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。

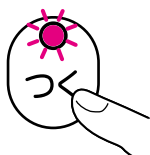
次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けしてください。

- 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。

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。10分後からランプが点滅します。



つきあがり時間のめやす
10~14分
(この間に取り出してください)

つきあがり時間のお知らせと自動停止について

- つき始めてからの時間経過をブザーでお知らせします。ブザーは「ピピッ」で1回です。
- つき過ぎ防止とモーター保護のために15分で運転を自動停止します。

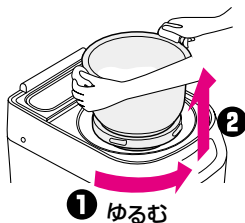
経過時間	10分	11分	12分	13分	14分
ブザー	5回	1回	2回	3回	4回

おもちのしかた

- 1.片栗粉をしい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。

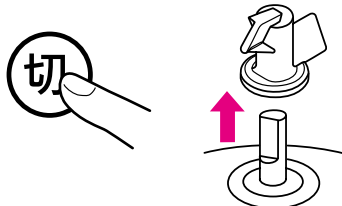
2 運転させたまま、もちを取り出す

- 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。

3 切キーを押して停止させ、もち用羽根を取りはずす



※とりつ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。)

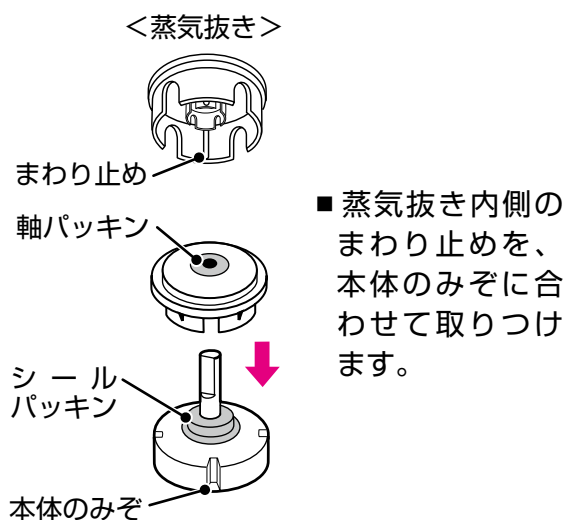
おもちの保存のしかた

- 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庫へ、長期間なら冷凍庫へ入れてください。

ご使用方法（「うどん・パン」「和菓子」の生地づくり）

本体の準備

1 蒸気抜きを本体に取りつける



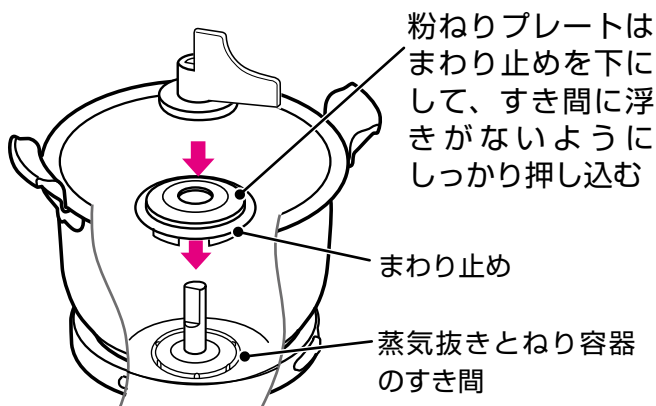
- 本体にシールパッキン、軸パッキンが取付けられている事をご確認ください。

2 ねり容器を本体に取りつける



- 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 粉ねりプレート・粉用羽根（ベージュ）の順に取りつける



- 粉ねりプレートが浮いていると、材料がもれますので確実に取りつけてください。
- 粉用羽根の差し込みが不十分ですと、粉をねっている途中で抜けて、粉がねれなくなります。

4 材料をはかり、ねり容器に入れる

- 水（塩水・熱湯など）はここでは入れません。

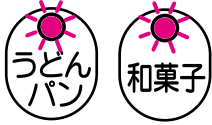
- 入れる材料は、正確にはかかってください。分量は別冊の料理集をご覧ください。

5 電源プラグをコンセントに差し込む

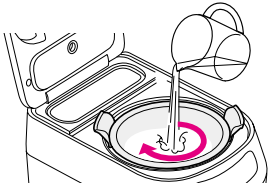
製品は必ず床の上に置いてご使用ください。

ねり

1 うどん・パンキーまたは和菓子キーを押す



■ うどん・パンまたは和菓子ランプが点灯しねりが始まります。



■ 羽根が回転し始めたら、水（塩水、熱湯など）を少しずつ円を描くように入れます。

ねり上がり時間のめやす
うどん・パン生地：10～14分
和菓子生地：3～5分

2 ふたを閉める

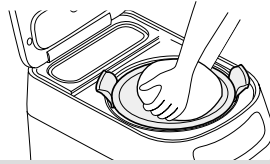
■ 水を入れ終わったらふたを閉めてください。ふたを閉めないで材料が飛び散ることがあります。

■ 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分たった後、ふたを取りはずしてください。

3 ねり上がり時間になったら、切キーを押す

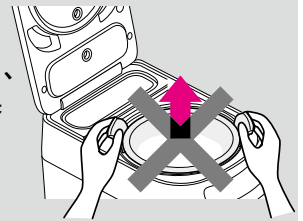


4 ふたを開け、ねり容器から生地を取り出す



■ 生地をねり容器ごとに取り出さないでください。
※必ず、生地→粉用羽根→ねり容器の順に取り出してください。

ねり容器ごと無理に取り出そうとすると、粉用羽根がねり容器に当たり、変形することがあります。



➡ 和菓子は次ページに続く

5 電源プラグを抜く

粉用羽根の取りはずしかた



■ 時計方向に少しまわして上に引き抜く

ねり上がり時間のお知らせと自動停止について

- ねり始めてからの時間経過をブザーでお知らせします。ブザーは「ピピッ」で1回です。
- つき過ぎ防止とモーター保護のために
うどん・パンコース：15分
和菓子コース：10分
で運転を自動停止します。

うどん・パンコース

経過時間	10分	11分	12分	13分	14分
ブザー	5回	1回	2回	3回	4回

※10分後からうどん・パンランプが点滅します。

和菓子コース

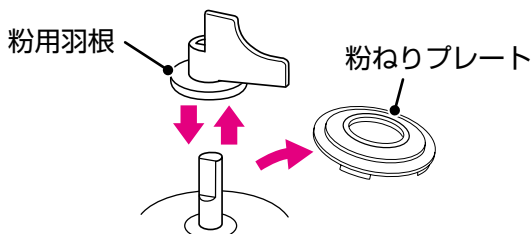
経過時間	1分	2分	3分	4分	5分
ブザー	1回	2回	3回	4回	5回

※5分を超えると和菓子ランプが点滅し、ブザーは鳴りません

ご使用方法（「和菓子」の生地づくりつづき）

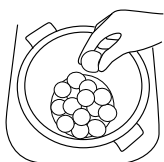
和菓子生地をむす

- 1 粉用羽根を取りはずし、粉ねりプレートを取り出す
再び粉用羽根を取りつける



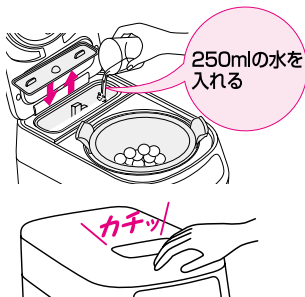
■このとき蒸気抜きも取りはずし、きれいに洗ってから再び取りつけてください。

- 2 生地をピンポン玉大に丸めて
ねり容器に入れる



■生地は蒸気が通りやすくするためにピンポン玉大に丸めます。

- 3 水をボイラーに入れ、ふたを
ロックするまで閉める



1. ボイラーふたをはずし、250mlの水を入れます。
2. ボイラーふたを閉めます。
3. ふたをロックするまで閉めます。

- 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。

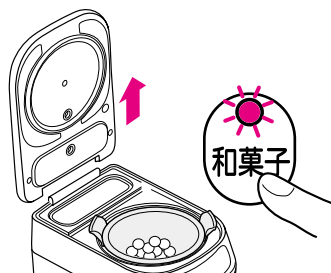
- 5 ブザーが鳴ったら切キーを押す



■ブザーが鳴るとむすランプは点滅します。

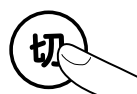
むした生地をねる

- 1 ふたを取りはずして和菓子
キーを押す



■和菓子ランプが点灯し、ねりが始まります。

- 2 ねりあがり時間になったら
切キーを押す



■ねり時間は、別冊の料理集をご覧ください。

- 3 ねり容器の中から生地を
取り出す



■生地をねり容器ごと取り出さないでください。

※必ず、生地→粉用羽根→ねり容器の順に取り出してください。

■むし後の生地は熱いので手水をつけて取り出してください。

- 4 電源プラグを抜き、水抜き
をする

（水抜きのしかたは P.3 をご覧ください。）

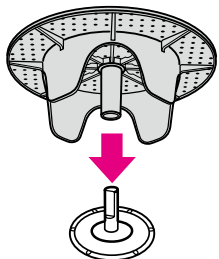
■生地をむすとき、生地の入れかたによって、蒸気が抜けにくく、ふたから蒸気もれる場合がありますが、むしには影響ありません。

➡ 和菓子生地の料理方法は別冊の料理集をご覧ください。

ご使用方法 (むし料理)

むし台を使ってむす

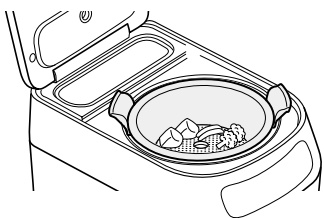
1 本体にねり容器→むし台の順に取りつける



■羽根取付軸にむし台をセットします。

■粉ねりプレートは取り付けません。

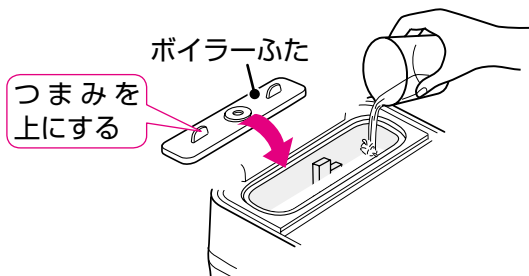
2 材料をむし台にのせる



■材料は重ならないように入れてください。

■ねり容器のふちに異物がついていると蒸気もれしてむせない原因になりますので、取り除いてきれいにしてください。

3 水をボイラーに入れ、ボイラーふたを閉める



むし時間と入れる水の量

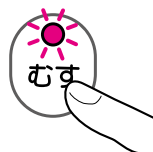
むし時間 (約)	10分	15分	20分	25分
むし水の量 (ml)	150	220	290	360

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



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

■ふたを開け、むした料理を取り出します。

■むした料理は熱くなっていますので、やけどをしないよう十分注意してください。

8 電源プラグを抜き、水抜きをする

(水抜きのしかたは P.3 をご覧ください。)

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・けが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。

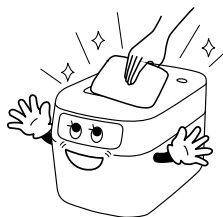
ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



お手入れ ※1回使うごとに必ず行ってください

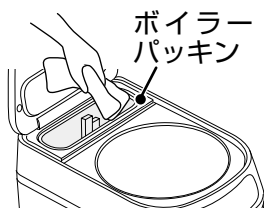
本体・ふた・ふたパッキン

- 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

- 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、ひっぱらないでください。



ねり容器・羽根・蒸気抜き・シールパッキン

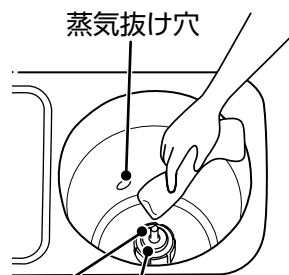
- おもちがかたまらないうちに取りはずして、水かお湯にひたし、やわらかいスポンジで洗ってください。
- 羽根の穴につまったカスなどは、ようじなどで取り出してください。

のし板・のし棒・粉ねりプレート・ひたし容器・ひたし容器ふた・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、蒸気抜き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

- 蒸気抜き穴へ、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。

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。

- 本体が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、ふたを取りはずし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。

修理を依頼されるまえに

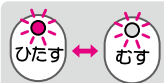
こんなとき	お調べいただくこと	処置していただくこと	参照ページ
どのキーを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグが抜けていませんか？ ■ 停電していませんか？ (ブレーカーが OFF になっている) 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 電源プラグを差し込む ■ 停電が回復するまで待つ (ブレーカーを ON にする) 	7・9 11・14
「ひたす」「むす」「つく」コースにおいて			
ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取りつけましたか？ ■ ボイラーふたがずれていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ ねり容器を確実に取りつける ■ ボイラーふたを正しく取りつける 	6・11
「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"> ■ 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
「ひたす」または「むす」キーを押して2～3分後にブザーが鳴る	<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 	7・9 13・14
ふたパッキンがはずれる 下部のもち米がよくむせない	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたパッキンに浮きやシワがありませんか？取りつけ面に米つぶなど異物はないですか？ ■ ねり容器のふちに異物がついていませんか？ ■ 粉ねり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？ ■ もち米の水切り不足ではありませんか？ ■ 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？ ■ 本体の水抜きをしましたか？ ■ 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"> ■ 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 ■ ねり容器のふちの異物は取り除く ■ 粉ねり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）ごとに水を抜く ■ 水道水または他の市販の水をおためしてください。 	3 9 9 9 9 2 8 9 9 2・3・10
つぶつぶが多い うまくつきあがらない	<ul style="list-style-type: none"> ■ うるち米が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"> ■ うるち米が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 	6 9 9 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"> ■ 洗米は十分行う ■ 6～12時間ひたす 夏場は途中で水を取り替える 	6 8
ついたおもちがやわらかすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ■ ふたをし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？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 	10
生地がうまくねれない	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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？ ■ 粉用羽根を確実に取りつけましたか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■ 粉用羽根を使う ■ 規定量の材料を入れてください ■ 粉用羽根を確実に取りつける 	11

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
「うどん・パン」「和菓子」コースにおいて			
「うどん・パン」または「和菓子」ランプが点灯または点滅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"> ■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時間以上休ませてください 	2・5 12
生地がうまくねれない	<ul style="list-style-type: none"> ■もち用羽根をつかいませんでしたか？ ■規定量以上の材料を入れませんでしたか？ ■粉用羽根をつけ忘れていませんか？ また粉用羽根がはずれていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■粉用羽根を使う ■規定量の材料を入れてください ■粉用羽根を確実に取りつける 	5・11
材料がねり容器の下側にもれる	<ul style="list-style-type: none"> ■粉ねりプレートをつけ忘れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■粉ねりプレートを取りつける 	11

こんな表示が出たときは

- ひたすコース実行中「ひたす」ランプと「むす」ランプが交互に点滅している。



- ひたすコースの途中でボイラーの水がなくなった。

- 切キーを押して、ひたし容器取り出す。そのまま2～3日間放置して水分を給水させてから、水切り後、むしを行う。

- 「つく」「うどん・パン」「和菓子」実行中、ランプが高速点滅している。

- つき過ぎ（ねり過ぎ）防止のため、モーターが自動停止した。

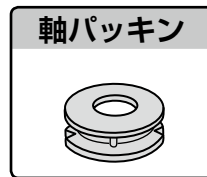
- 切キーを押して、早めにもち（生地）を取り出す。（つきすぎ、ねり過ぎの状態です。）

仕様

形式		RMJ-18TN	
電源		100V (50/60 Hz)	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 0.9L (約 0.7 kg・約 5合) ～ 1.8L (約 1.4 kg・約 1 升)	製品寸法 幅 25.5× 奥行 39.5 × 高さ 28 cm
	うどん	250g～500g	質量 約 9 kg
	パン	250g～500g	付属品 計量カップ 180ml (0.18L)・のし板・のし棒・むし台・取扱説明書・料理集
	和菓子	250g～500g	

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。消耗するとパッキンよりも下側へもちのカスが抜けてしまい、動作不良の原因となります。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、製造打切り後最低 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-18TN
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、直ちにお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く
 - (ト) 消耗部品（軸パッキン・シールパッキン）が損傷・消耗し、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.18「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 〒761-8062 高松市室新町3-5 B棟102 TEL 087(868)6781