

餅つき機

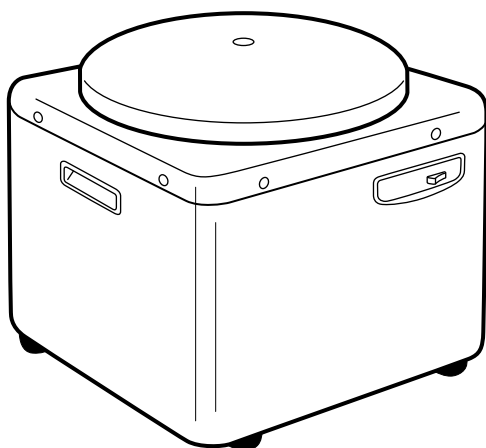


もちつき

取扱説明書

RMJ-54SZ

RMJ-72SZ



ご購入いただき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。
また、取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売譲渡に際しては必ずいっしょに引き渡してください。

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
各部のなまえとはたらき	3
ご使用方法	
おもちのつきかた	4~6
上手におもちをつくには	6
おもちのまとめかた	6
おもちの保存のしかた	6
味噌のつくりかた	7~8
お手入れのしかたと保管	9
修理を依頼されるまえに	10
仕様	10
アフターサービスと保証について	裏表紙
消耗品(シャフトシール)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

- お客さま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

- 電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。

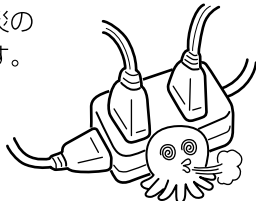


禁止

- お子様だけで使わせたり、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。

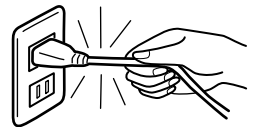


- 電源はタコ足配線にしない。
発熱による火災の原因になります。



- 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。

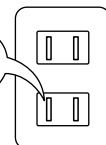
- 電源コードを持って電源プラグを抜かない。（必ず電源プラグを持つ）
電源コードに傷が付き感電やショートによる火災の原因になります。



- 電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、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。

- 交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因になります。

交流100V以外
使用禁止



⚠ 注意



禁止

- テーブルクロスを敷いた台の上や、ぐらついた台の上など不安定な場所では使わない。落下してけがの原因になります。

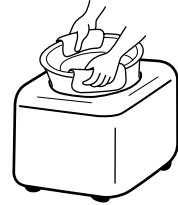


- 運転中に移動させない。けがの原因になることがあります。



必ず実施

- もちを取り出すときは、必ずふきんでねり容器をつかみ、本体からはずす。やけどの原因になることがあります。



電源プラグを抜く

- 本体の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。

使用上のご注意

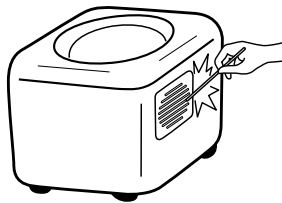
- 羽根が回転しているときは、ねり容器の中に手など入れない。けがの原因になります。特にお子様には注意してください。



- もちつきの途中で止めない。誤って止めたときは、もちを取り出し電源スイッチを入れてからもちをねり容器に入れてください。



- 排熱口に棒などの異物を入れない。けが、故障の原因になります。



- 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。



- 本体内はいつもきれいに。汚れやもちのりなどをそのままにしておくと、カビの発生や悪臭の原因になります。

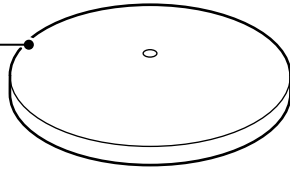
- 長期間保管するときは、本体、ねり容器、羽根の汚れや水分をふきとって、充分乾燥させてから保管する。カビの発生原因になります。

各部のなまえとはたらき

※このイラストはRMJ-54SZ (3升用)です。

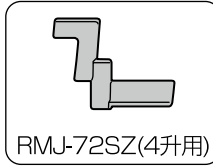
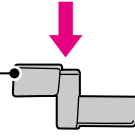
ふた

大豆をつぶす
ときに使います。



羽根

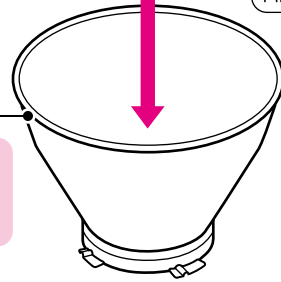
ねり容器の中で回転し、
もちをつきます。



RMJ-72SZ(4升用)

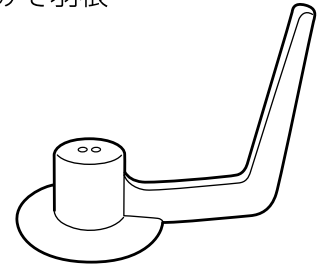
ねり容器

この中でのちをついたり、
大豆をつぶします。



付属品

みそ羽根

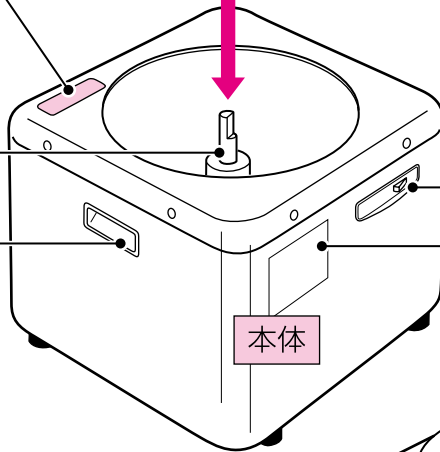


大豆をつぶすときに使います。

注意ラベル

羽根取付軸

とって



本体

シャフトシール

シャフトシールは
消耗品です。

電源スイッチ

手順ラベル

ご使用の手順が
記載されています。

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
使ってください。

背面

コードボックス

電源コード

電源プラグ

定格ラベル

安全上の注意事項が
記載されています。

ご使用方法

おもちのつきかた

1 もち米を準備する

- ① もち米をはかります。
・1回につけるおもちの量は、下の表のとおりです。

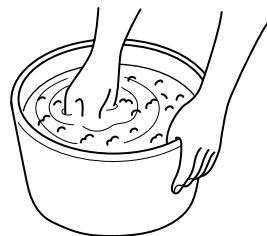
形式	ℓ	kg(約)	升
RMJ-54SZ	2.7~5.4	2.1~4.2	1.5~3
RMJ-72SZ	3.6~7.2	2.8~5.6	2~4

もち米はできるだけうるち米(ふだん食べるお米)の混ざっていないものをお使いください。
うるち米はつき上がりに粒で残ります。



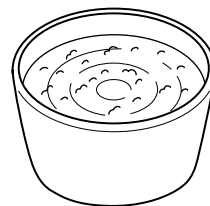
- ② もち米を洗米します。
・軽くかき混ぜながら水がきれいになるまで洗います。

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。



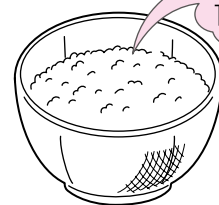
- ③ もち米をひたします。
・たっぷりの水に新米は6~8時間、古米は8~12時間、爪でつぶれる程度までひたします。

ひたし時間が短すぎると、蒸し上がりが悪く、ついたときに粒が残ります。逆に、長すぎると夏場などは臭いの原因になります。



- ④ もち米を水切りします。
・水にひたしておいたもち米をざるに移し、15分程度水切りをします。

プラスチック製のざるは、水切れが悪いので、ざるをよくふって水切りしてください。

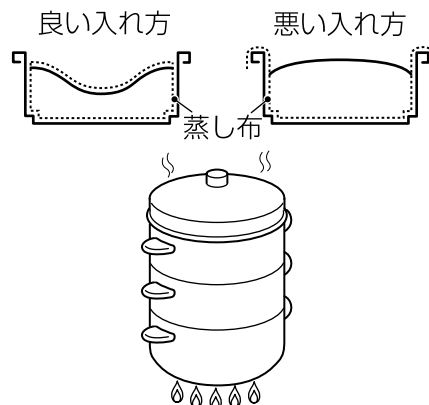


2 もち米を蒸す

- 水切りしたもち米は中央を少しくぼませて蒸し器に入れ蒸します。
・蒸し時間は湯が沸騰してから20~30分、さいばしがもち米に通る程度まで蒸します。

- ・蒸し時間は、火力が強い程、またひたし時間が長い程短くなります。
- ・湯の量が多すぎると沸騰する時に、蒸し器底部のもち米が炊けてしまいますので注意してください。
- ・蒸し器を2段にして蒸す場合は、途中で上下を入れ替えてください。入れ替えないと蒸しムラの原因になります。
- ・詳しくは、蒸し器の取扱説明書をお読みください。

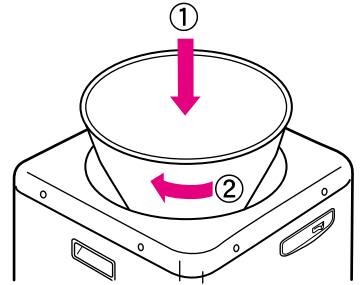
もち米の入れ方



3 ねり容器を本体に取り付ける

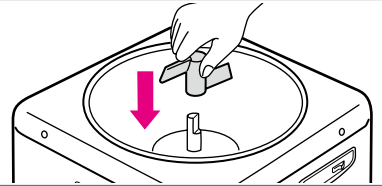
- シャフトシールが取り付けられているか確認します。
- ① ねり容器を本体にまっすぐに入れます。
- ② ねり容器のふちを持って矢印（しまる）の方向に押しつけながらまわして、しっかりと取り付けます。

羽根取付軸がねり容器の穴に触れていないことを確認してください。



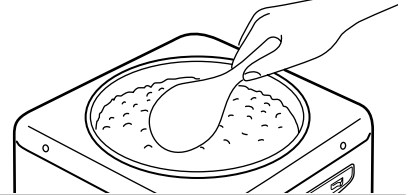
4 羽根を取り付ける

- 羽根を羽根取付軸の形に合わせて奥まで確実に差し込みます。



5 もち米を入れる

- 蒸し上がったもち米をねり容器に入れ、しゃもじなどで平らにします。



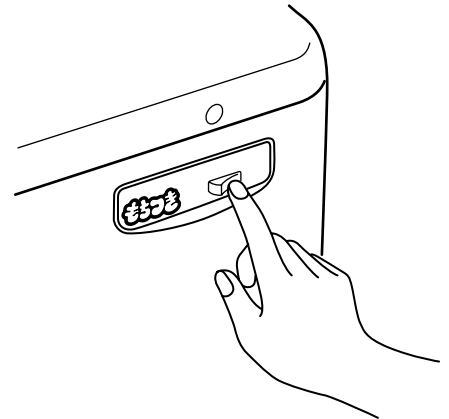
6 もちをつく

- ① 電源プラグをコンセントへ確実に差し込みます。
- ② 電源スイッチを入れます。
- ③ つき始めてから10～12分でつき上がります。

- ・ つき始めてから4～5分経過しても、もちが動かないときは、しゃもじなどに水をつけて手助けしてください。
- ・ もち米の種類や量によって、つき上がる時間が異なります。お好みに合わせて加減してください。

お願い

もちをつくときは、ふたをしないでください。もちがやわらかくなったり、ふたの裏側にもちがついたりします。



つき時間のめやす

10～12分

7 もちを取り出す

- ① 電源スイッチを切ります。
- ② ふきんでねり容器のふちを持って矢印(ゆるむ)の方向にまわし、ねり容器ごと取り出します。
- ③ 片栗粉などをしいたのし板に、ねり容器を逆さにして、手早くもちを取り出します。
- ④ 手を水でぬらし、もちの中の羽根を取り出します。

ねり容器は熱いので、ふきんなどで持ってください。



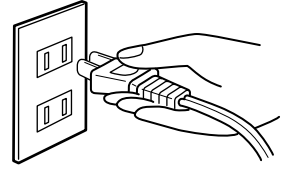
羽根は熱いので気をつけて！

⚠️注意

運転中はおもちを取り出さないでください。けがの原因になります。

8 電源プラグを抜く

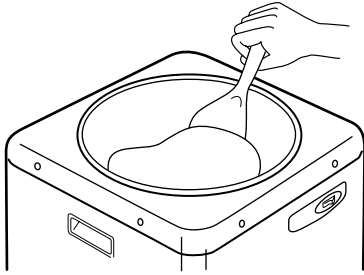
- 電源プラグをしっかりとって、コンセントから抜きます。



上手におもちをつくには

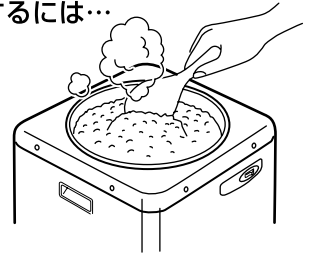
次のようなときは水でぬらしたしゃもじで、手助けをしてください。

- もちの動きが悪いとき。
- もちの上にもち米のまま、かたまっているとき。
- 少量のもちをつくとき。(最少量は4ページを参照してください。)
- ねり容器の上端部にもち米が残るとき。
- 豆もち、よもぎもちなどの混ぜもちをつくとき。



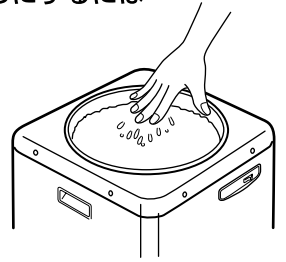
かためのおもちにするには…

- 蒸し上がったもち米をしゃもじでほぐし、蒸気を逃がしてからつきます。



やわらかめのおもちにするには…

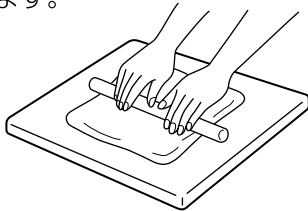
- つき始めて4～5分したら、数回に分けて少しずつ手水を加えます。



おもちのまとめかた

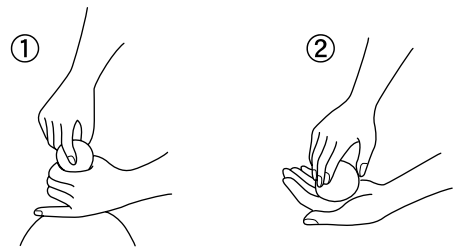
のしもち

- 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。



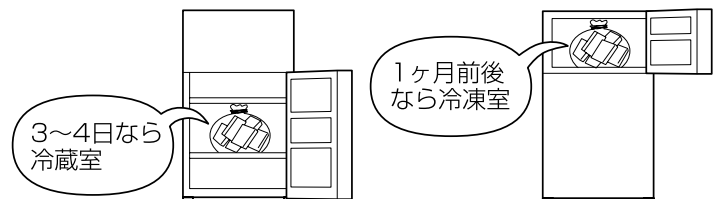
まるもち

- 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 下の手を平らにし、上の手で丸めます。



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、カビがはえたりします。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。



味噌のつくりかた ※仕込みの時期は春先をおすすめします。

■材料(でき上がり約5.5kg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…1.5kg・米麴(こうじ)…1.5kg・塩…600g・焼酎…適量

■道具

仕込み用容器・なべ・ざる・落としぶた・大きめのボウル・重石・ラップ・ヒモ・新聞紙(錆びないもの)

1 大豆を準備する

- ① 大豆をはかります。
- ② 大豆をよく洗い、虫食いのある豆を取り除きます。
- ③ 大豆の高さの3~4倍以上の水に10~12時間ひたします。

大豆は水にひたすと2~2.5倍にふくれます。

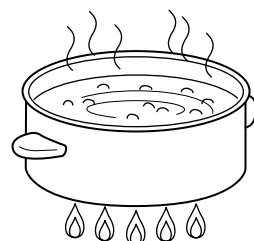
●1回につぶせる大豆の量

形式	φ	kg(約)
RMJ-54SZ	1.8~2.3	1.3~1.7
RMJ-72SZ	1.8~2.5	1.3~1.9

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 水にひたしておいた大豆をなべに入れ、沸騰後中火で4~6時間、アク取りと水差しをしながら指で軽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て、煮汁を切ります。

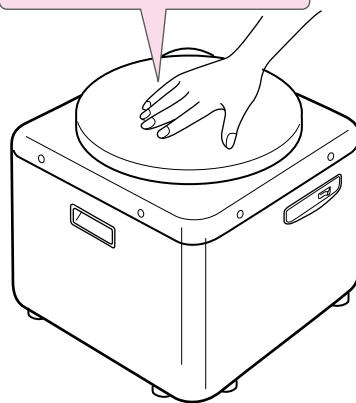


3 大豆をつぶす

- ① もちをつく場合と同様に本体を準備し、みそ羽根を羽根取付軸の形に合わせて奥まで確実に差し込みます。
- 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の中に入れ、ふたをします。
- ④ ふたを片手で押さえながら、電源スイッチを入れます。

開始後30秒程度たったら大豆がねり容器の側面に付くので、いったん電源スイッチを切ってからふたを取り、しゃもじなどで大豆を中央に寄せます。ふたをして再び電源スイッチを入れてつぶしてください。大豆が十分につぶれるまでくり返し行ってください。

大豆が飛び出す場合がありますので必ずふたをしてください。



- ⑤ 大豆がつぶれたら電源スイッチを切り、つぶした大豆を別の容器に取り出します。
- ⑥ 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

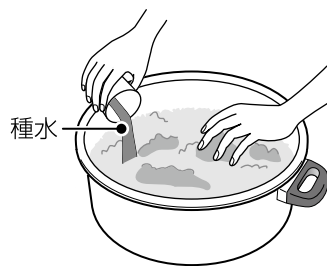
(米麴に塩を混ぜたものを塩切り麴と呼びます。)

- 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550g)がまんべんなく行き渡るように十分に混ぜます。



5 つぶした大豆と塩切り麴を混ぜる

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

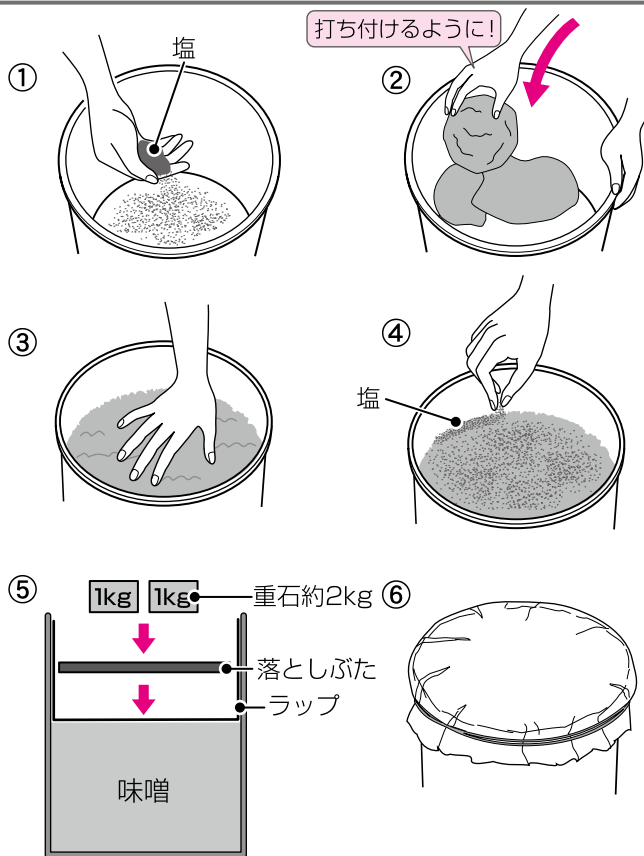


ご注意

ねり容器の中では塩切り麴を混ぜないでください。
ねり容器が腐食する原因になります。

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付けるようにして入れます。
- ③ 表面を手で強くおさえ、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に軽くふり、容器のふちには多めにふります。
- ⑤ 表面にすき間なくラップをはり付け、落としぶたをした後、約2kg程度の重石をのせます。
- ⑥ 容器の口を新聞紙などでかぶせ、ヒモやゴムでしっかりと結んで、冷暗所に保存します。



7 仕込み後のお手入れ

- ① 仕込みから1~2ヶ月たちましたら、しゃもじなどで味噌を下から上へかき混ぜ酸素を補給します。

青カビや黒カビなどがでていたらそれらを取り除いてください。

- ② 仕込みのときと同様に表面を平らにして塩を軽くふり、新しいラップをはり付けて重石は半分(約1kg)にします。



8 でき上がり

- 半年位で召しあがれますが、1年たった方がより美味しくいただけます。

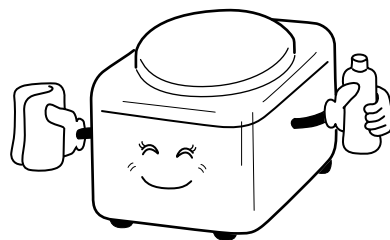
でき上がった味噌は小分けして冷蔵し、残りはできるだけ空気に触れないようにして冷暗所に保管してください。

お手入れのしかたと保管

お手入れする前に ■ 必ず電源プラグをコンセントから抜いて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、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。



本体

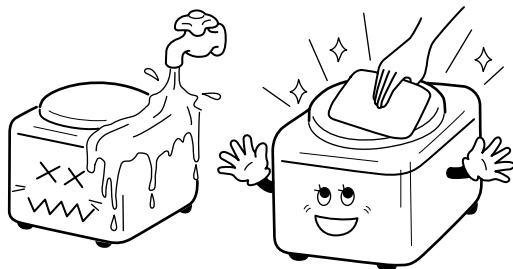
- やわらかいふきんを、洗剤をうすめた水かお湯に浸し、よく絞ってからふいてください。

警告

- 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。



水ぬれ禁止

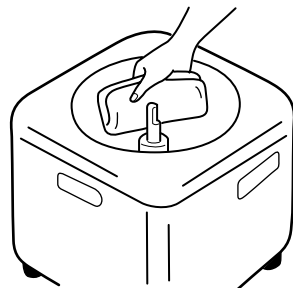


羽根取付軸

- 羽根取付軸のまわりは、シャフトシールを取りはずして、かたく絞ったふきんでふき取ってください。

1回ごとに必ず行ってください。

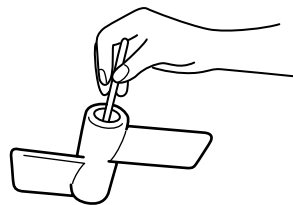
羽根取付軸にもちのりをつけたままにしておくと、羽根が取り付けられないことがあります。



ねり容器・羽根・みそ羽根・ふた・シャフトシール

- 傷めないように水に浸し、スポンジで洗ってください。
- 羽根の穴に詰まったもちのりは、ようじなどで取り除いてください。

1回ごとに必ず行ってください。



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。

羽根の穴にもちのりがついたまま取り付けおきますと、はずせなくなることがあります。

- 本体は完全に冷えてから保管してください。
- 水分はふきとって、十分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

「故障かな？」と思ったときは次の点をお確かめください。

- 次の点検をしてもなお不具合の場合は、お買い上げの販売店でご相談、点検をご依頼ください。
- ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

こんなときに		お調べいただくこと
電源スイッチを入れてもモーターが回らない。		<ul style="list-style-type: none"> ● 電源プラグがコンセントから抜けていませんか。 ● ご家庭のブレーカーが「OFF」になっていませんか。 ● 連続して使いませんでしたか。(安全装置が作動したため1時間以上休ませてから使用してください。)
おもちがうまくつけない。	ついたおもちに粒々が多く、うまくつき上がらない。	<ul style="list-style-type: none"> ● ひたし時間・蒸し時間が不足していませんか。 ● うるち米が多く混じていませんか。
	ついたおもちが変色したり、臭いがある。	<ul style="list-style-type: none"> ● ひたし時間や水切り時間が長すぎませんでしたか。 ● もち米が臭い wasn't でしたか。(夏場のひたし水は3時間ごとに取り替えてください。) ● 洗米は十分しましたか。
	ついたおもちがやわらかすぎる。	<ul style="list-style-type: none"> ● ひたし時間・蒸し時間が長すぎませんでしたか。 ● ふたをし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。
ついてるとき、こすれる音がする。		● ねり容器は確実に取り付けましたか。
大豆がうまくつぶれない。		● ひたし時間、煮る時間が不足していませんか。
味噌がうまくできない。		<ul style="list-style-type: none"> ● 塩切り麴とつぶした大豆が均一になるように混ぜましたか。 ● 仕込みのとき、空気を抜くように詰めましたか。 ● 表面にすき間なくラップをはりましたか。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> 味噌は材料の違い、仕込みのしかた、環境条件などで、でき上がり具合が変わります。7～8ページの方法は1例であり、味噌のつくりかたは、いろいろありますので、お好みの味になるように工夫してください。 </div>

仕様

形 式	RMJ-54SZ	RMJ-72SZ
電 源	100V (50/60Hz)	
消費電力	50Hz	310W
	60Hz	335W
加工能力	もち米2.7～5.4ℓ	もち米3.6～7.2ℓ
つき時間	10～12分	
安全装置	自動復帰式サーモスタット(モーター内臓)	
外形寸法	幅41.5×奥行42.5×高さ34cm	幅41.5×奥行42.5×高さ35.5cm
質 量	約12.5kg	約12.5kg
付 属 品	みそ羽根	

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

- この製品は保証書付きです。
- 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。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い上げ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。詳しくは、保証書をよくお読みください。
 - ・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。

消耗品(シャフトシール)について

- シャフトシールは消耗品です。消耗したり、なくした場合は、お買い上げの販売店または下記のお問い合わせ先にご注文ください。


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