

もちつきCooKerの簡単説明

蒸す・つく・生地づくり・つぶす1台で4つの仕事をこなす、上蒸し式もちつき機です。

- ★上蒸し式もちつき機 RMJ-54TNは、排熱ファン付で、連続つきが可能です。回転するモーターの上部にファンと窓がついて熱を逃します。



- ★上蒸し式もちつき機 RMJ-54TNは、コシの強いもちにつき上がります。

- ・蒸しムラがない
均一に圧力をかけながら、じっくり蒸し上げる。
- ・無駄な水気を残さない
水蒸気が上から下へ、餅米をムラなくふつくと余分な水気を残さず蒸し上げます。
- ★便利な機能がいっぱい。
・目的に合わせた3種類の羽根付、蒸し台付。
(もち用羽根、粉用羽根、みそ用羽根)羽根を変えて、つく、生地づくり、つぶしができま



●1台で4つの仕事をこなせる。

- ◇蒸す・・・付属の蒸し台を使えば、おこわ、赤飯、茶碗蒸し等の蒸し料理も簡単
- ◇つく・・・もちつき、雑穀まぜもち
- ◇生地作り・・・パン・うどんの生地作りに
- ◇つぶす・・・味噌豆ねりに。。。4つの仕事ができます。



●もちつき機として、

☆操作が簡単なタッチ式、

☆蒸し上がりをブザーでお知らせします。

もち米が蒸し上がったらビーとブザーが鳴り、お知らせします。

2升用は、約40分で蒸し上がり

3升用は、約60分で蒸し上がり

☆蒸し始めから約60分(3升用)で、おいしいお餅の出来上がり。



①浸したもち米を、容器に入れます。

ポイラーに水を入れ、フタをし、蒸すキーを押します。

- ②蒸し上がりのブザーが鳴ったら、フタを外し、つくキーを押します。
- ③つき終わりごろにブザーでお知らせ。
- ④蒸し初めから、約60分(3升用)で、おいしいお餅の出来上がりです。

★練り容器は取っ手付きで取り外しやすく、ふっ素加工でおもちの取り出しも簡単で



★お手入れ簡単

フタ、フタパッキンは取り外して洗う事ができます。

★便利な機能がいっぱい

面倒なみそ豆練りやスイートポテトづくりが、つぶし機能で手軽に出来ます。

※味噌豆練りの場合の注意

みそ豆をつぶすだけで、塩は別容器に移して、行って下さい。



★付属の蒸し台を使えば、蒸し料理も簡単。

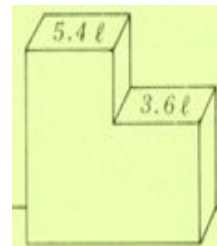
付属の蒸し台をセットするだけで、茶碗蒸し、お赤飯の蒸し料理をつくることができます。



★エムケー上蒸し式餅つき機RMJ-54TNの仕 様

- ◇加工能力: 2.7L(1.5升)~5.4L(3升)
- ◇蒸し時間: 約60分
- ◇つき時間: 6~8分
- ◇本体サイズ: 幅41.5 × 奥行31.5 × 高さ40.5cm
- ◇重量: 約13kg
- ◇付属品
 - : もち用羽根/粉用羽根/みそ羽根
 - : プレート/蒸し台/取扱説明書・料理集
- ◇消費電力: 蒸す(50/60Hz): 795W
つく(50Hz) 340W/(60Hz) 350W
- ◇電源(50/60Hz): AC100V
- ◇電源コード: 1.2m

- ボイラーに給水する時は、水位目盛を見て給水して下さい。
もち米2升蒸される時は、下の段まで(約650cc)
もち米3升蒸される時は、上の段まで(約1000cc)
給水して下さい。
- つき時間は、2升用で約10分位、3升用で6~8分です。
つき終わりを知らせるブザーが鳴ります。



この説明書はエムケー精工(株)様の使用を引用しています。