

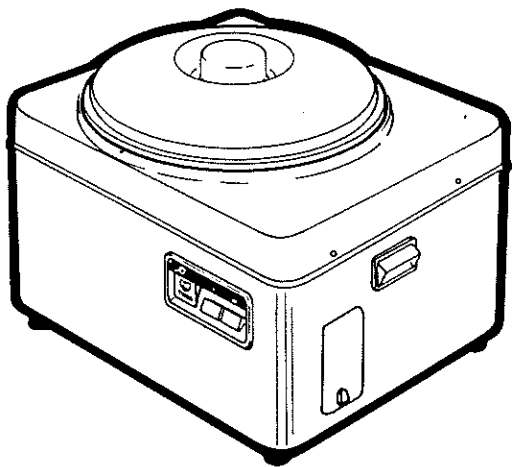
タイガー餅つき機

〈カじまん^{ちから}®〉

〈カいちばん^{ちから}〉

(つき専用機)

SME



上手に使って上手に節電

取扱説明書

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところ
に必ず保管してください。万一ご使用中にわからないことや不
具合が生じたとき、必ずお役に立ちます。

もくじ	ページ
安全上のご注意	1~2
ご注意とお願い	3~4
各部のなまえ・仕様	5
おもちの形、いろいろ	5
ご使用の手順	6~8
お手入れの方法	8
料理例	9
おもちの保存方法	9
故障かなと思ったら	10
みその作り方	10
保証・サービスについて	11
連絡先	11

点検、修理などを依頼されるときなどのために記入しておく便利です。

ご購入年月日

年	月	日
---	---	---

ご購入店名

TEL () -

日本国内100V専用 (交流100V以外の電源では使用できません。)

安全上のご注意

※ご使用前に、この「安全上のご注意」、「ご注意とお願い」(3、4ページ)をよくお読みの上、正しくお使いください。

※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、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ものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ **警告**：誤った取り扱いをしたとき、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

⚠ **注意**：誤った取り扱いをしたとき、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例



△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。



⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

※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ところに必ず保管してください。

⚠ 警告



●改造しないでください。修理技術者以外の方は分解したり、修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店、またはタイガーお客様ご相談窓口にご相談ください。



●水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。



●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でください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。

⚠ 警告



●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因となります。

●電源コードを傷付けたり、破損したまま使用したり、加工したり、無理に曲げたり、引っばったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

●交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。

⚠ 注意



●電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って引き抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。



●不安定なところでは使用しないでください。けがの原因となります。

●運転中に移動させないでください。けがの原因となります。



●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

●部品の取付け、取外し及びお手入れするときは、スイッチを切り電源プラグを抜いてください。そうしない場合、けがをする恐れがあります。

ご注意とお願い

使用前

⚠ 警告

⊘ 交流100V以外では
使用しない

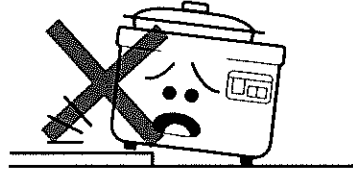
火災、感電の原因
になります。



⚠ 注意

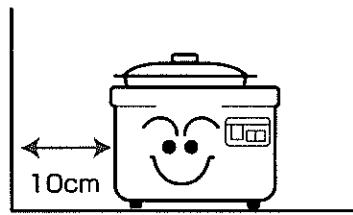
⊘ 不安定なところでは使用
しない

けがの原因になります。



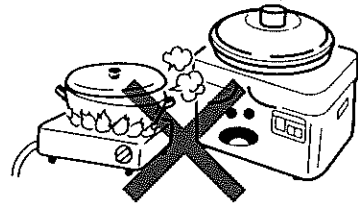
本体と壁の間を離す

壁面から10cm以上離してく
ださい。近づけすぎると壁
のよごれや故障の原因にな
ります。



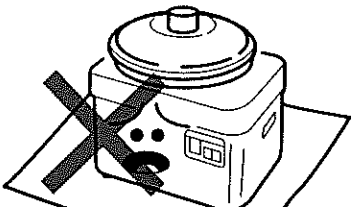
ぬれた床面や火気の 近くでは使用しない

変形や故障の原因になります。



ビニール製カーペット やテーブルクロスの上 では使用しない

本体のゴム脚の色が付着す
ることがあります。

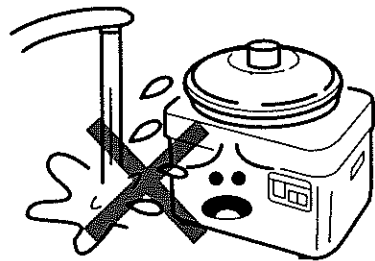


使用中

⚠ 警告

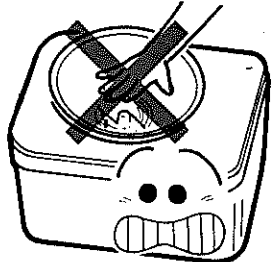
⊘ 水につけたり、
水をかけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。



回転中の羽根に手を触れない

ケガをすることがあります。



うすはていねいに取り扱う

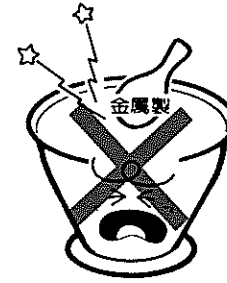
変形すると故障の原因になります。



使用中

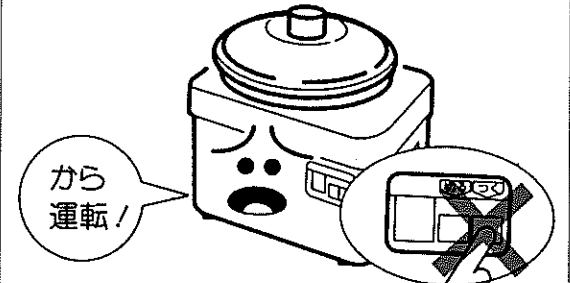
金属製のしゃもじは使用しない

うすのフッ素樹脂加工面を傷つけ、うすの腐
食やもちがくっつく原因になります。



から運転はしない

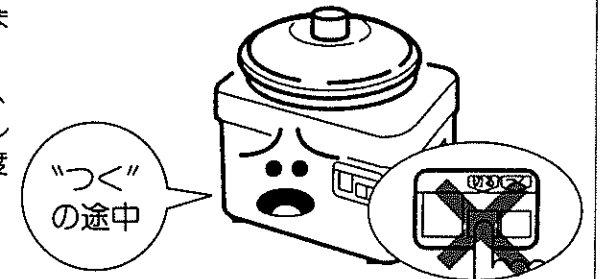
うすにもち米などを入れずに「つく」のスイ
チを押さないでください。故障の原因にな
ります。



おもちをついている途中で「切」の スイッチを押さない

もちが羽根にからまり、モーターがまわらな
くなってモーターが異常過熱したり、もちが固ま
ってうすや羽根が取れなくなることがありま
す。

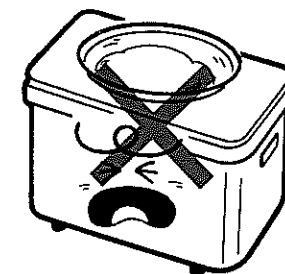
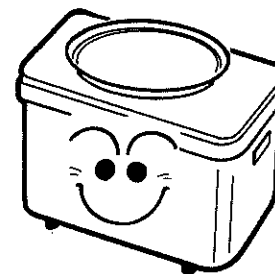
※停電の時は、「切」のスイッチボタンを押し、
すぐにもちを取り出し、うすや羽根をはずし
てください。(一度取り出したもちは、再度
つくことはできません)



モーターはひとつずつごとに休ませる

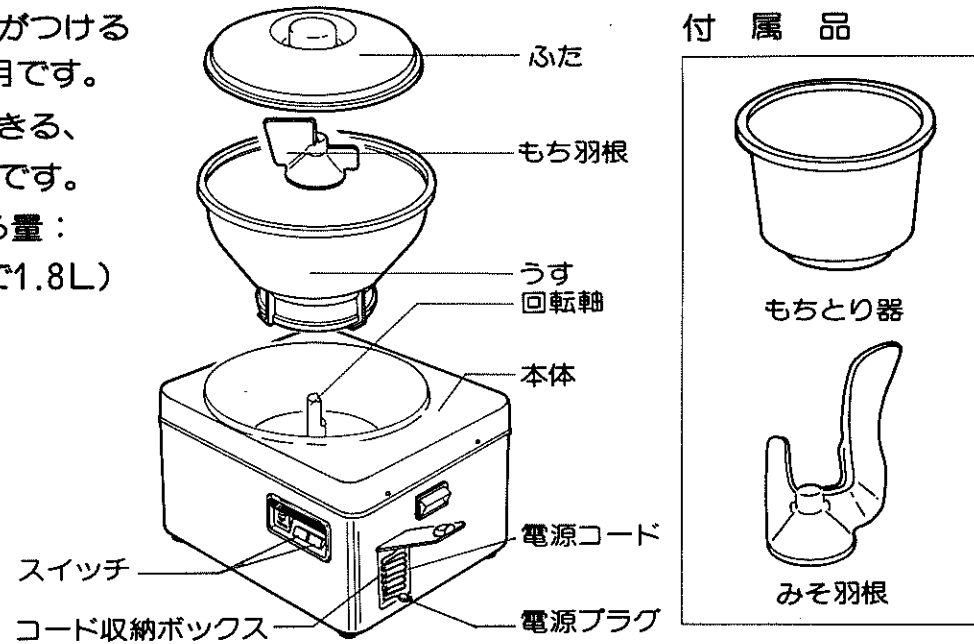
連続してつかず、必ず5~10分休ませて
ください。

30分以上連続して使用すると、モーターが
焼けるなど故障の原因になります。



各部のなまえ

- 大量のおもちがつける
5.4L(3升)用です。
- みそ作りのできる、
みそ羽根付きです。
(1回にできる量：
生の大豆で1.8L)

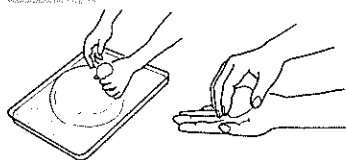


仕様

品番	SME-5400/540F	
もちつき可能量	3.6~5.4L	
定格電圧	交流100V	
定格周波数	50Hz	60Hz
消費電力	270W	270W
定格時間	30分	
外形寸法(約)cm	幅43.2	奥行41.2 高さ37
質量(約)kg	10	

おもちの形、いろいろ

丸もち

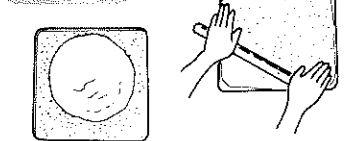


つき上がったおもちを丸くちぎり、ちぎった方を下にして手のひらで丸めます。タイガー餅切り「まる餅くん」を使えば、手も熱くなく、簡単に大きさの同じきれいな丸もちができます。(別売SMX-5400)

- つきたてを食べる場合や、雑煮の中に入れるときなどに適しています。特におめでたいときには丸もちが好まれます。



のしもち



つき上がったおもちを、もちとり粉をふった板の上に平らにのばします。1~2日おいて、少しかたくなったところで四角に切り分けます。

- 表面が急に乾燥すると、表面だけ早くかたくなりひび割れしやすくなりますので、乾燥しやすいときは、ラップ紙でおおっておいてください。

なまこもち



つき上がったおもちをいくつかに分け、高さ約5cmのなまこ型に整えます。1~2日おいて少しかたくなったところで、お好みの厚さに切ります。

- ごまもちや、豆もちに適しています。

ご使用の手順

1. もち米を準備する

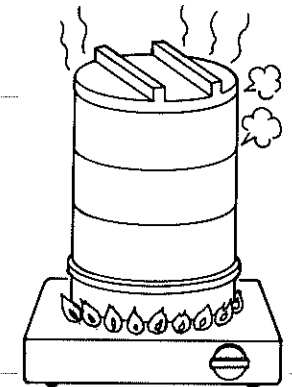


※もち米は必ず6~20時間水につけておいてください。不十分ですと、おいしいおもちがつけません。
※夏期は特に臭いがつきますので、約5時間ごとに水を取りかえてください。
※水につけておいたもち米は、むす前に約30分程度ざるなどにあけて十分に水切りをします。不十分ですと、おもちのつき上がりやわらかすぎたりします。

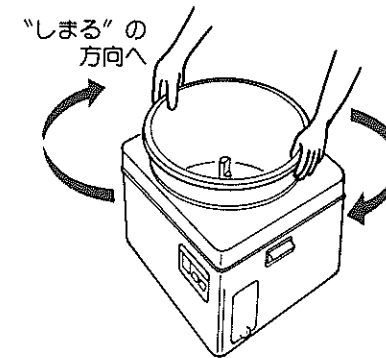
- 1回につけるおもちの量は、3.6~5.4L(2.8~4.2kg)です。
- もち米を洗う時は、最初の水は手早くすて、あとは水ににごりがなくなるまで十分に洗ってください。

2. もち米をむす

- せいろや、むし器などでもち米をむします。
- もち米の粒が全体に透明になり、指で押しつぶれるくらいが、むし上がりのめやすです。

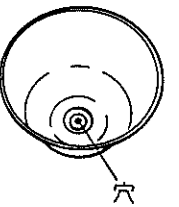


3. うすともち羽根を取り付ける

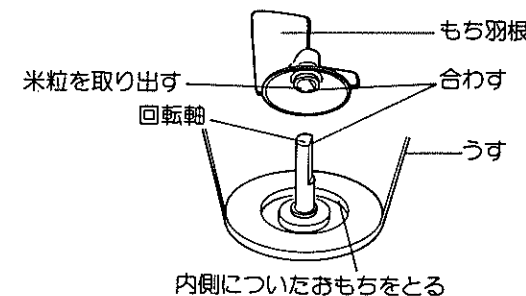


●うすを本体にのせ、“しまる”の方向に回し、しっかりと取り付けてください。

※うすを取り付ける前に、うすの穴やくぼみに米つぶがつかまっていないか確認してください。つかまっていると、もち羽根の取り付けが不十分になります。



■もち羽根と回転軸の取り付け方。

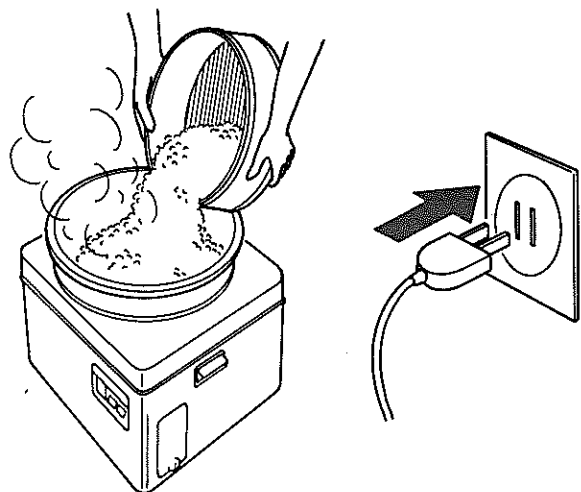


もち羽根と回転軸の切りカキ位置をきっちりあわせ、まっすぐ奥まで差し込んでください。もち羽根の差し込みが不十分ですと、おもちをついている途中にもち羽根が抜けたり、もち羽根を損傷したり、おもちがつけなかったりします。

※もち羽根を取り付ける時、もち羽根の穴やうすの底に、ゴミやおもちのかたくなったものがあれば取りのぞいてください。

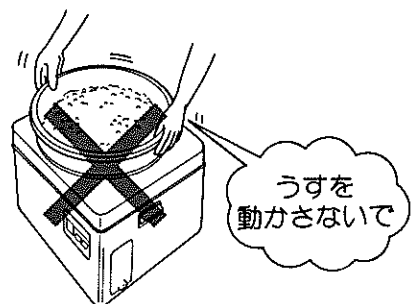
※もちつきには必ずもち羽根をご使用ください。

4. もち米をうすに入れ、電源を差し込む



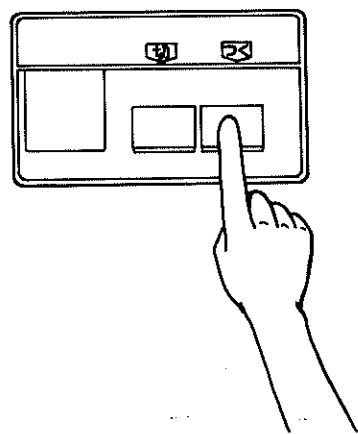
※もち米を入れる前に、もち羽根がしっかりと取り付けられているか確認してください。

※もち米を入れた後は、うすを動かしたり、持ち上げたりしないでください。もち羽根がずれておもちがつかなくなったり、もち羽根やうすが損傷したりすることがあります。



- むし上がったもち米をうすに入れ、表面を平らにならします。
- スイッチが“切”になっていることを確認してから、電源プラグをコンセントに差し込んでください。

5. スイッチを入れる



※つく時は、ふたを取りはずしてください。つきすぎると、おもちのこしがなくなりますので、ご注意ください。

※スイッチを入れて3分間ぐらいしても、もち米が回りはじめない時は、プラスチックか木のしゃもじで、うすのまわりのもち米を軽く底の方へ押さえてください。

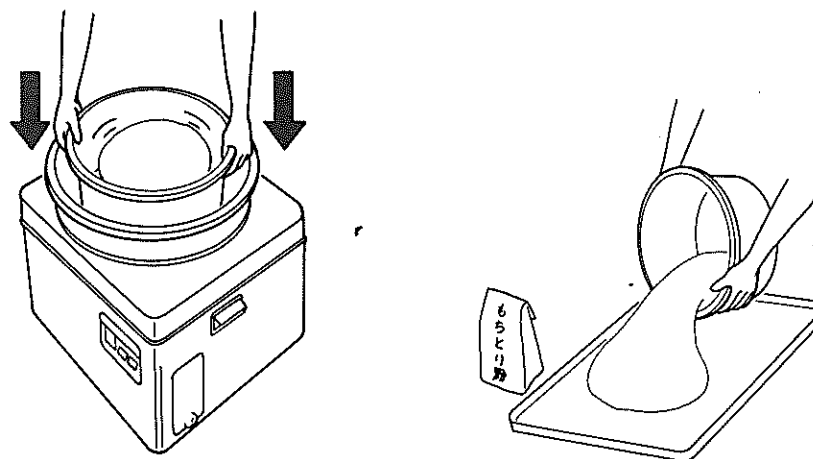
※うすの中でしゃもじを使う場合は、先のとがったものや金属製のものは使用しないでください。うすの表面を傷つけることがあります。

※おもちがつき上がるころ、本体が多少振動することがありますが、これはねばりの出てきたおもちが回転しながら移動するため、本体の不備や故障ではありません。

※少ない量(約3.6L)をつく場合、本体が振動で移動することもありますので、できるだけ安定した場所でご使用ください。

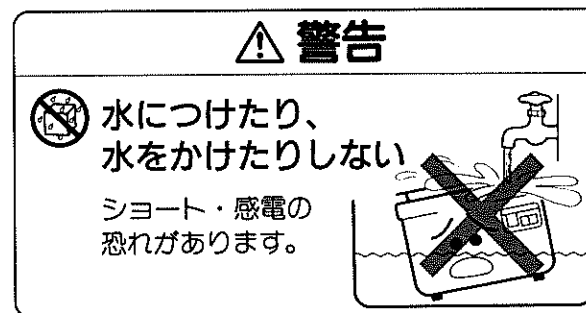
- “つく” のスイッチを押してください。
- もち羽根が回転し、約10分でおもちがつき上がります。

6. おもちを取り出し、スイッチを切る



- おもちを入れる容器(のし板など)にもちとり粉をふって本体のそばにおいておきます。
- つき上がったらスイッチを切らず、水でぬらしたもちとり器を持ち、おもちの上からゆっくりと押さええます。
- おもちがもちとり器の中に納まったところをすばやく取り出し、用意した容器に移してください。

お手入れの方法



● 必ず差し込みプラグをコンセントから抜き、本体が冷えてからお手入れを始めてください。

● 洗剤は台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)をご使用になり、使用後は洗剤分をよくふきとってください。

● 金属製のたわしやみがき粉、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。

■ 本体
洗剤をうすめたお湯を含ませたフキンでふきとってください。

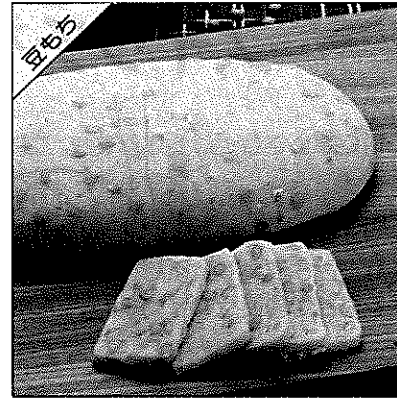
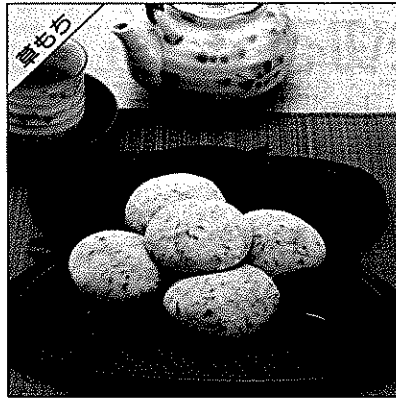
■ うす・羽根
くっついたおちは、乾燥すると簡単に取れます。洗う場合は、洗剤をうすめたぬるま湯のなかでやわらかいスポンジで洗ってください。

■ 保管する場合
各部をきれいにし、よく乾燥させた後、湿気の少ない所に置いてください。

※ 本体の上に重い物をのせないでください。

お料理例

お料理例を、いくつかご紹介します。



■材料
もち米 3.6L(2.8kg)
ごま(白、または黒) 80g
塩 小さじ2

- 作り方
- ①もち米を洗い、6時間以上水に浸した後、ざるに移し約30分水切りをし、むします。
 - ②ごまはあらかじめいっておきます。
 - ③餅つき機にうすともち羽根を取り付けます。
 - ④もち米がむし上がったたら、うすに入れてごまと塩を少しずつ加えながら、約10分間つきます。
- ごまのかわりに桜えびや青のりを入れると、また変わった風味が味わえます。
 - つき上がったおもちは、4~5等分しなまご型に整え、1~2日おきます。薄く切つてよく乾燥させると、長く保存することが出来ます。

■材料
もち米 3.6L(2.8kg)
よもぎ 400g
塩 小さじ2

- 作り方
- ①もち米を洗い6時間以上水に浸した後、ざるに移して約30分水切りをし、むします。
 - ②よもぎは葉をつみ取り洗ってから、たっぷりの熱湯でゆでた後、冷水にさらします。
 - ③②のよもぎの水気をしぼり、細かくきざみます。
 - ④餅つき機にうすともち羽根を取り付けます。
 - ⑤もち米がむし上がったらうすに入れて、きざんだよもぎと塩を少しずつ加えながら、約10分間つきます。
- よもぎが手に入らない場合は、市販品の乾燥よもぎをお使いください。

■材料
もち米 3.6L(2.8kg)
大豆 300g
塩 小さじ2

- 作り方
- ①もち米を洗い6時間以上水に浸した後、ざるに移して約30分水切りをします。
 - ②大豆は洗った後、水に2時間ほど浸し、さっと水切りをします。
 - ③水切りしたもち米に大豆をのせてむします。
 - ④餅つき機にうすともち羽根を取り付けます。
 - ⑤もち米と大豆がむし上がったらうすに入れて塩を少しずつ加えながら、約10分間つきます。
- 大豆のかわりに黒豆を入れてもよいでしょう。

おもちの保存方法

■そのままの状態での保存する場合

室温に長くおくと乾燥してヒビ割れしたり、湿度が高いとカビがえやすくなります。数日のうちに食べてしまう程度の量なら、丸もちか、のしもちにしてポリ袋か密閉容器に入れて冷蔵庫で保存します。長く保存したい場合は、ポリ袋に入れて冷凍庫で保存を。このようにして冷凍庫で保存したおもちは、焼いたり煮たりすると、つきたてのようにやわらかくお召し上がりいただけます。

■乾燥させて保存(かきもち)する場合

おもちをなまご型にして、少しかたくなったところで2mm程度の厚さに切り、風通しのよい日陰でよく乾燥させます。乾燥後は缶などの容器に入れ、湿気の少ないところで保存します。これを焼いたり、油で揚げたりして食べます。また、ごまや桜えび、青のりなどを入れ、少し塩味をつけたものを焼くと簡単な手づくりのおやつになります。

故障かなと思ったら

●次の点検をしてもなお不具合の場合は、お買い求めの販売店へご相談ください。

⚠警告

- 改造しないでください。修理技術者以外の方は分解したり、修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店、またはタイガーお客様ご相談窓口にご相談ください。

こんな場合	確認すること	参照ページ
「つく」のスイッチを押しても電源ランプがつかない。	●差し込みプラグがコンセントから抜けていませんか。	7
ついたもちが黄色に変色する。	●水に浸す時間や水切り時間が長すぎませんでしたか。 ●もち米が臭いせんか。(夏期の浸水は、約5時間ごとに水を取りかえてください。)	6
ついたもちがやわらかすぎる。	●水切りが不十分ではなかったですか。	6

みその作り方

■材料
大豆 1.8L(1.35kg)
塩 300~500g
こうじ 1.8~3.6L(1.25~2.5kg)

大豆の煮方

- ①大豆はよく洗い5~12時間水につけておきます。



- ②水またはお湯を補給しながら指で軽く押えてつぶれるようになるまで、ときどきまぜながら煮ます。(5~6時間で煮上がり。最初の2時間位は強火で、後は弱火で煮てください)



- ③十分に煮えたら、さまして煮汁を切り、煮汁は別の容器に取っておきます。

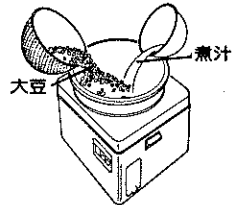


みそ羽根の取り付け方

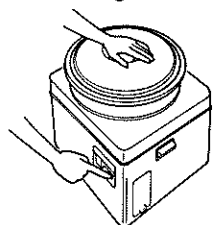
- もちつきと同じ要領で、うすを本体に取り付け、みそ羽根を回転軸にあわせきつちりと奥まで差し込んでください。

作り方

- ①やわらかく煮た大豆4ℓ(大豆1.8ℓは十分に煮ると約4ℓになります)と煮汁100~200mlをうすの中に入れ、ふたをします。

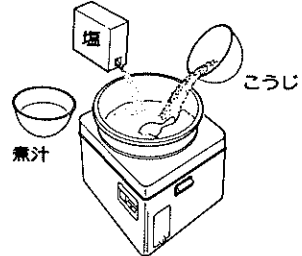


- ②大豆が飛び散りますので、ふたを軽く押えたまま(最初の2~3分)スイッチを入れてください。



- ※2~3分後にふたを取り、周囲に大豆のつぶれていないところがあれば、スイッチを切りしゃもじで中央によせてください。

- ③大豆がよくつぶれてから(4~5分後)、塩(300~500g)を入れます。こうじ(1.8~3.6L)は煮汁と交互に少しずつ入れ、お好みのかたさになるように混ぜあわせてください。かた目のときなど混合しにくい時は、スイッチを切りしゃもじで混ぜてください。



- ④スイッチを切り、しゃもじでみそを取り出してください。

密閉した容器に入れ、冷暗所で保存しますと、6カ月位おいしいみそになります。

