

家庭用

タイガー餅つき機

ちから
力じまんちから
力いちばん
(つき専用機)

取扱説明書

保証書つき

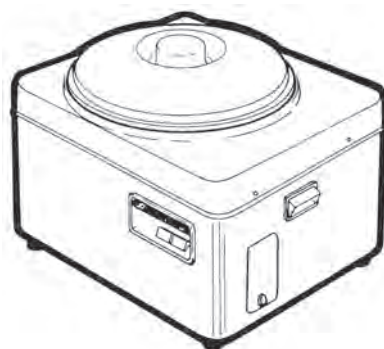
このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

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。

ご意見をお寄せください。

<http://www.tiger.jp/>



もくじ

はじめに

- 1 安全上のご注意 2
- 2 各部のなまえとはたらき 4

使いかた

- 3 餅米の準備 5
- 4 餅つき機の準備 6
- 5 餅の作りかた 7
- 6 お手入れのしかた 9

困ったときは

- 7 故障かな?と思ったら 9

その他

- メニューガイド 10
- 消耗品・別売品の
お買い求めについて 10
- 仕様 11
- 保証とサービスについて 11
- 連絡先 11

この製品は日本国内交流 100V 専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を見逃して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。



警告

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷^{*1}を負うことが想定される内容を示します。



注意

取り扱いを誤った場合、使用者が傷害^{*2}を負うことが想定されるか、または物的損害^{*3}の発生が想定される内容を示します。

- *1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
- *3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。



警告



分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。



禁止

交流 100V 以外では使わない。
（日本国内 100V 専用）
火災・感電の原因。



禁止

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電・ショートの原因。
電源コードが破損した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.11」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。



必ず実施

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。



必ず実施

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



禁止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



水ぬれ禁止

本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・発火のおそれ。

図記号の説明



注意

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



禁止

○記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



警告



必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。



注意



必ず実施

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



必ず実施

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



禁止

不安定な場所や、熱に弱いテーブル・敷物などの上では使わない。
けが、火災やテーブル・敷物を傷める原因。



禁止

カラ運転はしない。
うすに餅米などを入れずに「つく」ボタンを押さない。
やけどや故障の原因。



禁止

運転中に移動しない。
けがの原因。



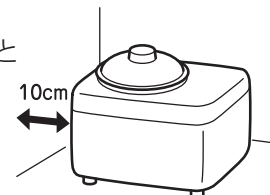
必ず実施

部品の取り付け・取りはずしや、お手入れするときは、「切」ボタンを押して差込プラグを抜き、回転が止まってから行う。
けがのおそれ。



禁止

壁面から 10cm 以上離して使用する。
近づけすぎると壁のよごれや故障の原因。



注意



禁止

水のかかるところや、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。



禁止

回転中の羽根に手を触れない。
けがのおそれ。



必ず実施

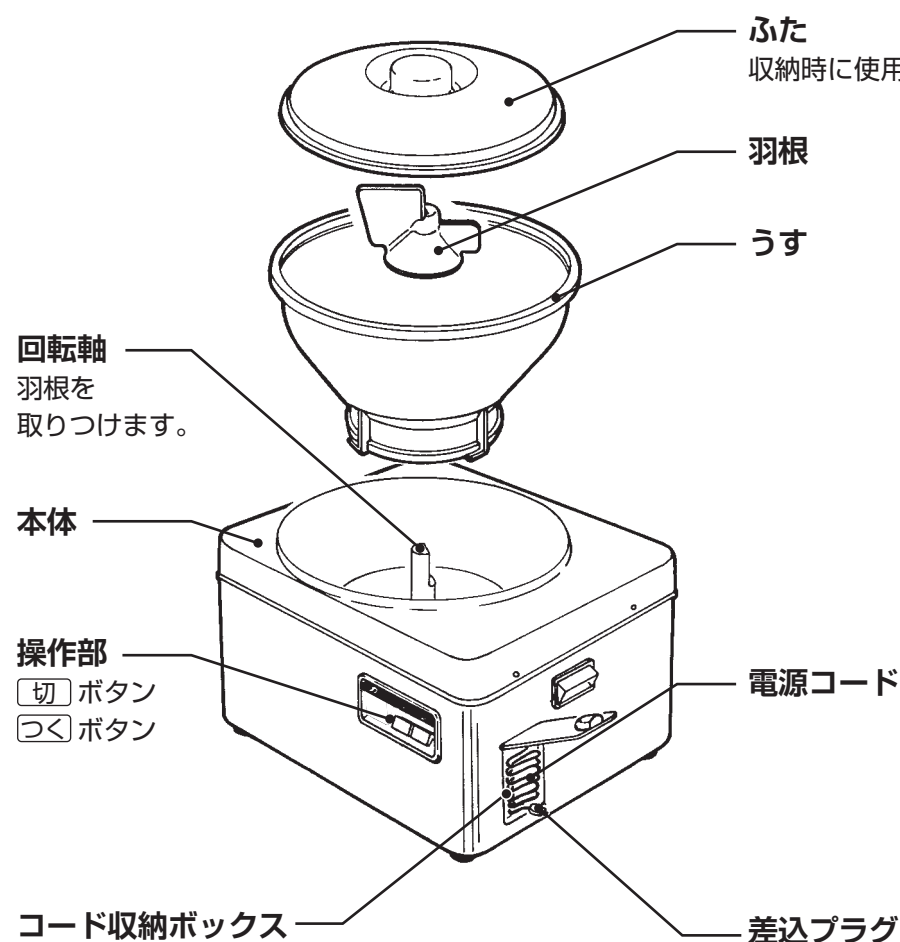
取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

- 金属製のへらやスプーンは使用しない。
うすを傷つけ餅がくっつく原因。プラスチックまたは木製のしゃもじをご使用ください。
- “つく”の途中で、「切」ボタンを押さない。
餅が羽根にからまり、モーターが回らなくなって異常加熱したり、餅が固まってうすや羽根が取れなくなる原因。
※ 停電のときは、「切」ボタンを押し、すぐに餅を取り出し、うすや羽根をはずしてください。
（一度取り出した餅は、再度つくことはできません。）
- 連続使用は 30 分以内にする。
連続して使用しない。
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。
連続してつく場合は、1 時間以上あける。

2 各部のなまえとはたらき

箱を開けたら、まず確認しましょう。



付属品の確認

〈餅とり器〉



別売品
・のし棒 ・みそ羽根

3 餅米の準備

1 餅米をはかる

※ 1 回につける餅の量は2升～3升(3.6～5.4L)

ワンポイント 餅米は産地によって品質に差があります。粒がそろっていて丸みがあり、乳白色でツヤもあり、くだけのない餅米を選んでください。

ご注意 餅米は規定の分量を必ず守る。

2 餅米を洗う

ヌカ分が残らないよう、十分に洗米する。その後、水が澄むまで十分に洗います。

ワンポイント 最初はたっぷりの水で、手早く洗うのがコツです。

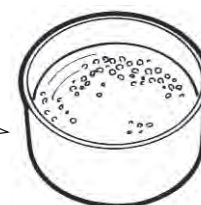
最初は手早く



3 水に浸す(6～12時間)

※ 冬期は水温が低いので、やや長めに浸す。

たっぷり吸水させる



ご注意

- 水に浸す時間が不十分だと、うまくむせなかったり、おいしい餅ができない原因。
- 夏期は約5時間ごとに水を取りかえる。臭いがつく原因。

4 水切りをする

水に浸しておいた餅米をざるなどに移し、30分程度水切りをします。



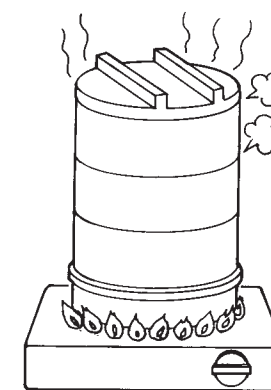
ご注意

- 水切りが不十分だと、うまくむせなかったり、やわらかい餅になる原因。
- プラスチック製のざるは水切れが悪いので、ざるをふって水切りをする。
- 金属製のざるの使用をおすすめします。

5 餅米をむす

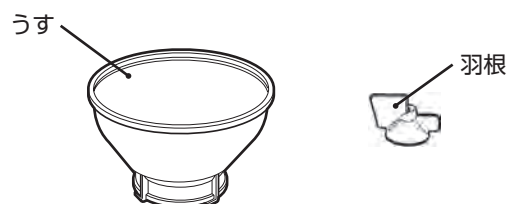
せいろや、むし器などで餅米をむします。

ワンポイント 餅米の粒が全体に透明になり、指で押しつぶれるくらいが、むしあがりの目安です。



4 餅つき機の準備

1 うす、羽根を洗う



- ご注意**
- うすと羽根に米粒や餅が付着したときは、きれいに取り除く。
 - 金属製のたわし、みがき粉などは使用しない。傷がつく原因。

2 その他の用具を準備する



しゃもじ



布



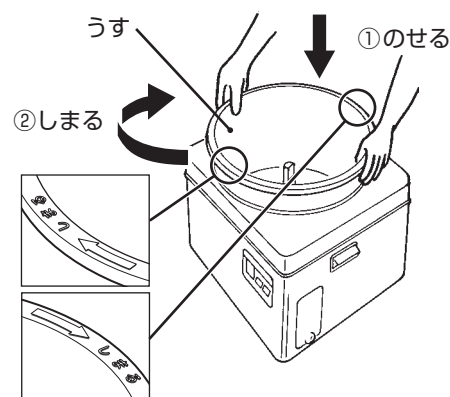
餅とり粉

ポイント 餅とり粉には、上新粉や片栗粉を使う。小麦粉はべたつきやすくなるので適していません。

- ご注意** 金属製のへらや、スプーンは使用しない。うすを傷つける原因。プラスチックまたは木製のしゃもじをご使用ください。

3 うすをセットする

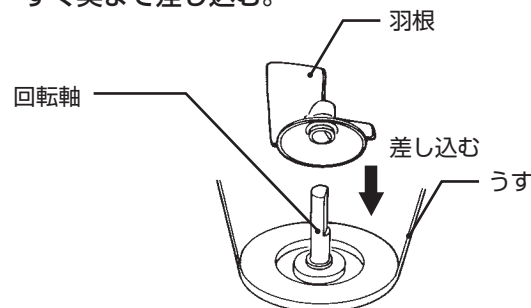
- ① うすを取りつける前に、うすの穴やくぼみに米粒や餅が詰まっていないか確認する。
- ② うすを本体の上にまっすぐのせ、押さえながら「しめる」の方向に、止まるまで回し、確実に取りつける。



- ご注意**
- うすの穴やくぼみに米粒や餅が詰まっていると、羽根の取りつけが不充分になります。
 - うすは確実に取りつける。うすと羽根がすれて餅が黒くなる原因。

4 羽根をセットする

- ① 羽根の穴に米粒や餅の残りがついていないか確認する。
- ② 羽根と回転軸の切り欠き位置を合わせ、まっすぐ奥まで差し込む。

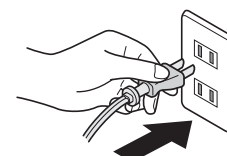


- ご注意** 羽根は確実に差し込む。餅がついている途中に羽根が抜け、損傷したり、餅がつけなくなる原因。

5 餅の作りかた

1 うすに餅米を入れる

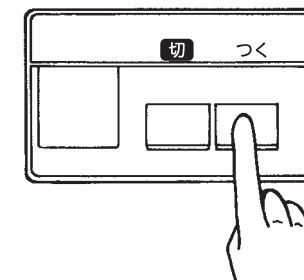
- ① 餅米を入れる前に、羽根が確実に取り付けられているか確認する。
- ② むしあがった餅米をうすに入れ、表面を平らにならす。
- ③ **つく** ボタンが押されていないことを確認する。押されていた場合は **切** ボタンを押し、リセットする。
- ④ 差込プラグをコンセントに差し込む。



- ご注意** 餅米を入れたあとは、うすを動かしたり、持ち上げたりしない。餅がつけなかったり、羽根が損傷する原因。

2 つく

- つく** ボタンを押します。羽根が回転して約10分でつきあがります。



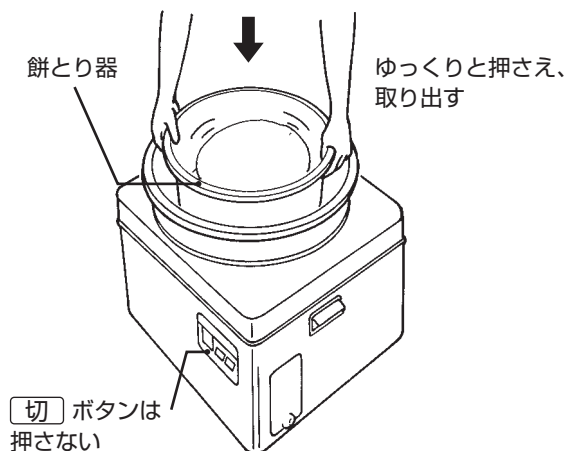
- ※ **つく** ボタンを押して3 分間ほど経過しても、餅米が回りはじめないときは、プラスチックか木のしゃもじで、うすのまわりの餅米を軽く底の方へ押さえてください。
- ※ 餅がつきあがるころ、本体が多少振動することがありますが、これは粘りの出てきた餅が回転しながら移動するため、本体の不備や故障ではありません。

- ご注意**
- ふたは使用しない。ふたをしてつくるとベタついたり、コシのない餅になる原因。
 - 少量の餅をつくときは、水でぬらしたしゃもじで押さえて、手助けしてください。
 - 餅米の種類や量によってつきあがる時間が異なりますので、お好みに合わせて加減してください。
 - つきすぎない。コシのない餅になる原因。
 - 少量の餅（約2升[約3.6L]）をつく場合、本体が振動で移動することがあるので、安定した場所で使用する。

5 餅の作りかた

3 餅を取り出す

- ①餅を入れる容器（のし板など）に餅とり粉を敷き、本体のそばに置いておく。
- ②つきあがったら、**切** ボタンを押さず餅とり粉をふった餅とり器を持ち、餅の上からゆっくりと押さえ、餅が餅とり器の中に納まったところをすばやく取り出して、用意した容器に移す。



- ご注意**
- 餅とり器は、熱くなるので注意する。
 - うすは熱くなっているので注意する。

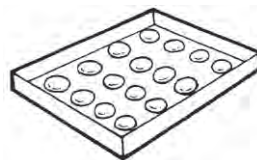
- ③ **切** ボタンを押す。

4 餅のまとめかた、保存のしかた

■餅のまとめかた

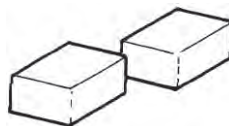
●丸餅

- ①手に餅とり粉や水をつけ、つきあがった餅を適当な大きさにちぎる。
- ②ちぎった方を下にして手のひらで丸める。



●のし餅

- ①餅とり粉を敷いた容器などにつきあがった餅を取り出す。
- ②手に餅とり粉や水をつけ、餅を平らにのばす。
- ③のし棒で平らに仕上げる。
- ④1～2日おいて、少しかたくなったところで四角に切り分ける。



●なまこ餅

- ①つきあがった餅をいくつかに分け、高さ5cm程度のなまこ型に整える。
- ②1～2日おいて少しかたくなったところで、好みの厚さに切る。



■餅の保存のしかた

●そのままの状態で保存する場合

- ・長く保存したいときは、ポリ袋に入れて冷凍室に入れる。
- ・数日で食べられる程度の量なら、丸餅か、のし餅にして、餅とり粉をよくはらってからポリ袋か密閉容器に入れ、冷蔵庫で保存する。

- ご注意** 餅を室温に長時間置かない。乾燥してヒビ割れたり、湿度が高いとカビがはえるおそれ。

●乾燥させて保存する場合（かき餅）

- ・餅をなまこ型にして、2mm程度の厚さに切り、風通しのよい日陰でよく乾燥させる。その後は缶などの容器に入れ、湿気の少ないところで保存する。
- ・かき餅は、焼いたり、油で揚げたりして食べます。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。



6 お手入れのしかた

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。

ご注意

- 必ず差込プラグを抜き、本体が冷めてからお手入れする。
- 水につけたり、水をかけたりしない。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。

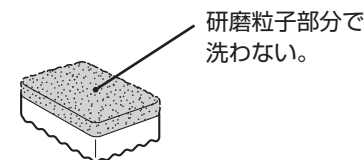
- ◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
※ 洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

■本体

洗剤をうすめたお湯を含ませた布でふく。

■うす・羽根

くっついた餅は、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に入れ、やわらかいスポンジで洗う。



■ふた・餅とり器など

洗剤とスポンジできれいに洗う。

7 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
⏏ ボタンを押しても電源ランプがつかない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。	7
ついた餅が黄色に変色する	水に浸す時間や水切り時間が長すぎませんでしたか。 餅米が臭いませんか。	夏期の浸水は、約5時間ごとに水を取りかえる。	5 5
ついた餅がやわらかすぎる	水切りは充分ですか。	ふたをしたままついていませんか。 ふたをはずす。	5 7

●大さじは、15mL です。 ●小さじは、5mL です。

きな粉餅

420kcal/1 人分



■材料

- きな粉……大さじ5
- 砂糖……大さじ5
- 塩……少々

■作りかた

きな粉、砂糖、塩を合わせてよく混ぜ、餅にからませる。

豆餅

265kcal/1 人分



■材料

- 餅米 ……2升 (2.8kg)
- 大豆……300g
- 塩……小さじ2

■作りかた

- ①餅米を洗い6時間以上水に浸した後、ざるに移して約30分水切りをする。
 - ②大豆は洗った後、水に2時間ほど浸し、さっと水切りをする。
 - ③水切りした餅米に大豆をのせてむす。
 - ④うすと羽根を取りつける。
 - ⑤餅米と大豆がむしあがったら塩を少しずつ加えながら、約10分つく。
- ※大豆のかわりに黒豆を入れてもよいでしょう。

あんこ餅

499kcal/1 人分



■材料

- あん……適量

■作りかた

あんを餅にからませる。

納豆餅

571kcal/1 人分



■材料

- 納豆……1包 (100 g)
- 青ねぎ……1本
- 練りからし……少々
- しょうゆ……大さじ1
- 白ごま……少々

■作りかた

- ①納豆、青ねぎはそれぞれ粗いみじん切りにする。
- ②納豆、青ねぎ、練りからしを混ぜ、しょうゆで味つけし、餅にからませ、いった白ごまをふりかける。

草餅

317kcal/1 人分



■材料

- 餅米 ……2升 (2.8kg)
- よもぎ……400g
- 塩……小さじ2

■作りかた

- ①餅米を洗い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、冷水にさらす。
 - ③②の水気をしぼり、細かくきざむ。
 - ④うすと羽根を取りつける。
 - ⑤餅米がむしあがったら、うすに入れて、きざんだよもぎと塩を少しずつ加え、しゃもじで手助けしながら、約10分つく。
- ※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。

消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

- うす・ふた・羽根・餅とり器（消耗品）
ご使用にともない傷んでくる場合があります。
上記でお申し込みください。

- みそ羽根・のし棒（別売品）
上記でお申し込みください。

仕様

サイズ	5.4L (3升) タイプ	
餅つき可能量 (L)	3.6～5.4 (2升～3升)	
定格電圧	交流100V	
定格周波数 (Hz)	50	60
消費電力 (W)	270	270
定格時間	30分	
外形寸法 (cm) *	幅	43.2
	奥行	41.2
	高さ	37
質量 (kg) *	10.3	
コードの長さ (m) *	1.8	

* おおよその数値です。

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「故障かな?と思ったら」(P.9)をご覧ください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。(消耗品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

保証期間内 …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証期間を過ぎているとき …… まず、お買い上げの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、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

4 餅つき機の補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。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です。

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料 …… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。

部品代 …… 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(下記)までご相談ください。

●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101

有料でご案内させていただいております。

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ

TEL(06)6906-2121

●受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます。)

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ホームページアドレス <http://www.tiger.jp/>

消耗品・別売品のご購入ホームページ <http://www.tiger.jp/shop.html>