

家庭用

タイガー餅つき機

ちから
カじまん

取扱説明書

保証書つき

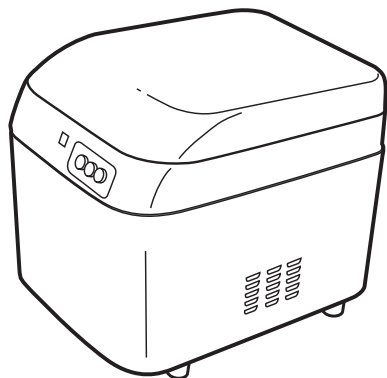
このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

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 8
- 6 お手入れのしかた 10

困ったときは

- 7 故障かな?と思ったら 11

その他

- メニューガイド 12
- 消耗品・別売品の
お買い求めについて 14
- 仕様 15
- 保証とサービスについて 15
- 連絡先 15

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。

表示内容を無視して、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。


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


- 

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。




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

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。
- 

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.15」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。




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。




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。
- 


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。



水ぬれ禁止


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

- 


プラグを抜く

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。
- 


必ず実施

餅を取り出すときは、必ず布でうすをつかみ、本体からはずす。
やけどの原因。
- 


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

カラだき、カラ運転はしない。
ボイラーに水を入れずに〔むす〕ボタンを押したり、うすに餅米などを入れずに〔つく・こねる〕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。
- 

接触禁止

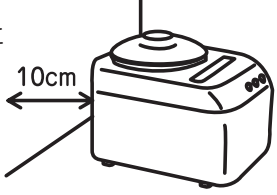
むしているときは、蒸気がでたり、ふた、うすが熱くなるため、手を触れない。
やけどのおそれ。


注意

- 


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。




- 

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

取り扱いがていねいに。
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。

未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。
うすのフッ素加工面が傷いたり、はがれたりして、うすの腐食や餅がくっつく原因。
- “むす”の途中で〔切〕ボタンを押さない。
むしあがりが悪くなる原因。
※停電などで5分以上電気が切れた場合は、〔切〕ボタンを押し、餅米を別のむし器に移し、むしてください。
- “つく・こねる”の途中で〔切〕〔むす〕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 20 分以内にする。
別のむし器で餅米をむし、“つく”だけで 20 分以上連続して使用しない。
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。

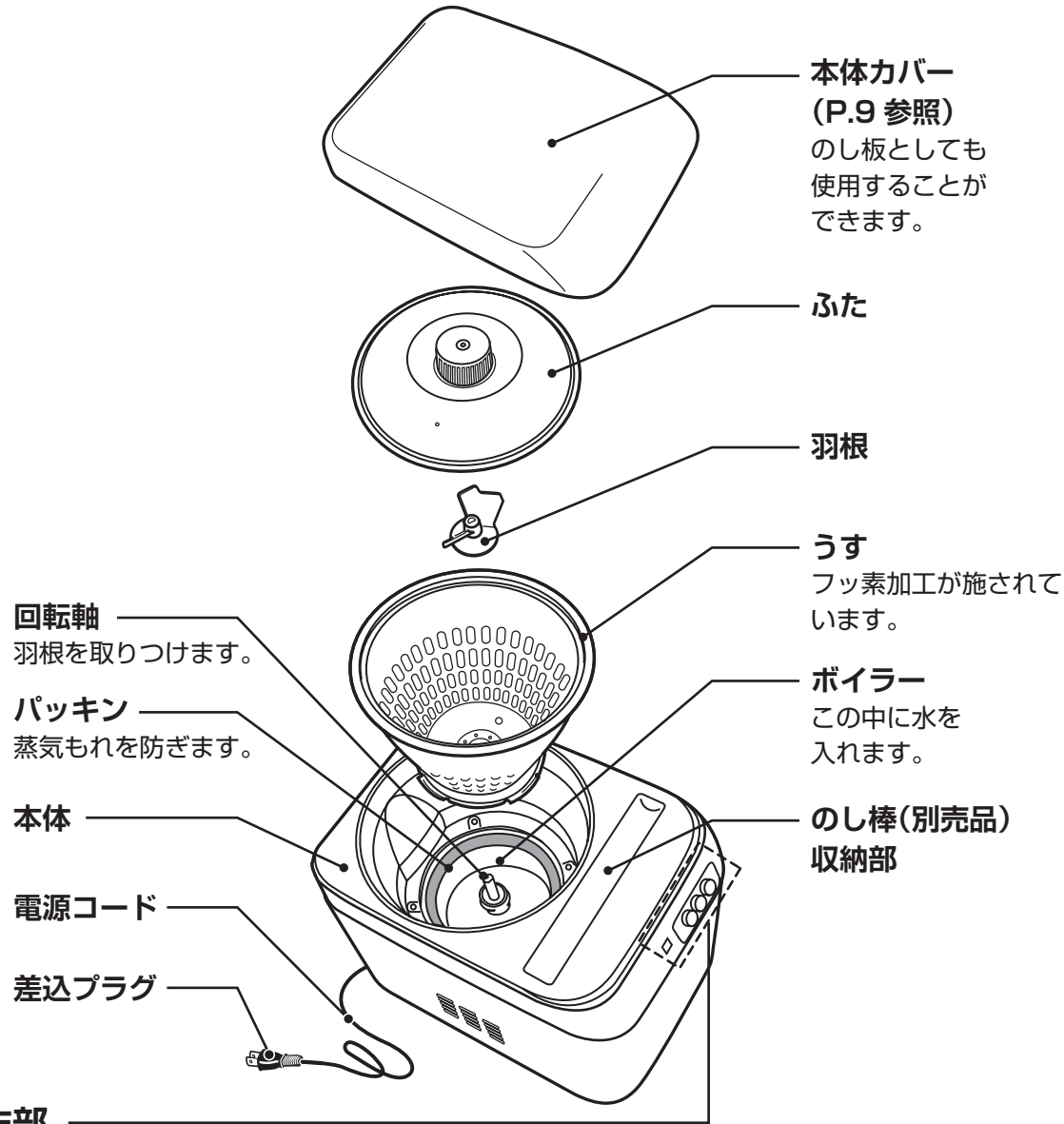
2

3

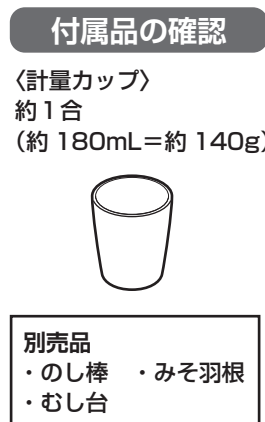
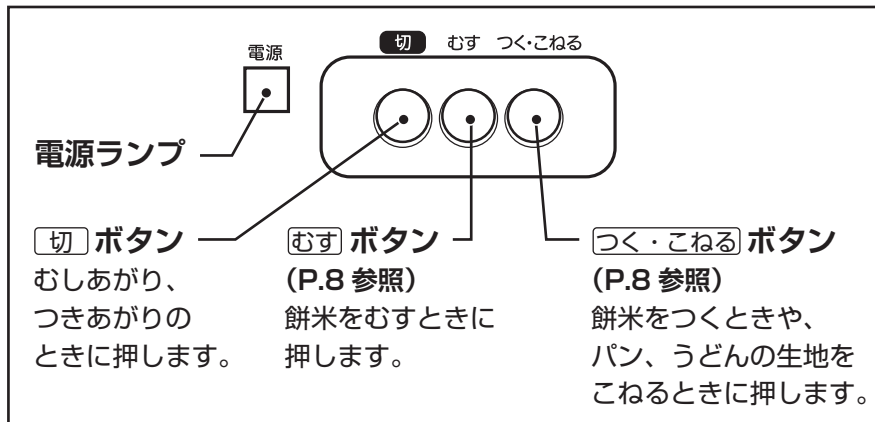
はじめに

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。



操作部



3 餅米の準備

1 餅米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※ 付属の計量カップすりきり一杯で約1合 (約0.18L)
※ 1回につける餅の量は5合～1升 (0.9～1.8L)

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。

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。

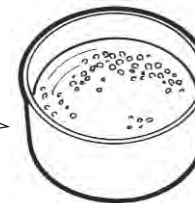
最初は手早く



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。

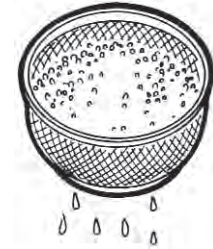
たっぷり吸水させる



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

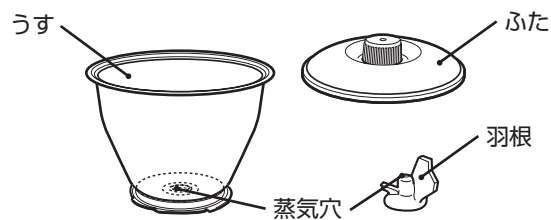
水に浸しておいた餅米をざるなどに移し、30分程度水切りをします。



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。

4 餅つき機の準備

1 うす、ふた、羽根を洗う



- ご注意**
- うすと羽根の蒸気穴に米粒や餅が付着したときは、きれいに取り除く。むしムラの原因。
 - 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

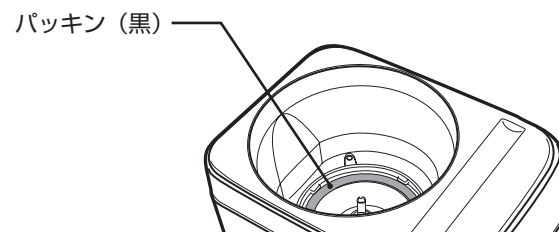


ワンポイント 餅とり粉には、上新粉や片栗粉を使う。小麦粉はべたつきやすくなるので適していません。

- ご注意** 金属製のへらや、スプーンは使用しない。うすのフッ素樹脂加工面を傷つける原因。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 パッキンを確認する

パッキンがはずれていないか確認します。



- ご注意** パッキンは確実に取りつける。むせない原因。

4 水をボイラーに入れる

餅米の量に合わせて付属の計量カップ（約180mL）で水をはかって入れます。

※ 餅米が1kgの場合は、むし水の量は400mLになります。

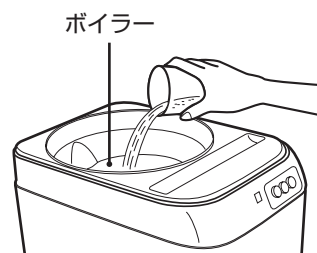
● むし水の標準量

餅米	合数	5	6	7	8	9	10
	体積 * (L)	0.9	1.08	1.26	1.44	1.62	1.8
むし水の量 (mL)		360	380	400	400	420	440

* おおよその数値です。

※ 餅米は洗米前の量です。

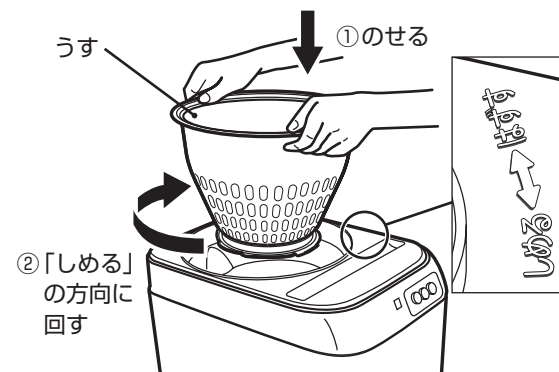
※ むし水の量は標準量です。お好みに合わせて加減してください。



- ご注意**
- ボイラーから水があふれないよう、静かに入れる。
 - むし水の量をまちがえると、うまくむしあがらない原因。

5 うすをセットする

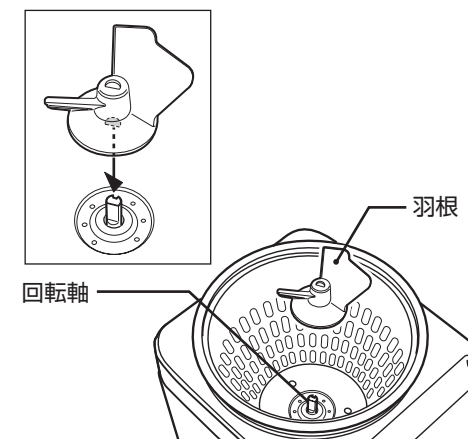
- ① うすを取りつける前に、うすの穴やくぼみに米粒や餅が詰まっていないか確認する。
- ② うすを本体の上に乗っすぐのせ、押さえながら「しめる」の方向に、止まるまで回し、確実に取りつける。



- ご注意**
- うすは確実に取りつける。蒸気もれ、うまくむしあがらない原因。また、うすと羽根がずれて餅が黒くなる原因。
 - 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十分になります。

6 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。

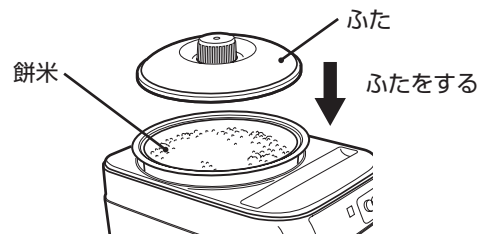


- ご注意** 羽根は確実に差し込む。餅がついている途中で羽根が抜け、羽根を損傷したり、餅がつけなくなる原因。

5 餅の作りかた

1 うすに餅米を入れる

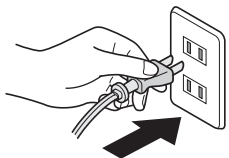
よく水切りした餅米をうすに入れ、表面を平らにしてふたをします。



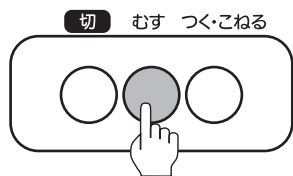
- ご注意**
- 餅米を入れたあとは、うすを動かしたり、持ち上げたりしない。餅がつけなかったり、羽根が損傷する原因。
 - ふたのかわりに本体カバーを使用しない。

2 むす

- ①「切」ボタンを押し、リセットする。
- ②差込プラグをコンセントに差し込む。



- ③「むす」ボタンを押す。
電源ランプが点灯し、むしが開始されます。

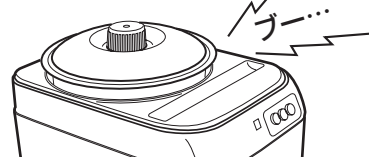


むしがかり時間の目安
約35～45分（5合～1升）

- ご注意**
- 「つく・こねる」ボタンを押さない。
 - むしている途中で何度もふたを開けない。
むしムラの原因。

3 ブザーが鳴ると、むしあがり

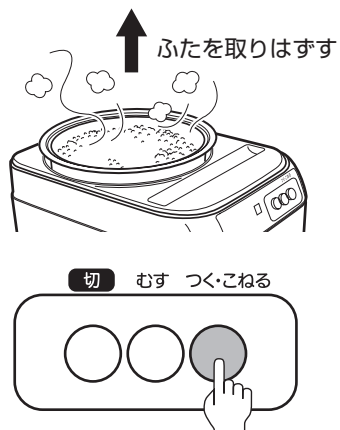
ブザーが鳴ったら「切」ボタンを押します。
※できるだけ早く次の操作に移る。



- ご注意** 「むす」のままにしない。
ブザーが鳴ったり止まったりを繰り返します。

4 つく

ふたを取りはずし、「つく・こねる」ボタンを押します。
羽根が回転して約10分できつきあがります。

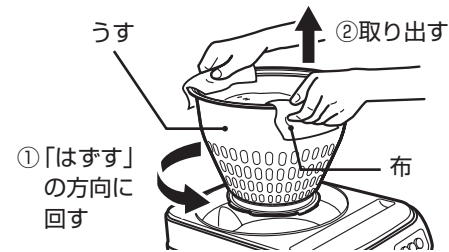


※餅がつきあがるころ、本体が多少振動することがありますが、これは粘りのでてきた餅が回転しながら移動するため、製品の不具合や故障ではありません。

- ご注意**
- 必ずふたを取りはずす。
ふたをしたまま餅をつくるとベタついたり、コシのない餅になる原因。
 - ふたを取るときは蒸気に注意する。
 - 少量の餅（約5合〔約0.9L〕）をつくるときは、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。

5 うすをはずす

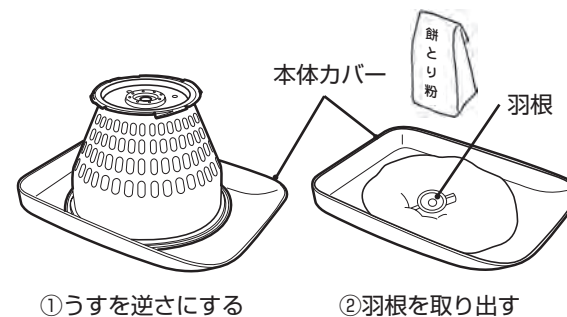
- ①「切」ボタンを押す。
- ②「はずす」の方向に回し、うすと取り出す。



- ご注意** うすをはずすときは直接手を触れない。
やけどの原因。

6 餅を取り出す

- ①餅とり粉を敷いた本体カバーに、はずしたうすをしばらく逆さにする。
- ②水で手をぬらして、羽根を取り出す。



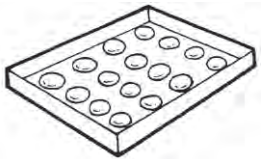
- ご注意** 羽根やうすは熱くなっているので、注意する。

7 餅のまとめかた、保存のしかた

■餅のまとめかた

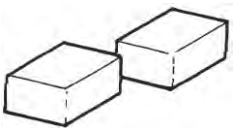
●丸餅

- 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、餅を平らにのぼす。
- 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。

- 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。

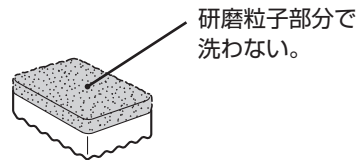
- ◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
※洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

■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。



■ボイラー

米粒や餅がボイラーに付着し、たまることがあるので、使用後は必ずお手入れをする。こびりついていたら、お湯をかけると簡単に取れます。その後、乾いた布でふく。

■本体カバー・ふた・パッキンなど

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
【むす】 【つく・こねる】 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。	8
【むす】 ボタンを押してから2～3分後にブザーが鳴る	ボイラーに水を入れていますか。	ボイラーに水を入れる。	6
	ボイラーが汚れていませんか。	ボイラーをお手入れする。	10
上部の餅米が十分にむせていない	むし水の量をまちがえていませんか。	むし水の量を正しくはかる。	6
	むし水の量を正しくはかりましたか。	むし水の量を正しくはかる。	6
	うすが正しくセットされていますか。	うすを正しくセットする。	7・10
	パッキンは正しく取り付けられていますか。または、傷んでいますか。	パッキンが傷んでいる場合、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。	6・15
	うすの蒸気穴や羽根の穴に餅などがついていませんか。	お手入れする。	7・10
	餅米を水に充分浸しましたか。	6～12時間、水に浸す。	5
ついた餅が黄色に変色する	水切りは充分ですか。	ざる等で30分程度水切りする。	5
	うすが変形していませんか。	変形している場合は、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。	15
	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。	5
ついた餅がやわらかすぎる	水切りは充分ですか。		5
	むし水の量が多すぎませんか。		6
ついた餅がボイラーに落ちる	ふたをしたままついていませんか。	ふたをはずす。	8
	むし水の量が多すぎませんか。		6
	ふたをしたままついていませんか。	ふたをはずす。	8
	餅を長くつきすぎしていませんか。		—
蒸気がもれる	羽根は正しく取り付けられていますか。	正しく取り付ける。	7
	パッキンは正しく取り付けられていますか。または、傷んでいますか。	パッキンが傷んでいる場合、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。	6・15
	うすが変形していませんか。	変形している場合は、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。	15

●大きじは、15mLです。 ●小さじは、5mLです。

きな粉餅 420kcal/1人分



- 材料
- きな粉……大きじ5
 - 砂糖……大きじ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。

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(100g)
 - 青ねぎ……1本
 - 練りからし……少々
 - しょうゆ……大きじ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、炒った白ごまをふりかける。

草餅 244kcal/1人分



- 材料(20個分)
- 白玉粉……60g
 - 上新粉……300g
 - 砂糖……80g
 - ぬるま湯……300mL
 - 塩……少々
 - よもぎ(または春菊)……100g
 - こしあん……500g
 - むし水……280mL
- 作りかた
- ①よもぎは葉先の部分だけつみとり、塩を加えた熱湯でやわらかくゆで、冷水にとって水気をしぼりみじん切りにする。
 - ②ボウルに白玉粉を入れ、ぬるま湯100mLを加え、なめらかに溶く。上新粉、砂糖、塩、残りのぬるま湯の順に加え、木しゃもじで混ぜ合わせる。
 - ③ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
 - ④うすに②を入れ平らにし、透明になるまでむす。
 - ⑤むしあがったら①のよもぎを加えてしゃもじで手助けしながら約10分つき、20等分する。あんも20等分して丸めておく。
 - ⑥餅を丸く平らにのばし、中央にあんをのせて手のひらで形を整え、合わせめを下にする。

みたらし団子 172kcal/1人分



- 材料(20本分)
- 上新粉……250g
 - ぬるま湯……250mL
 - むし水……200mL
 - たれ [砂糖……大きじ5、しょうゆ……大きじ3、水……100mL、片栗粉……大きじ1]
 - 竹串……20本
- 作りかた
- ①上新粉にぬるま湯を加えてざっと混ぜて4等分にわけておく。
 - ②ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
 - ③うすに①を入れ、透明になるまでむす。
 - ④むしあがったらしゃもじで手助けしながら約10分つき、直径2cmぐらいの棒状に丸めながらのぼし、2cmぐらいの長さに切り、竹串にさして弱火で両面を焼く。
 - ⑤たれの材料を鍋に入れて混ぜながら一度煮立て、焼いた団子にかける。

豆餅 265kcal/1人分



- 材料
- 餅米……8合
 - 大豆……120g
 - 塩……小さじ1
 - むし水……400mL
- 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ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
 - ④水切りした餅米をうすに入れ、その上に大豆をのせてむす。
 - 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分つき。
- ※大豆のかわりに黒豆を入れてもよいでしょう。

くるみ餅 275kcal/1人分



- 材料
- 餅米……8合
 - むきくるみ……100g
 - 塩……大きじ1 1/2
 - むし水……400mL
- 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、約30分水切りする。
 - ②ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
 - ③水切りした餅米をうすに入れてむす。
 - ④むきくるみはフライパンでよく炒り、冷ましてから渋皮をとる。
 - ⑤餅米がむしあがったら塩を加えてつき、餅米がつぶれて粘りがでてきた頃に粗きざんだくるみを少しずつ入れて、しゃもじで手助けしながらつきあげる。

赤飯 283kcal/1人分



- 材料
- 餅米……10合
 - あずき……200g
- むし水の標準量
- | 餅米 | 合数 | 5 | 8 | 10 |
|----|------------|-----|------|-----|
| | 合数 | 5 | 8 | 10 |
| | 体積* (L) | 0.9 | 1.44 | 1.8 |
| | むし水の量 (mL) | 400 | 460 | 500 |
- *おおよその数値です。
- 作りかた
- ①あずきはたっぷりの水を加えて火にかけ、一度煮立たせて水を捨て、新しい水をたっぷり加えて再び火にかける。沸とうしたら弱火にしてかためにゆで、ゆで汁は別にしておく。
 - ②餅米は洗ってあずきのゆで汁(ゆで汁から餅米が出るようなら水を加える)に6時間以上浸した後、ざるに移し約30分水切りする。つけ汁は打ち水用にとっておく。
 - ③ボイラーにむし水を入れ、うすと羽根を取りつける。
 - ④水切りした餅米をうすに入れ、その上にあずきをのせてむす。
 - ⑤蒸気が出はじめたら、つけ汁で全体に打ち水(約100mL)をし5分おきぐらいにくり返してむしあげる。(ブザーが鳴るまで、2~3回を目安に)

うどん 459kcal/1人分



- 材料(4人分)
- 強力粉……300g
 - 薄力粉……200g
 - 塩……大きじ1
 - 水……280mL
- ※加える水の量は粉によって多少加減する。
- 作りかた
- ①強力粉と薄力粉を合わせてふるっておく。
 - ②ボウルに①を入れ中央をくぼませ、塩を溶かした水を加えて、中央から少しずつ混ぜ全体をさっとまとめる。
 - ③うすと羽根を取りつけ、②を入れ、約20分こねる。
 - ④③をラップに包み冷蔵庫で2~3時間ねかせる。
 - ⑤まな板に打ち粉(強力粉)をし、約3mmの厚さにのぼす。
 - ⑥のぼした生地が多めに打ち粉をしてびょうぶたたみにし、端から3mm幅に切っていく。
 - ⑦切っためんをほぐし、余分な打ち粉をはたいて、たっぷりの熱湯に少しずつほぐして入れ、約10分ゆでる。
 - ⑧ゆであがったら水洗いしてぬめりをとる。

バターロール

145kcal/1個分



■材料(20個分)

- A
[ドライイースト ……大さじ1 1/3、砂糖 ……ひとつまみ、ぬるま湯(40度) ……100mL]
- 砂糖 ……50g
- 塩 ……小さじ1
- 卵 ……1個
- バター ……80g
- 照り出し用 [卵 ……1/2個、水 ……少々]
- 強力粉 ……500g
- 牛乳 ……150mL

■作りかた

- ①牛乳は一度加熱し、冷ましておく。
- ②Aを合わせて溶いておく。
- ③バターは冷蔵庫から出し、常温にもどしておく。
- ④ボウルに牛乳を入れ砂糖、塩を溶かし、卵と強力粉と②を加えてざっと混ぜてひとまとめにする。
- ⑤④にバターを加え、軽く全体を混ぜ合わせる。
- ⑥うすと羽根をとりつけ⑤を入れ、約20分こねる。
- ⑦1次発酵：こねあがったら丸く形を整えてボウルに入れ、固くしぼった布をかけてラップをして約1～2時間程度、生地が2～3倍になるまで発酵させる。
- ⑧ガス抜き：ボウルの中で強く5～6回こねてガス抜きをする。
- ⑨ベンチタイム：ガスを抜いた生地をまな板に取り出し、20等分に切る。1つ1つを手のひらで小さく丸めて並べ、布をかけて15分おく。
- ⑩成形：⑨の生地をころがしながら、細長い円すい型に形づくり、めん棒で三角形にのばし、長い方から巻いてバターロールの形にする。
- ⑪2次発酵：オーブンの天板に適当な間隔をおいて⑩を並べ、軽く霧を吹き、37～38度に保って、約40分発酵させる。
- ⑫焼く：⑪に照り出し用卵をぬり、180～190度のオーブンに入れ、13～15分焼く。

ピザ

1032kcal/1枚分



■材料(直径約25cm 3枚分)

- 生地
・A
[ドライイースト ……大さじ1、ぬるま湯 ……45mL、砂糖 ……少々]
- 強力粉 ……360g
- 薄力粉 ……90g
- 砂糖 ……少々
- 塩 ……6g
- ぬるま湯 ……225mL
- オリーブオイル ……30mL
- ソース・トッピング
[ピザソース ……適量、トマト ……2個、モッツアレラチーズ ……適量、バジル ……適量、ピザ用チーズ ……180g、オリーブオイル ……30mL]

■作りかた

- ①Aを合わせて溶いておく。
- ②ボウルに強力粉、薄力粉、砂糖、塩、ぬるま湯、オリーブオイルを入れ、①を加えてざっと混ぜてひとまとめにする。
- ③うすに②を入れ約15分こねる。
- ④こねあがったら取り出し、丸く形を整えてボウルに入れ、固くしぼった布をかけてラップをし、約40度で40～50分程度生地が2倍程度になるまで発酵させる。
- ⑤④の生地を軽くおさえて、ガス抜きをし、約10分ねかす。
- ⑥生地を直径約25cmに丸くのばして広げ、ピザソースを塗って、上にスライスしたトマトとバジル、モッツアレラチーズ、ピザ用チーズをのせる。
- ⑦オリーブオイルをかけ、200度で熱したオーブンで15～20分焼く。
(数回に分けて焼くときは、残りの生地を発酵しすぎないように冷蔵庫に入れる。)

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(消耗品)

ご使用にともないフッ素加工が消耗し、はがれることがあります。上記でお申し込みください。

●本体カバー・ふた・羽根・計量カップ・

パッキン(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・むし台(別売品)

上記でお申し込みください。

仕様

サイズ	1.8L(1升)タイプ	
餅つき可能量(L)	0.9～1.8(5合～1升)	
定格電圧	交流100V	
定格周波数(Hz)	50	60
消費電力(W)	モーター 176	ヒーター 190
定格時間	20分	
外形寸法(cm)*	幅	25
	奥行	35.3
	高さ	28.5
質量(kg)*	6.7	
コードの長さ(m)*	1.0	

*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.11)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>