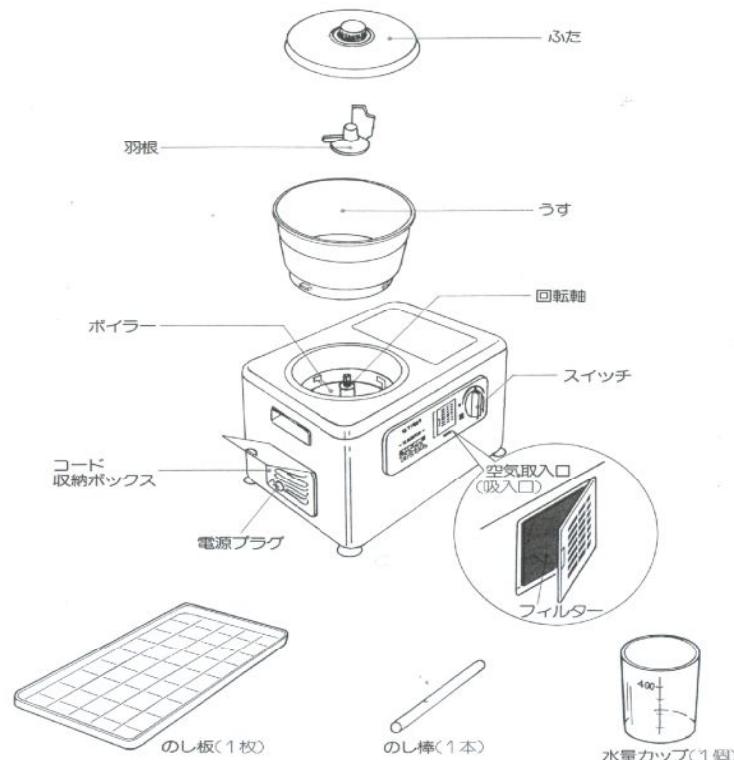


特長

- 羽根の大きさや回転に工夫をこらし、きめ細かな、こしのあるおもちをつきあげます。
- こしのあるおもちができる“送風装置”つきです。
- 大量のおもちがつける5.4L(3升)用です。

- むす・つくの二役をこなします。
むす・つく——おもちはもちろん、草もちや豆もち、団子などがつくれます。
- むす——赤飯やあこわなどが手軽につくれます。(赤飯やあこわができる量は3.6L(2升)までです。)

各部のなまえ



5

おもちの形、いろいろ

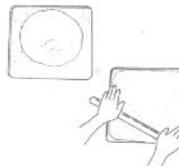
丸もち



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中で丸めます。タイガー餅切り「まる餅ぐん」を使えば、手も熱く簡単に大きさの崩つたきれいな丸もちができます。(別売SMX-5)

- 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ます。特にあ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す。1~2日おいて、少しがたくなつ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きなりますので、乾燥しやすいときは、ラップ紙でおあってください。

なまこもち



つき上がりのおもちをいくつかに分け、高さ約5cmのなまこ型長い直方体)に整えます。1~2日おいて少しがたくなつたところで、好みの厚さに切れます。

- ごまもちや、豆もちに適しています。

仕様

品番	SMD-5401	
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	モーター ヒーター	290W 800W 320W
定格時間	20分	
ヒーター温度ヒューズ	109°C	
外形寸法(約)cm	幅46.5 奥行34 高さ44.5	
質量(約)kg	12.5	

6

ご使用の手順

1.もち米を準備する



手早く洗う 6~12時間水につける 十分に水切をする

- 1回につけるおもちの量は3.6~5.4L(3.0~4.5kg)です。
- もち米を、さつと手早く洗う。
- 洗ったもち米を、必ず6~12時間水につけておく。
- 水につけてあいたもち米は、むす前に約30分程度ざるなどにあげて十分に水切りをする。

*もち米は必ず6~12時間水につけてください。
不十分ですと、おいしいおもちがつけません。



6~12時間

*夏期は特に真いがつきますので、約5時間ごとに水を取りかえてください。
*水切りが不十分ですと、おもちのつきあがりがやわらかすぎたりしますので、約30分前にはざるにあげ、十分に水切りをしてください。



30分

*もち米は、規定の分量でお使いください。1回につけるおもちの量は、もち米3.6~5.4L(3.0~4.5kg)です。

2.ボイラーに水を入れる



- もち米の量にあわせ、付属の水量カップで適切な量を入れる。



*付属の水量カップは満量で
500mlです。

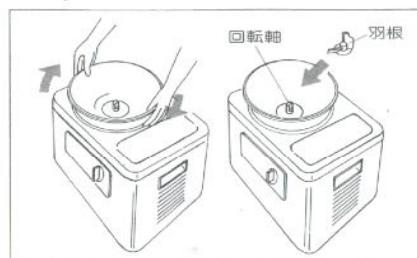
*もち米の量と水の量

もち米の量	水の量
3.6L (3.0kg)	650ml
4.5L (3.75kg)	800ml
5.4L (4.5kg)	960ml

*ボイラーの内面に送風口があります。この中に水が入らないように静かに入れてください。送風口に水が入ると内部の電気部に水がかかる原因となります。またお入れなどで排水する場合は送風口のない方向(うしろ側)へかたむけて、水を出してください。

ボイラーの最大給水量は
960mlです。

3.うすを取りつけ、羽根を取りつける



- うすをボイラーにのせ、“しまる”的方向に回して、しっかりと取りつける。

- 羽根と回転軸の切りカキ位置をあわせ、羽根をきっちりと差込む。



- 十分に水切りしたもち米をうすに入れ、表面らにならし、ふたをきちんとする。

- スイッチが“切”になっているかを確認してからプラグをコンセントに差込む。

*もち米を入れる前に、羽根がしっかりと取りつけているか確認してください。

羽根をつけ忘れたままもち米を入れた場合は一度もち米を取りだしてからセットしなさい。



*羽根と回転軸の取りつけ方。



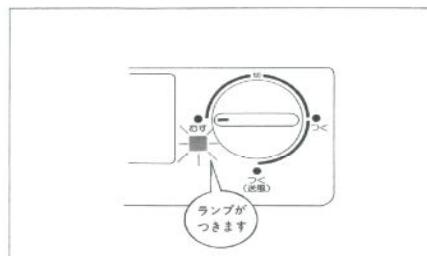
*羽根と回転軸の切りカキ位置をきっちりあわせ、まっすぐ奥まで差込んでください。羽根の差込みが不十分ですと、おもちをついている途中に羽根が抜けたり、羽根やうすが損傷するかもしれません。



8

ご使用の手順

5.スイッチを《むす》に入れる



- スイッチを左に回して《むす》に入れると、ランプが点灯し、むしはじめる。

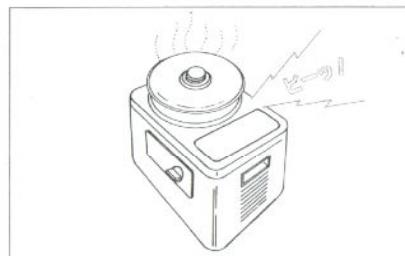
* 延長コードを使用する場合は、必ず8A(アンペア)以上のものをご使用ください。

* むしている途中で何度もふたを開けないでください。むし上がりが遅くなったり、むしムラがたりることがあります。



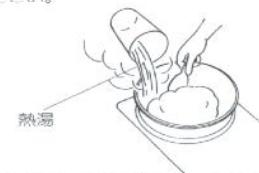
* もち取り粉やのし板、容器、水などを準備してください。

6.むし上がる



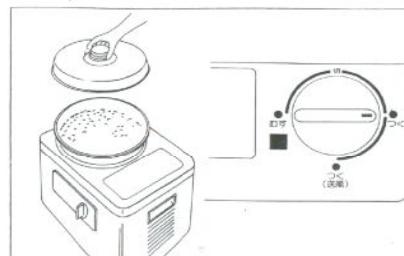
- 約60分たちむし上がるとブザーが鳴る。スイッチを「切」にする。
- ふたをあけて、むし上がりを見る。
ふたをあけるときに、ふたの裏に水滴がたまっています。熱いのでこぼさないよう注意してください。

* もし、白いもち米が残っていてむしたりしない場合は、もち米をしゃもじなどで片方に寄せ直接お湯がかかるないようにして、ポイラーに少量の熱湯を入れます。そして再びスイッチを《むす》に入れ、むしなおしてください。この時、うずや羽根を動かさないでください。この場合ブザーが鳴りますのでブザーが鳴り終ってからスイッチを入れてください。



* もち米の量が多い場合は、上記の操作がしにくいことがあります。そのときは、もち米をいつたん別の容器に移し、うすを取りはずし、ポイラーに水またはお湯を少し多いめに(約200ml)入れてください。それでもう一度うすと羽根をセットし、もち米を入れてむしなおしてください。

7.スイッチを《つく》に入れる



- むし上がつたら、ふたを取りはずし、スイッチを右に回します。《つく》に入れるとやわらかいおもちに、《つく(送風)》に入れるとこしのあるおもちになります。
送風装置が働いて、うすから多量の蒸気が出ますので注意してください。
- 羽根が回転し、約10分でおもちがつき上がる。

* つくり時は、必ず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注意してください。

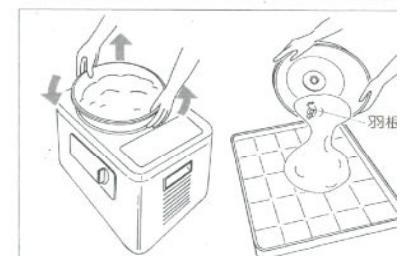
* スイッチを《つく》または《つく(送風)》に入れて3分間ぐらいしても、もち米が回りはじめない時は、プラスチックカ木のしゃもじで、うすのまわりのもち米を軽く底の方へ押さえてください。

* うすの中でしゃもじを使うとき、先のとがったものや金属製のものを使わないでください。フッソ樹脂加工面を傷つけることがあります。

* 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、これはねばりのててきたおもちが回転しながら移動するためで、本体の不調や故障ではありません。

* 少ない量をついたとき(約3.6L)本体が振動で移動する場合もありますので、安定した場所でご使用ください。

8.スイッチを切り、おもちを取り出す



- おもちを入れる容器(のし板)にもち取り粉を、本体のそばにおいておく。
- つき上がつたら、スイッチを切り、すぐ、うすを左に回しそのまま持ち上げ、手早くおもちをのし板に取りだす。
- 取りだしたおもちの中から、羽根を取りのぞす。

* 付属ののし板は、2升までの容積です。3升の場合は、別の容器を用意してください。

おもちの保存方法

そのままの状態で
保存する場合

室温に長くあくと乾燥してヒビ割れしたり、湿度が高いとカビがはえやすくなります。数日之内に食べてしまう程度の量なら、丸もちが、のしもちにしてポリ袋や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

おもちをなまこ型にして、少しだけたなったところで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。

お手入れの方法

△ 警告

 水につけたり、
水をかけたりしない

ショート・感電の恐れ
があります。



本体

洗剤をうすめたお湯を含ませたフキンでふきとる。

うず・羽根

くついたおもちは、乾燥すると簡単に取れる。洗う場合は、洗剤をうすめたぬるま湯の中で、やわらかいスポンジで洗う。

- 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)を使用し、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。

ポイラー

中にこびりついたおもちの残りかすは、お湯をかけると簡単に取れる。その後は、乾いたフキンでふき取る。

*ポイラー内の水を捨てる場合は、送風口に水が入らないよう注意してください。

フィルター

ときどき空気取入口のフタをはずし、水洗いしホコリなどを取除く。

*よく乾かしてからセットしてください。

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。修理技術者以外の人は分解したり、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
スイッチを回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。	8
スイッチを[電す]に合わせてから2~3分後ブザーが鳴る。	●ポイラーに給水してありますか。 ●ポイラーが汚れていませんか。	7 11
上部のもち米が充分にむせていない。	●水の量を正しく計りましたか。 ●うずは正しく取りつけてありますか。 ●ノックキンは正しく取りつけてありますか。	7・8
ついたもちが黄色に変色する。	●うずの蒸気穴や羽根の穴にもちなどがついていませんか。 ●水に充分浸しましたか。	7
ついたもちがやわらかすぎる。	●水に浸す時間や水切り時間が長すぎませんでしたか。 ●もち米が臭いませんか。(夏期の浸水は、約1時間ごとに水を取りかえてください。)	7
	●水切りが不充分ではなかったですか。 ●むし水の量が多すぎませんか。	7

お料理例

むす・つくの機能をフルにいかして楽しむお料理例を、いくつかご紹介します。



■材料	
もち米	3.6L(3.0kg)
ごま(白、または黒)	80g
塩	小さじ2
むし水	650ml

■作り方

- ①もち米を洗い、6時間以上水に浸した後、さるに移し約30分水切りをします。
- ②餅つき機にむし水を入れ、うすと羽根を取りつけます。
- ③水切りしたもち米をうすに入れてむします。
- ④ごまはあらかじめひいておきます。
- ⑤もち米がむし上がったら、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ひや青のりを入れると、また変った風味が味わえます。
- つき上がったおもちは、4~5等分しなまこ型に整え、1~2日おきます。薄く切ってよく乾燥させると、長く保存するこができます。

■材料	
もち米	3.6L(3.0kg)
よもぎ	400g
塩	小さじ2
むし水	650ml

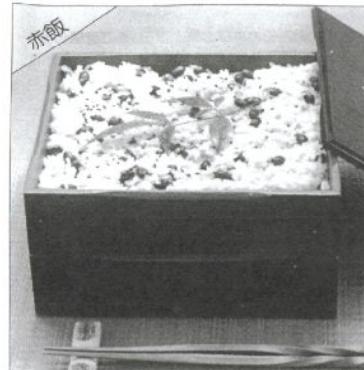
■作り方

- ①もち米を洗い6時間以上水に浸した後、さるに移して約30分水切りをします。
- ②餅つき機にむし水を入れ、うすと羽根を取りつけます。
- ③水切りしたもち米をうすに入れてむします。
- ④よもぎは葉をつみ取り洗ってから、だつぶりの熱湯でゆてた後、冷水にさらします。
- ⑤④のよもぎの水気をしぼり、細かくぎります。
- ⑥もち米がむし上がったら、きさ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(3.0kg)
大豆	300g
塩	小さじ2
むし水	650ml

■作り方

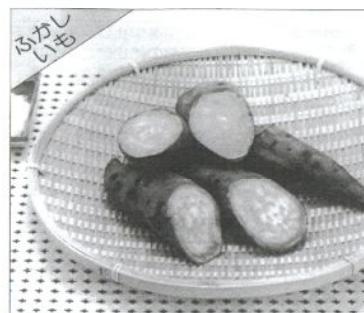
- ①もち米を洗い6時間以上水に浸した後、さるに移して約30分水切りをします。
- ②大豆は洗った後、水に2時間ほど浸し、さっと水を切ります。
- ③餅つき機にむし水を入れ、うすと羽根を取りつけます。
- ④水切りしたもち米を入れて、その上に大豆をのせてむします。
- ⑤むし上がりしたら塩を少しずつ加えながら、約10分間つきます。
- 大豆のかわりに黒豆を入れてもよいでしょう。



■材料	
もち米	1.8L(1.5kg)
あずき	150g
むし水	600ml

■作り方

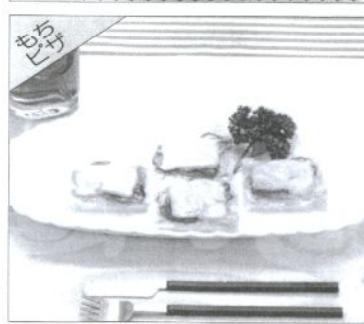
- ①あずきを洗い立つぶりの水を加えて火にかけ、沸騰したらで汁をとります。
- ②丼に①にあずきの約1/2の水を加えて火にかけ、煮沸した弱火にして少しおだめにゆでます。
- ③ゆであずきはゆで汁と分け、ぬれふきんをかけておき、で汁は十分さします。
- ④もち米は洗って③のゆで汁に6時間以上浸します。ゆで足りない場合は水を加えて補います。
- ⑤もち米をざるに移して約30分水切りをします。この時湯ゆで汁は後で打ち水として使うので残しておきます。
- ⑥餅つき機にむし水を入れ、うすと羽根を取りつけます。
- ⑦水切りしたもち米とあずきをうすに入れてゆでます。⑦でてあいのゆで汁の上澄みをして、残りを蒸気が上がりにゆめで10分位たった頃から、約5分おきに少しづつ全体にぬかけます。



■材料	
さつまいも	中4本
むし水	40~500ml

■作り方

- ①餅つき機にむし水を入れ、うすと羽根を取りつけます。
- ②さつまいもを斜め半分に切り、うすの中へ入れておしませつまいもの太さによってむし水を加減してください。どうもろこしも同じようにしてむすことできます。



■材料	
のしもち(厚さ5mm~1cm)	8個 ピーマン
	泡けるチーズ(薄切り)
玉ねぎ	1/2個 バター
サラミソーセージ(薄切り)	16枚 ロマトピューレ

■作り方

- ①のしもちはやわらかくなる程度に焼きます。
- ②①のもちの上にバターとトマトピューレをぬります。
- ③玉ねぎとピーマンは薄切りにし、サラミソーセージとともにのしもちの上にのせ、最後に泡けるチーズをのせてオーブントースターなどで焼きます。
- ちょっとした工夫でおもちも洋風になり、いつもとちがう味が楽しめます。