

タイガー米とぎ器 (精米機能つき)

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。

もくじ

1. 安全上のご注意	1
2. お使いになる前に	3
各部のなまえとはたらき	3
付属品	3
3. 使いかた	4
4. お手入れのしかた	7
5. 精米・米とぎの所要時間について	8
6. 精米・米とぎ、炊飯について	8
7. 米ぬか活用のすすめ	9
8. 故障かな?と思ったら	9
9. 仕様	10
連絡先	10
保証とサービスについて	11
保証書	11

お知らせ

無洗米コースで米とぎをしたお米は、水を加えたときに白くにこりますが、これはでんぷんが流出したものです。異物の混入やにこりが気になる場合は炊飯の前に、軽く水を通してください。

点検・修理などを依頼されるときなどに記入しておくくと便利です。

ご購入年月日	年	月	日
ご購入店名			
TEL ()			



1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みのうえ、必ずお守りください。

※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために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。

※お読みにになった後は、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。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠ 警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠ 注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例



この絵表示は行為を「禁止」する内容です。



(分解禁止)



この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。



(強制・指示)



(差し込みプラグを抜く)

⚠ 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。



電源コードは傷んだまま使用しない。
(傷つける・無理に曲げる・引っばる・ねじる・
たばねる・高温部に近づける・重いものを載
せる・挟み込む・加工するなど)
電源コードが破損し、火災・感電の原因にな
ります。



差し込みプラグにほこりが付着し
ている場合は、よくふき取る。
そうしない場合、火災の原因になります。



差し込みプラグはコンセントの奥
までしっかり差し込む。
そうしない場合、感電・ショート・発煙・発火の
おそれがあります。



子供だけで使わせたり、
幼児の手の届くところ
で

感電・けがをするお
それがあります。



差し込みプラグが傷んだり、コン
セントの差し込みがゆるいときは
使用しない。

感電・ショート・発火の原因になります。



ぬれた手で、差し込みプラグの拔
き差しをしない。

感電やけがをすることがあります。



運転中はふたを開けたり、精米か
ごの中に指や異物を入れない。

けがをするおそれがあります。

また米や米ぬかが飛び散る場合があります。



本体を水につけたり、水をかけたり
しない。

ショート・感電のおそれがあります。



改造はしない。
修理技術者以外の方は分解したり、
修理をしない。

火災・感電・けがの原因になります。修理は
お買い上げの販売店、または「連絡先」に記
載のタイガーのもよりの支店・営業所にご相談
ください。

⚠ 注意



不安定な所では
使用しない。

けがの原因に
なります。



使用時以外は差し込みプラグを
コンセントから抜く。

そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化に
よる感電・漏電火災の原因になります。



水のかかるところや、火気の近くで
は使用しない。

感電や漏電の
原因になります。



差し込みプラグを抜くときは、必
ず差し込みプラグを持って引き
抜く。

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。



運転中に移動させない。

けがの原因となります。



本体を踏み台にしたり、
重いものを載せたりしない。

変形・破損の原因になります。



部品の取り付け、取りはずし、お
よびお手入れをするときは、スイ
ッチを切り、差し込みプラグを抜く。

そうしない場合、けがをするおそれ
があります。

お願い

- タコ足配線はしない。

火災のおそれがあります。



- 安全スイッチを細い棒などで押さない。

スイッチが入ったままですと精米はねが回転し、け
がをするおそれがあります。

- 丸洗いはしない。

本体を丸洗いしたり、本体内部や底
部に水を入れたりしないでください。
ショート・感電のおそれがあります。



- 本体の下吸気口をふさがない。

本体の下に敷物などを敷いて使用すると
故障の原因になります。

- 無洗米コースは玄米または白米以外のものを入れない。精米までのコースは玄米以外のものを入れない。また玄米や白米の中に石などの異物が入っている場合は取り除く。

故障や破損の原因になります。

- 落としたり、強い衝撃
を与えない。

故障や感電、破損
の原因になります。



- カラ運転はしない。

お米を入れないで運
転させると故障の原因に
なります。



- 連続使用は20分以内で。

そうしない場合、故障の原因になります。くり返し使
用する場合は20分以上止めてから行ってください。

- ぬれたお米を精米・米とぎしない。

故障の原因になります。

- 湿気の多い場所で保存しておいたお米は日陰で30分以上乾燥させてから精米・米とぎをする。低温貯蔵庫などで保存しておいたお米は常温にもどしてから精米・米とぎをする。

そうしない場合、精米・米とぎが正しく行えません。

2 お使いになる前に

各部のなまえとはたらき

付属品



計量カップ(200mL用)
すり切り一杯が玄米1合です。
白米は180の目盛の位置が1合です。

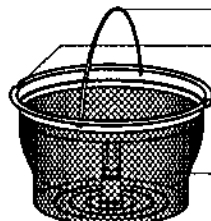
精米量は1合～5合(精米後の量)です。通常白米は、1合で180mL(約150g)ですが、玄米から白米に精米すると約1割が米ぬかになります。このため1合精米する際の玄米量は200mL(約165g)が必要です。玄米は付属の計量カップで計量(すり切り一杯が玄米1合)して、白米は付属の計量カップの180の目盛(1合)を目安にするか、お手持ちの炊飯ジャー用の計量カップ(180mL=1合)で計量してください。



●ふた

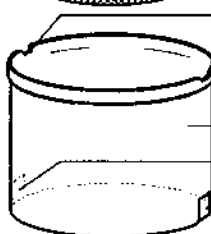


●精米はね
とっ手



位置決めマーク
ぬかボックスにセットするときの目安位置です。

●精米かご



ぬかボックスの溝
精米かごがセットされるときを目安位置です。

●ぬかボックス
ぬかボックスのくぼみ
本体にセットするときの目安位置です。



安全スイッチ

操作・表示部

とっ手

●本体

注意シール

(後面)
安全に関する重要な内容を記載していますので、はがさないでください。

吸気口(底部)

電源コード(コードリール式)
電源コードを収納するときは、少し電源コードを引き、手の力をゆるめると、巻き込まれて収納されます。ねじれていると巻き込まれませんので、ねじれを直して収納してください。また色テープ以上は引き出さないでください。

差し込みプラグ
(コンセントに差し込む)

操作・表示部

デジタル表示
お米の量(1～5)が表示されます。

お米の量選択
キー

白米ランプ(緑)
玄米ランプ(黄)

無洗米コース
キー

白米から無洗米にする場合はキーを1度押します。
玄米から無洗米にする場合はキーを2度押します。



スタート/ストップ
キー

分づき調節の精白度
3 5 7 白米
低い ← → 高い

調節レバー
レバーをスライドさせて(胚芽コース)またはお好みの分づき調節を選んでください。

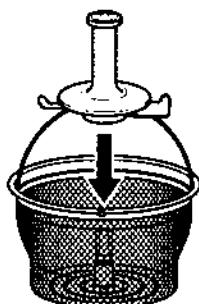
3 使いかた

無洗米コース………「玄米から→自動的に精米まで行い、米とぎをして無洗米にします。
白米から→米とぎをして無洗米にします。」

精米までのコース玄米から→白米または分づき(3分づき・5分づき・7分づき)、胚芽コースに精米を行います。

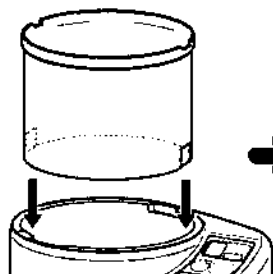
1 米とぎ器にお米を入れる。

1 精米かごに精米はねをセットする。

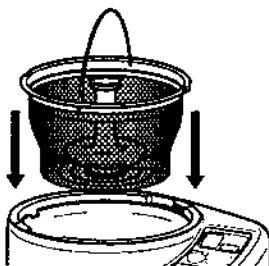


●お米を精米かごに入れる前に精米はねをセットしてください。
先にお米を入れると精米はねが正しくセットできません。

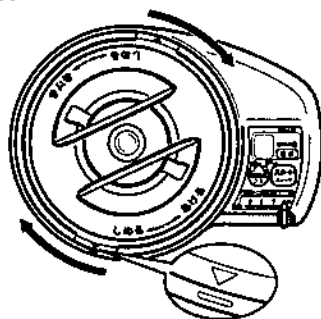
2 めかボックス、精米かごを本体にセットしてお米を入れ、ふたを閉める。



めかボックスのくぼみと本体内側の凸部を合わせてセットする。



めかボックスの溝と精米かごの位置決めマークを合わせてセットする。



ふたの▽印と本体の△印を合わせてふたをはめ、回して閉めます。



- 精米かごの位置決めマークをめかボックスの溝に合わせてセットしないとふたが閉まりませんのでご注意ください。
- ふたはカチッと音がするまで回して確実に閉めてください。確実に閉めないで電源が入りません。
- 精米かごがぬれた状態でセットしないでください。故障の原因になります。

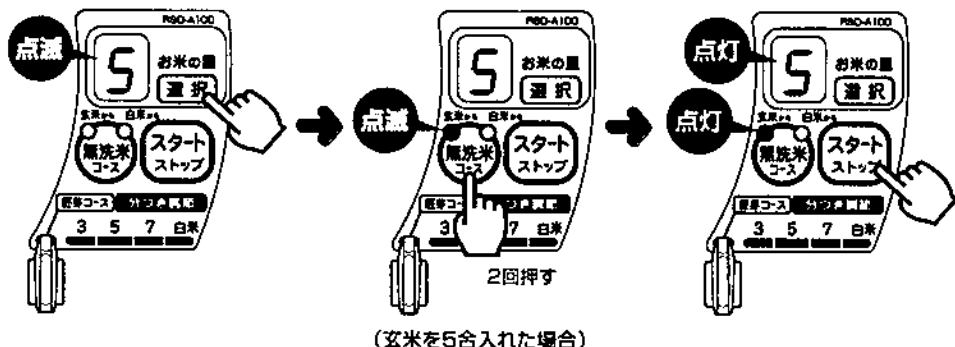
2 差し込みプラグをコンセントに差し込み、無洗米コースまたは精米までのコースを選択して操作をする。

無洗米コース

- 1 お米の量に合わせて**お米の量選択**キーを押す。
デジタル表示が点滅する。
(設定はキーを押すごとに切り換わります。
1 → 2 → 3 → 4 → 5)

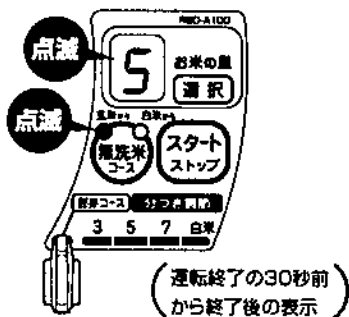
- 2 **無洗米コース** キーを押す。
白米から行うときは1度押す。
白米ランプが点滅する。玄米から行うときは2度押す。玄米ランプが点滅する。

- 3 **スタート/ストップ** キーを押す。
デジタル表示と白米ランプまたは玄米ランプが点灯して、作動する。



- 4 運転終了の30秒前からデジタル表示と白米ランプまたは玄米ランプが点滅に換わる。

- 5 運転が終了すると自動的に回転が止まる。



運転を途中で止める場合は**スタート/ストップ** キーを押してください。回転が止まりデジタル表示と白米ランプまたは玄米ランプが点滅します。**スタート/ストップ** キーをもう一度押すと再度最初から運転が行われます。



- 無洗米コースは分づき調節および胚芽コースとは運動していません。
- 硬質米や古米などの乾燥したお米は割れやすくなりますので入れた量よりも1カップ下げた表示を選択して行ってください。
- 無洗米コースで米とぎをしたお米は、水を加えたときに白くにごりますが、これはでんぷんが流出したものです。異物の混入やにごりが気になる場合は炊飯の前に、軽く水を通してください。

精米までのコース ●無洗米コースの白米ランプまたは玄米ランプが点滅していないことを確認する。

- 1 お米の量に合わせて**お米の量選択**キーを押す。

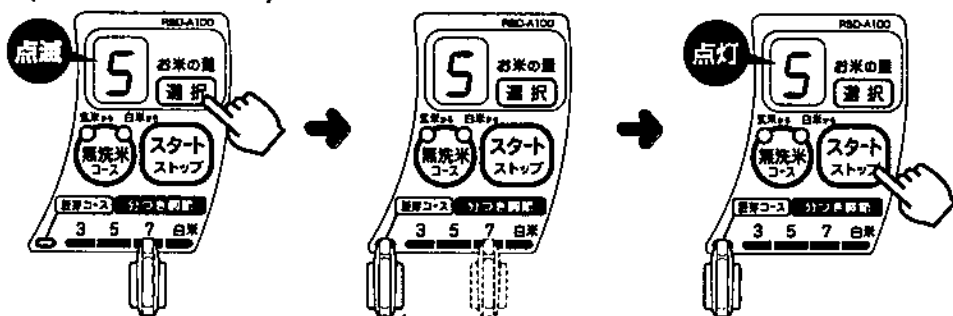
デジタル表示が点滅する。

(設定はキーを押すごとに切り換わります。)

1 → 2 → 3 → 4 → 5

- 2 **調節**レバーをお好みのコースの位置に合わせる。

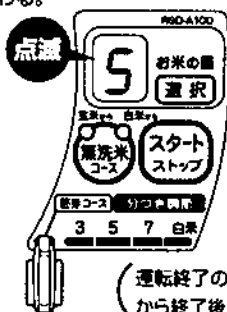
- 3 **スタート/ストップ**キーを押す。デジタル表示が点灯して、作動する。



(玄米を5合入れて、胚芽コースを選択した場合)

- 4 運転終了の30秒前からデジタル表示が点滅に換わる。

- 5 運転が終了すると自動的に回転が止まる。



(運転終了の30秒前から終了後の表示)

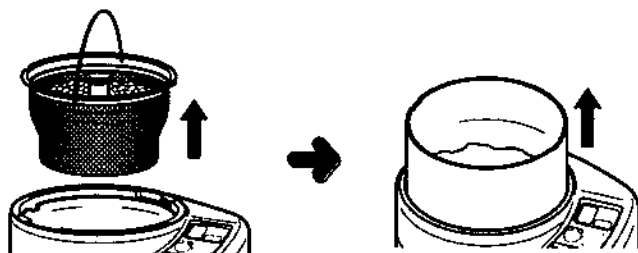
運転を途中で止める場合は**スタート/ストップ**キーを押してください。回転が止まりデジタル表示が点滅します。**スタート/ストップ**キーをもう一度押すと再度最初から運転が行われます。



- 硬質米や古米などの乾燥したお米は割れやすくなります。この場合はようすを見ながら**スタート/ストップ**キーを押して途中で運転を止めてください。
- 胚芽コースのお米や分づき米を精米後無洗米コースで運転しないでください。胚芽や分づきして残っているぬか層がさらに除かれてしまいます。胚芽コースのお米や分づき米は軽く水を通してから炊飯してください。
- 運転中に**調節**レバーの位置を移動しても初期設定から変更されません。

3 使いかた

- 3** ふたを開け、精米かごから精米はねをはずしてから、お米を取り出す。
ぬかボックスから米ぬかを取り出す。



- お米や米ぬかは使用後すぐに別の容器に移し、きれいに取り除いておいてください。そうしない場合、虫が発生することがあります。
- 連続使用は20分以内にしてください。
- 精米及び米とぎ後、お米の水分によりふたに水滴がつくことがあります。故障ではありません。

- 4** 差し込みプラグをコンセントから抜く。

4 お手入れのしかた



- お手入れするときは、差し込みプラグを抜いてから行ってください。
- 台所用合成洗剤以外（シンナー・クレンザー・化学ぞうきん・金属たわしなど）は使わないでください。
- 食器洗い乾燥機、食器乾燥器に入れて乾燥させたり、煮沸消毒しないでください。変形の原因になります。

本体のお手入れ

- 水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。
- 丸洗いは絶対にしないでください。本体内部に水が入り、故障の原因になります。
- 固くしぼったふきんでふいてください。



精米はね・精米かご・ぬかボックス・ふたのお手入れ

- 取りはずしてスポンジで洗ってください。
- お手入れ後は充分に水気をふきとり、完全に自然乾燥させてからお使いください。



5 精米・米とぎの所要時間について

規定の量を必ず守って使用してください。
そうしない場合、故障の原因になります。

●各設定の所要時間の目安

無洗米コース

設定	1合	2合	3合	4合	5合
玄米から	8分30秒	10分30秒	11分50秒	13分10秒	14分30秒
白米から	5分	6分30秒	7分20秒	7分40秒	8分

精米までのコース

設定	1合	2合	3合	4合	5合
3分づき	40秒	1分	1分	1分15秒	1分45秒
5分づき	1分	1分30秒	1分30秒	1分50秒	2分25秒
7分づき	1分30秒	2分10秒	2分10秒	2分40秒	3分30秒
白米	3分30秒	4分	4分30秒	5分30秒	6分30秒
胚芽コース	5分	7分	9分	9分	12分

●規定の量を超えての精米・米とぎは行わない。

お米を入れすぎると、過電流保護装置が作動して回転が止まりデジタル表示が[E] となって点滅します。
この場合はお米を規定量にしてから差し込みプラグを一度抜き、再度差し込むと使用できます。

6 精米・米とぎ、炊飯について

●無洗米コース

玄米から自動的に精米・米とぎを行うコースと、白米を米とぎするコースの2通りがあります。
米とぎとは白米の表面についている精米では取り切れないぬかや酸化した部分を削って洗米と同じ効果を出す機能です。

無洗米コースのお米の炊飯は、お手持ちの炊飯ジャーの通常の白米コースで炊飯できますが、お米の品種、水分量、保存期間などの違いによりかため、やわらかめに炊きあがる場合があります。この場合は水の量で調節してください。

●精白度 (精米までのコース)

玄米の産地、銘柄、保存状態、保存期間(新米・古米)などの違いにより精白度が変わりますので(調節)レバーで調節してください。

特に玄米の水分量によって精白度が変わりますのでご注意ください。

もち米はうるち米よりやわらかいので精白度を低くして精米してください。

●胚芽コース (精米までのコース)

胚芽コースのお米は(調節)レバーを(胚芽コース)に合わせて精米してください。

ビタミンB1・Eが豊富な胚芽部分を多く残し、ぬか層を少なくした栄養価が高く食べやすいお米が精米できます。

胚芽コース好適米の品種例:福島県産コシヒカリ、岡山県産アケボノ、秋田県産アキタコマチ

●分づき米 (精米までのコース)

3分づき、5分づき、7分づきなどの分づき米は(調節)レバーで選択して精米できます。玄米のぬか層を約3割、約5割、約7割削ったお米です。

●白米みがき効果

白米の状態で長期間保存すると、お米の表面が酸化して風味がなくなってきました。

無洗米コースの白米からを選択して操作を行うと、お米の表面をみがいて風味がよみがえります。(運転時間は入れた白米の量によって調節してください。)

●^こ粉について

^こ粉からのついたお米は、玄米の上に硬い皮がかぶっているため精米・米とぎができません。必ず玄米を使用してください。また、玄米中に混じっている場合は、取り除いてから精米・米とぎしてください。

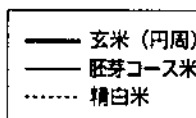
●保存

一週間以内にお召し上がりください。

常においしく召し上がるためには、必要な量を毎回精米・米とぎをすることをお勧めします。栄養分の高い胚芽部分には虫が発生しやすいので、夏場、梅雨時は特に注意が必要です。

7 米ぬか活用のすすめ

玄米を精米・米とぎした後に出来る米ぬかには多くの栄養素が含まれています。
この栄養素の有効活用をおすすめします。



玄米の栄養素(炭水化物以外)の割合

白米	5%
胚芽	66%
米ぬか	29%

●食育・調理用の米ぬかの処理(煎りぬかを作る)

※米ぬかは生鮮食品と同様です。できるだけ、米とぎ器で精米・米とぎした直後の新鮮なものをご利用ください。時間が経つと酸化がすすみます。

1. 米とぎ器のぬかボックスを取り出し、網ザルに米ぬかを入れ、ボールの上でよく振って、米ぬかにまぎっている「糠から」などを取り除く。
2. ふるった米ぬかをフライパンや鍋に油をひかずに中火で2~3分、木べらなどでかきまぜながら煎る。焦げすぎない程度で火を止めて、冷まし、ビンなどの保存容器に入れて冷蔵庫(冷凍庫でもOK)で保管する。
一週間以内で食べ切ってください。

●肥料に……米ぬかはガーデニングの肥料としても使えます。

8 故障かな?と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。



ご自分での修理は、危険ですから絶対にしないでください。

こんなときは	ここを見て	こう処理してください
モーターが回らない	差し込みプラグがコンセントからはずれていませんか。	確実に差し込んでください。
	ふたが正しい位置に確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。(4ページ参照)
	お米を規定量以上入れすぎていませんか。	過電流保護装置が働いています。お米を規定量以内に減らし、差し込みプラグを一度抜いてから再度差し込んでください。(8ページ参照)
モーターは回るが精米はねが回らない	20分以上連続使用していませんか。	本体が故障している場合がありますのでお買い上げの販売店にご相談ください。
	精米はねをセットしてからお米を入れましたか。	精米かこのお米を出して再度精米はねをセットしてください。
お米が白くならない (市販のお米とは精米方法が違うため、市販のお米のような白さにはなりません。)	お米の量、分づき調節、コースを正しく選択しましたか。	短い時間でもう一度、精米・米とぎして白さを確認してください。お米のうまみや栄養分は表面に集まっていますので精米・米とぎをしすぎますとおいしさや風味が落ちていきますので精米・米とぎをしすぎないようにしてください。
	20分以上連続使用していませんか。	故障の原因となりますのでくり返し使用する場合は20分以上止めてから行ってください。
	精米かこの正しい位置に確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。(4ページ参照)
お米が割れる お米の粒が小さい	お米の品種、水分量、保存期間などの違いにより割れ米率や精米・米とぎの状態は変化します。	精米・米とぎ量が多い方が割れにくくなりますので、3~4合で精米・米とぎしてください。また分づき調節を低くしたり、運転時間を短くして精米・米とぎしてください。
	セットしたデジタル表示より入れたお米の量が少なくなっていますでしたか。	お米を正しく計量して精米・米とぎを行ってください。
炊飯したごはんがベタつく	精米・米とぎ直後のお米に水を入れませんでしたか。	お米を冷ましてから水を入れてください。
	セットしたデジタル表示より入れたお米の量が多くなっていますでしたか。	お米を正しく計量して精米・米とぎを行ってください。
	炊飯したごはんがにおう また白くない	お米の選別によっては米ぬかがとれにくいものもあります。精米・米とぎ後水を通してください。

9仕様

電 源	交流100V 50-60Hz
定格消費電力	190W
精米容量(約)	玄米165～825g (付属品の計量カップで1～5カップ)
定格時間	20分
電源コード(約)	1.4m (コードリール式)
外形寸法(約)	幅28.2×奥行22.6×高さ24.0cm
質量(約)	3.3kg