

RSF-A型o

家庭用

精米器 (無洗米機能つき)

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。

製品アンケートにご協力ください。

http://enq.tiger.jp/web/33009/top/

アンケート ID: 1620RSFA



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 100 V (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。

もくじ

はじめに				
1	安全上のご注意2			
仴	いかた			
2	各部のなまえとはたらき6			
	選べるコース8			
3	精米・米とぎの準備9			
4	精米・米とぎのしかた10			
	分量と精米・米とぎ所要時間の目安. 11			
5	お手入れのしかた12			
	米ぬか活用のすすめ12			
才	すったときは			
6	故障かな?と思ったら13			
7	一の他			
	消耗品について14			
	保証とサービスについて 15			
	連絡先15			

で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。



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。

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)、感雷、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



△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 注 意 表します。



○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 禁止 絵や文章で表します。



■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 指 示 号の中や近くに絵や文章で表 します。

⚠警告



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。



定格 15A以上のコンセントを単 独で使う。

必ず実施

他の器具との併用により、分岐コンセン ト部が異常発熱して、発火するおそれ。



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・感電の原因。



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。



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。



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。



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。



安全スイッチを細い棒などで押さ ない。

安全スイッチが入ったままの状態では精 米はねが回転し、けがをするおそれ。





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。



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。 また米や米ぬかが飛び散るおそれ。



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。



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。 分解禁止火災・感電・けがの原因。



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。 〈異常・故障例〉

- ・ ご使用中、電源コード、差込プラグが異 常に熱くなる。
- ・電源コードを折り曲げると通電したり、 しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげく さいにおいがする。振動が大きくなる。
- ・運転中、異常な音がする。
- ・ 本体が変形していたり、製品の一部に割 れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ・ 製品に触れるとビリビリと電気を感じ る。
- その他の異常や故障がある。

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



次のような場所に置かない。 次のような場所で使わない。

- 不安定な所。
- 水や油のかかりやすい所。
- 室温の高い場所。
- 火気の近く。
- 湿気の多い所。
- 日光が当たる所。
- 人工大理石のテーブルなどの上。
- カーペット・ビニール袋などの上。

ショート・感電・火災・けが・変形・変 色・故障のおそれ。



運転中には本体を移動しない。 けがの原因。



使用時以外は差込プラグをコンセ ントから抜く。

ブラグを抜く 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



2

5

⚠注意

必ず実施

精米はねの取りつけ、取りはず しや、お手入れをするときは、 スタート/停止 キーを押して停 止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。



[スタート/停止]ランプが消え ていることを確かめてから、差 必ず実施 込プラグを抜き差しする。 けがの原因。



タコ足配線はしない。 火災のおそれ。



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。 禁止 ショート・感電のおそれ。



排気孔をふさぐような場所や、室 温の高い場所では使わない。

カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。 感電や漏電、火災・故障の原因。



本体のすき間や穴、吸・排気孔に ピンや針金などの金属物など、異 物をいれない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。



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。 必ず実施

禁止

運転中は振動するため、テーブ ルの端などで使わない。 落下して、けが・故障の原因。



故障の原因。

故障や破損の原因。

連続運転は10分以内にし、く り返し使うときは1時間以上、 間隔をあける。

必ず実施

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

必ずもみがらを取り除いた玄米 を使用する。

もみがらのついたお米は、玄米の上に硬 い皮がかぶっているため精米・米とぎ ができない上、精米かごを傷める原因に なります。必ずもみがらを取り除いた玄 米を使用してください。また、玄米の中 にもみがらが混ざっている場合は、取り



精米したお米またはぬかは、一 週間以内にお召し上がりくださ い。

除いてから精米・米とぎしてください。

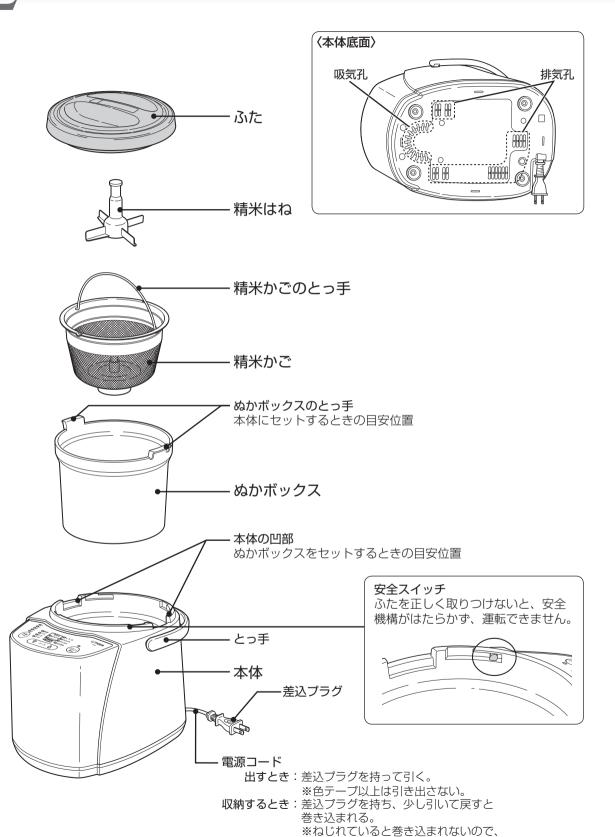
常においしく召し上がるためには、必 要な量を毎回精米・米とぎすることを お勧めします。栄養分の高い胚芽部分 には虫が発生しやすいので、夏場、梅 雨時は特に注意が必要です。

(末長くご使用いただくためのご注意

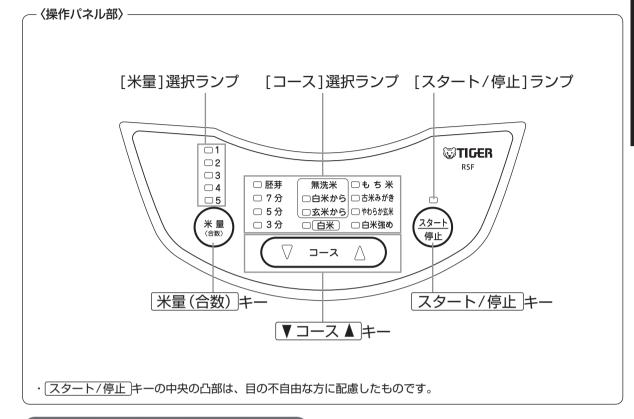
- カラ運転はしない。 故障の原因。
- ●異常時(こげくさい、本体から煙が出るな ど) は、「スタート/停止」キーを押して、 運転が完全に止まってから差し込みプラ グを抜く。 故障の原因。
- ●回転軸に強い力を加えない。 故障・変形の原因。
- ●ぬれたお米を精米・米とぎしない。 故障の原因。
- ●湿気の多い場所で保存しておいたお米は 日陰で30分以上乾燥させてから精米・ 米とぎをする。低温貯蔵庫などで保存 しておいたお米は常温にもどしてから精 米・米とぎをする。 うまく精米・米とぎできない原因。
- ●使用後は必ずお手入れする。 故障・におい・うまく精米・米とぎできない原因。

- ●食器洗浄機や食器乾燥器などを使ったり、 煮沸しない。 変形や破損の原因。
- ●機能・性能を維持するため、製品に穴を 設けておりますが、この穴からまれに虫 等が入り故障することがあります。市販 の防虫シートを使用する等、ご注意くだ さい。
- また、虫等が入り故障した場合は、有償 修理になります。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 ご相談窓口までお問い合わせください。
- ●取扱説明書に記載以外の用途には使わな U10 故障の原因。
- ●最大合数(5合)を超えて精米しない。 うまく精米・米とぎできない原因。

各部のなまえとはたらき



ねじれを直す。



付属品の確認



計量カップ (200mL)



精米量は計量カップで正確にはかってください

付属の計量カップは玄米用です。すり切り一杯で200mLの容量があります。

玄米200mLを白米に精米すると約1割が米ぬかになり、精米後の白米が約180mL(1合)になります。





- 玄米、もち玄米を精米するときは、付属の計量 カップですり切り一杯を1合として計量してく ださい。
- 「無洗米(白米から)」、「古米みがき」の各コースで白米を精米・米とぎするときは、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計量カップ(180mL)をお使いください。

6

選べるコース

フェナー 大沼 ベス 小ウ しせ ヒはりの しもり 不せ

[コース]キーで選べる設定と特長は次のとおりです。					
コース	特長				
3分	玄米のぬか層を約3割削ったお米が精米できます。玄米に近く、種皮も残るため、栄養価が高いお米になります。				
5分	玄米のぬか層を約5割削ったお米が精米できます。白米と玄米の中間のお米になります。				
7分	玄米のぬか層を約7割削ったお米が精米できます。胚芽をわずかに残すため、栄養価が高く食べやすいお米になります。				
胚芽	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。				
白米	玄米から一般的な白いお米が精米できます。				
無洗米(玄米から)	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(白米から)	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、お米の品質、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。				
白米強め	玄米から白米をさらに磨き上げたお米が精米できます。つやと粘りが増します。				
やわらか玄米	やわらか玄米(玄米の表皮をきわめて薄く削ったお米)が精米できます。 白米コースで炊けますので、通常の玄米を炊くときより短い時間で炊きあがります。玄米と ほぼ同じ栄養価のやわらかくふっくらとした食べやすいお米になります。				
古米みがき	古米から酸化した皮膜を薄く削り取り、つきたてに近いお米が精米できます。				
もち米	もち玄米を精米できます。赤飯やおこわなどに使われます。				

やわらか玄米のおいしい炊きかた

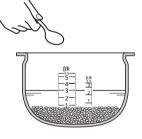
- お使いの炊飯ジャーに付属の計量 カップではかる
- お米を洗う
- 水加減する 内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に 合わせて水加減します。



で注意

水量は、お使いの炊飯ジャーの取扱説明 書に記載されている最大水量を超えない ようにご使用ください。

1合につき、大さじ2の水を加える



5 炊飯ジャーの「白米」コースで炊く

精米・米とぎの準備

1 精米かごに精米はねをセットする



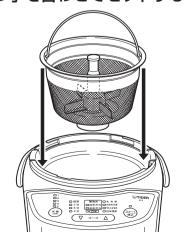
で注意

お米を精米かごに入れる前に精米はねをセットする。 先にお米を入れると精米はねが正しくセットできない。

2 ぬかボックスのとっ手と本体の凹 部を合わせてセットする



3 ぬかボックスのとっ手と精米かごの とっ手を合わせてセットする

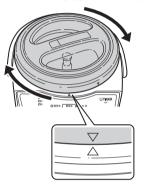


で注意

- ・ 必ずぬかボックスのとっ手と精米かごのとっ手を 合わせてセットする。ふたが閉まらない原因。
- ・ 精米かごがぬれた状態でセットしない。また、本 体の内側にお米などの異物が落ちないように注意 してセットする。故障の原因。

4 精米かごにお米を入れ、ふたを閉 める

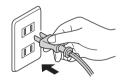
ふたをはめ、回転させて閉めます。しっかり閉 まると、ふたの▽印と本体の△印が合います。



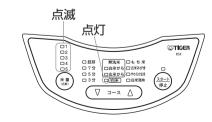
で注意

ふたはカチッと音がするまで回して確実に閉める。 電源が入らない原因。

5 差込プラグをコンセントに差し込む



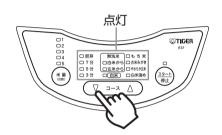
[米量] ランプが点滅、[コース] ランプが点灯 します。



精米・米とぎのしかた

1 ▼コース ▲ キーを押して、コース を選ぶ

精米・米とぎするお米の種類や分づきの割合に 応じてコースを選択してください。

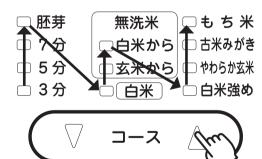


▼キーを押すごとに、下図の矢印方向にランプ の点滅が切り替わります。



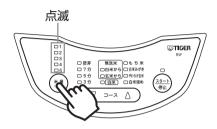


▲キーを押すごとに、下図の矢印方向にランプ の点滅が切り替わります。



2 米量(合数) キーをして、お米の量 (合数)を選ぶ

精米・米とぎするお米の量(合数)を選択してく ださい。

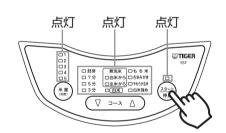


されます。

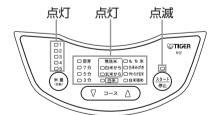
コースと米量の設定は、電源を切った後も記憶

3 スタート/停止 **キーを押す**

[コース]、[米量]、[スタート/停止]の各ラン プが点灯し、精米・米とぎが開始されます。



4 運転停止の約 10秒前から [スター ト/停止]ランプが点滅に変わる



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には、「スタート/停止」キー を押します。再度 スタート/停止 キーを押す と、最初から運転が始まります。

※ 運転中にコースを変更しようとしても、設定は変更され ません。

(空注意)

- 硬質米や古米などの乾燥したお米は割れやすいた め、入れた量より1カップ下げた表示を選択する。
- 「胚芽」コースや「7分」「5分」「3分」コースで精 米したお米を、「無洗米」コースで運転しない。胚 芽や分づきして残っているぬか層が除去される原 因。「胚芽」コースや「7分」「5分」「3分」コース で精米したお米は、軽く水を通して炊飯してくだ
- 「無洗米」コースで米とぎしたお米は、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、炊飯の前に軽く洗米してください。

6 ふたを開け、精米かごから精米は ねをはずす

ぬかボックスごと本体から取り出



8 ぬかボックスから精米かごをはず して、お米を取り出す



ぬかボックスから米ぬかを取り出す



(空注意)

- お米や米ぬかは、使用後すぐに別の容器に移し、 きれいに取り除く。虫が発生するおそれ。
- ・ 連続使用は 10分以内にする。
- ・ くり返し使うときは、1 時間以上間隔をあける。
- 精米および米とぎ後、お米の水分によりふたに水 滴がつくことがありますが、故障ではありません。

●差込プラグをコンセントから抜く

分量と精米・米とぎ所要時間の目安

精米コースごとの分量と精米・米とぎ所要時間の目安は次のとおりです。

コース	1合	2合	3合	4合	5合	
白米	2分00秒	2分15秒	2分45秒	2分45秒	2分45秒	
胚芽	2分30秒	2分30秒	3分00秒	3分10秒	3分10秒	
7分	1分20秒	1分30秒	1分40秒	1分50秒	2分00秒	
5分	1分00秒	1分10秒	1分20秒	1分20秒	1分30秒	
3分	40秒	50秒	1分00秒	1分00秒	1分10秒	
もち米	1分45秒	2分00秒	2分15秒	2分15秒	2分15秒	
古米みがき	30秒	40秒	50秒	50秒	1分00秒	
やわらか玄米	30秒	30秒	30秒	30秒	30秒	
白米強め	2分30秒	2分40秒	2分45秒	3分00秒	3分10秒	
無洗米(白米から)	4分00秒	4分00秒	4分00秒	4分00秒	4分00秒	
無洗米(玄米から)	6分25秒	6分55秒	6分55秒	6分55秒	6分55秒	

10 11

お手入れのしかた

で使用後は、いつまでも清潔にで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、下表の「汚 れるたびにお手入れする箇所 | を参照して、定期的なお手入れも実施してください。

- お手入れするときは、差込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。
- 食器洗浄機、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。



- 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

市販のブラシなどで取り除く。



- 本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき 取る。
- 差込プラグ・電源コードは乾いた布でふく。

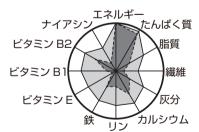
本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

米ぬか活用のすすめ

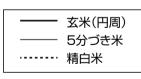
玄米を精米・米とぎした後に出る米ぬかには多くの栄養素が含まれています。 この栄養素の有効活用をおすすめします。

電源コード

電源プラグ



● 食用・調理用の米ぬかの処理(煎りぬかを作る)



- 籾がら 果皮 -種皮 一湖粉層 -胚乳 - 胚芽 日本食品標準成分表2015年版(七訂)より 籾の断面図

★ おおかは生鮮食品として取り扱ってください。精米器で精米・米とぎした直後の新鮮なうちに、利用 されることをおすすめします。時間が経つと酸化が進みます。

- 1. 精米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るう。
- 2. 振るった米ぬかをフラン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などの肥料としても使えます。

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
モーターが回らない	差込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。	9
	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。	9
[白米] ランプと [3分] ランプが交 互に点滅する (モーターの回転異常検知が作動)	お米を規定量以上に入れすぎていません か。	お米を規定量以内に減らし、差込プラグを一度抜いてから再度差し込んでください。	10
[白米] ランプと [5分] ランプが交 互に点滅する (モーターの安全装置が作動)	10分以上連続で使用していませんか。	故障の原因となりますので、繰り返し使用する場合は、1時間以上間隔をあけてから行ってください。それでも安全装置が作動する場合は、2時間以上間隔をあけて再度行ってください。	4.9
モーターは回るが精米はねが回らない	米を入れましたか。	精米かごのお米を出して、再度精米は ねをセットしてください。	9
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。)		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。精米・米とぎするとおいしさや風味が落ちていくので、精米・米とぎしすぎないようにしてください。	10
	10分以上連続で使用していませんか。 10分以上連続で使用すると、精米の途中であっても、モーターの安全装置が作動する場合があります。	故障の原因となりますので、繰り返し使用する場合は、1時間以上間隔をあけてから行ってください。それでも安全装置が作動する場合は、2時間以上間隔をあけて再度行ってください。	4
	れていますか。	確実にセットしてください。	9
お米が割れるお米の粒が小さい	お米の品質、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るので、3~5合で精米・米とぎしてください。 また、分づきの割合を低くしたり、運転時間を短くして精米・米とぎしてください。	11
炊飯したお米がベタつく	セットした米量より入れたお米の量が少 なくなっていませんか。	お米を正しく計量して精米・米とぎを 行ってください。	8
	精米・米とぎ直後のお米に水を入れてい ませんか。	お米を冷ましてから水を入れてくださ い。	9
炊飯したごはんがにおう また白くない	セットした米量より入れたお米の量が多くなっていませんか。	お米を正しく計量して精米・米とぎを 行ってください。	9
	お米の量によっては米ぬかがとれにくい 場合があります。		_
プラスチック部分に線状や波状の 箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質	質に支障はありません。	_

ぬか層

その

仕様

電源		100V 50~60Hz
定格消費電力(W)	*1	300
精米容量*2 (g)		玄米 165~825 (付属の計量カップで1~5カップ)
定格時間		10分
外形寸法*2 (cm)	幅	22.7
	奥行	30.1
	高さ	23.6
本体質量*2 (kg)		3.6
コードの長さ*2 (m)		1.4

^{*1} 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

消耗品について

● 精米かご・精米はね・ふた・ぬかボックス・計量カップは消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用に ともなって傷んできます。

消耗品について、汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、以下のいずれかでお買い求めいただけますので、ご相談ください。

- お買い上げの販売店
- タイガーお客様ご相談窓口(次ページ「連絡先」参照)
- 消耗品・別売品のご購入専用ホームページ(次ページ「連絡先」参照)

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.13)をご覧になり、お調べください。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。

保証期間内過ぎているとき

.....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 精米器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。

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

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合は こちらへ

有料でご案内させていただいております。 **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 https://www.tiger.ip/

消耗品・別売品のご購入専用ホームページ https://www.tiger-shop.jp/

^{*2} おおよその数値です。