

家庭用

# 精米器

(米とぎ機能つき)

## 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。



ティグ

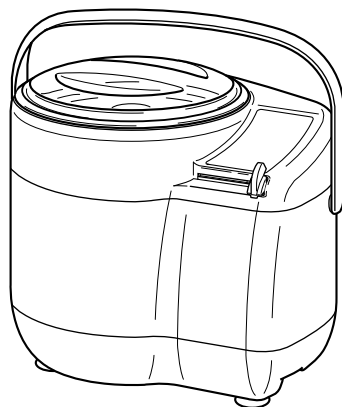
ティーラ

©2003 TIGER CORPORATION

### 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。

日本国内100V専用  
 (交流100V以外の電源では使用できません)



## もくじ

### はじめに

- 1 安全上のご注意 ..... 1
- 2 お使いになる前に ..... 3

### 使いかた

- 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 米ぬが活用のすすめ ..... 9

### 困ったときは

- 8 故障かな?と思ったら ..... 9

### その他

- 仕様 ..... 10
- 消耗部品について ..... 10
- 保証とサービスについて ..... 10
- 連絡先 ..... 10

# 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)









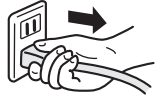

## ⚠ 警告

-  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使わない。  
感電・けがをするおそれがあります。

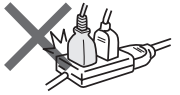





-  差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。  
感電・ショート・発火の原因になります。
-  ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。  
感電やけがをすることがあります。
-  運転中はふたを開けたり、精米かごの中に指や異物を入れない。  
けがをするおそれがあります。  
また米や米ぬかが飛び散る場合があります。
-  本体を水につけたり、水をかけたりしない。  
ショート・感電のおそれがあります。
-  改造はしない。  
修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。  
火災・感電・けがの原因になります。

## ⚠ 注意

-  不安定な所では使用しない。  
けがの原因になります。  

  -  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。  

  -  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。
-  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。
  -  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。  

  -  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。  

  - 本体の下の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10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30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

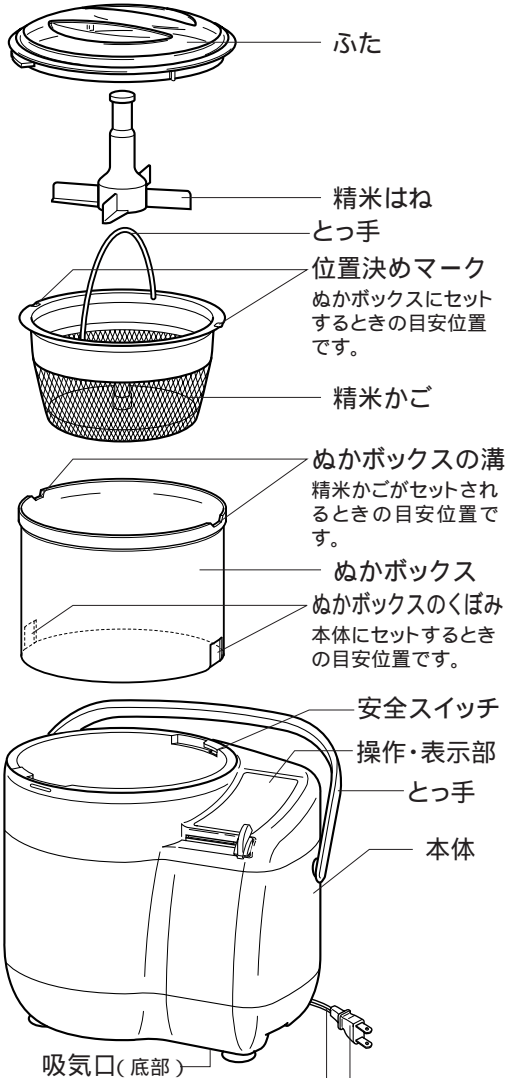
## 各部のなまえとはたらき

### 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。



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)

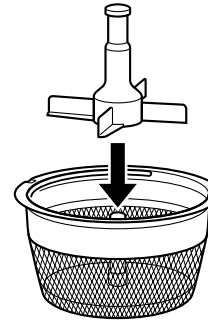
# 3 使いかた

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。

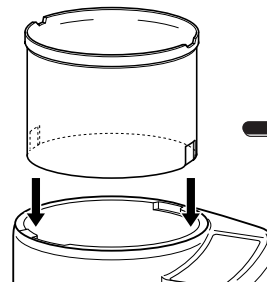
## 1 米とぎ器にお米を入れる。

1 精米かごに精米はねをセットする。

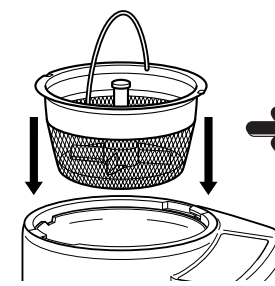


お米を精米かごに入れる前に精米はねをセットしてください。先にお米を入れると精米はねが正しくセットできません。

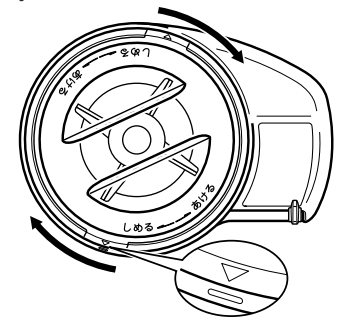
2 ぬかボックス、精米かごを本体にセットしてお米を入れ、ふたを閉める。



ぬかボックスのくぼみと本体内側下の凸部を合わせてセットする。



ぬ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。



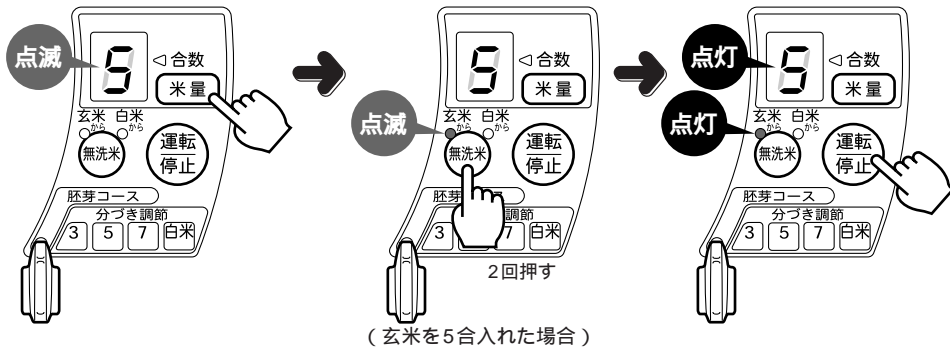
精米かごの位置決めマークをぬかボックスの溝に合わせずとふたが閉まりませんのでご注意ください。  
ふたはカチッと音がするまで回して確実に閉めてください。確実に閉めないで電源が入りません。精米かごがぬれた状態でセットしないでください。故障の原因になります。

# 3 使いかた

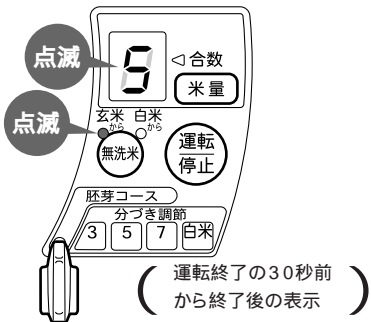
## 2 差し込みプラグをコンセントに差し込み、無洗米コースまたは精米までのコースを選択して操作をする。

### 無洗米コース

- お米の量に合わせて「米量」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
- 「無洗米」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。
- 「運転/停止」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。



- 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。
- 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「運転/停止」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。「運転/停止」キーをもう一度押すと再度最初から運転が行われます。



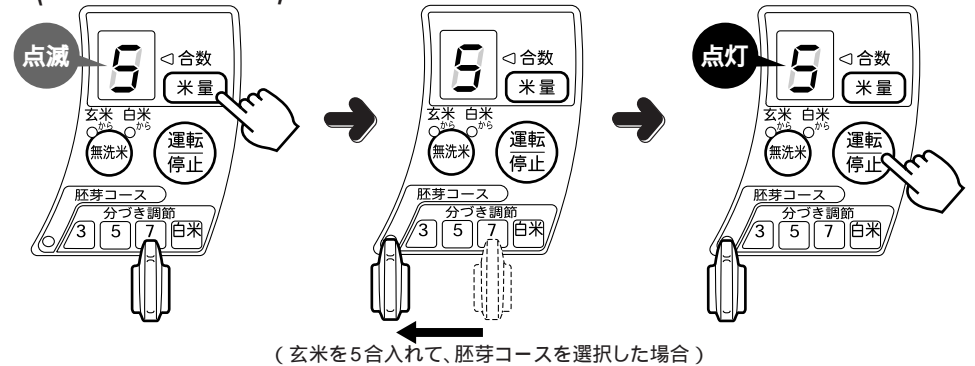
無洗米コースは分づき調節および胚芽コースとは連動していません。硬質米や古米などの乾燥したお米は割れやすくなりますので入れた量よりも1カップ下げた表示を選択して行ってください。

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。もし点滅している場合は「無洗米」キーを押して点滅を消す。

- お米の量に合わせて「米量」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
- 「調節」レバーをお好みのコースの位置に合わせる。
- 「運転/停止」キーを押す。  
デジタル表示が点灯して、作動する。



- 運転終了の30秒前からデジタル表示が点滅に換わる。
- 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「運転/停止」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。「運転/停止」キーをもう一度押すと再度最初から運転が行われます。



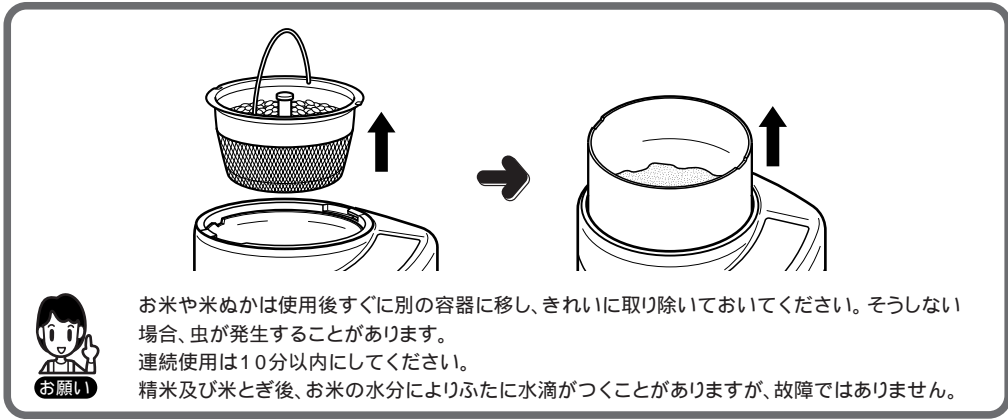
硬質米や古米などの乾燥したお米は割れやすくなります。この場合はようすを見ながら「運転/停止」キーを押して途中で運転を止めてください。

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設定は変更されません。

## 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。



**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。

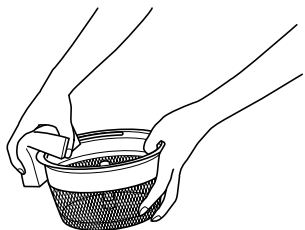
### 本体のお手入れ

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などで洗ってください。  
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。  
精米かごにぬかが残るとにおいの原因になりますので、ブラシなどで取り除いてください。



## 5 精米・米とき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	精米・米ときぎの量	1合	2合	3合	4合	5合
玄米から		7分	7分30秒	7分30秒	8分	8分
白米から		4分30秒	4分45秒	4分45秒	5分	5分

### 精米までのコース

設定	精米後の量	1合	2合	3合	4合	5合
3分づき		40秒	40秒	50秒	1分	1分10秒
5分づき		1分	1分	1分10秒	1分20秒	1分30秒
7分づき		1分30秒	1分50秒	1分50秒	2分20秒	2分40秒
白米		2分30秒	2分45秒	2分45秒	3分	3分
胚芽コース		2分30秒	2分45秒	3分	3分15秒	3分30秒

規定の量を超えての精米・米ときぎは行わない。

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・米ときぎ、炊飯について

### 無洗米コース

玄米から自動的に精米・米ときぎを行うコースと、白米を米ときぎするコースの2通りがあります。  
米とき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)

### もみ 初がらについて

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。

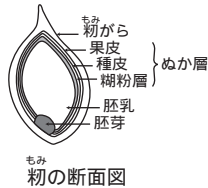
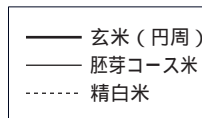
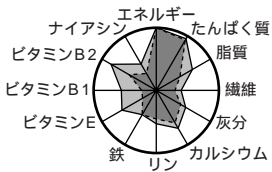
もみ 初がらのついたお米は、玄米の上に硬い皮がかぶっているため精米・米ときぎができない上、精米かごを傷める原因になります。必ず初がらを取り除いた玄米を使用してください。また、玄米中に初がらが混ざっている場合は、取り除いてから精米・米ときぎしてください。

### 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・米とき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%

食用・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、精米器で精米・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. 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	こう処置してください
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	10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。	精米かご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。
	10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30分以上止めてから行ってください。
お米が割れるお米の粒が小さい	精米かご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、3~5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。
炊飯したごはんがベタつく	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か。	お米を正しく計量して精米・米とぎを行ってください。
	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。
炊飯したごはんがにおうまた白くない	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か。	お米を正しく計量して精米・米とぎを行ってください。
	お米の種類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。

# 仕様

電源	交流100V 50-60Hz
定格消費電力	260W
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	10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)	3.4kg

# 消耗部品について

精米かご・精米はねは消耗部品です。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いきます。汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

# 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。(消耗部品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

## 3 修理を依頼される時

**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。  
製品名 品番 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 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

市内通話料金でご利用いただけます。

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)

※携帯電話・PHSとIP電話等(ナビダイヤルを利用できない電話)の方はこちらへ TEL(06)6906-2121

※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/>