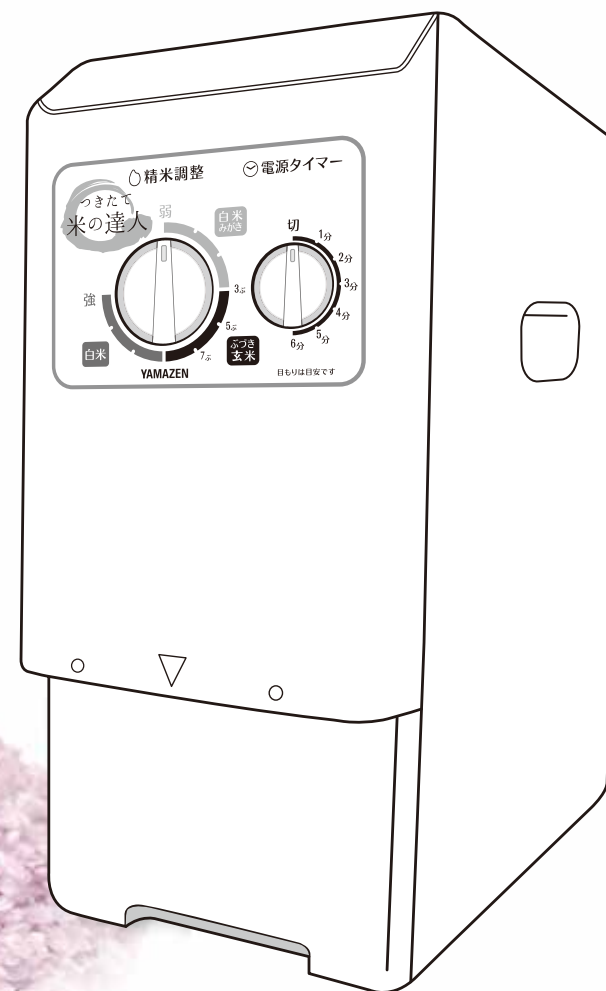




# つきたて 米の達人

## YRP-51 取扱説明書



**家庭用** 業務用として使用しないでください。

**MADE IN JAPAN**



このたびは、山善「つきたて米の達人」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。



- この取扱説明書と保証書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
- お読みになった後は、大切に保存し、必要なときお読みください。

### 目次



安全にお使いいただくために	1~2
各部のなまえ・はたらき	3
お手入れのしかた	4
精米のこつ	5
精米のしかた	6
「白米みがき」のしかた	7
再運転のしかた	8
故障かな？と思ったら	9
仕様	10
アフターサービスについて	10

# 安全にお使いいただくために








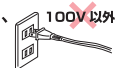

- 本製品を安全にお使いいただくために、お使いになる前には必ず本書をお読みください。
- 本書には、お使いになる人や他の人への危害や損害を未然に防止するための重要な内容を記載しています。必ず守ってください。
- 表示内容を無視して誤った取り扱いをすると生じる危害や損害の程度を「警告」「注意」の2つに区分し説明しています。また、取り扱い上の重要なことを「**重要**」で説明しています。

 <b>警告</b>	この表示は、「人が死亡または重傷を負う可能性が想定される」内容を示しています。
 <b>注意</b>	この表示は、「人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される」内容を示しています。
<b>重要</b>	この表示は、製品の性能を発揮させるための注意事項を示しています。よく読んで製品の性能を最大限発揮してご使用ください。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し説明しています。内容をよくご理解のうえで、本文をお読みください。(下記は絵表示の一例です。)

	このような絵表示は、してはいけない行為「禁止行為」を示しています。
	このような絵表示は、行為を強制したり、指示したりすることを示しています。

## 警告

 分解禁止	絶対に分解したり、改造はしない。 修理は本機お買い上げの販売店にご相談ください。 	発火したり異常動作して、けがをする恐れがあります。
 水ぬれ禁止	水のかかりやすいところでは使用しない。 また、本体を水洗いしない。 	ショート・感電の恐れがあります。
 接触禁止	運転中、ホッパーや精米部に、指や異物を入れない。 	けがの原因になります。
 禁止	ぬれた手で電源プラグに触らない。	感電・けがをする恐れがあります。
	子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない。	
	コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外での使用はしない。 	火災・感電の原因になります。
	電源プラグはほこり等の異物がついたまま差し込まない。 ほこり等が付いた場合は、乾いた布でふきとってください。	火災の原因になります。
	電源プラグは根元まで確実に差し込む。	火災・感電の原因になります。

# 仕様

電 源	100V 50/60Hz
消 費 電 力	210/220W
定 格 時 間	20分
ホ ッ パ ー 容 量	玄米・精白米 約1200g
精 米 調 整	白米みがき ぶづき玄米 つきたて白米
大 き さ	幅160×奥行324×高さ344mm
質 量 ( 重 さ )	約7kg
コ ー ド 長 さ	1.4m

## アフターサービスについて

### 製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。  
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。  
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理  
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

### 修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

### 補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低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。

この商品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

### 個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報をご相談内容、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

### 商品に関するお問い合わせ

山善サポートセンター

 **0570-00-2112**

受付時間

**月～金 午前10時～午後5時30分**  
(土・日・祝祭日・年末年始を除く)

※ナビダイヤルは一部の電話ではご利用になれない場合がございます。

メールでのお問い合わせ

E-mail: support@qriom.com  
ホームページ: http://www.qriom.com

# 故障かな？と思ったら


販売店にサービスを依頼される前にご確認ください。

症状	原因	直し方
モーターが途中で止まった	精米調整が強くないですか？ (精米しすぎている) →精米器に米がつまったためです。	・「米が詰まってモーターが止まったときの再運転のしかた」を参照します。 <b>参照 8ページ</b> 次に精米するときは、精米度を下げるか、2回精米をおすすめします。 ※柔らかい玄米、ヒビ割れた玄米など、米づまりしやすい玄米を精米するときは、 <b>「精米のこつ」参照 参照 5ページ</b>
	ヌカ容器がいっぱいになっていませんか？	ヌカ容器のヌカを取り除いた後、精米部のお手入れをしてください。
	20分以上続けて使用していませんか？ →安全装置が働いたためです。	電源プラグを抜いて、約1時間休ませてください。(高温場所での精米は避ける)
米が白くならない	精米不足ではありませんか？	・精米調整ツマミを少しずつ「強」の方向に動かして調節してください。 1回の精米で白くならないときや、米が割れるときは、2回精米をおすすめします。 ※市販の白米と、精米方法が異なるので多少白さが違います。
米が割れる	精米調整が強くないですか？ (精米しすぎている)	・精米調整ツマミを少しずつ「弱」の方向に動かして調節してください。 ※柔らかい玄米、ヒビ割れた玄米など、割れやすい玄米を精米するときは、 <b>「精米のこつ」参照 参照 5ページ</b>
米が出にくい	玄米に異物が混じったり、精米ネットが目づまりしていませんか？	・精米部のお手入れをする。 <b>参照 4ページ</b>




**ご注意** 夏季に玄米を冷蔵庫から出した直後に精米すると、結露して米詰まりになることがありますので2~3時間日陰に放置してから精米を始めてください。

# 安全にお使いいただくために


## 警告

 禁止	電源コードや電源プラグを傷つけない。 (加工したり、無理に曲げたり、ひっぱったり、重いものを載せたり、はさみ込んだり、ねじったり、たばねたりしない。)	火災・感電の原因になります。
	本機を火気の近くに置かない。	故障・火災の原因になります。

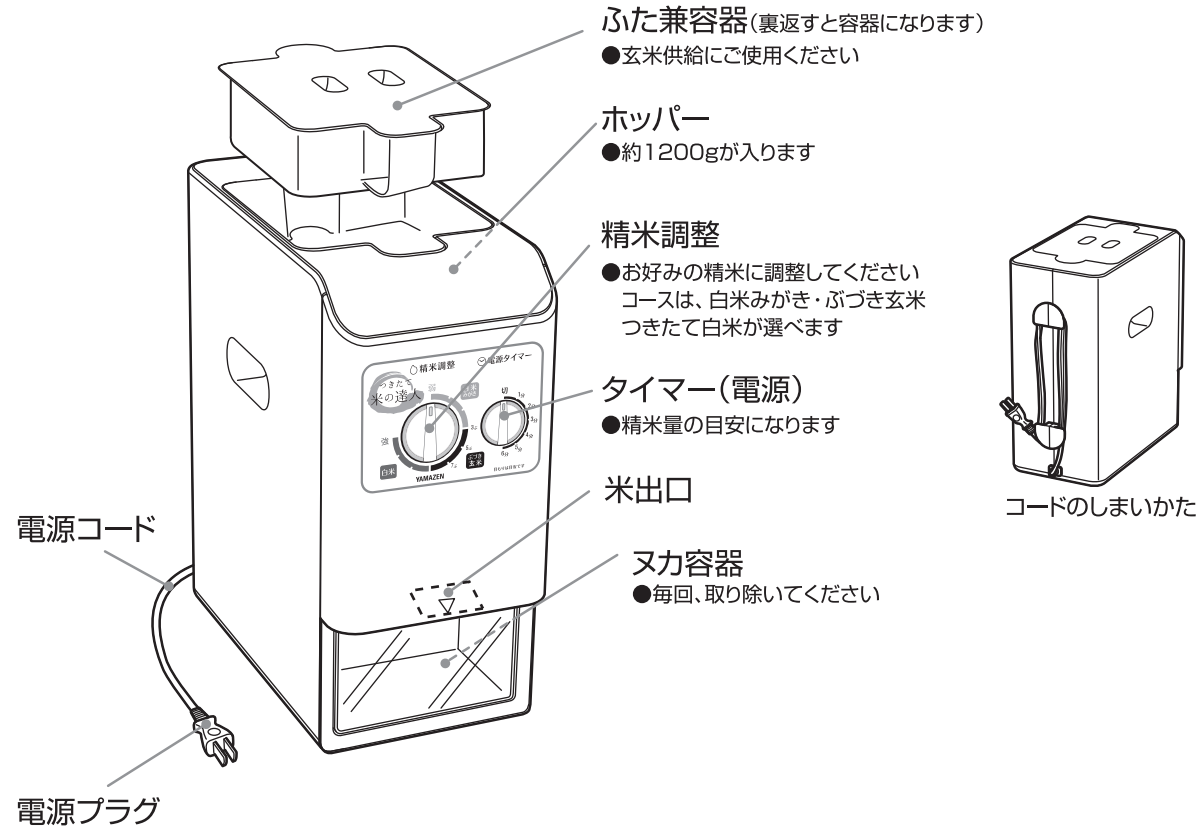
## 注意

 電源プラグを抜く	部品の取り付け・取り外し・お手入れをするときは、必ず電源プラグを抜く。	けがをする恐れがあります。
	長時間使用しない時は、電源プラグをコンセントから抜く。	けがや絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
	電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の電源プラグを持って抜く。	感電・ショート・発火の原因になります。
 禁止	電源コードや電源プラグが痛んだり、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。 本機お求めの販売店が最寄りの電器店にご相談ください。
	不安定な場所で使わない。	けがや転倒破損の原因になります。
	本機の上に乗ったり、重い物を載せたりしない。	
	運転中に移動させない。	けがや故障の原因になります。
	ふた兼容器の上に電子レンジ、トースター、ポットなどの熱くなる器具等を直接置かない。	ふた兼容器、ヌカ容器が変形したり破損する恐れがあります。
	ふた兼容器の上に3kg以上の重い物を置かない。	
本体を踏み台にしたり、重い物を載せたりしない。	けがや変形、破損の原因となります。	

## 重要 使用上のお願い

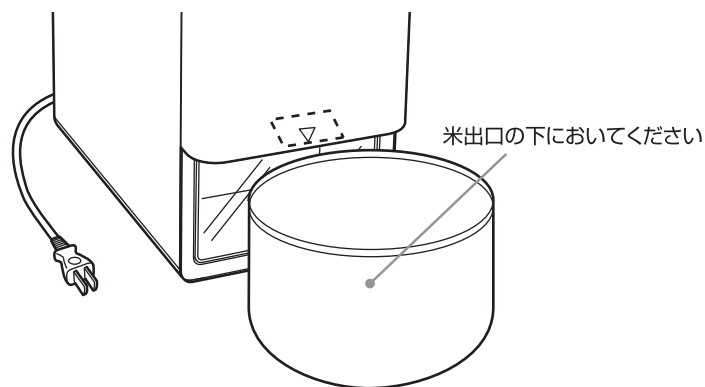
 禁止	玄米・精白米・もち米以外には使用しない。 もみや麦などは精米しない。	用途以外の使用は故障の原因になります。
	20分を超える連続使用はしない。	モーターが過熱し故障の原因になります。
	運転途中で米を受ける容器を取り外さない。	途中で外すと、精米したお米がこぼれます。
	玄米に混入している異物は取り除く。	石やごみなどが混じったまま精米すると、故障の原因となります。

## 各部のなまえ・はたらき



### ⚠ 注意

タイマーを回すと精米がスタートします。  
必ずお手持ちの深く大きめの容器で米を受けてください。



## 再運転のしかた

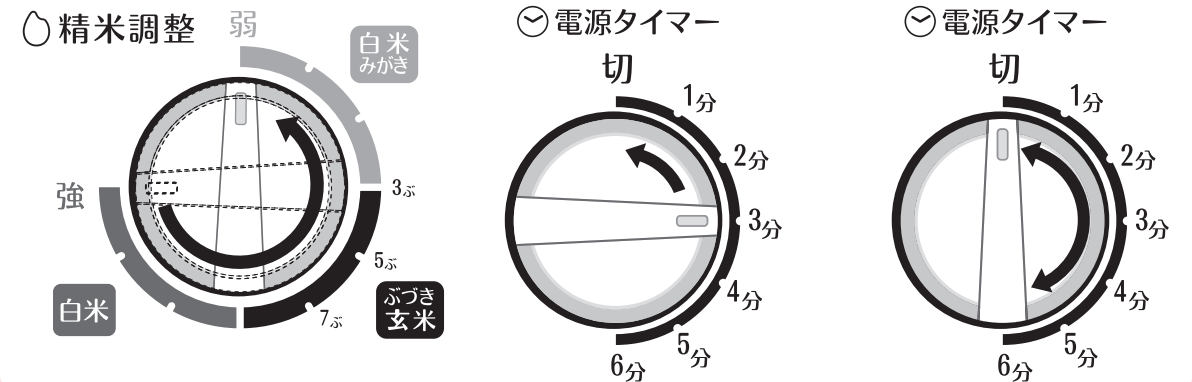
### 精米度について

- お米が割れるときは…  
・精米調整つまみを「左」に2~3目盛り戻してください。
- より白く精米するとき…  
・精米調整つまみを「右」に1目盛りずつ回してください。  
・もっと白い米にするときは、精米度を若干下げて繰り返し精米してください。
- もち米は…  
・ヌカ層が厚く柔らかいので2度精米してください。

### お願い

## 米が詰まってモーターが止まったときの再運転のしかた

- 1 精白度調整つまみを **弱** に合わせます。
- 2 タイマーつまみを **切** に合わせます。
- 3 再運転するまでタイマーつまみを「右」と「左」に繰り返し回してください。



**ご注意** 再運転しないときは、精米部のお手入れをしてください。(4ページ参照)

# 「白米みがき」のしかた 誰でも簡単にできる 準無洗米

## 「白米みがき」(二段バネ採用)

精米後、日がたつにつれ表面に酸化膜ができます。

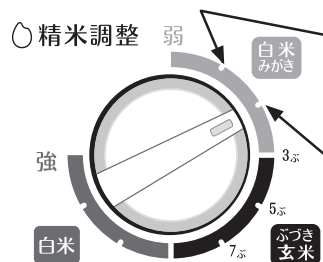
「白米みがき」で精白米に付着のヌカや酸化膜を除去すると、お米がつきたての仕上がりになり、ご飯がより美味しくなります。すすぎ洗いを1~2回してください。



「白米みがき」により、ヌカ層、酸化膜は除去されているので米とき回数が少なくてすみ、使用する水の量は1/3~1/5節水できます。

**1** 精米調整つまみを「白米みがき」の標準のつまみ位置に合わせます。(下記参照)

### 重要



ご飯がべたついた場合は次回から左図のつまみ位置に合わせてください。

標準のつまみ位置

**2** 精白米をホッパーに入れます。

### 重要

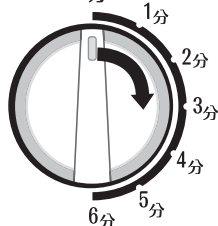
炊飯器の計量カップで、必要な量の精白米を正確に計り、ホッパーに入れます。「白米みがき」された精米は、そのまますすぎ洗いを1~2回して炊飯できます。

・精米容器は、精米の排出口(▽)に置きます。

**3** タイマーを「右」に回すと「白米みがき」が始まります。

- ・タイマーの目盛りは、白米みがき量の目安になります。
- ・1カップ(150g)の「白米みがき」時間の目安は、約30~60秒です。

☉電源タイマー切



**4** 「白米みがき」が終わると電源プラグをコンセントから抜きます。

・ヌカ容器のヌカは、毎回取り除いてください。

# お手入れのしかた

**警告** ★お手入れ前に電源プラグをコンセントから必ず抜いてください。

## お手入れ頻度

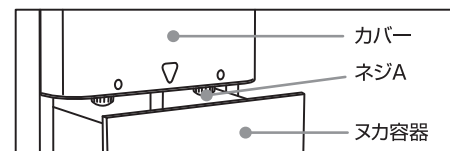
長時間使用しなかったとき、また、米が出にくくなったときに行ってください。

## 準備

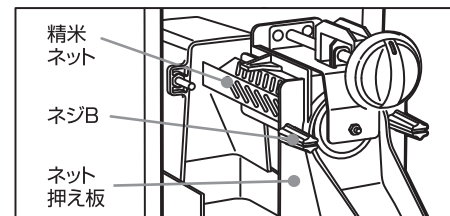
精米部に残っている米やヌカが落ちるので、新聞紙などを敷いてから行ってください。

## ● 精米部のお手入れのしかた

**1** ヌカ容器を引き出し、ネジAをコインでゆるめてカバーを手前に引いて外します。



**2** ネジBをコインで外して、ネット押え板を手前に引いて取り出します。



精米ネットがネット押え板から外れることがあります。

### 注意

精米ネットは鋭利な箇所があります。お取扱いには十分にご注意ください。

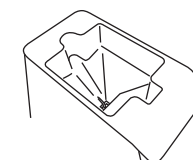
**3** ネット押え板と精米ネットは水洗いしてください。(よく乾かしてからネット押え板に精米ネットをセットし組付けてください。)

**注意** 精米ネットは鋭利な箇所があります。お取扱いには十分にご注意ください。

## ● その他のお手入れのしかた

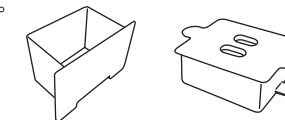
### 本体・ホッパー

固く絞ったふきんでふく。



### ヌカ容器・ふた兼容器・精米容器

薄めた台所用洗剤(中性)とスポンジで洗う。



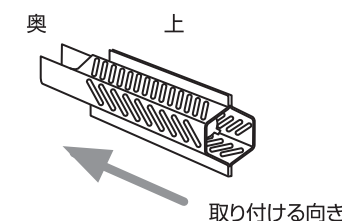
ベンジン、シンナー、みがき粉、金属たわし等は使わないでください。

## ● お手入れ後は…

精米ネットの向きを確認し、ネット押え板に取り付けます。

**注意** 精米ネットは鋭利な箇所があります。お取扱いには十分にご注意ください。

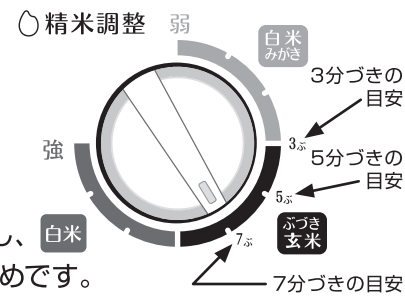
★ 分解と逆の手順で組み立ててください。



# 精米のこつ

## 1 米づまりを防ぐには、 精米度の弱いところから始めます

- ・玄米には柔らかい玄米やヒビ割れた玄米などがあり、米づまりしやすいものがあります。精米調節つまみの位置を「7分づきの目安」に合わせて、精米具合を見ながら少しずつ「強」または「弱」の方向に動かしてお好みに仕上げてください。
- ・それでも米が割れるときは、2回精米(7分づきの目安で精米し、米が冷めてからもう一度、7分づきの目安で精米)がおすすめです。



## 2 使い始めに出る玄米は ホッパーに戻して

- ・購入後に初めて使うときや、精米部のお手入れ後に使うときは、始めに少量の玄米が出ます。容器などで受けてホッパーに戻し、もう一度精米してください。

## 3 精米後の米は、 冷めてから使って

- ・圧力をかけて精米しているため、精米したての米は温かくなっています。温かいうちに使うと、べちゃついたご飯になります。

## 4 必要な量より 多めに精米して

- ・精米するとヌカ分が目減りするので、1割程度多めに精米してください。炊飯前は、必ず計量カップ(180ml)で計ってください。

## 5 玄米の保存は 湿気の少ない所で

- ・水分を多く含んだ玄米は、精米すると割れてつまりやすくなります。湿気が多くて、つまりやすい玄米は、日陰で2~3日ほど乾燥させてから使ってください。

### 豆知識

冬季は気温が低く乾燥しているので、精米しにくく、逆に、夏季は気温や湿度が高いので、精米しやすくなります。精米調整はこまめにしてください。

# 精米のしかた

## お知らせ

初めて使うときや、精米部のお手入れ後は、出始めに少量の玄米が混ざりますので、容器で受けて玄米ホッパーに戻してください。

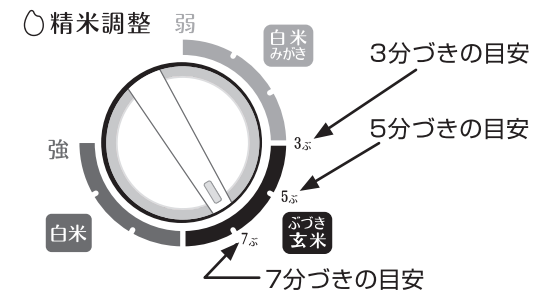
## 1 精米調整つまみで、お好みの精米度に合わせます。

・精米中につまみを動かすと、約1分後に合わせた精米度になります。

- つまみを「右」に回すと精米度が上がり、白くなります。
- つまみを「左」に回すと精米度が下がります。

★**ぶづき玄米**：玄米の栄養素を多く残したご飯を美味しくいただけます。米研ぎを1~2回してください。

★**つきたて白米**：精米の目安はヌカで判断します。白色のヌカや小米が多く混ざる場合は、つまみを2~3目盛り戻してください。



### ⚠ 注意

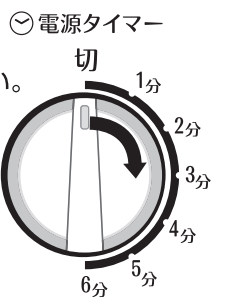
左記の分づきの表記はおおよその目安です。精米調整は必ず仕上がりを確認しながら行ってください。

## 2 玄米を容器ですくいホッパーに入れます。

- ・玄米は精米すると、ヌカ分だけ目減りしますので少し多めに入れてください。
- ・精米容器は、精米の排出口(▽)に置きます。

## 3 タイマーを「右」に回すと精米が始まります。

- ・タイマーの目盛りは、精米量の目安になります。



## 4 精米が終わると電源プラグをコンセントから抜きます。

- ・精米後は、必ず計量カップで計り炊飯してください。
- ・残った精米は、玄米ホッパーに戻して、容器を所定の場所に納めてフタをします。
- ・ヌカ容器のヌカは、毎回取り除いてください。

精米時間の目安(玄米5カップ(750g)の場合)

3分づき	5分づき	7分づき	白米
約4~5分	約5~6分	約6~7分	約7~10分