

感動をデザインします

TWINBIRD

pdf版

家庭用

精米専用

コンパクト精米器

MR-D720

取扱説明書



このたびは、お買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。この取扱説明書をよくお読みのうえ、ご使用ください。
不適切な取扱いは事故につながります。この取扱説明書は必ず保管し、必要なときにお読みください。
この製品は一般家庭用です。業務用などにご使用にならないでください。

RF0811C

もくじ

安全上のご注意	1
精米 / 白米みがき / 炊飯について	2
各部の名称とはたらき	3
使いかた	4~ 6
お米の豆知識	7
米ぬか活用のすすめ	7・ 8
お手入れ	9
こんなときは	
アフターサービス	10
仕様	

ご使用上のご注意

ツインバード工業株式会社は、この資料並びにコンテンツの著作権を有しています。

この資料並びにコンテンツは、著作権法等の法律で保護されており、お客様はこの資料並びにコンテンツに関し下記に記載されている条件でのみ利用することができます。

- 1 お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、使用することができます。
- 2 お客様がダウンロード、使用するときは、この著作権表示及び使用条件を一緒に付す必要があります。
- 3 お客様は、この資料並びにコンテンツを改変したり、頒布、公衆送信、上映等に利用することはできません。

当社及び当社の関係会社は、お客様に対して、この資料並びにコンテンツに関する著作権、特許権、商標権、意匠権及びその他の知的財産権をライセンスするものではありません。ならびに資料並びにコンテンツの内容についてもいかなる保証をするものでもありません。

またこの資料並びにコンテンツ内に別の定めがある場合は、当該著作権表示、使用条件を厳守する必要があります。

このコンテンツはWeb上で使用を前提とし再編集を加えているため、必ずしも製品添付の取扱説明書とは同一ではありません。特にページ順は編集上、入れ替えている場合があります。

この資料並びにコンテンツに保証書は掲載しておりません。

この資料並びにコンテンツに記載されている内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

デザイン、仕様等は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

安全上のご注意

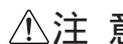
必ずお守りください。

製品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容(表示・図記号)をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明



警告 「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



注意 「傷害を負う、または物的損害が発生することが想定される」内容です。

図記号の説明



は、してはいけない「禁止」の内容です。



は、必ず実行していただく「強制」の内容です。

警告



強制

精米中にふたを開けないでください。けがをする恐れがあります。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。

ショート・感電の恐れがあります。



分解禁止

絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。
発火・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、「お客様サービス係」にご相談ください。



禁止

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でください。けがをする恐れがあります。



禁止

本体の下の吸気口・排気口をふさがしないでください。
本体の下に敷物を敷いて使用すると故障の原因になります。



禁止

不安定な場所で使わないでください。落下や転倒して思わぬけがをすることがあります。



禁止

電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

注意



禁止

定格時間(一回の最大連続使用時間)は20分です。それ以上の連続使用はしないでください。
故障の原因になります。



プラグを抜く

部品の取付け、取り外しおよびお手入れをするときは、電源プラグを抜いてください。けがをする恐れがあります。



プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



強制

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引き抜いてください。
感電やショートして発火することがあります。



強制

交流100V以外では使用しないでください。火災・感電の原因になります。



禁止

精米中に製品を動かさないでください。けがの原因になります。



禁止

材料を入れずに空回しをしないでください。故障の原因になります。



ぬれ手禁止

濡れた手でスイッチを押さないでください。けがの原因になります。



禁止

製品に強い衝撃を与えないでください。感電・故障・破損によるけがの原因になります。



禁止

安全スイッチをふたの開いている状態で押さないでください。
スイッチが入ったままですとかくはん棒が回転し、けがをする恐れがあります。



禁止

本体を踏み台にしたり、重い物をのせたりしないでください。
変形・破損の原因になります。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。
ショート・感電の恐れがあります。

精米 / 白米みがきについて

精白度 精白度は、玄米の品種、品質、保存状態、保存期間(新米、古米)により変わります。所定の時間になっても精白度が低い場合は、ご希望の精白度に応じて白米みがきモードで調節してください。(「精米時間の目安」(6ページ)をご覧ください。)
特に玄米の水分量によって精白度が変わります。

お米は白くならない...

市販の精白米は、研磨しているため本製品で精米したお米よりも白くなっています。精米時間を長くすれば、お米は白くなりますが、その分、胚芽などの栄養分が削れたり、お米がかけてしまいます。

もみ

もみ

初について 初がらの付いたお米は、玄米の上に硬い皮がかぶっているため「精米」できません。必ず玄米を使用してください。また、玄米中に混じている場合は、「精米」・「白米みがき」前に取り除いてください。

精米量

玄米の計量は、付属の計量カップ(200ml)をご利用ください。
玄米の精米量 1合は、付属の計量カップですり切りカップ(200ml)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 割がぬかになります。したがって、1合精米する際の玄米量は200ml(約165g)必要です。
精米量は 1合 - 5合です。この範囲以外の量は「精米」しないでください。「精米」できなかったり、製品故障の原因になります。

白米みがき

白米の状態では保存すると、お米の表面が酸化してくるため、ぱさついたりおいしくなくなってきます。「白米みがき」モードで精米するとこの酸化皮膜をとることができます。

胚芽

白米とくらべてお米の胚芽をより多く残して「精米」できます。
(モード) お米の胚芽にはたくさんの栄養素がつまっております。栄養価が高く玄米やぶつき米にくらべて、食べやすいお米に仕上がります。
(玄米の銘柄、産地、保管状況、保存期間(新米・古米)によって、胚芽が残る量が違います。)

上白米

白米よりも多く精米することで、炊き上がりの真っ白なお米に「精米」します。
(モード)

保存

一週間以内にお召し上がりください。
精米したお米の鮮度が保てるのは長くとも一週間です。常においしく召し上がるためには、必要な量を毎回精米することをお勧めします。栄養分の高い胚芽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。

炊飯について

【「白米みがき」モードで精米したお米の炊飯】

お手持ちの炊飯器の通常の水量で炊飯できます。但し、「白米みがき」後再計量した場合は、お米が多く入りますので水量を多めにしてください。
お米の品種、品質、水分量、保存期間などの違いにより炊きあがりかた、かため、やわらかめになる場合があります。この場合は水量を調節してください。
白米みがきしたお米は、必ず水とぎしてから炊飯してください。

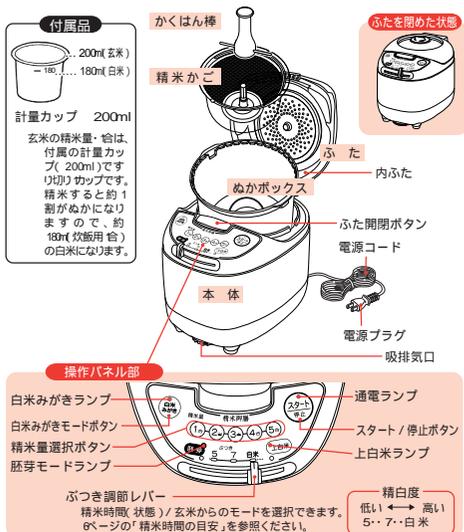
【「胚芽」・「精米」モードで精米したお米の炊飯】

「胚芽」5₁(5₃つき) 7₁(7₃つき) 白米を炊飯するときは、炊飯器用の計量カップ(180ml)または、付属の計量カップで180mlを目盛りを 180ml(180ml)としてはかりなおしてください。
精米 / 白米みがきしたお米は、必ず水とぎしてから炊飯してください。

お米は冷ましてから...

「精米 / 白米みがき」したお米は多少の熱を持っており、「精米 / 白米みがき」したばかりのお米を水に入れると割れやすく、おいしいご飯になりません。
冷ますときは、本体から精米かごを取り出して放置してください(1合で約 1時間)。風をあてたり、広げたりして急激に冷ますとお米が乾燥し割れやすくなります。

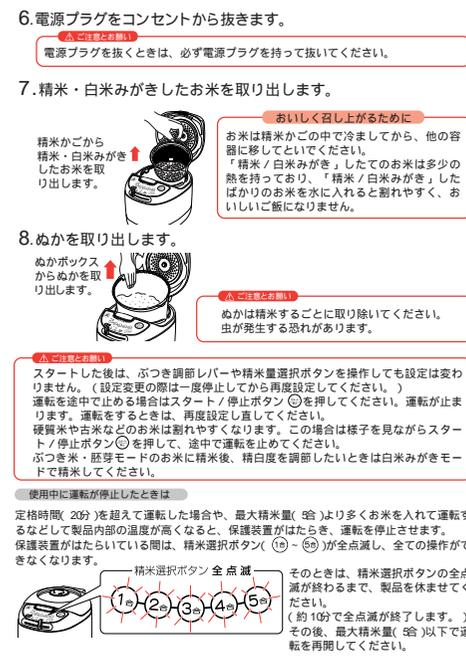
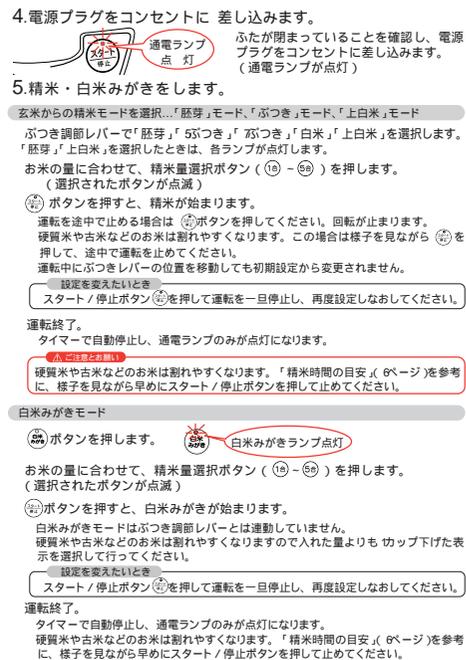
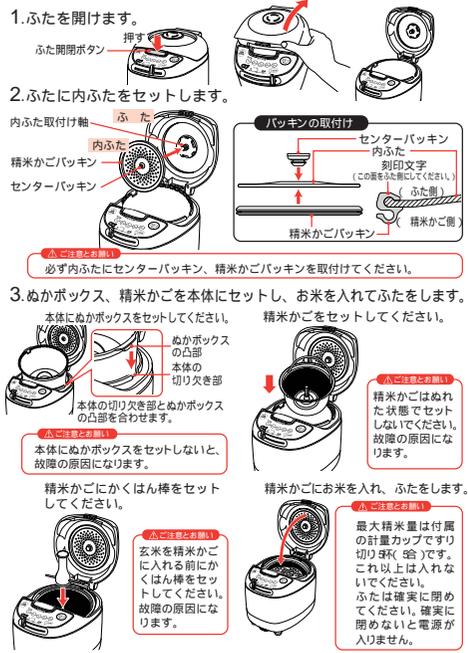
各部の名称とはたらき



精米量	胚芽	55つき	75つき	白米	上白米	白米みがき
1合	約490g	約490g	約490g	約490g	約109g	約109g
2合	約980g	約980g	約980g	約980g	約218g	約218g
3合	約1470g	約1470g	約1470g	約1470g	約327g	約327g
4合	約1960g	約1960g	約1960g	約1960g	約436g	約436g
5合	約2450g	約2450g	約2450g	約2450g	約545g	約545g

精米量一合：200mlを基準に、精米したときの時間です。

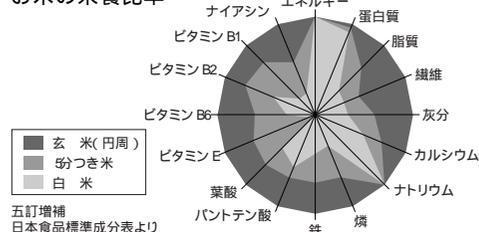
使いかた



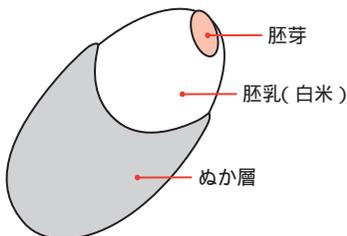
お米の豆知識

「栄養の鎖」と呼ばれる栄養バランスは、16種類のミネラルと20種類のビタミン、そして8種類の必須アミノ酸で構成されています。お米が栄養のバランスが良いといわれているのはこれらが充実しているからです。しかも、その大半は胚芽に含まれています。また、良質のタンパク質、ミネラル、酵素が凝縮したぬか層の中の「デンプン層(ぬか層の最下部)」を一緒に食べると一層健康に対して効果的と言えます。

お米の栄養比率



玄米の構成



米ぬか活用のすすめ

玄米を精米した後に出る米ぬかには生活に役立つ活用方法があります。米ぬかは捨ててしまわず、有効活用をお勧めします。

身の回りでの活用

油污れを落とす

大きめのバケツに米ぬかを入れ、鍋などの油污れに米ぬかをかけてはぬぐう、をくり返します。油污れのべとべとが取れたら表面に残った白い粉を拭き取ります。

肥料に……米ぬかはガーデニングの肥料としても使えます。

床を磨く

米ぬかを木綿の袋に入れて湿らせ、床や柱を磨くと、汚れが落ちてツヤが出ます。米ぬかで磨いた後に再度水ぶきをするとうるすれいに磨けます。

ぬか漬

ぬか床ができるまでは少し面倒ですが、ご家庭で美味しいぬか漬が楽しめます。ぬか床ができてしまえば冷蔵庫に置いておけるので、一日一回の手入れでOKです。また夏でもぬか床がいたみにくくなります。

ぬかはビタミンBの宝庫です。ぬか床に漬けた野菜はぬかのビタミンを吸収し、美味しく、健康にもよいお漬物になります。

ぬか床のお手入れ

- 1日に回りはなるべくかきまぜます。ぬか床の主な成分の乳酸菌の働きを助けます。
- ぬか床の表面は平らにしておきます。表面を平らにし、手の平などで空気を抜くように押さえます。
- ぬか床が減ってきたら、足しぬかが必要です。いりぬかが適量とぬかの分量の10%の塩を足してかきまぜてください。
- ぬか床が水っぽくなるのも防いでくれます。
- ぬか床から水が出てきたら、清潔なタオルなどで、上に浮いてきた水分のみを取り除きます。

ぬか床の作りかた

材料	いりぬか	500g	水	600ml
	塩	100g	赤唐辛子	2~3本

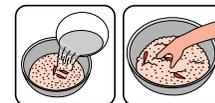
① 分量の水を鍋に入れ、火にかけ、塩をいれて煮とかし、冷ましておく。

② いりぬかを準備する。

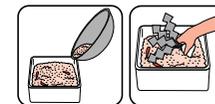
米ぬかは生鮮食品と同様です。できるだけ、精米器で精米した直後の新鮮なものをご利用ください。時間が経つと酸化がすすんでしまいます。煎りたての熱いものは使わないでください。必ずよく冷ましたものを使ってください。

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って、米ぬかにまざっている「もみがら」などを取り除きます。
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ります。焦げすぎない程度で火を止めて冷めます。ビンなどの保存容器に入れて冷蔵庫(冷凍庫でもOK)などに保管しておきます。

③ 大き目のボールに、いりぬか、赤唐辛子を入れ、の塩水を2回に分けてダマにならないように入れる。全体がしっとりとなるようにかき混ぜる。赤唐辛子はそのままで、きざんで種を抜いてから入れてもよいでしょう。柔らかくなりすぎないように気を付けてください。



④ 密閉容器にぬか床を移し、捨て漬け用の野菜をぬか床の奥の方へ押し込む。朝夕1回ずつ底のほうからよくかき混ぜて表面をベタベタと叩いて平らにする。



⑤ 室内に置いたまま、2日後に捨て漬け用野菜を取り出して、新しい捨て漬け用野菜を同じように漬け込みます。これを数回繰り返して2週間後にはよいぬか床ができあがります。この後は、冷蔵庫に入れて、色々なぬか漬けを試してみてください。

「発酵が遅いな」と思ったら、プレーンヨーグルトを大さじ1杯加えてぬか床をかき混ぜてください。乳酸菌が発酵を促進してくれます。

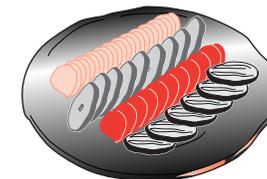
漬けたと食べごろ...目安です。お好みによって取り出して食べてください。

きゅうり 漬けてから5~6時間
塩すりした場合2~3時間
体丸ごとぬか床に入れます。

大根 漬けてから18~20時間
皮をむいて、10cmくらいの長さのものを縦半分
割りにしてぬか床に入れます。

セロリ 漬けてから2~3時間
細い茎や葉は取り除きます。長さ10cmくらいに切り、ぬか床に入れます。

なす まる漬で18~20時間
へたの反対に十字の切り込みを入れて約10時間
1個丸ごとぬか床に入れます。



にんじん 漬けてから丸1日以上
皮をむいて、10cmくらいの長さのものを
縦半分割りにしてぬか床に入れます。

お手入れ

注意 お手入れは、必ず運転を停止して、電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類は絶対に使わないでください。

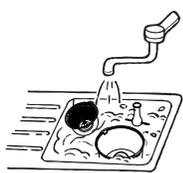
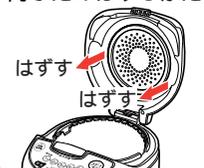
本体・ふた



水洗いはしないでください。
乾いたやわらかい布でふいてください。
汚れがひどいときは、やわらかい布を水でうすめた中性洗剤に浸してよくしぼってふき、そのあと乾いた布でふきとるとききれいになります。

かくはん棒・精米かご・ぬかボックス・内ふた・センターパッキン・精米かごパッキン

内ふたのはずしかた



中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。

△ ご注意とお願い

お手入れ後は水気を十分にふきとって完全に自然乾燥してからお使いください。

精米かごは消耗品です

長期間のご使用により、傷んだり、網目が切れることがあります。その場合は、ご使用を直ちに中止し、新しい精米かごと交換(有償)してください。
交換の際は製品の形名をご確認の上、お買い求めの販売店か、「お客様サービス係」まで、お問い合わせください。

こんなときは

こんなときは？	しらべるところ	処 置
モーターが回らない	電源プラグが正しく接続されていますか。	確実に接続してください。
	ふたは確実に閉まっていますか？	ふたを確実に閉めてください。
モーターは回るがかくはん棒が回らない	かくはん棒をセットしてから玄米を入れましたか。	かくはん棒が回転軸にかみ合っていないので、精米かごにかくはん棒をセットしてから玄米を入れてください。
お米が白くならない	硬質米または古米を使用されていませんか。	「ぶつき調節レバー」でもう一度短めの時間で精米をしてください。
	お米を精米していませんか。	お米が割れすぎているため分つき調節レバーを低めに設定して精米してください。
お米が割れる	硬質米または古米を使用されていませんか。	精米量が多い方が割れにくくなります。3～5合で精米してください。
お米の粒が小さい	軟質米または新米を使用されていませんか。	お米が割れすぎているため分つき調節レバーを低めに設定して精米してください。
途中で運転が停止する	精米量選択ボタン(1合～5合)が全点滅していませんか？	保護装置がはたらいています。10分以上休ませ、ボタンの全点滅が終わってから最大精米量(5合)以下で、運転を再開してください。

アフターサービス

1.保証書

裏表紙に添付しています。
保証書は「お買い上げ日」と「販売店名」の記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。
保証書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

お買い上げ日から 年間です。

3.修理を依頼される時

取扱説明書の内容をお確かめいただき、直らないときは電源プラグを抜いてからお買い上げの販売店または「お客様サービス係」に修理をご相談ください。

保証期間中の修理
保証書の規定により無料修理します。
商品に保証書を添えてお買い上げの販売店か「お客様サービス係」までお申し出ください。
保証期間がすぎている修理
修理により使用できる製品は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。お買い上げの販売店か「お客様サービス係」にご相談ください。

4.アフターサービスについてご不明の場合

「お客様サービス係」にお問い合わせください。

修理料金のしくみ
修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した商品の修理および部品交換などの作業にかかる料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

修理部品について
修理部品は、部品共通化のため、一部仕様や外観色などを変更する場合があります。

お客様サービス係
☎(フリーダイヤル) 0120- 337- 455
FAX (0256) 93- 1077
お電話承り時間: 平日(月曜～金曜)午前時～午後時
〒959-0292 新潟県燕市吉田西太田2084-2

お客様ご自身の修理は大変危険です。分解したり手を加えたりしないでください。

仕 様

電 源	AC100V 50/60Hz
定格消費電力	145W
定 格 時 間	20分
製 品 寸 法 (約)	幅 215x 奥行 285x 高さ 225mm
電 源 コード (約)	1.4m
付 属 品	計量カップ(200ml) 1ヶ
最大精米量(玄米)	付属の計量カップ200mlですり切り5杯(玄米5合分)

この製品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

長年ご使用の精米器の点検を！

愛情点検

ご使用の際このようなことはありませんか。

電源プラグや電源コードが異常に熱くなる。
電源コードに傷がついたり、電源コードを動かすと通電しなかったりする。
運転中に異常な回転音がある。
容器などに割れなどができた。
異常な臭いや音がある。

ご使用中

故障や事故防止のため、コンセントから電源プラグをはずし、必ず販売店にご連絡ください。点検・修理に要する費用などは販売店にご相談ください。