

発芽玄米器

# GT-D415 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読んでから使用してください。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てください。

## もくじ

安全上のご注意	1・2
各部の名称とはたらき	3・4
発芽玄米とは	4
発芽玄米の作りかた	5・6
おかゆの作りかた	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。

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

## 警告



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。



やけど・感電・けがをする恐れがあります。



やけどに注意してください。



使用中や使用直後はしばらく製品が熱くなっていますので、十分に注意してください。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。



熱いよー気をつけて!



定格 15A以上のコンセントを単独で使ってください。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



本体を水につけたり、水をかけたりしないでください。本体の丸洗いはしないでください。



ショート・感電の恐れがあります。故障の原因になります。



修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。



発火したり、異常動作してけがをすることがあります。



電源プラグは刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭いてください。

感電・ショート・発火の原因となります。

## 注意

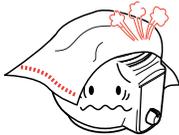


次のような所で使わないでください。

水のかかりやすい所。 火の近く。 熱に弱い敷物の上。 不安定な所。



蒸気口をふきんなどでふさがないでください。



故障やふたの変形の原因になります。

## 注意



熱板や内なべ底面に異物が付着した状態で使用しないでください。



調理時間が長くなったり故障の原因になります。



熱板で調理したり、付属の内なべ以外のなべや、やかんを使用しないでください。



過熱や異常動作、感電・故障の原因になります。



内なべや、発芽専用かごを直火にかけないでください。



内なべ変形の原因になります。



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。電源コードに足などを引っかかないよう十分ご注意ください。

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。



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劣化することがあります。電源コードや電源プラグが異常に熱くなったときはすぐに使用をやめ、販売店にご相談ください。



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、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



内なべを傾けて本体にセットしないでください。



安全装置はたつき、正常に調理できないことがあります。



空だきをしないでください。



火災や故障の原因になります。



落としたり、強い衝撃を与えないでください。



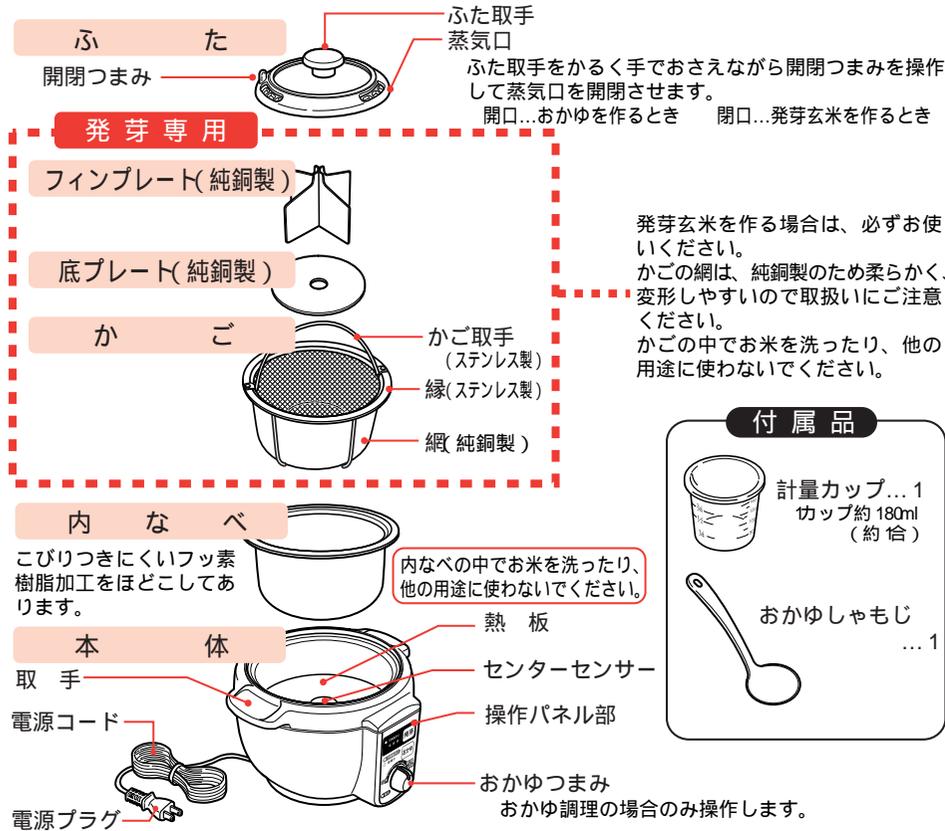
感電・故障の原因になります。



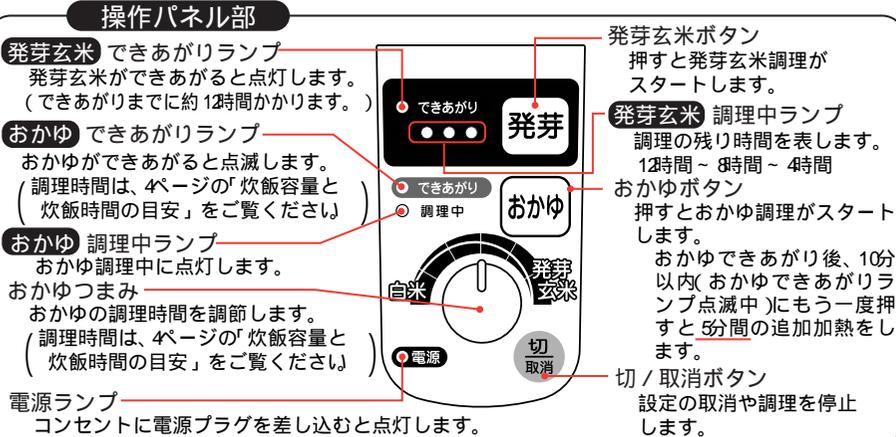
交流 100V以外では使用しないでください。

火災・感電の原因になります。

# 各部の名称とはたらき



発芽玄米を作る場合は、必ずお使いください。  
かごの網は、純銅製のため柔らかく、変形しやすいので取扱いにご注意ください。  
かごの中でお米を洗ったり、他の用途に使わないでください。



## 発芽玄米の調理量と調理時間

発芽玄米の調理量  
付属の計量カップで1～4合まで作ることができます。

発芽玄米の調理時間  
約12時間(時間調整はできません。)

## おかゆの炊飯容量と炊飯時間の目安

おかゆの炊飯容量

	発芽玄米・白米の量	できあがり	「できあがり」はごはん茶碗の杯数です。具入りのおかゆを炊く場合の最大炊飯容量は1合です。(全がゆの場合)
全がゆ	最小1/4合～最大1 3/4合	1～6杯	
七分がゆ	最小1/3合～最大1合	2～6杯	
五分がゆ	最小1/4合～最大3/4合	2～6杯	

おかゆ調理時間つまみのセット位置と調理時間の目安

米の混合比率	おかゆつまみのセットの位置(目安)	調理時間(目安)	おかゆつまみひとつと目盛につき約10分間の時間調節ができます。白米と発芽玄米の混合比率やお好みにより調節してください。調理時間は炊飯容量、水加減、水温、周囲温度等により多少変わります。
白米のみ	一番左の位置に合わせる	約45～55分	
白米：発芽玄米 1：1	中央の位置に合わせる	約75～85分	
発芽玄米のみ	一番右の位置に合わせる	約105～115分	

### △ご注意とお願い!

発芽玄米のみで全がゆ1/4合を炊く場合は一番下の水位線の目盛がかくれるくらいまで水を入れてください。  
最大炊飯容量よりも多くまたは、最小炊飯容量よりも少なく炊かないでください。  
具は米の上にのせます。  
具の種類によりふきこぼれやすい物があります。ふきこぼれそうになったら、ふたをとってください。  
塩は必ず炊き上がったから加えてください。(調理終了後はすぐに9ページの「お手入れ」を参考にお手入れしてください。)  
クッキングガイドで使用している計量の目安は 1カップ180ml 大さじ杯は15ml 小さじ杯は5mlです。

# 発芽玄米とは

お米を少しだけ発芽させた「発芽玄米」  
「栄養価」「おいしさ」ともにアップした、いいとこどりの優れたお米です。

### 1. 活性化したお米

発芽玄米とは、胚芽が膨らんで発芽し始めたものです。発芽によってお米が活性化し、眠っていた生命力が高まり、栄養価の高いお米へと変わります。

### 2. ほんのりとした甘味、うまみ、コク

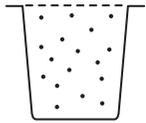
発芽によって、甘味、うまみ、コクが増し、玄米では硬かった「ぬか層」も柔らかくなり、食べやすくなります。

### 3. 栄養豊富なお米

発芽によりお米が活性化することでアミノ酸の一種であるギャバ(γ-アミノ酪酸)が白米の約10倍。また、タンパク質、ミネラル、食物繊維などの栄養も豊富です。

# 発芽玄米の作りかた... ふたの蒸気口は開めた状態で使います。

## 1.玄米をはかります。



付属の計量カップでお米を計ります。(約1~4合まで)

## 2.玄米を水洗いします。



玄米はとがずにやさしく水洗いします。玄米を水洗いするときは内なべ・かご以外の容器をお使いください。

### △ご注意とお願い

玄米を水洗いするときは、内なべおよびかごを使わないでください。  
内なべ：フッ素樹脂加工面の傷やへこみなどの原因になり、うまく炊けなくなることがあります。  
かご：変形して網が切れたり、故障の原因になります。

## 3.かごに底プレートとフィンプレートをセットします。



フィンプレート

底プレート

かご

△ご注意とお願い  
必ずセットしてください。

## 4.かごに水洗いした玄米を入れます。



### △ご注意とお願い

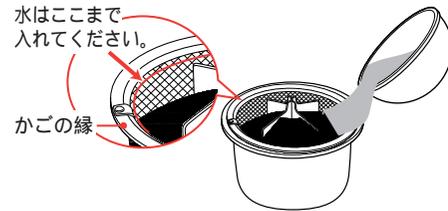
付属のかご以外の容器は絶対に使わないでください。  
発芽に必要な温度と長時間(約12時間)使用の条件で腐敗のない発芽玄米を作るため、抗菌作用を発揮する純銅製を使用しています。  
玄米は浸水せず、すぐにお使いください。  
玄米は均等になるように入れ、水平にならしてください。

## 5.内なべに玄米の入ったかごをセットします。



かご取手を持って、内なべの中央にゆっくりとセットしてください。

## 6.内なべに水を入れます。



水はここまで入れてください。

かごの縁

### △ご注意とお願い

水は玄米の量にかかわらずかごの縁の下まで入れてください。

## 7.本体に内なべをセットします。



内なべをかるく左右に回して正しくセットします。

### △ご注意とお願い

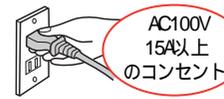
内なべの外側に水滴や異物がついていたら、乾いた布でふき取ってください。内なべが傾いた状態でセットされますと調理時間が長くなったり、調理できないことがあります。

## 8.ふたをします。



ふたの蒸気口は閉めてください。

## 9.コンセントに電源プラグを差し込みます。



AC100V  
15A以上の  
コンセント

奥まで確実に差し込んでください。

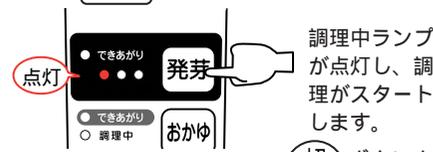


電源ランプが点灯します。

### △ご注意とお願い

日差しが強いところや周囲温度の高いところでの使用は避けてください。雑菌が繁殖しやすくなります。

## 10. 発芽 ボタンを押します。



調理中ランプが点灯し、調理がスタートします。

途中でやめたいときは「切」ボタンを押します。

## 11.発芽玄米のできあがり。

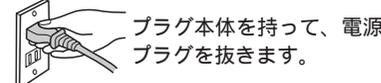


発芽玄米ができあがるとピー音が鳴り「できあがりランプ」が点灯します。  
発芽玄米は、できあがり次第すぐにお手持ちのざるに移して流水でよく洗ってください。

### △ご注意とお願い

発芽玄米の胚芽部はとれやすいので、とがずに流水でよく洗ってください。  
発芽玄米をかごの中で洗わないでください。変形して網が切れたり故障の原因になります。

## 12.使用後は



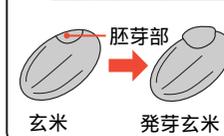
プラグ本体を持って、電源プラグを抜きます。



電源ランプが消灯します。

製品が冷めてから9ページの「お手入れ」の項を参考に早めにお手入れしてください。

### 発芽玄米について



胚芽部が少しふくらみます。  
玄米の種類によっては、ふくらみかたにばらつきがあります。

### △ご注意とお願い

発芽玄米のでき具合は、米の銘柄や保存状態、水温などにより変わります。  
内なべ内の水は、雑菌が繁殖しやすく腐敗の原因になりますので、すぐに捨ててください。出来上がった発芽玄米は、独特の発酵臭がします。  
放置すると腐敗しますので、すぐに炊飯、または冷凍庫で保管してください。

### 保存について

すぐに炊飯しないときは、よく水洗いし、水を切ったあと、密閉容器・ビニール袋など別の容器に入れ、冷凍庫で保管してください。調理するときは、調理する直前に冷凍庫から出して水洗いしてください。

### △ご注意

本製品に入れたまま放置した場合や、冷蔵庫で保管した場合は腐敗します。

### 発芽玄米の炊きかた

発芽玄米は水をよく含んでいるので、炊飯時間と水量は、通常の白米の炊飯と同様に炊いてください。

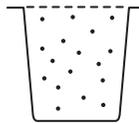
白米と混ぜて炊飯する場合  
白米2に対して発芽玄米 1を用意します。  
発芽玄米の比率はお好みにより、調整してください。  
白米をといでから発芽玄米を加えて、やさしく混ぜ、炊飯します。

### △ご注意とお願い

発芽玄米はいたみやすいので、タイマー炊飯はできません。すぐに炊飯してください。  
この製品でごはんは炊けません。ごはんを炊く場合、お手持ちの炊飯器で炊いてください。

# おかゆの作りかた... ふたの蒸気口は開けた状態で使います。

## 1 発芽玄米(または白米)をはかります。



付属の計量カップでお米を計ります。  
付属の計量カップはすりきり1杯で約180ml(約1合)です。

## 2 発芽玄米(または白米)を洗います。



白米と発芽玄米は別々に洗ってください。

### △ご注意とお願い

お米を洗うときは、内なべやかごを使わないでください。  
フッ素樹脂加工面の傷やへこみなどの原因になり、うまく炊けなくなることがあります。

## 3 水加減をします。

内なべにお米を移し、水加減をします。

内なべは水平に



発芽玄米と白米の混合比率に関係なく、全がゆと五分がゆは内なべの水位線に合わせます。  
七分がゆは下の表に合わせます。

	米の量	水の量
全がゆ	1/4合	全がゆの1/4
	1合	全がゆの1
五分がゆ	1 3/4合	全がゆの1 3/4
	1/4合	五分がゆの1/4
	1/2合	五分がゆの1/2
七分がゆ	3/4合	五分がゆの3/4
	1/3合	全がゆの1/2
	2/3合	全がゆの1
	1合	全がゆの1 1/2

白米はお好みにより30分くらい浸水してから炊いてください。長時間の浸水はふきこぼれの原因になりますので、ご注意ください。

### △ご注意とお願い

おかゆのでき具合はお米に含まれる水分量により変わります。お好みにより水の量を調節してください。

1 1/2 発芽玄米のみで全がゆ 1/4合を炊く場合は図のように一番下の水位線の目盛がかくれるくらいまで水を入れてください。ごはんは入れないでください。ふきこぼれの原因になります。

## 4 本体に内なべをセットします。

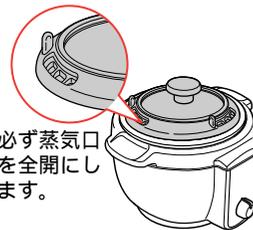


内なべをかるく左右に回して正しくセットします。

### △ご注意とお願い

内なべの外側に水滴や異物がついていたら、乾いた布でふき取ってください。内なべが傾いた状態でセットされると調理時間が長くなったり、調理できないことがあります。

## 5 ふたをセットします。



必ず蒸気口を全開にします。

### △ご注意とお願い

蒸気口を閉めた状態で炊くとふきこぼれます。

## 6 コンセントに電源プラグを差し込みます。



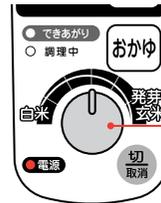
AC100V 15A以上のコンセント

奥まで確実に差し込んでください。



電源ランプが点灯します。

## 7 おかゆつまみをセットします。



4ページの「炊飯時間の目安」を参考にしておかゆつまみをセットします。

おかゆつまみ

### △ご注意とお願い

おかゆ調理中におかゆつまみを回しても、時間は変えられません。やり直したいときは「切取消」ボタンを押して、いったん調理を中止してから再び合わせてください。

## 8 おかゆボタンを押します。



調理中ランプが点灯し、調理がスタートします。

途中でやめたいときは

「切取消」ボタンを押します。

## 9 できあがり。



ピー音が8回鳴り、「できあがりランプ」が点滅します。(10分間点滅し、その後消灯します。)

もう少し炊きたいな...と思ったら

おかゆできあがり後、10分以内(「おかゆ」できあがりランプが点滅中)におかゆボタンを押すと5分間の追加加熱をします。

## 10 軽く混ぜます。



おかゆは時間がたつとりのり状になりますので、お早めにお召し上がりください。ふたを取りはずす際は、蒸気口から蒸気が出ますので、やけどをしないようご注意ください。おかゆしゃもじは付属のものをお使いください。

## 11 使用後は



プラグ本体を持って、電源プラグを抜きます。



電源ランプが消灯します。

製品が冷めてから9ページの「お手入れ」の項を参考に早めにお手入れしてください。

# お手入れ... ご使用後は必ずお手入れしてください。

## △ご注意とお願い

電源プラグがコンセントから抜いてあることを確認し、製品が冷めてからお手入れをしてください。食器用洗剤以外は使わないでください。シンナー、ベンジン、スプレー式クリーナー、たわし類(ナイロン・金属製など)、みがき粉は使用しないでください。

### 本体

### かご・フィンプレート・底プレート



よく絞ったふきんでふいてください。



柔らかいスポンジや布を使って食器用洗剤で丸洗いしてください。その後、乾いた布で水気を完全にふき取り、内なべおよび本体の外で、風通しのよい乾燥したところに保管してください。

お手入れを行っていても変色を完全に避けることはできません。変色がひどい場合は下記を参考にお手入れしてください。

変色したときは...

柔らかい布に市販の銅磨材を少量つけて、こすり落としてください。

変色層がきれいになったら、必ず食器用洗剤で洗浄した後、乾いた布で水気を完全にふき取ってください。

緑青が発生したときは...

酢に少量の塩をまぜた溶液を布につけて、こすり落としてください。

あとは食器用洗剤で洗ってすすいでください。

( 緑青は医学的には無害と言われておりますが、必ずお手入れをしてください。 )

### 内なべ



内なべは丸洗いができます。汚れがひどいときは、時間程水につけておきしてスポンジかやわらかい布を使って食器用洗剤で丸洗いしてください。丸洗いが終わりましたら、乾いた布で水分をふきとってください。

## △ご注意とお願い

変形させないよう注意してください。フッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。スプーンや食器類を入れない。付属のおかゆしゃもじを使う。調味料を使ったときはすぐ洗う。酢は使わない。漂白剤は使わない。フィンプレート・底プレートを直接入れて保管しない。

### 熱板・センターセンサー



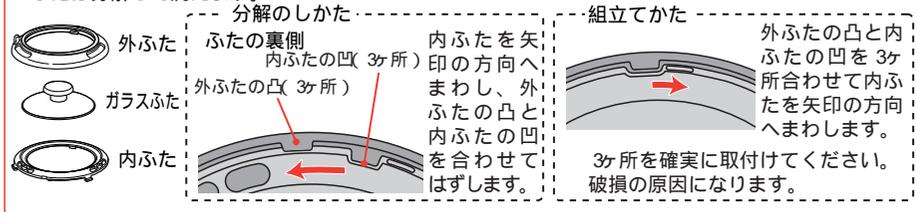
汚れや異物はふきとってください。熱板に料理カスなどの異物がこびりついてとれないときは、細かいサンドペーパー(32番程度)で軽くみがき、よく絞ったふきんでふきとってください。こびりついたまま使用すると調理性能に影響したり、故障することがあります。熱板に水分がついた場合は、乾いた布等でよくふきとってから保管してください。水分がついたままですと熱板のサビの原因になります。

### ガラスふた・外ふた・内ふた・おかゆしゃもじ・計量カップ



スポンジかやわらかい布を使って食器用洗剤で丸洗いし、乾いた布で水分をふきとってください。

ふたは分解して洗えます。



# こんなときは

こんなときは?	調べる ところ
シンがある、固すぎる	お米の量や水加減はあっていますか。調理時間の設定は適切ですか。内なべの裏、熱板・センターセンサーに異物などがついていませんか。
炊けていなかった	調理時間の設定は適切ですか。お米の量や水加減はあっていますか。停電がありませんでしたか。おかゆボタンを押しましたか。
のり状になる	白米を十分とぎましたか。調理時間の設定は適切ですか。調理してから時間がたっていないか。
ふきこぼれる	白米を十分とぎましたか。ごはんを入れてませんか。お米の量や水加減はあっていますか。ふたの蒸気口を全開にして炊きましたか。白米を長時間浸水していませんか。
こげつく	お米の量や水加減はあっていますか(発芽玄米のみで全がゆ11合を炊く場合は一番下の水位線の目盛がかかるくらいまで水を入れてください。)
においが強い	発芽玄米をよく洗いましたか。長時間放置した発芽玄米を使っていませんか。
調理中ランプとできあがりランプが点滅して炊けない	お米の量や水加減はあっていますか。内なべの裏、熱板、センターセンサーに異物などがついていませんか。
ランプがつかない	電源プラグがコンセントから抜けていませんか。

おかゆは正しく炊いても内なべの底に多少こびりつくことがあります。次のようなときはこびりつきが強くなります。 具や調味料を入れて炊いたとき 調理量が少ないとき

発芽玄米	胚芽部がふくらまない	停電がありませんでしたか。 古い玄米を使っていませんか。 発芽玄米ボタンを押しましたか。
	においが強い	かご・フィンプレート・底プレートを正しくセットしましたか。 日差しが強いところや周囲温度の高いところで使っていないですか。 できあがり後、長時間放置していませんか。 玄米をよく洗いましたか。

# 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 1年間です。

## 3.修理を依頼されるとき

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当社「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が当社「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が当社「お客様サービス係」にご相談ください。

### お客様サービス係

フリーダイヤル) 0120- 33- 7455

FAX ( 0256) 93- 1077

お電話承り時間: 平日(月曜～金曜) 午前9時～午後5時

〒959-0292 新潟県西蒲原郡吉田町大字西太田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	発芽玄米 88W/おかゆ 350W		
製 品 寸 法 ( 約 )	250x 245x 215 mm		
電 源 コード ( 約 )	1.4m		
付 属 品	計量カップ、おかゆしゃもじ、クッキングガイド		
おかゆの炊飯容量 ( 約 )	全がゆ 1.4- 1.7合 ( 45 - 215 )	七分がゆ 1.3- 1.6合 ( 60 - 180 )	五分がゆ 1.4- 1.7合 ( 45 - 135 )
発芽玄米の調理量 ( 約 )	付属の計量カップで 1合～4合まで		