

精米専用

家庭用
コンパクト精米器

MR-D610 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。
不適切な取扱いが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。
- 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。

● も く じ

安全上のご注意	1
上手な精米のしかた ご使用にあたってのご注意	2
各部の名称とはたらき	3
使いかた	4・5
米ぬか活用のすすめ	6
お手入れ こんなときは	7
アフターサービス	8

RM0009B

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と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いません。

※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

 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 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。	 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 安全スイッチ部やすきまに細い棒などを入れないでください。	 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 精米プレートは鋭利なので直接手で触れないでください。けがをする恐れがあります。	

注意

 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・漏電火災の原因となります。	 プラグを抜く 部品の取り付け、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。
 強制 交流 100V 以外では使用しないでください。火災・感電の原因となります。	 強制 電源プラグを抜くときは、電源コードを持って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。
 禁止 材料を入れずに空回しをしないでください。故障の原因となります。	 禁止 精米中に製品を動かさないでください。けがの原因となります。精米中移動禁止！
 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となります。	 ぬれ手禁止 濡れた手で操作しないでください。感電や故障の原因となります。
 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。	 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、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

上手な精米のしかた

- **精 白 度** 玄米の品種、品質、保存状態、保存期間により精白度が変わりますので「切りかえレバー」で調整してください。
たとえば、硬度の高いお米や古米などの含水率の低い玄米は、精白度が低くなります。逆に硬度の低いお米や新米などの含水率の多い玄米は、精白度が高くなります。
もち米はうるち米より硬度が低いので精米時間は、短くしてください。

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。

お米は冷ましてから・・・

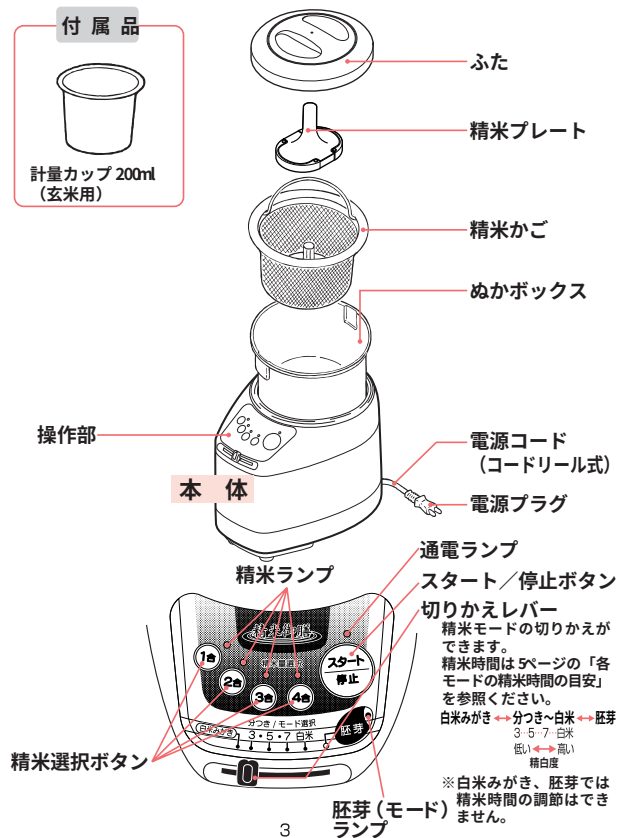
精米したお米は温かくなっています。冷ましてから洗米してください。温かいまま水に入るとお米が割れることがあります。

- **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、ばさついたりおいしくなくなってきました切りかえレバーを「白米みがき」の位置に合わせて精米するとこの酸化皮膜をとることができます。
- **胚 芽 (モード)** 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。お米の胚芽にはたくさんの栄養素がつまっており、栄養価が高く、玄米や分つき米に比べて、食べやすいお米に仕上がります。(玄米の銘柄、産地、保管状況によって、胚芽が残る量が違います。)
※多少、多目の水かげんで炊飯してください。
※胚芽米は炊飯中に独特のにおいがすることがあります。

ご使用にあたってのご注意

- **もみ について** もみ からの付いたお米は、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、玄米中に混じっている場合は、精米前後で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をご利用ください。精米量は 1 合～ 4 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、製品故障の原因となります。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) が必要です。付属の計量カップ (玄米用) ですり切り 1 杯が玄米 1 合です。分つき米を炊飯する時は炊飯器用の計量カップ (180ml) でもう一度、計ってから炊飯してください。
- **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。栄養分の高い胚芽は食味の低下が特により早いので精米したてをお召し上がりください。

各部の名称とはたらき



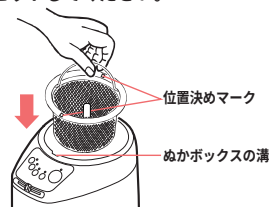
使いかた

1. ぬかボックス、精米かごを本体にセットします。
本体にぬかボックスをセットしてください。



● セットしないと故障の原因となります。

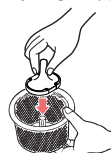
精米かごは位置決めマークをぬかボックスの溝に合わせてセットしてください。



位置決めマーク

ぬかボックスの溝

精米かごに精米プレートをセットしてください。



● 玄米を精米かごに入れる前に精米プレートをセットしないと、精米プレートがセットできなくなりますのでご注意ください。

精米かごに玄米を入れ、ふたをします。



● ふたは確実に閉めてください。確実に閉めないで安全スイッチが働かず精米できません。

● 最大精米量は付属の計量カップですり切り4杯(4合)です。これ以上は入れないでください。故障の原因となります。

2. 電源プラグをコンセントに差し込み、精米をします。

- ① ふたを開け、電源プラグをコンセントに差し込みます。(通電ランプが点灯)
- ② 「切りかえレバー」をお好みの位置に合わせます。
- ③ 精米量に合わせて、「精米量選択ボタン」を押します。 (「精米ランプ」が点滅)
- ④ 「スタート/停止ボタン」を押すと、精米が始まります。

精米を途中でとめるときには、「スタート/停止ボタン」を押してください。

各モードの精米時間の目安

精米モード	白米みがき	分つき	分つき	分つき	白米	胚芽
1 合	約30秒	約35秒	約50秒	約20秒	約25秒	約15秒
2 合	約30秒	約40秒	約55秒	約25秒	約30秒	約20秒
3 合	約40秒	約50秒	約20秒	約25秒	約35秒	約30秒
4 合	約45秒	約55秒	約25秒	約20秒	約40秒	約40秒

- ふたが水滴でくもることがありますが、異常ではありません。
- 最適な精米時間は、お米の品種や保存状態により異なりますので、仕上がりを見て、お米に合わせて調節してください。

3. 精米したお米を取り出します。

精米かごから精米したお米を取り出します。



● 精米かご、精米プレートがぬれた状態で使用しないでください。故障の原因となります。

● 20分以上のくり返し運転はしないでください。故障の原因となります。

● お米は冷ましてから、軽くといでください。

● 「胚芽」モードのお米は、「胚芽」が取れやすいので優しく「とぐ」ことをおすすめします。

4. ぬかを取り出します。

ぬかボックスからぬかを取り出します。



● ぬかは精米することに取り除いてください。虫が発生する恐れがあります。

● お米が割れやすいときは……硬質米や古米等の乾燥したお米は割れやすくなります。お米が割れやすいときは、切りかえレバーを少し低めに設定して精米してください。

3 5 7 白米
低い ← 高い
精白度

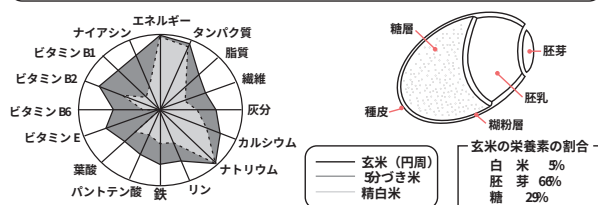
切りかえレバー

5

4

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大変多くの栄養が含まれています。この栄養をそのまま捨てるのは大変もったいない話です。有効活用をお勧めします。



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。

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、冷まし、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。なるべく早めに使ってください。

煎りぬかをそのまま食べる

・煎りぬかは1回の食事毎に大さじ1杯程度を水やお湯で飲みます。米ぬかに含まれる食物繊維や、ビタミン類は健康や美容によいと言われています。

その他、お好み焼きやクッキーなど色々お試しください。

肥料に・・・
 米ぬかはガーデニングの肥料としても使えます。

6

煎りぬかを料理に入れる

・手作りハンバーグやコロケの具の中に煎りぬかを入れて料理をすると食べやすくなります。

（4人につき大さじ2～3が目安です。ハンバーグはつなぎのパン粉は少な目にしたほうがいいでしょう。）

お手入れ



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。

注意 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



精米プレート・精米かごぬかボックス



- 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、水でうすめた中性洗剤をやわらかい布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れいになります。

- 中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。

- **お手入れ後は水気を十分にふきとって完全に乾燥してからお使いください。**

- 精米プレートはぬかで目づまりすることがあります。ハブラシなどでぬかを取り除いてください。



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？ ふたは確実に閉まっていますか？	確実に接続してください。 ふたを確実に閉めてください。
モーターは回るが精米プレートが回らない	精米プレートをセットしてから玄米を入れましたか？	精米プレートが回転軸にかみ合っていないので、精米かごに精米プレート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？ もみ粉を精米していませんか？	「切りかえレバー」でもう一度短めの時間で精米をしてください。 もみ粉は精米できません。
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。3～4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切りかえレバーを低めに設定して精米してください。
精米ムラになる	お米を入すぎいませんか？	最大精米量は付属の計量カップですり切り4合です。これ以上の量のお米を入れないでください。

7

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「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か当社「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

当社「お客様サービス係」にお問い合わせください。

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	170W
定 格 時 間	20分
製 品 寸 法 (約)	200×270×235
電 源 コード (約)	1.4mコードリール式
付 属 品	計量カップ (200ml) 1ヶ
最大精米量 (玄米)	付属の計量カップですり切り4合 (4合分)

8