

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の条件でのみ利用することが出来ます。

1. お客様は非営利目的に限り、ダウンロード、および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、この著作権表示およ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。

当社およ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、意匠権およ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。並びに資料および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、当該著作権の表示、使用条件を遵守する必要があります。

※このコンテンツはWeb上での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。

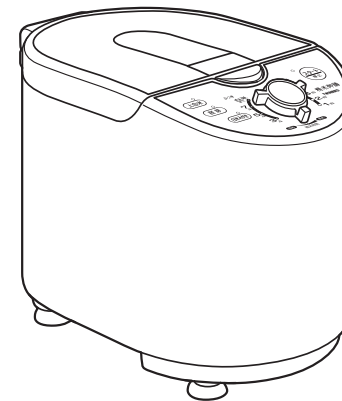
※この資料並びにコンテンツの内容は、それぞれの商品の発売時点のものです。

※デザイン、仕様は商品改良のため予告なく変更する場合があります。

家庭用

精米専用

コンパクト精米器 MR-E700 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、正しくご使用ください。特に「安全上のご注意」は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- 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。

RX1007B

● もくじ

安全上のご注意	1
各部の名称とはたらき	2
お使いになる前に	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	

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



禁止 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。



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。



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 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。



強制 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込んでください。
感電やショート・発煙・発火の恐れがあります。



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。



ぬれ手禁止 濡れた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。
感電やけがの原因になります。



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。



強制 電源プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取ってください。
火災の原因になります。



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 連続使用は15分以内です。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 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。



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。



禁止 落としたり、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 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 水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。



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。



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。



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。



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。

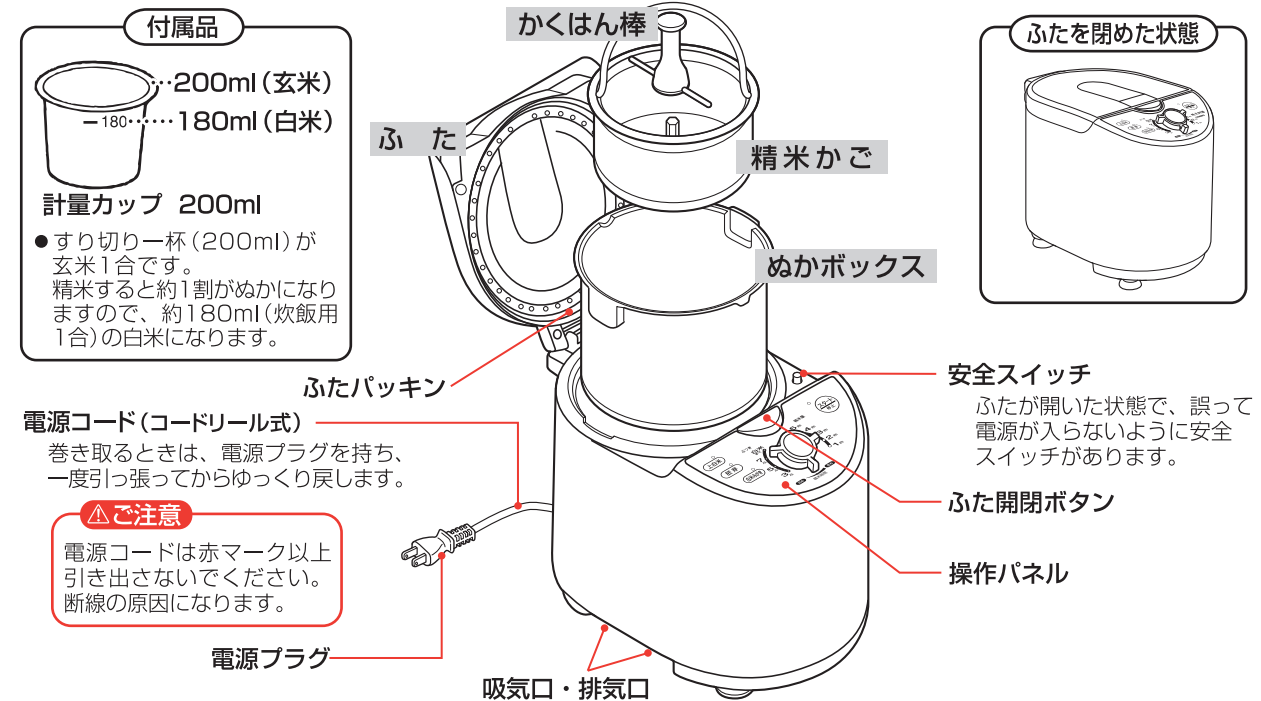


禁止 安全スイッチをふたの開いている状態で押さないでください。
スイッチが入ったままですとかくはん棒が回転し、けがをする恐れがあります。



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。

各部の名称とはたらき

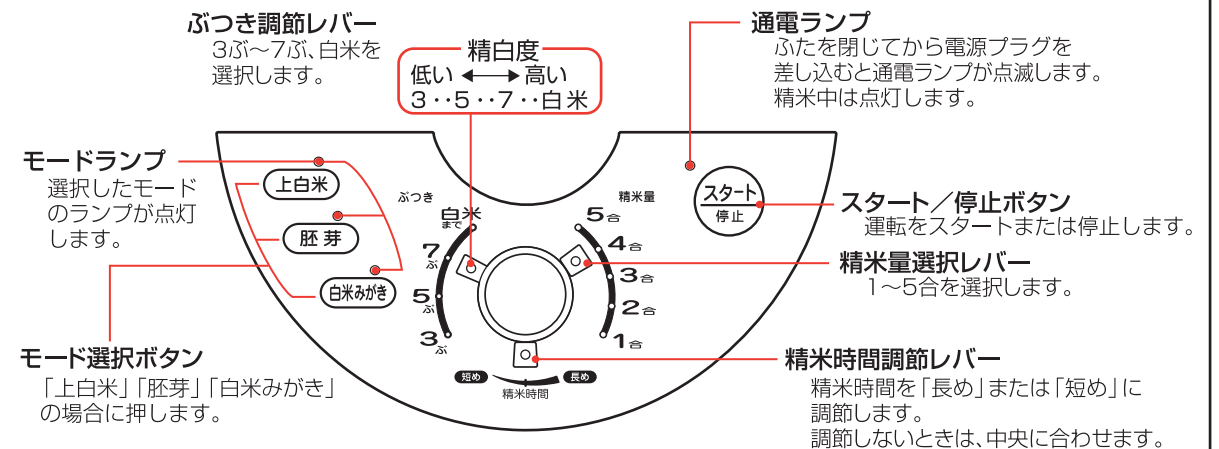


電源コード(コードリール式)
巻き取るときは、電源プラグを持ち、一度引っ張ってからゆっくり戻します。

△ご注意

電源コードは赤マーク以上引き出さないでください。断線の原因になります。

操作パネル部の名称とはたらき

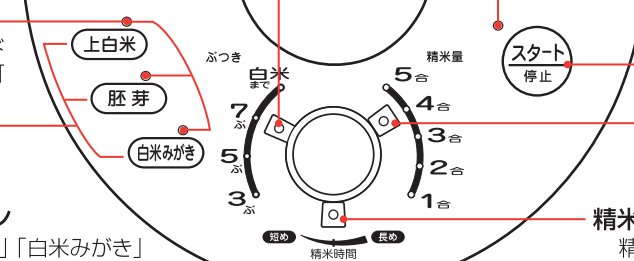


ぶつき調節レバー
3ぶ~7ぶ、白米を選択します。

精白度
低い ← → 高い
3・5・7・白米

通電ランプ
ふたを閉じてから電源プラグを差し込むと通電ランプが点滅します。精米中は点灯します。

モードランプ
選択したモードのランプが点灯します。



スタート/停止ボタン
運転をスタートまたは停止します。

モード選択ボタン
「上白米」「胚芽」「白米みがき」の場合に押します。

精米量選択レバー
1~5合を選択します。

モードについて

玄米を「3ぶ」~「白米」の精白度に精米するときは、モードは選択しません。

「上白米」モード …… 精米モードの白米よりさらに多く精米します。めか層をしっかりと落として精米しますので、炊き上がりの真っ白なお米に精米できます。ぶつきの調節はできません。

「胚芽」モード …… 精米モードの白米とくらべてお米の胚芽をより多く残して精米します。玄米の産地、品種、水分量、保存期間、保存状態により胚芽の残量は異なります。また、市販の胚芽米とは、状態が異なります。お米の胚芽にはたくさんの栄養素が詰まっており、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。お米はあまり白くなりません。

「白米みがき」モード …「白米」の酸化部分をとりぞきます。長期保存したお米は表面が酸化し、「臭い」や「バサつき」が生じて味が低下します。

お使いになる前に

- **精白度** 精白度は、玄米の産地、品種、保存状態、保存期間（新米、古米）により変わります。特に玄米の水分量によって精白度が変わります。古米などの含水率の低い玄米や硬度の高いお米は、精白度が高くなります。新米などの含水率の高い玄米や硬度の低いお米は、精白度が低くなります。精米時間調節レバーで精米時間を「長め」または「短め」に調節してください。

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。お米本来のおいしさを削り落とさないためにも精米のしすぎにご注意ください。

- **もみ 粉について** もみ 粉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、玄米中に混じっている場合は、「精米」前に取り除いてください。

- **精米量** ● 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」できなかつたり、製品故障の原因になります。
● 玄米の精米量1合は、付属の計量カップですり切り1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1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。
● 玄米の計量は、必ず付属の計量カップ（200ml）をご利用ください。

- **保存** 一週間以内にお召上がりください。常においしく召上がるためには、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。

精米時間の目安（約）

精米	ぶつき調節	胚芽米	3ぶつき	5ぶつき	7ぶつき	白米	上白米	白米みがき
1	合	1分30秒	*35秒	*1分	*1分40秒	*2分40秒	*3分15秒	20秒
2	合	2分	*45秒	*1分10秒	*1分45秒	*2分40秒	*3分30秒	25秒
3	合	3分	*50秒	*1分15秒	*2分	*2分45秒	*3分45秒	30秒
4	合	3分15秒	1分	1分25秒	2分10秒	3分20秒	4分	30秒
5	合	3分30秒	1分	1分30秒	2分30秒	3分30秒	4分15秒	30秒

- 精米量1合：200mlを基準に、精米時間調節レバーを中間に合わせて精米したときの目安時間（約）です。
- *マークのモードでは、精米時間の終わりに約1秒間回転数が上昇します。

時間調節	短め（約）	長め（約）	時間調節	短め（約）	長め（約）
1 合	-15秒	+15秒	4 合	-25秒	+25秒
2 合	-20秒	+20秒	5 合	-30秒	+30秒
3 合	-20秒	+20秒			

- 白米みがきモードでは、長めのみ調節できます。白米での保存期間が長い場合に使います。
- 「3ぶつき」モードでは、長めのみ調節できます。

炊飯について 必ず水とぎしてから炊飯してください。

- 【「白米みがき」モードで精米したお米の炊飯】
● 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。
● お米の産地、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、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。

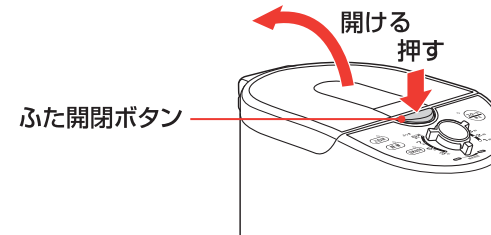
- 【「胚芽」・「精米」・「上白米」モードで精米したお米の炊飯】
● お手持ちの炊飯器の通常の水量で炊飯できます。
● 炊飯するときは、炊飯器用の計量カップ（180ml）または、付属の計量カップで180の目盛りを1カップ（180ml）としてはかりなおしてください。

お米は冷ましてから

「精米／白米みがき」したてのお米は多少の熱を持っています。「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（5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。

使いかた

1. ふたを開けます。

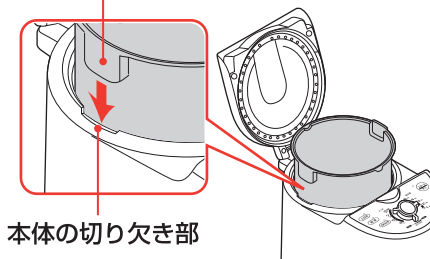


2. ぬかボックス、かくはん棒、精米かごをセットします。

- ① ぬかボックスを本体にセットします。

ぬかボックスの凸部

本体の切り欠き部とぬかボックスの凸部を合わせます。



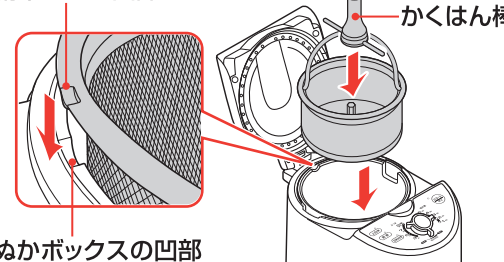
本体の切り欠き部

△ご注意
本体にぬかボックスを必ずセットしてください。故障の原因になります。

- ② かくはん棒を取付けた精米かごを本体にセットします。

精米かごの凸部

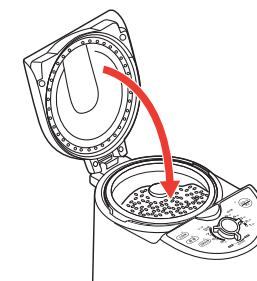
ぬかボックスの凹部と精米かごの凸部を合わせて入れます。



ぬかボックスの凹部

△ご注意
● 精米かごは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。
● ぬかボックスと精米かごの位置が合っていないとふたが閉まりません。
● かくはん棒は、お米を精米かごに入れる前に取付けしてください。故障の原因になります。

3. お米を入れてふたを閉めます。



精米かごにお米を入れ、ふたを閉めます。

最大精米量
最大精米量は5合です。
（付属の計量カップですり切り5杯）
これ以上は入れないでください。

お願い
ふたはカチッと音がするまで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。

4. 電源プラグをコンセントに差し込みます。



ふたが閉まっていることを確認し、電源プラグをコンセントに差し込みます。（通電ランプが点滅します。）
！ふたが正しく閉まっていないと点滅しません。

5. モードを選びます。

「上白米」「胚芽」「白米みがき」モード選択ボタンを押して、対応するランプを点灯させます。
もう一度押すと取消すことができます。

- 玄米を「3ぶ」～「白米」の精白度に精米するときは、モードは選択しません。
- 「ぶつき」の調節は不要です。

6. ぶつき調節レバーで「ぶつき」を調節します。

「上白米」「胚芽」「白米みがき」では調節は不要です。

ぶつき	胚芽、ぬかのとりのぞき量	玄米
3ぶ	約3割	
5ぶ	約5割	
7ぶ	約7割	
白米	約10割	

〈「ぶつき」米とは〉
ビタミンやミネラル、食物繊維などの成分を含むぬかを白米より多く残したお米です。

7. 精米量を合わせます。



精米量選択レバーをお米の量に合わせます。

8. 精米時間を調節します。



精米の状態により調節します。
調節しないときは、中央に合わせます。

！精米時間調節レバーは予め設定します。
運転中は調節できません。

精米時間の調節について

- 「短め」に調節：●精白度を低くしたい場合 ●お米を削られすぎることが多い場合
- 「長め」に調節：●精白度を高くしたい場合 ●精白度が不足していると感じることが多い場合

9. スタート／停止ボタンを押します。



精米がはじまります。（通電ランプが点滅から点灯に変わります。）

〈運転を途中で止めるとき〉

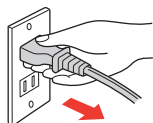
運転を途中で止めるときはスタート／停止ボタン（スタート/停止）を押してください。
運転が止まります。再び運転するときは設定しなおしてください。

〈スタート後に変更するとき〉

スタート／停止ボタン（スタート/停止）を押して、運転を一旦停止してから、再度設定しなおしてください。

10. 運転終了 タイマーで自動停止します。通電ランプが点滅に変わります。

11. 電源プラグをコンセントから抜きます。

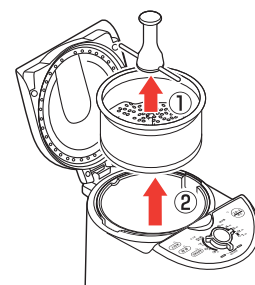


お願い

電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って抜いてください。

12. お米を取り出します。

- ①ふたを開け、かくはん棒ははずします。
- ②精米かごを取り出します。



おいしく召し上がるために

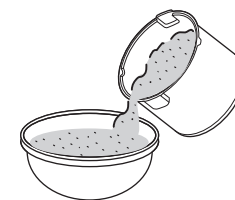
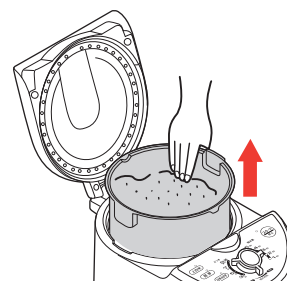
「精米／白米みがき」したてのお米は多少あたたかくなっています。
精米かごを取り出し、しばらくそのまま冷ましてから他の容器に移してください（5合で約1時間）。
風を当てたり、広げたりして急激に冷ますとお米が乾燥して割れやすくなります。
「精米／白米みがき」したばかりのお米を水に入れると割れやすく、おいしいご飯になりません。

もう少し精米したいとき

精米後にもう少し精米したい場合は、
「白米みがき」モードで様子を見ながら精米してください。

13. ぬかを取り出します。

- ①ぬかボックスを取り出します。
- ②ぬかを他の容器に移します。

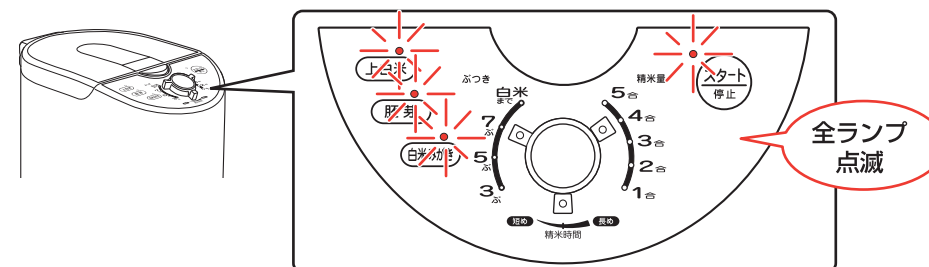


お願い

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。

使用中に運転が停止したときは

定格時間（15分）を超えて運転した場合や、最大精米量（5合）より多くお米を入れて運転した場合、製品内部の温度が高くなり、保護装置がはたらき、運転を停止します。
保護装置がはたらいっている間は、全ランプが点滅し、全ての操作ができなくなります。

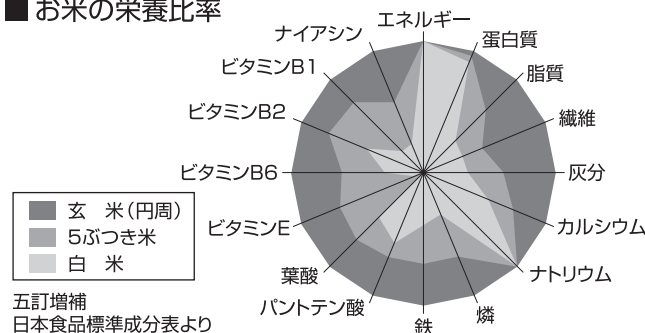


モードランプの点滅が終わるまで（約10分）、製品を休ませてください。
その後、最大精米量（5合）以下で運転を再開してください。

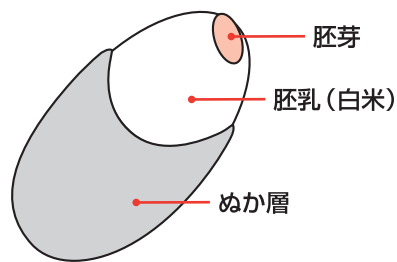
お米の豆知識

「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)”と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



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。

米ぬか活用のすすめ

● 身の回りでの活用

油汚れを落とす

大きめのバケツに米ぬかを入れ、鍋などの油汚れに米ぬかをかけてはぬぐう、をくり返します。油汚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れすれに磨けます。

● めか漬け

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

めかはビタミンB1の宝庫です。めか床に漬けた野菜はめ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。

めか床のお手入れ

- ①1日に1回はなるべくかきまぜます。めか床の主な成分の乳酸菌の働きを助けます。
- ②め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。
- ③めか床が減ってきたら、足しめかが必要です。いりぬか適量とめかの分量の10%の塩を足してかきまぜてください。めか床が水っぽくなるのも防いでくれます。
- ④め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。

めか床の作りかた

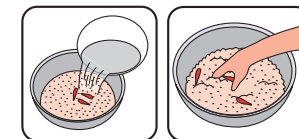
材料	いりぬか	500g	水	600ml
	塩	100g	赤唐辛子	2~3本

- ① 分量の水を鍋に入れ、火にかけて、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。

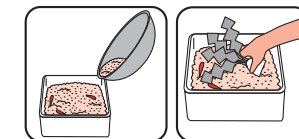
1. 精米器のめかボックスを取り出し、網ザルに米ぬかを入れ、ボールの上でよく振って、米ぬかにまざっている「粉がら」などを取り除きます。
2. ふるった米ぬかをフライパンや鍋に油をひかずに中火で2~3分、木べらなどでかきまぜながら煎ります。焦げすぎない程度で火を止めて冷まします。ビンなどの保存容器に入れて冷蔵庫(冷凍庫でもOK)などに保管しておきます。

- ③ 大き目のボールに、いりぬか、赤唐辛子を入れ、①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つけてください。

- ④ 密閉容器にめか床を移し、捨て漬け用の野菜をめ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ペタペタと叩いて平らにする。

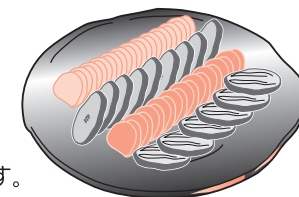


- ⑤ 室内に置いたまま、2日後に捨て漬け用野菜を取り出して、新しい捨て漬け用野菜を同じように漬け込みます。これを数回繰り返して2週間後にはよいめか床ができあがります。この後は、冷蔵庫に入れて、色々なめか漬けを試してみてください。

「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杯加えてめ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。

漬けかたと食べごろ…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
1本丸ごとめか床に入れます。
- 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分割りにしてめか床に入れます。
- セロリ 漬けてから2~3時間
細い莖や葉は取り除きます。長さ10cmくらいに切り、めか床に入れます。
- なす まる漬けて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個丸ごとめか床に入れます。
- 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分割りにしてめか床に入れます。



お手入れ

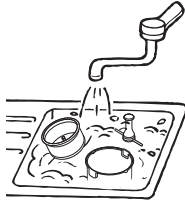
注意 お手入れは、必ず運転を停止して、電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。
シンナー・ベンジン・スプレー式クリーナー類・漂白剤は絶対に使わないでください。

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れいになります。

かくはん棒・精米かご・ぬかボックス



- 中性洗剤とやわらかいスポンジで洗ってください。
- 精米かごは歯ブラシなどのやわらかいもので汚れを落としてください。

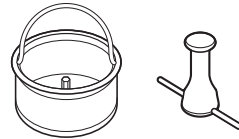
お願い

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。

消耗部品について

「精米かご」と「かくはん棒」は消耗部品です。

毎日1回精米した場合、約2年を目安に交換されることをおすすめします。(有償)
摩耗や破損により精米不足になったり、ぬかの中に白米が混ざる原因になります。



こんなときは

こんなときは？	しらべるところ	処 置
ふたが閉まらない	精米かごの凸部とぬかボックスの凹部は合っていますか？	位置を合わせてください。
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。 ふたをカチッと音がするまで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	かくはん棒を取付けてからお米を入れましたか。	かくはん棒が回転軸にかみ合っていません。 精米かごにかくはん棒を取付けてからお米を入れてください。
お米が白くならない (精白度が不足していると感じる)	精米量、ぶつき、モードを正しくセットしていますか？	精米時間調節レバーを「長め」に合わせ、様子をみながら精米してください。
	新米または軟質米を使用されていますか？ もみ 粳を精米していませんか？	精米時間調節レバーを「長め」に合わせ、様子をみながら精米してください。 もみ 粳は精米できません。
お米が割れる	玄米の産地、品種、保存状態、保存期間(新米、古米)により、割れ率は変化します。	精米量が多いほうが割れにくくなります。 3~5合で精米してください。 精米時間調節レバーを「短め」に合わせ、様子をみながら精米してください。
お米の粒が小さい (削られすぎている)	古米または軟質米を使用されていますか？	精米時間調節レバーを「短め」に合わせ、様子をみながら精米してください。
途中で運転が停止する	全てのランプが点滅していませんか？	保護装置がはたらいています。 モードランプの点滅が終わるまで(約10分)、製品を休ませてください。 その後、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1年間です。
なお、保証期間中でも有料修理になることがありますので、保証書をよくお読みください。

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、なお異常があるときに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。
製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または「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で修理させていただきます。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。

4. 補修用性能部品の最低保有期間

- このコンパクト精米器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後5年です。
- 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. アフターサービスについてご不明の場合

お買い上げの販売店または「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	故障した製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、部品共有化のため、一部仕様や外観色を変更することがあります。

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9時~午後5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	200W
定 格 時 間	15分
製 品 寸 法 (約)	幅200×奥行310×高さ240mm
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個
最大精米量(玄米)	付属の計量カップ200mlですり切り5杯

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。

<h3>愛情点検</h3>	<h3>★長年ご使用の精米器の点検を！</h3>	
	<p>ご使用の際このようなことはありませんか。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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する。 ● 容器などに割れなどができた。 ● 異常な臭いや音がする。 	<p>ご使用中 止</p> <p>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。</p>