

感動をデザインします

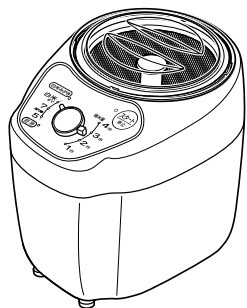
**TWINBIRD**

pdf版

精米専用

家庭用  
コンパクト精米器

# MR-D570 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。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。

RX0703B

## もくじ

安全上のご注意	1
精米 / 白米みぎき / メニューについて 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
調理例	9
お手入れ	
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あります。








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

 <p><b>強制</b></p> <p>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。</p>	 <p><b>水ぬれ禁止</b></p> <p>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。</p>
 <p><b>分解禁止</b></p> <p>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。</p>	 <p><b>ぬれ手禁止</b></p> <p>濡れた手でスイッチを押さないでください。ショート・感電の恐れがあります。</p>
 <p><b>禁止</b></p> <p>本体の下の吸気口・排気口をふさがないようにください。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。</p>	 <p><b>禁止</b></p> <p>子供や不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところでは使わないでください。感電やけがの原因になります。</p>
 <p><b>禁止</b></p> <p>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。</p>	

## 注意

 <p><b>禁止</b></p> <p>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。</p>	 <p><b>プラグを抜く</b></p> <p>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。</p>
 <p><b>プラグを抜く</b></p> <p>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。</p>	 <p><b>強制</b></p> <p>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。</p>
 <p><b>強制</b></p> <p>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。</p>	 <p><b>禁止</b></p> <p>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。</p>
 <p><b>禁止</b></p> <p>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。</p>	 <p><b>禁止</b></p> <p>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。精米中移動禁止!</p>
 <p><b>禁止</b></p> <p>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。</p>	 <p><b>禁止</b></p> <p>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。</p>
 <p><b>禁止</b></p> <p>本体を踏み台にしたり、重い物を載せたりしないでください。変形・破損の原因になります。</p>	 <p><b>禁止</b></p> <p>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。</p>

# 精米 / 白米みがき / メニューについて

**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。)  
 硬度の高いお米や古米などの含水率の低い玄米は、精白度が高くなります。  
 硬度の低いお米や新米などの含水率の高い玄米は、精白度が低くなります。  
 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、その分の栄養分が削れたり、お米がかけてしまいます。

**もみ について**  
**もみ について** 粗に 粗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」・「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、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160g)が必要です。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、製品故障の原因になります。

**白米みがき (モード)** 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す。切り換えダイヤルを「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。(玄米の銘柄、産地、保管状態によって、胚芽が残る量が違います。)

**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、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。

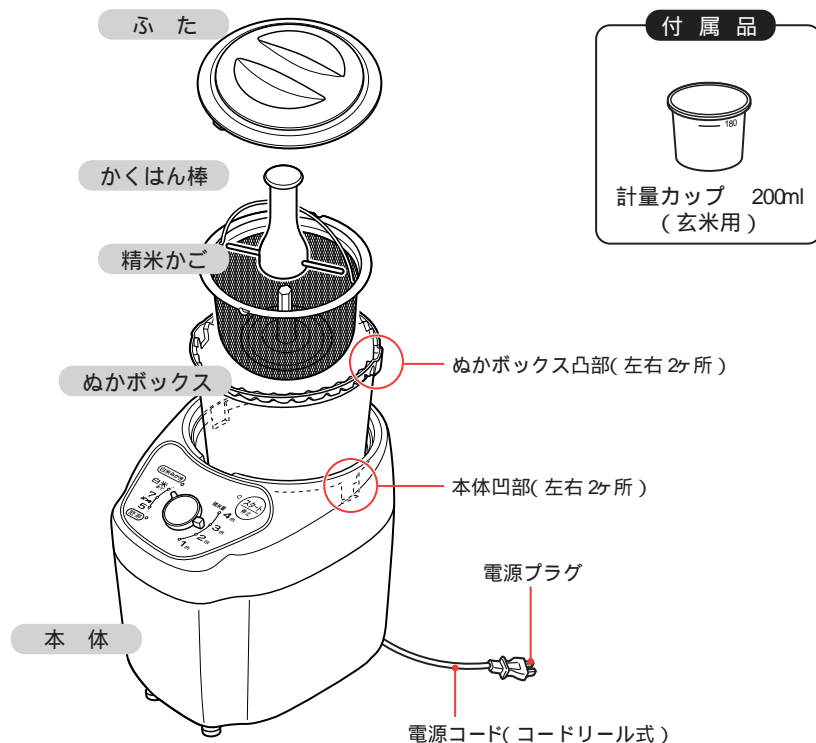
## 【「胚芽」・「精米」モードで精米したお米の炊飯】

「胚芽」5(5ぶつき) 7(7ぶつき) 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 カップ(180ml)としてはかりなおしてください。精米(胚芽モードのお米、ぶつき米、白米)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...

お米は冷ましてから水を入れて炊いてください。「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(4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

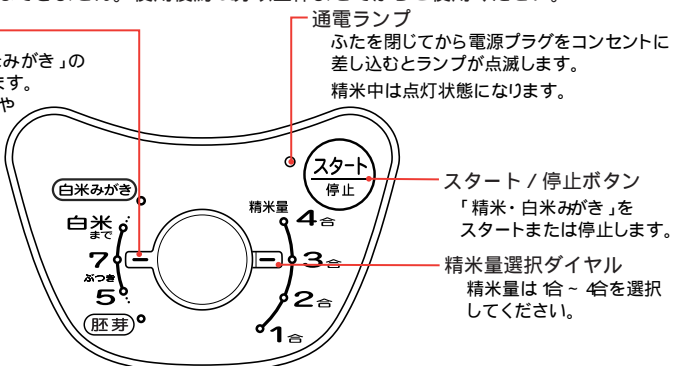


### 操作パネル部

玄米や白米以外は入れないでください。(水は絶対に入れないでください。)  
20分以上の連続使用はできません。使用後約30分以上休ませてからご使用ください。

#### ぶつき調節ダイヤル

「胚芽」「ぶつき」「白米みがき」のお好みのモードを選択します。  
「精米時間」は各モードや精米量によって変わります。  
「精米時間の目安」(6ページ)をご覧ください。



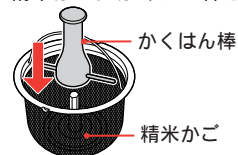
**通電ランプ**  
ふたを閉じてから電源プラグをコンセントに差し込むとランプが点滅します。  
精米中は点灯状態になります。

**スタート/停止ボタン**  
「精米・白米みがき」をスタートまたは停止します。  
**精米量選択ダイヤル**  
精米量は 1合～4合を選択してください。

## 使いかた

### 1. めかボックス、精米かごを本体にセットします。

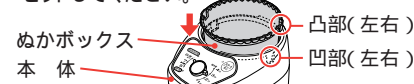
精米かごにかくはん棒をセットしてください。



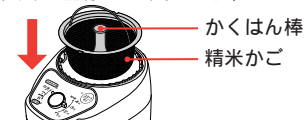
#### △ご注意とお願い

玄米を精米かごに入れる前にかくはん棒をセットしないと、かくはん棒のセットができなくなります。  
精米かごがぬれた状態で使用しないでください。  
故障の原因になります。

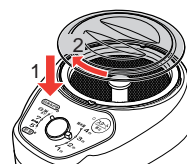
めかボックスの凸部と本体の凹部を合わせてセットしてください。



精米かごをかくはん棒と一緒にめかボックスの上からセットしてください。



めかボックス、本体、精米かごに玄米または白米を入れ、ふたをします。



#### △ご注意とお願い

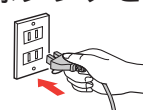
合わせる



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き精米できません。

ふた合わせマーク

### 2. 電源プラグをコンセントに差し込みます。



### 3. 精米・白米みがきをします。

精米...玄米を5ぶつき、ぶつき、白米まで精米します。

ぶつき調節ダイヤルを「5」(5ぶつき)または「7」(ぶつき)または「白米まで」に合わせます。

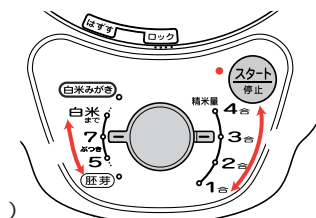
精米量選択ダイヤルをお米の量に合わせます。

スタート/停止ボタン(スタート/停止)を押します。

精米が始まります。(通電ランプが点滅から点灯に変わります。)

#### 設定を変えたいとき

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、再度設定しなおしてください。



運転終了。

タイマーで自動停止します。

硬質米や古米などのお米は割れやすくなります。「精米時間の目安」(6ページ)を参考に、様子を見ながら早めにスタート/停止ボタンを押して止めてください。

# 使いかた(つづき)

## 胚芽モード ...玄米の胚芽を多く残して精米します。


ぶつき調節ダイヤルを「胚芽」に合わせます。  
 (“カチッ”とクリック感がするところまでダイヤルを回してください。)

精米量選択ダイヤルをお米の量に合わせます。

スタート/停止ボタン  を押します。

精米が始まります。(通電ランプが点滅から点灯に変わります。)

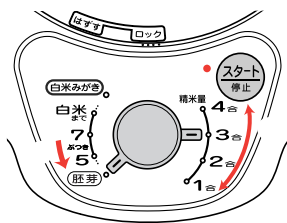
### 設定を変えたいとき

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

運転終了。

タイマーで自動停止します。

硬質米や古米などのお米は割れやすくなります。「精米時間の目安」(6ページ)を参考に、様子を見ながら早めにスタート/停止ボタンを押して止めてください。



## 白米みがきモード ...白米表面の酸化皮膜を取り除きます。


ぶつき調節ダイヤルを「白米みがき」に合わせます。  
 (“カチッ”とクリック感がするところまでダイヤルを回してください。)

精米量選択ダイヤルをお米の量に合わせます。

スタート/停止ボタン  を押します。

精米が始まります。(通電ランプが点滅から点灯に変わります。)

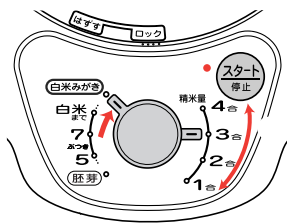
### 設定を変えたいとき

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

運転終了。

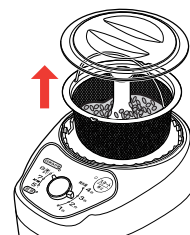
タイマーで自動停止します。

硬質米や古米などのお米は割れやすくなります。「精米時間の目安」(6ページ)を参考に、様子を見ながら早めにスタート/停止ボタンを押して止めてください。



## 4. 精米・白米みがきしたお米を取り出します。

精米がごから  
 精米・白米みがき  
 したお米を取  
 り出します。



### おいしく召し上がるために

お米は冷ましてから水を入れて炊いてください。  
 「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。

## 精米時間の目安

精米	ぶつき調節	胚芽	5ぶつき	7ぶつき	白米	白米みがき
1合		約3分30秒	約1分30秒	約2分10秒	約4分10秒	約30秒
2合		約3分40秒	約2分	約3分	約5分	約40秒
3合		約4分30秒	約2分	約3分	約5分30秒	約1分30秒
4合		約5分30秒	約2分30秒	約4分	約7分	約2分30秒

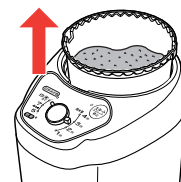
玄米からの精米量 /

1合: 200m(約165g) 2合: 400m(約330g) 3合: 600m(約495g) 4合: 800m(約660g)

白米からの白米みがき量 /

1合: 180m(約150g) 2合: 360m(約300g) 3合: 540m(約450g) 4合: 720m(約600g)

## 5. むかを取り出します。



ぬかボックスからぬかを取り出します。


### △ご注意とお願い


ぬかは精米するごとに取り除いてください。  
 虫が発生する恐れがあります。

### △ご注意とお願い

スタートした後は、ぶつき調節ダイヤルや精米量選択ダイヤルを操作しても設定は変わりません。(設定変更の際は一度停止してから再度設定してください。)

運転を途中でとめる場合はスタート/停止ボタン  を押してください。運転が止まります。

再度、スタート/停止ボタン  を押し、最初から運転が行われます。

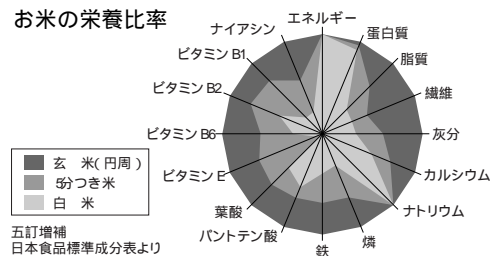
硬質米や古米などのお米は割れやすくなります。この場合はようすを見ながらスタート/停止ボタン  を押し、途中で運転を止めてください。

ぶつき米・胚芽モードのお米に精米後、精白度を調節したいときは白米みがきモードで精米してください。

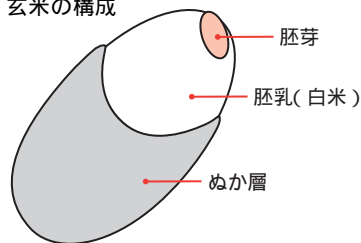
# お米の豆知識

「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



## 米ぬか活用のすすめ

玄米を精米した後に出来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がきをすると一層きれいに磨けます。

### 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けが楽しめます。ぬ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。また夏でもぬか床がいたみにくくなります。

ぬかはビタミンB1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

日に回はん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

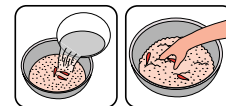
① 分量の水を鍋に入れ、火にかけ、塩をいれて煮とかし、冷ましておく。

② いりぬかを準備する。

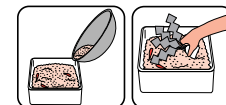
米ぬかは生鮮食品と同様です。できるだけ、精米器で精米した直後の新鮮なものをご利用ください。時間が経つと酸化がすすんでしまいます。煎りたての熱いものは使わないでください。必ずよく冷ましたものを使ってください。

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、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。朝夕回す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きじ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

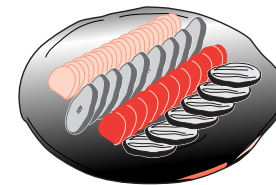
体丸ごとぬか床に入れます。

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  
個丸ごとぬか床に入れます。

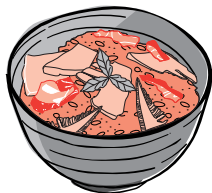
にんじん 漬けてから丸1日以上  
皮をむいて、10cmくらいの長さのものを  
縦半分割りにしてぬか床に入れます。



## 調理例

### 炊き込みごはん ... 4人分

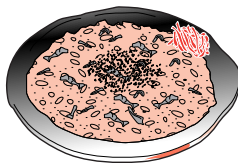
- ..... 材 料 .....
- 5 ぶつき米 ..... 3カップ
  - だし汁(の煮汁と合わせて) ... 540ml
  - たけのこ(ゆでたもの) ..... 200g
  - 油揚げ ..... 1枚
  - 三つ葉 ..... 少々
  - だし ..... 200ml
  - 酒 ..... 50ml
  - しょうゆ ..... 大さじ12
  - みりん ..... 大さじ1と12
  - 塩 ..... 小さじ12



《作りかた》 米は洗って、たっぷりの水につけ、1時間おいて水気をきります。たけのこは2~3cm長さの薄切り、油揚げは細切りにします。鍋にAとたけのこを入れて火にかけ、煮立ったら油揚げを加えて4~5分煮ます。汁はこして、だし汁と合わせて540mlにします。炊飯器に米と を入れて混ぜ、ふつうに炊きます。炊きあがったら全体に混ぜ、器に盛って三つ葉をのせます。

### 和風チャーハン ... 2人分

- ..... 材 料 .....
- 5 ぶつきご飯 ... 茶碗3杯
  - 野沢菜漬け ..... 60g
  - ねぎ ..... 1/2本
  - 卵 ..... 2個
  - 紅しょうが ..... 適宜
  - こしょう ..... 少々
  - しょうゆ ..... 少々
  - 植物油 ..... 大さじ2



《作りかた》 野沢菜漬けの葉の部分は広げて縦に1cm幅に切り、小口から細かく刻んで汁気を絞ります。塩気が強すぎるときは、水につけて塩抜きし、かたく絞ります。ねぎは小口から薄切りにし、卵は割りほぐしておきます。中華鍋に油を熱し、 を炒め、全体に油が回ったらねぎを入れてさらに炒め、具をきれいにとりだします。中華鍋に油をたして卵をいれて手早くかきまぜます。半熟の状態になったらご飯との具を加え、ほぐしながらよく炒め、ぱらりとなるまで炒めます。こしょうで調味し、鍋肌からしょうゆを加えて全体を軽く混ぜ、火を止めます。お皿に盛りつけ、紅しょうがの細切りを添えます。

## 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・かくはん棒・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、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。



やわらかいスポンジに中性洗剤をつけて洗ってください。

### △ ご注意とお願い

お手入れ後は水気を十分にふき取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、当社「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

修理・サービスをお申し付けになる前に下記の点をお調べください。

こんなときは?	調べるところ	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。 ふたは確実にしまっていますか。	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、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。	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	軟質米または新米を使用していないませんか。 初を精米していませんか。	「ぶつき調節ダイヤル」でもう一度短めの時間で精米をしてください。 初は精米できません。
お米が割れる	硬質米または古米を使用していないませんか。	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	硬質米または古米を使用していないませんか。	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。

## 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。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。

お客様サービス係

☎(フリーダイヤル) 0120-337-455

FAX (0256) 93-1077

お電話受付時間: 平日(月曜~金曜)午前時~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	150W
定 格 時 間	20分
製 品 寸 法(約)	幅 195× 奥行 265× 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ヶ
最 大 精 米 量(玄米)	付属の計量カップですり切り4杯(4合分)