

感動をデザインします

TWINBIRD

pd版

精米・米とぎ 無水)用

家庭用
コンパクト精米器

MR-D710

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ください。

もくじ

安全上のご注意	1
精米・米とぎ・炊飯について	2
各部の名称とはたらき	3
使いかた	4~7
精米時間の目安	7
お手入れ	7
こんなときは アフターサービス	8
仕様	

RYMD209A

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 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。

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。 精米中移動禁止!
 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精米はねが回転し、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。
 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・感電の原因になります。	

精米 米とぎ 炊飯について

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。「ぶつき調節レバー」で調整してください。
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多い玄米は、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、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 初 初について **もみ** 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、玄米中に混じっている場合は、「精米」・「米とぎ」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(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。
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。

米とぎ量 白米の米とぎ量 1合は、付属の計量カップ(200ml)で目盛り180または、炊飯器用の計量カップ(180ml)すり切り1カップです。
米とぎ量は1合～5合です。この範囲以外の量は「米とぎ」しないでください。
「米とぎ」できなかつたり、製品故障の原因になります。

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蓄積しており栄養価が高く玄米やぶつき(モード)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、保管状況によって、胚芽が残る量が違います。)

米 と ぎ (モード) 玄米から精米・米とぎモードと白米から米とぎするモードの2通りあります。
「米とぎ」は、白米の表面についている精米では取り切れないぬかや白米の状態状態で保存してお米の表面が酸化した部分を削り取ることができます。

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げるためには、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 【「胚芽」モードで精米したお米の炊飯】
多少、多めの水加減で炊飯します。また、炊飯中に独特のにおいがあります。

【「米とぎ」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分量で炊飯できます。但し、「米とぎ」後再計量した場合は、お米が多く入りますので水分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。この場合は水の量を調節してください。
炊飯すると、薄いこげ色がつく場合があります。これはお米のでんぷん質が底に沈んだものです。気になる場合は、水で2～3回ゆすいでから炊飯してください。
お米に水を加えたとき白くにごりますが、これはでんぷんが流出したものです。気になる場合は、炊飯前に軽く水に通してください。

【「ぶつき」モードで精米したお米の炊飯】

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。

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。冷ましてからお使いください。温かいまま水に入れるとお米が割れることとなります。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。

各部の名称とはたらき

付属品

計量カップ 200ml
 玄米の精米量・合は、付属の計量カップ(200ml)ですり切りカップです。精米すると約 割がぬかになりますので、約 180ml(炊飯用 1合)の白米になります。
 白米の米とき量・1合は、付属の計量カップ(200ml)で180mlの目盛に合わせてください。

本体

ふたを開閉ボタン
 電源コード
 電源プラグ
 吸排気口

操作パネル部

米ときランプ
 米ときモードボタン
 精米量選択ボタン
 胚芽モードランプ
 精白度 低い ↔ 高い
 5 7 白米

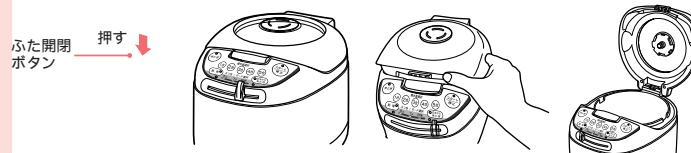
ぬかボックス
 通電ランプ
 スタート/停止ボタン
 玄米から米ときランプ

ぶつき調節レバー
 精米時間(状態)/玄米からのモードを選択できます。ページの「精米時間の目安」を参照ください。

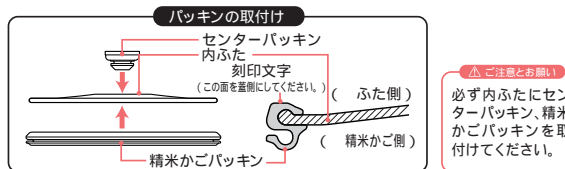
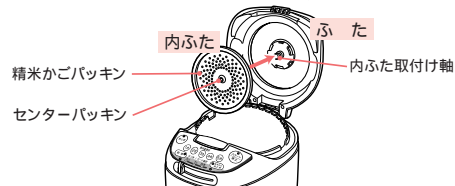
3

使いかた

1.ふたを開けます。

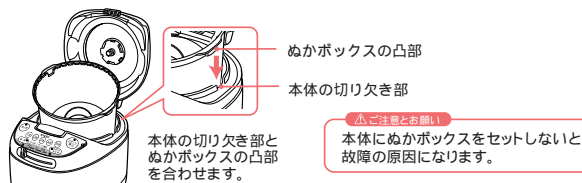


2.ふたに内ふたをセットします。



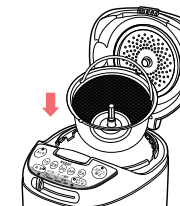
3.ぬかボックス、精米かごを本体にセットします。

本体にぬかボックスをセットしてください。



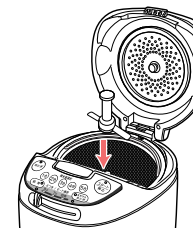
4

精米かごをセットしてください。

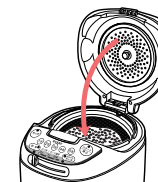


△ご注意とお願ひ
 精米かごはぬれた状態でセットしないでください。故障の原因になります。

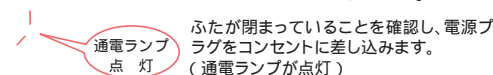
精米かごに精米はねをセットしてください。



精米かごにお米を入れ、ふたをします。



4.電源プラグをコンセントに差し込みます。



5

使いかた(つづき)

5. 精米・米とぎをします。

「玄米からのモード」または「米とぎモード」を選択して精米・米とぎをします。

玄米からのモード選択...「ぶつき」コース、「胚芽」コース、「米とぎ」コース

ぶつき調節レバーで「胚芽」「5ぶつき」「ぶつき」「白米」「玄米からの米とぎ」を選択します。

「胚芽」「玄米からの米とぎ」を選択したときは、各ランプが点灯します。

お米の量に合わせて、精米量選択ボタン(18)～(55)を押します。
(選択されたボタンが点滅)

ボタンを押すと、精米が始まります。

運転を途中でとめる場合は(56)ボタンを押してください。回転が止まります。

(57)ボタンを再度押すと、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(58)を押して、途中で運転を止めてください。

胚芽コースのお米や、ぶつき米を精米後、米とぎコース運転しないでください。

胚芽や、ぶつきして残っているぬか層がさらに除かれてしまいます。胚芽コースのお米や、ぶつき米は軽く水を通してから炊飯してください。

運転中にぶつきレバーの位置を移動しても初期設定から変更されません。

運転終了。

運転終了の約30秒前から精米量選択ボタンが点滅します。

白米の米とぎモード

ボタンを押します。

米とぎランプ点灯

お米の量に合わせて、精米量選択ボタン(18)～(55)を押します。
(選択されたボタンが点滅)

ボタンを押すと、米とぎが始まります。

米とぎモードはぶつき調節および胚芽ボタンとは運動していません。

硬質米や古米などのお米は割れやすくなりますので入れた量よりもカップ下げた表示を選択して行ってください。

運転終了。

運転終了の約30秒前から精米量選択ボタンが点滅します。

6. 精米・米とぎしたお米を取り出します。

精米かごから精米・米とぎ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炊いてください。
「精米/米とぎ」したてのお米は多少の熱を持っており、「精米/米とぎ」したばかりのお米を水に入ると割れやすく、おいしいご飯になりません。

6

7. 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。



△ご注意とお願い

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。
定格時間(一回の最大連続使用時間)は20分です。くり返し使用する場合は、30分以上休ませてからお使いください。

8. ご使用後は、電源プラグをコンセントから抜きます。

△ご注意とお願い

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。

精米時間の目安

精米/米とぎ量	ぶつき調節	米とぎ(白米から)	胚芽コース	白米	玄米から米とぎ
1合		約3分00秒	約4分50秒	約3分10秒	約5分00秒
2合		約4分00秒	約6分10秒	約3分50秒	約6分00秒
3合		約4分30秒	約7分00秒	約4分20秒	約6分50秒
4合		約5分30秒	約7分30秒	約5分20秒	約9分30秒
5合		約7分00秒	約8分00秒	約6分50秒	約1分10秒

精米量一合：200ml、米とぎ量一合：180mlで精米/米とぎしたときの時間です。

お手入れ

△ご注意とお願い
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。

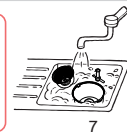
本体・ふた



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、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、その後乾いた布でふきとるときれいになります。

精米はね・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。

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。
モーターは回るが精米はねが回らない	精米はねをセットしてから玄米を入れましたか。	精米はねが回転軸にかみ合っていないので、精米かごに精米はね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。 初を精米していませんか。	「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。 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。

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。

お客様サービス係

フリーダイヤル) 0120-33-7455

FAX (0256) 93-1077

お電話受付時間: 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	149W
定 格 時 間	20分
製 品 寸 法 (約)	幅 215x 奥行 285x 高さ 225
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 4杯(玄米 4合分)

8