

キッチンで
かんたん精米

健康家族にこの1台

ファミリー 精米機

Mill star MG-7

取扱説明書

保証書付

毎日が
「つきたて」で
新鮮米



- 5分づき～7分づき～白米までおいしい「つきたてのお米」が手軽に楽しめる。
- 古くなった白米を新鮮なお米によみがえらせる **白米リフレッシュ** 機能付。
- 精米容器とめか容器をセットした親切設計。
- ひかりセンサーで自動停止。
- 精米部は簡単に取りはずせて、お手入れ楽々。

このたびは、ファミリー精米機をお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。

正しくご使用いただくために

- お使いになる前に、この説明書をよくお読みください。
- ※この商品は一般家庭で使用するために使うものです。
- ※この取扱説明書は大切に保管し、わからない時は必ず再読してください。

もくじ	ページ
安全上のご注意	1・2
各部の名前とはたらき	3
精米のしかた	4
お手入れについて	5・6・7
修理を依頼される前に・仕様	8
お米あれこれ	9・10
アフターサービスについて	11

安全上のご注意

- ご使用になる前にこの「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。
- ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

警告

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を示します。

注意

取り扱いを誤ると、障害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を示します。

記号について

記号は、「禁止」の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。



接触禁止



分解禁止

記号は、行為を「強制」したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近くに具体的な指示内容が描かれています。



電源プラグを抜く



一般的な指示

警告

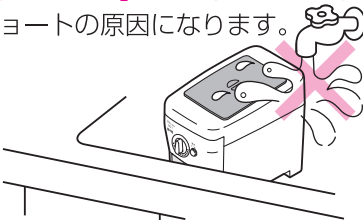
必ずお守りください。

- 水につけたり、水をかけたりしない。

感電やショートの原因になります。



水ぬれ禁止

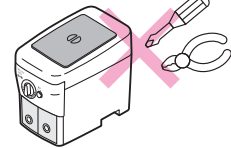


- 改造や分解はしない。

絶対に分解したり修理、改造はしないでください。火災・感電・けがの原因になります。



分解禁止



- 子供だけで使用させたり、幼児の手の届くところで使用しない。

感電・けがの原因になります。



禁止

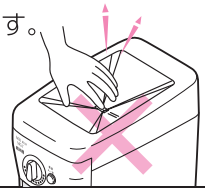


- 運転中、ホッパーの中に、指や異物を入れない。

けがや故障の原因になります。



接触禁止

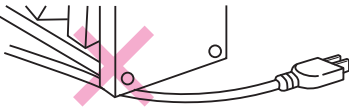


- 電源コードをいためない。

電源コードを傷つけたり、加工したり、破損したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、重いものをのせたり、挟み込んだりしないでください。



禁止

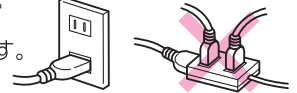


- 電源は単独で使用して。

交流 100V 以外の電源は使用しないでください。タコ足配線は異常発熱して発火することがあります。また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。感電・火災の原因になります。



強制



- 電源プラグは奥までしっかりと差し込む。

感電やショートし、火災の原因になります。



しっかり差し込む

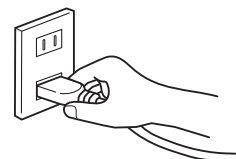


- 乱暴に扱わないで。

電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って抜いてください。



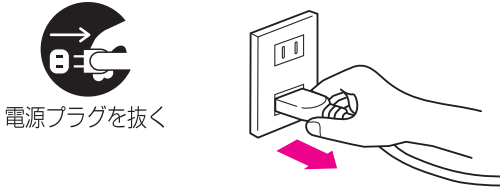
電源プラグを持って抜く



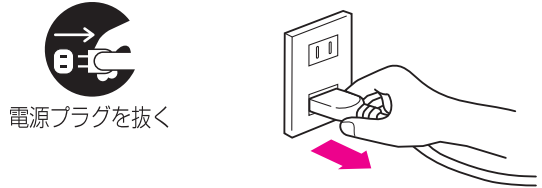
⚠ 注意

必ずお守りください。

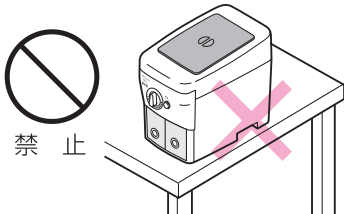
- **お手入れは必ず電源プラグを抜いて。**
不意の誤動作によるけがや感電の恐れがあります。



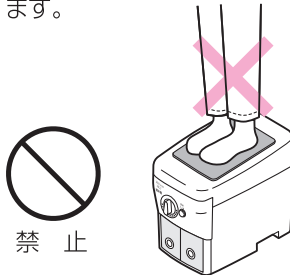
- **電源プラグはコンセントから抜いて。**
使用時以外は電源プラグをコンセントから抜いてください。



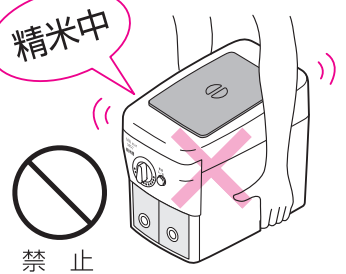
- **不安定な場所や火の近く、水等のかかりやすい場所では絶対に使用しないでください。**
けがや故障、感電・漏電・火災の原因になります。



- **踏み台にしたり、重い物をのせない。**
けがや変形・破損の原因になります。



- **使用中は移動させない。**
けがや故障の原因になります。



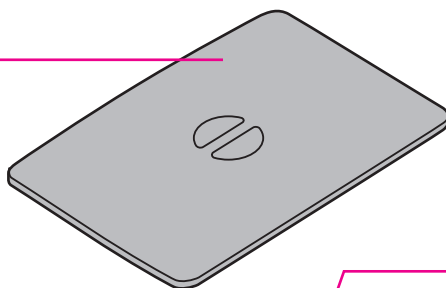
使用上の注意とお願い

- **15分以上連続使用しないでください。連続で使用される場合は、必ず60分以上間隔を開けてください。**
モーターが過熱し故障の原因になります。
- **本体を移動させる際は、必ず両手で本体を持ってください。**
落下の原因になります。
- **ホッパー内に玄米を放置しないでください。**
虫が発生する原因になります。
- **玄米や白米以外は使用しないでください。また、石やゴミなどは取り除いてください。**
故障の原因になります。
- **麦・もみ等は絶対に精米しないでください。**
故障の原因になります。
- **冷蔵庫に保管された玄米や湿った玄米は、常温に戻し日陰で乾燥させてから精米してください。**
- **玄米や白米が落ちにくい時は、付属のブラシで落としてください。その際、ブラシを精米口の中には入れないでください。絶対に指を入れしないでください。**

各部の名前とはたらき

ふた

ホッパー内にほこりが入るのを防ぎます。



ホッパー

玄米や白米(白米リフレの場合)を入れるところです。約4合(約600g)入ります。

精米口

ひかりセンサー

精米終了を感知し、自動停止します。

精米度ダイヤル

精米度をセットします。

電源スイッチ

運転・停止をします。

ぬか容器

精米によってできたぬかが溜まります。

精米容器

精米が終わったお米が溜まります。

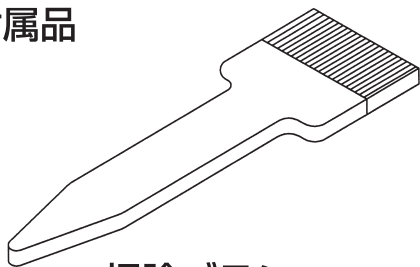
操作扉

精米部(内部)の清掃の時にあけます。

電源コード

電源プラグ

●付属品



掃除ブラシ

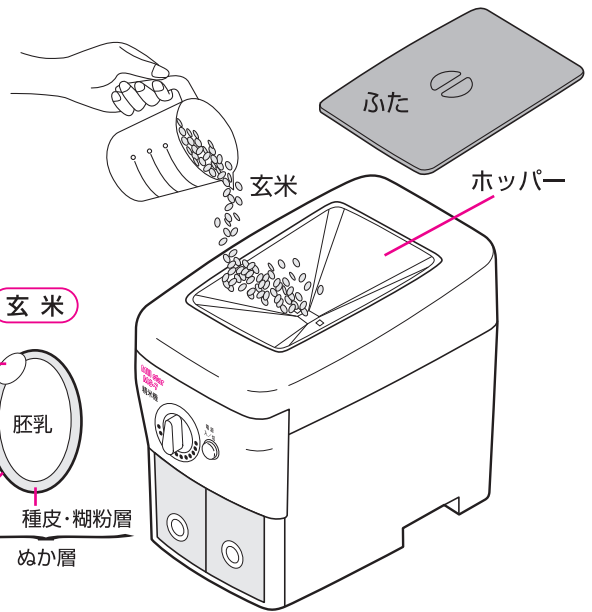
安全装置付

清掃後、操作扉が閉まっていないと、電源が入らないようになっています。

精米のしかた

①玄米又は、白米(白米リフレ使用の場合)をホッパーに入れてください。

- ホッパーには約4合(約600g)の玄米や白米が入ります。
- ぬかのみだけ目減りします。1割程度多めに入れてください。
- 最初に使用する時や、お手入れ直後に使用の際は、少し多めに入れてください。



②ふたを閉めてください。

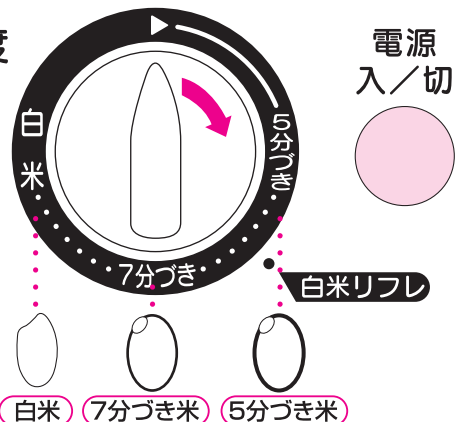
- ひかりセンサーを使用している為、直射日光の当たるところでは早めに停止することがありますので、必ずふたを閉めてください。

③コンセントに電源プラグを差し込んでください。

④精米度ダイヤルをお好みの精米度の位置にセットして、電源スイッチを押してください。(精米が始まります。)

- 操作扉が完全に閉まっていないと、安全スイッチが働いて精米ができません。
- ホッパーのひかりセンサーに米が感知されていないと精米ができません。
- 途中で止めたい時は、再度スイッチを押してください。精米が停止します。
- 初めて使用する時、お手入れ後に使用する時は、出始めに多少の玄米が出てきます。約15~20秒後に一度スイッチを切り、精米容器に入った玄米が混じっている米をホッパーに戻してください。
- 精米度を白米にセットして、米が割れている時は、精米度ダイヤルを7分づき方向に回し精米度を下げてください。
- 玄米の種類等によって、十分に白くならない場合は、精米度を白米にセットして精米後、7分づき又は5分づきに合わせてもう一度精米してください。

精米度



※白米リフレについて

精米後の米は、時間がたつと表面に酸化層ができ、米の品質が悪くなります。この米の表面の酸化層を取り除くことにより、精米したてに近い白米にする機能です。

- ★「白米リフレ」位置以外では精米しないでください。米が割れる場合があります。
- ★ホッパー内の米が落ちない時は、ブラシ等で落としてください。精米口には指やブラシ等を差し込まないでください。故障の原因となります。

《注意》

◎◎◎◎ ◎◎◎
再始動の場合は電源スイッチを切って3秒以上経過してから再度電源スイッチを入れて下さい。
3秒以上経過しないと運転しない場合があります。

⑤精米終了

- ホッパーに玄米や白米がなくなると自動停止します。
- 電源スイッチを押してスイッチを切ってください。
- 精米部の構造上、精米部に多少の玄米が残ります。
- 自動停止後、玄米や白米をつぎたしても精米はできません。再度、電源スイッチを押し直してください。

※精米終了後、精米容器、ぬか容器を取り出す時は、容器を少し上げながら引き出してください。

⑥電源プラグを抜いてください。

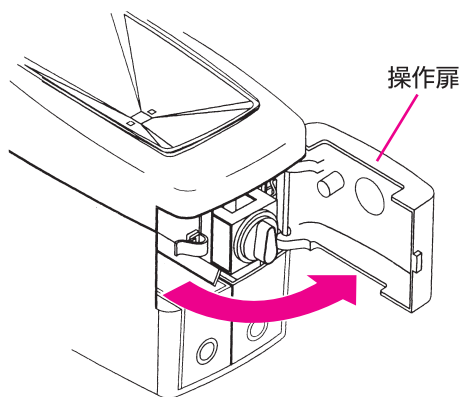
- 精米したての白米は温かくなっています。冷ましてから洗ってください。
- 精米容器の目盛りは目安です。炊飯前には、必ず計量カップで計り直してください。

お手入れについて

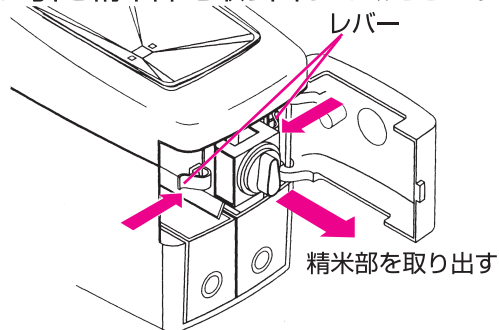
- 必ず電源プラグを抜いてください。
- 虫の発生する原因になりますので、3日以上お使いにならないとき行ってください。
- 精米部に入っているぬかや米が落ちますので、製品の下に紙などを敷き、精米容器・ぬか容器の中をからにしてお手入れを行ってください。
- ベンジン・シンナー・みがき粉・金属たわし等は使用しないでください。

精米部（内部）の分解とお手入れ

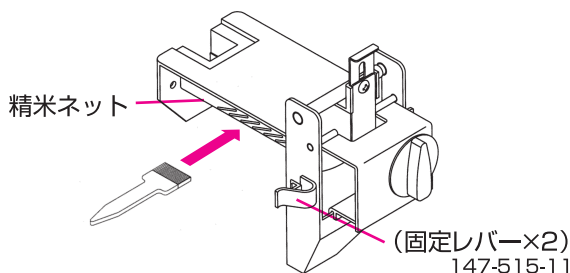
①電源プラグを抜き、操作扉を開けます。



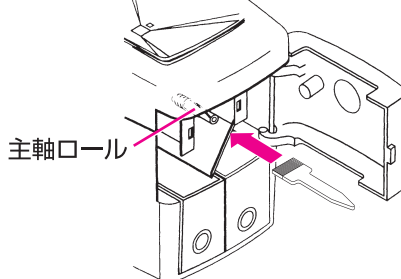
②精米部両端のレバー（カーブに指先をあわせる）を矢印の方向に押しながら、手前に引き精米部を取り出してください。



③ブラシで精米ネットのぬか、目づまりを取り除いてください。



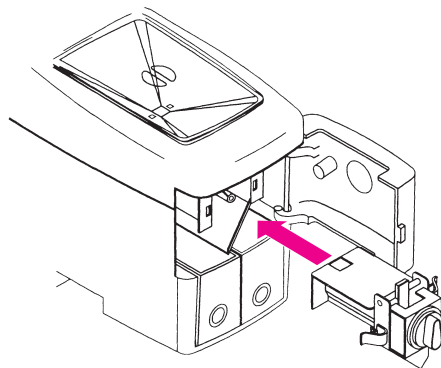
④主軸ロールとその周囲の米ぬかをブラシで取り除いてください。



お手入れ後の組み立て

※組み立ては、分解の逆の手順で行ってください。

※レバー（2ヶ所）は確実に、はめ込んでください。はめ込み方が不十分な時は、ぬか容器に玄米が落ちてきます。（レバーを指でカチッと音がするまで押してください。）



センサーのお手入れ

※ホッパー内の玄米や白米の有無を判断するセンサーです。汚れが付着していると誤動作の原因になります。

※ひかりセンサーは柔らかな布で拭いてください。

※洗剤は使わないでください。

注 意

玄米の種類や精米度（精米度ダイヤルが白米最高位置）によって下記の現象が起きる事がありますが、故障ではありません。その場合、下記の要領で運転（精米）してください。

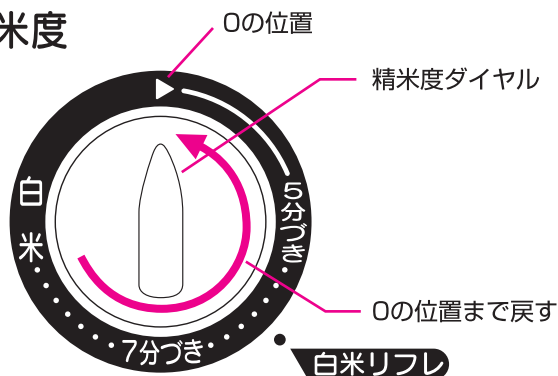
現象

玄米投入後、電源スイッチを2度押しても起動しない。

処置

- ①精米度ダイヤルを0の位置まで戻して、再度電源を入れてください。
- ②起動しましたらすぐに精米度ダイヤルをお好みの位置にセットしてください。

精米度

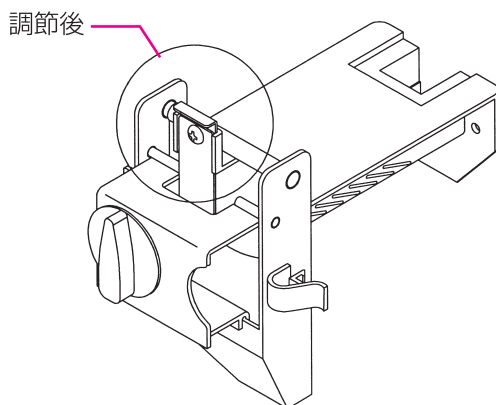
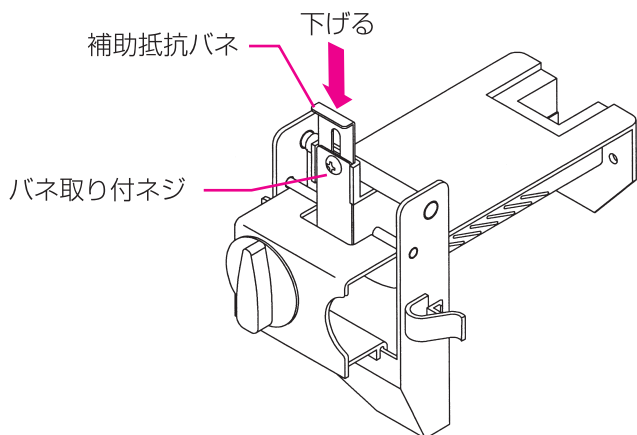


白度が落ちてきた場合

精米機を永く使用し、主軸ロール、精米ネットの摩耗により本来の白度が落ちて来た場合、下記の要領で調節してください。

処置

- ①バネ取り付ネジをゆるめ、補助抵抗バネを止まるところまで下げてください。
- ②補助抵抗バネを下げましたらバネ取り付ネジをしっかりと締め、固定してください。この処置を行うことで抵抗バネが強くなります。



お手入れについて

精米中に玄米が排出された場合

精米中に玄米が排出されたり、白米に玄米が混ざる等が発生した場合、原因は米のかけらの詰まりにあります。

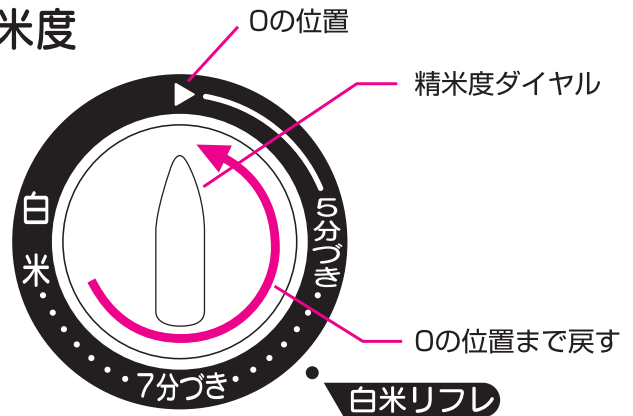
現象

精米中に玄米が排出される、又は白米に玄米が混ざる等が発生しましたら下記の要領で調節してください。

処置

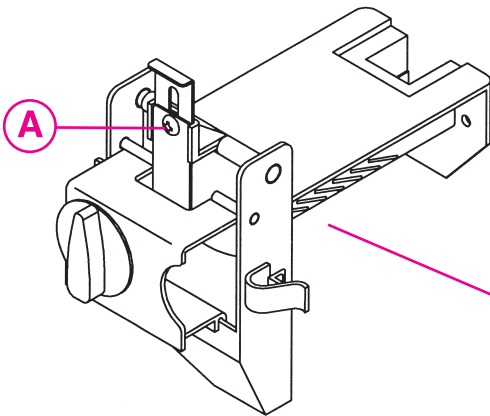
- ①精米機を停止させ、精米度ダイヤルを“0”位置にして下さい。
- ②前扉を開け下図のA箇所を指で押して挟まっている米を取り除いてください。

精米度



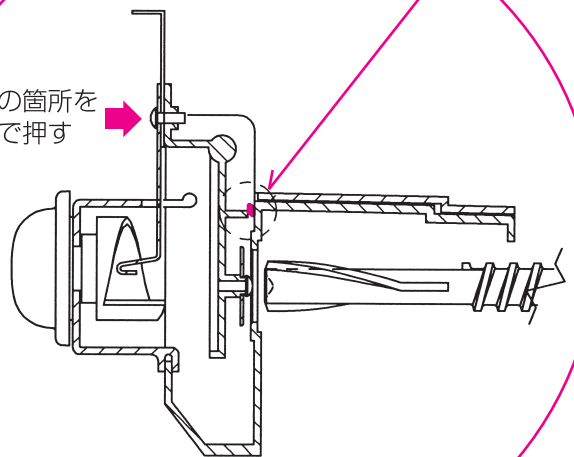
この箇所に米が挟まると玄米が出たりムラ揚きになったりします。

Aの箇所を押して挟まっている米を取り除きます。



横から見たもの

Aの箇所を指で押す



修理を依頼される前に

故障かな?…と思われたら修理依頼の前にご確認ください。

症 状	原 因	処 置	参考 ページ
機械が動かない。	電源プラグが外れている。	電源プラグを差し込む。	3・4
	操作扉が閉まっていない。	操作扉を確実に閉める。	5
	お米が入っていない。	お米を入れてください。	3・4
モーターが途中で止まった。	15分以上続けて運転した。 (安全装置が働いた。)	電源プラグを抜いて60分以上休ませてください。	3・4
	ひかりセンサーが働いた。 (直射日光など。)	ふたを閉めて精米してください。	3・4
	精米部に異物が入った。	精米部の掃除をしてください。	5
白米にぬかが混じる。	ぬか容器がいっぱいになっている。	ぬか容器を掃除をしてください。	5
	精米ネットが目づまりしている。	精米ネットを掃除をしてください。	5
白米が割れる。	精米度が強すぎる。	精米度ダイヤルを5分づき、7分づき方向に少し回し運転してください。	4
	割れやすい玄米を精米している。	精米度ダイヤルを7分づきにセットし、2回精米してください。	4
ぬかに白米が混じる。	精米部がよくはまっていない。	精米部を確実にはめる。	5
ホッパー内の米が落ちない。	米の表面状態により流れが悪くなる。	付属のブラシ等で落としてください。 (精米口には、指やブラシ等は絶対に入れないでください。)	4
白度が落ちてきました。	永く使用して主軸ロール、精米ネットの摩耗、抵抗バネのヘタリ。	白度が落ちてきた場合の欄を一読ください。	6

仕 様

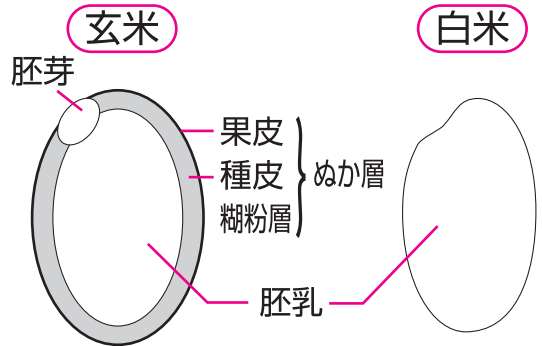
型 式	Mill star MG-7
電 源	AC100V 50/60Hz
消 費 電 力	260/280W
定 格 時 間	15分
動 作 周 囲 温 度	0度~40度
ホッパー容量 (約)	4合 (玄米約600g)
精米容器容量 (約)	4合
ぬか容器容量 (約)	4合精米分
精 米 時 間 (約)	4合を5分
外 形 寸 法 (約)	幅205×奥行350×高さ300mm
重 量 (約)	7.4kg
コードの長さ (約)	2.3m
材 質/本 体	ABS樹脂 (耐熱温度80度)
	ふた・精米容器・ぬか容器: AS樹脂 (耐熱温度80度)

お米・あれこれー1

1 お米の栄養について

玄米の構造は、ぬか層が胚乳や胚芽をおおったお米です。このぬか層のうちロウ状の果皮が全体を包んでいます。《玄米が消化に悪い》といわれるのは、この果皮が体内で吸収しにくく、そのまま排出されてしまうからです。

お米は、でんぷんだけでなく、たんぱく質や脂肪、カルシウム、ビタミンもバランスよく含んだ食品です。白米ご飯一杯（150g）のエネルギーは222キロカロリーです。またお米にはアミロースとアミロペロチンという2種類のでんぷんが含まれています。粘りと硬さのバランスは、この2種類のでんぷんの比率で決まります。



2 精米直後のお米

精米直後のお米は、多少熱を持っていますので、必ず熱をさましてから炊飯をしてください。熱をさます時は、直射日光の当たる場所や極端に湿度の低い場所に放置しないでください。お米に亀裂がはいったり、食味を落とす原因になります。おいしく召し上がるためには常に必要量の玄米を精米することをおすすめします。何食分も一度に精米する場合は、保存期間を一週間以内にするようにしてください。お米は果物と同じで皮をむいた時が一番おいしく召し上がれます。

3 精米したお米の上手な炊き方

栄養たっぷりの分づき米や、つきたてのお米をいっそう、おいしく召し上がるために、次のことを考慮して炊飯してください。

7分づきの米の場合水洗いは、軽く手早く、洗いすぎると、胚芽が洗い落とされてしまいます。洗い終わった後、炊飯する前に7分づきの場合は30分、5分づきの場合は1時間水に浸しておきます。（水は浸しておく時間は冬は少し長めに夏は短めにしてください。）水加減は、7分づきの場合は白米に比べ1割増し程度、5分づきの場合は2割増しくらいが適量でしょう。炊きあがってから15分間は蒸らしてください。

お米の種類によって多少の水加減をしてください。（とくに新米の場合は水を控えめにしてください。）白米の場合水洗い、炊き方は一般の（つきたてでない）白米と同じですが、1度炊飯してお好みにより多少の水加減をすることをおすすめします。

4 ご飯の保温は5時間が限界

ご飯は5時間を超えると、味も落ちてしまいます。そして艶がなくなりご飯が黄ばみます。これはご飯を長時間保温すると、そのでんぷん質が変化することが原因なのです。朝、炊いたご飯は昼まで、昼炊いたご飯は夕食までが保温の目安です。夕食の残りを保温して朝食食べてもおいしくありませんし、ジャー炊飯器で6時間保温しておくと、もう一度ご飯を炊くのと同じ電気代がかかります。適量をその都度精米・炊飯するのが、おいしくて経済的です。

お米・あれこれ-2

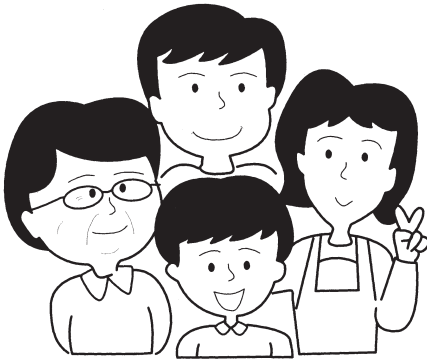
5 玄米の保存のしかた

玄米は、気温の低い場所に保存してください。特に直射日光の当たる場所には放置しないでください。できるだけ密閉容器に保存してください。つゆどきや夏には、虫が発生することが多く、食味も早く落ちますので、保存方法には十分注意してください。

6 今、注目される「米ぬか」とは…

お米（玄米）の栄養96%が「米ぬか」の中に含まれています。「米ぬか」には40種類の成分が含まれ特にビタミンB群・E・ミネラル・繊維質が豊富です。

健康家族



白米を100とした玄米のおもな成分比率

成分	玄米/白米
ビタミンE	625/100
ニコチン酸	323/100
リン	200/100
ナイアシン	300/100
ビタミンB1	450/100
ビタミンB2	200/100
鉄	220/100
カルシウム	166/100
繊維	333/100
脂肪	231/100
たんぱく質	109/100
カリウム	96/100

7 「米ぬか」の効用とは…

「米ぬか」の豊かな成分が血のめぐりをよくし、人間が本来持っている自然治癒力を活発にし、血液を適度なアルカリ性に保ち、体内の老廃物や有害金属を排せつします。

- 便秘の方に
- 成人病の予防に（高血圧・糖尿・心臓病）
- 肝臓の弱い方に
- アレルギー体質の方に
- 健康なお肌づくりに（肌荒れ・にきび予防に）



8 新鮮な「米ぬか」をおいしく食べましょう。…

新鮮な「米ぬか」を、油をひかないで空炒りします。2~3分でプーンといい香りがしてきます。炒り過ぎるとコゲますので、そこまできかないうちにやめます。冷まして、密閉容器やビンなどに入れて、冷蔵庫で1週間の限度で保存できます。



■ くわしい効用、調理方法等は市販の書籍等を参考にしてください。

アフターサービスについて

- この商品には保証書がついています。内容をよくお読みの上、大切に保管してください。
- 保証期間はご購入日より1年間です。
- 保証期間経過後の修理については、お近くの営業所、またはお買い求めの販売店にご相談ください。
- この商品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）を製造打切後、最低5年保有しています。

修理を依頼される時

- この取扱い説明書を再読し、それでも故障と思われる場合は、ご自分で修理なさらないで下記までご連絡ください。

お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。

- お買い上げいただきました製品には万全を期しておりますが、万一品質に不都合がありましたら保証書に製造番号、お買い上げ年月日、販売店名、ご芳名、ご住所、お電話番号をご記入になり、併せて現象をできるだけ具体的にお書き添えの上、現品をマルマス機械(株)本社・富山工場までにお送りください。

マルマス機械株式会社 本社 〒930-0314 富山県中新川郡上市町若杉2 TEL076-472-2233
新潟工場 〒959-1276 新潟県燕市小池5212-3 TEL0256-66-2411

保証規定

- 1.保証期間内に、取扱説明書、本体貼付けシール等の注意書に従った正常なる使用状態において、万一故障した場合には無料で修理いたします。
- 2.修理依頼時には、つぎの事項にご注意ください。
(イ) 必ず、商品と本保証書をご提示ください。
(ロ) 保証期間を過ぎた修理依頼も商品と本保証書をご提示ください。商品と本保証書のご提示のない場合は、修理をお断りする場合があります。修理依頼は、お近くの営業所、またはお買い求めの販売店にお申し込みください。
- 3.保証期間内でも、つぎの場合は有料修理となります。
(イ) 使用上の誤り、不当な修理や改造による故障及び損傷。
(ロ) お買い上げ後の落下、移動、輸送等による故障及び損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他天災地変、公害、異常電圧、指定外の使用電源などによる故障、損傷及び部品の当然の消耗の場合。
(ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷。
(ホ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障及び損傷。
(ヘ) 保証書の提示がない場合。
(ト) 本保証書の所定事項の未記入、あるいは字句を書き換えられた場合。
- 4.本保証書は日本国内においてのみ有効です。

お客様の正常なご使用状態で、万一故障した場合には保証規定により修理いたします。本書のご提示がない場合は、有料修理になる場合があります。本保証書は、再発行いたしませんので大切に保管してください。

- ※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従って、この保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お近くの営業所、またはお買い求めの販売店にお問い合わせください。
- ※仕様その他は改良のため、予告なく変更することがありますのでご了承ください。

保証書

本保証書は、お買い上げ日から下記期間中故障が発生した場合に、左記保証規定記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。詳細は左記をご参照ください。

品名	ファミリー精米機
型式	Mill star MG-7
製造番号	
保証期間	お買い上げ日より1年間

お買上日	年 月 日
お客様	フリガナ
	ご芳名
	ご住所 〒
お電話	
販売店	店名・住所
	電話 ()

マルマス機械株式会社
富山県中新川郡上市町若杉2
TEL.(076)472-2233



マルマス機械株式会社

本社・工場 富山県中新川郡上市町若杉2 TEL076-472-2233(代)
FAX 076-473-9100
新潟工場 新潟県燕市小池5212-3 TEL0256-66-2411~2
FAX 0256-61-1100
札幌出張所 札幌市北区篠路2条5-16-17 TEL011-771-5357
FAX 011-771-5359
関東出張所 埼玉県羽生市上新郷6137-21 TEL・FAX0485-61-1566
広島出張所 広島市安佐南区西原2丁目24-26 TEL・FAX082-573-7857
福岡出張所 福岡市東区和白丘1丁目7番3号 TEL・FAX092-606-3293
熊本出張所 熊本市富合町廻江846-1 TEL・FAX096-320-4973
〈ホームページ〉 <http://www.marumasu.co.jp>
〈e-mail〉 mill_star@marumasu.co.jp