

商品に関するお問い合わせは

オムロン健康相談室がお答えします。



全国どこからでも
フリーダイヤル **0120-30-6606**

おろん オムロン

ダイヤルは正確に

※商品の故障および修理の依頼につきましては、14ページ記載のオムロンフィールドエンジニアリング(株)にお問い合わせください。

受付時間/10:00~12:00/13:00~16:00(月~金)
(都合によりお休みさせていただくことがあります。)

保証規定

持込修理

- 取扱説明書にしたがった正常な使用状態でお買い上げ後1年以内に故障した場合には、無償修理いたします。
- 無償修理期間内に故障して修理を受ける場合は、商品に本書を添えてお買い上げの販売店、オムロン(株)の支店またはオムロンフィールドエンジニアリング(株)のネットワークに依頼または送付してください。
なお、送付の場合はオムロン(株)の支店またはオムロンフィールドエンジニアリング(株)までの送料の負担をお願いします。
- 無償修理期間内でも次の場合には有償修理になります。
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
(ロ) お買い上げ後の落下などによる故障および損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や電源の異常電圧による故障および損傷。(ニ) 本書の提示がない場合。
(ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。(ヘ) 消耗部品。
(ト) 故障の原因が本製品以外に起因する場合。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう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償修理をお約束するものです。したが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。

品質保証書

このたびは、オムロン健康機器を、お買い求めいただきありがとうございます。本機は厳重な検査を行ない高品質を確保しております。しかし通常のご使用において万が一不具合が発生しましたときは、保証規定によりお買い上げ後、一年間は無償修理いたします。

※本機の保証は、日本国内での使用の場合に限ります。
This warranty is valid only in Japan.

※以下につきましては、必ず販売店にて、記入捺印していただくください。

品名	オムロンホーム精米器
形式	FN-R120
ご芳名	
ご住所	
Tel.	()

お買い上げ店名	
住所	
Tel.	()
お買い上げ年月日	年 月 日

発売元

オムロン株式会社ヘルスケアビジネスカンパニー

〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-4-10 TEL03(3436)7092

- 札幌 011 (271) 7826
- 東京 03 (3436) 7092
- 京都 075 (223) 1135
- 広島 082 (247) 0260

- 仙台 022(265)2734
- 横浜 045 (411) 7216
- 大阪 06 (6282) 2572
- 高松 087(822) 8521

- 大宮 048(645)8111
- 名古屋 052 (561) 0621
- 神戸 078 (361) 1199
- 福岡 092 (414) 3206

9034689-4B



A Good Sense of Health

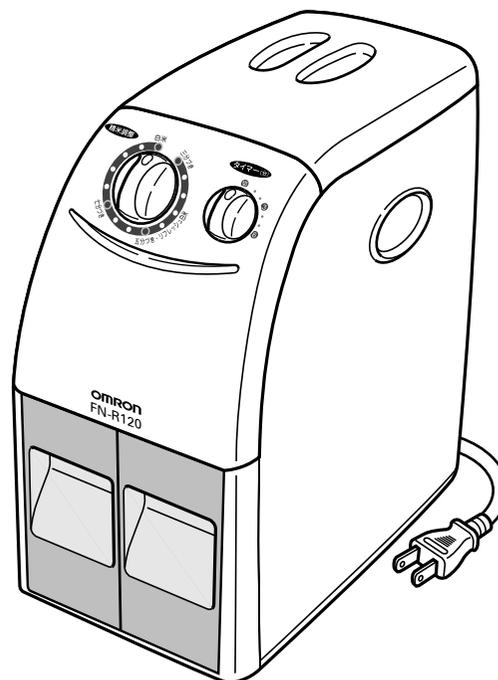
オムロン ホーム精米器 FN-R120

取扱説明書

- このたびはオムロンホーム精米器 FN-R120をお買い上げいただきましてありがとうございます。
- ご使用になる前にこの取扱説明書をよくお読みになり、十分に理解してください。特に「安全上のご注意」は必ずお読みください。
- この取扱説明書は保証書を兼ねていただきますのでお読みになったあとも手元においてご使用ください。

もくじ

安全上のご注意	1~3
お手入れと保管	3
商品の特長	4
各部のなまえ	4
ご使用方法	5~7
精白度について	7
安全装置	7
お手入れのしかた	8~10
お米の保存のしかた	11
まめ知識	11・12
おかしいな?と思ったら	13
仕様	14
別売品のお求めは	14
修理のお問い合わせは	14
商品のお問い合わせは	うら表紙
保証規定/品質保証書	うら表紙



商品に関するお問い合わせは

オムロン健康相談室がお答えします。



全国どこからでも
フリーダイヤル **0120-30-6606**

おろん オムロン

受付時間/10:00~12:00/13:00~16:00(月~金)
都合によりお休みさせていただくことがあります。

安全上のご注意

お願い

玄米中に異物が混入している場合は取り除いてください。

ぬかをホッパーの中に入れてください。

お米の精米以外には使わないでください。

ホッパーが空のまま、長時間運転しないでください。

放熱のため、本体の背面や側面は、壁などに密着させないでください。
(特に背面と壁との間隔は、5～6cm以上離して置いてください)

お手入れと保管

クレンザーやシンナー、ベンジン、タワシなどで清掃しないでください。

本体の外側、ホッパー、ボックス（ぬか、米）、上ぶた等の汚れは、水またはうすめた中性洗剤をしみこませた布でよくふき、その後乾いた布できれいにふきとってください。

ホッパーの中に玄米がなくても、少量のお米が搗精ユニット内に残っています。

お手入れの前には、お米が落ちてなくなるまで、精米を続けてください。
ただし、搗精ユニット内のお米は、多少残りますのでお手入れのときに取り除いてください。

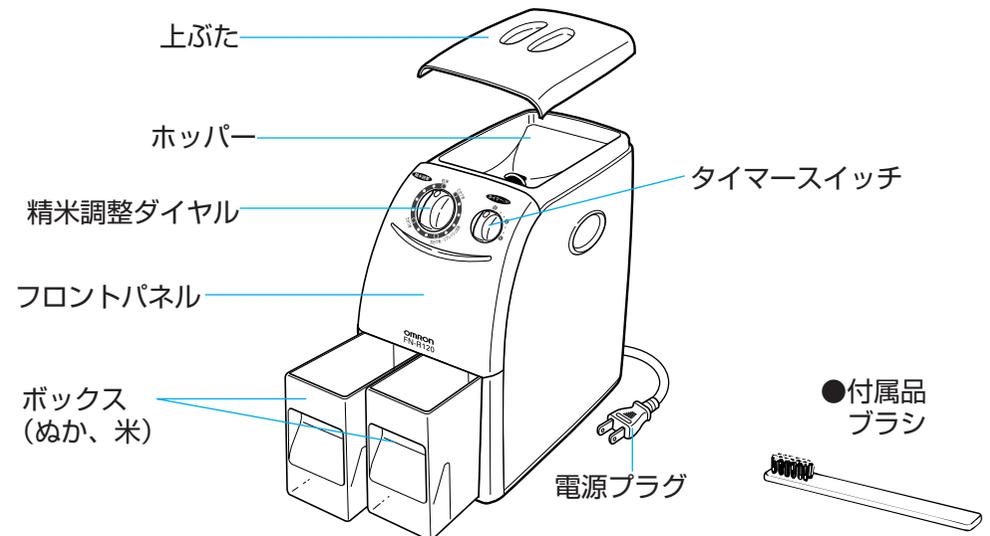
お手入れは使うたびに、こまめにおこなってください。

長時間、直射日光が当たる場所に置かないでください。

商品の特長

- 1 精米時の音が静かになりました。
(当社従来比約1/4)
- 2 コンパクトデザインで軽量です。
- 3 三分・五分・七分づきから白米まで、お好みの精白度に精米できます。
- 4 リフレッシュ白米で、古くなったお米をおいしく食べることができます。
- 5 約5合のお米をわずか5分で白米にスピード精米、自動停止機能付き。
- 6 お米とぬかを自動で振り分けて収納できます。
- 7 お手入れが簡単になりました。
搗精部が一体構造で取り外しができ、お手入れが簡単になりました。
- 8 お米をいためない精米方法です。
お米とお米をこすり合わせながら、ぬか層を少しずつはぎとっていく方法を採用しています。
米粒の形をいためず、碎米も少なくてすみます。

各部のなまえ



精米の順序

- 1 電源プラグをコンセントに差し込みます。

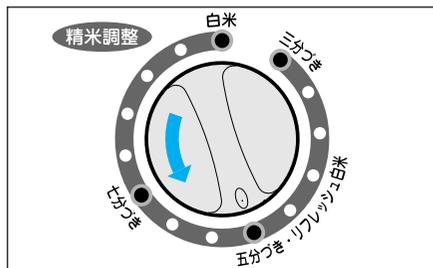
△注意

タイマー作動中は、電源プラグを抜き差ししないでください。
・感電をする恐れがあります。



- 2 精米調整ダイヤルを希望する位置にセットします。

※市販米のような白米に仕上げたい場合は2回精米をしてください。(7ページ参照)

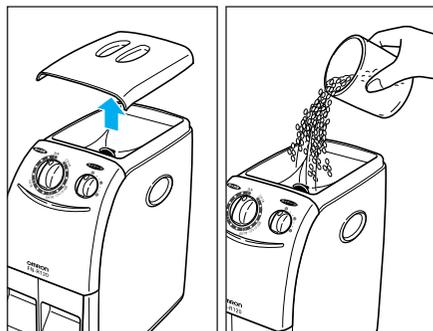


- 3 上ぶたをはずし、必要量の玄米をホッパーに入れます(ホッパーの容量は796g(5合強)までです)。

玄米の量の目安

150g=約1合
300g=約2合
450g=約3合
600g=約4合
750g=約5合

※白米に精米後、上記の玄米量より約1割減ります。



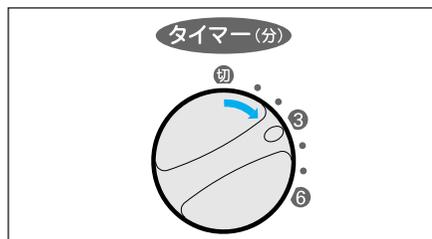
- 4 タイマースイッチを右に回し希望の時間にセットすると精米を始めます。

精米の時間の目安

精白度が白米のとき：1合→約1分

タイマーの使い方

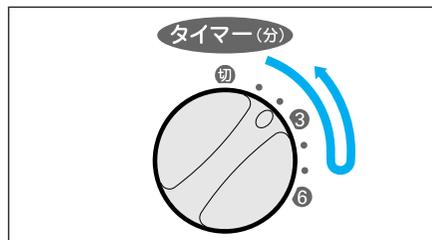
- タイマースイッチを手動でセットすることにより精米作業が始まります。



- 少量(150g(約1合)~300g(約2合))のお米を必要以上の時間で精米しないでください。

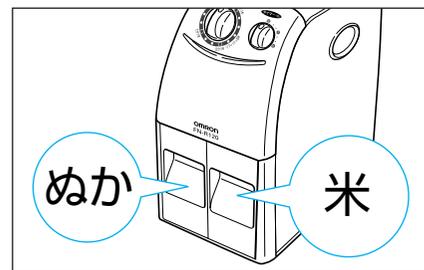
※次回の精米時に少量の玄米と希望する精白度に見えないお米が出てきます。

- 1分もしくは2分のタイマーセットをするときは、誤差を最小限にするためダイヤルをいったん4~6分まで回してから希望の設定時間にセットしてください。



- お米の銘柄、産地、水分などにより精白度、精米時間は変化します。

- 5 精米されたお米とぬかは自動的にそれぞれのボックスにふり分けられます。

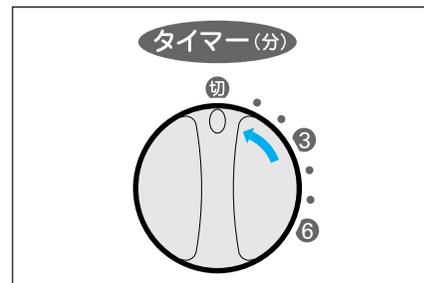


精米開始時と終了時の約3~5秒の間は、少量の玄米と希望する精白度に見えないお米が出てきます。

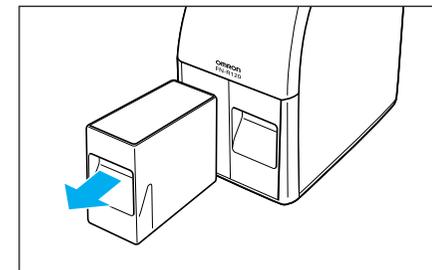
希望する精白度のものとなりましたら、下記の手順で操作してください。

- 1 タイマースイッチを「切」にする。
- 2 ボックス(米)にたまったお米をホッパーに戻す。
- 3 再度タイマーをセットして精米する。
※ボックス(ぬか)から、ぬかがあふれないようにご注意ください。

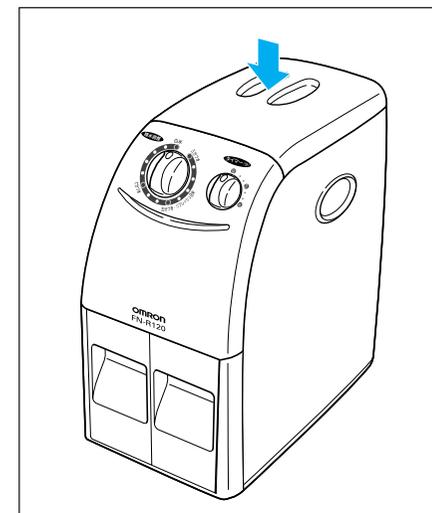
- 6 設定した時間が経過すると、タイマーで自動停止します。



- 7 ボックス(ぬか)からぬかを取り除いて、空のボックスをもとどおりセットします。



- 8 ホッパーの中にほこりや異物が入らないように上ぶたをして保管します。



精白度について

精米調整ダイヤルの表示は、普通の玄米（うるち米）を精米する場合の精白度を示しています（輸入米などの種類によっては、希望する精白度に精米できない場合があります）。同じ位置にダイヤルをセットしても、玄米の品種や乾燥度合、新米、古米の違いなどにより、精白度が多少異なります。

※精米中に精米調整ダイヤルを調整した場合、希望する精白度になるまで5～10秒かかります。

<リフレッシュ白米>

精米したお米の表面にぬかが付着していると時間の経過とともに、ぬかに含まれる脂肪が酸化しお米の品質を落とします。品質の落ちたお米の表面層をやさしく取り除くことにより、「におい」や「パサツキ」をおさえ新鮮なお米に回復させる機能です。

<1回精米で白米に仕上げる場合>

健康のため、栄養の高い胚芽が残る程度に仕上がるようになっていきます（市販米とは多少白度が異なります）。お米の種類によっては希望の精白度にならない、割れる、かけることがあります。このようなときには、下記の2回精米をしてください。

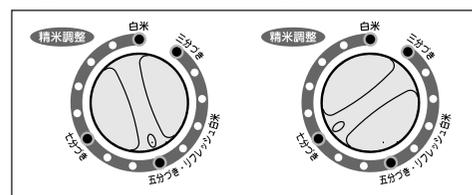
<2回精米で白米に仕上げる場合>

栄養分の高い胚芽の残存率を高くしたい。
1回精米よりもお米の割れ、かけを少なくしたい場合。

市販米のような白米に仕上げたい場合。

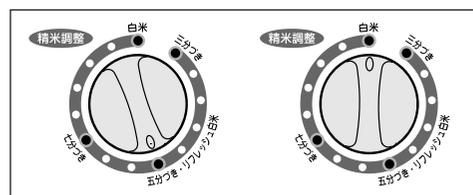
1回目
五分づき

2回目
七分づき



1回目
五分づき

2回目
白米



<もち米の場合>

もち米はぬかが厚く粘りがあるため、普通の玄米にくらべ、精米しにくい状態にあります。とくに白さを必要とされる場合、2回精米をしてください。

安全装置

20分以上くりかえし精米するとモーターの安全装置が働き、停止します。この場合40～60分程度休んでから精米してください。

なお、精米中に上記状態が発生した場合、いったん精白度を下げて再スタートし、精米が始まったら元の精白度に戻してください。

本器をながく使用していただくために、搗精ユニットのお手入れをしてください。

分解する前に

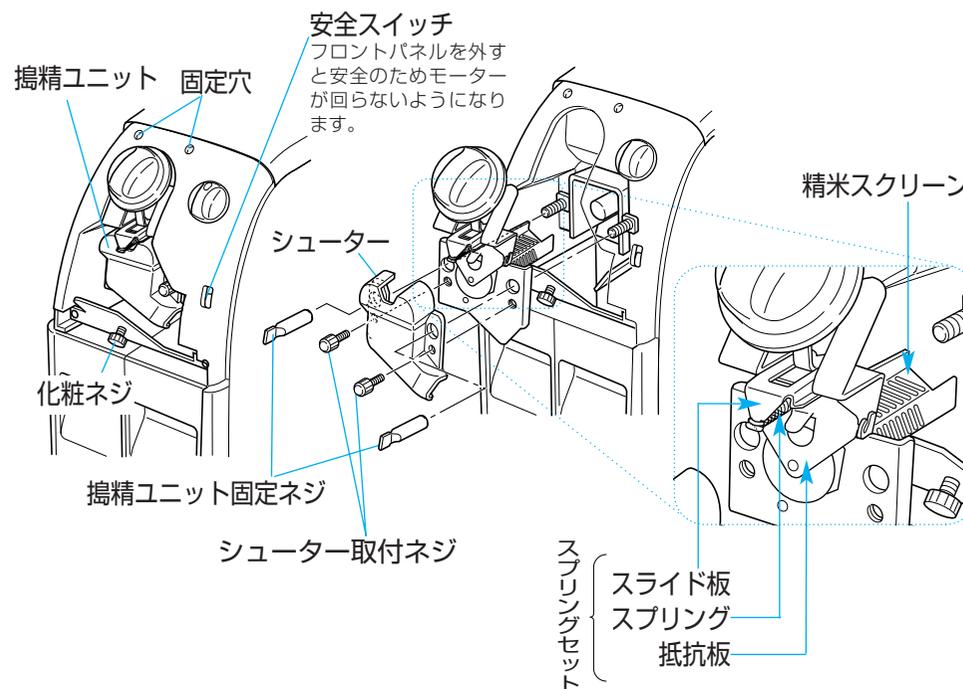
- 1 ボックス（ぬか、米）を空にしてセットします。
- 2 電源プラグをコンセントに差し込み、タイマースイッチを入れ、搗精ユニット内に残っているお米を出します。
- 3 お米が出なくなったら、タイマースイッチを切ります。
- 4 電源プラグをコンセントから抜きます。

△注意

清掃時には必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
・ けがや感電をする恐れがあります。

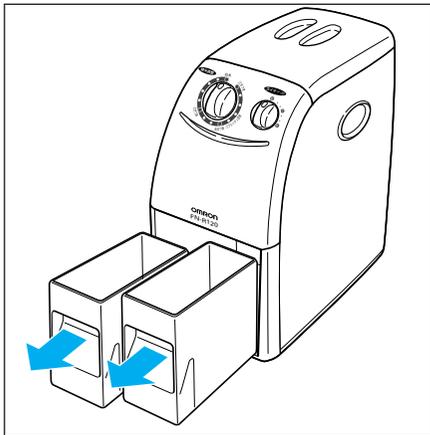


機械内部の各部のなまえ

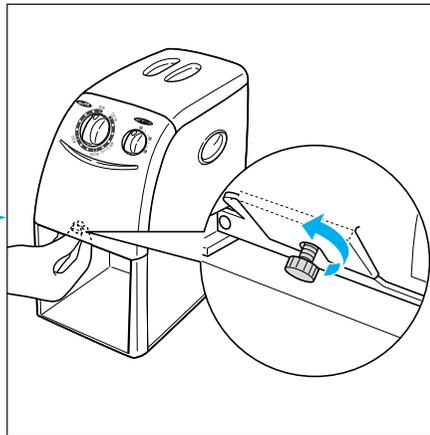


分解の順序

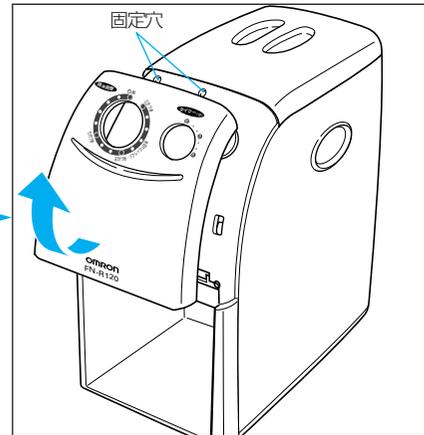
1 ボックス（ぬか、米）を手前に引き出してください。



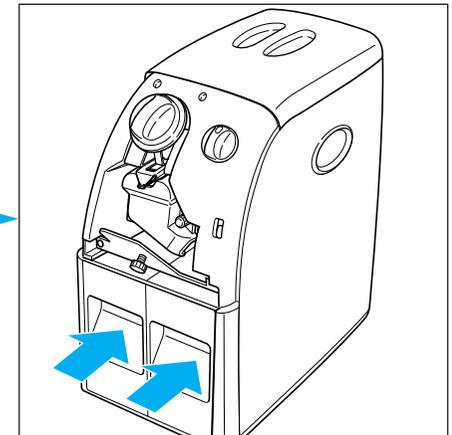
2 フロントパネルを固定している化粧ネジを手で緩めてください。



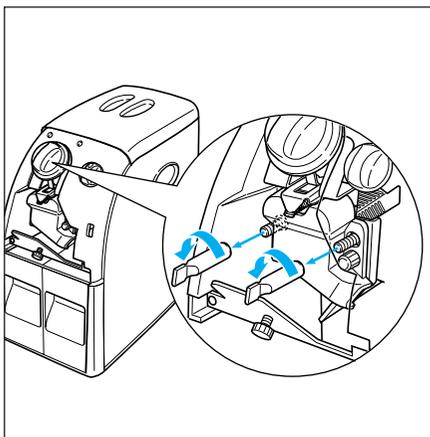
3 フロントパネルを外してください。
※取り付ける場合は化粧ネジの固定部分を合わせて、固定穴に入っていることを確認してください。



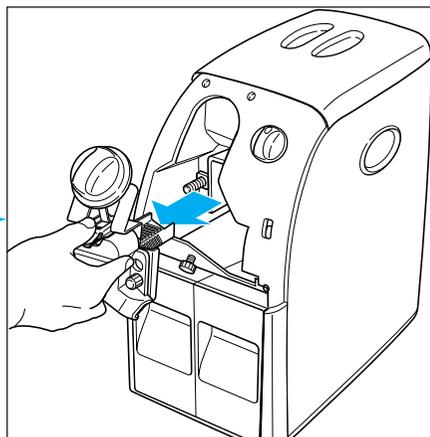
4 ボックス（ぬか、米）を正規の位置にセットしてください。



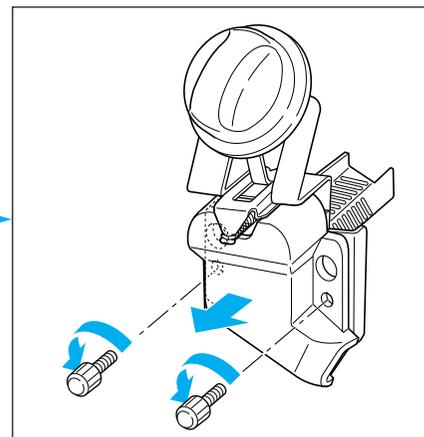
5 搗精ユニット固定ネジを手で緩めて外してください。



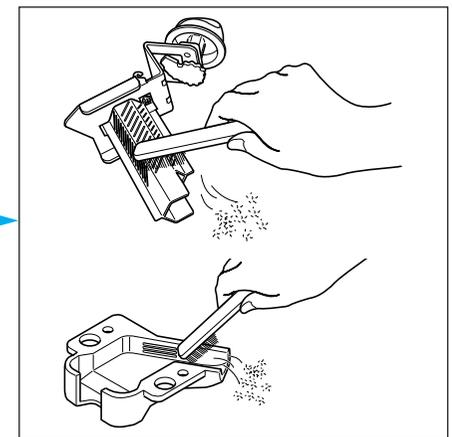
6 搗精ユニットを手でつかみ手前に引き出して外してください。



7 シューター取付ネジを外してください。



8 搗精ユニット、シューターをブラシで清掃してください。



お手入れが終わったら、組み立ては、分解順序と逆の順序でおこなってください。
※組み立ての際は、搗精ユニット固定ネジを確実に締めてください。

- 精米直後のお米は、多少熱をもっていただきますので、必ず熱をさましてから収納してください。熱をさますときは、直射日光の当たる場所や極端に湿度の低い場所には放置しないでください。お米に亀裂が入ったり、食味を落とす原因となります。
- おいしく召し上がるために、常に必要量の玄米を精米してください。何食分かを一度に精米する場合は、保存期間を1週間以内にするようにしてください。

- お米は、気温が低い場所に保存してください。とくに直射日光の当たる場所には放置しないでください。
- お米は、できるだけ密封容器で保存してください。
- 梅雨時や夏期には、虫が発生することが多く、食味も落ちますので、長期の保存は避けてください。
- お米に発生する虫は、栄養分の高い胚芽を好んで食べますので、分づき米の保存には、とくに注意が必要です。

まとめ知識

◆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、つくたてのお米をいっそうおいしく召し上がるために、次のことを参考にして炊飯してください。

分づき米の場合

- ◇水洗いは、軽く手早く。洗いすぎますと、胚芽が洗い落とされてしまいます。
- ◇炊飯する前に、七分づきの場合は30分、五分づきは1時間、三分づきは1時間30分くらい水に浸しておきます（水に浸しておく時間は冬は少し長めに夏は少し短めにしてください）。
- ◇水加減は、七分づきの場合は白米に比べて1割増程度、五分づきは2割増、三分づきは2.5割増くらいが適量でしょう。
- ◇炊き上がったから15分間は、むらしてください。とくに三分づきの場合は、20～30分間むらしてください。
- ◇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ひかえめにしてください）。

白米の場合

- ◇水洗い、炊き方は一般の（つくたてでない）白米と同じですが、一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。

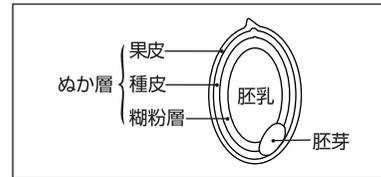
◆お米の栄養について

玄米の構造

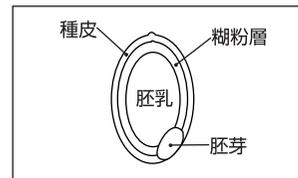
玄米は、ぬか層が胚乳や胚芽を覆ったお米です。このぬか層のうちロウ状の果皮が米全体を包んでいます。「玄米が消化に悪い」といわれるのは、この果皮が体内で吸収されにくく、そのまま排出されてしまうからです。

分づき米と白米の成分

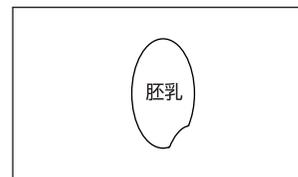
◇玄米



◇五分づき米



◇白米（市販の白米の場合）



各成分の栄養について

- 胚乳 糖質、タンパク質などが含まれています。
- 胚芽 ビタミンB₁、B₂、B₆、B₁₂、E、リノール酸、カルシウムなどが含まれています。
- ぬか層 脂肪、タンパク質、ミネラル、食物繊維、ビタミン類などが含まれています。

オムロンホーム精米器による精白度別栄養分析表

玄米（銘柄：あきたこまち）を1回精米で仕上げた場合の分析結果です。

（100g中に含まれている量、単位mg）

項目	玄米	三分づき	五分づき	七分づき	白米(市販)
カルシウム	9.4	9.2	8.9	8.2	6.1
食物繊維	3.0(g)	2.8(g)	2.6(g)	2.2(g)	1.0(g)
鉄	1.02	1.08	0.97	0.86	0.46
ビタミンB ₁	0.38	0.38	0.36	0.34	0.16
ビタミンB ₂	0.04	0.04	0.04	0.03	0.02
ビタミンB ₆	0.49	0.46	0.46	0.40	0.22
ビタミンE	1.7	1.6	1.5	1.5	0.6
ナイアシン	6.74	6.44	5.66	5.11	2.93
パントテン酸	1.09	1.03	1.01	0.99	0.63

試験依頼先 財団法人 日本食品分析センター
試験成績書発行年月日 平成11年09月14日
試験成績書発行番号 第199081692号

米ぬかが健康法が目目されています。

栄養たっぷりの米ぬかを食事にとり入れましょう。まず、新鮮な米ぬかを空いりします。これを冷蔵庫に保存し、お味噌汁などの料理に適量加えます。工夫しだいで手軽に美味しく食べられます。これは新鮮な米ぬかだからできることで、米ぬかは酸化しやすく、古い米ぬかはお腹をこわす原因となりますのでご注意ください。

玄米の調達のしかた

最寄りのお米屋さんでお求めいただけます。

おかしいな?と思ったら

ご使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に次の点をお確かめください。

こんなとき	考えられる要因	対処方法
ぬかとお米が混ざる。	お手入れ後の組み立ては、きちんとセットされていますか。	再度、正しく組み立ててください。 (9~10ページ参照)
精米時に、少量の玄米と希望する精白度にみえないお米が出てくる。	はじめてお使いになるときや、お手入れ後、精米開始時は、しばらくの間白くならない場合があります。	約3~5秒間精米を続けてください。希望する精白度のものとなりましたら ①タイマースイッチを「切」にする ②米ボックスにたまったお米をホッパーに戻す ③再度タイマースイッチをセットして、精米を始めてください。
お米が割れたり、かけたりする。	お米の品質や乾燥度合に対して、精白度が高すぎます。	精米調整ダイヤルを低くして、2回精米をしてください。 (7ページ参照)
お米が白くならない。	精米調整ダイヤルはきちんとセットされていますか。	精米調整ダイヤルを調節してください。
	1回精米では市販米のような白度になりません。健康のため栄養分の高い胚芽が残る程度に仕上がるようになっています。	2回精米をしてください。 (7ページ参照)
モーターは回るが精米できない。または、精米にむらがある。	精米スクリーンが目づまりしていませんか。	精米スクリーンを掃除してください。 (10ページ参照)
	お手入れの後の組み立ては、きちんとセットされていますか。	再度、正しく組み立ててください。 (9~10ページ参照)
	精米スクリーンがすり減っていませんか。	精米スクリーンを交換してください。 (14ページ参照)
精米中にモーターが止まった。	玄米を能力以上(5合)ホッパーに入れていませんか。	玄米の量を5合以内にし、2回以上に分けて精米してください。
	20分以上くりかえして精米していませんか。	モーターの安全装置が働いています。40分~60分程度休んでから精米してください。 (7ページ参照)
	搗精ユニット内に異物が入っていませんか。	異物を取り除いてください。(9~10ページ参照)
モーターが回らない。	電源コードがはずれていませんか。	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	タイマースイッチはセットされていますか。	タイマースイッチをセットしてください。
	フロントパネルが正常に取り付けられていますか。	安全スイッチが働いています。フロントパネルを正常に取り付けてください。

*上記の方法でも正常に作動しない場合は、内部機構にさわらずお買い上げの販売店、またはオムロン健康相談室、オムロンフィールドエンジニアリング(株)(14ページ参照)までご相談ください。

仕様

形式	FN-R120	精米時間	約5分 ※750g(約5合)を白米に精米
定格時間	20分	外形寸法	幅180×高さ340×奥行320mm
定格電圧	AC100V	質量	約8kg
定格周波数	50/60Hz	電源コード	約1.6m
消費電力	最大240W	付属品	ブラシ1本、取扱説明書(保証書付)
ホッパー容量	796g(5合強)	※お断りなく仕様を変更する場合がありますので、ご了承ください。	

別売品のお求めはお買い上げの販売店、または全国どこからでも電話一本でご注文いただけます
下記フリーダイヤルをご利用ください。

別売品のお求めは

オムロン
お客様サービスセンター

0120-35-5066

全国どこからでも
ダイヤルは正確に
受付時間/月~金9:00~19:00(休日を除く)



修理のお問い合わせは

お買い上げの販売店または下記のオムロンフィールドエンジニアリング(株)のネットワークまでお問い合わせください。
品質保証書の記載内容により修理をさせていただきます。
'99.11

北海道地区の方	オムロンフィールドエンジニアリング北海道(株)札幌支店 〒060-0003 札幌市中央区北3条西1-1 サンメモリア6階	TEL011(281)5125
東北地区の方	オムロンフィールドエンジニアリング(株)仙台支店 〒980-0802 仙台市青葉区二日町18-26 二日町0Aビル3階	TEL022(261)7054
関東地区の方	オムロンフィールドエンジニアリング(株)第2サービス部 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-19-15 ウノサワ東急ビル2階	TEL03(3448)8104
	オムロンフィールドエンジニアリング(株)北関東支店 〒336-0007 埼玉県浦和市仲町1-14-8 三井生命浦和ビル2階	TEL048(833)7911
	オムロンフィールドエンジニアリング(株)横浜テクノセンター 〒221-0835 横浜市神奈川区鶴屋町2-21-8 第一安田ビル2階	TEL045(312)1923
東海地区の方	オムロンフィールドエンジニアリング(株)名古屋支店 〒460-0002 名古屋市中区丸の内3-22-21 安田火災名古屋ビル7階	TEL052(962)3268
	オムロンフィールドエンジニアリング(株)静岡テクノセンター 〒420-0859 静岡市栄町4-10 静岡栄町ビル2階	TEL054(254)3718
北陸地区の方	オムロンフィールドエンジニアリング(株)金沢支店 〒920-0025 金沢市駅西本町1-14-29 サン金沢ビル1階	TEL076(261)5467
関西地区の方	オムロンフィールドエンジニアリング(株)第2サービス部 〒530-0004 大阪市北区堂島浜2-1-9 古河大阪ビル西館1階	TEL06(6348)1814
	オムロンフィールドエンジニアリング(株)京都支店 〒604-8141 京都市中京区蛸薬師通高倉西入ル泉正寺町334 日昇ビル1階	TEL075(255)9909
	オムロンフィールドエンジニアリング(株)神戸テクノセンター 〒651-0001 神戸市中央区加納町4-3-17 但銀神戸ビル7階	TEL078(327)1204
中四国地区の方	オムロンフィールドエンジニアリング(株)広島支店 〒730-0016 広島市中区鞆町13-14 新広島ビル5階	TEL082(227)1573
九州地区の方	オムロンフィールドエンジニアリング九州(株)福岡第1支店 〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2-5-28 博多偕成ビル3階	TEL092(451)6837
	オムロンフィールドエンジニアリング九州(株)鹿児島支店 〒890-0064 鹿児島市鴨池新町5-6 鹿児島県プロパンガス会館4階	TEL099(252)7674

※所在地・電話番号を予告なく変更することがありますので、ご了承ください。