



家庭用精米機 SM-500

新鮮風味つき

取扱説明書

お買い上げまことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ正しく
お使いください。

お読みになった後はお使いになる方がいつ
でも見られる所に大切に保管してください。

もくじ

ページ

安全のために必ずお守りください……………	1～2
使用上のご注意とお願い……………	3
各部のなまえとはたらき……………	4
操作部のなまえとはたらき / 計量について…	5
知っておいていただきたいこと……………	6～7
ご使用方法	
精米・米とぎの準備……………	8
精米コースの使いかた……………	9～10
米とぎ白米専用コースの使いかた……………	10
お米の栄養とぬか床のつくりかた……………	11
お手入れのしかた……………	12
消耗品について……………	12
修理を依頼されるまえに……………	13～14
仕様……………	裏表紙
アフターサービスと保証について……………	裏表紙

安全のために必ずお守りください

ここに示した注意事項は製品を安全にお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための重要事項を警告・注意に分けて示します。必ずお守りください。

警告

取扱を誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

注意

取扱を誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性があります。

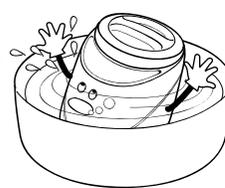
お守りいただく内容を次の絵表示で区分し説明しています。

 このような絵表示は禁止（してはいけないこと）を示します。

 このような絵表示は強制（必ずすること）を示します。

警告

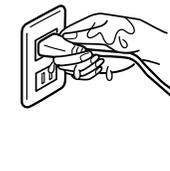
 ●本体の丸洗いや、水につけたり、水をかけたりしない
感電・ショート・故障の原因になります。



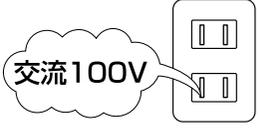
 ●お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない
発火したり異常動作してけがをしたり、感電・火災の原因になります。修理は販売店へご相談ください。



 ●ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない
感電の原因になります。



 ●交流100Vのコンセントを使う
必ず実施
交流200Vの電源で使うと感電・火災の原因になります。



 ●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
感電・けがの原因になります。



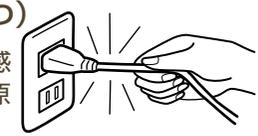
●電源コードを無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない
電源コードが傷み、感電・火災の原因になります。



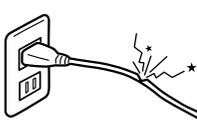
●電源コードはタコ足配線にしない
発熱による火災の原因になります。



●電源コードを持って電源プラグを抜かない（必ず電源プラグを持つ）
電源コードに傷がつき、感電・ショートによる火災の原因になります。



●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない
感電・ショートによる火災の原因になります。



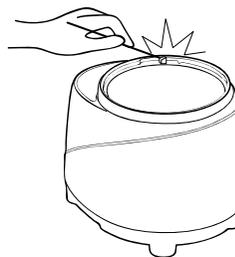
●電源プラグはほこりが付着していないか確認し、刃の根元まで確実に差し込む
感電・ショートによる火災の原因になります。

警告



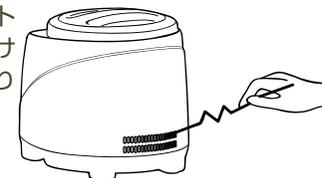
●水のかかる所や火気の近くで使わない
感電・漏電・ショートによる火災・故障の原因になります。

●安全スイッチを細い棒などで押さない
異常動作によるけがや故障の原因になります。



●排熱口に針金・ピンなどの異物を入れない
感電・ショートによる火災・けがの原因になります。

●運転中に可燃性スプレー・シンナーなどの可燃物を製品の近くで使用しない。
爆発・火災・発火の原因になります。



注意



●運転中に移動させない
落下してけがの原因になることがあります。

●テーブルクロス・じゅうたん・ぐらついた台の上など不安定な所や、大理石などすべりやすい所で使わない



●テーブルなどの上、本体の足は汚れたまま使わない
本体がゆれることがあり、落下してけがの原因になることがあります。
(テーブルなどの上、本体の足がぬかなどで汚れているときは、水にひたした布をかたくしぼってふき取ってください。)

●運転中ふたを開けない
けがの原因になります。



●排熱口をふさがない
排熱口をふさいで精米機を使用しますと、本体内部の温度が上昇し、故障・本体の変形の原因になります。



●お手入れをするときは、電源プラグを抜く
感電・けがの原因になります。

●異常時はただちに電源プラグを抜く
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になります。

●使用时以外は必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因になります。

使用上のご注意とお願い

- 玄米や白米の中に石などの異物が入っているときは取り除く
故障の原因になります。

精米

- 玄米以外は精米しない
故障の原因になります。

外米

もみ

麦

- 連続使用は10分まで
- 高温の場所では使用しない
(推奨使用環境温度：5～30℃)
10分以上連続で使ったり、高温の場所で使うとモーター保護装置が作動して自動停止することがあります。その場合は電源プラグを抜き、1時間以上休ませて本体を冷ましてからお使いください。

- 決められた量以上で運転しない

精米不足・米とぎ不足や故障の原因になります。一度に運転できるお米の量は5カップまでです。

玄米：約 825g
白米：約 750g



- 精米や米とぎ後は必ずそのつどぬかを
取りだし、ぬか容器をきれいに
する。
ぬかを放置しますと、虫の発生・精米不足・
米とぎ不足の原因になります。

- ぬれたお米は精米や米とぎをしない
- 湿気が多い場所で保存しておいたお米は日陰で30分以上乾燥させてから精米や米とぎをする
精米不足・米とぎ不足の原因になります。

- 精米バスケットの中でお米を洗わない
変形して精米ができなくなることがあります。

- テレビやラジオから3m以上離して使用する
- テレビやラジオと違うコンセントを使用する
画像の乱れや雑音が入ったり、蛍光灯がちらつくことがあります。

米とぎ

- 白米以外は米とぎしない
故障の原因になります。
胚芽コース米や分づき米は残っている胚芽やぬか層が取り除かれてしまいます。

玄米 外米

胚芽コース米

分づき米 もち米

- 運転の途中で止めない

再スタートしても継続運転できません。
(途中で運転を止めたり、止まってしまったときはP.13をご覧ください。)



- ふた・精米はね・精米バスケット・ぬか容器はていねいに扱う

破損・変形した場合、運転できなくなったり、精米不足・米とぎ不足の原因になります。



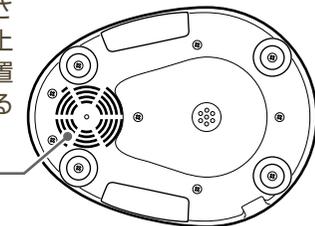
- 精米バスケットの中にお米を入れたまま放置しない

お米を放置しますと、虫が発生する原因になります。

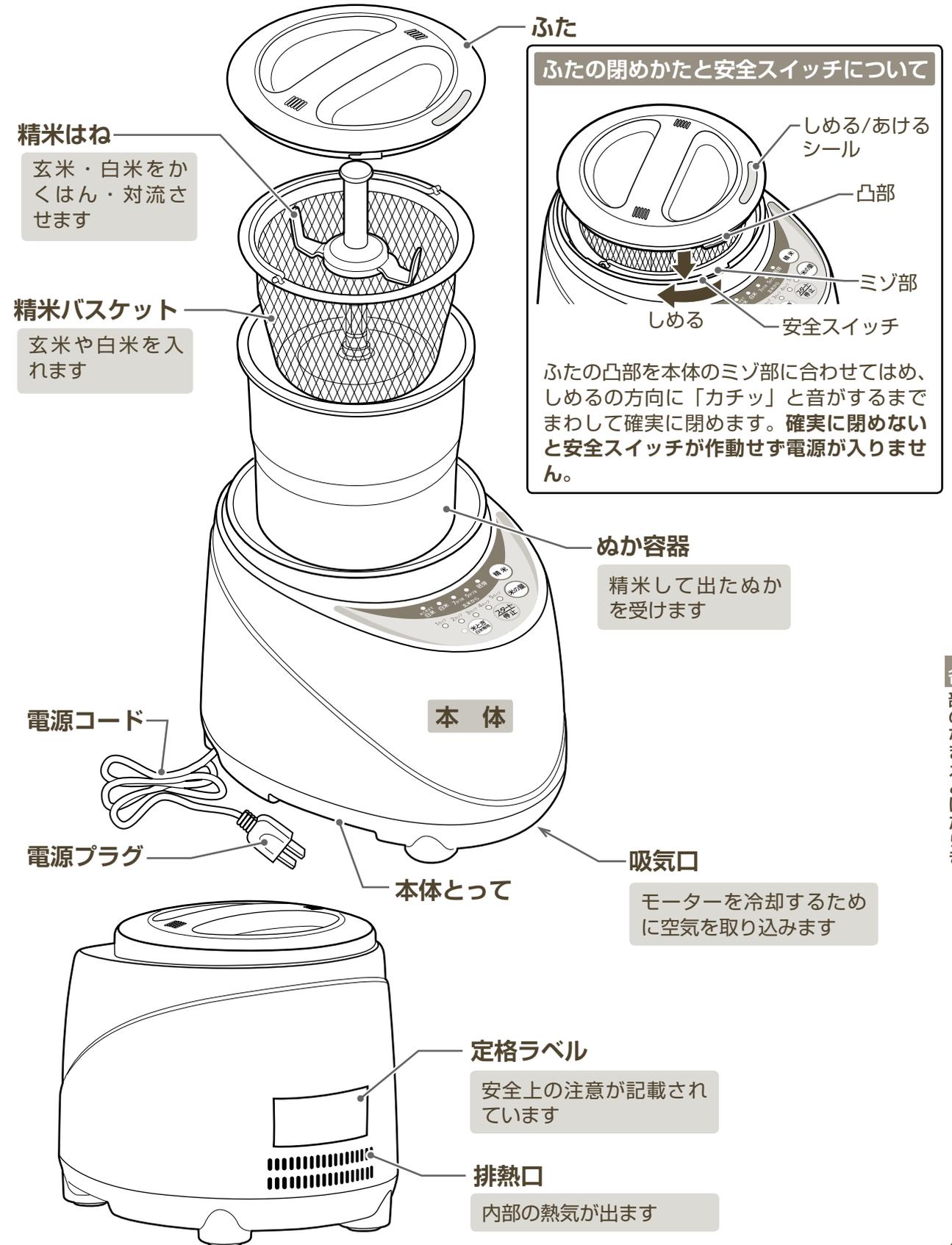
- 低温貯蔵庫などで保存しておいたお米は常温に戻してから精米や米とぎをする。
冷えた玄米や白米を外気にさらすと結露をおこすことがあります。この状態のまますぐに精米するとお米が割れたり、精米不足の原因になります。特に初夏から夏にかけては、すずしい早朝や夕方に取り出し、24時間以上(開封しないで)外気になじませてから精米してください。

- じゅうたんやほこりの上に置いて使わない
製品裏側の吸気口がふさがって、内部の温度が上昇し、モーター保護装置が作動して自動停止することがあります。

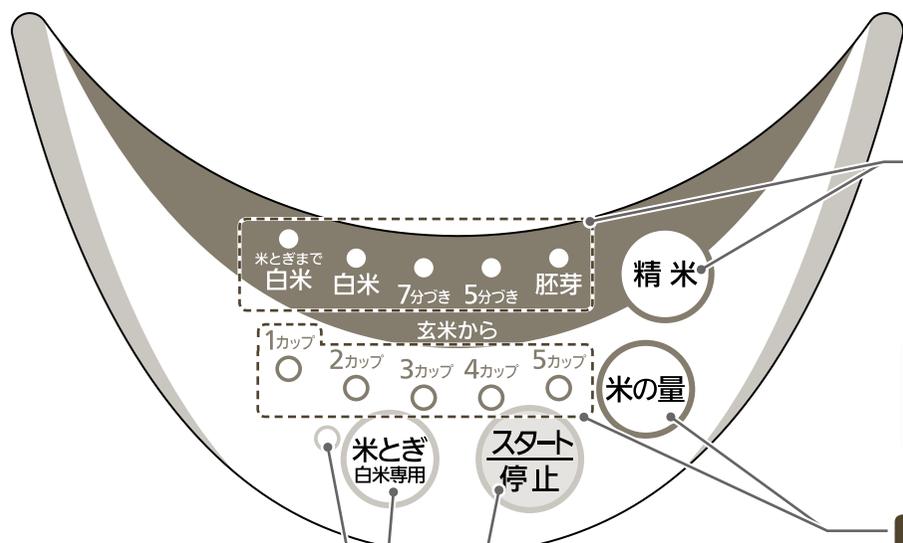
吸気口



各部のなまえとはたらき



各部のなまえとはたらき



精米キー/ランプ

- 精米コースを選ぶときに押します。
- 押すごとにランプが順番に点灯します。

〔白米→7分づき→5分づき→胚芽→米とぎまで白米→白米・・・〕

米の量キー/ランプ

- お米の量を選ぶときに押します。
- 押すごとにランプが順番に点灯します。

〔1カップ→2カップ→3カップ→4カップ→5カップ→1カップ・・・〕

米とぎキー/ランプ

- 白米を米とぎするとき押しします。
- 押すとランプが点灯します。
- ※ 白米以外には使用しないでください。

スタート/停止キー

- 運転を開始または途中で止めたいときに押しします。
- ※ 運転を途中で止めたいときは少し長めに(2秒以上)押し続けてください。

コース選択について

精米度によって食べやすさや栄養分が変わります。お好みのつき具合で、健康的にお米を食べましょう。

高い ← 分づき米の精白度 → 低い				
白米	7分づき	5分づき	胚芽	米とぎまで白米
とにかく白いお米が一番という方に。	7割程度精米したお米です。食べにくいお米は苦手という分づき米初心者におすすめです。	玄米を半分程度精米したお米です。栄養も十分で、食べやすくおいしいお米です。	お米の胚芽を多く残すように精米します。胚芽には多くの栄養が含まれています。	玄米を精米から米とぎ(玄米⇨白米⇨米とぎ)まで全自動で行なうコースです。

胚芽コースについて

お米の品質・産地・水分量・保存状態・保存期間・新米・古米の違いにより胚芽の残る量は異なります。(市販の胚芽米とは、状態が異なります)
 適した品種：福島県産コシヒカリ・岡山県産あけぼの・秋田県産あきたこまちなど
 ※詳しくは、お米販売店にご相談ください。

米とぎコースについて

米とぎコースは、お米(白米)の表面についている細かいぬかや酸化した部分を削って、洗米と同じ効果をだします。米とぎまで白米コース(玄米を精米から米とぎまで全自動でおこなう)と米とぎ白米専用コースの二通りがあります。

玄米の違いによる精米具合について

品種・産地・水分量・保存状態・保存期間・新米・古米などの違いで精米の仕上がりが異なります。お使いになる玄米に合わせて調整してください。

玄米の状態	調整方法
<ul style="list-style-type: none"> ■ 水分量が多い(湿気の多い場所に保管) ■ やわらかい ■ 温度が低い(0℃以下) 	精米不足になりやすい 精米終了後、再び「スタート/停止キー」を押して精米し、お好みの精米度になったら停止する。
<ul style="list-style-type: none"> ■ 水分量が少ない(冬場の乾燥時期などに保管) ■ かたい ■ 古米 ■ 温度が高い(30℃以上) ■ もち米 	精米しすぎになりやすくお米が割れやすい 精米するお米の量より1カップ少ない量を「米の量キー」で選び精米する。精米不足のときは、再び「スタート/停止キー」を押して精米し、お好みの精米度になったら停止する。

お米の白さについて

本製品は市販のお米のように白くなりません。これはお米表面のうまみや栄養分を削りすぎないように精米しているためです。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。

付属品	計量について					
計量カップ…1個 (200ml)	<ul style="list-style-type: none"> ■ 玄米や白米の計量は付属の計量カップをお使いください。 ■ 一度に精米または米とぎができる量はどちらも5カップ(玄米：約825g 白米：約750g)までです。これ以上は入れないでください。 					
	玄米1カップはすり切り1杯が基準になります。 <table border="1"> <tr> <td>玄米 1 カップ</td> <td>200ml</td> <td rowspan="2">1カップ(200ml)の玄米を白米に精米すると約1割がぬかになりますので約180ml(約150g)の白米になります。</td> </tr> <tr> <td></td> <td>約 165g</td> </tr> </table>	玄米 1 カップ	200ml	1カップ(200ml)の玄米を白米に精米すると約1割がぬかになりますので約180ml(約150g)の白米になります。		約 165g
	玄米 1 カップ	200ml	1カップ(200ml)の玄米を白米に精米すると約1割がぬかになりますので約180ml(約150g)の白米になります。			
	約 165g					
	白米1カップは180の目盛りの位置が基準(1合)になります。 <table border="1"> <tr> <td>白米 1 カップ</td> <td>180ml (0.18L)</td> <td rowspan="2">約 150g・約 1 合</td> </tr> <tr> <td></td> <td>約 150g</td> </tr> </table>	白米 1 カップ	180ml (0.18L)	約 150g・約 1 合		約 150g
白米 1 カップ	180ml (0.18L)	約 150g・約 1 合				
	約 150g					

炊飯について

精米後のお米は、コースによって炊飯前の計量・洗米のしかたが異なります。ご注意ください。

白米・7分づき・5分づき・胚芽・米とぎまで白米 をご使用のときは

計量 必ず付属の計量カップで180のめもりを1カップ(約1合)としてはかりなおす。

洗米 **白米・7分づき・5分づき**・・・お米が冷めてから手早く洗う

胚芽・・・胚芽が落ちないように軽く洗う

米とぎまで白米・・・洗米しない

米とぎ白米専用 をご使用のときは

計量 はかりなおす必要はありません。

洗米 洗米しない(もみがらなどのゴミが浮いているときは、一度水を流してゴミを取り除いてください)

水を入れたときのごりと水加減について

- **米とぎまで白米・米とぎ白米専用**コースで米とぎしたお米に水を入れたとき、白くにごるのはでんぷん流出によるもので食味に影響はありません。
- にごりをなくすことはできません。
- にごりが気になる場合は一度水を流してください。また、水は静かに入れてください。
- 水加減はいつも通りの水量にしてください。ご飯がべたつくようでしたら、水量を少なめにしてください。

精米・米とぎ時間のめやす

コース 米の量	白米	7分づき	5分づき	胚芽	米とぎまで 白米	米とぎ 白米専用
1カップ	1分40秒	1分05秒	45秒	1分00秒	3分00秒	1分20秒
2カップ	2分30秒	1分15秒	55秒	1分20秒	3分50秒	2分00秒
3カップ	3分20秒	1分35秒	1分05秒	1分40秒	5分10秒	2分40秒
4カップ	4分10秒	1分50秒	1分15秒	2分10秒	6分10秒	3分10秒
5カップ	5分00秒	2分20秒	1分25秒	2分40秒	7分30秒	3分50秒

0.5カップ単位で精米や米とぎしたい場合

白米・7分づき・5分づき・胚芽コース **米とぎ白米専用**

■ 少なめの量に合わせて精米・米とぎしてください。

(例：4.5カップで精米・米とぎしたいとき「4カップ」を選ぶ)

※精米が足りない場合はP9に従ってお好みの精米度になるまで追加精米をおこなってください。
米とぎ白米専用コースのときは、さらに20秒間米とぎしてください。

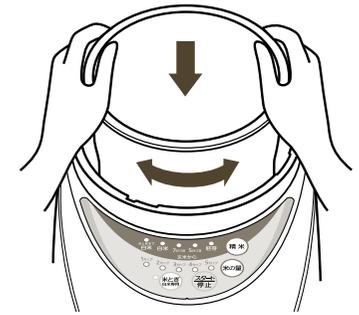
米とぎまで白米

0.5カップ単位では使用しないでください。

精米・米とぎの準備

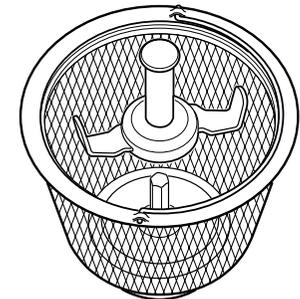
1 めか容器を本体に取りつける

- めか容器のふちを持って、左右に少し回しながら本体に取りつけます。
- 本体にめか容器を取りつけないと、故障の原因になります。



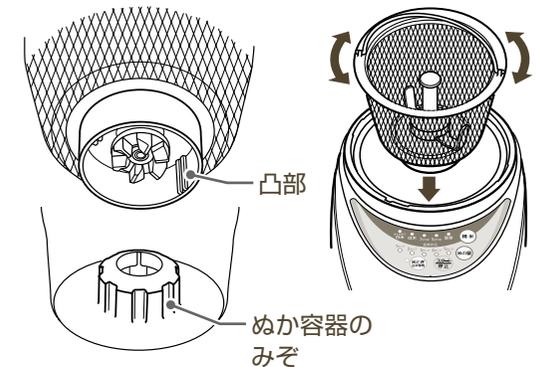
2 精米はねを精米バスケットに取りつける

- 精米はね・精米バスケットはぬれた状態では使わないでください。めか切れが悪くなり、精米不足や米とぎ不足の原因になります。



3 精米バスケットをめか容器に取りつける

- まっすぐ静かにおろして左右に少し回しながら、めか容器のみぞに精米バスケットの凸部がはまるように押し込みます。



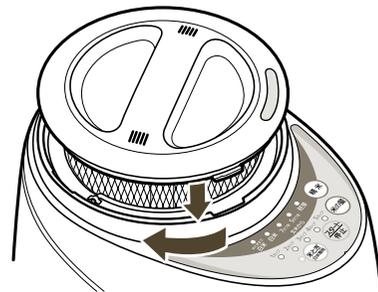
4 玄米または白米を精米バスケットに入れる



精米コースの使いかた 白米・7分づき・5分づき・胚芽・米とぎまで白米

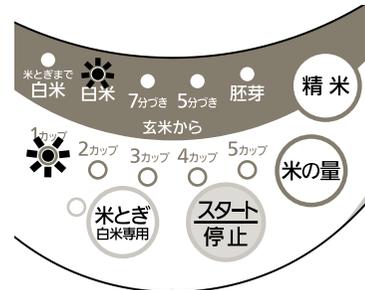
1 ふたを「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- ふたを確実に閉めないで安全スイッチが作動せず、電源が入りません。



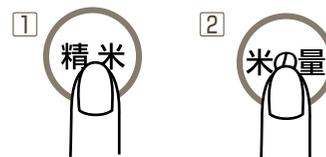
2 電源プラグをコンセントに差し込む

- ピッと音がして「白米」と「1 カップ」のランプが点灯します。
- 延長コードを使って他の電気製品と一緒に使用しないでください。電圧が下がって精米不足・米とぎ不足の原因になります。



3 精米コースと米の量を選ぶ

- ①「精米キー」を押してコースを選びます。押すごとに精米ランプが順番に点灯します。
- ②「米の量キー」を押して精米バスケットに入れた玄米のカップ数を選びます。押すごとに米の量ランプが順番に点灯します。



4 「スタート/停止キー」を押す

- 精米ランプと米の量ランプが点滅し、精米が始まります。
- 米の量 1 カップのときは精米中にお米が飛びはねることがあります。
- ふたが水滴によりくもることがあります。



※スタート後、設定を変更したいときは、「スタート/停止キー」を少し長めに(2秒以上)押し続けて運転を停止し、再度設定しなおしてください。

5 精米終了

- 精米が終わると自動停止します。
- 連続使用は 10 分までです。

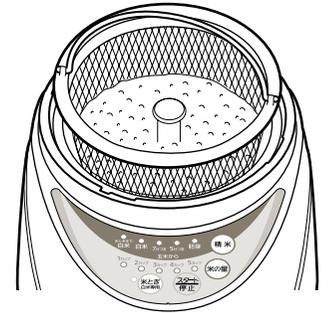
精米が足りない場合

・選んだコースのまま「スタート/停止キー」を押して運転を開始します。お好みの精米度になったら再び「スタート/停止キー」を少し長めに(2秒以上)押し続けて運転を停止させてください。

6 精米したお米を取り出す

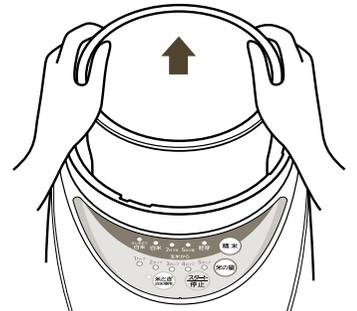
- ①ふたを開け、精米バスケットを取り出します。
- ②精米はねを取りはずして、精米したお米を別の容器に移します。

- 精米はねを取りはずさないで、精米はねと一緒に抜け落ちて変形したり、別の容器にキズをつけてしまいます。



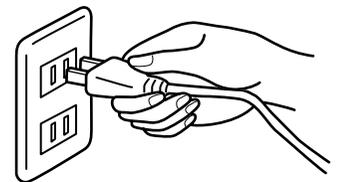
7 めか容器を取りだし、めかを別の容器に移す

- めか容器は静かに取りだしてください。底の穴からめかが落ちることがあります。
- めかは 1 回精米するごとに必ず取り除いてください。



8 電源プラグを抜く

- 電源プラグをしっかり持って抜いてください。



米とぎ白米専用コースの使いかた

※ 1～2・6～8 は「精米コースの使いかた」と同じ手順でおこなってください。

3 「米とぎ白米専用キー」を押してから米の量を選ぶ

- ①「米とぎ白米専用キー」を押します。米とぎ白米専用ランプが点灯します。
- ②「米の量キー」を押して精米バスケットに入れた白米のカップ数を選びます。押すごとに米の量ランプが順番に点灯します。



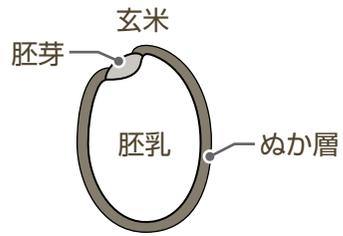
4 「スタート/停止キー」を押す

- 米とぎランプと米の量ランプが点滅し、米とぎが始まります。



5 米とぎ終了

お米の栄養とぬか床のつくりかた



- お米は「胚芽」「ぬか層」「胚乳」からできています。玄米からぬか層を取り除くと胚芽コース米になります。胚芽コース米から胚芽を取り除くと白米になります。
- 私たちがいつも食べている白いお米は胚乳部分で「炭水化物」が成分の多くをしめています。ビタミンや食物繊維などの栄養分はあまり期待できません。

ビタミン B1	胚芽に多く含まれています。	ビタミン B1 は糖分を分解してエネルギーにかえる働きをします。足りなくなると乳酸などの疲労物質がたまり、疲れやすくなったり、体がだるくなったりすると言われています。
ビタミン E	胚芽に多く含まれています。	ビタミン E には老化をうながす物質（過酸化脂肪）の発生を防いで、血管弾力を高め、血液の流れを良くする作用があるとされています。
食物繊維	特にぬか層に多く含まれています。	ぬか層の食物繊維は腸の内容物をスムーズに移送して、便秘を防いだり、水分を保ち、便と一緒に脂肪や有害物質を体外に排出すると言われています。

ぬか床のつくりかた

材料
いりぬか(よく冷ましたもの)…500g 塩…70g 水…450ml 赤唐辛子…2本

いりぬかのつくりかた

- 米ぬかは精米した直後の新鮮なものをお使いください。(米ぬかは生鮮食品です。見た目は変わりませんが、時間がたつにつれ変質しますので古いものは使わないでください。)
- ① 精米後のぬか容器から米ぬかを取りだし ③ 中火から強火で2～3分香ばしい香りがします。
- ② 米ぬかを、油のひいてないフライパン、または厚いなべに移します。 ※こがさないように注意してください。

- ① なべに水と塩を入れて火にかけ、塩が溶けたら冷まします。
- ② 容器にいりぬか、赤唐辛子を入れ、①の冷ました塩水を加えます。味噌状になるまで混ぜてから、ぬかの表面をならします。
- ③ はじめはぬか床が発酵していないので、風味も弱く塩辛く感じます。そのために、キャベツや白菜の外葉や大根葉を使って捨て漬けをします。

【捨て漬けの方法】

- ① 捨て漬け用の野菜をよく洗い、水気を切ります。
- ② ぬか床の底の方に①の野菜を漬け込みます。
- ③ ぬかは毎日2回程かきまぜ、漬けてある捨て漬け野菜は、2～3日に1回取り替えます。これを3～4回繰り返します。10日くらいで発酵ははじめ、2～3週間で味噌やお酒のような熟成された香りが出はじめ、ぬか床ができあがります。冷蔵庫に入れてぬか漬けをお楽しみください。

お手入れのしかた

警告

- 本体の丸洗いはしない
感電・ショートによる火災・故障の原因になります

注意

- お手入れをするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電・ケガの原因になることがあります

お手入れするまえに

- 必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が冷めてからお手入れしてください。
- 台所用中性洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ベンジン、シンナー、クレンザー、金属製たわし、たわし、化学ぞうきんなどは表面を傷つけますので使用しないでください。



お手入れ

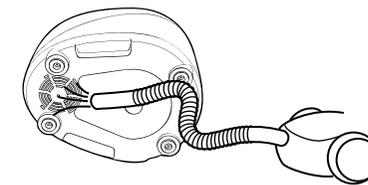
本体

- 洗剤をうすめた水かお湯にやわらかいふきをひたし、よく絞ってからふき、よく乾かしてください。



吸気口

- 1カ月に一度は吸気口のほこりなどを掃除機で吸い取ってください。



ぬか容器・精米バスケット・精米はねふた

※1回使うごとに必ずおこなってください

- 洗剤とやわらかいスポンジでかるく洗いよく乾かしてください。

完全に乾いた状態で使用しないとぬか切れが悪くなり、精米不足や米とぎ不足の原因になります。

- 精米バスケットは水の中に長時間つけないでください。精米バスケットの回転軸部が故障の原因になります。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器に入れて洗浄、乾燥をしないでください。変形する原因になります。

消耗品について

- 「精米バスケット」と「精米はね」は消耗品です。通常使用（米の量「5カップ」・精米コース「白米」で毎日1回精米したとき）の場合、2～3年を目安に交換することをお勧めします。部品の摩耗により、精米不足・米とぎ不足になったり、ぬかの中に白米が混じる原因になります。消耗品はお買い上げの販売店または裏表紙のお問い合わせ先にご注文ください。

修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処理していただくこと	参照ページ
精米・米とぎについて			
どのキーを押しても反応しない	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグが抜けていませんか？ ■ふたが確実に取りつけられていますか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグをコンセントに差し込む。 ■ふたを確実に閉める。(安全スイッチが作動しないと電源が入りません。) 	9 4
モーターが途中で止まった	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグが抜けていませんか？ ■停電していませんか？(表示ランプ全てが消灯している) ■途中で「スタート/停止キー」を押してしまった。(精米ランプと米の量ランプは点灯している) ■途中でふたを開けてしまった。(表示ランプ全てが消灯している) 	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグをコンセントに差し込む。 ■電源が回復するまでまつ。(プレーカーをONにする) ■ふたを確実に閉める。(安全スイッチが作動しないと電源が入りません。) <p>〈途中で止まったときは〉 以下の手順で続きをおこなってください。</p> <p>[白米・7分づき・5分づき・胚芽] ①コースと米の量を設定しなおす。 ②お好みの精米度まで追加精米をおこなう。</p> <p>[米とぎまで白米] 白米になるまえに止まった場合 ①コースと米の量を設定しなおす。 ②白米になるまで、追加精米をおこなう。 ③米とぎ白米専用コースで米とぎをおこなう。</p> <p>白米になって止まった場合 ■米とぎ白米専用コースで米とぎをおこなう。または、お米が冷めたら水で米とぎする。</p> <p>[米とぎ白米専用] ■お米が冷めたら、水で米とぎする。</p>	9 4・9
モーターが途中で止まり、精米ランプが全部点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ■お米を規定量以上入れていませんか？(モーター保護装置が作動して自動停止したためです。) ■石や異物が入っていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■付属の計量カップで正確にはかって入れる。 ■石や異物を取り除く。 上記の〈途中で止まったときは〉を参照し、続きをおこなってください。 	5
モーターが途中で止まり、米の量ランプが全部点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ■連続使用していませんか？ ■高温場所で使用していませんか？(モーター保護装置が作動して自動停止したためです。) 	<ul style="list-style-type: none"> ■電源プラグを抜き、1時間以上休ませる。 ■上記の〈途中で止まったときは〉を参照し、続きをおこなってください。 	3

修理を依頼されるまえに

こんなとき	お調べいただくこと	処理していただくこと	参照ページ
精米・米とぎについて			
モーターが回っているのに精米・米とぎができない	<ul style="list-style-type: none"> ■精米はねをつけ忘れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■お米を取りだし、精米はねを正しく取りつける。 	8
精米にムラがあったり、お米が白くならない ※精米した白米は市販の白米と白さが異なります。	<ul style="list-style-type: none"> ■温度の低いお米を使っていませんか？ ■セットした量より多いお米を入れていませんか？ ■精米コース・米の量設定を間違えていませんか？ ■ぬか容器にぬかがたまっていますか？ ■ぬれた精米はね・精米バスケットを使っていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■お米を常温に戻してから使う。 ■付属の計量カップで正確にはかって入れる。 ■スタート前に選んだコースの精米ランプと米の量ランプが点灯しているか確認する。 ■1回運転するごとに必ずぬかを取りだす。 ■良く乾燥させる。 	3・6 5 9 10 8・12
精米しすぎる米が割れる	<ul style="list-style-type: none"> ■乾燥しすぎているお米を使っていませんか？ ■セットした量より少ない米を入れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■米の量設定を1カップ下げて精米する。 ■付属の計量カップで正確にはかって入れる。 	6 9
胚芽精米について			
胚芽コースで精米しても胚芽があまりついていない	<ul style="list-style-type: none"> ■胚芽コースに適さない玄米を使っていませんか？ ■乾燥しすぎている玄米を使っていませんか？ ■セットした量より少ない米を入れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■胚芽コースに適した玄米を使う。(例) 福島県産こしひかり・岡山県産あけぼの・秋田県産あきたこまちなど ■米の量設定を1カップ下げて精米する。 ■付属の計量カップで正確にはかって入れる。 	6 6 5
米とぎについて			
炊いたご飯がベタついている	<ul style="list-style-type: none"> ■セットした量より少ない米を入れていませんか？ ■米の温度が高いうちに水を入れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■付属の計量カップで正確にはかって入れる。 ■米が冷めてから水を入れる。 	5・7 7
炊いたご飯がぬか臭いまたは白くない(米とぎ不足)	<ul style="list-style-type: none"> ■セットした量より多い米を入れていませんか？ 	<ul style="list-style-type: none"> ■付属の計量カップで正確にはかって入れる。 	5・7

修理を依頼されるまえに

仕様

形式	SM-500	コース	白米・7分づき・5分づき・胚芽・白米米とぎまで・米とぎ白米専用
電源	100V(50Hz/60Hz)		
消費電力	320W	安全装置	安全スイッチ(ふたを閉めないとは作動しない)モーター保護装置・電流ヒューズ
定格時間	10分		
最大量	5カップ(玄米:約825g・白米:約750g)	製品寸法	幅24×奥行31×高さ25cm
運転時間	5カップ白米コース:5分	重量	約4kg
	5カップ米とぎ白米専用コース:3分50秒		
コード長	1.7m	付属品	計量カップ200ml

アフターサービスと保証について

修理サービスについて

- ご使用中に異常が生じたときは、お使いになるのをやめ、電源プラグをコンセントから抜いてお買い上げの販売店または下記のお問い合わせ先にご相談ください。
- この製品の補修用性能部品は、製造打切後最低6年間保有しています。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品のことです。
- 保証期間経過後の修理については、販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料で修理いたします。

保証について

- この製品は保証書つきです。
- 保証書はお買い上げの販売店で所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ大切に保管してください。
- 保証期間はお買い求めの日から1年間です。保証書の記載内容により、お買い求めの販売店に修理をご依頼ください。

消耗部品について

- 精米バスケット・精米はねは消耗部品になります。

こんな症状はありませんか

- ・電源コード・プラグが異常に熱い。
- ・本体が異常に熱かったり、こげくさい臭いがする。
- ・製品にさわるとビリビリ電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

こんなときは

このような症状の時はコンセントから電源プラグを抜き販売店に点検をご相談ください。

Let's enjoy the future!

 **エムケー精工株式会社**

〒387-8603 長野県千曲市雨宮1825
TEL 026(272)4111(代)
FAX 026(274)7089(代)

[支店]

札幌支店	〒004-0841	札幌市清田区清田一条1-9-21	TEL 011(881)7311
仙台支店	〒983-0023	仙台市宮城野区福田町4-14-22	TEL 022(258)3861
東京支店	〒125-0062	東京都葛飾区青戸8-3-5MK東京ビル3F	TEL 03(3604)6441
静岡支店	〒422-8035	静岡市駿河区宮竹1-13-5	TEL 054(238)0111
新潟支店	〒950-0923	新潟市中央区姥ヶ山2-18-15	TEL 025(287)0911
長野支店	〒387-0007	長野県千曲市大字屋代4299-1	TEL 026(272)8701
名古屋支店	〒453-0855	名古屋市中村区烏森町6-109	TEL 052(461)7261
金沢支店	〒920-0025	金沢市駅西本町2-8-8	TEL 076(264)1115
大阪支店	〒564-0043	大阪府吹田市南吹田3-6-4	TEL 06(6386)5800
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-36-28	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077

[営業所]

高松営業所 〒760-0079 高松市松縄町25-1 TEL 087(837)3303

© SM-A573ZO