

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……………	2
各部のなまえとはたらき / 計量について…	3 ～ 4
知っておいていただきたいこと……………	4
ご使用方法……………	5 ～ 7
・ 本体とお米の準備	
・ 精米コース・米とぎ白米専用コースの使いかた	
・ できあがり	
・ 炊飯について	
お米の栄養とぬかの利用法……………	7 ～ 8
お手入れのしかた……………	8
修理を依頼されるまえに……………	9 ～ 10
仕様……………	10
アフターサービスと保証について……………	10
保証書……………	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**

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性があります。

**注意**

取り扱いを誤ると、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別しています。



してはいけないこと（禁止）を示します。



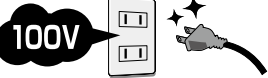
必ずすること（強制）を示します。

警告

電源プラグや電源コードについて

**必ず実施**

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



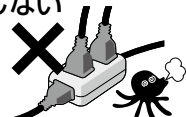
**ぬれ手禁止**

●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。



**禁止**

●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。

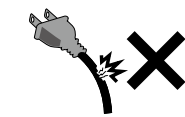


●電源コードは無理に曲げたり、ねじったり、束ねたり、引っ張ったり、重いものをのせたり、加工したり、足に引っかかるような状態にしない
電源コードが傷み、感電・火災の原因になります。

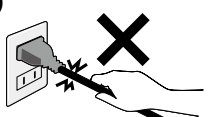


**禁止**

●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。



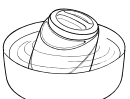
●電源コードを持って電源プラグを抜かない（必ず電源プラグを持つ）
電源コードに傷がつき、感電・ショートによる火災の原因になります。



事故を避けるために

**水ぬれ禁止**

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



**分解禁止**

●お客様ご自身で分解したり修理・改造はしない
異常動作による、感電・火災・けがの原因になります。
※修理は販売店にご相談ください。



**禁止**

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



●使用中に可燃性スプレー・シンナーなど可燃物を製品の近くで使わない。
爆発・火災・発火の原因になります。



●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。



●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の原因になります。



注意

**禁止**

●使用中は本体を移動させない
落下してけがの原因になることがあります。



●運転中ふたを開けない
けがの原因になることがあります。



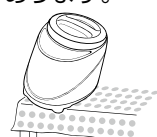
●排熱口をふさがない
排熱口をふさいで精米機を使用しますと、本体内部の温度が上昇し、故障・本体の変形や変色の原因になることがあります。



●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

●テーブルの端に近い所で使わない。

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



**電源プラグを抜く**

●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。

●使用時以外は必ず電源プラグを抜く
絶縁劣化による感電・火災・漏電の原因になることがあります。

●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・火災の原因になることがあります。

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。
- 連続使用は10分まで
- 高温の場所、湿気のある所、火気の近くで使わない
変形・故障の原因になります。
(推奨使用環境温度：5～30℃)
- ぬれたお米は精米や米とぎをしない
- 湿気の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。
- 決められた最大量を超えて運転しない
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

●玄米以外は精米しない
故障の原因になります。

そばの実

外国米

もみ

麦

●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

外国米

胚芽コース米

分づき米

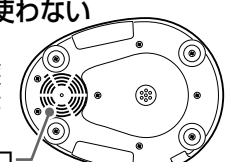
もち米

●ふた・精米はね・精米バスケット・ぬか容器を熱いお湯や食器洗い機で洗わない
変形・変色・故障の原因になります。

●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
製品裏側の吸排気口がふさがって、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。



各部のなまえとはたらき / 計量について

各部のなまえとはたらき

※イラストは実際の製品とは異なる場合があります。

ふた

ふたの閉めかたと安全スイッチについて

ふたの凸部を本体のミゾ部に合わせてはめ、しめるの方向に「カチッ」と音がするまでまわし、確実に閉めます。確実に閉めない和安全スイッチが作動せず電源が入りません。

精米はね

玄米・白米をかくはん・対流させます

精米バスケット

玄米や白米を入れます

ぬか容器

精米して出たぬかを受けます

本体

吸排気口

電源プラグ

電源コード

本体とって

操作部

精米スイッチ/ランプ表示部

■ 精米コースを選ぶときに押します。

■ 押すごとに赤ランプが順番に点灯します。

米とぎまで白米 → 白米 → 7分づき → 5分づき → 胚芽 → 米とぎまで白米...

米の量スイッチ/ランプ表示部

■ お米の量を選ぶときに押します。

■ 押すごとに赤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...

スタート/停止スイッチ

■ 運転をスタートまたは途中で止めたいときに押します。

米とぎ白米専用スイッチ/ランプ表示部

■ 白米を米とぎするときに押します。

■ 押すと赤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。

定格ラベル

安全上の注意が記載されています

排熱口

内部の熱気が出ます

計量について ※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。

付属品 計量カップ...1個 (200ml)

一度に精米・米とぎできる量は5カップ (玄米：約825g 白米：約750g) までです。

玄米1カップ：200ml・約165gはすり切り1杯が基準

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。

白米1カップ：180ml(0.18L)・約150g・約1合は180の目盛りの位置が基準

※すり切り棒は付属していません。

知っておいていただきたいこと

コース選択について

コース名	工程	
白米	玄米 → 白米	・ 白いお米が一番という方に。
7分づき	玄米 → 7分づき	・ 食べにくいお米は苦手という分づき米初心者に。
5分づき	玄米 → 5分づき	・ 栄養も十分で食べやすく美味しいお米です。
胚芽	玄米 → 胚芽	・ 胚芽を多く残すように精米します。胚芽には多くの栄養分が含まれています。
米とぎまで白米	玄米 → 白米 → 米とぎ	・ 玄米→白米→米とぎまで全自動で行うコースです。
米とぎ白米専用	白米 → 米とぎ	・ 白米の米とぎを行うコースです。

胚芽コースについて

お米の産地・水分量・保存状態の違いにより胚芽の残量は異なります。(市販の胚芽米とは状態が異なります) ※詳しくはお米販売店にご相談ください。

米とぎまで白米・米とぎ白米専用コースについて

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。

玄米の違いによる精米具合について

お米の産地・水分量・保存状態の違いにより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	仕上がり	調整方法
■ 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	追加精米してください。P.6をご覧ください。
■ 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い 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「米の量スイッチ」で選び精米する。

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。

ご使用方法

本体とお米の準備

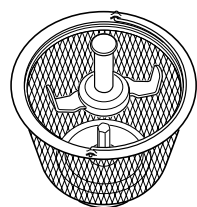
1 めか容器のふちを持ち、本体に取りつける

- 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。



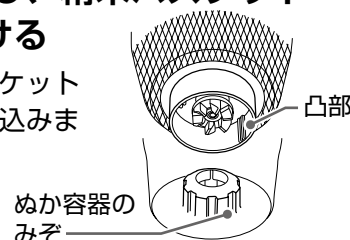
2 精米はねを精米バスケットに取りつける

- 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。

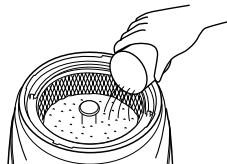


3 まっすぐ静かにおろし、精米バスケットをめか容器に取りつける

- 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。

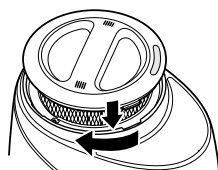


4 玄米または白米を精米バスケットに入れる



5 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。



6 電源プラグをコンセントに差し込む

- 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。

精米コース・米とぎ白米専用コース の使いかた

1 コースと米の量を選ぶ

精米コースの場合

- ① 「精米スイッチ」を押し、コースを選びます。
- ② 「米の量スイッチ」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。



米とぎ白米専用コースの場合

- ① 「米とぎ白米専用スイッチ」を押します。
- ② 「米の量スイッチ」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。



2 「スタート / 停止スイッチ」を押す

- 精米ランプまたは米とぎ白米専用ランプと米の量ランプが点滅し、運転がスタートします。



- 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 / 停止スイッチ」を押して運転を停止し、再度設定しなおしてください。

3 運転終了

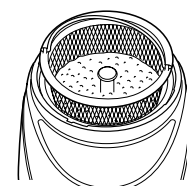
- 終わると自動停止します。
- 連続使用は 10 分までです。

できあがり

1 ふたを開け、精米したお米を取りだす

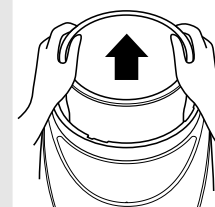
- 精米はねを取りはずして、精米したお米を別の容器に移します。

- 精米はねを取りはずしないと、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。



2 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。



3 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。

P.7 炊飯についてをご覧ください。➡

精米・米とぎ時間のめやす (約)

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 50 秒	1 分 20 秒	55 秒	1 分 30 秒	3 分 00 秒	1 分 10 秒
2 カップ	2 分 30 秒	1 分 30 秒	1 分 00 秒	1 分 50 秒	3 分 50 秒	1 分 40 秒
3 カップ	3 分 20 秒	1 分 45 秒	1 分 05 秒	2 分 20 秒	5 分 30 秒	2 分 20 秒
4 カップ	4 分 10 秒	2 分 05 秒	1 分 15 秒	2 分 50 秒	6 分 30 秒	2 分 50 秒
5 カップ	5 分 00 秒	2 分 25 秒	1 分 25 秒	3 分 30 秒	7 分 50 秒	3 分 30 秒

追加精米・米とぎする場合

- 選んだコースのまま「スタート/停止スイッチ」を押し、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/停止スイッチ」を押し、運転を停止させてください。

0.5カップ単位で精米や米とぎする場合

白米・7分づき・5分づき・胚芽コース 米とぎ白米専用コース

- 少なめの量に合わせて精米・米とぎしてください。
(例：4.5カップ分を精米・米とぎしたいときは、「4カップ」を選ぶ)
※精米が足りない場合は追加精米をおこなってください。

米とぎまで白米コース

0.5カップ単位では使用しないでください。

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。
また、お使いになる炊飯器の取扱説明書もよくお読みください。

コース名	計量	洗米
白米	必ず付属の計量カップで 180 の目盛りを 1 カップ (約 1 合) としてはかりなおす。	お米が冷めてから手早く洗う
7 分づき		胚芽が落ちないように軽く洗う
5 分づき		
胚芽		洗米しない
米とぎまで白米	はかりなおす必要はありません。	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)
米とぎ白米専用		

水を入れたときのにごりと水加減について

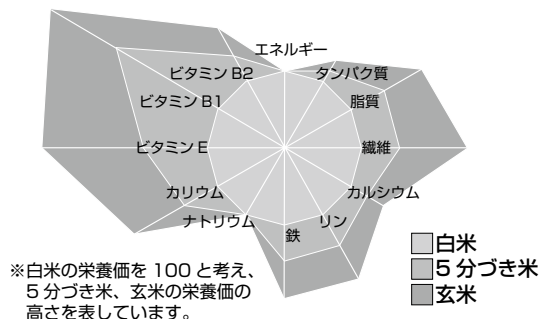
- 米とぎまで白米・米とぎ白米専用コースで米とぎしたお米に水を入れたとき、白くにごるのはでんぷん流出によるもので食味に影響はありません。
- にごりをなくすることはできません。
- にごりが気になる場合は一度水を流してください。また、水は静かに入れてください。
- 水加減はいつも通りの水量にしてください。ご飯がべたつくようでしたら、水量を少なめにしてください。

お米の栄養とぬかの利用法

お米の栄養

白米・5 分づき米・玄米の栄養比

- お米には、でんぷんの他、タンパク質や脂肪、ビタミン B1 やビタミン E などの栄養素が多く含まれています。なかでも成分の 7 割以上を占めるでんぷんは質が良く、消化・吸収も高いので、力をたくわえ持続するといわれています。



ぬかの利用法

- 玄米を精米するときに削り取られた胚芽と表皮のことを米ぬかと言います。昔から様々な用途に使われています。

お掃除に・・・

- 米ぬかを布袋に入れ、床や家具などを磨くとワックスのような効果が得られます。米ぬかに含まれる脂肪分が艶を出し、保護の役割を果たしてくれます。
- 食器洗い用のスポンジに米ぬかをふりかけてこすってみてください。油污れも思いのほか落ちます。強くこすっても研磨成分が含まれていないので安心して使用できます。

食用・料理用として・・・「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。見た目は変わりますが、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 精米後のぬかを容器から米ぬかを取りだします。
- 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。
- ③ 中火から強火で 2 ～ 3 分香ばしい香りがするまでいります。※こがさないように注意してください。
- でき上がったいりぬかは冷ました後、保存容器などに入れ、冷蔵庫 (冷凍庫) に入れて保存してください。1 ～ 2 週間程度もちます。
- ふりかけにして食べたり、カレーやハンバーグ、餃子など…に混ぜてみてください。

ぬか漬けに・・・「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

- 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 日くらいで発酵しはじめ、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

- 本体の丸洗いや水につけたり、水をかけたりしない。
- 感電・ショートによる火災の原因になります。

注意

- お手入れするときは、必ず電源プラグを抜く。
- 感電・けが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

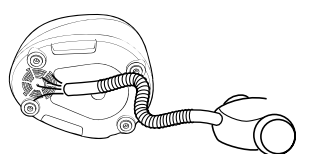
本体

- 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。



吸排気口

- 1 ヶ月に一度は吸排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き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つけないでください。精米バスケットの回転軸部が故障する原因になります。
- 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。

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
- 処置していただくこと

精米・米とぎについて		
どのキーを押しても反応しない	■電源プラグが抜けていませんか？ ■ふたを確実に閉めましたか？	■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。）
モーターが途中で止まった	■電源プラグが抜けていませんか？ ■停電していませんか？ ■途中でふたを開けてしまった。	■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。（ブレーカーを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。） 〈途中で止まったときは〉 ■コースと米の量を確認し、お好みの精米度まで追加精米をおこなう。 白米になって止まったときは ■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。
	■設定した量より多いお米を入れていませんか？ ■石や異物が入っていませんか？	■電源プラグを抜き、付属の計量カップで正確にはかって入れる。 ■電源プラグを抜き、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。
	■高温の場所で使用していませんか？ ■連続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。）	■高温の場所を避けてお使いください。 ■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。
モーターが回っているのに精米・米とぎができない	■精米はねをつけ忘れていませんか？	■お米を取りだし、精米はねを正しく取りつける。
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。	■温度の低いお米を使っていませんか？ ■設定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？	■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。 ■スタート前に設定した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。
精米しすぎる米が割れる	■乾燥しすぎているお米を使っていますか？ ■設定した量より少ない米を入れていませんか？	■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。

- こんなとき
- お調べいただくこと
- 処置していただくこと

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	■乾燥しすぎている玄米を使っていますか？ ■設定した量より少ない米を入れていませんか？	■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。 【参考】 お米の産地・水分量・保存状態の違いにより胚芽の残る量は異なります。
米とぎについて		
炊いたご飯がベタついている	■設定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？	■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。
炊いたご飯がぬか臭いまたは白くない（米とぎ不足）	■設定した量より多い米を入れていませんか？	■付属の計量カップで正確にはかって入れる。

※精米ランプが全部点滅している場合は、お買い上げの販売店または裏表紙の問い合わせ先に点検・修理をご相談ください。

仕様

型式	SM-500	コース	米とぎまで白米・白米・7 分づき・5 分づき・胚芽・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（ふたを閉めないと作動しない）・モーター保護装置
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 ×奥行き 31 ×高さ 25cm
運転時間	5 カップ白米コース：約 5 分 5 カップ米とぎ白米専用コース：約 3 分 30 秒	質量	約 4kg
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
- 消費品について
- 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裏表紙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、製造打切り後最低 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、お買い上げの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。
- 「精米バスケット」と「精米はね」は消耗品です。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様になったら交換をおすすめします（有料）。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。

保証書

持込修理

製品名	家庭用精米機	型式	SM-500
保証期間	本体 1 年間（消耗部品を除く）	※お買い上げ日	年 月 日
※お客様	〒 TEL ご住所 お名前 様	※販売店	住所 店名 TEL 印

本書の※印欄に記入のない場合は無効となりますので、直ちにお買い上げの販売店にお申し出になるか、またはお買い上げ年月日・販売店名を証明する領収書などを添付してください。本書にご記入いただいたお客様の個人情報は商品の修理対応のために使用し、それ以外に使用したり第三者に提供することは一切ございません。

本書は、本書記載内容で無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書・本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内（お買い上げ日から 1 年間）に故障した場合には、商品と本書をご持参、ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。無料修理をさせていただきます。
- ご転居・その他などで、本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理を依頼できない場合には、下記の連絡先にお問い合わせください。
- 保証期間内でも、次の場合には有料修理となります。
 - ご使用上の誤り、および不当な修理や改造による故障および損傷。
 - お買い上げ後に落とされた場合などによる故障および損傷。
 - 火災・公害・異常電圧および地震・雷・風水害その他の天災地変など外部に原因がある故障および損傷。
 - 一般家庭用以外（たとえば業務用、店舗での使用、車両や船舶への搭載など）に使用された場合の故障および損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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または本書に記入がなくお買い上げ年月日・販売店名などを証明する領収書がない場合。
 - 消耗部品（精米バスケット・精米はね）が損傷し、取り替えを要する場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行致しませんので紛失しないように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。保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間などについて、詳しくは P.10「アフターサービスと保証について」をご覧ください。なおご不明の場合はお買い上げの販売店、または当社（〒387-8603 長野県千曲市雨宮 1825 TEL 026(272)4111(代)）にお問い合わせください。

修理メモ

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。



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
四国支店	〒761-8062	高松市室新町3-5 B棟102	TEL 087(868)6781
広島支店	〒731-0138	広島市安佐南区祇園3-23-27	TEL 082(871)7355
福岡支店	〒812-0061	福岡市東区筥松1-2-31	TEL 092(612)1077