家庭用精米機

無水米とぎコース付

新鮮 風味づき home rice polisher

取扱説明書

SM-51

もくじ

ページ

お使いになる前に

安全のために必ずお守りください …… 1
使用上のご注意とお願い …… 4
各部の名前とはたらき …… 5
操作部の名前とはたらき …… 6
知っておいていただきたいこと …… 7

ご使用方法

精米のしかた …… 10
米とぎのしかた …… 13

ご愛用の手引き

こんなときは …… 14
お手入れのしかた …… 15
お米の栄養といりぬかのつくりかた …… 16
修理を依頼される前に …… 17
仕様 …… 裏表紙
消耗部品について …… 裏表紙
アフターサービスについて …… 裏表紙

お買い上げまことにありがとうございます。
お取り扱いに際しては、この取扱説明書を必ず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。
また、取扱説明書は商品の一部ですので、商品の転売譲渡に際しては必ずいっしょに引き渡してください。

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

禁止
●運転中はぬか容器を取り外さない。
けが・故障の原因になります。

分解禁止
●お客様ご自身で分解したり修理・改造は行わない。
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、乳幼児の手の届くところで使わない。
感電・けがの原因になります。

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

禁止
●安全スイッチの中に細い棒・異物を入れない。
異常動作してけがをしたり、故障の原因になります。

禁止
●吸気口に針金・ピンなどの異物を入れない。
ショート・感電・故障の原因になります。

⚠警告

必ず実施
●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。

禁止
●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・発火・火災の原因になります。

禁止
●電源プラグを持つときは、ぬれた手でさわらない。
感電の原因になります。

禁止
●交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因になります。

禁止

●電源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。
（必ずプラグを持つ。）
電源コードに傷が付き、感電・ショートによる発火の原因になります。

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

●電源コードや電源プラグは傷んだまま使わない。
火災・感電の原因になります。

お使いになる前に

⚠注意

禁止

●すべりやすく不安定なテーブルの上などで使わない。
落下してけがの原因になることがあります。

禁止

●運転中に移動させない。
けがの原因になることがあります。

禁止

●水のかかる所や、火気の近くで使わない。
感電・漏電・火災の原因になることがあります。

禁止

●吸気口をふさがない。
故障の原因になることがあります。

禁止

●ぬか容器のとってを持って本体を持ち運ばない。
落下してけがの原因になることがあります。

必ず実施

●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。

テレビやラジオに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。

電源プラグを抜く

●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。

●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・漏電・火災の原因になることがあります。

●異常時は、直ちに電源プラグを抜く。
異常のまま運転をつづけると感電・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。

精米するときは

●玄米以外は精米しない。
故障の原因になります。

米とぎするときは

●白米以外は米とぎしない。
故障の原因になります。

●連続使用は3回まで。
(白米(米とぎまで)コースは2回まで。)
●高温場所では使用しない。
モーター保護装置が働い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が冷えてからお使いください。
(途中で止まったときはP.14「こんなときは」をご覧ください。)

●運転の途中で止めない。
再スタートしても継続して運転できません。
(途中で止まったときはP.14「こんなときは」をご覧ください。)

●決められた量以上で運転しない。
一度に運転できるお米の量は5カップ(玄米:約825g・白米:約750g)までです。決められた量以上の運転は精米不足・米とぎ不足や故障の原因になります。

●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。

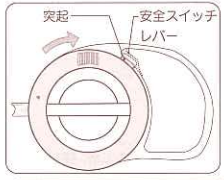
●精米や米とぎ後は必ずそのつどぬかを取り出し、ぬか容器をきれいにする。
ぬかを放置しますと、虫の発生・精米不足・米とぎ不足の原因になります。

●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。

●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。

●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。
冷えているお米を精米や米とぎすると精米不足・米とぎ不足の原因になります。

各部の名前とはたらき



ふた
ほこりが入るのを防いだり、安全スイッチを作動させます。

精米はね
玄米や白米をかくはん対流させ、精米や米とぎをします。

とって
精米バスケットの出し入れをするときに持ちます。

精米バスケット
玄米や白米を入れるところです。(最大5カップまで)
精米中のぬかを落とします。

ぬか容器
精米してでたぬかを受けます。

防振パッキン
ぬか容器の振動をおさえます。取り外さないでください。

本体とって
本体を持ち運ぶときに手をかけます。(両側にあります。)

安全スイッチについて
ふたの突起が本体内の安全スイッチレバーを押さないとスイッチが入りません。ふたを「カチッ」と音がするまで回してください。

操作部
詳細は次ページ

本体

電源プラグ

吸気口
モーターを冷却するために空気を取り込みます。定期的に掃除機でほこりを吸い取ってください。

警告ラベル
安全上の注意が記載されています。

付属品	計量について
計量カップ(200mℓ) 	●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。 ●計量カップ(200mℓ)すりきりで1杯はかった玄米を精米すると約1割がぬかになりますので、約180mℓ(約150g)の白米になります。 ●精米コースの玄米量は1カップ(約165g)から5カップ(約825g)までです。 ●米とぎ(白米専用)コースの白米量は1カップ(約150g)から5カップ(約750g)までです。

操作部の名前とはたらき

※各キーはふたを「カチッ」と音がするまで回したときに受け付け状態になります。

米の量キー／米の量ランプ

- お米の量を選ぶときに押します。
- 押すごとにランプが1カップから順番に点灯します。

1カップ → 2カップ → 3カップ → 4カップ → 5カップ → 1カップ

- 玄米1カップは付属の計量カップですり切り1杯が基準になります。

玄米	1カップ	2カップ	3カップ	4カップ	5カップ
	200mℓ	400mℓ	600mℓ	800mℓ	1000mℓ
	約165g	約330g	約495g	約660g	約825g

- 白米1カップは付属の計量カップ180の線が基準になります。(米とぎの場合のみ)

白米	1カップ	2カップ	3カップ	4カップ	5カップ
	180mℓ	360mℓ	540mℓ	720mℓ	900mℓ
	約150g	約300g	約450g	約600g	約750g

精米キー／精米ランプ

- 玄米からの精米コースを選ぶときに押します。
- 押すごとにランプが白米から順番に点灯します。

白米 → 7分づき → 5分づき → 白米(米とぎまで)

スタート／停止キー

- 運転を開始するときに押します。
- 運転を途中で止めたいときに押します。
  ※2秒以上押し続けてください。

米とぎキー／米とぎランプ

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

知っておいていただきたいこと

お米の状態と精米具合について

●お米の品種・産地・含水率・保存状態・保存期間・新米・古米などの違いにより精米の仕上がりが異なりますので、お使いになるお米に合わせて調整してください。

お米の状態	精米具合	調整方法
●含水率の高いお米（湿気の多い場所に保存したお米） ●柔らかいお米 ●冬場などの温度の低いお米（0℃以下）	精米不足となります。	規定のコースで精米後、もう一度 精米 キーを押して精米を開始し、しばらくしてから 精米 キーを押し、停止してから白さを確認してください。
●含水率の低いお米（冬場の過乾燥時期などに保存したお米） ●硬いお米 ●古米 ●夏場などの温度の高いお米（30℃以上）	精米しすぎとなり、お米が割れやすくなります。	規定の米の量より１カップ下げて精米してください。 使用例 米の量「5カップ」のときは「4カップ」で精米する。 精米不足の場合はもう一度 精米 キーを押して精米を開始し、しばらくしてから 精米 キーを押し、停止してから白さを確認してください。 ※米の量「１カップ」のときは「１カップ」で精米を開始し、最後まで精米しないで途中で 精米 キーを押し、停止してから白さを確認してください。
●もち米	もち米は精米しすぎとなり、お米が割れやすくなります。	

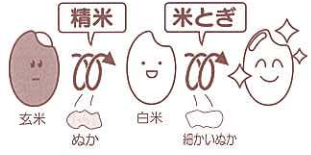
●本製品は、お米表面のうまみや栄養分を削りすぎないように精米していますので市販のお米のように白くなりません。
お米のうまみや栄養分は、お米の表面に集まっています。お米本来のおいしさを削り落とさないためにも精米しすぎないようにしてください。

米とぎについて

●米とぎとは、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、洗米と同じ効果を出します。
●水を入れたとき市販の無洗米よりにごりますが、ぬかによるものではなくデンプンの流出によるもので食味には影響ありません。また、にごり具合はお米により異なります。
●米とぎには玄米を精米から米とぎまで全自動でおこなうコースと、白米専用の米とぎコースの二通りがあります。

①玄米を精米して、米とぎまでおこなうとき　白米（米とぎまで）

精米 キーを押して「白米（米とぎまで）」コースを選んでください。

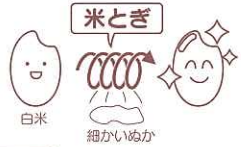


ご注意
もみ・白米・分づき米・胚芽米・もち米・麦・外米は使わないでください。

ぬれた米・冷えた米は使わないでください。

②白米を米とぎするとき　米とぎ（白米専用）

市販のお米（白米）や精米したお米（白米）をとぐときは 米とぎ キーを押してください。



ご注意
もみ・玄米・分づき米・胚芽米・もち米・麦・外米は使わないでください。

炊飯について

●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のでご注意ください。

コース	炊飯前の計量	洗米のしかた
5分づき	●炊飯するときは必ずはかりなおす。 玄米の状態により精米具合が変わったり、精米度によって得られるお米の量が変わってきますので、必ず付属の計量カップで180のめもりを1カップとしてはかりなおしてください。	●冷めてから洗う。 精米終了後は摩擦でお米が温かくなっていますので、お米が冷めてから洗米してください。温かいうちに洗米しますと、お米が割れて、ベタついたご飯になります。 ●手早くしっかり洗う。 ゆっくり洗っているとお米がぬかのにおいを吸収してぬか臭いご飯になってしまいます。
7分づき		
白米		
白米（米とぎまで）		●洗米しない。 水を入れたとき、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）	はかりなおす必要はありません。	

水を入れたときのにごりについて

- 白米（米とぎまで）・米とぎ(白米専用)コースで米とぎをしたお米に水を入れたとき白くにごるのはデンプンの流出によるもので食味には影響ありません。
- にごりは市販の無洗米のように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。

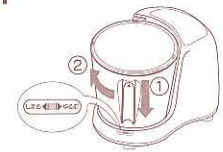
ご注意

精米バスケットの中でお米を洗わないでください。精米バスケットが変形すると精米ができなくなります。

●水加減はいつも通りの水量にしてください。
お使いになっている炊飯器の取扱説明書をよくお読みください。
※ご飯がベタつくようでしたら、次回から水量を少なめにしてください。

玄米から 精米のしかた 白米・7分づき・5分づき・白米（米とぎまで）

1 ぬか容器を本体に取り付ける



①とってを本体の（しまる ゆるむ）シールに合わせ、はめ込みます。

②とってを持ち、ぬか容器を時計方向に止まるまで回します。

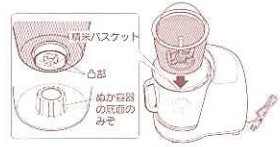
2 精米はねを精米バスケットに取り付ける

●精米はねを精米バスケットのはね取り付け軸に確実に差し込みます。

ご注意

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。ぬか切れが悪く精米不足や米とぎ不足になります。

3 精米バスケットをぬか容器に取り付ける



●まっすぐ静かにおろして左右に少し回しながら、ぬ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。

※うまく取り付けられないときは、いったん精米バスケットを持ち上げ、位置を少しずらして押し込んでください。

4 玄米を精米バスケットに入れる

玄米1カップは付属の計量カップですり切り1杯が基準になります。

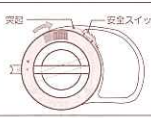
	1カップ	2カップ	3カップ	4カップ	5カップ
玄米	200mℓ	400mℓ	600mℓ	800mℓ	1000mℓ
	約165g	約330g	約495g	約660g	約825g

※一度に精米できる量は5カップ(約825g)までです。
※玄米によって重量は異なります。

5 ふたをする

① ふたの▼印をぬか容器とっての▲印に合わせます。
② ふたを時計方向に「カチッ」と音がするまで回します。

ご注意
ふたの突起が本体内の安全スイッチレバーを押さないとスイッチが入りません。ふたを「カチッ」と音がするまで回してください。



6 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。

ご注意
延長コードを使って他の電化製品といっしょに使用しないでください。
精米不足・米とぎ不足の原因になります。

7 精米コースと米の量を選ぶ

①精米コースを選ぶ。
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米の量を選ぶ。
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。

使用例
玄米2カップを7分づきに精米する場合

8 スタートする

●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ことを確認してから スタート 解除 キーを押します。
●精米中は精米ランプと米の量ランプが点滅します。

・米の量「1カップ」の時は、精米中お米が飛びはねますが異常ではありません。
・ふたが水滴によりくもることがありますが異常ではありません。

9 精米終了

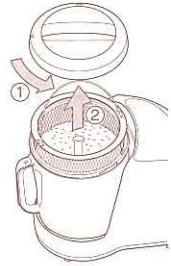
●精米が終わると自動的に停止します。(玄米5カップ(約825g)を白米に精米する場合約5分)

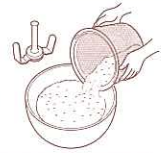
お願い
●連続使用は3回までにしてください。(白米(米とぎまで)のコースは2回まで)
モーター保護装置が働いて自動停止することがあります。その場合は電源プラグを抜き、1時間以上休ませて本体が冷えてからお使いください。
※本体が冷えたら、精米コースと米の量をもう一度選びなおしてから スタート 解除 キーを押してください。お好みの精米度になったら スタート 解除 キーを押して運転を止めてください。

精米が足りない場合

●選んだコースのまま スタート 解除 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もう一度 スタート 解除 キーを押し、停止してから白さを確認してください。
※精米のしすぎはお米のおいしさをそこないますので注意してください。

10 精米したお米を取り出す





① ふたを反時計方向に回して外します。
② 精米バスケットのとってを持ち、取り出します。
③ 精米はねを外してから、精米したお米を別の容器に移します。

ご注意
- 精米はねを取り外してからお米を別の容器に移してください。精米はねがいっしょに抜け落ちて変形したり、別の容器をキズつけてしまいます。
- お米は必ず別の容器に移して洗ってください。精米バスケットの中で洗うと、精米バスケットが変形し、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。(お米は冷めてから洗ってください。)
- ぬか容器ごと取り外す場合は重いので注意してください。

11 ぬかを取り出す

① ぬか容器のとってを持ち、反時計方向に回して静かに持ち上げます。
② ぬか容器に入っているぬかを別の容器に移します。

ご注意
- ぬか容器は静かに取り外してください。底の穴からぬかが落ちることがあります。
- ぬかは精米するごとに必ず取り除いてください。ぬかが残っていると次の運転のとき、精米不足・米とぎ不足になったり、虫が発生する原因になります。

12 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。

白米から 米とぎのしかた 米とぎ(白米専用)

●精米バスケットをぬか容器に取り付けるところまではP.10の1～3と同じ手順でおこなってください。

1 白米を精米バスケットに入れる

白米1カップは付属の計量カップ180の線が基準になります。

白米	1カップ	2カップ	3カップ	4カップ	5カップ
	180mℓ	360mℓ	540mℓ	720mℓ	900mℓ
	約150g	約300g	約450g	約600g	約750g

※一度に米とぎできる量は5カップ(約750g)までです。
※白米以外は米とぎしないでください。

2 ふたをして、電源プラグをコンセントに差し込む

●P.11の5・6と同じ手順でおこなってください。

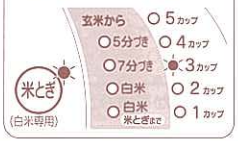
3 米とぎキーを押してから米の量を選ぶ

① 米とぎキーを押す。
米とぎランプが点灯します。

② 米の量を選ぶ
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。

使用例

白米3カップを米とぎする場合



4 スタートする

●米とぎランプと選んだ米の量ランプが点灯していることを確認してからスタート/取消キーを押します。
●米とぎ中は米とぎランプと選んだ米の量ランプが点滅します。

・米の量「1カップ」の時は、米とぎ中お米が飛びはねますが異常ではありません。
・ふたが水滴によりくもることがありますが異常ではありません。

5 米とぎ終了

●米とぎが終わると自動的に停止します。(白米5カップ(約750g)を米とぎする場合約3分50秒)

●お米の取り出しから電源プラグを抜くところまではP.12の10～12と同じ手順でおこなってください。

ご注意
精米バスケットからお米を取り出すときは、精米バスケットの外側に付いたぬかが落ちないように静かにおこなってください。

こんなときは

●途中で止まった場合

コース		●電源プラグが抜けた。(自動停止後、電源プラグを抜いた場合も含む。) ●停電があった。	●途中で 精米キーを押した。 ●途中でふたをあけた。
5分づき 7分づき 白米		①コースと米の量を選びなおす。 ② 精米キーを押して運転を始める。 ③お好みの精米度になったら、精米キーを押して運転を止める。	① 精米キーを押して運転を始める。 ②お好みの精米度になったら、精米キーを押して運転を止める。
白米 (米とぎまで)	白米になる前に止まった	白米まで精米してから米とぎ(白米専用)コースで米とぎしてください。 ①コースと米の量を選びなおす。 ② 精米キーを押して運転を始める。 ③白米になったら、精米キーを押して運転を止める。 ④ 米とぎキーを押し、「米とぎ(白米専用)」コースを選ぶ。 ⑤ 精米キーを押して米とぎをする。	① 精米キーを押して運転を始める。 ②白米になったら、精米キーを押して運転を止める。 ③ 米とぎキーを押し、「米とぎ(白米専用)」コースを選ぶ。 ④ 精米キーを押して米とぎをする。
	白米になって止まった	お米が冷めたら、洗米してください。	
米とぎ(白米専用)		お米が冷めたら、洗米してください。	

●0.5カップ単位で精米や米とぎしたい場合

玄米から		白米から
5分づき・7分づき・白米	白米(米とぎまで)	米とぎ(白米専用)
少なめの量に合わせて精米してください。精米不足のときは 精米キーを押し、お好みの精米度になるまで精米してから 精米キーを押して運転を止めてください。 使用例 4.5カップ精米したいとき ① 精米キーでコースを選ぶ。 ② 0.5精米キーを押し「4カップ」を選ぶ。 ③ 精米キーを押し精米する。 ④精米が足りない場合、もう一度 精米キーを押して精米を始める。 ⑤お好みの精米度になったら、精米キーを押して運転を止める。	0.5カップ単位で使用しないでください。 精米から米とぎまでを1カップ単位で連続しておこなうよう制御していますので、0.5カップ単位では使えません。	少なめの量に合わせて米とぎしてください。終了後、さらに20秒間米とぎしてください。 使用例 4.5カップ米とぎしたいとき ① 米とぎキーを押す。 ② 0.5精米キーを押し「4カップ」を選ぶ。 ③ 精米キーを押し、米とぎを始める。 ④終了後、もう一度 精米キーを押して米とぎを始める。 ⑤20秒たったら、精米キーを押して運転を止める。

お手入れのしかた

●お手入れする前に

- 必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れしてください。
- 台所用洗剤（食器用・調理器具用）をお使いください。

ご注意

ベンジン・シンナー・クレンザー・たわし・化学ぞうきんなどは使用しないでください。表面を傷つける原因になります。

●本体のお手入れ

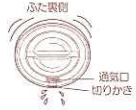
① ぬるま湯と洗剤を含ませた柔らかい布で汚れを拭き取ります。
② 水を含ませた柔らかい布で拭いてから、乾いた布でから拭きします。

ご注意

本体の丸洗いは絶対にしないでください。ショート・感電・故障の原因になります。

●ぬか容器・精米バスケット・精米はね・ふたのお手入れ

- 台所用洗剤とやわらかいスポンジで力を入れずにかるく洗ってください。
- ふたの中に入った水気は通気口側にある切りかきから、よくふって出してください。

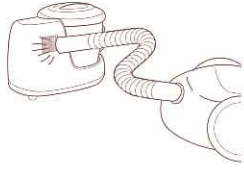


ご注意

- 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・乾燥しないでください。変形する原因になります。**
- お手入れ後はすぐ乾いた布で水気を十分に取ってください。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。

●本体吸気口のお手入れ

- 1ヵ月に一度は吸気口にたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。



お米の栄養といりぬかのつくりかた

●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米になります。胚芽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。

●お米の栄養分の多くは胚芽やぬか層に多く含まれています。

ビタミンB_1	胚芽に多く含まれています。	**糖分を分解し、疲労感・倦怠感の回復に！** ビタミンB_1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します。
ビタミンE	胚芽に多く含まれています。	**老化防止に効果的！** 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、血管の弾力を高め、血液の流れを良くする作用があります。
食物繊維	特にぬか層に多く含まれています。	**便秘を解消し、腸内の有害物質も体外に排出！** ぬか層の食物繊維は腸の内容物をスムーズに移送して、便秘を防ぎます。水分を保ち、便と一緒に脂肪や有害物質を体外に排出します。

●精米度によって食べやすさや摂取できる栄養分が変わってきます。自分にあったつき具合のお米を見つけておいしく健康的にお米を食べましょう。

玄米	5分づき米	7分づき米	白米
「完全栄養食品」と言われています。食べにくい・炊きにくい・消化が悪いなどの欠点があります。	玄米を半分程度精米したお米です。栄養分も十分で、食べやすくおいしいお米です。	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。	とにかく白いお米が一番という方に。

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。見ためは変わりませんが、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出します。
② 米ぬかを、油のひいていないフライパン又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。
※焦がさないように注意してください。
④ 冷めてから、保存容器などに入れ、冷蔵庫で保存します。
一週間以内に食べきってください。

修理を依頼される前に

●次の点検をしてもなお不具合が生じる場合は、お買い上げの販売店でご相談・点検をご依頼ください。
●ご自分での分解や修理は危険ですから絶対にしないでください。

こんなときに	お調べいただくこと	処置していただきたいこと	参照ページ
●精米・米とぎについて			
各キーが受け付けない	●ふたが確実に取り付けられていますか ●電源プラグが抜けていませんか	●ふたを確実に取り付ける。(安全スイッチが入らないと作動しません。) ●電源プラグを差し込む。	5・11
モーターが途中で止まった	●ふたがズレていませんか	●ふたを確実に取り付ける。(ふたがズレて安全スイッチが切れるとモーターは止まります。) 残りの精米についてはP.14の「こんなときは」をご覧ください。	5・11 14
	●電源プラグが抜けていませんか	●電源プラグを差し込む。 残りの精米についてはP.14の「こんなときは」をご覧ください。	11・14
モーターが途中で止まって、精米ランプが全部点滅している	●選んだカップ数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(モーター保護装置が働いて自動停止したためです)	●お米の量を正しくはかりなおす。 ●石や異物を取り除く。 残りの精米についてはP.14の「こんなときは」をご覧ください。	4・6 4
モーターが途中で止まって、米の量ランプが全部点滅している	●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働いて自動停止したためです)	●電源プラグを抜き、1時間以上休ませる。 残りの精米についてはP.14の「こんなときは」をご覧ください。	4・14
モーターが回っているのに精米できない	●精米はねを付け忘れていませんか	●精キーを押して止める。お米を取り出し、精米はねを取り付ける。コースと米の量を確認してから精キーを押す。	10

こんなときに	お調べいただくこと	処置していただきたいこと	参照ページ
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は白さが異なります	●湿ったお米を使っていませんか ●表面が凍っていたり、温度の低いお米を使っていませんか ●決められた量より多いお米を入れていませんか ●精米コース・米の量をまちがえていませんか ●ぬか容器にぬかがたまっていませんか ●ぬれた精米はね・精米バスケットを使っていませんか	●お米を日陰で30分以上乾燥させる。 ●お米を常温に戻してから使う。(表面が湿った状態のときはよく乾燥させる) ●付属の計量カップで正確にはかる。 ●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出す。 ●良く乾燥させる。 残りの精米は、精キーを押して運転を開始し、しばらくしてから精キーを押し、停止してから白さを確認する。	4 4 4・6 11 4・12 10・15
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せんか ●温度の高いお米を使っていませんか ●米の量をまちがえていませんか	(次回から) ●米の量を1カップ下げて精米する。 残りの精米は、精キーを押して運転を開始し、しばらくしてから精キーを押し、停止してから白さを確認する。 ●室温になじませてから使う。 ●米の量ランプのカップ数を確認する。	7 7 11
●米とぎについて			
炊いたごはんがベタついている(米とぎしすぎ)	●セットした米の量ランプのカップ数に比べて入れた米の量が少なくないですか ●米の温度が高いうちに水を入れていませんか	●次回からセットしたカップ数と入れた米の量が同じになるようにしてください。 ●米が冷めてから水を入れる。	13 9
炊いたご飯がぬか臭い または白くない(米とぎ不足)	●セットした米の量ランプのカップ数に比べて入れた米の量が多くないですか ●米の種類によっては臭うものもあります	●次回からセットしたカップ数といれた米の量が同じになるようにしてください。 ●軽くすすいでください。	13 9

仕様

形　　式	SM−51	コース	白米・7分づき・5分づき 白米(米とぎまで)・米とぎ(白米専用)
電　　源	100V(50Hz／60Hz)	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 電流ヒューズ
消費電力	350W		
定格時間	15分		
最大米の量	5カップ(玄米:約825g・白米:約750g)		
運転時間	5カップ白米コース:約5分 5カップ米とぎコース:約3分50秒	製品寸法	幅335×奥210×高275mm
		重　　量	約4.5Kg
コ　ー　ド	1.7m	付 属 品	計量カップ (200mℓ)

消耗部品について

「精米バスケット」と「精米はね」は消耗部品です。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。
消耗部品はお買い上げの販売店または下記のエムケー精工株式会社までご注文ください。

アフターサービスについて

■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。
- 家庭用精米機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します。

■保証について

- この商品は保証書付きです。
- 保証書はお買い求め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。

愛情点検

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番地
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8-3-5 MK東京ビル3F　TEL 03(3604)6441
名古屋支店　〒453-0855 名古屋市中村区烏森町6-109　TEL 052(461)7261
大阪支店　〒564-0043 大阪府吹田市南吹田3-6-4　TEL 06(6386)5800
福岡支店　〒810-0011 福岡市中央区高砂2-12-15　TEL 092(531)3731

[営業所]
長野営業所　〒387-0001 長野県千曲市雨宮1825　TEL 026(272)7541
新潟営業所　〒950-0923 新潟市姥ヶ山2-18-15　TEL 025(287)0911
静岡営業所　〒422-8035 静岡市宮竹1-13-5　TEL 054(238)0111
金沢営業所　〒920-0027 金沢市駅西新町1-38-18　TEL 076(264)1115
広島営業所　〒731-0138 広島市安佐南区祇園3-36-28　TEL 082(871)7355
高松営業所　〒760-0079 高松市松縄町25-1　TEL 087(837)3303
鹿児島営業所　〒891-1231 鹿児島市小山田町7370　TEL 099(238)7036

KN SM-A485Z1