

# 保証書

家庭用

精米機保証書		持込修理
取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。 製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。この製品は持込修理対象製品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。		
型名	BR-WA10	修理メモ
※お名前	電話番号	
お客様	ご住所	
※お買い上げ日	※販売店名・住所・電話番号	
年月日		
保証期間 お買い上げ日より <b>本体1年</b>		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。  
2. 保証期間内でも次の場合は有料修理になります。  
(イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。  
(ロ) お買い上げ後の輸送・移動・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・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)・異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。  
(二) 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および損傷。  
(ホ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。  
(ヘ) 本書のご提示がない場合。  
(ト) 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。  
(チ) 消耗品などの交換。

象印マホービン株式会社  
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 電話(06)6356-2451

## お客様ご相談窓口

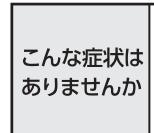
修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。  
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。  
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

象印マホービン お客様サポートサイト  
<https://www.zojirushi.co.jp/toiwase/>

愛情点検

長年ご使用的精米機の点検を！



- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 製品から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- その他の異常や故障がある

→  
ご使用  
中止

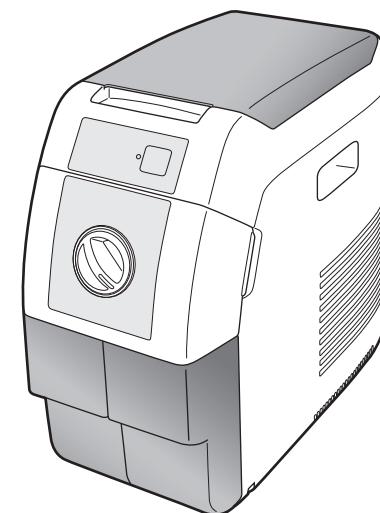
こんな症状のときは、故障や事故防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。



# 精米機 つきたて風味

## 型名 BR-WA10 型 取扱説明書

型名 BR-WA10 型



- このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

## もくじ お使いになるまえに

- 安全上のご注意 ..... 2  
各部のなまえ ..... 4  
精米について ..... 5

## 使い方

- 使い方 ..... 6

## お手入れ

- お手入れ ..... 9  
分解 ..... 9  
組み立て ..... 12

## 精米後は

- 精米後の炊飯 ..... 14  
米ぬかの利用方法 ..... 15

## 困ったときに

- 故障かなと思ったとき ..... 16  
Q&A ..... 18  
部品の交換・購入について ..... 19  
仕様 ..... 19  
アフターサービス ..... 19  
保証書 ..... 裏表紙  
お客様ご相談窓口 ..... 裏表紙

# 安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

**△警告** 死亡や重傷に結びつく恐がある内容です。

**△注意** 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐がある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

**○** してはいけない「禁止」内容です。

**!** 実行しなければならない「指示」内容です。

## △警告

**△分解禁止** 改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない  
火災・感電・けがの原因になります。  
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

**△水ぬれ禁止** 水に浸けたり、水をかけたりしない  
ショート・感電の原因になります。

**△ぬれ手禁止** ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない  
感電・けがの恐れがあります。

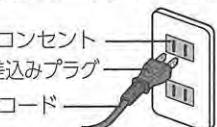
**△禁 止** 運転中にホッパーや精米部の中に入れない  
けが・故障の原因になります。

子供だけで使わせたり幼児の手の届く場所で使わない  
やけど・感電・けがの恐れがあります。

コンセントや配線器具の定格を超える使い方や交流100V以外では使用しない  
たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。

コードを傷つけない  
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

**△禁止** コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない  
感電・ショート・発火の原因になります。



**△必ず実施** 差込みプラグの刃(プラグの先端)や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく  
火災の原因になります。

吸排気口や本体のすき間に指やピン・針金などの異物を入れない  
ショート・感電の原因になります。

差込みプラグは根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>

- コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- コードに深い傷や変形がある
- キーを押しても運転しない
- 製品から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ビリビリと電気を感じる
- コードを動かすと、通電したりしなかつたりするなど

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

## △注意

**△禁止** 不安定な場所で使用しない  
けがの恐れがあります。



吸排気口をふさがない  
ごみやほこりがついたときは取り除く  
火災の原因になります。

水のかかる場所や、火気の近くで使用しない  
感電・漏電・火災の原因になります。

本体を踏台にしたり、重いものを載せたりしない  
けが・変形・破損の原因になります。

運転中に移動させない  
けがの恐れがあります。

部品の取りつけ、取りはずし、  
お手入れをするときは、差込みプラグを抜いてから行う  
感電・けがの恐れがあります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く  
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



差込みプラグを抜くときは、  
コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く  
感電・ショート・発火の原因になります。

## お願ひ

■必ず精米機構部・ぬか分けカバー・ぬか受けおよび米受けを正しく取りつけて使用する  
故障の原因になります。

■連続で使用する場合は合わせて30分までにする  
モーターの過熱による故障防止のため安全装置が働き自動停止することがあります。(→P.16~17)

■米ぬかを放置しない  
精米後はぬか受け内の米ぬかを必ず取り除いてください。  
米ぬかがあふれて故障の原因になります。  
また、米ぬかを長く放置すると、米ぬかが固まつたりカビや虫が発生することがあります。

■精米したての白米はあたたかくなっているので、冷ましてから保存する

■玄米・白米・もち米(玄米)以外は使用しない  
未熟米が多く混じっている玄米や、もみや麦、発芽玄米などは精米できません。

■ホッパーに玄米を放置しない  
虫が発生することがあります。

■米ぬかはホッパーの中に戻さない

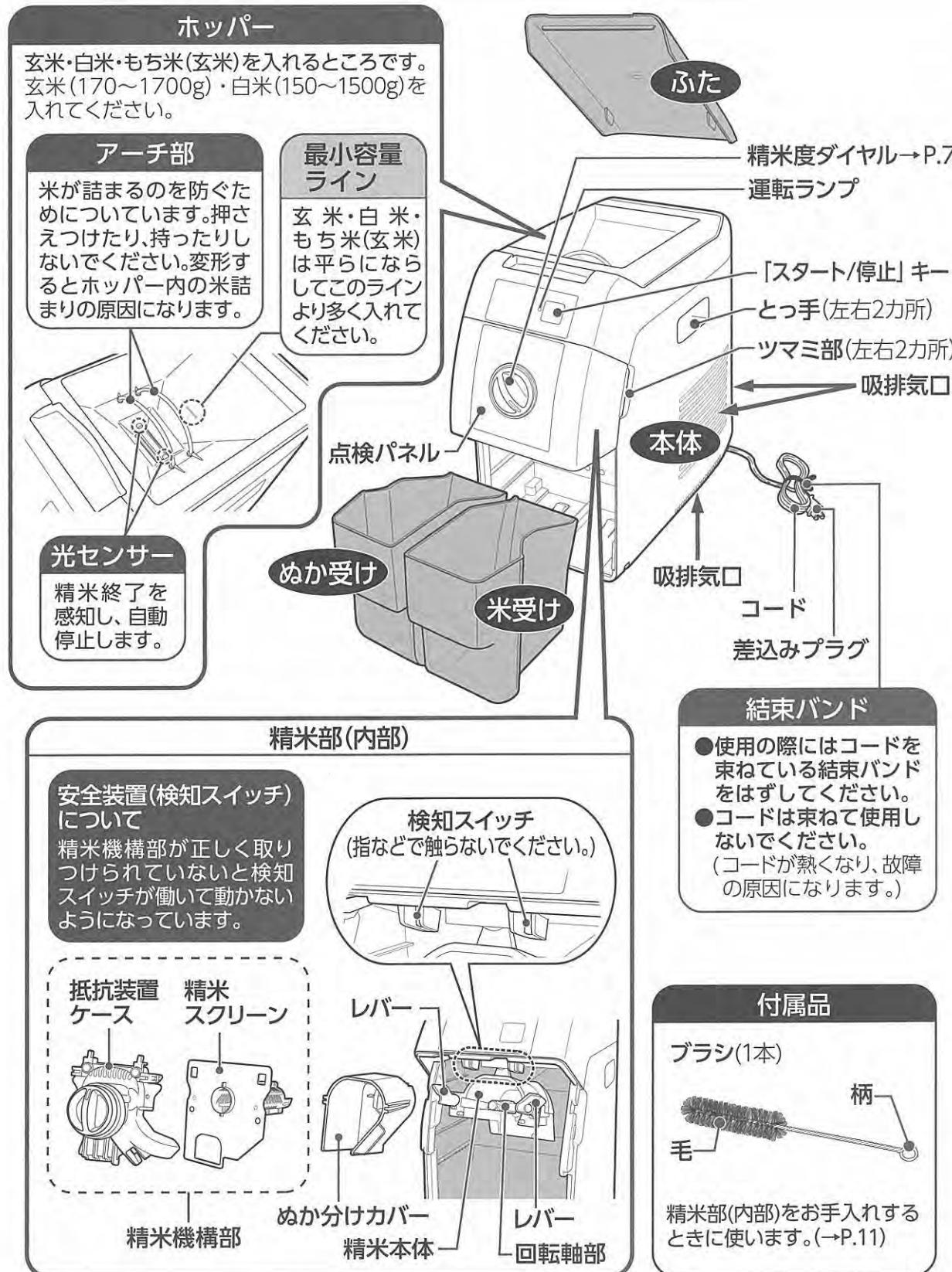
■直射日光や照明の近くなどの強い光があたる場所では使用しない  
光センサーが強い光に反応して、運転を停止することがあります。

■直火(ガス台など)や電気ヒーター・IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上に載せない  
火災・故障の原因になります。

■玄米にもみがらや小石が混じっていることがあるので、取り除いてから精米する

■ぬれた玄米・白米・もち米(玄米)は使用しない  
詰まりや故障の原因になります。

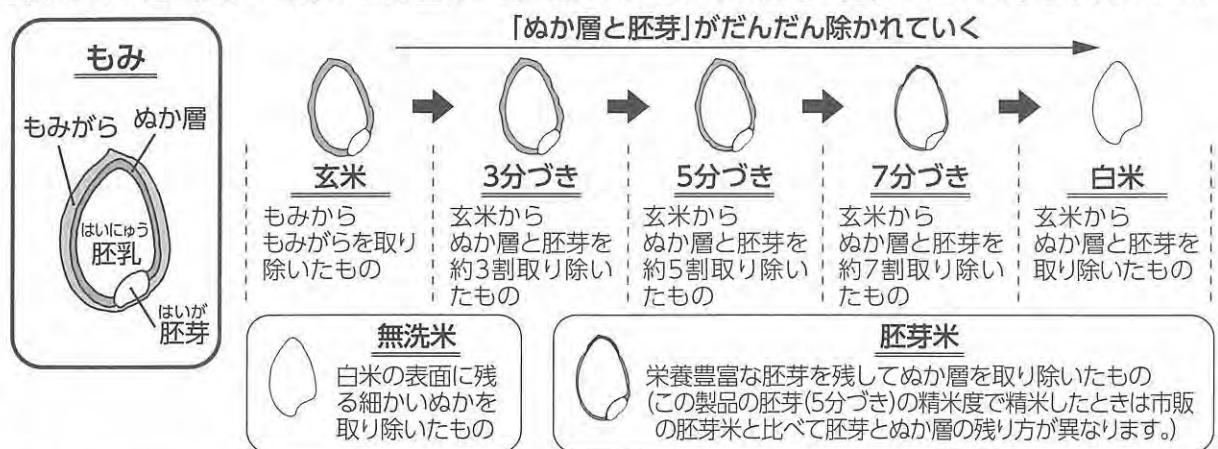
# 各部のなまえ



# 精米について

## 米の呼び名

米は精米度により呼び名がかわります。



## 精米のコツ

使いはじめに出た玄米・もち米(玄米)はホッパーに戻す

初めてお使いになるときや精米部のお手入れ後は、出始めに少量の玄米またはもち米(玄米)が混じります。運転を一度停止し、出始めの米を米受けからホッパーに戻して引き続き運転してください。

より白く精米するときは  
精米度を少しづつ強めて精米してください。

もち米(玄米)を精米するときは  
ぬかの層が厚いので精米度を「5~7分づき」に合わせて繰り返し精米してください。

米が割れるときは  
次回精米時は精米度を弱めて精米してください。

十分に白くならないときは  
「上白米」で精米してください。それでも十分に白くならない場合は、精米度を弱めて繰り返し精米してください。

玄米の保存は湿気の少ない場所で水分を多く含んだ玄米は精米すると割れやすくなるので、日陰の風通しのよいところで2~3日乾燥させてから精米してください。

## 精米時間の目安

●1700gの玄米を精米する場合(白米フレッシュは1500gの白米を精米する場合)

精米度	使う米	精米時間	
		50Hz	60Hz
白米	玄米	約11分	約10分
		約11分	約10分
		約10分	約9分
		約10分	約9分

精米度	使う米	精米時間	
		50Hz	60Hz
上白米	玄米	約11分	約10分
精米度	使う米	50Hz	60Hz
白米フレッシュ	白米	約8分	約7分
精米度	使う米	50Hz	60Hz
胚芽	玄米	約10分	約9分

## 精米後の保存

圧力をかけて精米しているため、精米したての米はあたたかくなっています。ざるなどに入れ、冷ましてから密閉容器に入れて冷蔵庫で保存することをおすすめします。また、精米した米は、時間が経過して酸化が進むと味がかわります。おいしく召し上がるために、その都度必要量だけ精米することをおすすめします。精米後はなるべく早くお召し上がりください。

# 使い方

## お使いになる前に

- この製品は玄米やもち米(玄米)の精米、または白米の白米フレッシュにお使いください。
- 未熟米(成熟していない緑色の米)が多く混じっている玄米は精米できません。(米が割れる原因)
- もみや麦、発芽玄米などは精米できません。(詰まりや故障の原因)
- 米の貯蔵用として用いるのはやめてください。(虫の発生や故障の原因)
- 製品は、水平で安定したところに置いてください。また、火気の近くでは使用しないでください。(けがや故障の原因)
- 本体の背面及び側面は壁から5cm以上離してください。(故障の原因)
- 精米度ダイヤルを「白米」に合わせて米が白くならないときは「上白米」に合わせてください。(玄米の種類によっては精米後の米が割れことがあります。)

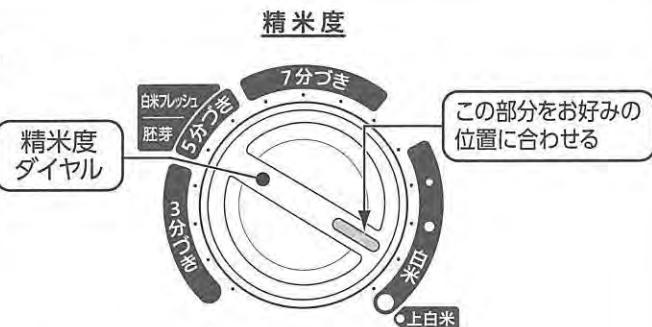
## ご注意とお願い

- 初めてお使いになるときや精米部のお手入れ後は、出始めに少量の玄米またはもち米(玄米)が混じります。運転を一度停止し、出始めの米を米受けからホッパーに戻して引き続き運転してください。
- 玄米の精米後に引き続いて「白米フレッシュ」を使用した場合も、内部に残った玄米が出てきます。白米が出てくるまで待ってから運転を一度停止し、ホッパーに戻して引き続き運転してください。
- 精米中に精米度をかえると、約15秒後に精米度をかえた米が出てきます。
- 停止中に精米度ダイヤルを回すと精米機構部に残っている米や米ぬかが落ちることがあります。
- 玄米・白米・もち米(玄米)がホッパー内で詰まりスムーズに落ちないときは、付属のブラシの柄などで落としてください。
- 白米フレッシュをするときは必ず「白米フレッシュ」に合わせてください。他の精米度に合わせると、米が割れことがあります。
- 湿気の多い場所で保存していた玄米・白米・もち米(玄米)は、米が割れる原因になります。また、割れた米が精米スクリーンに詰まり、精米不足やモーターの過熱防止用の安全装置が働く原因になりますので、日陰の風通しのよいところで2~3日乾燥させてから精米してください。
- ホッパーに玄米・白米・もち米(玄米)を入れすぎると、米受けやぬか受けから米や米ぬかがあふれ出ることがありますので入れすぎないでください。(最大容量:玄米1700g)
- 古い玄米・白米・もち米(玄米)は、米が割れる原因になります。精米度を「5~7分づき」に合わせて繰り返し精米してください。
- 精米中に米が詰まるると運転を停止することがありますが、故障ではありません。差込みプラグを抜き、お手入れしてください。
- 連続で使用する場合は合わせて30分までにしてください。さらに精米する場合は、差込みプラグを抜き、1時間程度休ませてください。
- 精米終了後、約40gの米が精米スクリーン内に残りますが異常ではありません。
- 精米終了後、ホッパー内に玄米・白米・もち米(玄米)が付着する量が多くなったときは、お手入れをしてください。
- 3日に1度を目安に精米部のお手入れをしてください。(夏場など室温が高いときは虫が発生しやすくなります。)長期間お手入れをしないと精米部に米ぬかがたまり故障の原因になります。

1

## 精米度ダイヤルを回し、 精米度を選ぶ

15段階の調節ができます。

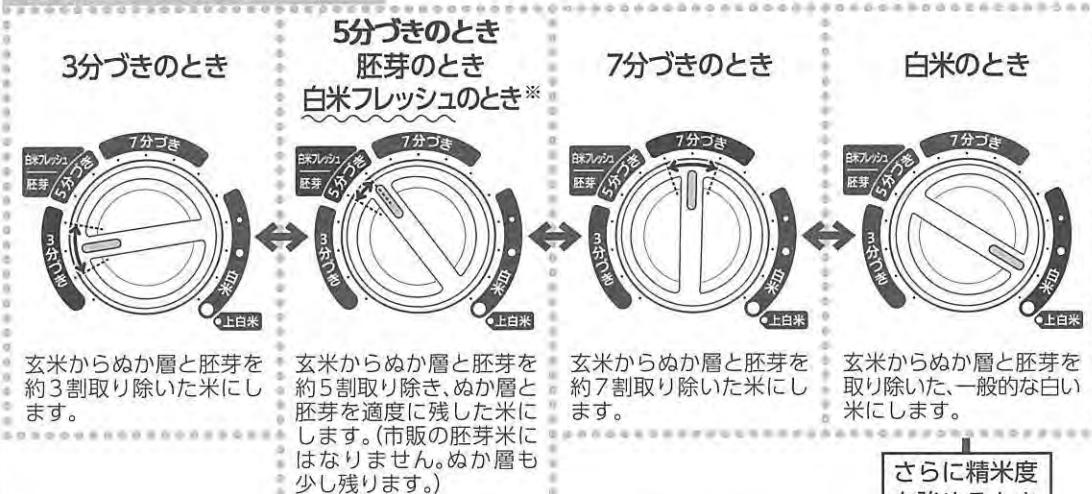


### 精米度ダイヤルの調節

精米度に応じて精米度ダイヤルを合わせてください。

精米度は米の産地・品種・水分量・新米・古米の違いなどにより異なりますので、お使いになる米に合わせてお好みの位置に調節してください。

#### 精米度ダイヤルの目安位置



玄米からぬか層と胚芽を約3割取り除いた米にします。

玄米からぬか層と胚芽を約5割取り除き、ぬか層と胚芽を適度に残した米にします。(市販の胚芽米にはなりません。ぬか層も少し残ります。)

玄米からぬか層と胚芽を約7割取り除いた米にします。一般的な白い米にします。

さらに精米度を強めるとき

米の種類などにより白米の位置で満足な白さが得られない場合は「上白米」の位置に合わせてください。

上白米のとき



※「白米フレッシュ」とは白米は時間が経つと米の表面に酸化した脂肪の層ができる。白米フレッシュはにおいやバサつきの原因となる米の表面の層を取り除き、つきたてに近い米に精米します。

# 使い方 つづき

2

## 玄米・白米・もち米(玄米)をホッパーに入れ、ふたをする

- 玄米は精米すると米ぬか分だけ量が減ります。  
(白米にする場合は、1割程度量が減ります。)
- 炊飯ジャー用の計量カップ(180mL)で計量する場合は、下記の表を参考に入れてください。  
(精米後、精米機構部に1/4カップ程度(約40g)の米が残ります。  
初めてお使いになるときや精米部のお手入れ後は、下記の表より更に1/4カップ多めに入れてください。)  
あくまで目安です。炊飯の際は必ず計量カップで計り直してください。
- ホッパーに玄米・白米・もち米(玄米)が入っていないと、運転しません。  
平らにならしてホッパーの最小容量ラインより多く入れてください。
- 米が詰まる原因になるため、平らにならすときに押さえつけないでください。



180mL(150g)の計量カップでの目安

玄米				白米			
1合	170g	■すりきり	+□1/4	6合	1020g	■■■■■■■■+□1/2	
2合	340g	■■	+□1/4	7合	1190g	■■■■■■■■+□1/2	
3合	510g	■■■	+□1/4	8合	1360g	■■■■■■■■+□3/4	
4合	680g	■■■■	+□1/2	9合	1530g	■■■■■■■■+□3/4	
5合	850g	■■■■■	+□1/2	10合	1700g	■■■■■■■■+□3/4	

3

## 差込みプラグをコンセントに差し込み、「スタート/停止」キーを押す

運転ランプが点灯し、精米をスタートします。  
(運転開始直後に一瞬停止しますが故障ではありません。)

初めてお使いになるときや、精米部のお手入れ後は、出始めに少量の玄米またはもち米(玄米)が混じります。運転を一度停止し、出始めの米を米受けからホッパーに戻して引き続き運転してください。



- 玄米・白米・もち米(玄米)を入れてから「スタート/停止」キーを押してください。  
ホッパーに最小容量ライン以上の米が入っていないと「スタート/停止」キーを押しても運転しません。

4

## 精米終了

- ホッパー内の玄米・白米・もち米(玄米)がなくなると光センサーが感知して自動で精米を終了します。
- 15分運転すると自動的に運転を停止します。
- 十分に白くならないときは、精米度を弱めて繰り返し精米してください。

5

## 差込みプラグを抜き、お手入れをする

必ず差込みプラグを抜いてからお手入れをしてください。

- 精米後はぬか受け内の米ぬかを毎回必ず取り除いてください。(米ぬかをためないでください。)

# お手入れ

- 3日に1度を目安にお手入れをしてください。夏場など室温が高いときは虫が発生しやすいため、ご使用ごとにお手入れをしてください。長期間ご使用にならないときは、お手入れをしてから保管してください。
- 精米部に残っている米や米ぬかが落ちますので製品の下に紙などを敷いてから分解し、お手入れをしてください。
- 次のものは、使用しないでください。
  - ・台所用中性洗剤以外の洗剤・シンナー・ベンジン・漂白剤など(変色・割れ・劣化・腐食の原因)
  - ・みがき粉・ナイロンたわし・金属製のもの・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面・研磨剤入り洗剤など(表面が傷つく原因)
- 化学ぞうきんを使用する場合は、強くぶいたり長時間触れさせたりしないでください。  
(表面が傷ついたり、化学変化を起こす原因)
- 各部品をぬれたまま取りつけると故障の原因になります。
- 乾燥させるときは、自然乾燥させてください。食器乾燥器や食器洗い乾燥機で乾燥させると変形する原因になります。

## 分解

1

### 差込みプラグを抜き、本体からふた・ぬか受け・米受けを取りはずす

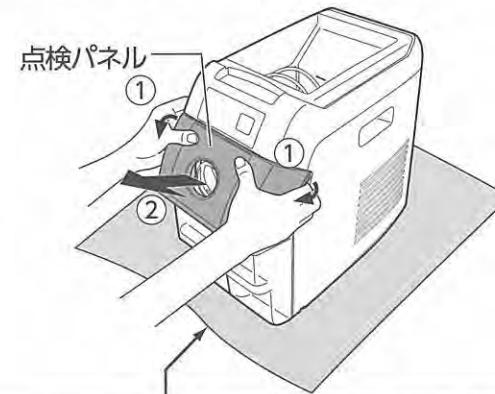
2

### ぬか受け・米受けに入っている米や米ぬかを取り除き、再度ぬか受け・米受けを本体に取りつける

3

### 点検パネルを取りはずす

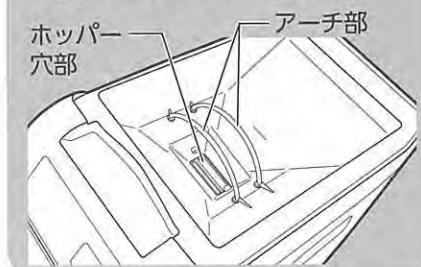
- ①左右のツマミ部を外側に開く
- ②ななめ上方向に引いて取りはずす



- お手入れの際は、製品の下に紙などを敷いてください。  
精米部に残っている米や米ぬかが落ちます。

## ホッパーに米が詰まったときのお手入れ

- 付属のブラシの柄などでホッパー穴部に米を落とす
- 電気掃除機で吸い取る
- アーチ部を押さえつけたり、持ったりしないでください。



## 本体(外側)・点検パネル・ホッパー・ふた

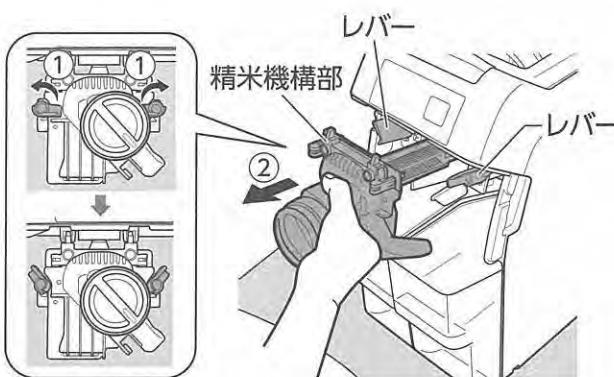
- ①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固く絞り汚れをふき取る
- ②水を絞った柔らかい布でふき取る
- ③最後に乾いた柔らかい布で水分をふき取る
- 吸排気口に付着したほこりなどは、電気掃除機で吸い取る

# お手入れ つづき

4

## 精米機構部を取りはずす

- ①左右のレバーを外側に回す
  - ②精米機構部を手前に引いて取りはずす
- 取りはずすときに精米機構部に残っている米や米ぬかが落ちますのでご注意ください。



### 精米機構部が抜けないときは

水分を多く含んだ玄米を精米したり、同じ米を何度も精米すると、精米機構部の中で米が詰まり、精米機構部が抜けなくなることがあります。

精米機構部が抜けないときは下記の手順で抜き取ってください。

(製品の下に紙などを敷いて作業してください。精米部に残っている米や米ぬかが落ちます。)

- ①精米機構部を左右のレバーで再度固定する
- ②点検パネルを取りつけて差込みプラグをコンセントに差し込む
- ③精米度ダイヤルを左いっぱいに回して「スタート/停止」キーを押す
- ④運転がスタートしたことを確認できたら、再度「スタート/停止」キーを押して運転を停止し、差込みプラグを抜く
- ⑤点検パネルをはずし、上記4の方法で精米機構部を抜き取る

上記の方法で抜けない場合は下記の手順で抜いてください。

(点検パネルをはずす前に、必ず差込みプラグをコンセントから抜いてください。

(製品の下に紙などを敷いて作業してください。精米部に残っている米や米ぬかが落ちます。)

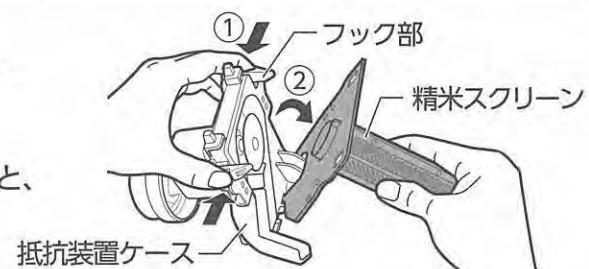
- ①点検パネルをはずし、左右のレバーを外側に回す
- ②抵抗装置ケースの左右のフック部を内側に押さえ
- ③そのまま手前に引いて、抵抗装置ケースをはずす



5

## 抵抗装置ケースから精米スクリーンを取りはずす

- ①左右のフック部を内側に押さえる
- ②精米スクリーンをフック部から抜いたあと、引いて取りはずす

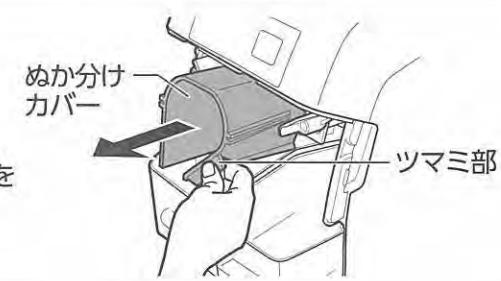


6

## ぬか分けカバーを取りはずす

ツマミ部を持って手前に引くとはずれます。

- ぬか分けカバーに米ぬかが付着している場合は、付属のブラシで取り除いてからぬか分けカバーを取りはずしてください。



7

## ぬか受け・米受けを再度取り出し、お手入れをする

### ぬか分けカバー

- ①よく乾燥させた付属のブラシの毛の部分で、米や米ぬかを取り除く
- ②本体からはずす
- ③ぬるま湯で汚れを洗い流す
- ④水分をふき取り乾燥させる

### 抵抗装置ケース・回転軸部・精米本体

よく乾燥させた付属のブラシの毛の部分で、米や米ぬかを取り除く

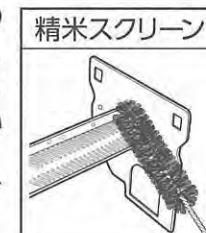
- 米ぬかが固着したり、米ぬかの量が多いときはブラシの柄の部分で米ぬかを取り除いたあと、お手入れをしてください。

または  
電気掃除機で吸い取る

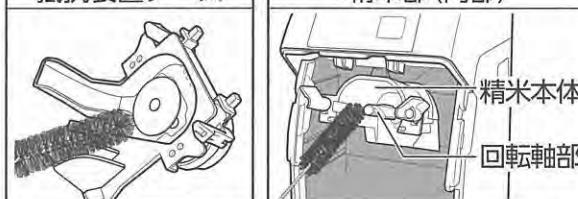
- 抵抗装置ケースは水洗いしないでください。
- 本体内のお手入れは、電気掃除機のご使用をおおすすめします。
- ブラシを強く押しつけないでください。強く押しつけるとブラシの毛が抜け残ることがあります。ブラシの毛が抜けたときは、電気掃除機で吸い取ってください。

### 精米スクリーン

- ①よく乾燥させた付属のブラシの毛の部分で、米や米ぬかを取り除く
- ②ぬるま湯で汚れを洗い流す
- ③水分をふき取り乾燥させる



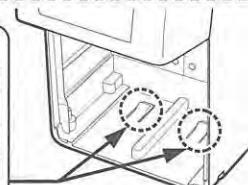
### 抵抗装置ケース



### 精米部(内部)

- ①本体からはずし、ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤に浸し、スポンジで洗う
- ②洗剤を使ったあとは、水洗いし、水分をふき取り乾燥させる

米受け・ぬか受けを取り出すと、このすき間からぬかが床などに落ちる場合があります。電気掃除機で吸い取ってください。



### 光センサー

綿棒などで汚れをふき取る

### コード・差込みプラグ

乾いた柔らかい布で汚れをふき取る

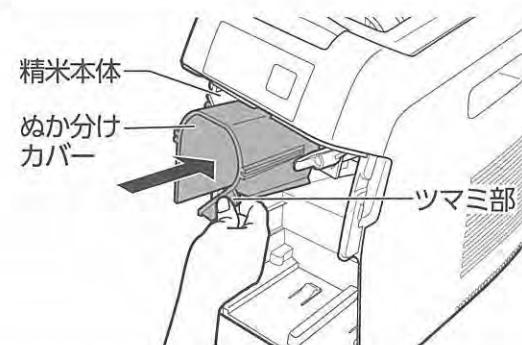
# お手入れ つづき

## 組み立て

●組み立ては分解と逆の手順で確実に行ってください。

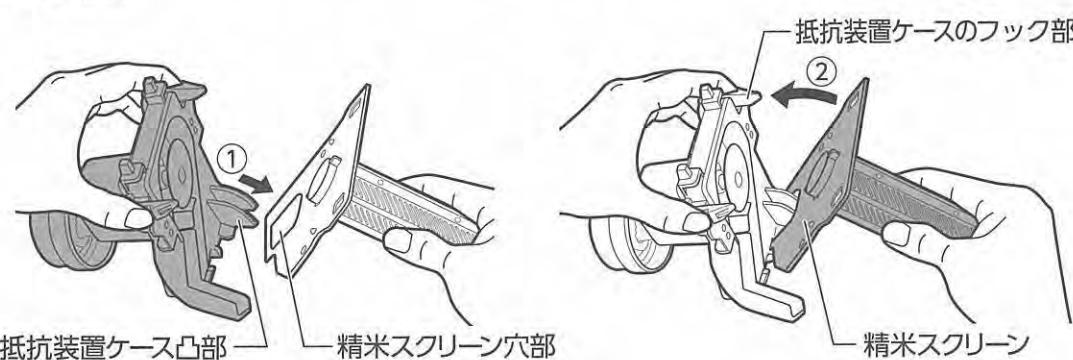
### 1 ぬか分けカバーを精米本体に取りつける

ぬか分けカバーのツマミ部を持って奥に押し込む



### 2 精米スクリーンを抵抗装置ケースに取りつける

- ①抵抗装置ケース凸部を精米スクリーン穴部に入れる
- ②抵抗装置ケースのフック部が「カチッ」と音がするまで精米スクリーンを押して取りつける



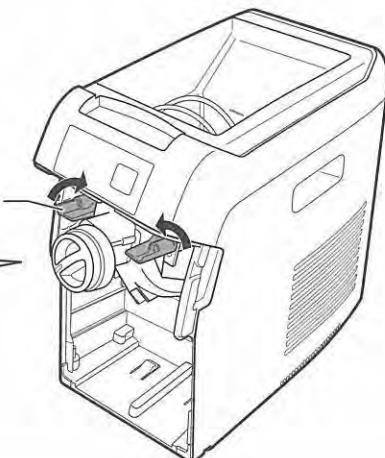
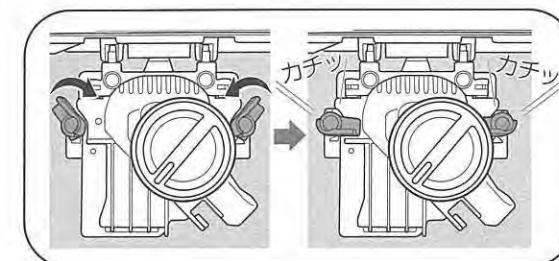
### 3 精米機構部を精米本体に取りつける



### 4

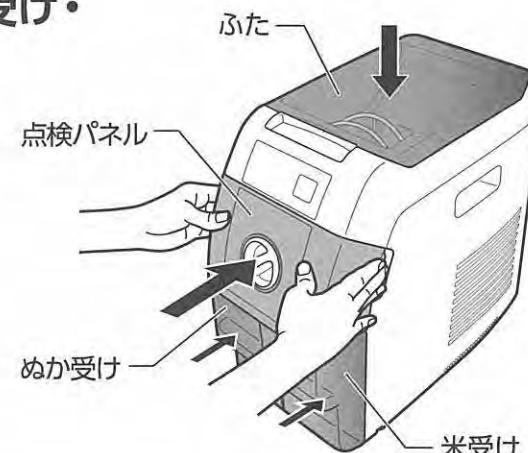
### 精米機構部を固定する

左右のレバーを内側に「カチッ」と音がするまで回す



### 5

### 点検パネル・ふた・ぬか受け・米受けを取りつける



#### 製品を保管するときは(長期間使用しないとき)

- 製品が汚れていないこと、よく乾燥していることを確認してください。
- 製品はお手入れのあと、高温・多湿の場所を避けて保管してください。

# 精米後の炊飯

## 計り方

精米した米は精米前よりやや量が減りますので、炊飯の際は必ず計量カップで計り直してください。(玄米から白米に精米する場合は約1割程度減ります。)

## 洗い方



米をすぐときは、ボウルにためた、たっぷりの水を使用します。

### ポイント 米は手早く「洗う」のが良い!

米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。蛇口からなべに直接水を入れると、水をためている間にぬか臭のついた水を米が吸収します。  
分づき米など胚芽を残した米は胚芽が取れないよう、やさしく手早く洗います。



## 手順

### ①すすぐ

なべに米を入れ、ボウルにためたたっぷりの水をなべに入れる。

大きく2~3回かき混ぜて(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2セット繰り返す)



### ②洗う

次の内容を2~3セット繰り返す



繰り返しの目安 4カップ未満…2セット 4カップ以上…3セット

### ③すすぐ

最後にもう一度すすぐ

①で行ったすすぎを再度2セット繰り返します。(①~③を10分以内で行う)

## ご注意

湯(35°C以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

3・5・7分づき、胚芽で精米した米を炊くときは

お使いの炊飯ジャーの取扱説明書をご確認ください。  
胚芽に合わせて精米した米は、5分づき米のメニューで炊飯してください。5分づき米のメニューがない場合は、白米のふつうメニューで炊飯してください。  
米の銘柄やお使いの炊飯ジャーによっては、うまく炊けない場合があります。その場合は水の加減を調整してください。

炊飯ジャーでタイマー予約炊飯をするときは

夏場など室温が高いときは、米の浸しそぎによる腐敗を防ぐため、13時間以内で設定してください。

# 米ぬかの利用方法

## 米ぬかを食べよう!

米ぬかを煎って「いりぬか」をつくり、料理に使います。

### 「いりぬか」のつくり方

新鮮な米ぬかを網ざるなどでふるい、ごみなどを取り除きます。フライパンなどで油をひかずに弱火でから煎りします。米ぬか約50gに対して弱火で約10分、焦げすぎない程度で火を止めます。  
●煎り加減はお好みにより調節してください。

### 「いりぬか」を利用したメニュー

- 牛乳・トマトジュース・にんじんジュース・ヨーグルトドリンクなどの飲み物に混ぜて  
コップ1杯につき小さじ1杯くらいが分量の目安です。
- ハンバーグ・コロッケ・カレー・お好み焼き・クッキーなどに混ぜて
- きな粉と合わせておはぎや団子に  
「いりぬか」の量はお好みで調整してください。

## ご家庭で季節の野菜を漬物に

ぬか床をつくり、季節の野菜を漬物にします。

### 本格ぬか漬け

#### 材料

米ぬか……………500g  
水……………400mL  
塩……………60g  
赤とうがらし……………3本  
※捨て漬け用の野菜……………1回約100g  
野菜……………適量  
(きゅうり・にんじん・キャベツ・なすなど)

#### ※捨て漬け用の野菜

キャベツの外葉・大根の葉や皮・かぶの葉など水気の多くず野菜を用いる

#### つくり方

- ①なべに分量の水と塩を入れて煮立たせ、塩が完全に溶けたら、火を止めて冷ます。
- ②米ぬかをかるく煎って冷まし、大きめのボウルに入れる。
- ③②に①を少しづつ加えながら混ぜ合わせ、ポロポロとした状態にする。  
(①を加える量はぬかの固さを見ながら加減してください。)
- ④③を清潔な密閉容器に移し、赤とうがらしと捨て漬け用の野菜を入れ、表面をペタペタと叩いて平らにならし、ふたをする。
- ⑤毎日2回(朝夕1回ずつ)底から混ぜ、捨て漬け用の野菜は2日ごとに取りかえる。これを3~4回繰り返す。
- ⑥捨て漬け用の野菜を入れずに約1週間おく。  
※毎日2回(朝夕1回ずつ)底から混ぜてください。
- ⑤⑥合わせて、2~3週間でぬか床ができるあります。
- ⑦ぬか床ができたら野菜を入れ、漬物をつくる。

### 簡単ぬか漬け

#### 材料

いりぬか……………約50g  
塩……………適量  
野菜……………適量  
(きゅうり・にんじん・キャベツ・なすなど)

#### つくり方

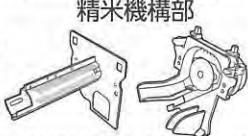
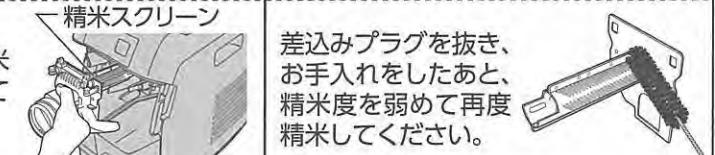
- ①いりぬかをつくって冷まし、厚手のビニール袋に入れる。
- ②野菜をよく洗い、ビニール袋に入る大きさに切る。
- 野菜は小さく切るほど早く漬かります。
- ③②を塩でもみ、①の中に入れてビニール袋の上からさらにもみ、ビニール袋の口を密封して冷蔵庫に入れる。
- ④③を毎日2回(朝夕1回ずつ)ビニール袋を開けて、中に空気を送り込むようにビニール袋の上からもむ。
- 1~3日後までが食べごろです。お早めにお召し上がりください。

## その他の利用方法

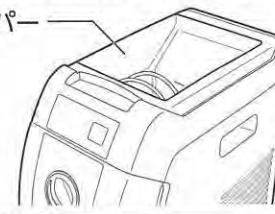
- 野菜のあく抜きに……たけのこなどのあく抜きに。
- ツヤ出しに……布袋に入れて廊下や柱、机などのツヤ出し用に。
- 釣り餌に……魚を寄せるコマセや、練り餌などに。
- ぼかし肥料作りに……養分が豊富です。ガーデニングなどに。

# 故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
電源が入らない 運転しない	差込みプラグが抜けていませんか？	差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
	精米機構部は正しく取りつけられていますか？	精米機構部を正しく取りつけてください。正しく取りつけていないと安全装置(検知スイッチ)が働き、運転しません。 
	部品が破損していませんか？	部品が破損している場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
運転ランプが 点滅する  運転ランプの点滅 を解除し、動作を 確認する	玄米・白米・もち米(玄米)をホッパーに入っている場合	ホッパーに最小容量ライン以上の玄米・白米・もち米(玄米)を入れてから「スタート/停止」キーを押してください。(ホッパー内の米の量が少ないと「スタート/停止」キーを押しても運転しない場合があります。)
	以下手順で操作をしたあと、運転する／運転しないを確認してください。 ①「スタート/停止」キーを押して運転ランプを消灯させる (→消灯しないときはモーターの過熱防止用の安全装置が働いている場合があります。 差込みプラグを抜き、1時間程度休ませてから差込みプラグをコンセントに差し込み、運転ランプが消灯した場合は②を確認してください。消灯しない場合はお買い上げの販売店または弊社お客様ご相談窓口までご連絡ください。) ②再度「スタート/停止」キーを押す	運転するとき
	同じ米を何度も精米していませんか？	精米した米から発生する水分により、ホッパー内の滑りが悪くなり、ホッパーの穴部で米が詰まることがあります。繰り返し精米するときは、米を十分に冷ましてください。
	水分を多く含んだ玄米・白米・もち米(玄米)を使用していませんか？	玄米・白米・もち米(玄米)を日陰の風通しのよいところで2~3日乾燥させてください。
	精米スクリーンの中に異物が入っていますか？	差込みプラグを抜き、お手入れをしてください。
	精米スクリーンに米や米ぬかが詰まっていますか？	差込みプラグを抜き、お手入れをしたあと、精米度を弱めて再度精米してください。 
	運転しないとき	故障しています。
	故障しています。	お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
精米機構部が 抜けない	P.10「精米機構部が抜けないときは」を参照してください。	

いずれの場合にもあてはまらない場合は、型名と共にお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
モーターが回って ても精米できない  精米にムラがある	水分を多く含んだ玄米・白米・もち米(玄米)を使用していませんか？	玄米・白米・もち米(玄米)を日陰の風通しのよいところで2~3日乾燥させてください。
	• ホッパー穴部に玄米・白米・もち米(玄米)が詰まっていますか？ • 精米スクリーンが汚れていませんか？	差込みプラグを抜き、お手入れをしてください。
	精米スクリーンに米や米ぬかが詰まっていますか？	差込みプラグを抜き、お手入れをしたあと、精米度を弱めて再度精米してください。
ホッパー内に 米が詰まる	精米スタート直後は精米した米に玄米が混じることがあります。 運転を停止し、出始めの米を米受けからホッパーに戻してください。	
	米の産地・品種・水分量・新米・古米の違いなどにより、米が割れやすい場合があります。 割れた米は詰まりの原因になりますので、精米度を弱めて精米してください。 (ぬか受けに白い粉が出ている場合は、米の削れすぎで、米が割れる原因になります。)	
	水分を多く含んだ玄米・白米・もち米(玄米)を使用していませんか？	玄米・白米・もち米(玄米)を日陰の風通しのよいところで2~3日乾燥させてください。
精米後にホッパー 穴部を見ると 米が残っている  白米に米ぬかが 入る  玄米や白米が ぬか受けに入る  玄米が出てくる (使いはじめ、 お手入れ後以外)	同じ米を何度も精米していませんか？	精米した米から発生する水分により、ホッパー内の滑りが悪くなることがあります。繰り返し精米するときは、米を十分に冷ましてください。 
	ぬか受けに米ぬかがたまっていますか？	差込みプラグを抜き、お手入れをしてください。
	ぬか分けカバーは正しく取りつけられていますか？	ぬか分けカバーを正しく取りつけてください。
運転が途中で止まる  運転中に焦げ臭い においがする モーターが途中で 止まる	15分運転すると自動的に運転を停止します。	
	長時間連続して使用していませんか？	連続で使用する場合は合わせて30分までにしてください。 長時間連続で使用すると、モーターが高温になり焦げ臭いにおいがしたり、モーターの過熱防止用の安全装置が働くことがあります。その場合は、差込みプラグを抜き、1時間程度休ませてください。

# 故障かなと思ったとき つづき

こんなときは	お調べいただくこと	直し方
精米しても 米が白くならない	<ul style="list-style-type: none"> <li>玄米・白米・もち米(玄米)が水分を多く含んでいる →玄米・白米・もち米(玄米)を日陰の風通しのよいところで2~3日乾燥させてください。</li> <li>精米スクリーンが汚れている</li> <li>精米スクリーンに米や米ぬかが詰まっている</li> </ul> <p>→差込みプラグを抜き、お手入れをしてください。</p> <p>上記以外の場合は「上白米」で精米してください。 それでも白くならないときは、精米度を弱めて繰り返し精米してください。</p>	
割れた米が多い	<ul style="list-style-type: none"> <li>水分を多く含んだ玄米・白米・もち米(玄米)は精米すると割れやすくなるので、日陰の風通しのよいところで2~3日乾燥させてください。</li> <li>未熟米が多く混じっている玄米は米が割れる原因になりますので精米できません。</li> <li>上記以外の場合は次回精米時に精米度を弱めて精米してください。</li> </ul>	
「白米」に合わせると 黄ばんでいて「上白米」にすると割れる	「白米」に合わせて黄ばんでいる場合は、「白米」で再度精米してください。 「上白米」で精米すると米の状態によっては割れることがあります。	
市販の米や精米所 の米と白さが違う	家庭用の精米機は業務用と比べ、白くならない場合があります。 より白く精米するときは精米度を強めてください。 割れた米が多くなった場合は、精米度を弱めて繰り返し精米してください。	

## Q&A

質問	回答				
精米度を弱くするには? 精米度を強くするには?	<p><b>精米度について</b></p> <table border="1"> <tr> <td>精米度の 強さ</td> <td>弱い</td> <td>3分づき 5分づき 7分づき 白米 上白米</td> <td>精米度ダイヤルを右に回すと精米度が強くなります。 お好みの精米度に合わせてください。</td> </tr> </table>	精米度の 強さ	弱い	3分づき 5分づき 7分づき 白米 上白米	精米度ダイヤルを右に回すと精米度が強くなります。 お好みの精米度に合わせてください。
精米度の 強さ	弱い	3分づき 5分づき 7分づき 白米 上白米	精米度ダイヤルを右に回すと精米度が強くなります。 お好みの精米度に合わせてください。		
米の粒が小さい場合の精米方法は?	米の粒が小さいと米が割れる原因になります。 精米を行う場合は精米度を弱めて繰り返し精米してください。				
もち米(玄米)は精米できる?	精米できます。 もち米(玄米)はぬかの層が厚いので精米度を「5~7分づき」に合わせて繰り返し精米してください。				
光センサーはなぜ必要?	精米終了を感じて運転を自動で停止させるためです。				
お手入れは毎回しないといけない?	毎日お使いになるときは、3日に1度を目安にお手入れをしてください。 (米ぬかがたまり故障や精米不足の原因になります。) <ul style="list-style-type: none"> <li>使用頻度が少ない場合は、ご使用ごとにお手入れしてください。</li> <li>夏場など室温が高いときは虫が発生しやすいため、ご使用ごとにお手入れしてください。</li> <li>ぬか受け内の米ぬかは精米後必ず取り除いてください。</li> </ul>				

# 部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には、製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。  
(ホームページでのご購入は裏表紙参照)

部品名	部品番号
ブラシ	BG499001G-00

## 仕様

型 名	BR-WA10	精 米 時 間	約11分/約10分
精 米 容 量	玄米170~1700g	コードの長さ	1.5m
電 源	交流100V 50/60Hz	温 度 ヒ ュ ーズ	167°C(2個)
消 費 電 力	255/285W	外 形 尺 法(約cm)	幅21×奥行43.5×高さ40
定 格 時 間	15分	質 量	約11kg

●精米時間は、1700gの玄米を白米に精米した場合の目安です。米の産地や品種・水分量などにより、かわることがあります。

●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。また、アフターサービスもできません。

This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary.

After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.

此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。

此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同,請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。

본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.

## アフターサービス

### 1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

### 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

### 3. 修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」(P.16~P.18)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

#### 《保証期間中》

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

#### 《保証期間を経過しているとき》

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

### 4. 補修用性能部品※の保有期間は、 製造打ち切り後 6年間

※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です。

### 5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

■お客様ご自身での修理・分解や改造は絶対にしないでください。