

保証書

家庭用

無洗米精米機保証書

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	BT-AG05		修理メモ
※お名前	電話番号		
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 本体1年			

※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。
 3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
 4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。
- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- 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。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

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
<http://www.zojirushi.co.jp/toiawase/>

お客様ご相談センター **0120-345135**
フリーダイヤル
携帯・PHS OK

※携帯・PHSからもご利用になれます。

- 受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
 ●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451(有料)
 ●FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143(有料)
 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

愛情点検

長年ご使用的無洗米精米機の点検を！



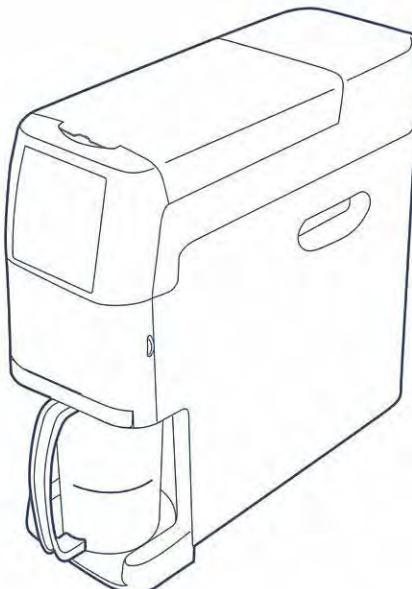
- こんな症状は
 ①ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
 ②製品から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
 ③製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
 ④その他の異常や故障がある

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。



無洗米精米機 つきたて風味 型名 BT-AG05 型 取扱説明書



- 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	6

使い方

使い方	8
-----	---

お手入れ

お手入れ	11
------	----

精米後は

精米後の炊飯	16
米ぬかの利用方法	17

困ったときに

故障かなと思ったとき	18
Q&A	20

こんな表示が出たとき	21
部品の交換・購入について	23

仕様	23
----	----

アフターサービス	23
----------	----

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 め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
指や異物を入れない
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い
●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



不安定な場所で使用しない
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。

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。



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

■必ずぬか受けセットおよび米受けを取りつけて使用する
故障の原因になります。

■連続で使用するときは2回(20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.18, 22)

■米ぬかを放置しない

精米後はぬか受けセット内の米ぬかを必ず取り除いてください。
モーターが回らない原因になります。
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、もみやもち米・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
精米度センサーが強い光に反応して、精米途中で米が排出されることがあります。

■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。

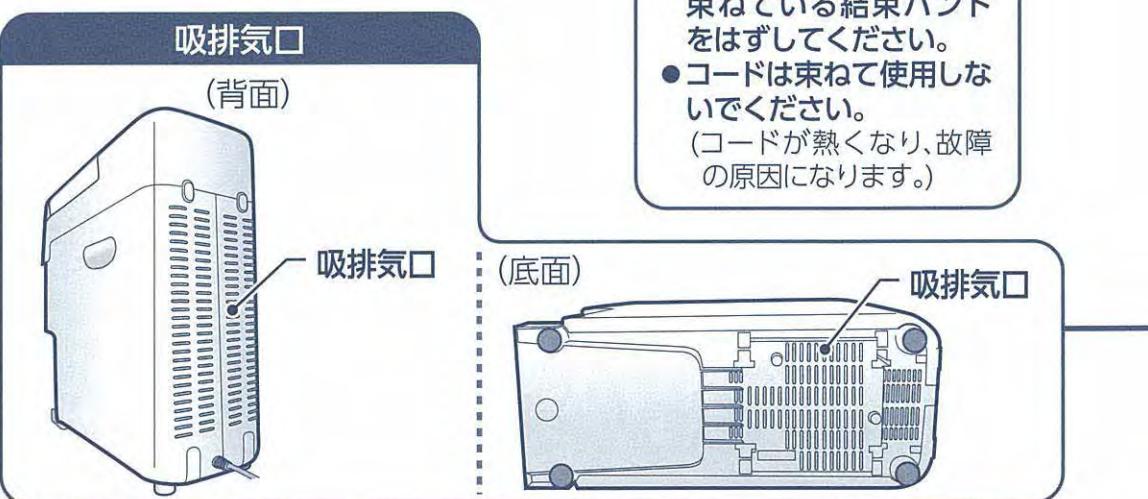
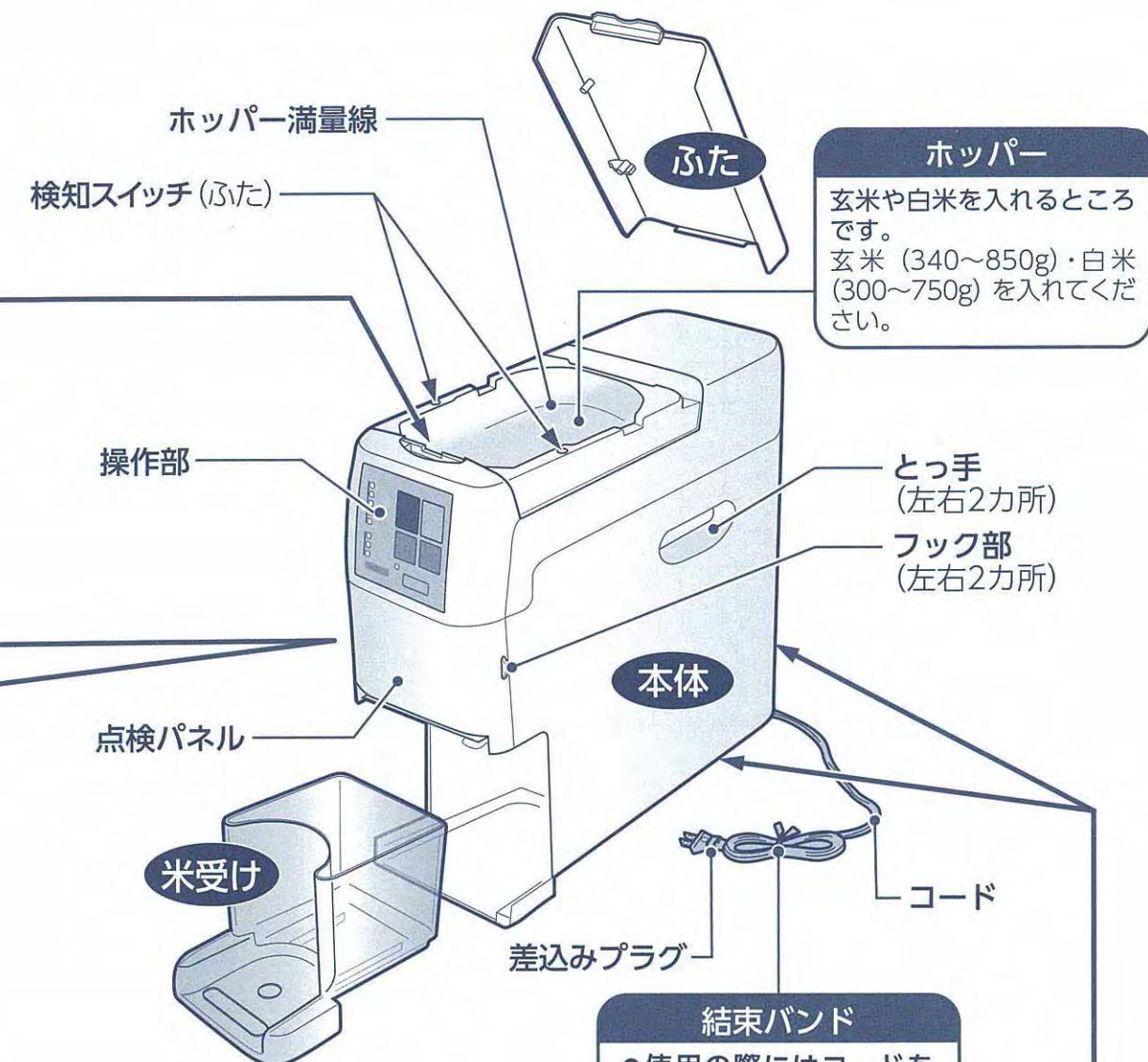
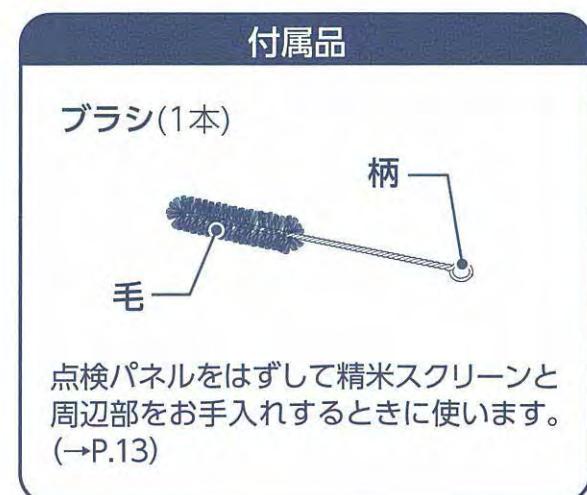
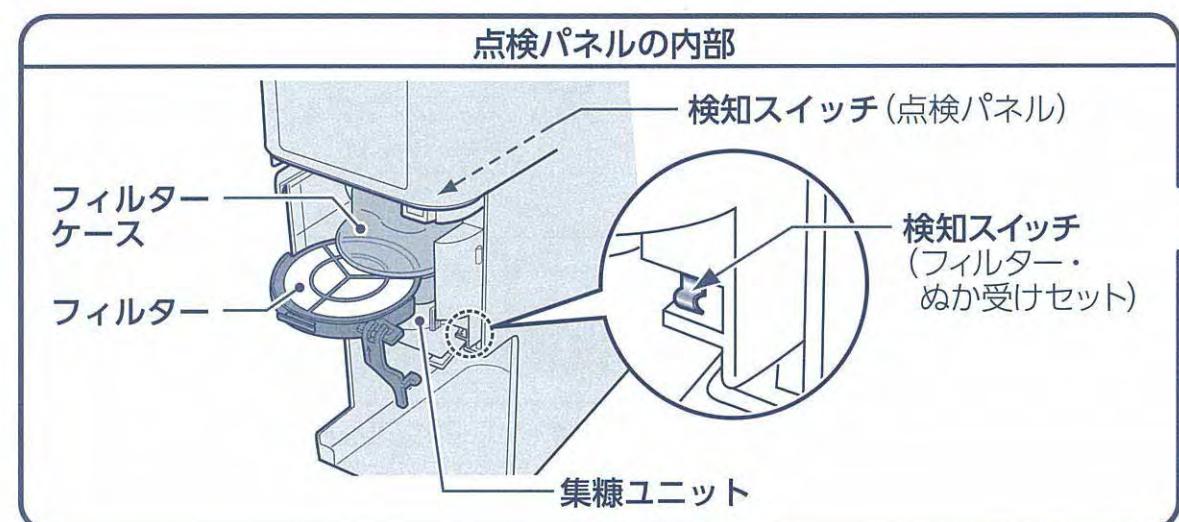
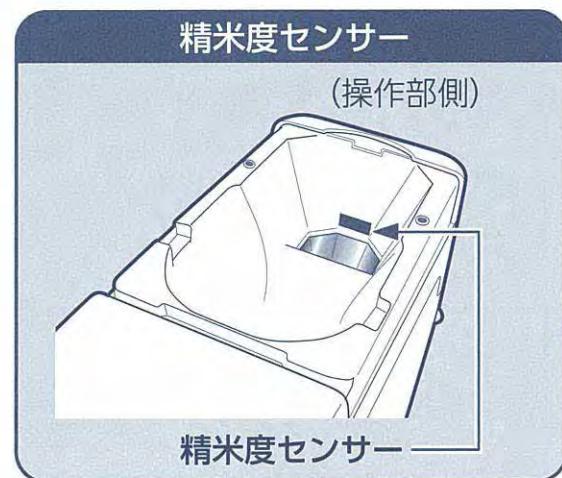
■玄米にもみがらや小石が混じっていることがあるので、取り除いてから精米する

■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

■安全装置(検知スイッチ)について

ふた・点検パネル・フィルター・ぬか受けセットが正しく取りつけられていないと、検知スイッチにより安全装置が働いて動かないようになっています。
(→P.21)



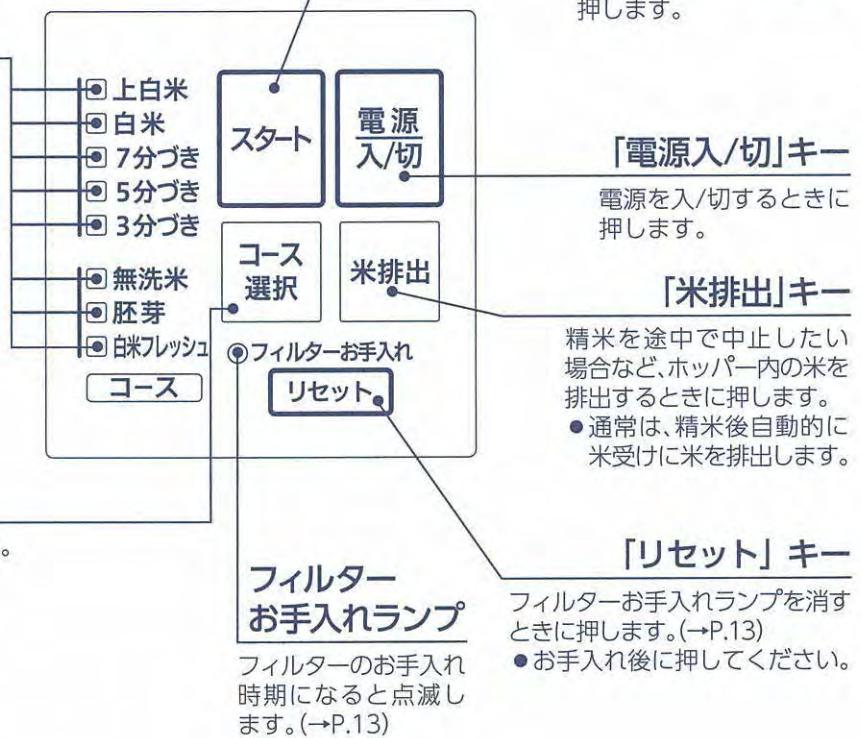
- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。
(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

各部のなまえ つづき

操作部

コースランプ

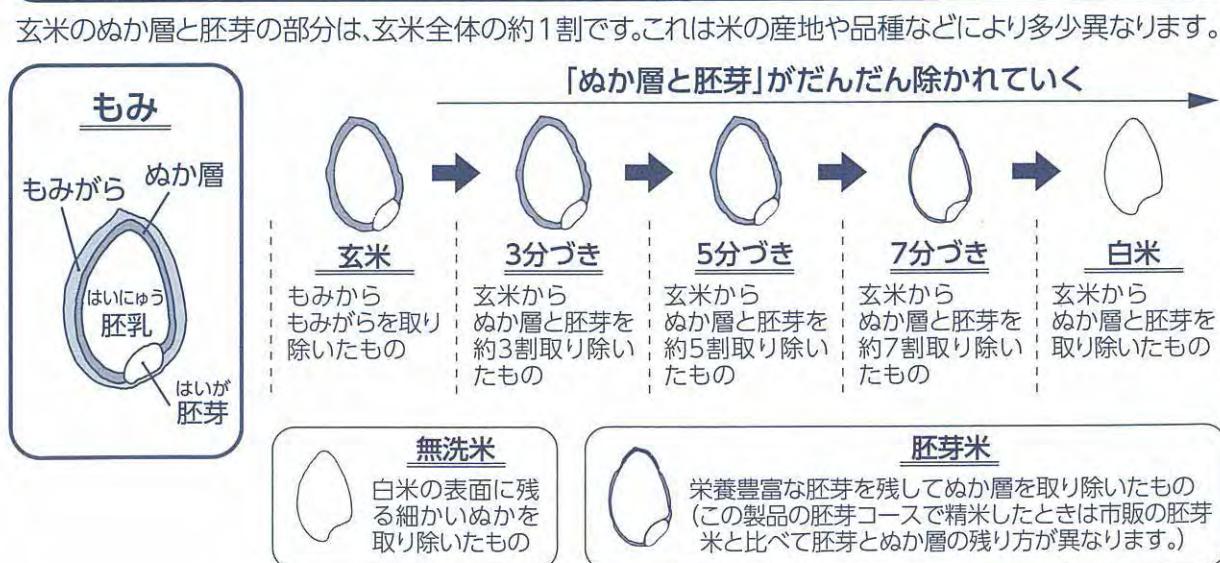
初回運転時は白米が点滅し、2回目以降は前回精米したコースが点滅します。



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。



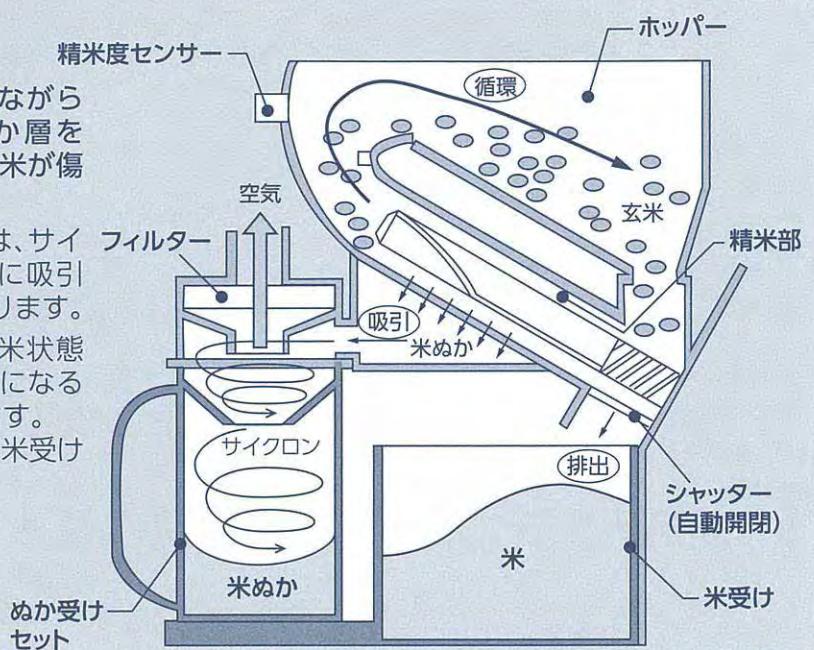
精米について つづき

精米のしくみ

圧力循環式

ホッパーと精米部を循環しながら米同士を擦り合わせてぬか層を徐々に取り除いていくので、米が傷つきにくい精米方式です。

- 精米によりできた米ぬかは、サイクロン方式により循環中に吸引され、ぬか受けセットに入ります。
- 精米度センサーで米の精米状態を検知し、選択した精米度になると自動的に精米を終了します。(シャッターが自動で開いて米受けに米を排出します。)



精米時間の目安

玄米 850g または白米 750g を精米する場合

コース	使う米	精米時間
上白米	玄米	約10分
白米		約10分
7分づき		約10分
5分づき		約8分
3分づき		約7分

コース	使う米	精米時間
胚芽	玄米	約9分
白米フレッシュ	白米	約6分

- 精米時間には精米後の排出時間(約1分30秒)を含みます。
- 精米時間は目安です。米の産地・品種・水分量・新米・古米などの違いにより異なります。

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

ご注意とお願い

- 2合未満は精米できません。
- ホッパーには、玄米(340~850g)または白米(300~750g)を入れてください。
- この製品は無洗米や玄米の精米、または白米の白米フレッシュにお使いください。もみやもち米・麦・発芽玄米などは精米できません。
- 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)
- 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)
- ぬれた玄米・白米は使用しないでください。(詰まりや故障の原因)
- 「上白米」は「白米」選択で米が白くならないときに選択してください。
玄米の種類によっては精米後の米が割れることがあります。
- 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。(けがや製品損傷の原因)
- 本体の背面は壁から5cm以上離してください。(製品損傷の原因)
- 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でください。

無洗米に精米する場合

- 米の種類によっては精米後の米の割れを防ぐため、精米を早く終了し、米が白くならないことがあります。米をホッパーに戻し、再度「スタート」キーを押して精米してください。
- 「無洗米」で精米した米は「上白米」で精米した米よりも白くなりません。

1

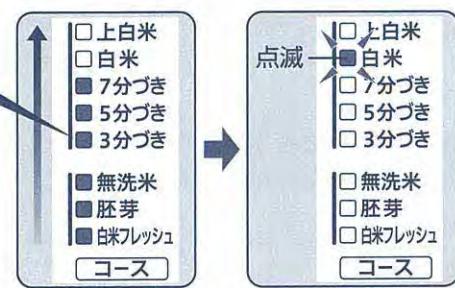
差込みプラグをコンセントに差しこみ

電源
入/切

を押す

「電源入/切」キーを押すと初期設定を行うため、コースランプが下から順にゆっくり点滅します。(約10秒間)

- 初期設定中は別の操作はできません。(→P.21)
- 初期設定終了後、コースランプは前回精米したコースが点滅します。(初回運転時は、白米が点滅します。)
- 初期設定が終了するまで玄米または白米をホッパーに入れないのでください。



2

玄米または白米をホッパーに入れ、ふたをする

- ホッパー満量線以上(平らにならした状態)の米を入れないでください。
- 水分を多く含んだ玄米や白米は、米が割れたり、ホッパー内に米が残るなどの原因になりますので、必ず乾燥(日陰の風通しのよいところで2~3日)させてからホッパーに入れてください。
- 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。)



180mL(150g)の計量カップでの目安

玄米	
2合	340g
3合	510g
4合	680g
5合	850g

白米	
2合	300g
3合	450g
4合	600g
5合	750g

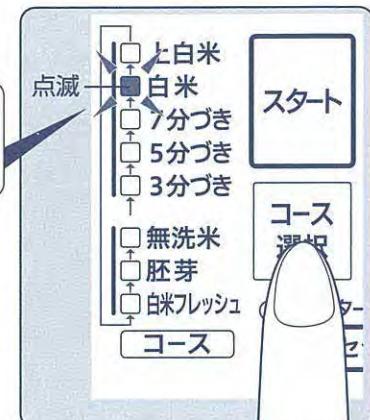
3

コース
選択

を押し、お好みのコースを選択する

「コース選択」キーを押すたびに白米→上白米→白米フレッシュ→胚芽→無洗米→3分づき→5分づき→7分づきの順でランプが移動します。

- 精米をスタートするとコースの変更はできません。
スタート後にコースを変更するときは、「電源入/切」キーを押して電源を切ったあと、再度電源を入れてからコースを選択してください。



コース選択

米の産地・品種・水分量・新米・古米などの違いにより精米の仕上がりが多少異なります。
お使いになる米に合わせて、お好みのコースを選択し、調節します。

上白米	白米をさらに磨き上げた米にするコースです。 より白い米にしたいときに選択してください。
白米	玄米からぬか層と胚芽を取り除いた、一般的な白い米にするコースです。
7分づき	玄米からぬか層と胚芽を約7割取り除いた米にするコースです。
5分づき	玄米からぬか層と胚芽を約5割取り除いた米にするコースです。
3分づき	玄米からぬか層と胚芽を約3割取り除いた米にするコースです。
無洗米	白米の表面に残る細かいぬかを取り除き、洗米(米とぎ)する必要がない無洗米にするコースです。
胚芽	胚芽を多く残し、栄養豊富な米に精米するコースです。 (市販の胚芽米にはなりません。ぬか層も少し残ります。)
白米 フレッシュ	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パ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するコースです。

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。(→P.20)

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。(→P.20)

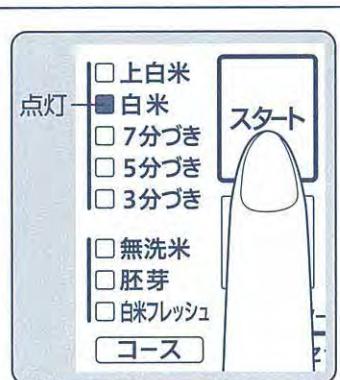
使い方 つづき

4

スタート を押す

コースランプが点滅から点灯にかわり、精米をスタートします。

- 必ず米受けを取りつけてください。
- 精米中にふた・点検パネル・ぬか受けセットを取りはずすと安全装置(検知スイッチ)が働いて運転を停止します。(コースランプが上から順に早く点灯)
精米を継続するときは、ふた・点検パネル・ぬか受けセットを取りつけて再度「スタート」キーを押してください。
- 精米を途中で中止したい場合など、ホッパー内の米を排出するときは、「米排出」キーを押してください。

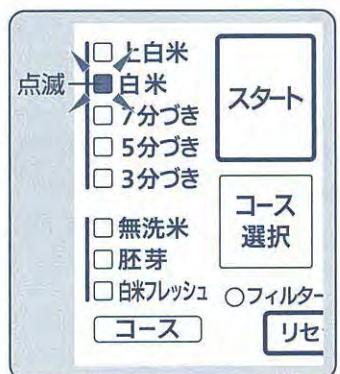


5

精米終了

コースランプが点滅し、自動停止します。

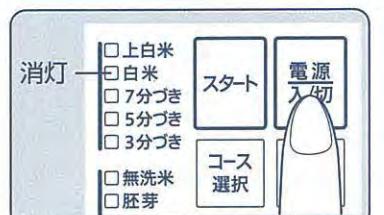
- 精米後の米は、自動的に米受けに排出します。米の排出を始めてしばらくすると短時間に運転と停止を繰り返しますが故障ではありません。(排出時間: 約1分30秒)
- 米の排出中に部品を取りはずすと排出を停止します。はずした部品を取りつけると継続して排出します。
- 米の産地・品種・水分量・新米・古米の違い、および部屋の温度・湿度によっては排出終了後、ホッパー内に米が残ることがあります。その場合は残った米を付属のブラシなどでホッパー穴部に落としてから「米排出」キーを押して排出してください。
- 精米を終了し、コースランプが点滅していることを確認してから部品を取りはずしてください。
- 精米後はぬか受けセット内の米ぬかを必ず取り除いてください。
- ぬか受けセットを再度取りつけるときは、確実に奥まで差し込んでください。(正しく取りつけられていないと安全装置(検知スイッチ)が働いて動きません。)
- 連続で精米できる回数は2回(20分)までです。さらに精米する場合は1時間程度休ませてください。
- 精米度センサーが汚れていると、精米終了を検知しないことがあります。精米度センサーは、定期的にお手入れをしてください。(→P.11)



6

電源入/切 を押して電源を切る

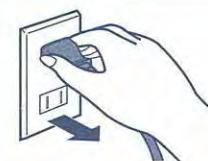
コースランプが消灯します。



7

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。



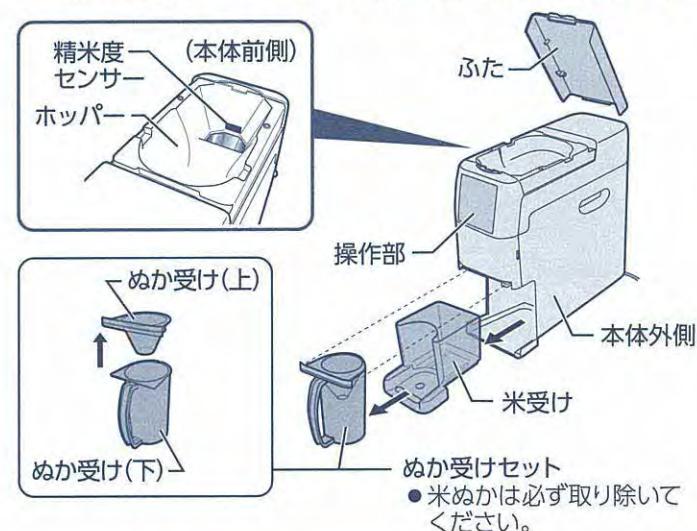
お手入れ

●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。

- 1週間に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、強くふ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、自然乾燥してください。食器乾燥器や食器洗い乾燥機で乾燥させると変形する恐れがあります。

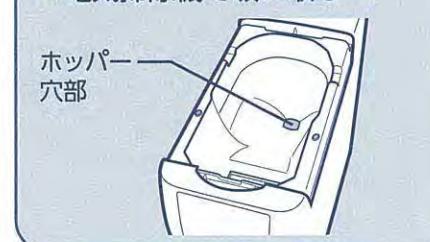
分解

1 差込みプラグを抜き、本体からふた・ぬか受けセット・米受けを取りはずす



ホッパーに米が残ったときのお手入れ

- 付属のブラシ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



ぬか受けセット・米受けのお手入れ
(→P.12)

本体外側・操作部・点検パネル・ホッパー・ふた・精米度センサー

- 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
- 水を絞った柔らかい布でふき取る
- 最後に乾いた柔らかい布で水分をふき取る

2 左右のフック部を手前に引いて点検パネルを取りはずす

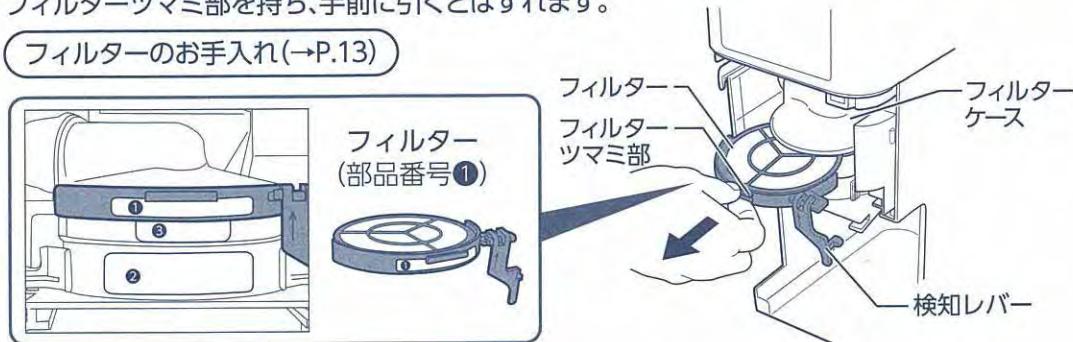


お手入れ つづき

3 フィルターケース(部品番号③)からフィルター(部品番号①)を取りはずす

フィルターツマミ部を持ち、手前に引くとはずれます。

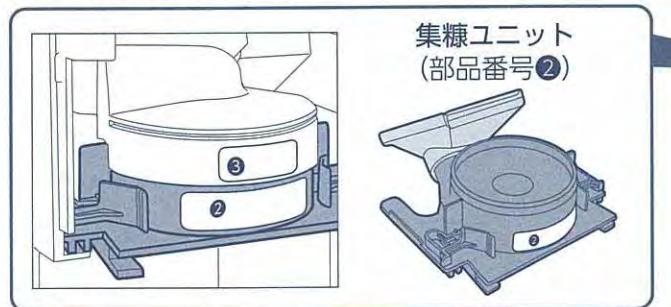
フィルターのお手入れ(→P.13)



- フィルターの取り扱いにご注意ください。フィルターが破れたり、検知レバーが破損する原因になります。
- 検知レバーは、フィルターからははずさないでください。

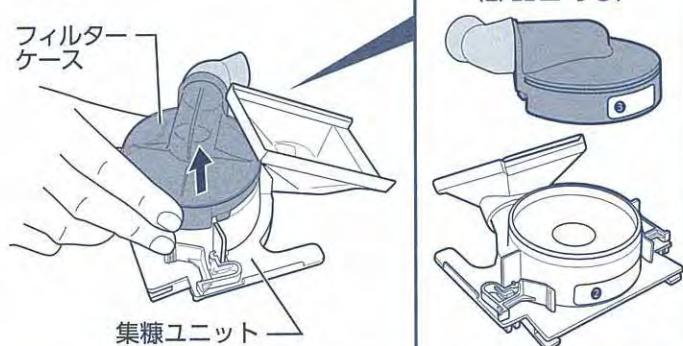
4 集糠ユニット(部品番号②)とフィルターケース(部品番号③)を取りはずす

集糠ユニットの左右のレバー部を内側に押しながら手前に引き出すとはずれます。



5 集糠ユニット(部品番号②)からフィルターケース(部品番号③)を取りはずす

フィルターケースを持ち上げるとはずれます。



ぬか受け(上・下)・米受け・集糠ユニット・フィルターケースのお手入れ

- ①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、水でゆすぐ
- ③水分をふき取り乾燥させる

フィルターのお手入れ (目安:1週間に1度)

フィルターを水洗いし、完全に乾燥させる

- フィルターを強くこすらないでください。破損の原因になります。
- 乾燥させるときは、自然乾燥してください。食器乾燥器や食器洗い乾燥機で乾燥させると変形の原因になります。

精米スクリーンと周辺部のお手入れ

- 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

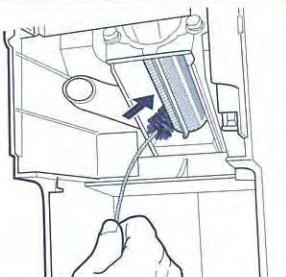
米ぬかが固着したり量が多いときは、ブラシの柄の部分で取り除いたあと、お手入れをしてください。

または

- 電気掃除機で吸い取る



精米スクリーン上部の米ぬかを取り除くときは、精米スクリーンに沿わせながら奥に入れてください。



ブラシを強く押しつけたり、手などで強く曲げないでください。また、ホッパー側から精米スクリーンをお手入れしないでください。ブラシの毛が抜け精米スクリーンや周辺部に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。

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

お手入れ時期になると、
フィルターお手入れ
ランプが点滅します。



フィルターに米ぬかがたまるため、定期的なお手入れが必要です。ランプが点滅したときはフィルターおよび精米スクリーンと周辺部のお手入れをしてください。

お手入れ後は…

- ①各部品を取りつける(→P.14~15)
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む
- ③初期設定終了後(→P.8)、フィルターお手入れランプが点滅したら、「リセット」キーを2秒以上押す



● ランプが消えるまで押してください。

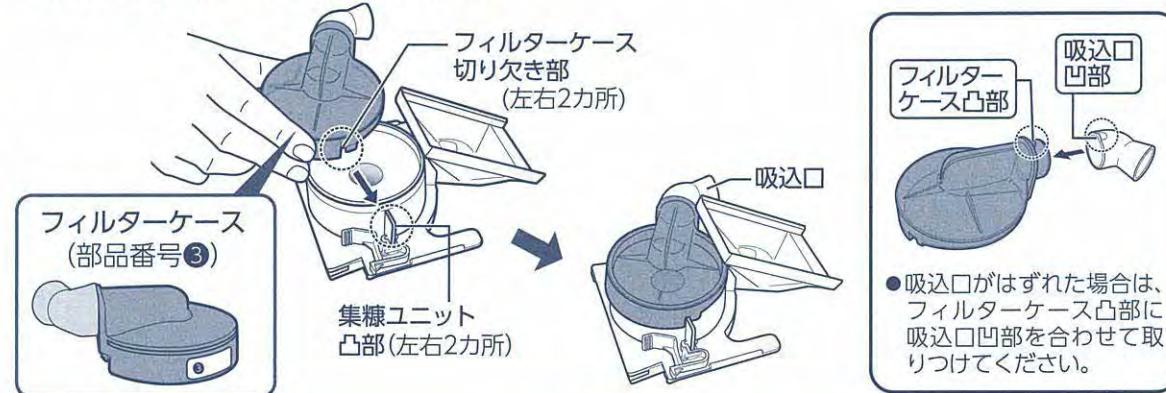
- お手入れ忘れ防止のためにお手入れ頻度に関係なく定期的にランプが点滅します。
- フィルターお手入れランプは各部品が正しく取りつけられていない場合や初期設定中は点滅しません。
- 「リセット」キーを押して消灯するのはコースランプ点滅中のみです。(→P.8~10)
運転中は「リセット」キーを押しても消灯しません。

お手入れ つづき

組み立て

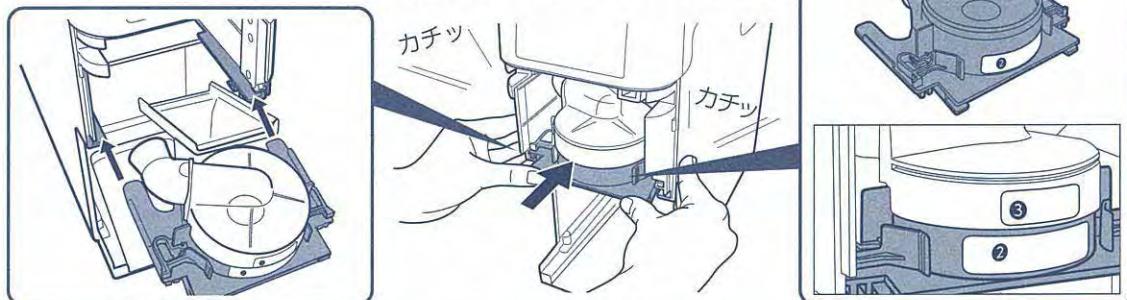
●組み立ては分解と逆の手順で確実に行ってください。

1 フィルターケース(部品番号③)切り欠き部を集糠ユニット(部品番号②) 凸部に合わせて取りつける



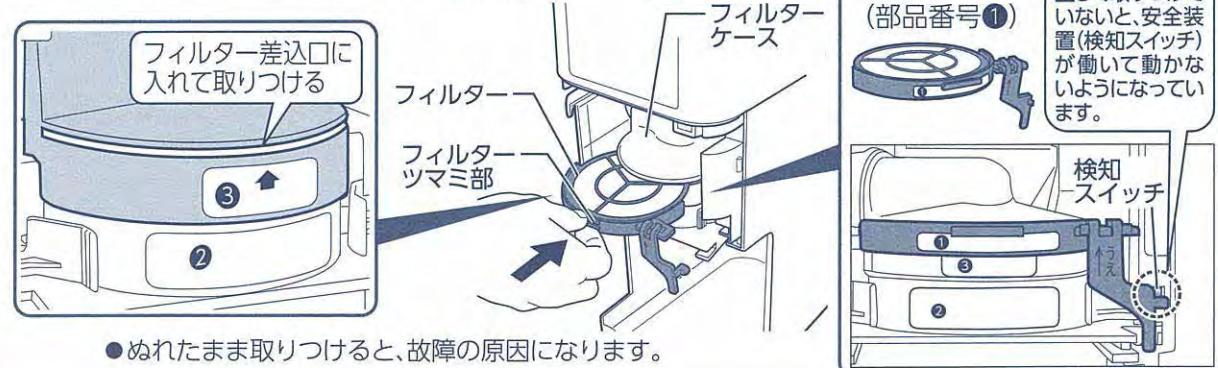
2 集糠ユニット(部品番号②)を本体側の左右の レールに合わせて「カチッ」と音がするまで しっかりと押し込んで取りつける

●左右のレバーハンガーが本体左右側面に引っかかるまで押し込んでください。



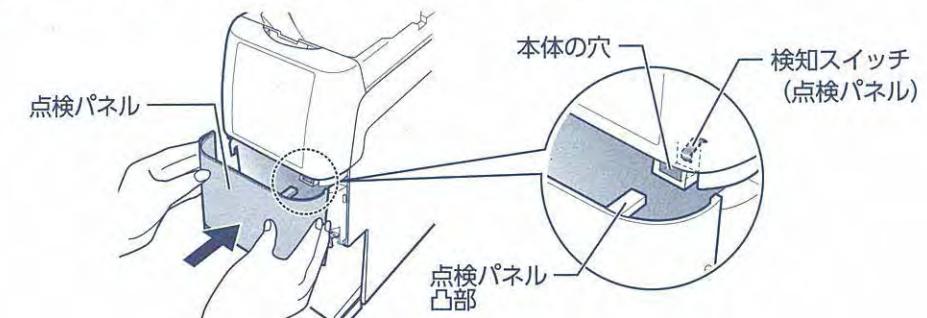
3 フィルターケース(部品番号③)にフィルター(部品番号①)を取りつける

フィルターツマミ部を持って差し込んでください。

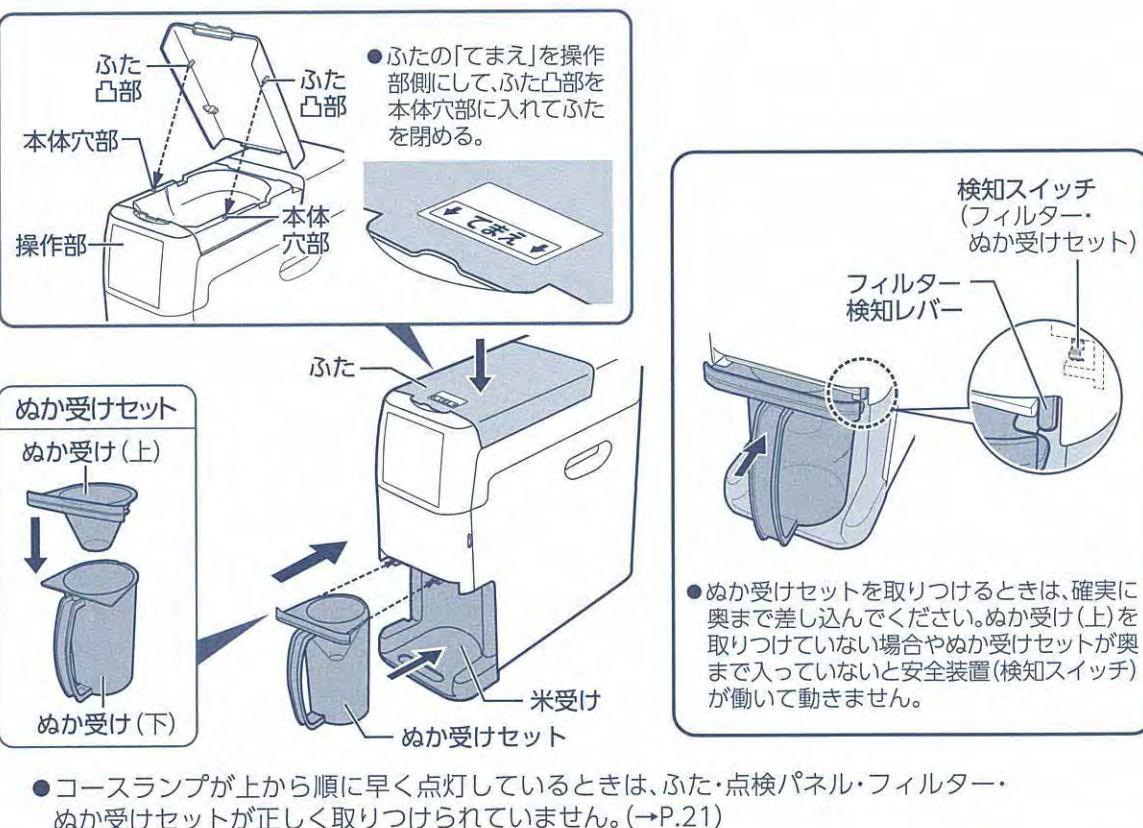


4 本体に点検パネルを取りつける

●点検パネル凸部を本体の穴に入れて取りつけてください。
正しく取りつけてないと安全装置(検知スイッチ)が働いて動きません。



5 ふた・米受け・ぬか受けセットを本体に取りつける



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。
- 製品はお手入れ後、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)。無洗米は無洗米専用の計量カップで計ってください。

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。



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。

無洗米の場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように、2~3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

●無洗米は米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で水が白くにごっていると、焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすいでください。

3・5・7分づき、胚芽コース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。胚芽コースで精米した米は、5分づき米または7分づき米の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、8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して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いくず野菜を用いる

つくり方

- ①鍋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がります。
- 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いりぬかをつくりて冷まし、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。
- ばかし肥料作りに……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。

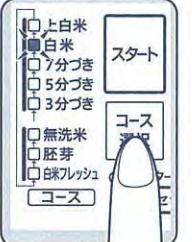
こんなときは	お調べいただくこと	直し方
「電源入/切」キーを押しても電源が入らない	差込みプラグが抜けていませんか？	差込みプラグをコンセントに差し込んでください。
運転しない	「電源入/切」キーを押しましたか？	「電源入/切」キーを押してください。
	「スタート」キーを押しましたか？	「スタート」キーを押してください。
	複数のコースランプが点灯や点滅していませんか？	「こんな表示が出たとき」を確認してください。(→P.21, 22)
	コースランプが上からまたは下から順に点灯していませんか？	
ホッパー内に米が残る	水分を多く含んだ玄米や白米を使用していませんか？	玄米や白米を日陰の風通しのよいところで2~3日乾燥させてください。
	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。繰り返して精米するときは、米を十分に冷ましてください。 米の産地・品種・水分量・新米・古米の違い、および部屋の温度・湿度によっては排出終了後、ホッパー内に米が残ることがあります。その場合は残った米を付属のブラシなどでホッパー穴部に落としてから「米排出」キーを押して排出してください。
	長時間連続して使用していませんか？	連続で使用できる回数は2回(20分)までです。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。
ホッパーに米を入れると米受けにそのまま排出する	米の排出工程の途中で部品をはずしたり、電源を切っていませんか？	●初期設定終了後、コースランプが点滅してから米を入れてください。 ●精米終了後は、コースランプが点滅して自動停止したことを確認するまでは部品をはずしたり、電源を切らないでください。
モーターが回っていても精米できない (米が循環しない)	水分を多く含んだ玄米や白米を使用していませんか？	玄米や白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。
	米の量が少量ではありませんか？	2合(玄米:340g、白米:300g)以上入れてください。(→P.8)
	ホッパー穴部に玄米や白米が詰まっていませんか？	差込みプラグを抜き、お手入れをしてください。(→P.11~13)
	精米スクリーンに米や米ぬかが詰まっていますか？	

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。

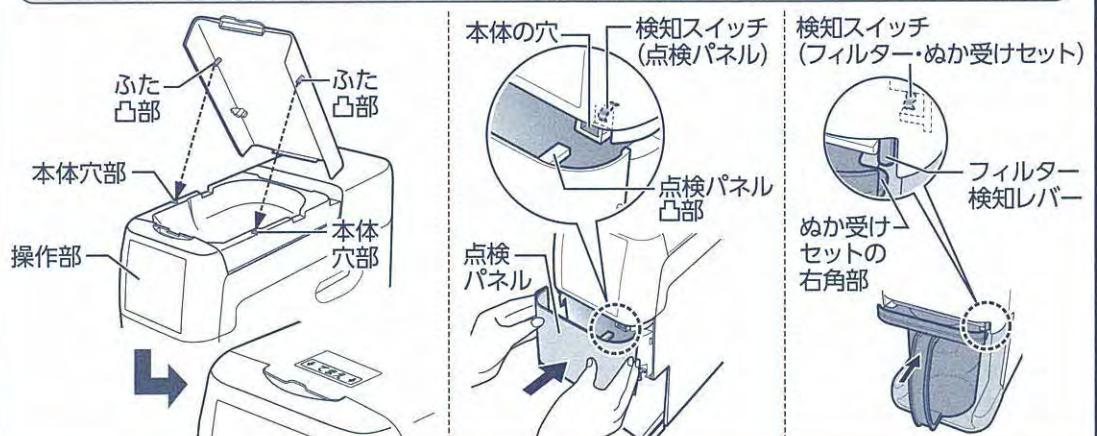
こんなときは	お調べいただくこと	直し方
精米にムラがある 精米しても米が白くならない	水分を多く含んだ玄米や白米を使用していませんか？ ●ホッパーに米が詰まっていますか？ ●精米度センサーが汚れていませんか？ ●精米スクリーンに米や米ぬかが詰まっていますか？	玄米や白米を日陰の風通しのよいところで2~3日乾燥させてください。 差込みプラグを抜き、お手入れをしてください。(→P.11~13)
お好みの精米度に仕上がらない	直射日光や照明の近くなどの強い光があたる場所で使用していませんか？	精米度センサーが強い光に反応して、精米途中で米が排出されることがあります。設置場所を移動するなど強い光があたらない場所で使用してください。
白米に米ぬかが入る	「白米」で精米して白くならない場合は次回精米時に「上白米」で精米してください。 米の産地・品種・水分量・新米・古米などの違いにより、米が白くなりにくことがあります。その場合は、「白米フレッシュ」で再度精米してください。	
割れた米が多くなる	精米度センサーが汚れていませんか？ 未熟米が多く混じっていますか？	精米度センサーをお手入れしてください。(→P.11) 未熟米は割れる原因になりますので精米できません。
「白米」に合わせると黄ばんでいて、「上白米」にすると割れる	水分を多く含んだ玄米や白米を使用していませんか？	水分を多く含んだ玄米や白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。
「無洗米」で胚芽が残る	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。(→P.20)	
市販の米や精米所の米と白さが違う	「白米」に合わせて黄ばんでいる場合は、「白米フレッシュ」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。	
精米した米がすぐに排出されない	米をホッパーと精米部の間で循環させる精米方式のためすぐに排出されません。(→P.7)	
米の排出中に運転と停止を繰り返す	精米後、米の排出を始めてしばらくすると短時間に運転と停止を繰り返しますが故障ではありません。	

●精米中は本体が多少振動しますが異常ではありません。

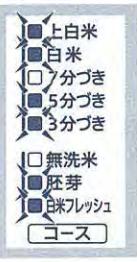
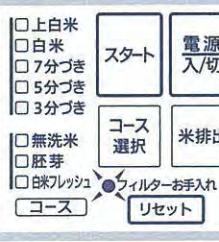
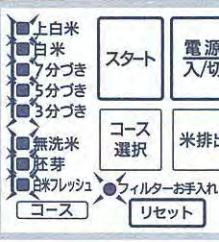
Q&A

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>「コース選択」キーを押すごとに 「白米」→「上白米」→「白米フレッシュ」→「胚芽」→ 「無洗米」→「3分づき」→「5分づき」→「7分づき」→ 「白米」… の順で精米度が切りかわります。</p> <p>精米度について</p> <table border="1"> <tr> <td>精米度の強さ</td> <td>弱い</td> <td>3分づき</td> <td>5分づき</td> <td>7分づき</td> <td>白米</td> <td>上白米</td> <td>強い</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	強い
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	強い		
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精米してください。								
もち米は精米できる?	精米できません。 玄米・白米以外(もみやもち米・麦・発芽玄米など)を精米しないでください。 故障の原因になります。								
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、1週間に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"> ・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。 ・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。 米ぬか受けセット内の米ぬかは精米後必ず取り除いてください。								

こんな表示が出たとき

ランプ表示	原因	直し方
安全装置動作表示 コースランプが上から順に早く点灯	各部品(ふた・点検パネル・フィルター・ぬか受けセット)が正しく取りつけられていません。 安全装置(検知スイッチ)が働いています。 ふた・点検パネル・フィルター・ぬか受けセットが破損しています。	ふた・点検パネル・フィルター・ぬか受けセットを正しく取りつけてください。(→P.14, 15)
安全装置(検知スイッチ)について		
	ふた・点検パネル・フィルター・ぬか受けセットが正しく取りつけられていないと、検知スイッチにより安全装置が働いて動かないようになっています。	<ul style="list-style-type: none"> ●ふた……………ふたの「てまえ」を操作部側にして、ふた凸部を本体穴部に入れてふたを閉める ●点検パネル……………点検パネル凸部を本体の穴に入れてきっちりと取りつける ●フィルター・ぬか受けセット…ぬか受けセットを本体に押し込む(ぬか受け(上)を必ず取りつけてください。) その際フィルター検知レバーを奥まで押し込む 
初期設定動作表示 コースランプが下から順にゆっくり点灯	初期設定を行っていることを表示しています。(約10秒間) 故障ではありません。 初期設定中は別の操作はできません。	

こんな表示が出たとき つづき

ランプ表示	原因	直し方
モーター異常 コースランプの「7分づき」「無洗米」以外が同時に点滅 	ホッパーに米が残っている 長時間の連続使用によりモーターの過熱防止用の安全装置が働いています。	差込みプラグを抜き、1時間程度休ませてください。 (連続で使用できる回数は2回(20分)までです。)
	ふたが浮いています。	ふたを正しく取りつけてください。
	玄米や白米が水分を多く含んでいます。	玄米や白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。
	米受けに米が排出されている 精米スクリーンに米や米ぬかが詰まっています。	差込みプラグを抜き、お手入れをしてください。 (→P.11~13)
	精米スクリーンの中に異物が混入しています。	
	精米度が強すぎます。	精米度を弱めてください。
		米の産地・品種・水分量・古米・新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。(→P.20) (ぬか受けセット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。)
フィルターお手入れ表示 フィルターお手入れランプが点滅 	フィルターのお手入れ時期です。	差し込みプラグを抜き、フィルターおよび精米スクリーンと周辺部のお手入れをしてください。 お手入れ後は… ①各部品を取りつける ②差込みプラグをコンセントに差し込む ③初期設定終了後、フィルターお手入れランプが点滅したら、「リセット」キーを2秒以上押す (→P.11~15)
故障表示		
全ランプが点滅 	全ランプが点灯 	故障です。 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。

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
フィルター	BG775811L-00

仕様

型 名	BT-AG05	精 米 時 間	「無洗米」約10分、「白米」約10分
精 米 容 量	玄米340~850g	コードの長さ	1.5m
電 源	交流100V 50/60Hz	温度ヒューズ	176°C (2個)
消 費 電 力	310W	外形寸法(約cm)	幅15.5×奥行40.5×高さ38
定 格 時 間	10分	質 量	約10.0kg

●精米時間は、玄米850gを精米した場合の目安です。米の産地や品種・水分量・電源周波数などにより、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 100V 전용으로 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」「Q&A」「こんな表示が出たとき」(P.18~22)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・出張料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。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■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。