

保証書(持ち込み修理)

型名:RM-204H

お客様	ご住所	〒													
	お名前	ふりがな													
保証期間	お買い上げ日			年			月			日	本体	1年	年	月	日まで
販売店	電話														

■修理の際は 下記の保証規定の範囲内で無償修理をさせていただきます。

- ※ 販売店印がない場合は無効ですので、必ず印の有無をご確認ください。もし印がない場合は直ちに買い上げの販売店にお申し出ください。または商品の着荷時の送り状を貼り付けてください。なお、本書は再発行しませんので大切に保管してください。
- ※ 販売店へのお願い
お買い上げ日・貴店の住所・名称・電話番号を押印の上、お客様にお渡しください。

※保証期間内に故障して無償修理をお受けになる時は、商品と本書をご持参、ご提示の上お買い上げの販売店にご依頼下さい。
保証期間内でも次の場合は有料となります。

- (イ)使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
- (ロ)お買い上げ後の落下等による故障及び損傷。
- (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、異常電圧による故障及び損傷。
- (ニ)一般家庭用以外に使用された場合の故障及び損傷。
- (ホ)本書の提示がない場合。
- (ヘ)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、あるいは字を書き換えられた場合。
- (ト)本書は日本国内においてのみ有効です。

販売元

ROOMMATE® ダイアモンドヘッド株式会社
〒108-0073 東京都港区三田2-7-13 TDS 三田ビル 6F

輸入発売元

株式会社 KOM
〒815-0031 福岡県福岡市南区清水 3-4-4
TEL：092-408-6261

【ご質問・修理依頼・部品のご注文等は下記のお電話番号にお問い合わせください】

サービスセンター

ホ

TEL：0120-05-1783

携帯から：092-408-6261
(携帯電話からご利用の場合、通話料はお客様負担となります)

※受付時間：9：00～17：00（土・日祝日除く）
Eメール：info@kom408.com

取扱説明書

RM-204H

コンパクト炊飯器(3合炊き)

室内・家庭用

この商品は海外では使用できません。
FOR USE JAPAN ONLY

この度は、お買い上げいただき誠にありがとうございます。
安全に正しくお使いいただくために、必ず取扱説明書及び保証書をよくお読みください。また、取扱説明書は必ず保管して必要に応じてご利用ください。
「保証書」はお買い上げ日・販売店名の記入を必ず確かめ、販売店からお受け取りください。



もくじ

安全上のご注意	1～4	保温する	13
各部の名称	5～6	予約してごはんを炊く	14
メニュー	7～8	お手入れ方法	15～16
水位メモリ	8	故障かなと思ったとき	17～18
ご飯を炊く	9～11	MEMO	19～20
スープモード	11～12	仕様	21
再加熱	12	アフターサービス	22

ご飯を炊く

使用後は「取消」ボタンを押し、差込みプラグ・本体差込みプラグをはずしお手入れする

- 7
- 本体が冷めてからお手入れしてください。
 - ぬれた手で差込みプラグや本体差込みプラグを持たないでください。(ショート・感電の恐れ)
 - 内釜を取り出しただけでは電源は切れません。必ず「取消」ボタンを押してください。

〈吹きこぼれにご注意ください〉

- 水加減を「お粥」の水位メモリに合わせたときは、「お粥」メニュー以外で炊飯しないでください。他のメニューで炊飯すると吹きこぼれる可能性があります。
- 各メニューの適用量を超える炊飯をしないでください。
- 新米などの水分を多く含むお米を炊飯するときに吹きこぼれることがあります。

お願い

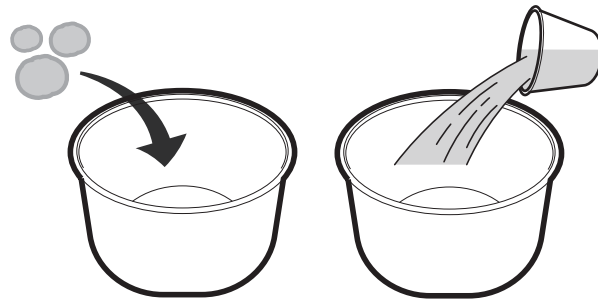
- 連続して炊飯する場合や、保温を切った直後に炊飯する場合は、30分以上冷ましてください。冷まらずに炊飯すると、うまく炊き上がらないことがあります。また、炊き上がりまでの目安時間がしばらく表示されない場合があります。

スープモード

例：ポトフを作る

1 適当にカットした食材と水を内釜に入れる

- ジャガイモ1/2、人参1/2、玉ねぎ1/2、セロリ1/2、ウィンナー4本、キャベツ1/4をお好みのサイズにカットする。カットした食材と、水500ml、コンソメ適量、塩胡椒を内釜に入れる。



2 食材を入れた内釜を本体にセットし、外蓋を閉める

3 プラグを接続する

スープモード

操作する

- ①接続されると待機状態になります。
- ②メニューボタンで「スープ」モードに合わせ、スタートボタンを押します。
- ③調理の途中に「取消」ボタンを押し、調理を中断する。

※内釜の水量が1Lを超えないようにご注意ください。
吹きこぼれや、ヤケドの原因になります。

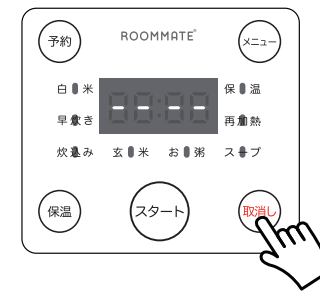
例：調理を20分だけおこなう場合
調理開始から20分経過して「00:80」と表示されたら取消ボタンを押し、調理を中断する。

4

②



③



5

使用後は、差込みプラグ・本体差込みプラグを外してお手入れする

⚠ 注意

- 調理直後に蓋を開けたとき、熱湯が内釜から落ちて手に掛かる恐れがあります。ヤケドの原因となりますので十分に注意して蓋を開けてください。
- 調理後は速やかに中の食材を取り出してください。長時間入れておくと異臭の原因になります。

再加熱モード

保温中のご飯をほぐし、平にならす

1

ごはんがかたくなったり、焦げたりすることがあるので、必ずほぐしてください。少量のごはんを再加熱するときは、茶碗一杯(160g)あたり、大さじ1の打ち水をしてほぐし、内釜の中央に盛ると、ごはんの乾燥がやわらぎます。ごはんをほぐすときは、やけどに十分注意してください。

操作する

- ①取消しボタンを押し、待機状態にします。
- ②メニューボタンで「再加熱」モードに合わせ、スタートボタンを押します。
- ③調理の途中に「取消」ボタンを押し、調理を中断する。
- ④蓋を開け、ごはんをしっかりほぐします。

再加熱の目安は
約4~8分

再加熱は最長15分まで継続します。
蓋を開け、ごはんの様子をみて、ちょうど良いタイミングで中断してください。

安全上の注意

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の安全に関する重大な内容を記載しています。本文をお読みにになり、正しくご使用ください。

表示の説明



警告

「取扱を誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。



注意

「取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど(高温—低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

*2 傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが、やけど、感電などをさします。

*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



禁止

○は、禁止(してはいけないこと)を示します。

具体的な禁止内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



指示

●は、指示する行為の強制(必ずすること)を示します。

具体的な指示内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。



注意

△は、注意を示します。

具体的な注意内容は、図記号の中や近くに絵や文章で示します。

安全上の注意



必ず実施

○異常・故障時には、直ちに使用を中止し、差込みプラグをコンセントから抜く

発煙・火災・感電の恐れがあります。

(異常な例)

・異常な臭いがする

・差込みプラグが異常に熱くなる

→使用を中止し、お買い上げの販売店または弊社サービスセンターへお問い合わせください。



必ず実施

差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む

発煙・火災・感電の恐れがあります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火する恐れがあります。

差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根本に付着したほこりを取る

火災の原因になります。



禁止

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差込みがゆる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。

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、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると破損し、火災・感電の原因になります。

交流100V以外では使用しない

火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気をあてない

コンセントに差したプラグに蒸気をあてると、ショート・発火の原因になります。

スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気があたらない位置でご使用ください。

プラグの先端にピンなど金属片やゴミを付着させない。

感電・ショート・発火の原因になります。

プラグを舐めさせない

感電やケガの原因になります。特に乳幼児に触らせないようにご注意ください。



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・ケガの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社サービスセンターにご相談ください。



水濡れ禁止

水につけたり、水をかけたりしない
本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。



接触禁止

蒸気口に手や顔を近づけない
やけどの原因になります。
特に乳幼児に触らせないようにご注意ください。



禁止

本体の隙間にピンや針金及び金属物などの異物を入れない
感電・異常動作によってケガをする恐れがあります。



濡れ手禁止

濡れた手で差込みプラグを抜き差ししない。
感電・やけどの原因になります。



禁止

子供だけで使わせない。
幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・ケガをする恐れがあります。

保温する

- どのメニューでも炊き上がると自動的に保温になります。
炊き上がったらすぐにご飯をほぐしてください。
- 保温中は保温ボタンランプが点灯し、経過時間(12時間まで)を表示します。
- おかゆを炊いたときは、できるだけ保温せずにお早めにお召し上がりください。
長時間放置されるとのり状になる恐れがあります。
- 保温をやめる場合は取消しボタンを押してください。
保温ボタンランプが消灯し、待機状態になります。

お願い

- 保温は12時間可能ですが、長時間の保温はオススメしません。
ごはんが乾燥して劣化するため味が損なわれます。
5時間程度を目安としてください。
- 長時間放置するときは釜からご飯を取り出して、ラップやタッパに入れ、冷蔵保存や冷凍保存をして
食べる直前にレンジで温め直してお召し上がりください。
- 保温中、内蓋パッキンから水が落ちて、ご飯の一部が水っぽくなる場合があります。
炊飯後、内蓋パッキン周辺に付いている水気をキッチンペーパーなどで拭き取ってください。
拭き取る際は、火傷にご注意ください。

においが気になるときは・・・

お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外蓋の開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生することがあります。においが気になる場合は、以下の方法をお試しください。

- 1.内釜に水を入れる。(水位メモリの白米5まで)
※この時、クエン酸(食品衛生上無害)または1個分のレモン果汁、または1個分のレモンの輪切りを入れると効果的
- 2.白米ボタンを押す
- 3.内釜と中のお湯が十分に冷めたことを確認し、お湯を捨てる
※やけどには十分ご注意ください
- 5.内釜、内蓋、蒸気口キャップなどの部品を水洗いし、十分に水気をふき取る

⚠ 注意

- しゃもじやスプーンを入れたまま保温にしない。
ヤケドの原因となります。
- 内釜に何も入っていない状態で保温をしない。
故障の原因になります。

予約してご飯を炊く

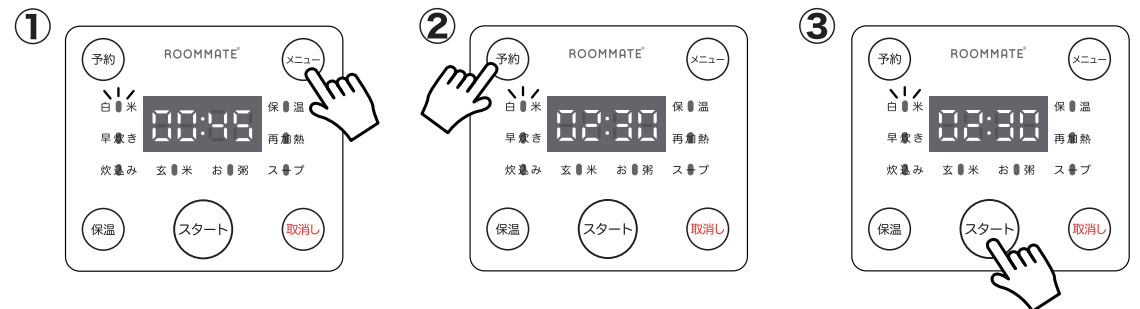
メニューボタンを押し、白米を選択する

- ①メニューボタンを押し、炊飯コースを選択する
- ②予約ボタンを押す
＊ボタンを押すたびに30分刻みで上昇します。
- ③スタートボタンを押す
デジタル表示と選択したメニューランプが点灯すると予約完了です。

※ボタンは強く押しすぎないでください。
故障の原因になります。

スタートボタンを押さないと予約が完了しませんのでご注意ください。
タイマー予約中に中断するときは「取消」ボタンを押してください。

例:この場合は、2時間30分後に白米の炊飯が完了します。



お願い

- 13時間以上の予約はしないでください。
また、夏場など水温が高いときは8時間以上の予約はしないでください。
(米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため)
- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。
具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

お知らせ

- タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、柔らかくなったりぬかが釜底に溜まって焦げることがあります。
- 室温や水温が低いときや、電圧・水加減などにより、予約した時刻に炊き上がらないことがあります。

安全上の注意

⚠ 注意

 <p>接触禁止</p> <p>使用中や使用直後は高温部に触れない。また、外蓋を開けるときの蒸気や、ご飯をほぐすときに外釜などに手が当たらないように注意するやけどの原因になります。</p>	 <p>禁止</p> <p>壁や家具の近くで使わない キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする 蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。</p>
 <p>禁止</p> <p>本体を持ち運ぶときは、開閉ボタンに触れない 外蓋が開いてケガややけどの原因になります。 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない 感電・漏電・変形の原因になります。 付属の外釜以外は使用しない 過熱したり異常動作の原因になります。</p>	 <p>プラグを抜く</p> <p>使用時以外は差込みプラグをコンセントから抜く ケガ・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。</p>
	 <p>必ず実施</p> <p>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引き抜く 感電・ショートして発火する恐れがあります。</p>
 <p>禁止</p> <p>不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない ケガや火災の原因になります。</p>	 <p>必ず実施</p> <p>お手入れは冷めてから行う 高温部に触れやけどの恐れがあります。</p>
 <p>禁止</p> <p>荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、ケガ・やけどの原因になります。荷重強度が12kg以上のものをお使いください。</p>	 <p>禁止</p> <p>専用の電源コード以外を使用しない 電源コードは他の機器に使用しない 故障・発火の恐れがあります。</p>

安全上の注意

お願い

使用後は必ず「取消し」ボタンを押す
外釜を取り出しただけでは加熱（保温）は切れません。
本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
故障の原因になります。
外釜に傷をつけたり、落としたり、変形させない
うまく炊けない原因になります。
本体内側・外釜・釜底センサー・加熱板にご飯粒や異物がついたまま使用しない
ご飯が焦げたり、変色する原因になります。
空焚きをしない
故障の原因になります。
水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。
直射日光が当たる所で使用しない
変形・変色の原因になります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所で使用しない
蒸気により電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。
本体や本体のまわりは、清潔に使用する
本体内部にほこりや虫が入ると故障の原因になります。
また、虫などが入って故障した場合は有償修理になります。
IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上で使用しない
故障の原因になります。

外釜について

内釜のフッ素加工は傷がつくと剥がれる原因になりますので丁寧に取扱ってください。
フッ素加工を傷つけないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉

- 極力市販のボウルやザルで洗米する
- 泡立器などで洗米しない
- 金属製のザルをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉

- 内釜に酢を入れて混ぜない（すめしなど）
- 金属製のおたまを使わない（おかゆなど）
- しゃもじなどでたたかない（よそうきなど）

〈お手入れのとき〉

- スプーンや食器類を入れない
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥機に入れない
- 調味料を使った場合はすぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・磨き粉・研磨剤入り洗剤・漂白剤・たわし類（ナイロン・金属製など）・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない

内釜のフッ素加工は使用により消耗します。
●色むらができたり、剥がれることがあります。性能や衛生上の支障はありません。
●人体への影響はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
●フッ素加工の剥がれが気になるときや、内釜が変形したときは購入できます。

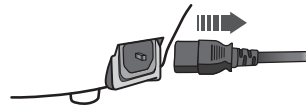
お手入れ方法

※調理後は毎回必ずお手入れしてください。お手入れしないと保温中のおいしさに原因になります。



警告

- ・必ず本体からプラグを抜き、本体が完全に冷めてからおこなう。
- ・本体に水をかけたり、水洗いしない。
- 感電や故障、ケガの原因になります。



注意

- ・クレンザー、漂白剤、化学ぞうきん、シンナー、ベンジン、アルコール、アルカリ洗剤、金属たわし・かたいたわしなどは使わない。
- 変形や変色、傷の原因になります。
- ・食器洗い乾燥機や食器乾燥機で乾燥をしない。
- 変形や故障の原因になります。

外側

- 硬く絞った柔らかい布でふく
- 化学雑巾を使うときは、強く拭いたり長い時間触れさせないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐敗の原因となります)

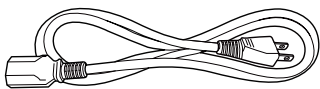
開閉ボタン

ボタン周辺にご飯粒などの異物が入ったときは、竹串などで取り除きます。

*異物が入ったまま放置すると、外蓋の開閉に支障をきたす可能性があります。



電源コード



- 乾いた柔らかい布でふく

内釜・しゃもじ・計量カップ・スチーム皿



- 台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

お手入れ方法

内側

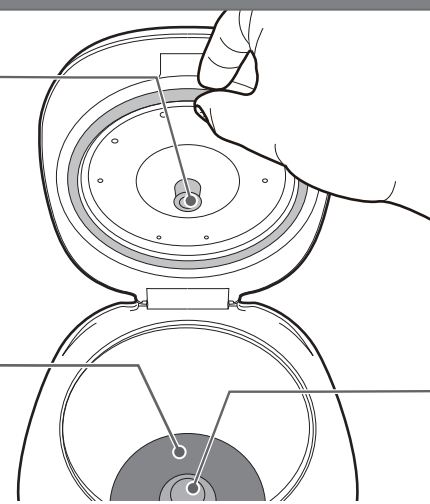
内蓋 内蓋パッキン

湯または水に浸し柔らかいスポンジで洗い、水分をよく拭き取る

- ご飯粒などが付着したまま使用すると、蒸気もれやご飯の乾燥により美味しく炊けなかったり、上手く保温できなくなることがあります。

加熱板

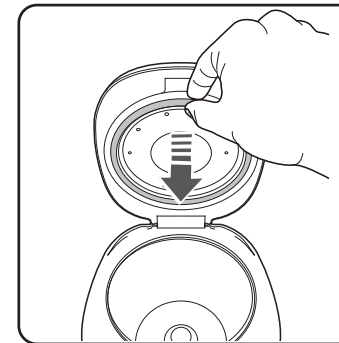
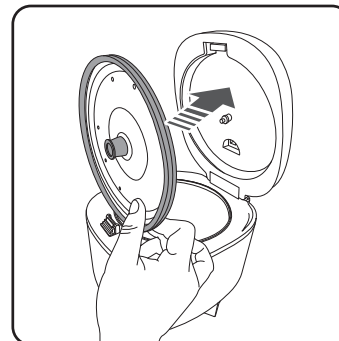
- 表面の汚れはぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り拭き取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹串などで取り除く



釜底センサー

- 固く絞った柔らかい布でふきとる
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹串などで取り除く

内蓋と蒸気口キャップのはずし方・つけ方

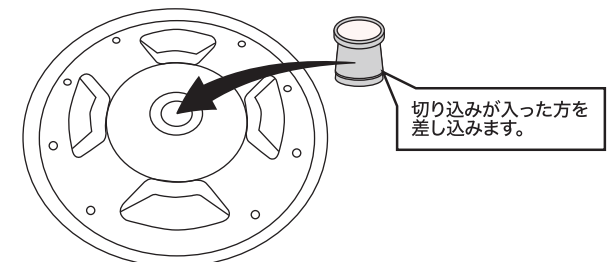


▼つけた

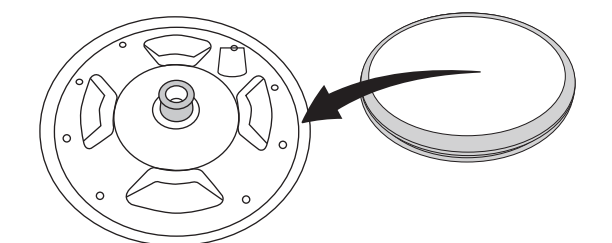
外蓋の突起と蒸気口パッキンの位置を合わせ、しっかり押し込む。

■パッキンの取り付け方と向き

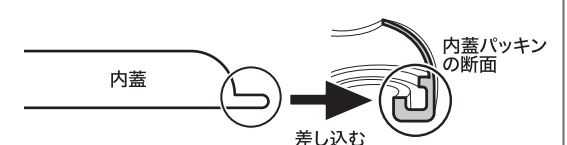
- ①湾曲になっている方を上にし、蒸気口パッキンを取り付けます。



- ②内蓋と内蓋パッキンを取り付けます。



【内蓋と内蓋パッキンを側面から見た図】



各部の名称

必ずご確認ください

開閉ボタン

外蓋を開けるときに押す

蒸気口

●炊飯時に蒸気が出て高温になるのでご注意ください。

外蓋

外蓋の閉め方

外蓋は「カチ」と音がするまで確実に押して閉める

●確実に閉まっていない場合、炊飯中・保温中に外蓋が開く恐れがあります。

操作部

●ボタンは確実に押してください。
●本機は日時設定機能を搭載していません。

表示部

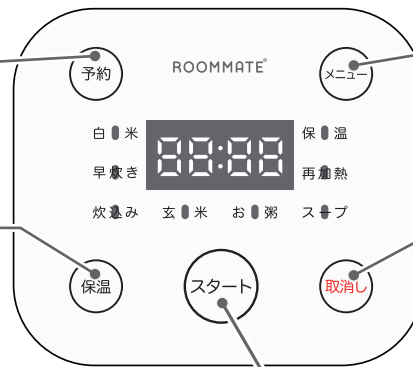
●デジタル表示に破線「- - -」が表示されているときは待機状態です。

予約ボタン

●予約炊飯のときに使う→P.14

保温ボタン

●保温するときに使う→P.13



メニューボタン

●調理メニューを選択するときに使う

取消ボタン

●操作設定の取消しや操作中の機能を中止するときに使う

スタートボタン

●調理スタート時に使う

各部の名称

必ずご確認ください

内蓋パッキン

内蓋

蒸気口パッキン

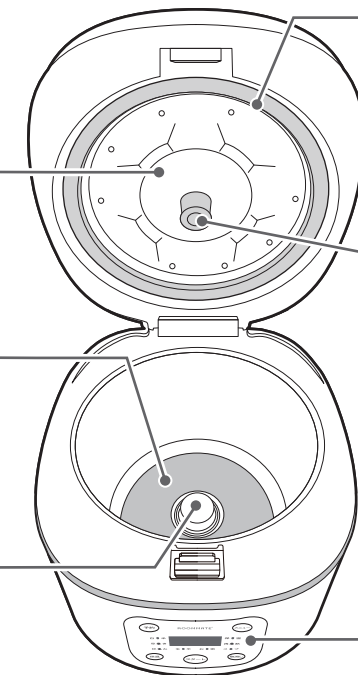
加熱板

炊飯中や炊飯直後、保温中は絶対に触らないでください。
やけど・ケガの原因になります。

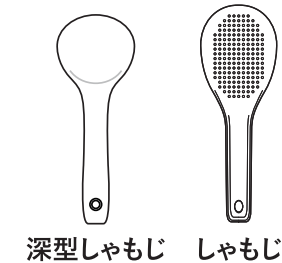
釜底センサー

(本体内側)

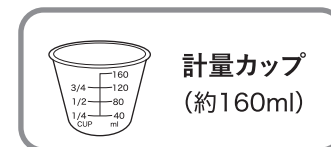
操作パネル



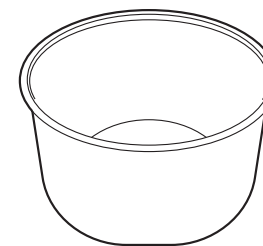
付属品



深型しゃもじ しゃもじ



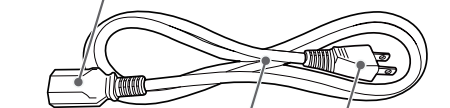
計量カップ
(約160ml)



内釜

電源コード

本体差込みプラグ
本体に差し込む



コード

※束ねたまま使わない
故障の原因となります。

差込みプラグ
コンセントに差し込む

故障かなと思ったとき

症状	お調べいただくこと
炊飯中 ご飯がかたい・やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> ●お好みで、水の量を水位メモリより1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯が柔らかくなることがあります。 ●早炊きメニューで炊飯すると、ご飯がベタついたり、かたくなることがあります。→白米メニューでお試ください。 ●市販の計量カップ(180ml)を使用していませんか？ →本品の計量カップは160mlです。市販の計量カップを使用して炊飯するとご飯がかたくなります。 ●内釜が変形していませんか？ ●洗米が不十分でぬかが残っていませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？→炊き上がった直後にご飯をほぐしてください。 ●内釜の底や釜底センサー・加熱板に水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ →しっかり拭き取ってください。 ●本体内部・内蓋・蒸気口に異物がついていませんか？ →しっかり拭き取ってください。
炊飯中 ご飯がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●内釜の底や釜底センサー・加熱板に水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ →しっかり拭き取ってください。 ●長時間水に浸したり、タイマー予約をすると、ぬかが底にたまり焦げやすくなります。 ●洗米が不十分でぬかが底にたまっていませんか？ ●内釜が変形していませんか？
炊き上がったご飯の表面が凹凸になる	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凹凸することがあります。 ●内釜・内蓋が変形していませんか？
炊飯中に吹きこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●メニューや水加減を間違えていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●内釜が変形していませんか？
炊飯ができない・操作できない	<ul style="list-style-type: none"> ●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●本体側のプラグがゆるくなったり、外れていませんか？ ●保温ランプが点灯していませんか？→「取消しボタン」を押して、操作し直してください。
外蓋と本体の間から大量の蒸気が漏れる	<ul style="list-style-type: none"> ●内蓋を落として変形していたり、内蓋パッキンが切れていませんか？ ●内蓋パッキンが汚れていませんか？→お手入れをしてください。 ●内釜が変形していませんか？
炊飯中・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働いて火力調節をしている音です。 ●内釜に水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。→内釜の水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。

故障かなと思ったとき

症状	お調べいただくこと
保温中、 ご飯が変色・乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●内釜の底や、釜底センサー・加熱板に水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ →しっかり拭き取ってください。 ●少量のご飯を保温していませんか？ ●5時間を超える保温をしていませんか？ →5時間以上の保温はおすすめしません。冷蔵・冷凍保存をしてください。 →銘柄・産地・保存期間(新米・古米)により劣化しやすい場合があります。 ●米や水の種類により、炊きあがり後のご飯が黄色く見えることがあります。
保温中、 ご飯がおう・べちゃつく	<ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？→炊き上がった直後にしっかりほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊き込みご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りにお手入れをしてください。 ●内釜の中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ →保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 ●プラグがゆるくなったり、外れていませんか？ ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外蓋の開閉、米の種類、洗米方法により、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。
保温ができない・経過時間が表示されない	<ul style="list-style-type: none"> ●プラグがゆるくなったり、外れていませんか？ ●12時間を超える保温をしていませんか？→12時間を超えると自動的に切れます。
予約 予約した時刻に炊き上がらない	<ul style="list-style-type: none"> ●タイマー予約操作の最後に各種スタートボタンを押しましたか？ →スタートボタンを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●一時的にプラグの接触が悪く、炊飯が中断していませんか？ →プラグをしっかりと差し直して、再操作してください。
炊飯中に外蓋が開く	<ul style="list-style-type: none"> ●外蓋は確実に閉まっていますか？→外蓋は「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
本体内部に直接水や米を入れてしまった	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部に直接米や水を入れてしまった。 →そのまま使用すると故障の原因になりますので、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。
プラスチックなど樹脂のにおいがする	<ul style="list-style-type: none"> ●使いはじめはプラスチックなど樹脂のにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。
内蓋や内蓋パッキンにサビのような茶色い汚れがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。
炊飯時に炊きあがりまでの目安時間が表示されない	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯を連続すると本体が冷めるまで目安時間が表示されないことがあります。 →本体が完全に冷めてから再操作してください。

メニュー

設定されているご飯を炊く

炊きたいご飯	使う米	メニュー	水位メモリ	炊飯容量 (カップ数)	特徴
白米	白米	白米	白米	1~3	◆この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上げます。
早炊き	白米	早炊き	白米	1~3	◆白米を早く炊き上げたいときに選択します。
炊込み	白米	炊込み	炊込み	1~2	◆調味料やだし汁などは薄めて米に加え、水加減したあと、内釜の底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げつきやすくなったりうまく炊けないことがあります。 ◆具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ◆具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。
玄米	玄米	玄米	炊込み	1~2	◆玄米を炊くときに選択します。
お粥	白米	おかゆ	おかゆ	0.5	◆具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ◆具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ◆煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ◆玄米・分づき米は炊けません。

設定されていないご飯を炊く

おこわ	もち米のみ または もち米+白米	白米	白米	1~2	◆米は洗い、ザルにあげて約30分水切りします。 ◆調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと内釜の底からよく混ぜます。 ◆具は水加減したあと米の上にのせます。
-----	------------------------	----	----	-----	---

※スープモードについては、11ページ参照

メニュー

炊き上がりまでの時間の目安

白米	約45分	10:45
早炊き	約35分	10:35
炊込み	約60分	10:00
玄米	約60分	10:00
お粥	約90分	10:00
スープ	約120分	11:20

水位メモリ

●正しく水加減をする

必ず平な台の上で水加減します。水位メモリは標準的な目安なので、好みや米の種類・新米などによって水加減を調節してください。

※水を入れすぎると蒸気口から吹きこぼれることがあります。

米の種類	軟質米・胚芽米	新米	古米・硬質米
水加減	水位メモリ通り	水位メモリより少し少なめ	水位メモリより少し多め

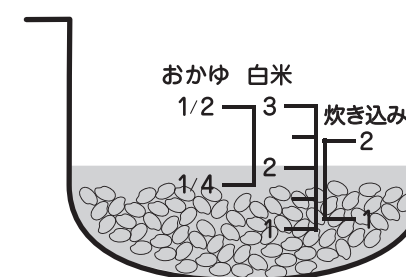
●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の強い水(pH9以下)を使用してください。
黄色く変色したり、ベタついたご飯になります。

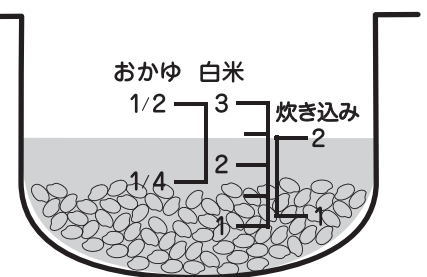
例：白米を2カップ(2合)炊くとき

例：玄米を3カップ(3合)炊くとき

例 2カップの場合



例 2カップの場合



MEMO

[illegible]

MEMO

[illegible]

ご飯を炊く

初めてお使いになるときは、内釜・内蓋・蒸気キャップ・計量カップ・しゃもじを洗ってください。

1 付属の計量カップで米を測る

米の計量は付属の計量カップを使い、すり切りで計ります。

- ※1回で炊ける分量は白米1～5合です。
- ※料理用の計量カップや計量米びつでは、誤差が出ます。

1カップ当たりの分量の目安

計量カップ	合数	容量	重量
	約1合	約160ml	約140g

2 米を研ぎ、内釜に米と水を入れる

- ①米を研ぐ
※市販のボウルやザルで米を研いください。内釜で米を研ぐと劣化の原因になります。
- ②平らな台の上で水加減をする。
※傾いた場所で水の調節をおこなうと、水分量に誤差が出て炊き上がりに影響が出ます。
- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくとも柔らかめに炊きあがります。
- 水位メモリは標準的な目安ですので、お好みで水加減を調節してください。

無洗米を炊く場合

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
水位メモリは白米のときと同じです。

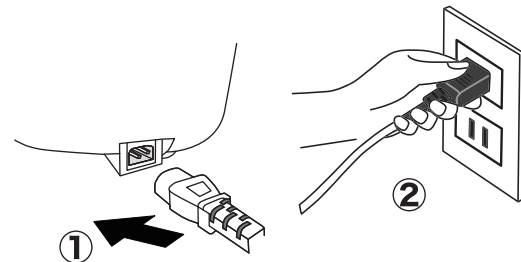
- 無洗米によっては、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で水が白く濁っていると、焦げ・ふきこぼれ・炊きあがりが悪くなる場合があります。白く濁るときは、1～2度水を入れ替えてすすぎます。

3 内釜を本体にセットし、内蓋を取り付けて外蓋を閉める

- 内釜は傾かないように下まで確実にセットしてください。
- 外蓋は「カチッ」と音がするまで確実に押し込んでください。
- ※内釜に付着した水分をしっかりと拭き取ってからセットしてください。故障の原因になります。
- ※本体内部(加熱板・釜底ヒーター)に付着した米やほこりは必ず取り除いてください。衛生上の危害や故障の原因になります。
- ※内釜パッキンの取り付け忘れや、誤った向きに取り付けていないか確認してから操作して下さい。

4 プラグを接続する

- ①本体差込みプラグをプラグ差し込み口の奥までしっかり差し込む
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む
- ※濡れた手で差込みプラグを触らないでください。感電の恐れがあります。
- ※プラグ先端にピンなどの金属片やゴミを付着させないでください。



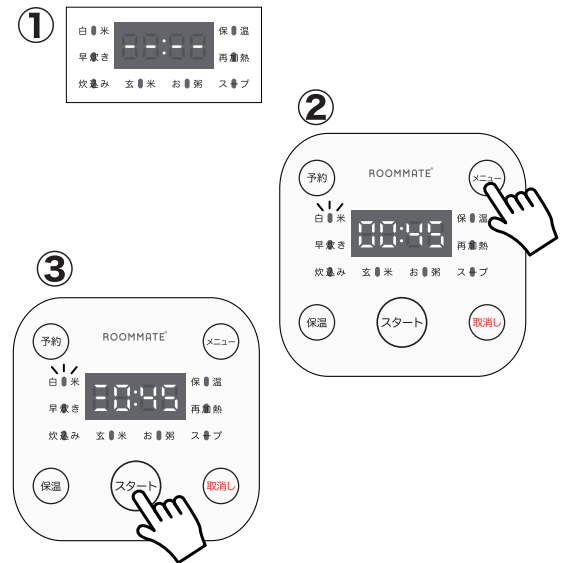
ご飯を炊く

必ずご確認ください

操作する(白米を炊く場合)

- ①接続すると待機状態になり、「----」と表示されます。
- ②メニューボタンを押すと、デジタル文字が「0045」に変わり、白米ランプが点滅します。
- ③スタートボタンを押すと、「045」に表示が変わり、炊飯を開始します。
- 炊き上がるまでの目安時間は実際の炊き上がり時間とは異なる場合があります。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの目安時間を調整します。調整の際、目安時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

各メニューの詳細はP.7～P.8を参照ください。



炊き上がりのブザーが鳴り、保温に切り替わったらすぐにご飯をほぐす

- ①炊き上がると自動的に保温に切り替わります。
- ②「保温」ボタンが点灯すると同時に、デジタルパネルに経過時間が表示されます。
- ③保温を停止する場合は取消ボタンを押してください。
- ※保温時間は12時間可能ですが、長時間の保温はごはんが乾燥し劣化します。5時間程度を目安に保温を切り、ラップに包んで冷凍・冷蔵保存をしてください。



⚠ 注意

- 炊飯直後に蓋を開けたとき、熱湯が内蓋から落ちて手に掛かる恐れがあります。ヤケドの原因となりますので十分に注意して蓋を開けてください。
- 内蓋パッキンに水滴が溜まっていることがありますので、キッチンペーパーなどでしっかり拭き取ってください。内蓋パッキンに水滴が溜まったまま保温すると、おかゆのようなご飯になることがあります。
- ※拭き取る際はヤケドにご注意ください。

保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐしてください。
ご飯をほぐし余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。
- ご飯をほぐすときは内釜が回転することがあります。内釜をミトンなどで押さえると、回転防止や釜底の傷つきなどを抑える効果があります。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 炊飯中の熱伝導により、炊き上がったご飯の表面が凹凸することがあります。

仕様	
定格	AC100V 50/60Hz
消費電力	400W
重量	約1.7kg
コード長さ	約1.1m
外形寸法	約(W)23.9×(D)20.0×(H)20.2cm
最大炊飯量(白米)	約0.54L(3合)
タイプ	マイコン式
内釜	アルミ、フッ素コーティング
メニュー	白米・早炊き・炊込み・玄米・お粥・スープ・再加熱
予約	1:30～24時間(30分刻み)
保温	12時間
製造国	中国

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」をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差し込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店またはサービスセンターにご連絡ください。
《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 5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。

■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。

愛情点検 長年ご使用の炊飯器の点検を！			
	こんな症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none">●ご使用中、電源コードやプラグが異常に熱くなる●焦げくさいにおいがする●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある●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、コンセントから差し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。	