

保証書(持ち込み修理)

品番:RM-248H-WH

お客様	ご住所	〒										電話		
	お名前	ふりがな												
保証期間	お買い上げ日		年		月		日	本	1	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、ただちにお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
お買い上げ日・貴店の住所・名称・電話番号を押印のうえ、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ときは、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ご依頼ください。

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および損傷。
- (ロ) お買い上げ後の落下等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、異常電圧による故障および損傷。
- (ニ) 一般家庭用以外に使用された場合の故障および損傷。
- (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) 中古品として本製品をご購入された場合。(リサイクルショップでのご購入、フリマサイトでの購入、オークション購入での中古品を含む)
- (チ) 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 輸入発売元 **株式会社 KOM**
〒108-0073 東京都港区三田2-7-13 TDS 三田ビル 6F 〒815-0031 福岡県福岡市南区清水 3-4-4

【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

TEL : 0120-05-1783 ※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-248H-WH

一升炊き炊飯器 加楽炊き

室内・家庭用

この商品は海外では使用できません。
FOR USE IN 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、必ず取扱説明書およ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

安全上の注意	1~4	ヨーグルト	14
各部の名称	5~6	予約する	15
メニュー	7~8	保温する	16
水位メモリ	8	お手入れ方法	17~18
ご飯を炊く(白米・おかゆ)	9~11	故障かなと思ったとき	19~20
スチーム	12	仕様	21
ケーキ	13	アフターサービス	22

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

「取扱を誤った場合、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。

警告

	改造をしない。また、修理技術者以外の方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サービスセンターにご相談ください。
	濡れた手で電源プラグを抜き差ししない 感電の原因になります。
	本体を水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電・故障のおそれがあります。
	電源コードや電源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 ショート・感電・発火の原因になります。

安全上の注意



禁止

子どもだけで使用させたり、乳幼児の手の届く場所で使用しない
やけど・感電・けがをするおそれがあります。

カーテン等の燃えやすいものの近くで使用しない
火災の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
やけどや事故につながるおそれがあります。

強い衝撃を与えない
本体破損や動作不働、またはけがの原因になります。

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。

使用中は本体を持ち運ばない
やけどやけがの原因になります。

本体、加熱板、電源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。

電源プラグを舐めさせない
感電やけがの原因になります。乳幼児が誤って舐めないよう注意してください。

使用中や使用直後は高温部に触れない
やけどの原因になります。

外蓋を開けたまま使用しない
異常動作ややけどの原因になります。



必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・火災・感電のおそれがあります。

(異常な例)

・異常な臭いがする

・電源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

電源プラグはコンセントの奥までしっかり差込む
発煙・火災・感電のおそれがあります。

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おそれがあります。

電源プラグの刃(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。

安全上の注意

⚠ 注意



禁止

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。

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、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。

他の電気機器に蒸気があ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。

本体を持ち運ぶときは、開閉ボタンに触れない
外蓋が開いてけがややけどの原因になります。

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・発火のおそれがあります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使用しない
スライド式テーブルが破損して炊飯器が落下し、けがややけどの原因になります。
荷重強度が12kg以上の物をお使いください。



プラグを抜く

使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



必ず実施

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く
コードが破損して感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは本体が冷めてからおこなう
高温部に触れると、やけどの原因になります。

安全上の注意

お願い

使用後は必ず「保温/とりけし」ボタンを押す
内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。

内釜に傷をつけたり、落したり、変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体内側・内釜・釜底センサー・加熱板にご飯粒
や異物、水分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。

本体を移動させるときは、必ず持ち手を持って運ぶ/また、本体が傾かないようにする
内容物によってはこぼれる可能性があります。

本体や本体のまわりは、清潔に使用する
機能・性能を維持するため、本体には通気口を設けてありますが、この穴から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。

内釜について

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り扱いってください。
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
(よそうときなど)

〈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が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。

各部の名称

必ずご確認ください



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。

●「保温/とりけし」ボタンが点滅している時は、待機状態です。

保温/とりけしボタン

- 保温時に使う→P.16
- 操作設定のとりけしや操作中の機能を中止するときに使う



予約ボタン
●予約時に使う→P.15



ヨーグルトボタン
●ヨーグルト時に使う→P.14



ケーキボタン
●ケーキ時に使う→P.13



白米ボタン
●白米炊飯時に使う→P.9~11



おかゆボタン
●おかゆ炊飯時に使う→P.9~11

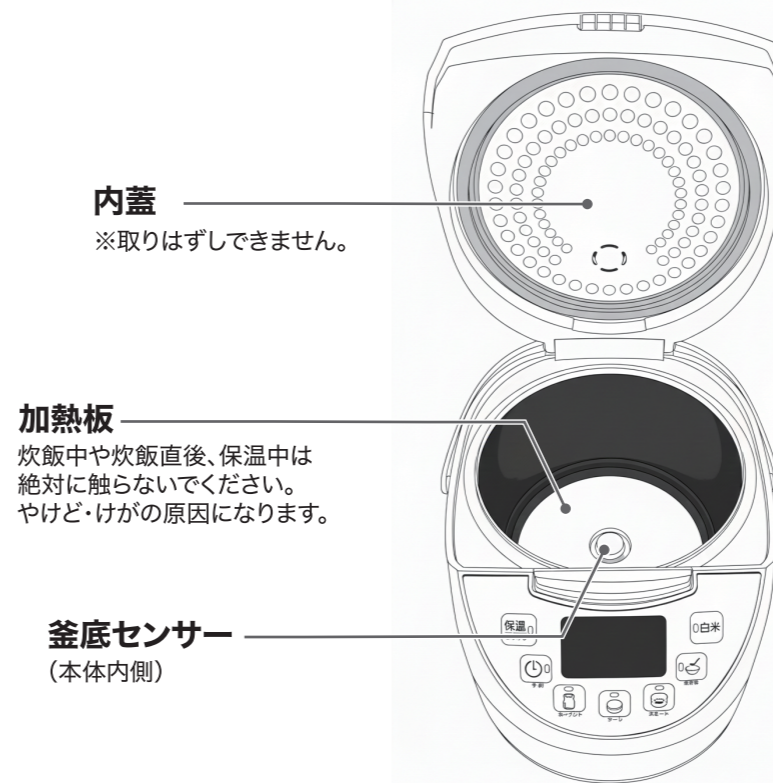


スチームボタン
●スチーム時に使う→P.11~12

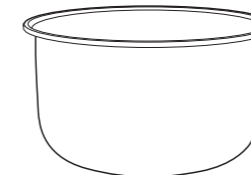
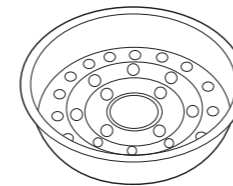


各部の名称

必ずご確認ください

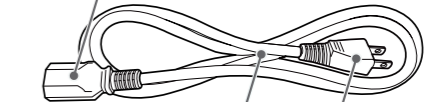


付属品



電源コード

本体差込みプラグ
本体に差込む



コード
※束ねたまま使わない
故障の原因となります。

電源プラグ
コンセントに差込む

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 または 無洗米	白米	白米	2~10	◆この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上げます。
おかゆ	白米 または 無洗米	おかゆ	おかゆ	1~2	◆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

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
玄米	玄米	おかゆ	玄米	2~6	◆玄米の炊飯は、玄米の容量に対し1.5倍~2倍の水分量が基本です。 ◆炊飯前に4~8時間(最低でも1時間以上)しっかり浸水させると、ふっくらと炊き上がります。
炊込み	白米 または 無洗米	白米	白米	2~6	◆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、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。
雑穀米	雑穀米+無洗米	白米	白米	2~6	◆白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ◆雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。

メニュー

炊き上がりまでの時間の目安

白米	約38~50分
おかゆ	約90分
スチーム	約10~60分(5分刻み)
ケーキ	約45分
ヨーグルト	約8~12時間(30分刻み)

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。

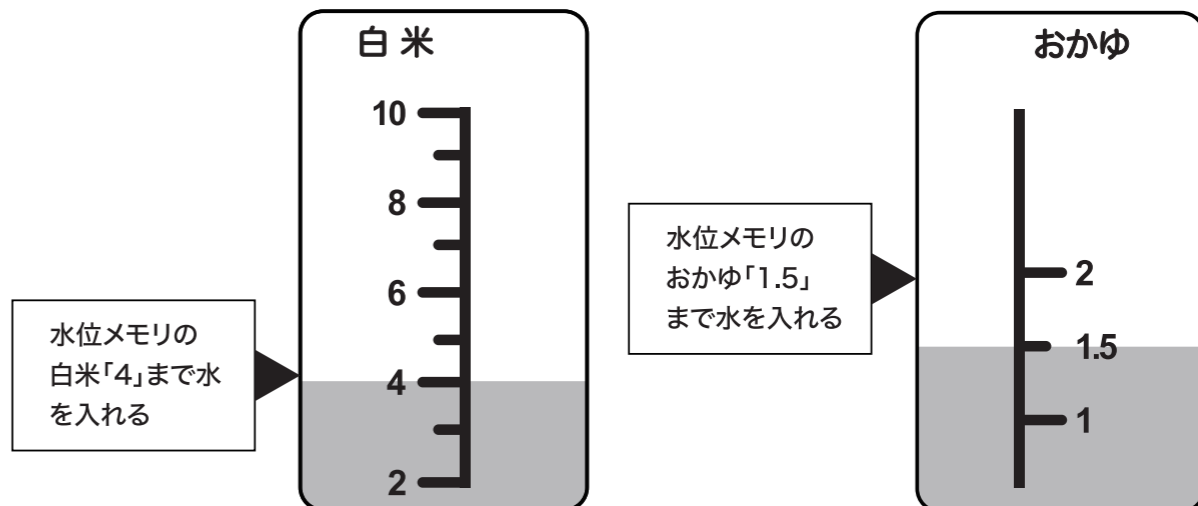
米の種類	軟質米・胚芽米	新米	古米・硬質米
水加減	水位メモリ通り	水位メモリより少し少なめ	水位メモリより少し多め

●アルカリ度の強い水を使わない

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

例:白米を4カップ(4合)炊くとき

例:おかゆを1.5カップ(1.5合)炊くとき



ご飯を炊く(白米、おかゆ) 必ずご確認ください

初めてお使いになるときは、内釜・蒸気口キャップ・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:1~10合、おかゆ:1~2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180mL	約150g

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でください。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。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、蒸気口キャップ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、水分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。

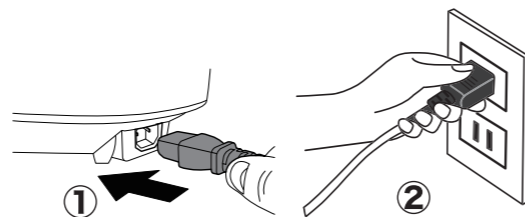
4 電源プラグ・本体差込みプラグを接続する

①本体差込みプラグをプラグ差込み口の奥までしっかり差込む。

②電源プラグをコンセントに差込む。

※濡れた手で電源プラグを触らないでください。感電のおそれがあります。

※電源プラグや本体差込みプラグの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(白米、おかゆ) 必ずご確認ください

操作する

①接続すると待機状態になります。「保温/とりけし」ボタンが点滅し、電子音が1回鳴ります。

②「白米」もしくは「おかゆ」ボタンを押し、炊飯を開始します。

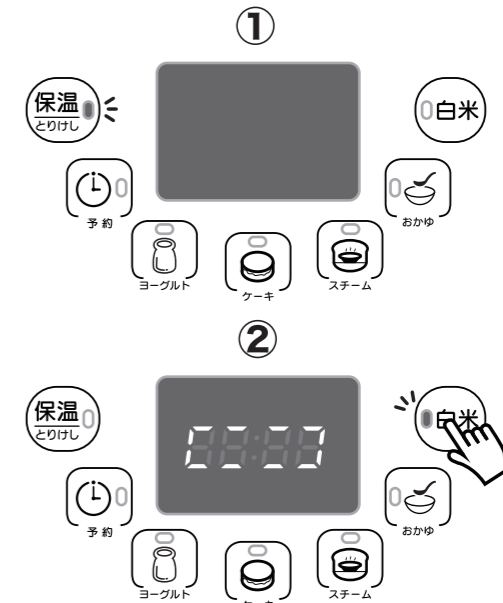
「白米」もしくは「おかゆ」ボタンが点滅し、電子音が鳴ります。

数秒後、「白米」もしくは「おかゆ」ボタンが点滅から点灯に変わり、電子音が1回鳴ると炊飯を開始します。

●白米の場合、炊き上がり10分前になるとデジタル表示に残りの時間[00:10]が表示されます。

●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・水加減などにより変わります。

各メニューの詳細はP.7~P.8を参照ください。



※おかゆは残り時間が表示されます。

炊き上がりの電子音が鳴り、保温に切り替わったらすぐにご飯をほぐす

①炊き上がると電子音が5回鳴ります。

炊き上がると自動的に保温に切り替わります。

②保温を停止する場合は「保温/とりけし」ボタンを押してください。

※保温時間は24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、内釜から熱湯が落ちて手にかかるおそれがあります。やけど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。

■内釜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と拭き取ってください。内釜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。

※拭き取る際はやけどにご注意ください。

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が、異常ではありません。

●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が、異常ではありません。

ご飯を炊く(白米、おかゆ) 必ずご確認ください

7 使用後は「保温/とりけし」ボタンを押し、電源プラグ・本体差込みプラグを抜き、お手入れする

- 本体が冷めてからお手入れしてください。
- ぬれた手で電源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・感電のおそれ)
- 内釜を取り出しただけでは加熱(保温)は切れません。必ず「保温/とりけし」ボタンを押し、待機状態(保温/取消ボタンが点滅)であることを確認してください。

〈吹きこぼれにご注意ください〉

- 水加減を「おかゆ」の水位メモリに合わせたときは、「おかゆ」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。適宜水量を調節してください。

お願い

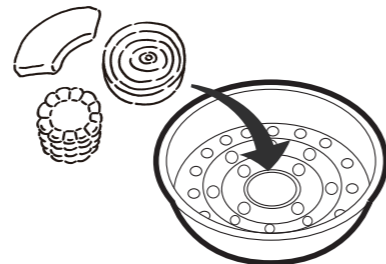
- 連続して炊飯する場合や、保温を切った直後に炊飯する場合は、30分以上冷ましてください。冷まらずに炊飯すると、うまく炊き上がらないことがあります。

スチーム

付属のスチーム皿を使用してください。

1 適当にカットした食材を付属のスチーム皿に入れる

- 食材によっては、本体内部・内蓋・蒸気口キャップなどにおいがつく場合があります。においがついたときはお手入れをおこなってください。→P.15~16を参照



2 内釜に水を入れ、本体にセットする

- 水量の目安は100~200mLです。長時間調理する場合は多めに入れてください。
- ※初めに入れた水が蒸発した後も長時間調理すると故障の原因になります。
- ※調理後は内釜をなるべく早く洗ってください。こびりつきの原因となり、コーティングが剥がれるおそれがあります。



スチーム

3 食材を入れたスチーム皿を本体にセットし、蒸気口キャップを取り付けて外蓋を閉める

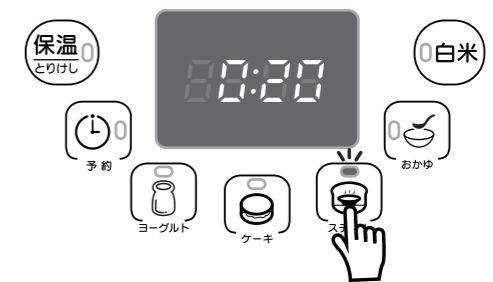
4 電源プラグ・本体差込みプラグを接続する

操作する

- ①接続されると待機状態になります。「保温/とりけし」ボタンが点滅し、電子音が1回鳴ります。
- ②「スチーム」ボタンを押し、調理を開始します。ボタンを押すたびに電子音が鳴り、設定時間が5分刻みで変更できます。
- ③一回目は[0:30]と表示されますが、10分~1時間まで変更可能です。
- ④数秒後、「スチーム」ボタンとデジタル表示が点滅から点灯に変わり、電子音が1回鳴ると調理を開始します。
- ④調理完了すると電子音が5回鳴ります。調理完了後、自動的に保温に切り替わります。
- 調理後は必ず待機状態(保温/とりけしボタンが点滅)に戻ったことを確認してください。

②

例:スチーム調理を20分おこなう場合
スチームボタンで[0:20]に設定し、スチームボタンが点滅から点灯になると調理開始します。



目安となる調理時間

ブロッコリー、パプリカ等	れんこん、サツマイモ等	エビなどの魚介類	ささみなどの肉類
約15~20分	約45~60分	約15~20分	約15~20分

※上記はあくまでも目安です。量や食材によって適宜調整してください。

6 使用後は「保温/とりけし」ボタンを押し、電源プラグ・本体差込みプラグを抜き、お手入れする

⚠ 注意

- 調理直後に蓋を開けたとき、内蓋から熱湯が落ちて手にかかるおそれがあります。やけど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。
- ※スチーム皿を取り出す際はやけどにご注意ください。

ケーキ

- 記載の食材・分量は当社の検証結果を元に算出した目安です。分量などに応じて適宜調整してください。
- 調理後の食材はただちに取出して、冷蔵庫に保管し、なるべく早くお召し上がりください。

<食材>

卵(M~Lサイズ)	5個
砂糖	90g
薄力粉	110g
牛乳	30mL
ベーキングパウダー	4g
サラダ油	20mL

<作りかた>

- ①内釜に薄く油を塗り、薄力粉はふるっておきます。
 - ②ボウルを2つ用意し、卵白と卵黄に分けます。
卵白はハンドミキサーなどでツノが立つまでしっかりと泡立てます。
 - ③卵黄は砂糖、牛乳、ふるった薄力粉を加え、ゴムベラなどで混ぜます。
 - ④②と③を混ぜ合わせ、ベーキングパウダーを加えて、全体がなめらかになるまで混ぜます。
 - ⑤準備した材料を薄く油を塗った内釜に移し、表面を平らにした後、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットします。
 - ⑥電源プラグ・本体差込みプラグを接続します。
接続すると、待機状態になります。「保温/とりけし」ボタンが点滅し、電子音が1回鳴ります。
 - ⑦「ケーキ」ボタンを押し、調理を開始します。
「ケーキ」ボタンが点滅し、電子音が1回鳴ります。
数秒後、「ケーキ」ボタンとデジタル表示が点滅から点灯に変わり、電子音が1回鳴ると調理を開始します。
 - ⑨調理完了すると電子音が5回鳴ります。
調理完了後、自動的に保温に切り替わります。
 - ⑩調理完了後、ケーキを取り出し冷めます。
- ※調理後は保温に切り替わります。保温時間が長くなると乾燥して硬くなる可能性があります。

ヨーグルト

- 記載の食材・分量は当社の検証結果を元に算出した目安です。分量などに応じて適宜調整してください。
- 調理後の食材はただちに取出して、冷蔵庫に保管し、なるべく早くお召し上がりください。
- 調理器具は必ず熱湯消毒をおこなってください。熱湯の取り扱いには十分に注意してください。

<食材>

牛乳
市販のプレーンヨーグルト

※成分調整牛乳、無脂肪牛乳、加工乳、乳飲料などと記載されている牛乳では、固まりにくい場合があります。
※市販ヨーグルトは種類によって乳酸菌の種類・量が異なるため、発酵が進まない、または固まらない場合があります。うまく仕上がらない場合は別のヨーグルトでお試してください。

<作りかた>

- ①耐熱容器に牛乳とヨーグルトを10:1の割合で入れてよく混ぜ、フタをします。
※作る量が多い場合、うまく作れない場合は割合を調節してください。
 - ②内釜に耐熱容器を入れ本体にセットします。
 - ③電源プラグ・本体差込みプラグを接続します。
接続すると、待機状態になります。「保温/とりけし」ボタンが点滅し、電子音が1回鳴ります。
 - ④「ヨーグルト」ボタンを押し、調理を開始します。
「ヨーグルト」ボタンが点滅し、電子音が1回鳴ります。
数秒後、「ヨーグルト」ボタンとデジタル表示が点滅から点灯に変わり、電子音が1回鳴ると調理を開始します。
 - ボタンを押すたびに電子音が鳴り、設定時間が30分刻みで変更できます。
調理時間は8時間~12時間まで変更可能です。
 - ⑤調理完了すると電子音が5回鳴ります。
 - ⑥調理完了後、容器を取り出し冷めます。
- ※調理後は保温に切り替わらず、待機状態になります。調理完了後は速やかに調理物を取り出し、冷蔵保存してください。

予約する

調理完了時間を設定するタイマーです。

炊飯するメニューボタンを押す

- ①接続すると待機状態になります。
「保温/とりけし」ボタンが点滅し、電子音が1回鳴ります。
- ②「白米」ボタンを押す。
「白米」ボタンとデジタル表示が点滅し、電子音1回が鳴ります。

※「ヨーグルト」の予約炊飯はできません。



予約ボタンを押す

- ③予約ボタンを押すと、予約ボタンが点灯し、デジタル表示に時間が表示されます。
 - ボタンを押すたびに電子音が鳴り、設定時間が30分刻みで変更できます。
 - 1～24時間まで変更可能です。
- ※「おかゆ」は2時間から予約炊飯可能です。
- ④数秒後、「白米」ボタンとデジタル表示が点滅から点灯に変わり、電子音が1回鳴ると予約炊飯を開始します。
 - ④炊き上がると電子音が5回鳴ります。
炊き上がると自動的に保温に切り替わります。
 - ⑤保温を停止する場合は「保温/とりけし」ボタンを押してください。

※保温時間は24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。

例:この場合は、2時間後に白米の炊飯が完了します。



お願い

- 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)

お知らせ

- 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。

保温する

- ヨーグルト以外は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/とりけし」ボタンが点灯します。
- お粥を炊いたときは、できるだけ保温せずにお早めにお召上がりください。
長時間放置されると、のり状になるおそれがあります。
- 保温をやめる場合は「保温/とりけし」ボタンを押してください。
「保温/とりけし」ボタンが点滅に変わり、待機状態になります。

お願い

- 保温は24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上がりください。
- 保温中、内蓋パッキンから水滴が落ちて、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滴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、やけどにご注意ください。

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、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

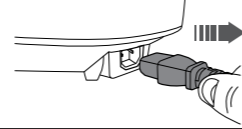
- しゃもじやスプーンを入れたまま保温にしない。
やけどの原因となります。
- 内釜に何も入っていない状態で保温をしない。
故障の原因となります。

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原因になります。



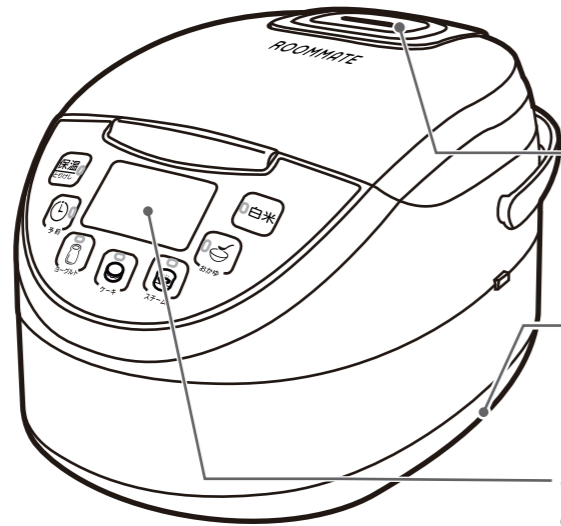
・必ず本体からプラグを抜き、本体が完全に冷めてからおこなう。
・本体に水をかけたり、水洗いしない。
●感電や故障の原因になります。



・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・硬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)



蒸気口キャップ

●台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

プラグ差込み口

●乾いた柔らかい布でふく

操作部

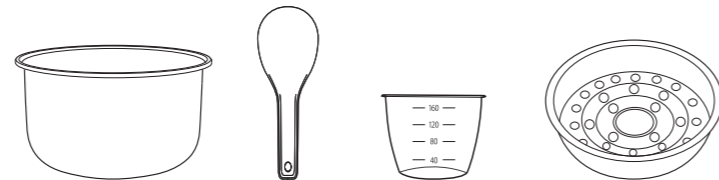
●乾いた柔らかい布でふく

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

湯または水に浸した柔らかいスポンジで洗い、水分をよく拭き取る

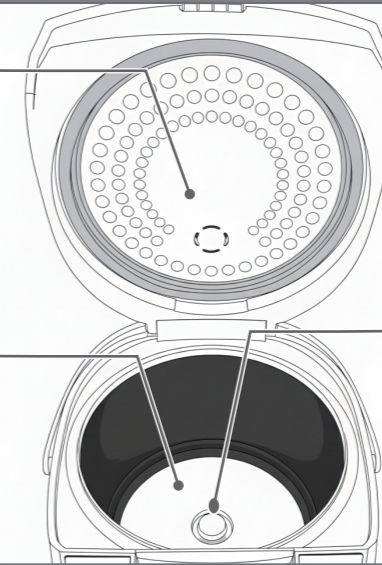
- ご飯粒などが付着したまま使用すると、蒸気漏れやご飯の乾燥により美味しく炊けなかったり、上手く保温できなくなることがあります。

※内蓋は取りはずしできません。

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

※必ず水分を拭き取ってください。



釜底センサー

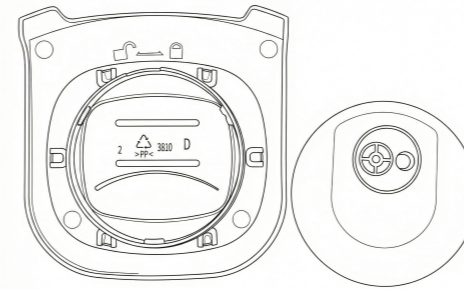
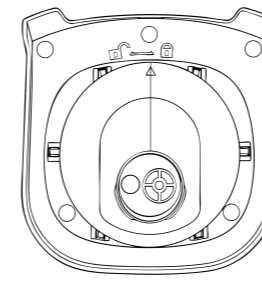
- 固く絞った柔らかい布で拭き取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹串などで取り除く

※必ず水分を拭き取ってください。

蒸気口キャップのはずし方・つけ方

▼はずしかた

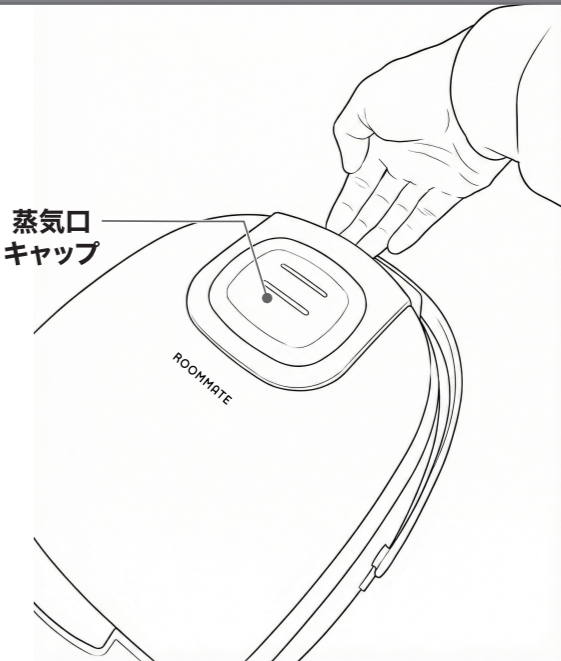
中央の矢印がロック解除マークに合うように、反時計回りに回す。



▼つけかた

中央の矢印がロックマークに合うように、時計回りに回してロックする。

蒸気口キャップ



▼外しかた

蒸気口キャップ凹部に手を入れて上に持ち上げる。

▼つけかた

蒸気口キャップの向きを確認して元の位置に押し込む。

故障かなと思ったとき

症状	お調べいただくこと
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。 ●予約炊飯をすると、ご飯が柔らかくなる場合があります。 ●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。 ●本体内側・内蓋・蒸気口キャップ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。
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、予約炊飯をすると、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？
炊飯中に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？ ●蒸気口キャップを誤った向きで取り付けいませんか？また、つけ忘れていませんか？ ●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"> ●電源プラグをコンセントに差込みましたか？ ●本体差込みプラグがゆるくなったり、はずれていませんか？ ●保温/とりけしランプが点灯していませんか？→「保温/とりけし」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、炊き上がり後のご飯が黄色く見えることがあります。 	
保温中、ご飯がおうべちやつく	<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おい原因になります。 ●電源プラグや本体差込みプラグがゆるくなったり、はずれていませんか？ ●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、いやなおいが発生する場合があります。 	
保温ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグや本体差込みプラグがゆるくなったり、はずれていませんか？ ●24時間を超える保温をしていませんか？→24時間を超えると自動的に切れます。 	
予約	<p>予約した時刻に炊き上がらない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●各種メニューボタン操作の最後に予約ボタンを押し、予約時間を設定しましたか？→予約ボタンを押し、予約時間を設定しないと、予約炊飯は完了しません。 ●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？→プラグをしっかり差直して、再操作してください。 	
その他	炊飯中に外蓋が開く	●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たしまった	●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	●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	●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。	

仕様

品名	一升炊き炊飯器 加楽炊き
品番	RM-248H-WH
電源	AC100V 50/60Hz
消費電力	900W
質量	約3.45kg(スチーム皿、電源コード含む)
コードの長さ	約1.1m
サイズ	約(W)300×(D)413×(H)245mm
炊飯方式	マイコン式
容量	一升(10合/180mLカップ10)
予約タイマー	24時間
保温機能	最大24時間(5～6時間推奨)
メニュー	白米、おかゆ、スチーム、ケーキ、ヨーグルト
材質	本体:ポリプロピレン、内蓋:アルミ 内釜:アルミ(フッ素コーティング)
温度ヒューズ	216°C
セット内容	本体、電源コード、スチーム皿、計量カップ、しゃもじ、取扱説明書兼保証書
区分名	H
蒸発水量	39g
年間消費電力量	148.1kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量	312.9Wh
1時間あたりの保温時消費電力量	15.5Wh
1時間あたりの予約時消費電力量	0.383Wh
1時間あたりの待機時消費電力量	0.3Wh
動作環境	周囲温度 約5～31°C・周囲湿度 約30～70%(結露無きこと)
製造国	中国

注記

- 1回あたりの炊飯時消費電力量は白米コースの電力量です。
- 1時間あたりの保温時消費電力量は保温コースの電力量です。
- 実際のご使用時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の分量、コース、周囲の温度などによって変化しますので目安としてください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- 蒸発水量は、1回あたりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量です。省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

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

お買い上げ日の確認ができるレシートや注文書の控えがない場合、または購入履歴が確認できない場合は、ご対応が有償になる場合があります。

3.修理を依頼される時

「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

長年ご使用の一升炊き炊飯器 加楽炊きの点検を!



こんな症状はありませんか

- 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。