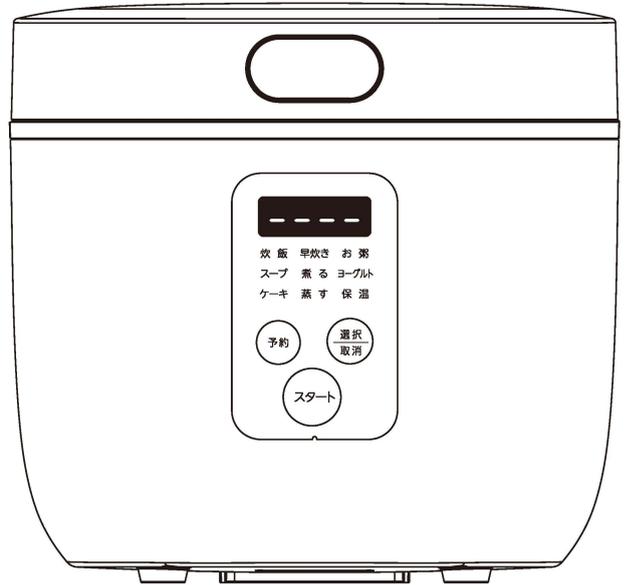


4合
最大炊飯量

多機能炊飯器 ※グルメ炊き※

RM-200H-BK/BR

取扱説明書 (保証書)



もくじ

| | |
|-------------|----|
| 安全上のご注意 | 2 |
| 付属品・各部の名称 | 5 |
| ご使用前の準備 | 6 |
| 使いかた | 8 |
| お手入れのしかた | 15 |
| 故障かな?とおもったら | 17 |
| 製品仕様 | 17 |
| アフターサービス | 18 |
| 保証書 | 19 |

本製品は一般家庭用です
日本国内専用 USE IN JAPAN ONLY

この度は本製品をお買い上げいただきまして誠にありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。

特に『安全のご注意』『使用上の注意とお願い』は、
ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。

本製品は一般家庭用です。業務用などにご使用にならないでください。
保証書は本書裏表紙についています。必ずご記入をお願いいたします。

安全上のご注意

- ご使用の前にこの「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
- お読みになったあとはいつでも見られるところに大切に保管してください。

■図記号の例

| | | |
|---|---|---|
|  |  |  |
| 警告(注意を含む)を促す内容があることを告げるものです。 | 禁止(してはいけない事)を示します。 | 行為を強制(必ずする事)したり指示する内容を告げるものです。 |



警告 使用者が死亡または重症を負うことが想定される事を示します。



分解禁止

- 本製品を分解・修理・改造しない。
 - ・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お客様サポートセンターにご依頼ください。



プラグを抜く

- 本製品をご使用にならないとき・移動させる場合・お手入れの際は、安全のために必ず電源プラグをコンセントから抜く。
 - ・やけど・けがの原因になります。
 - ・また、コードが傷つくと感電・火災の原因になります。



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない。
 - ・感電・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

- 本製品の上に花びん・植木鉢・コップ・化粧品・水などの入った容器または小さな金属物を置かない。
 - ・こぼれたり、中に入ったりした場合、火災・感電・故障の原因になります。
- 本体に水や油をつけたり、かけたりしない。
- 本体を丸洗いしない。
- 水回りで使用しない。
 - ・ショート・感電の原因になります。



禁止

- 電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるい場合は使用しない。
 - ・感電・ショート・発火の原因になります。
- 電源コードを束ねたり、加工したり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったりしない。また、重いものを乗せたり、加熱したり、傷つけたり、破損させない。
 - ・火災・感電の原因になります。
- 電源電圧 AC100V 以外で使用しない。延長コードやたこ足配線などで、コンセントや配線器具の定格を超える使いかたをしない。また、船舶や自動車の直流(DC)電源に接続しない。
 - ・火災の原因になります。
- 落ちたり、倒れたりするおそれがあるため、ぐらついた台の上や傾いた所など、不安定な場所に置かない。
 - ・故障・けがなどの原因になります。
- カーテンや新聞紙など熱に弱いもの、燃えやすいもののそばで使用しない。
 - ・火災の原因になります。
- フローリングや畳の上、熱に弱いテーブル・台・敷物などの上では使用しない。
 - ・床面や絨毯・畳・ビニールシート・樹脂などの上で使用すると、熱による変形・変色・火災の原因になります。
- 直火(ガス台など)、電磁調理器(IH クッキングヒーター)、電気ヒーターなどの上に載せない。
 - ・火災の原因になります。電磁調理器の上で使用すると故障や誤動作の原因になります。

安全上のご注意



禁止

- 炊飯中は、絶対にふたを開けたり、移動したりしない。
 - ・やけどの原因になります。
- 本製品の利用用途と違う目的で使用しない。
- ポリ袋などに食材を入れて加熱しない。
 - ・思わぬ事故によるやけど・けがなどの原因になります。
- 使用中や使用後しばらくは、蒸気口に手や顔を近づけない。
 - ・やけどの原因になります。特に小さなお子様やペットのいるご家庭ではご注意ください。
- 異常がある場合は使用しない。

以下のような場合は電源プラグを抜き、ただちに使用を中止してお買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターに修理をご依頼ください。お客様による修理はおやめください。火災・感電・けがなどの原因になります。

 - ・煙が出ている、異臭や音がするなどの異常状態
 - ・本製品を落とした、本体を破損した
 - ・本体や内釜が変形している
 - ・本体の一部が割れる、ゆるみやがたつきがある
 - ・異物や水などが機器の内部に入った
 - ・電源コードを折り曲げると通電したりしなかったりする
 - ・本体・電源コード・電源プラグが異常に熱くなる
 - ・製品に触れるとビリッと電気を感じる
- お子様や操作に不慣れな方だけの使用、お子様の手の届くところでの使用はしない。
 - ・やけど・感電・けがのおそれがあります。
- 本製品は家庭用として設計されているため、業務用としての使用、長時間の使用はしない。
 - ・火災などの原因になります。
- 雷が鳴り始めたら、電源プラグに触らない。
 - ・火災・感電の原因になります。
- ソケットの差込口に水をかけたり、汚したりしない。
 - ・やけどの原因になります。
- 本体のすき間にピンや針金などの異物、水などの液体を入れない。
 - ・故障・感電・けがの原因になります。



指示

- 定格 15A・交流 100V の単独コンセントを使用する。
 - ・ほかの器具と併用すると、発熱による火災の原因になります。
- 電源プラグのホコリは乾いた布で定期的に拭き取る。電源プラグにピンやゴミを付着させない。
 - ・感電・けが・火災の原因になります。
- ビニール袋などの梱包材を、お子様が口に入れたり、かぶったりしないよう十分注意する。
 - ・窒息や事故の原因になります。
- 電源プラグ・ソケットは根元まで確実に差し込む。
 - ・感電・ショート・発火の原因になります。
- 電源プラグ・ソケットを抜き差しするときは、必ず電源プラグ・ソケットを持っておこなう。
 - ・コードを引っ張るなどすると、感電・ショート・発火の原因になります。
- 電源コードが傷んだら（芯線の露出、断線など）使用しない。
 - ・お買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターに修理をご依頼ください。そのまま使用を続けると、火災・感電の原因になります。



注意 使用者が傷害を負う、または物的損害の発生が想定される事を示します。



禁止

- 湿気やホコリの多い場所で使用しない。
 - ・火災・感電・けがなどの原因になります。
- 調理台や加湿器のそばなど油煙や水、蒸気が当たるような場所で使用しない。
 - ・感電・漏電・火災の原因になります。
- 直射日光の当たる場所で使用しない。
 - ・感電・漏電・火災の原因になります。

安全上のご注意



禁止

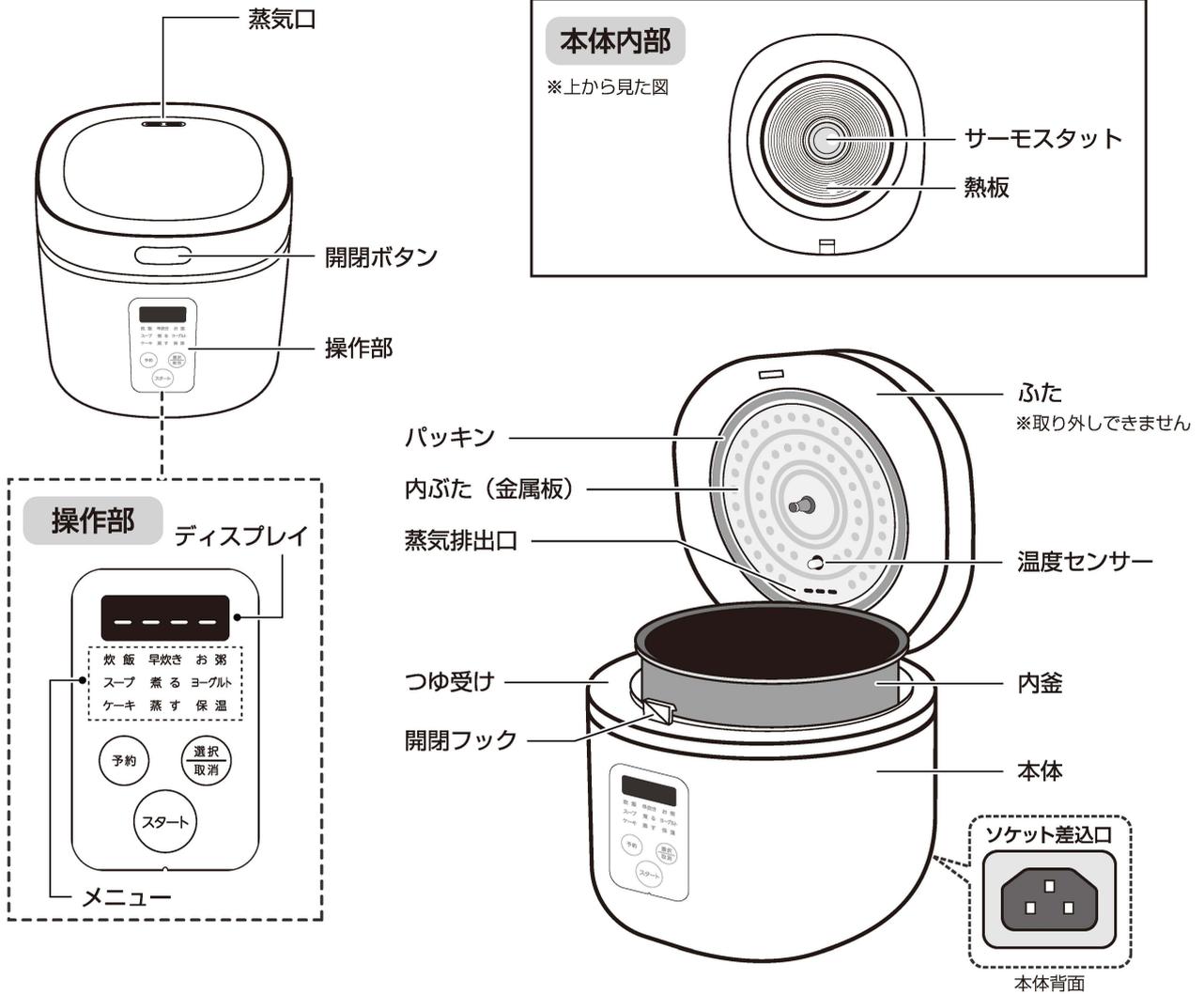
- 壁や家具の近く、周囲に熱がこもるような場所で使用しない。
※壁や家具からは30cm以上離して設置してください。
・熱や蒸気による変形・変色や火災の原因になります。収納棚などで使用する際は、中に蒸気がこもらないようにご注意ください。
- 付属の電源コード以外は使用しない。
- 付属の電源コードをほかの機器に使用しない。
- 専用の内釜以外は使用しない。
・故障や発火・加熱、異常動作の原因になります。
- 本製品の上に乗らない。
・倒れたり、壊れたりしてけがの原因になります。特に小さなお子様やペットのいるご家庭ではご注意ください。
- 強い衝撃を与えない。
・破損・故障・感電の原因になります。また、内釜のフッ素加工がはがれる原因になります。
- コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない。
・感電・ショート・発火の原因になります。特に収納棚でお使いの際はご注意ください。
- 電源コードやを熱器具、熱源に近づけない。
・被膜が溶けると火災・感電の原因になります。
- 使用中や使用直後は、本体（蒸気口）にふきんなどをかけてふさがない。
・本体やふたの変形・変色・故障の原因になります。
- 空焚きしない。
・やけど・故障の原因になります。
- 内釜のふちや外側にご飯つぶ・異物・汚れ・水気などが付いたまま使用しない。
・ご飯がうまく炊けないなどの異常、蒸気漏れやふきこぼれなど故障の原因になります。
- ご飯やその他の調理物が残ったままの状態では放置しない。
・フッ素加工がはがれて内釜が腐食することがあります。また、においの原因になります。
- 内釜に金属製のしゃもじやへらを使用しない。
・内釜のフッ素加工が傷つき、腐食の原因になります。
- お手入れには、シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類を使用しない。
※ぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用して ください。
・製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。
・内釜のフッ素加工が傷つくと、腐食の原因になります。
※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック（樹脂）に使用できないものがあります。
洗剤の注意書きをよくご確認のうえご使用ください。
プラスチック（樹脂）に使用可能な洗剤でも、洗剤分が残っていると、化学作用によりプラスチック（樹脂）を傷し、破損してけがや事故の原因になる場合があります。お手入れ後は洗剤分が残らないようにしっかりふき取ってください。



指示

- 持ち運ぶときは両側の本体底部を持ち、開閉ボタンに触れないようにする。
・ふたが開くとやけどの原因になります。
- ふたを開けるときは、蒸気や熱い水滴に注意する。
・やけどの原因になります。
- 内釜を取り出すときは、必ず「選択／取消」スイッチを押す。
・炊飯中や保温中に内釜を取り出しても、電源は自動的に切れません。やけどの原因になります。
- お粥は、必ず「お粥」メニューを選択して炊く。
・お粥は水の量が多いため、ふきこぼれ・やけど・故障の原因になります。
- お手入れは、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてからおこなう。
・やけどの原因になります。
- 使用後は必ず毎回お手入れをおこなう。
・汚れたまま使用すると、ご飯がうまく炊けないなどの異常、故障の原因になります。

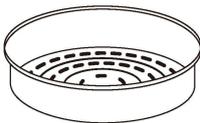
付属品・各部の名称



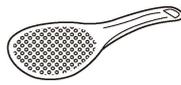
※ふたの開閉は、開閉ボタンを押しておこなってください。
 ※内ふたは、取り外して洗えます (P15 をご参照ください)。

付属品

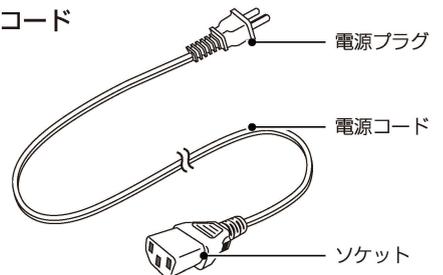
蒸し皿



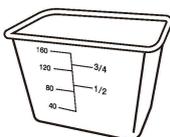
しゃもじ



電源コード



計量カップ



取扱説明書兼保証書 (本書)

ご使用前の準備

お米を選ぶ

- 精米日が新しいものを使う。
- 粒がそろっているものを使う。
- 表面の縦筋が浅いものを使う。

お米を保管する

- 涼しくて風通しのよい場所に保管する。
- 虫の予防にタカのツメなどを入れる。

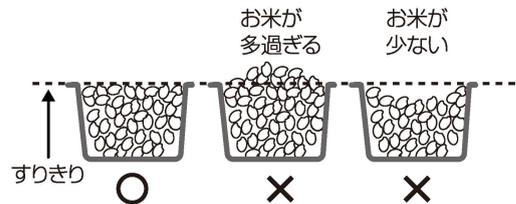
計量する

付属の計量カップを使用し、正確に計ってください。
すりきり1杯で約180ml(約1合)です。

※計量米びつやほかの料理用計量カップで計ると、誤差が生じうまく炊けない場合があります。

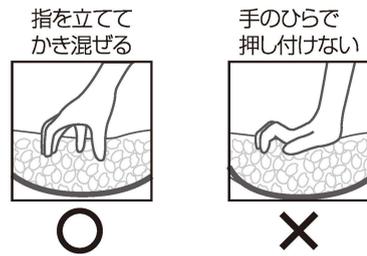
注意

●お米は正しく計らないと、ふきこぼれたりうまく炊けなかったりすることがあります。



洗米する

- ①1回目は、ボールに多めの水を入れ、手早く混ぜてから水を捨てます。
※お米は1回目の水を吸水しやすいので、ぬか臭をふせぐため、手早く水を捨ててください。
- ②水を切った状態で、お米とお米を軽くすり合わせるように指を立てかき混ぜます。
- ③たっぷりの水を入れてかき混ぜ、水を捨てます。(2~3回繰り返します。)



お知らせ

※内釜で洗米できますが、器具などは使用せずに手で洗米してください。
器具などを使用すると、内釜に傷が付く原因になります。
※お米の洗いかたで、ご飯の味が変わります。お湯を使ったり、時間をかけ過ぎないようにしてください。
※洗米が不十分ですとお焦げができてたり、保温時のにおいの原因になります。
※洗米後にザルなどに入れて放置すると、お米にヒビが入りご飯がベタつく原因になります。

【無洗米について】

- ・無洗米は洗米の必要はありません。
水を入れて白く濁るときは、1~2回水を入れ替えてすすいでください。
- ・1粒ずつが水になじむよう底からよくかき混ぜます。

内釜に水を入れる

- ①必ず内釜を水平に置き、計量したお米を入れます。
- ②内釜の内側にある水位メモリに水位を合わせて水を入れます。
※お米の種類やお好みで水加減を調節してください。

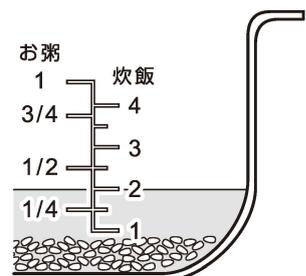
- やわらかめ：水位メモリより少し多めに
- かため：水位メモリより少なめに

(水加減の目安について、詳細はP7をご参照ください)

注意

●お好みに合わせて水加減を調整する場合は、半メモリ(1メモリの半分)以内で加減してください。
誤差が生じ、うまく炊けない場合があります。

例) 2カップ(2合)のお米を炊くとき



➡P7へ続きます

ご使用前の準備

内釜に水を入れる (P6からの続き)

【炊飯・お粥メニューの水量の目安】

| 種類 | 水量 |
|-----|---------------|
| 新米 | 水位メモリより少し少なめに |
| 白米 | 水位メモリ通り |
| 無洗米 | |
| 玄米 | |
| 雑穀米 | |
| 古米 | 水位メモリより少し多めに |

△ 注意

- お好みに合わせて水加減を調整する場合は、半メモリ(1メモリの半分)以内で加減してください。誤差が生じ、うまく炊けない場合があります。
- 雑穀米や麦のパッケージに水加減の記述がある場合は、その内容に従ってください。
- アルカリ度の強い水、硬度の高いミネラルウォーターで炊かないでください。ご飯の黄変、ベタつきや、炊き上がりがかたくなる原因になります。

お知らせ

- ※お米の産地・銘柄・種類などでやわらかさ・かたさ・うまみがそれぞれ異なります。
- ※ほかのメニューを調理する際はP「調理の目安」をご参照ください。

電源コードを接続する

①電源コードのソケットを本体背面の差込口にしっかりと差し込みます。

<ソケット差込口>
(本体背面)

②電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。



- ・電源コードを接続すると「ピ」と音が鳴り、操作部ディスプレイに『88:88』と表示されます。その後『----』と表示され、スタンバイ状態になります。

<ディスプレイ>



△ 注意

- 交流100Vで配線器具の定格を超えないようにしてください。うまく炊けなかったり、発火や火災の原因になります。
- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。感電やけがの原因になります。

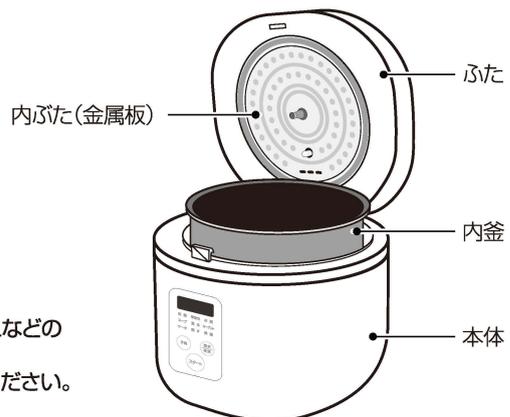
内釜を本体にセットする

①内ぶたが取り付けられていることを確認し、内釜の外側や本体内部に付着した異物や米つぶ、水滴をふき取ります。

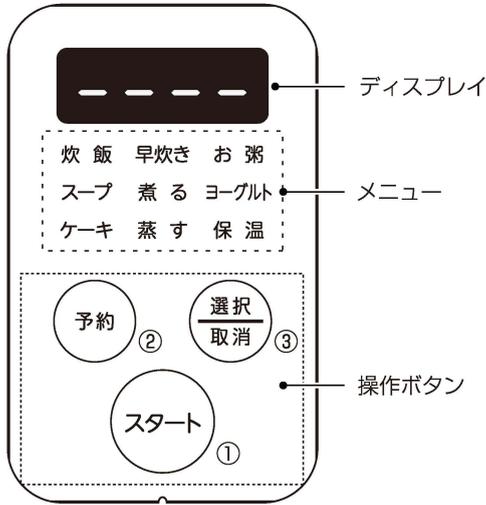
②傾きがないように確実にセットし、ふたを閉めます。「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。

△ 注意

- 内釜の外側や本体内部に付着した異物や米つぶ、水滴は必ずきれいにふき取ってください。ご飯がうまく炊けなかったり、蒸気もれやふきこぼれなどの原因になります。
- しゃもじなどを入れたまま、炊飯や保温をしないでください。故障の原因になります。



基本操作



【ディスプレイ】

- ・調理の残り時間、予約時間が表示されます。
- 左の図は、スタンバイ状態を示しています。

【メニュー】

- ・選択時に点滅します。メニューを決定して【スタート】ボタンを押すと、選択したメニュー表示が点滅から点灯に変わります。

①【スタート】ボタン

- ・調理を開始します。

②【予約】ボタン

- ・予約炊飯の設定をおこないます。
 - ※予約炊飯は、「調理を何時間後に開始するか」を設定します。「調理を終了する」時間を設定するものではありません。
 - ※予約可能時間は、30分～24時間です。
 - 24時間以上先の予約はできません。

③【選択/取消】ボタン

- ・機能(メニュー)の選択をします。
- ・調理中に押すと、調理の取り消しをします。

- ボタン操作を始めてから、次の操作まで1分以上経過するとディスプレイに『----』と表示され、スタンバイ状態に戻ります。

機能(メニュー)を選択する

内釜を本体にセットしてふたを閉め、【選択/取消】ボタンを押して調理メニューを選択します。

【選択/取消】ボタンを押すたびに、以下の順番でメニューの文字が点滅します。

炊飯⇒早炊き⇒お粥⇒スープ⇒煮る⇒
ヨーグルト⇒ケーキ⇒蒸す⇒保温⇒(以降繰り返し)



調理を開始する

メニューを選択し、【スタート】ボタンを押します。選択したメニュー表示が点灯に変わり、調理がスタートします。



調理を中止(取消し)する

調理を途中で中止(取消し)したい場合は、【選択/取消】ボタンを押します。



使いかた

調理終了～自動保温

保温開始

調理が終了すると調理完了音が鳴り、自動的に保温が開始されます。

・各メニュー表示が消灯し、メニュー「保温」が点灯します。

※保温は12時間後に自動停止します。

※保温が始まるとディスプレイに『12:00』と表示されます。

保温が自動停止する(12時間後)まで、1分単位でカウントダウンします。

<ディスプレイ>

12:00

00:00

…▶1分単位で
カウントダウン…▶

保温終了

カウントダウンが終わり、ディスプレイに「00:00」と表示されると「ピ」と音が鳴り、保温を終了します。

※途中で保温を中止するときは、【選択/取消】ボタンを押します。

・保温を終了すると、メニュー「保温」が消灯します。

ディスプレイには「----」と表示され、スタンバイ状態になります。

※保温なしのメニュー(「ケーキ」、「ヨーグルト」、「蒸す」)の調理後は、ディスプレイに「----」と表示され、スタンバイ状態になります。

注意

- メニュー「ヨーグルト」、「ケーキ」、「蒸す」は、調理終了後に自動保温をおこないません。
- 長時間保温すると、においや変色・乾燥の原因になります。
※選択するメニューにより動作が変わります。

各メニューの調理の目安

| 機能 | 分量 | 水量 | 調理時間 | 保温時間 | 調理温度 | 予約(調理開始) |
|-------|-------------|-------------|--------|------|-----------|-----------------|
| お米 | 1~4合 | 水位線 | 30-45分 | 12時間 | 約100-110℃ | 30分~24時間(30分刻み) |
| 早炊き | 1~4合 | 水位線 | 25-35分 | 12時間 | 約100-110℃ | 30分~24時間(30分刻み) |
| スープ | 適度(4合水位線以下) | 適度(4合水位線以下) | 150分 | 12時間 | 約100℃ | 30分~24時間(30分刻み) |
| お粥 | 1/4合~1合 | 水位線 | 90分 | 12時間 | 約100℃ | 30分~24時間(30分刻み) |
| 煮る | 適度(4合水位線以下) | 適度(4合水位線以下) | 120分 | 12時間 | 約100℃ | 30分~24時間(30分刻み) |
| ヨーグルト | 適度(4合水位線以下) | 適度(4合水位線以下) | 8時間 | なし | 約38℃ | 30分~24時間(30分刻み) |
| ケーキ | 適度(4合水位線以下) | 適度(4合水位線以下) | 60分 | なし | 約130℃ | 30分~24時間(30分刻み) |
| 蒸す | 適度(4合水位線以下) | 適度(4合水位線以下) | 60分 | なし | 約100℃ | 30分~24時間(30分刻み) |

各メニューの操作と注意

- ボタン操作を始めてから、次の操作まで1分以上経過するとディスプレイに『- - -』と表示され、スタンバイ状態に戻ります。
- 調理終了後に、自動的に保温を始めるメニューの場合、保温時間は12時間です。調理終了後の自動保温については、P9「調理終了～自動保温」をご参照ください。調理終了後に、自動保温をおこなわないメニュー（「ヨーグルト」、「ケーキ」、「蒸す」）については、以降の各項目をご参照ください。
- 各メニューの調理時間については、P9「各メニューの調理の目安」をご参照ください。

炊飯 白米・無洗米・雑穀米・玄米などのご飯を炊くときに選択します。

- ①【選択／取消】ボタンを押し、「炊飯」を選択します。
 - ・メニュー「炊飯」が点滅します。
- ②【スタート】ボタンを押します。
 - ・「ピ!」と音が鳴り調理を開始します。メニュー「炊飯」が点滅から点灯に変わります。
 - ・調理終了15分前から、ディスプレイに残りの調理時間が表示され、1分単位でカウントダウンします。
- ③調理が終了すると、「ピ!」と音が鳴り、保温が開始されます。
 - ・メニュー「炊飯」が消灯し、「保温」が点灯します。

⚠ 注意

- 炊き込みご飯について
 - ・必ず「炊飯」メニューで炊いてください。ほかのメニューで炊くと、ふきこぼれの原因になります。
 - ・具の量は、お米の質量(重さ)に対して3割～5割にしてください。
 - ・具は小さめに切ってお米の上にのせ、混ぜないでください。お米と具を混ぜるとうまく炊けません。
 - ・予約炊飯はおこなわず、すぐに炊飯してください。調味料が沈殿するとうまく炊けません。
- 雑穀米について
 - ・発芽玄米や雑穀類を炊いた後は、とくに蒸気口が汚れやすくなります。必ずお手入れをしてください。
 - ・水に浮くような雑穀類を混ぜるときは、よく混ぜてしばらく浸し、雑穀類が沈んでから炊いてください。蒸気口がつまり、蒸気もれや変形の原因になります。

早炊き 白米・無洗米のご飯を早く炊くときに選択します。

- ①【選択／取消】ボタンを押し、「早炊き」を選択します。
 - ・メニュー「早炊き」が点滅します。
- ②【スタート】ボタンを押します。
 - ・「ピ!」と音が鳴り調理を開始します。メニュー「早炊き」が点滅から点灯に変わります。
 - ・調理終了8分前から、ディスプレイに残りの調理時間が表示され、1分単位でカウントダウンします。
- ③調理が終了すると、「ピ!」と音が鳴り、保温が開始されます。
 - ・メニュー「炊飯」が消灯し、「保温」が点灯します。

⚠ 注意

- 白米以外のお米や炊き込みご飯、お粥は炊かないでください。

使いかた

お粥 お粥を炊くときに選択します。

- ①【選択／取消】ボタンを押し、「お粥」を選択します。
 - ・メニュー「お粥」が点滅します。
- ②【スタート】ボタンを押します。
 - ・「ピ!」と音が鳴り調理を開始します。メニュー「お粥」が点滅から点灯に変わります。
 - ・ディスプレイに調理終了までの残り時間が表示され、1分単位でカウントダウンします。
- ③調理が終了すると、「ピ!」と音が鳴り、保温が開始されます。
 - ・メニュー「お粥」が消灯し、「保温」が点灯します。



●水加減について

内釜内の水位目盛り：1/4合 1/2合 3/4合 1合

⚠ 注意

- 炊き上がったご飯からお粥を炊くことはできません。
- 必ず白米を使用して「お粥」メニューで炊いてください。うまく炊けない、ふきこぼれなどの原因になります。
- 葉野菜類は最初から入れず、炊き上がった後にゆでたものを入れてください。
炊飯前に入れると、蒸気口が詰まり、蒸気もれ・変形の原因になります。
- 味付けは炊き上がったからおこなってください。
最初から調味料などを入れると沈殿してうまく炊けません。
- 調理終了後、保温しない場合は必ず【選択／取消】ボタンを押し、スタンバイモードに戻してください。

スープ スープを作るときに選択します。

- ①【選択／取消】ボタンを押し、「スープ」を選択します。
 - ・メニュー「スープ」が点滅します。
- ②【スタート】ボタンを押します。
 - ・「ピ!」と音が鳴り調理を開始します。メニュー「スープ」が点滅から点灯に変わります。
 - ・ディスプレイに調理終了までの残り時間が表示され、1分単位でカウントダウンします。
- ③調理が終了すると、「ピ!」と音が鳴り、保温が開始されます。
 - ・メニュー「スープ」が消灯し、「保温」が点灯します。

⚠ 注意

- 調理終了後、保温しない場合は必ず【選択／取消】ボタンを押し、スタンバイモードに戻してください。
P9「各メニューの調理の目安」をご参照ください。

煮る 煮物を作るときに選択します。

- ①【選択／取消】ボタンを押し、「煮物」を選択します。
 - ・メニュー「煮物」が点滅します。
- ②【スタート】ボタンを押します。
 - ・「ピ!」と音が鳴り調理を開始します。メニュー「煮物」が点滅から点灯に変わります。
 - ・ディスプレイに調理終了までの残り時間が表示され、1分単位でカウントダウンします。
- ③調理が終了すると、「ピ!」と音が鳴り、保温が開始されます。
 - ・メニュー「煮物」が消灯し、「保温」が点灯します。

⚠ 注意

- 調理終了後、保温しない場合は必ず【選択／取消】ボタンを押し、スタンバイモードに戻してください。
●P9「各メニューの調理の目安」をご参照ください。

使いかた

ヨーグルト ヨーグルトを作るときに選択します。

- ①【選択／取消】ボタンを押し、「ヨーグルト」を選択します。
 - ・メニュー「ヨーグルト」が点滅します。
- ②【スタート】ボタンを押します。
 - ・「ピ!」と音が鳴り調理を開始します。メニュー「ヨーグルト」が点滅から点灯に変わります。
 - ・ディスプレイに調理終了までの残り時間が表示され、1分単位でカウントダウンします。
- ③調理が終了すると、「ピ!」と音が鳴ります。
 - ・メニュー「ヨーグルト」が消灯します。

●例)ヨーグルトの作りかた

材料：牛乳1L／ヨーグルト100g ※作る前に、スプーン、内釜を熱湯消毒します。

1. スプーンで、ヨーグルト100gを炊飯釜に入れる。
2. 冷えていない牛乳1Lを熱湯殺菌した内釜に入れる。
3. 内釜を本体にセットし、調理を開始する(P7「使いかた」および上記の手順をご参照ください)。

▲ 注意

●メニュー「ヨーグルト」で調理をおこなった場合、調理終了後に保温はされません。

ケーキ ケーキを作るときに選択します。

- ①【選択／取消】ボタンを押し、「ケーキ」を選択します。
 - ・メニュー「ケーキ」が点滅します。
- ②【スタート】ボタンを押します。
 - ・「ピ!」と音が鳴り調理を開始します。メニュー「ケーキ」が点滅から点灯に変わります。
 - ・調理終了30分前から、ディスプレイに残りの調理時間が表示され、1分単位でカウントダウンします。
- ③調理が終了すると、「ピ!」と音が鳴り、保温が開始されます。
 - ・メニュー「ケーキ」が消灯します。

●例)スポンジケーキの作りかた

材料：卵4個／砂糖150g／牛乳80cc／薄力粉200g／ベーキングパウダー8g／サラダ油

1. 卵(4個)の卵白と卵黄を、それぞれ二つの容器に分ける。
2. 卵白をクリーム状にほぐし、砂糖を加え、溶けるまで混ぜる。
3. 牛乳を卵黄の容器に入れ、泡が出るまで、かくはんする。
4. (2)と(3)を混ぜる。
5. (4)に薄力粉とベーキングパウダーを加えて、よく混ぜる。
6. 準備した材料を油を塗った内釜に移し、5cmの高さから5回ほど釜を落とし、空気抜きをする。
7. 内釜を本体にセットし、調理を開始する(P7「使いかた」および上記の手順をご参照ください)。

▲ 注意

●メニュー「ケーキ」で調理をおこなった場合、調理終了後に保温はされません。
●P9「各メニューの調理の目安」をご参照ください。

使いかた

蒸す 煮物を作るときに選択します。

- ①【選択／取消】ボタンを押し、「蒸す」を選択します。
 - ・メニュー「蒸す」が点滅します。
- ②【スタート】ボタンを押します。
 - ・「ピ!」と音が鳴り調理を開始します。メニュー「蒸す」が点滅から点灯に変わります。
 - ・ディスプレイに調理終了までの残り時間が表示され、1分単位でカウントダウンします。
- ③調理が終了すると、「ピ!」と音が鳴ります。
 - ・メニュー「蒸す」が消灯します。

●例)茶碗蒸しの作りかた

材料：卵1個／白だし2杯／塩1杯／お好みの具材

- 1.卵をほぐし、白だしと良く混ぜる。
- 2.耐熱容器に具材を入れる。
- 3.内釜に適量の水を入れる。
- 4.アルミで(2)を閉じ、内釜に入れる。
- 5.内釜を本体にセットし、調理を開始する(P7「使いかた」および上記の手順をご参照ください)。

⚠ 注意

- メニュー「蒸す」で調理をおこなった場合、調理終了後に保温はされません。
- P9「各メニューの調理の目安」をご参照ください。

保温 保温するときに選択します。※調理終了後の自動保温については、P9「調理終了～自動保温」をご参照ください。

- ①【選択／取消】ボタンを押し、「保温」を選択します。
 - ・メニュー「保温」が点滅します。
- ②【スタート】ボタンを押します。
 - ・「ピ!」と音が鳴り保温を開始します。メニュー「保温」が点滅から点灯に変わります。
 - ・ディスプレイに『12:00』と表示されます。
 - 保温が自動停止する(12時間後)まで、1分単位でカウントダウンします。
- ③カウントダウンが終わり、ディスプレイに「00:00」と表示されると「ピ!」と音が鳴り、保温を終了します。
 - ※途中で保温を中止するときは、【選択／取消】ボタンを押します。
 - ・保温を終了すると、メニュー「保温」が消灯します。
 - ディスプレイには『----』と表示され、スタンバイ状態になります。

●保温のポイント

- ・ときどき混ぜてご飯をほぐしてください。
- ・少量のご飯は、内釜の中央に盛って保温してください。

⚠ 注意

- 保温時の乾燥いやなにおい・変色などを防ぐために
 - ・冷めたご飯のつぎだし、保温はしない。
 - ・12時間以上保温しない。
 - ・しゃもじを入れたまま保温しない。
 - ・内釜にご飯を残したまま保温を切らない。
 - ・お粥はのり状になることがあるので注意する。
 - ・ご飯以外の物(フライや焼き物などのおかず類)や、炊き込みご飯など、具や調味料の入ったご飯は保温しない。

使いかた

予約炊飯のしかた

- 予約炊飯は、「調理を何時間後に開始するか」を設定します。
「調理を終了する」時間を設定するものではありません。
- 予約可能時間は、30分～24時間です。
24時間以上先の予約はできません。
- ボタン操作を始めてから、次の操作まで1分以上経過するとディスプレイに『- - -』と表示され、スタンバイ状態に戻ります。

予約炊飯を設定する

- ①【予約】ボタンを押します。
・ディスプレイに『00:30』と表示され、点滅します。
押すごとに、ディスプレイの時間が30分単位でカウントアップします。

予約

注意

- 夏場など、水温の高いときは、8時間以内で設定してください。
お米が発酵し、においの原因になります。

- ②予約時間を設定したら、【選択／取消】ボタンを押してメニューを選択します。
- ③予約が完了するとディスプレイに予約時間が表示されます。
予約時間になるまで、1分単位でカウントダウンします。
- ④予約時間になると、調理を開始します。
・ディスプレイに『00:00』と表示されます。
- ⑤調理終了後、「ケーキ」、「ヨーグルト」、「蒸す」以外のメニューは自動保温をおこないます。
(自動保温については、P9「調理終了～自動保温」をご参照ください)

ご使用を終えるとき

ご使用を終える～ご使用後について

- ①ご飯がなくなったときや、保温を中止するときは【選択／取消】ボタンを押します。
・メニュー「保温」表示が消灯し、スタンバイ状態になります。
- ②コンセントから電源プラグを抜いてください。
- ③本体や内釜が十分に冷えてから、「お手入れのしかた」に従ってお手入れをおこなってください。

注意

- ご使用にならないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

お手入れのしかた

⚠ 警告

- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜いておこなってください。
- 使用直後は、内釜やふたなどが熱くなっています。十分冷えたのを確認してからお手入れをおこなってください。

⚠ 注意

- 本体の丸洗いはしないでください。故障の原因になります。
- ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール、スチールタワシ、スポンジのナイロン面、亀の子タワシ、化学ぞうきんは使わないでください。変色・変質・劣化の原因になります。

■本体・ふた

- ◎汚れなどは、水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼってふき取ってください。本体の内側の汚れも、同様にふき取ってください。
- ◎落ちにくい汚れは、台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぼってふき、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤分が残らないようきれいにふきふき取ってください。

⚠ 注意

- 内釜、内ぶた、蒸気出口、パッキン、しゃもじ、計量カップ、つゆ受けはご使用ごとにお手入れをおこなってください。

■内釜・内ぶた・パッキン・しゃもじ・計量カップ

- ◎台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗ってください。洗剤分が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで十分に水分をふき取って乾燥させてください。
- ※内ぶた、パッキンは取り外せます。

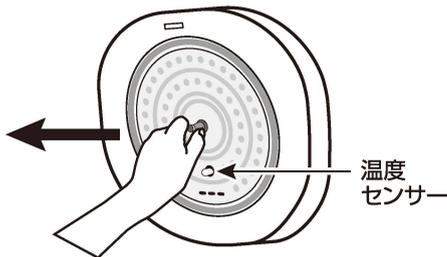
⚠ 注意

- ふたは取り外せません。

内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

【取り外しかた】

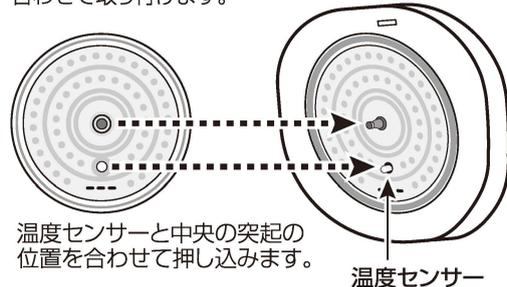
中央の突起をつまんで引っ張ってください。



※温度センサーを曲げたり、傷つけないようにご注意ください。

【取り付けかた】

取り外しと逆に、ふたの内部の中央の突起に合わせて取り付けます。



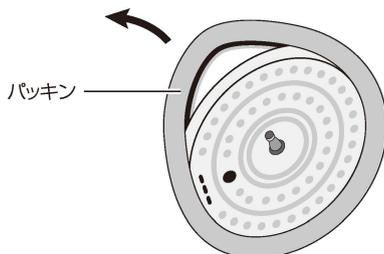
⚠ 注意

- 調理中や調理後、外れないようにしっかりと押し込んでください。

パッキン(シリコンゴム)の取り外しかた・取り付けかた

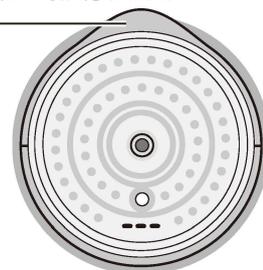
【取り外しかた】

パッキンの端を引っ張りながら、めくりあげるようなイメージで取り外します。



【取り付けかた】

内ぶたの端を段差の内側ではさみ込み、ふちに沿って取り付けます。



お手入れのしかた

■つゆ受け

◎たまった水はすぐにふき取ってください。

■サーモスタット

◎米粒や異物がつまっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。

■熱板

◎米粒などがこびりついたら市販のサンドペーパー(600番程度)で軽く磨き、固くしぼった布でふいてください。

■電源コード・ソケット差込口

◎かわいたやわらかい布で汚れをふき取ってください。

■においが気になる場合

においがついてしまった場合は、次のお手入れをおこなってください。

- ①内釜に熱湯を7～8分目まで入れて、2～3時間保温します。
- ②保温を切って本体が冷めた後、内釜と内ふたを本体から取り外し、台所用中性洗剤でよく水洗いします。
- ③ふきんをぬるま湯に浸してかたくしぼり、ふたの内側をきれいにふき取ります。
- ④風通しの良い場所で、本体、各部をよく乾燥させます。

■フッ素樹脂加工を長持ちさせるために

内釜の表面にはフッ素樹脂加工が施されています。フッ素樹脂加工面を保護するために次の点にご注意ください。

- ◎金属製のしゃもじたわしなどを使用しないでください
内釜の表面に傷が付きフッ素樹脂加工がはがれたり、腐食の原因になります。しゃもじをご使用の際は、付属品のしゃもじを使用してください。
- ◎しゃもじの先端で内釜の表面を強くこすらないでください。
- ◎ご飯を残したままの状態や、異物が付いたままの状態では放置しないでください。
- ◎ご使用のたびに必ずお手入れをおこなってください。
お手入れ後は、直射日光のあたらない場所に保管してください。

故障かな？と思ったら

うまく動作しないときは、まず以下の項目をチェックしてください。

該当する項目がない場合、または対策を試しても直らない場合は、弊社お客様サポートセンターにご相談ください。

| 状 態 | 推測される原因と対策 |
|--|--|
| ●炊飯できない | ○コンセントに電源プラグが正しく差し込まれていない ○ソケットが本体の差込口にしっかりと差し込まれていない |
| ●かたい ●芯がある ●生煮えになる ●やわらかい | ○付属の計量カップで、お米を正確に計っていない ○水平な場所で水位合わせをしていない ※傾いた場所で水加減すると水量が多かったり、少なかったりします ○内釜の外側、内釜と本体の間などに米粒や異物が付いている ○ふたのパッキンがめくれたり、変形している ○内釜や内ふたが変形している ○炊き上がったごはんを蒸らしてから、よくほぐしていない ※炊き上がったごひんは、10分蒸らしてから、よくほぐしてください ※アルカリ度の強い水(pH9以上)を使うと炊き上がりが異なります ※お米の種類(銘柄、産地など)や保存期間、保存方法により、炊き上がりが異なります |
| ●焦げる | ○内釜の外側、内釜と本体の間などに米粒や異物が付いている ○正しい水加減、お米の量で炊飯していない ※無洗米は、おこげができやすくなります 気になる場合は、無洗米を軽くすすいでください。 ※洗米加減によって、ぬか分が残ると焦げの原因になることがあります |
| 保温中のごはん ●においが強い ●変色する(黄ばむ) ●かたくなる | ○炊飯後、ご飯をよくほぐしていない ○電源プラグをコンセントから抜いたり、停電があった ○12時間以上保温した ○しゃもじを入れたまま保温した ○冷めたご飯の保温や、冷めたご飯のつぎたしをした |
| ●ふきこぼれる ●ふたの周りから 大量の蒸気もれる | ○内釜の外側、内釜と本体の間などに米粒や異物が付いている ○正しい水加減、お米の量で炊飯していない ※無洗米は、おこげができやすくなります 気になる場合は、無洗米を軽くすすいでください。 ※洗米加減によって、ぬか分が残ると焦げの原因になることがあります |
| ●炊飯中に音がする | ※「ジュッジュッ」「パチパチ」音は、内釜の外側についた水滴が沸騰する音です →内釜を本体にセットする前に水滴をふき取ってください |

仕様

| | | | |
|--------|-------------------|-----------|--|
| 品 名 | 多機能炊飯器 ※グルメ炊き※ | 最大炊飯量(白米) | 約0.8L 4合 |
| 品 番 | RM-200H-BK | 内 釜 | アルミ、フッ素コーティング |
| 定 格 | AC100V 50Hz/60Hz | 予 約 | 30分～24時間(30分刻み) |
| 年間消費電力 | 118.08kW/年 | メ ニ ュ ー | 炊飯 / 早炊き / お粥 / スープ / 煮る / ケーキ / 蒸す / ヨーグルト / 保温 |
| 消費電力 | 最大 400W | 保 温 | 12時間 |
| | 炊飯時 1回あたり 385Wh | 蒸 発 水 量 | 約27g |
| | 保温時 1時間あたり 6Wh | 動 作 環 境 | 周囲温度 約0℃～35℃・ 周囲湿度 約20%～80%(結露無きこと) |
| | 予約時 1時間あたり 0.26Wh | 重 量 | 約1.93kg |
| | 待機時 1時間あたり 0.26Wh | コ ー ド 長 さ | 約1.2m |
| 区 分 名 | E | 外 形 寸 法 | 約(幅)20.5×(奥行)23×(高さ)19.5cm |
| タ イ プ | マイコン式 | 付 属 品 | 蒸し皿、計量カップ、しゃもじ、電源コード、取扱説明書兼保証書 |

※本製品仕様・外観は、製品改善・向上の為予告なく変更する場合がございます。 ※本書内のイラストはイメージです。
※本製品は日本国内専用です。 ※本製品は一般家庭専用です。

アフターサービスについて

修理の必要が生じた場合や、不具合による検品の必要が生じた場合は、保証書(本書裏面)の記載事項をよくご確認のうえ、お買い上げの販売店。もしくは弊社サポートセンターにご連絡ください。
保証書は再発行いたしません。大切に保管してください。

■ この製品は家庭用です。

この製品は家庭用です。業務用や長時間連続して使用しないでください。

■ 万一、本体を落としたり破損した場合は点検修理(有料)をご依頼ください。

お買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

■ 保証書

この製品は保証書付きです。保証書はお買い上げの販売店で「販売店名・お買い上げ日」などの記入をご確認のうえ、内容をよくお読みになったあと大切に保管してください。保証期間は、お買い上げ日より1年間です。

■ 修理をご依頼いただく際は

【保証期間中の場合】

製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

【保証期間が過ぎている場合】

お買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

■ 補修用性能部品の保有期間

この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。
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です。

■ アフターサービスについてご不明な場合は

アフターサービスについてご不明な場合は、お買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

製品に関するお問い合わせ窓口



フリーダイヤル

0120-85-1184

受付時間：10時～17時（土、日、祝日および弊社指定休業日を除く）

〒331-0811 埼玉県さいたま市北区吉野町1-359-32

●下記からもお問い合わせいただけます

<http://www.tsnetwork.jp/support/>

輸入元：ティーズネットワーク株式会社

〒110-0005 東京都台東区上野 5-8-5 フロンティア秋葉原 4F

販売元：ダイヤ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

保証書

| | | | |
|------------------------------|----------------|-------------------------|-----|
| 製品名 多機能炊飯器 ※グルメ炊き※ | | 品番 RM-200H-BK/BR | |
| 保証期間 お買い上げ日から 1年間（本体） | | | |
| お買い上げ日 | | 年 | 月 日 |
| お客様様 | 〒 _____ ご住所 | | |
| | お名前 | 様 | お電話 |
| 販売店名・住所 | | | |
| 電話 | | | 印 |

本書は上記期間中に故障が発生した場合に本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。所定記入欄に必要な事項をご記入いただき、弊社お客様サポートセンターへ修理をご依頼ください。

※販売店の記入がない場合は本書は有効になりません。記入のない場合は直ちに販売店へお申し出ください。
 ※お客様にご記入いただいた保証書の内容は、安全点検活動において法律上許される場合以外に使用することはありません。

この保証書は本書で明示した期間、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お客様の法律上の権利を制限するものではありません。

【無料修理規定】

1. 正常な使用状態（取扱説明書、本体に添付されたラベルなどに従って使用した状態）で保証期間内に故障した場合は、弊社が無料修理いたします。
2. ご転居、ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理依頼ができない場合は、弊社お客様サポートセンターへご相談ください。
3. 保証期間内であっても、次のような場合は有料修理となります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理、改造による故障や損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の転倒・取り付け場所の移動・輸送・落下などによる故障や損傷。
 - (ハ) 火災・地震・風水害・ガス害・落雷・その他天災地変・公害や異常電圧その他の外部要因による故障や損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外（業務用としての長時間使用、車両や船舶への搭載など）に使用された場合の故障や損傷。
 - (ホ) 本書をご提示いただけない場合。
 - (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、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - (ト) 譲渡・転売・中古販売・オークションなどにて入手された場合。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.
5. 本製品以外に間接の損害が生じた場合、不具合の原因が本製品であっても保証いたしかねます。