

保証書(持ち込み修理)

型名: RM-223H

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	本体	1年	年	月	日まで
販売店	電話											

※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 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

サービスセンター

【ご質問・修理依頼・部品のご注文等は下記のお電話番号またはEメールよりお問い合わせください】

TEL: 0120-05-1783

Eメール: info@kom408.com

※受付時間: 9:00~17:00 (土・日祝日除く)

取扱説明書

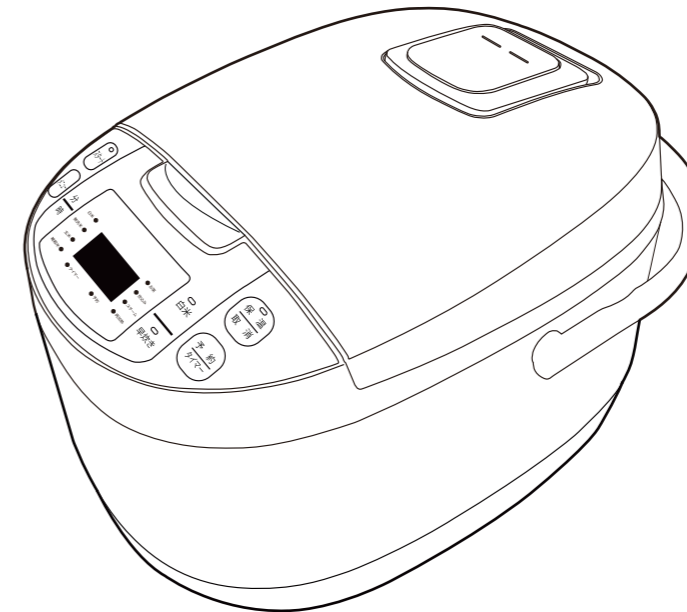
RM-223H

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 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

安全上の注意	1~4	再加熱をする	14
各部の名称	5~6	蒸し調理をする	15~16
メニュー	7	お手入れ方法	17~19
水位メモリ	8	故障かなと思ったとき	20~22
ご飯を炊く	9~11	仕様	23
保温をする	12	アフターサービス	24
予約をしてご飯を炊く	13	MEMO	25~26

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。

警告



分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人、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。



禁止

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。

(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・束ねる・重いものを載せる・挟み込むなど)

火災・感電の原因になります。

交流 100V 以外では使わない。(日本国内 100V 専用)

火災・感電の原因になります。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。

感電・ショート・発火の原因になります。

電源プラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させない。

感電・ショート・発火の原因になります。

安全上の注意



警告



禁止

差込プラグをなめさせない。

乳幼児が誤って舐めないように注意してください。感電やけがの原因になります。

炊飯中は絶対ふたを開けない。

やけどをするおそれがあります。

すき間にピンや針金などの金属物や、異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれがあります。

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。

蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれがあります。

＜してはいけない調理例＞

- ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する
- ・クッキングシートなどを落とし蓋代わりに使用する
- ・多量の油を入れる調理や炊込み



水濡れ禁止

水につけたり、かけたりしない。

ショート・感電のおそれがあります。



接触禁止

蒸気口に顔や手を近づけない。

やけどをするおそれがあります。特に乳幼児には、触らせないように注意してください。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれがあります。



必ず実施

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。

電源プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

電源プラグにほこりが付着している場合は、よく拭き取る。

火災の原因になります。

ふたを閉めるときは、外蓋や開閉レバー付近に付着したご飯粒・米粒などを取り除き、「カチッ」と音がするまで確実に閉める。

感電や異常動作によるけがのおそれがあります。

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、火災・感電・けがのおそれがあります。

＜異常・故障例＞

- ・ご使用中、電源コード、電源プラグが異常に熱くなる
- ・炊飯ジャーから煙が出たり、焦げ臭い匂いがする
- ・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある
- ・内釜が変形している
- ・その他の異常や故障がある

すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

安全上の注意

⚠ 注意



この製品専用の電源コード以外は使用しない。電源コードを他の機器に転用しない。
故障・発火のおそれがあります。

不安定な場所や、熱に弱いテーブル・敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因になります。

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは 30cm 以上離して使ってください。キッチン用棚を使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意してください。

操作パネル部に蒸気が当たるような狭い空間で使わない。
蒸気や熱で、操作パネル部の変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因になります。スライド式テーブルでは、蒸気が当たらないように引き出して使用してください。

電源プラグに蒸気を当てない。
火災・感電・発火のおそれがあります。スライド式テーブルでは、差込プラグに蒸気が当たらない位置で使用してください。

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。
落下によるけが・やけど・故障の原因になります。使用する前に、荷重強度が十分に満足していることを確認してください。

水のかかるところや、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因になります。

専用内釜以外は使わない。
過熱・異常動作の原因になります。

空焚きをしない。
故障や過熱・異常動作の原因になります。

タコ足配線はしない。
火災のおそれがあります。

丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。

炊飯中は本体を移動しない。
やけどふきこぼれの原因になります。電源プラグがはずれて、ご飯が炊けない原因になります。



本体を持ち運ぶ際は、開閉レバーに触れない。
ふたが開いて、けがややけどをするおそれがあります。
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。



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

安全上の注意

⚠ 注意



ふたを開ける時は、蒸気に注意する。
やけどのおそれがあります。
お手入れは、本体が冷めてから行う。
高温部に触れるとやけどのおそれがあります。

お願い

使用後は必ず「取消し」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・内釜・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。

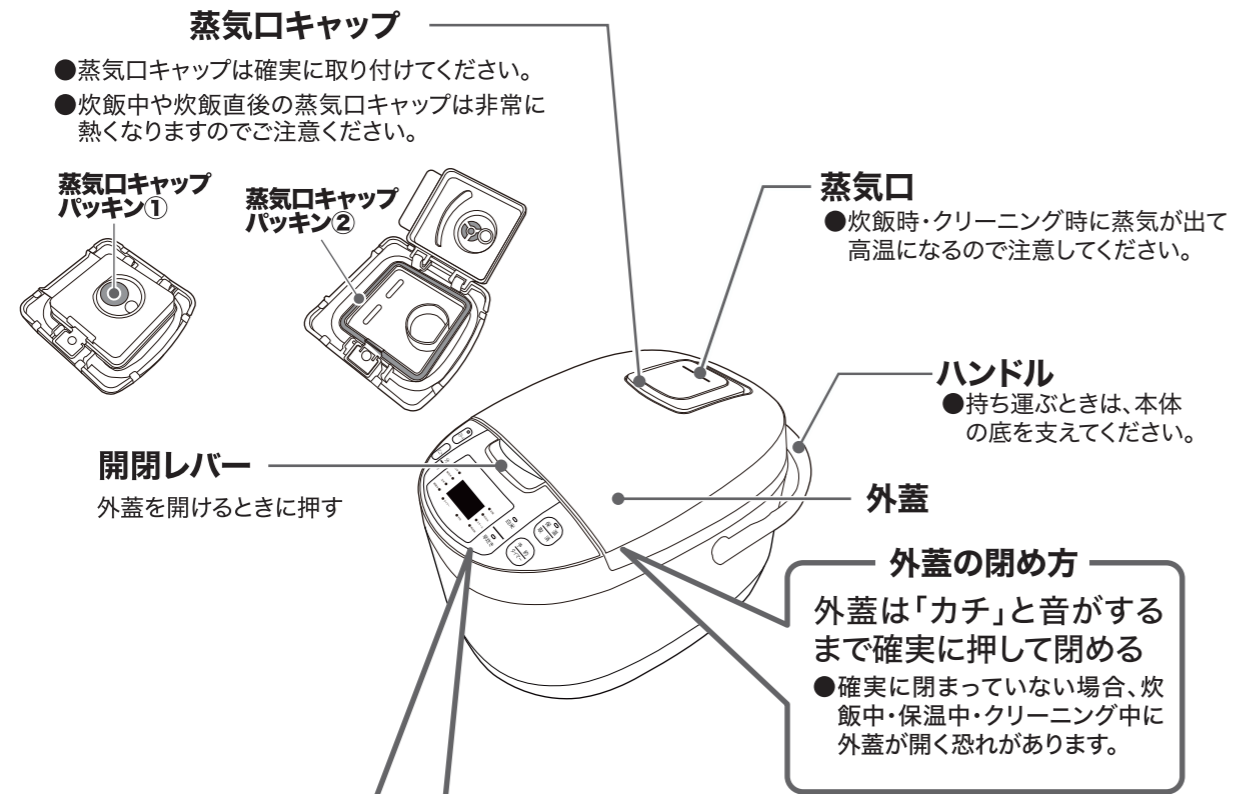
本体を移動させるときは、必ずハンドルを持って運ぶ/また、本体が傾かないようにする
内容物によってはこぼれる可能性があります。

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。

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。

表示部

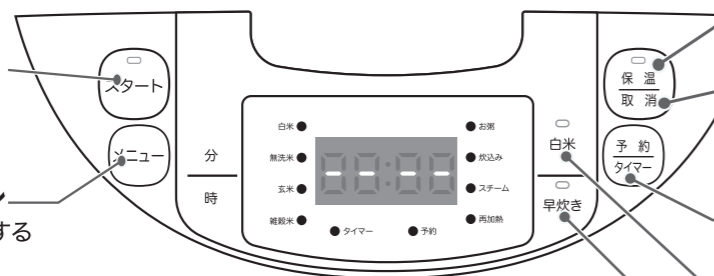
- デジタル表示に破線「----」が表示されているときは待機状態です。

スタートボタン

- 炊飯をするときに使う

メニューボタン

- メニューを選択するときに使う



保温ボタン

- 保温するときに使う →P.12

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

予約ボタン

- 予約炊飯のときに使う →P.13

早炊きボタン

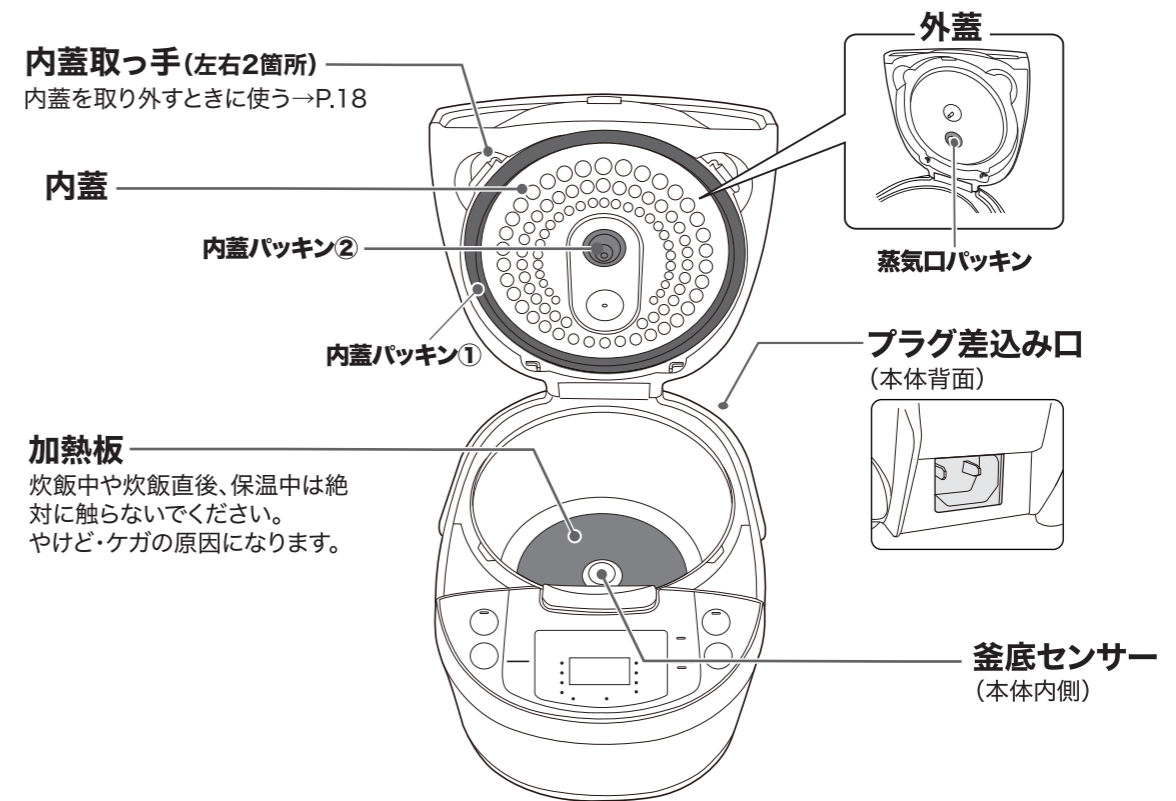
- 早炊き炊飯のときに使う

白米ボタン

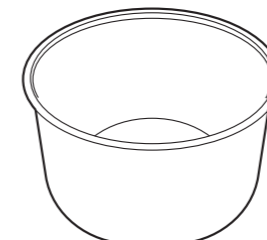
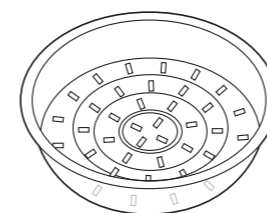
- 白米炊飯時に使う

各部の名称

必ずご確認ください

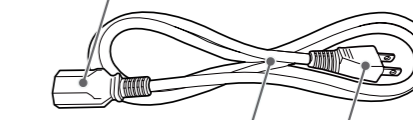


付属品



電源コード

本体差込みプラグ
本体に差し込む



※束ねたまま使わない
故障の原因となります。

電源プラグ
コンセントに差し込む

メニュー

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	2~10	◆この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上げます。
無洗米	無洗米	無洗米	白米	2~10	◆無洗米を炊くときに選択します。
玄米	玄米	玄米	玄米	2~6	◆玄米を炊くときに選択します。
おかゆ	白米 または 無洗米	おかゆ	おかゆ	0.5~2.5	◆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。
早炊き	白米	早炊き	白米	2~10	◆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	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+無洗米	雑穀米	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。

炊き上がりまでの時間の目安

白米	約50分~60分
無洗米	約60分~70分
玄米	約90分~110分
おかゆ	約60分~70分
炊込み	約60分~70分
雑穀米	約60分~70分
スチーム	60分
早炊き	約30分~45分

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。

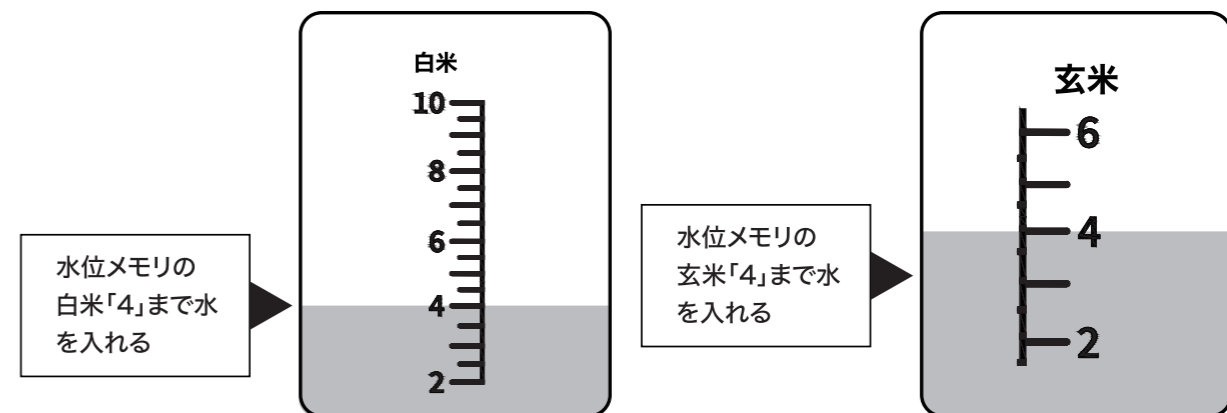
米の種類	軟質米・胚芽米	新米	古米・硬質米
水加減	水位メモリ通り	水位メモリより少し少なめ	水位メモリより少し多め

●アルカリ度の強い水を使わない

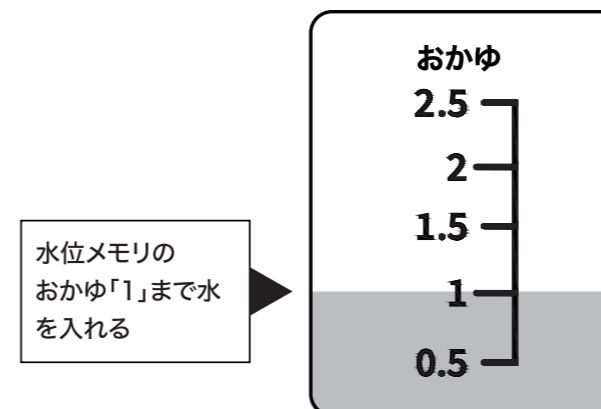
アルカリ度の強い水(pH9以上)を使用しないでください。黄色く変色したり、ベタついたご飯になります。

例:白米を4カップ(4合)炊くとき

例:玄米を4カップ(4合)炊くとき



例:おかゆを1カップ(1合)炊くとき



ご飯を炊く

初めてお使いになるときは、内釜・内蓋・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2～10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。

注意

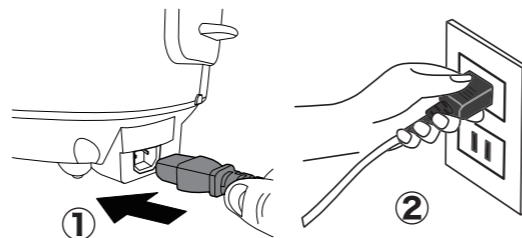
- お湯(35度以上)で洗米や水加減をしないでください。うまく炊けなくなる原因になります。
- 強い力で洗米しないでください。内釜が変形してうまく炊けなくなる原因になります。

3 内釜を本体にセットし、内蓋・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。

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電源プラグをコンセントに差し込む
- ※濡れた手で電源プラグを触らないでください。感電の恐れがあります。
- ※電源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。

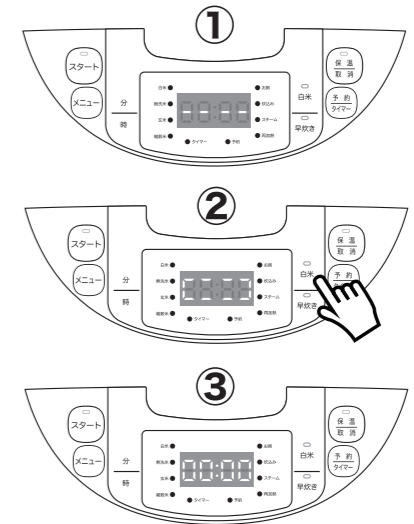


ご飯を炊く

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ます。
 - ②「白米」ボタンを押す
 メロディーが鳴り、炊飯を開始します。
 白米ランプが点灯し、デジタル表示パネルの破線が回り始めます。
 - ③炊き上がる「10」分前になると、デジタル表示パネルに残りの時間(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を参照ください。

※もしくはメニューボタン→白米→スタートボタンでも白米を炊くことができます。

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、7分保温している状態です。

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。熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。炊き上がり10分以内が目安です。そのままにしておくとご飯が固まったり・べたついたり、焦げたりします。

- 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。
- 内釜の下の方は水分が溜まっているので柔らかく、上の方は固めに炊き上がります。全体を切るように混ぜることで均一のおいしさになります。

ご飯を炊く

使用後は「取消」ボタンを押し、電源プラグと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。

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。

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
- 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
- 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

内釜のフッ素加工は使用により消耗します。

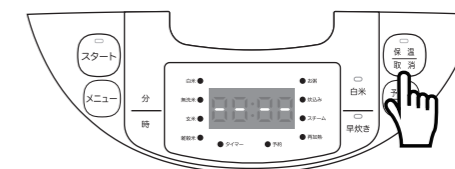
- 色むらができたり、剥がれることがあります。性能や衛生上の支障はありません。
- 人体への影響はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素加工の剥がれが気になるときや、内釜が変形したときは購入できます。

保温をする

保温ボタンを押す

1

- 保温ボタンを押すとタイマーが作動します。
- 保温を取り消したい場合や中断したい場合は、取消ボタンを押してください。



- 内釜の中でご飯を保存する際は、必ず保温機能を使ってください。電源が入っていない状態や保温を取り消した状態で内釜の中でご飯を保存すると嫌なにおいや、つゆが落ちてご飯がべちゃつく原因になります。
- 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。
- 少量のご飯を保温する場合は乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、内釜の中央に寄せて保温してください。
- ご飯の乾燥・べちゃつき・嫌なにおい・変色を防ぐために、下記の保温はしないでください。
 - ・少量のご飯を長時間保温
 - ・おかゆの保温
 - ・ご飯をつぎ足して保温
 - ・炊込み・雑穀米などの具材や調味料を加えたご飯の保温
 - ・冷めたご飯からの保温
 - ・コロッケ・味噌汁などご飯以外のものを保温
 - ・5時間以上の保温
 - ・最小炊飯量以下の保温
 - ・白米(無洗米)以外の保温
 - ・ご飯をドーナツ状にした保温
- 保温をやめる場合は取消しボタンを押してください。保温ボタンのランプが消灯し、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。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召し上がりください。

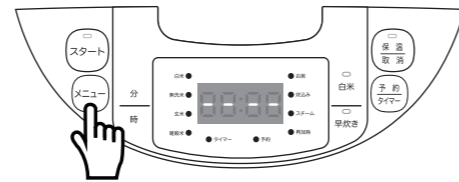
注意

- 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。故障の原因となります。

予約をしてご飯を炊く

1 メニューボタンを押す

予約したいメニューを選択します。
※「再加熱」は選択できません。



2 予約/タイマーボタンを押す

選択したメニューランプと予約/スタートランプが点灯すると予約完了です。

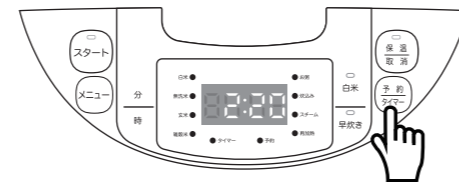
- 「時」を押すたびに1時間刻みで上昇します。
「分」を押すたびに10分刻みで上昇します。
なお、長押しすると簡単に操作が可能です。

※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。

*1時間～24時間で設定可能

- メロディーが鳴り、タイマー予約が完了します。
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20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。

再加熱をする

1 保温中のご飯をほぐし、平にならす

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。
少量のご飯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。

2 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7-9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。

3 ご飯をほぐす

- 釜に触れている箇所が少し固くなる場合がありますので、ご飯全体をよくほぐし、平たくなります。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。
- ご飯をほぐすときに鍋が回転する時があります。鍋をミトンなどで押さえると、回転防止や鍋底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。

注意

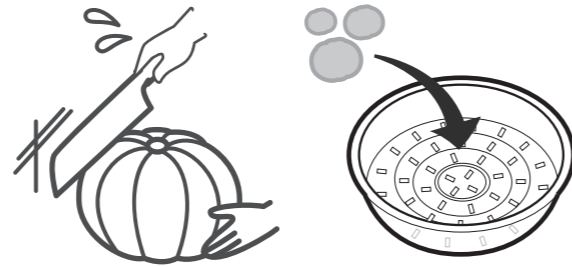
- ご飯が内釜の半分以上あるときは、量が多すぎて、十分に温められません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ご飯がパサつきます。
 - ・炊き上がり直後など、ご飯が熱いとき
 - ・ご飯が最小炊飯量(2合)以下のとき
 - ・3回以上繰り返して再加熱したとき
- 下記のような場合は再加熱しないでください。
 - ・白米以外のとき
 - ・再加熱の繰り返し
 - ・ご飯が冷たいとき、または内釜の温度が低いとき

蒸し調理をする

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.19を参照



2 内釜に水を入れ、本体にセットする

- 水量の目安は水位メモリのおかゆの「0.5」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てから長時間調理すると故障の原因になります。
- ※炊飯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恐れがあります。

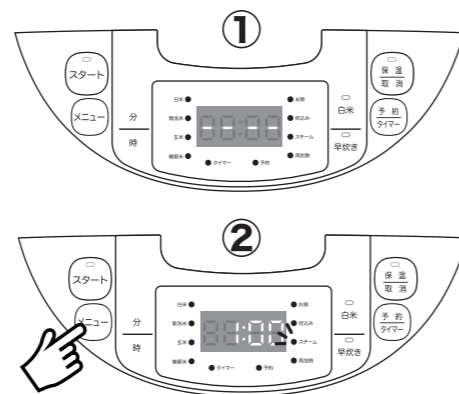


3 食材を入れたスチーム皿を本体にセットし、内蓋・蒸気口キャップを取り付けて外蓋を閉める

4 プラグを接続する

5 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」ボタンを押し、「スチーム」を選択する
 - ④「スタート」ボタンを押す
メロディーが鳴り、炊飯を開始します。
スチームランプが点灯し、デジタル表示パネルに調理時間が表示されます。
 - ③食材に合わせて炊飯途中で「取消」ボタンを押し、調理を中断する。
- 調理中断後は必ず待機状態に戻ったことを確認してください。



蒸し調理をする

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。

例：スチーム調理を20分おこなう場合
調理開始から20分経過して「0:40」と表示されたら取消ボタンを押し、調理を中断する。

5

6

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

注意

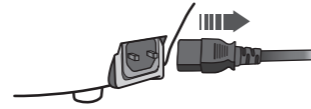
- 調理直後に蓋を開けたとき、熱湯が内蓋から落ちて手に掛かる恐れがあります。やけどの原因となりますので十分に注意して蓋を開けてください。
- 調理後は速やかに中の食材を取り出してください。長時間入れておくと異臭の原因になります。
- ※スチーム皿を取り出す際はやけどにご注意ください。

お手入れ方法

※調理後は必ず毎回お手入れしてください。お手入れをしないと保温中のおいの原因になります。



- 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、ケガの原因になります。



- 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・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

- 水で流し洗いし、水分をよく拭き取る

蒸気口キャップ取り付け部

- 蒸気口キャップを上へ引いて外し、本体部を硬く絞った柔らかい布でふく

開閉レバー

- 開閉レバーの周辺にご飯粒や米粒などの異物が入ったときは竹串などで取り除く
- ※外蓋の開閉が出来なくなることがあります。

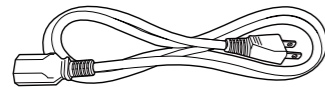
プラグ差込み口

- 乾いた柔らかい布でふく

操作部

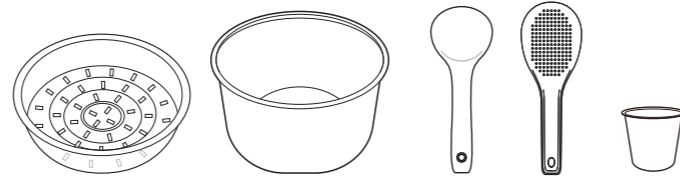
- 乾いた柔らかい布でふく

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

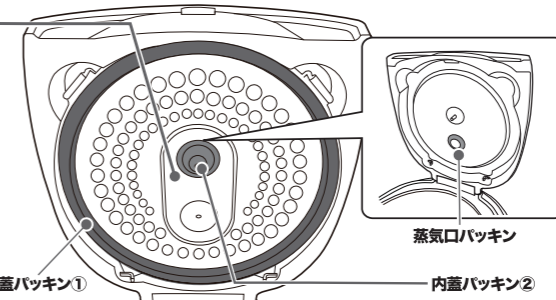
内側

内釜

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、上手く保温ができなくなります。

※内釜パッキン①は取り外せません。



外蓋・蒸気口

- 外蓋をしっかり持ち、固く絞った柔らかい布でふく。外蓋の内側についたおねばやご飯粒をきれいに拭き取る。
- ※蒸気口パッキンは取り外せません。

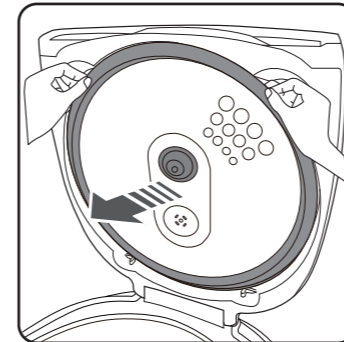
加熱板

- 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と、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

内釜と蒸気口キャップのはずし方・つけ方



▼外しかた

左右の内釜取っ手を引っ掛けて手前に引き出します。

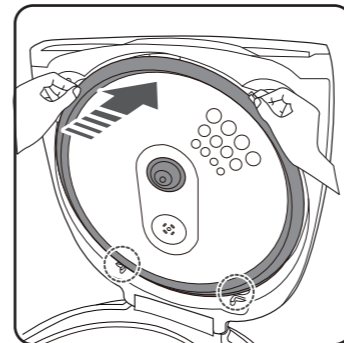


▼外しかた

蒸気口キャップと本体の隙間に手を入れて持ち上げる。

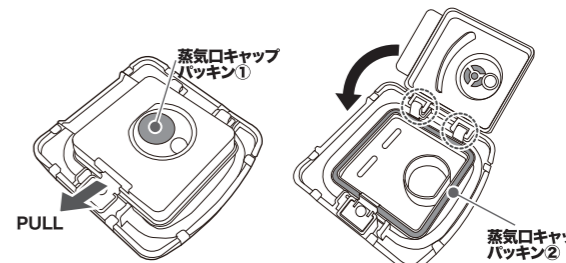
▼つけかた

蒸気口キャップの向きを確認して元の位置に押し込む。



▼つけかた

内釜の印の爪(2カ所)を外蓋のツメ差込み口に合わせ、左右の内釜取っ手を「カチッ」と音がするまで押し込む。



▼分解のしかた

ツメを引きながら開く。

▼組立てかた

印の2カ所をひっかけてから閉じる。

※蒸気口キャップパッキン②は取り外せません。

お手入れ方法

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10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
- 4.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

故障かなと思ったとき

症状	お調べいただくこと
炊飯	
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、ご飯のかたさかわります。 ・室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ・タイマー予約炊飯をすると、ご飯が柔らかくなる場合があります。 ・早炊きメニューで炊飯すると、ご飯がベタついたり、かたくなる場合があります。 →白米メニューでお試しください。 ・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。 ・なべ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。 ・お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えていませんか？ ・アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯しないでください。 ・ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯しないでください。 ・お湯(35度以上)で洗米や水加減をしないでください。 ・洗米後、長時間水に浸していませんか？ ・洗米後、ざる上げ放置していませんか？ ・ふたが確実に閉まっているか確認してください。 ・割れ米が多く混ざっていませんか？ ・最大炊飯量を超えて炊飯しないでください。 ・炊き上がった後、続けてすぐに炊飯しないでください。 ・お手入れを充分にしていますか？ ・具、雑穀を混ぜ込んで炊いていませんか？ ・調味料はよくかき混ぜてください。
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、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？ ・蒸気口キャップを誤った向きで取り付けしていませんか？ 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し込みましたか？ ・本体差し込み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。

故障かなと思ったとき

症状		お調べいただくこと
炊飯	外蓋と本体の間から大量の蒸気が漏れる	<ul style="list-style-type: none"> ・内蓋を落としたり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。 ・内蓋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。
保温	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においの原因になります。 ・電源プラグ・本体差込み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。
予約	保温ができない・経過時間が表示されない	<ul style="list-style-type: none"> ・電源プラグ・本体差込みプラグがゆるくなったり、外れていませんか？ ・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。
その他	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。 ・一時的に電源プラグ・本体差込みプラグの接触が悪く、炊飯が中断していませんか？→電源プラグ・本体差込みプラグをしっかり差し直して、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。

故障かなと思ったとき

症状		お調べいただくこと
その他	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。

仕様

定格	AC100V 50/60Hz
消費電力	860W
重量	約3.8kg
コード長さ	約115cm
外形寸法	約(W)28.1×(D)38.4×(H)25.3cm(ハンドル含む)
最大炊飯量(白米)	約1.8L(10合)
タイプ	マイコン式
内釜	アルミ、フッ素コーティング(厚み1.5mm)
メニュー	白米・早炊き・無洗米・玄米・おかゆ・スチーム・炊込み・雑穀米・再加熱
予約	1時間～24時間
保温	24時間
区分名	H
蒸発水量	25g
年間消費電力量	109.5kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量	300Wh
1時間あたりの保温時消費電力量	16Wh
1時間あたりの予約時消費電力量	0.6Wh
1時間あたりの待機時消費電力量	0.4Wh
動作環境	周囲温度 約0～35℃・周囲湿度 約20～80%(結露無きこと)

注記

- 本機は一升(10合)炊きに対応していますが、白米を炊飯するときは、7～8合までを推奨しています。お米の品種などによって多少異なりますが、最大炊飯量である一升を炊くと、お米の体積が増えてきたときにうまく対流しない部分ができ、炊きムラの原因になります。
- 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

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



長年ご使用の炊飯器の点検を!

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。

