

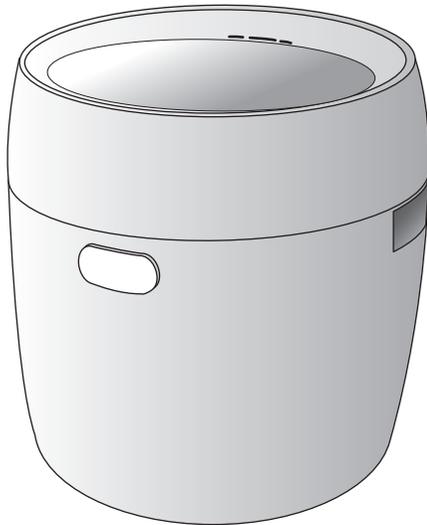


マイコン3合炊き炊飯器 GJH-M300

取扱説明書

もくじ

保証書付



家庭用

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。
思わぬ事故の原因になります。

- 安全上のご注意…………… ①～③
- メニューの一覧…………… ④
- 各部の名称…………… ⑤～⑥
- ごはんをおいしくするために…… ⑦
- ごはんを炊く準備…………… ⑧
- ごはんの炊きかた…………… ⑨
- 予約のしかた…………… ⑩
- メニューガイド…………… ⑪～⑫
- お手入れ…………… ⑬～⑭
- 故障かなと思ったら…………… ⑮～⑯
- 仕様…………… ⑰
- アフターサービスについて…………… ⑱
- 保証書…………… 裏表紙

この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

- ・このたびは弊社炊飯器をお買い上げいただきまして誠にありがとうございました。
ございました。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり正しく安全にお使
いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

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、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



警告

誤った取り扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取り扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

図記号の説明



禁止

禁止 (してはいけないこと) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制 (必ずすること) を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



警告

電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、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。



禁止

マグネットプラグに金属やごみを付着させない

感電やショート、発煙・発火の原因になります。



禁止

マグネットプラグをなめさせない

乳幼児が誤ってなめないようにしてください。感電やけがの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



ホコリをとる

電源プラグの刃にホコリが付いているときは、乾いた布でふき取る
火災の原因になります。



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電やけがの原因になります。



根元まで差し込む

電源プラグは、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。



プラグを抜く

使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

感電やけがをすることがあります。



電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く

感電やショートして発火の原因になります。



交流100V

電源は交流100Vで使用し、コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない

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。

警告



分解・修理・改造をしない

分解禁止

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



異常・故障時には、直ちに使用を中止して電源プラグを抜く

プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。

[異常・故障例]

- 使用中、電源プラグやコード・本体が異常に熱くなる。
- 煙が出たりこげくさい臭いがする。
- 本体や内釜が変形している。
- 本体の一部が割れたり、ゆるみ・がたつきがある。



蒸気口に顔や手を近づけない

接触禁止

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してください。



すき間からピンや針金など、異物を入れない

禁止

感電や異常動作して、けがの原因になります。



子供だけで使用したり、幼児の手の届く所で使わない

禁止

感電やけが、やけどの原因になります。



本体を水につけたり、水をかけたりしない

水滴れ禁止

ショート・感電の原因になります。



不安定な場所や、熱に弱いテーブルなどで使わない

禁止

じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上でも使わないでください。熱で変形・変色や火災の原因になります。



取扱説明書に記載以外の用途には使わない

禁止

蒸気や内容物がふき出して、やけどやけがの原因になります。

[してはいけない調理例]

- ポリ袋などに食材を入れて加熱する。
- 煮豆などふきこぼれやすい料理。
- カレー、シチューなど。
- クッキングシート、アルミホイルラップなどを使用する料理。



炊飯中は絶対にふたを開けたり移動しない

禁止

やけどの原因になります。

注意



水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

禁止

感電や漏電の原因になります。



専用の電源コード以外は使用しない 専用コードを他の機器に使用しない

禁止

故障や発火の原因になります。



壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使わない

禁止

熱や蒸気で変形・変色、火災の原因になります。

※壁や家具から30cm以上離してください。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注意してください。



専用の内釜以外は使用しない

禁止

過熱や異常動作の原因になります。

⚠ 注意



お手入れは本体が冷えてから行う
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。



接触禁止

使用中や使用直後は高温部に
ふれない
やけどの原因になります。



接触禁止

本体を持ち運ぶときに開閉ボタン
に触れない
ふたが開き、けがなどの原因になります。

使用上のご注意

- 初めて使うときや長期間保管していたときは、内釜や内ぶたを水洗いして十分に乾燥させてください。
- 本体と内釜の間に絶対水をいれないでください。
- 内釜の外側や熱板、温度センサーに付いた米粒や異物は、必ず取り除いてください。
うまく炊けなかったり、故障の原因になります。
- 炊飯中、本体にふきんなどをかけたり、物を置かないでください。
変形や変色、故障の原因になります。
- 内釜を直火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどで使用しないでください。
- 空炊きしないでください。
- 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。本体や本体の周りは清潔にしてご使用ください。
虫などが入って故障した場合は、有償修理になります。
- 内釜のフッ素加工を長持ちさせるために
 - ・泡立て器や金属製の用具など固いものを使用しない。
 - ・食器類を入れるなど炊飯器以外の目的で使わない。
 - ・白米・無洗米以外を保温しない。
 - ・酢を使用しない。(すしめしなど)
 - ・調味料を使ったときは、すぐに洗う。
 - ・固いスポンジやたわしなどで洗わない。
 - ・食器乾燥機や食器洗浄機を使わない。
 - ・洗米しない。(洗米は別の容器で行う。)
- 内釜は、ご使用にともない色むらができたり、はがれることがありますが性能や衛生上問題ありません。
気になる場合は、部品としてご購入いただけます。(お買い上げの販売店にご注文ください。)

必ず、守って
ください



メニューの一覧

メニュー	米	水位目盛	炊飯容量 (カップ数)	炊き上がりまでの時間 (目安)
省エネ	白米	省エネ	1~3	32分~39分
白米	白米	白米	1~3	39分~45分
早炊き	白米	早炊き	1~3	32分~37分
おかゆ	白米	おかゆ	0.5~1	1時間
玄米	玄米	玄米	1~2	1時間3分~1時間13分
炊込み	白米	白米	1~2	52分~1時間6分

※炊き上がりまでの時間は、室温23℃、水温23℃での目安時間です。

※時間は、お米の種類・量・室温・水温・水加減などで変わります。

※0.5カップの炊飯もできますが、少しかために炊き上がります。(おかゆは除く)

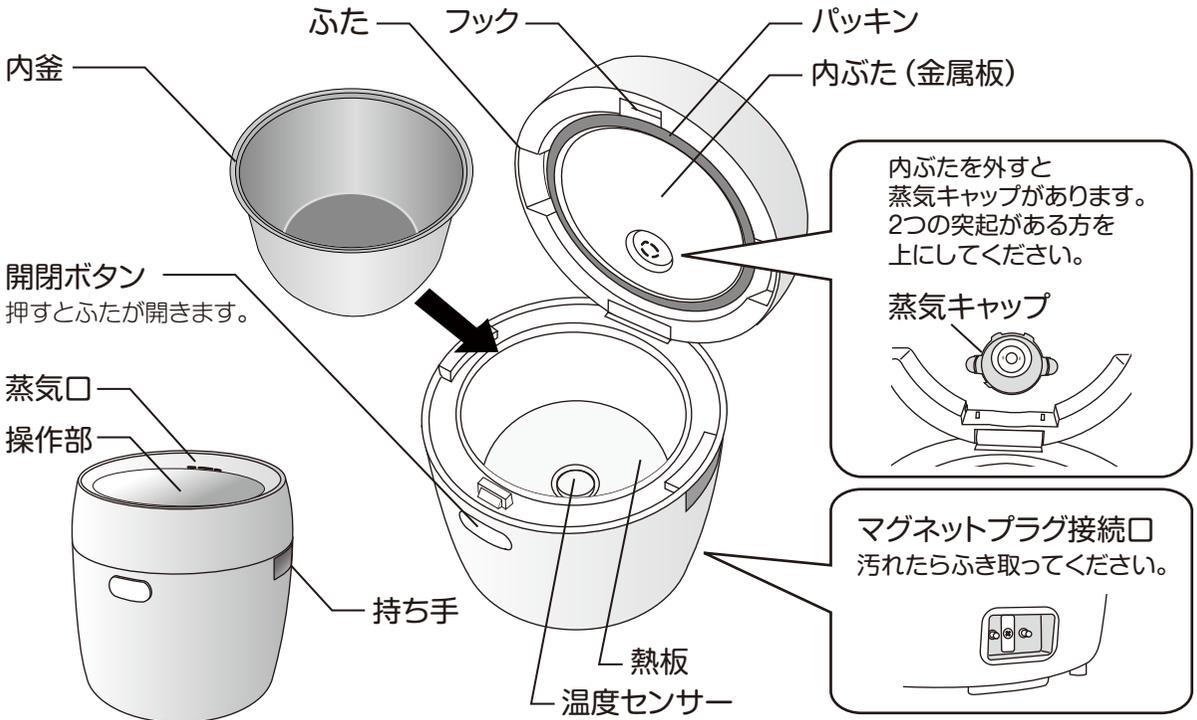
※おこわ(P11参照)の水加減は「白米」の水位目盛にして、炊飯量は2合までにしてください。市販の具材を使うときは、箱などの記載の内容に従ってください。

アドバイス

●省エネ	<ul style="list-style-type: none"> 消費電力を抑えて炊き上げます。少しかために炊き上がります。 ごはんがかたく感じるときは、あらかじめお米を水に浸してください。
●白米	<ul style="list-style-type: none"> 白米に雑穀米や麦を混ぜるときは、白米の分量の10%以下にしてください。「白米」メニューにして、白米の水位目盛に合わせます。雑穀米や麦のパッケージに混ぜる量や水加減の記述がある場合は、その内容に従ってください。 3分づきの場合は、「玄米」メニューで炊飯して、水加減は玄米水位より少なめにします。5~7分づきの場合は、「白米」メニューで炊飯して、水加減は白米の水位より少し多めにします。
●早炊き	<ul style="list-style-type: none"> 白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
●おかゆ	<ul style="list-style-type: none"> 具を入れるときは、米の重さの30~50%が適量です。 具は小さく切って、米の上へのせ、混ぜないでください。 煮えにくい具は少なめにしてください。 青菜類は、あらかじめゆでておき、炊き上がってから加えます。
●玄米	<ul style="list-style-type: none"> 白米を混ぜると、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 玄米が白米より多いときは、「玄米」メニューを選んでください。 玄米と白米が同量、または玄米が少ないときは、「白米」メニューを選んでください。このとき、玄米は2~3時間つけおきして、水加減を多めにしておいてください。
●炊込み	<ul style="list-style-type: none"> 具を入れて炊くときは、1カップに対して70g以下にしてください。 炊き込みの最大炊飯量は、2合までです。

各部の名称

本体



注意 内釜の外側や熱板、温度センサーに米粒や異物につかないようにしてください。うまく炊けない原因になります。

付属品



計量カップ



しゃもじ

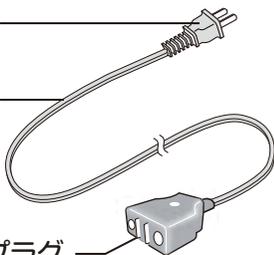
電源コード

付属の専用電源コード以外は、使用しないでください。

電源プラグ

電源コード

マグネットプラグ

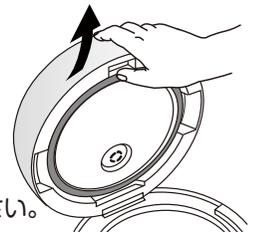


初めてご使用になるときは
内釜、内ぶた、しゃもじを洗ってください。

内ぶたの外しかた

フックを押し上げ、
浮き上がったふたを
持ち上げてください。

※無理な力をかけないでください。

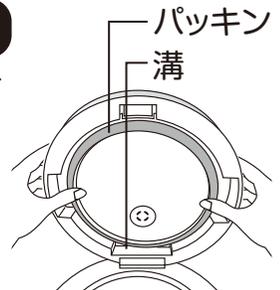


内ぶたの付けかた

中央下の溝に合わせ
全体をふたに押し
付けるように
します。

※パッキンのある面を
表側にしてください。

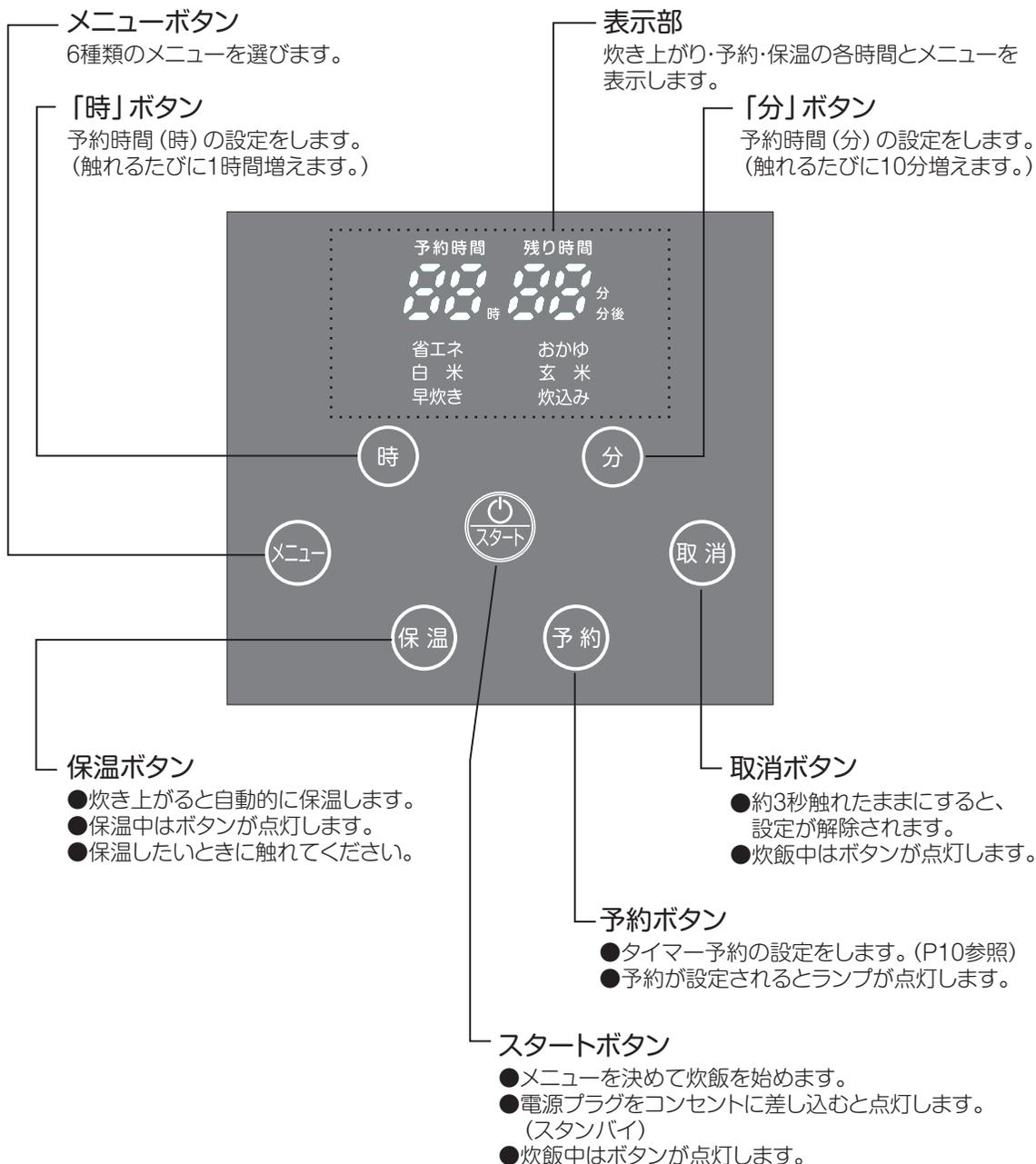
※蒸気キャップを確実に取り付けないと
内ぶたが取り付けられません。



各部の名称

操作部

※電源プラグをコンセントに差し込んだときはスタンバイ状態となり
スタートボタンのみが点灯します。スタートボタンに触れると全ボタンが点灯します。



ボタンの操作

本体の操作ボタンはタッチセンサー式です。指の腹でしっかり触れてください。

ごはんをおいしくするために



お米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 粒がそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。



保管のしかた

- 涼しくて風通しのよい場所。
- 虫の予防にタカのツメなど入れる。



計量のしかた

付属の計量カップで正確にはかってください。

※計量米びつではかると誤差が生じることがあります。



洗米のしかた

- ① 1回目は、多めの水で手早く混ぜて捨ててください。
※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 水のない状態で、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。)



指を立てかき混ぜる 手のひらで押し付けない

[無洗米の洗米]

- 無洗米の1粒ずつが水になじむよう底からよくかき混ぜます。
- 水を入れて白く濁るときは、1~2回水を入れ替えすすいでください。



水加減

- お米の種類やお好みで水加減してください。
 - ・新米→水位目盛より少なめに
 - ・古米→水位目盛より少し多めに
- 必ず内釜を水平に置いて、内釜の内側の目盛に水位を合わせてください。(メニューに合わせてください。)
- 白米に雑穀米や麦を混ぜた場合は白米の水位目盛に合わせてます。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。



炊き上がり後

できるだけ早くほぐしましょう。余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。



保温中

- とくどきほぐしてください。少量のときは内釜の中央に盛りましょう。
- ※ 長時間の保温は避けてください。(保温時間は4時間が目安です。)



残ったごはん

残ったごはんは、長時間の保温はせず、ラップなどに包んで冷凍しましょう。食べる直前に電子レンジで温めます。



ご使用後は

ご使用後は、すぐにお手入れしてください。(P13、P14参照)
汚れを放置すると汚れが取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

ごはんを炊く準備

1 お米をはかる

付属の計量カップではかります。
すりきり一杯で1合(180mL)です。



2 お米を洗う

たっぷりの水で手早く洗います。

- ※フッ素加工を長持ちさせるため、別の容器で洗ってください。
- ※お湯(35℃以上)で洗ったり、水加減しないでください。
うまく炊けない原因になります。
- ※強い力で洗米しないでください。お米が割れたり内鍋の変形の原因になります。



3 水加減する

内釜を水平に置き、内釜の内側の目盛に水位を合わせます。

- お米の分量を確かめて、炊きたいメニューの目盛に合わせてください。
- 水量を調節するときは、半目盛以内で加減してください。
- お米を水に浸しておく必要はありません。(炊飯時には、吸水時間が含まれています。)

4 内釜を本体にセットする

- ①内釜の外側に付いた水滴や米粒などがあつたら、ふき取ってください。
- ②内ぶたを確実に取り付けて、内釜を本体にセットしてください。
- ③ふたを閉じます。

※蒸気キャップは確実に組立て、しっかりと奥まで押し込んでください。
うまく炊けなかったり、水分がふたにたまって、ふたを開けた時こぼれることがあります。

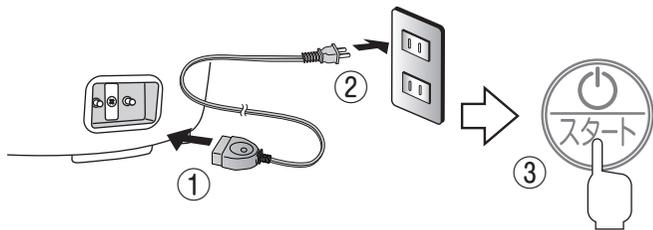


注意

本体と内釜の間に絶対水を入れないでください。

5 電源コードを接続する

- ①本体にマグネットプラグを接続します。
- ②電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。
- ③操作部に「スタート」ボタンが点灯(スタンバイ)しますので、「スタート」ボタンに触れて操作部を表示させてください。



※操作部が表示されてから約10秒間何もしないと、「スタート」ボタンの点灯(スタンバイ)に戻ります。

ごはんの炊きかた

1 メニューを選ぶ

「メニュー」ボタンに触れて、炊きたいメニューを選びます。

- 「メニュー」ボタンに触れるたびにメニューが切り換わります。

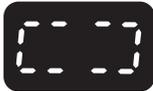


選択したメニューが点滅します

2 炊飯する

「スタート」ボタンに触れることで炊飯が始まります。

- ※「スタート」ボタンに約3秒以上触れ続けると、スタンバイ状態に戻ります。
- ※炊飯を停止させたいときは「取消」ボタンに約3秒触れ続けてください。



炊飯中の表示

- むらしに入ると、炊き上がりまでの残り時間を表示します。おかゆは最初から表示します。

3 ごはんをほぐす

炊き上がるとブザーが5回鳴り、保温に切り換わります。すぐにごはんをほぐしてください。

- ※ほぐさないと、ごはんが固まったり、べたついたりします。
- ※ほぐすときは、やけどをしないよう内釜をミトンを使い押さえてください。
- ※ふたを開けるときの、ふたに顔など近づけたりしないでください。ふたに当たってけがをする恐れがあります。
- ※ふたからこぼれた水は、ふきんなどでふきとってください。

[保温について] ※おいしく召し上がっていただくため、長時間の保温は避けてください。

- 12時間まで保温できます。
- 保温中は、「保温」ボタンが点灯して、経過時間を表示します。保温が停止すると「スタート」ボタンの点灯(スタンバイ)になります。
- ※保温を停止させたいときは「取消」ボタンに約3秒触れ続けてください。
- ※保温を取り消したり、電源プラグを抜いた後は、ごはんを入れたまま放置しないでください。(腐敗やにおいの原因になります。)
- ※次のようなものは保温しないでください。
 - ・しゃもじを入れたまま
 - ・冷めたごはん
 - ・炊き込みごはん
 - ・おかゆ



4 使用後 ※早めに内釜と内ふたなどをお手入れしてください。(P13、14参照)

使用後は電源プラグをコンセントから抜いてください。



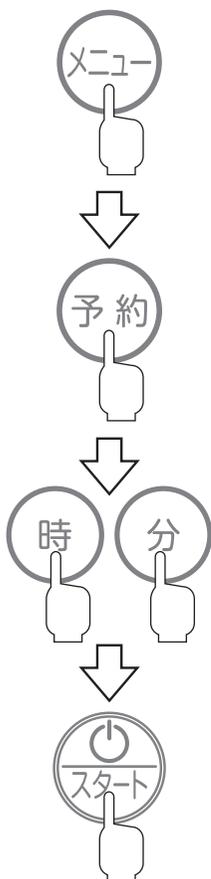
やけどにご注意ください。

- 蒸気口に顔を近づけたり手を触れないでください。
- 乳幼児の手の届くところで使わないでください。



予約のしかた

1 炊き上がり時間を設定する



- ①4ページを参照してメニューを選びます。
- ②「予約」ボタンに触れます。
※「予約」ボタンに触れた後でも、「メニュー」ボタンに触れるとメニューを選び直せます。
- ③予約時間を設定します。設定時間は表示部に点滅します。
※時間…「時」ボタンに触れます。触れるたびに1時間増えます。
※分…「分」ボタンに触れます。触れるたびに10分増えます。
- ④「スタート」ボタンに触れると予約運転を始め、予約時間表示が点灯にかわります。

予約設定範囲：2時間～12時間

炊飯

2 ごはんをほぐす

炊き上がるとブザーが5回鳴り保温に切り換ります。
すぐにご飯をほぐしてください。

【お知らせ】

- ※タイマーは時刻表示(時計)ではありません。炊き上がりまでの時間を表示します。
- ※予約は2時間未満の設定はできません。
- ※炊き込みなど具や調味料が入るメニューは、予約炊飯をしないでください。
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。
- ※タイマーは12時間まで設定できますが、夏場は8時間以内の設定をしてください。
長時間の予約設定は、腐敗の原因になります。
- ※操作を間違えたときや予約を取り消すときは、「取消」ボタンに約3秒触れ続けてください。

メニューガイド1

[五目ごはん (炊込み)]

●材料 (2~3人分)

白米	2カップ	
ごぼう	20g	
干しいたけ	2枚	
油あげ	1/2枚	
こんにゃく	20g	
にんじん	20g	
鶏もも肉	40g	
調味料	しょうゆ	大さじ1
	酒	大さじ1
	塩	小さじ1/2
だし汁	約470mL	

※お好みで、のりやみつ葉を用意してください。

●下ごしらえ

- ごぼう : ささがきにして水でさらしアクを抜いておきます。
干しいたけ : もどして石づきを取って細切りにします。
こんにゃく : 湯通しして細切りにします。
にんじん : せん切りにします。
鶏もも肉 : 細かく切ります。

●手順

- ①内釜に洗ったお米と調味料を入れ、白米の水位「2」までだし汁を入れます。
- ②軽く混ぜて、下ごしらえした材料をお米の上にのせます。
- ③炊飯メニューを「炊込み」にして「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ④炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けてみつ葉やのりなどを飾ります。

[赤飯 (おこわ)]

●材料 (2~3人分)

もち米	2カップ
あずき	50g
ごま塩	少々



おこわや炊き込みは保温しないで早めにお召し上がりください。

※食べきれないときは、冷凍してください。

●下ごしらえ

- ①あずきを洗って鍋に入れ、あずきの5倍の水を入れて火にかけます。
- ②煮立ったらお湯を捨て、再び5倍量の水を入れ強火で固めにゆでます。
- ③あずきとゆで汁を分けて、ゆで汁をお玉ですくい落しながら空気に触れさせ、手早く冷まします。

●手順

- ①内釜に洗ったもち米を入れ、冷ましたあずきのゆで汁をエコの水位「2」まで入れます。
- ②もち米の上にあずきをのせます。
- ③炊飯メニューを「白米」にして「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ④炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けてごま塩をふりかけます。

- ・具を入れて炊くときは、1カップに対して70g以下にしてください。具の量が多すぎると加熱不足になることがあります。
- ・炊き込み・おこわの最大炊飯量は、2合までです。
- ・水分の出る具を入れるとやわらかくなり、水分を吸う具を入れると固めに炊き上がります。お好みで水加減してください。

メニューガイド2

[玄米ごはん]

●材料 (4人分) 玄米2カップ

●手順

- ①内釜に洗った玄米を入れ、玄米の水位「2」まで水を入れます。
- ②炊飯メニューを「玄米」にして「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ③炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けます。

玄米の洗いかた

- 玄米は乾燥しているため最初に洗う時の水を最も吸収します。できるだけきれいな水を使いましょう。
- 玄米の胚芽が取れない程度に玄米同士をこすり付けて、玄米表面に傷を付けるように3～4回洗米を繰り返します。玄米をざるに入れて、ざるにこすり付けてもよいでしょう。玄米の表面に小さな傷が入ることで水分が浸透しやすくなり、炊き上がりが柔らかくなります。
- 塩をひとつまみ入れて炊くと味や食感がよくなります。

・具を入れて炊くときは、あずき・黒豆・ちりめんじゃこ・栗など固い材料と合わせてください。
・調味料が多く入れると、うまく炊けないことがあります。
・玄米を2～3時間浸水させると、よりやわらかく炊き上がります。

[白がゆ]

●材料 (3人分) 白米 (無洗米) 0.5カップ

●手順

- ①内釜に洗ったお米を入れ、おかゆの水位「1」または「0.5」まで入れます。
- ②炊飯メニューを「おかゆ」にして「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ③炊き上がったら、軽く混ぜて茶碗に盛り、お好みで塩や梅干しなどを加えます。

[七草がゆ]

●材料 (3人分) 白米 (無洗米) 0.5カップ、七草50g

●下ごしらえ

- ①お好みの七草を2～3種類選び、50gくらい用意します。
- ②水を入れた鍋に塩をひとつまみ入れて沸騰させ、七草をさっとゆでます。
- ③固くしぼって細かく刻んでおきます。

●手順

- ①内釜に洗ったお米を入れ、おかゆの水位「0.5」まで入れます。
- ②炊飯メニューを「おかゆ」にして「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ③炊き上がったら、塩と七草を加え軽く混ぜて茶碗に盛ります。

おかゆを保温しないでください。時間がたつとのり状になります。

お手入れ

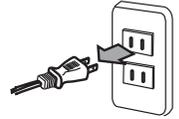
汚れたらすぐにお手入れしてください。

1 電源プラグをコンセントから抜く



注意

使用直後は、内釜やふたなどが熱くなっています。
お手入れは充分冷えたことを確認してから行ってください。



2 お手入れをする



注意

お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

内釜・内ぶた・しゃもじ

※ご使用ごとに洗ってください。

やわらかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。

パッキンは、固くしぼったやわらかい布でふいてください。

※玄米や炊き込みごはんを炊くと汚れが多く付きます。

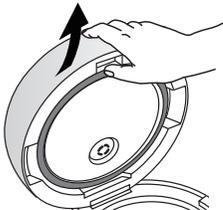
その際は、ぬるま湯に浸けてから洗うようにしましょう。



内ぶたの外しかた

フックの下を押し上げ、浮き上がったふたを持ち上げてください。

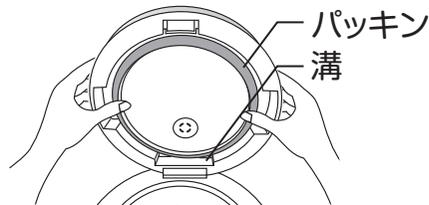
※無理な力をかけないでください。



内ぶたの付けかた

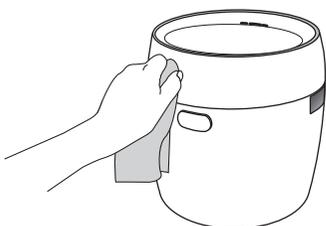
中央下の溝に合わせ、全体をふたに押し付けるようにします。

※パッキンのある面を表側にしてください。



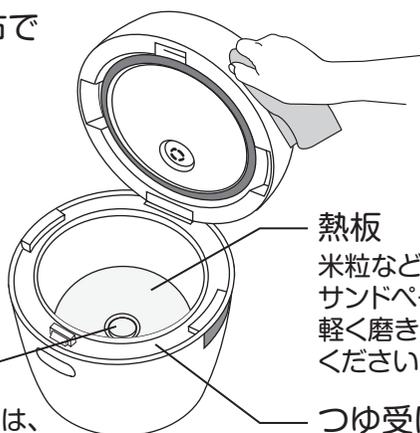
本体・熱板・温度センサー

固くしぼったやわらかい布でふいてください。



温度センサー

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。



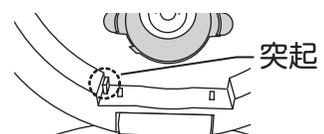
熱板

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。

つゆ受け

たまった水はすぐふき取ってください。

蒸気キャップを正しく取り付けると、突起が引っ込み内ぶたを取り付けることができます。
※突起は完全に隠れた状態にはなりません



お手入れ

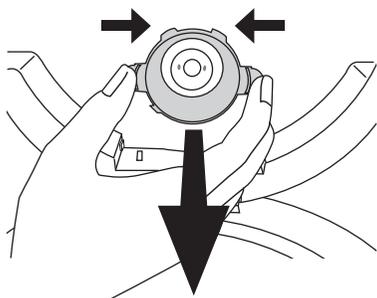
汚れたらすぐにお手入れしてください。

蒸気キャップ

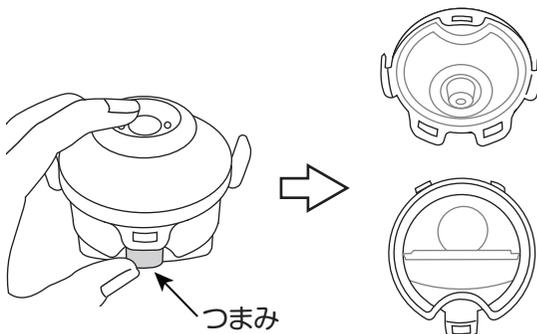
※ふたを開け、内ぶたを取り外してからお手入れしてください。
※ご使用ごとに洗ってください。

外しかた

①左右のつまみを押しながら
手前に引っ張ってください。

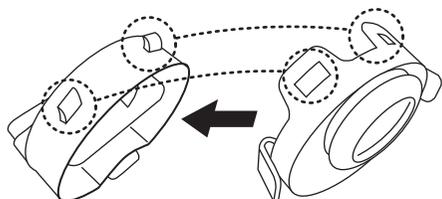


②下のつまみを
押し開けてください。

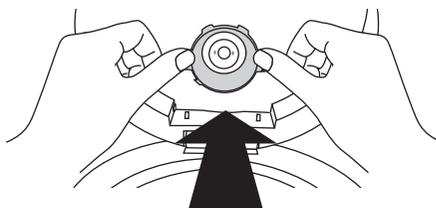


取り付けかた

①2つの突起と穴を合わせて、
押し閉めてください。

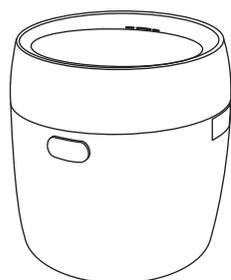


②2つの突起がある方を上にして、
ふたに押しではめ込んでください。



電源コード・接続口

かわいたやわらかい布で汚れをふき取ってください。汚れの放置は発熱の原因になります。



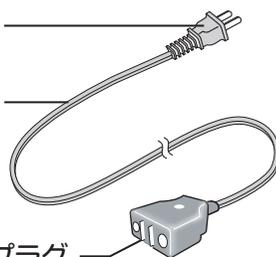
マグネットプラグ接続口



電源プラグ

電源コード

マグネットプラグ



故障かな?と思ったら

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

ご確認ください

炊飯できない

- 電源プラグはコンセントにしっかりと差し込まれていますか。
- マグネットプラグが本体の接続口にしっかりと差し込まれていますか。
- 保温していませんか。(「保温」ボタンが点灯)
→「取消」ボタンに約3秒触れ続けて「保温」ボタンを消灯してから、再度「スタート」ボタンに触れてください。
- 「スタート」ボタンに触れましたか。
→「スタート」ボタンに触れて、 の表示をご確認ください。

かたい
芯がある
生煮えになる
やわらかい

- お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。
→計量米びつでは誤差が生じることがあります。
- 水平な場所で水位合わせをしましたか。
→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。
- 蒸気キャップを正しくつけていますか。
- 蒸気キャップ、内釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- 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。
- 「省エネ」や「早炊き」では、炊き上がりがべたついたり固くなることがあります。
→「白米」をお試しください。
- 内釜や内ふたが変形していませんか。
- 炊き上がったごはんをよくほぐしましたか。
→炊き上がったごひんは、よくほぐしてください。
- アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか。

焦げる

- 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。
- 蒸気キャップ、内釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- 内釜や内ふたが変形していませんか。
- 無洗米は、おこげができてやすくなります。
→気になる場合は、無洗米を軽くすすいでください。

ごはんの表面が
凸凹になる

- 炊飯中の熱対流によって、表面が凸凹になることがあります。
- 内釜や内ふたが変形していませんか。

ふきこぼれる

- お米と水の量を間違えていませんか。
- 内釜や内ふたが変形していませんか。
- 蒸気キャップを正しく付けていますか。
- 蒸気キャップ、内釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- おかゆを炊くときに「おかゆ」以外のメニューを選んでいませんか。

蒸気口以外から
蒸気もれる

- 蒸気キャップを正しく付けていますか。
- 内釜や内ふたが変形していませんか。
- 蒸気キャップ、内釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。

仕上がり

炊飯中

故障かな?と思ったら2

こんなとき

ご確認ください

保温

乾燥する

- 蒸気キャップを正しく付けていますか。
- 蒸気キャップ、内釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。→取り除いてください。
- 長時間の保温をしていませんか。
- 少量のごはんを保温していませんか。
(少量のときは内釜の中央にごはんを盛ってください。)

変色する
におう

- 洗米加減によって、残ったぬか分がにおいの原因になることがあります。→十分に洗米してください。
- 蒸気キャップを正しく付けていますか。
- 蒸気キャップ、内釜、内ふたが汚れていませんか。
- 長時間の保温をしていませんか。
- 炊き上がってから、すぐにほくしましたか。
- 冷めたごはんを保温しませんでしたか。
- 少量のごはんを保温していませんか。
- 炊き込みごはんを炊いた後は、においが残ることがあります。→念入りに内釜や内ふたを洗ってください。
- 保温機能を使わずにごはんを放置していませんか。
- 炊飯・保温の後に充分お手入れしていますか。お手入れ不足や室温、ふたの開閉度合い、米の種類、洗米方法などで雑菌が繁殖しやすくなり、においが発生することがあります。

ベタつく

- 炊き上がってから、すぐにほくしましたか。
- 保温を取り消した後も、ごはんを入れたままにしていますか。
- 冷めたごはんを保温しませんでしたか。
- 保温機能を使わずにごはんを放置していませんか。

予約

予約時刻に
炊けない

- 停電がありませんでしたか。
- 予約操作の最後に「スタート」ボタンに触れましたか。
- 予約設定後に「取消」ボタンに触れませんでしたか。→予約設定後に「予約」ボタンが点灯していることを必ず確認してください。

音

炊飯中(保温中)
に音がする

- 「カチカチ」音は、マイコンが火力調節している音で異常ではありません。
- 「ジュッジュ」「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。

上記の点検または処置をしても異常がなおらなかつたり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

仕様

定 格	AC100V 50/60Hz 350W
寸 法	(約) 幅220×奥行213×高さ230(mm)
質 量	(約) 2.3kg
コード長	(約) 1.0m
最大炊飯量(白米)	0.54L (3合)
区 分 名	E
蒸 発 水 量	16.0g
年間消費電力	36.0kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力	91.1Wh
1時間当たりの保温時消費電力	91.1Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力	0Wh
1時間当たりの待機時消費電力	0Wh

- 特定地域(高い山・厳寒地)においては所定の性能が確保できないことがあります。
- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米で「省エネ」メニューでの電力量です。
1時間当たりの保温時消費電力は、白米での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化します。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回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、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。

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買い上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき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。
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は、絶対にしないでください。

感電やけがの恐れがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後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。

■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

お客様ご相談窓口

ダイヤル  0570-019-700

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間 10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

- Eメールでのご相談も受け付けております。
その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前
お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

Eメールでのご相談は

info_a@yamazen.co.jp

個人情報のお取扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。