



コンパクトクッカー YCJ-S025

取扱説明書

保証書付

もくじ



- 安全上のご注意…………… ①～②
- 使用上のご注意…………… ③
- 各部の名称…………… ④
- ごはんをおいしくするために…… ⑤
- ごはんを炊く準備…………… ⑥
- ごはんの炊きかた…………… ⑦
- 蒸し調理…………… ⑧
- お手入れ…………… ⑨
- 故障かなと思ったら…………… ⑩
- 仕様…………… ⑪
- アフターサービスについて…… ⑫
- 保証書…………… 裏表紙

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。

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、弊社コンパクトクッカー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



分解禁止

分解・修理・改造をしない

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。



水濡れ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

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。



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。



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。



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・やけどの原因になります。



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。



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。



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。

警告



プラグを
抜く

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

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、ゆらみ・がたつきがある。



接触禁止

蒸気口に顔や手を近づけない

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してください。



禁止

不安定な場所や、熱に弱いテーブルなどで使わない

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。



禁止

すき間からピンや針金など、異物を入れない

感電や異常動作して、けがの原因になります。



禁止

子供だけで使用したり、幼児の手の届く所で使わない

感電やけが、やけどの原因になります。

注意



禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



禁止

専用の内釜以外は使用しない

過熱や異常動作の原因になります。



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。



禁止

壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使わない

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。



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。

使用上のご注意

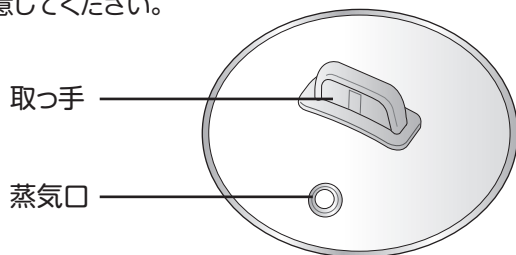
- 初めて使うときや長期間保管していたときは、内釜やふたを水洗いして、十分に乾燥させてください。(P9参照)
- 本体と内釜の間に絶対水を入れないでください。
- 内釜の外側や熱板、サーモスタットに付いた米粒や異物は、必ず取り除いてください。うまく炊けなかったり、故障の原因になります。
- 調理中、本体にふきんなどをかけたり、物を置かないでください。変形や変色、故障の原因になります。
- 内釜を直火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどで使用しないでください。
- 空炊きしないでください。
- 内釜のフッ素加工を長持ちさせるために
 - ・泡立て器や金属製の用具など固いものを使用しない。
 - ・食器類を入れるなど調理以外の目的で使わない。
 - ・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。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。)
- 移動の際には電源プラグをコンセントから抜き、本体の取っ手を持ってください。
- 保温機能はありません。



各部の名称

ふた

ガラス製のため取り扱いに
注意してください。



ふたの取り扱いについて次のことに
注意してください。

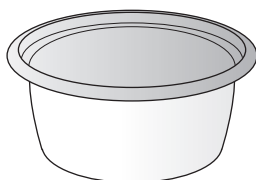
- ぶつかけたり落としたりしない
- 傷をつけない
- 内釜からずらさない
- 直火に当てない
- オープンでは使用しない
- 急激に冷やさない

急激な温度変化、傷つき、強い衝撃が
加わると、破損する原因になります。

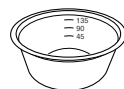
内釜

⚠ 注意

内釜の外側や熱板、サーモ
スタットに米粒や異物がつか
ないようにしてください。



付属品

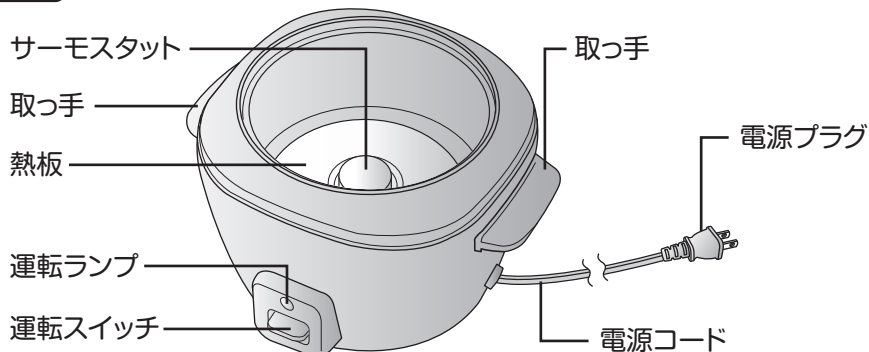


計量カップ



しゃもじ

本体



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。



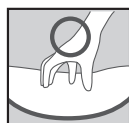
計量のしかた

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回水を入れ替えるすいでください。



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。
- 白米に雑穀米や麦を混ぜた場合は合わせた量の水位目盛に合わせてください。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。



残ったごはん

残ったごはんは、内釜から取り出して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。(P9参照)
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。

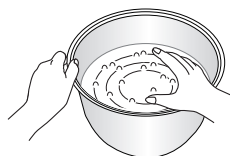
炊飯量：白米0.5合～1.5合



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。



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。

- ※お米の量に合わせて、目盛まで水を入れてください。
- その後、約30分水に浸して吸水させてください。

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内釜を左右に振りながら入れ、サーモスタットに均一に接触するようにセットしてください。
- ③ふたをしてください。

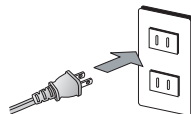


注意

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

電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。

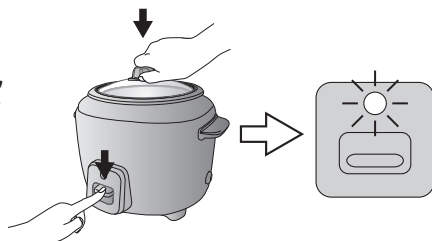


ごはんを炊く

1 炊飯する

ふたを押さえながら運転スイッチを押し下げると、運転ランプが点灯して炊飯が始まります。

※炊飯を停止させたいときは、運転スイッチを上げてください。



10分蒸らす

炊き上がり時間 1.5合：約25～30分
1合：約20～25分
0.5合：約15～20分

※炊飯量や室温・水温で炊飯時間は異なります。

炊き上がると、運転スイッチが上がって運転ランプが消灯します。

ふたを開けずに約10分蒸らしてください。

2 ごはんをほぐす

※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。

※ふたを開けるときは、ふたに顔など近づけたりしないでください。

※ふたからこぼれた水は、ふきんなどでふき取ってください。



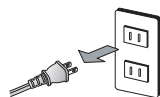
やけどにご注意ください。

- 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。



3 使用後

使用後は、電源プラグをコンセントから抜いて、早めに内釜やふたなどをお手入れしてください。(P9参照)

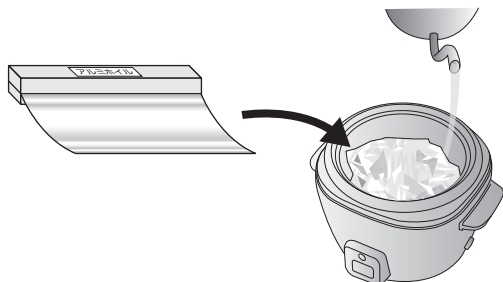


ごはんを入れたまま放置しないでください。腐敗やにおいの原因になります。

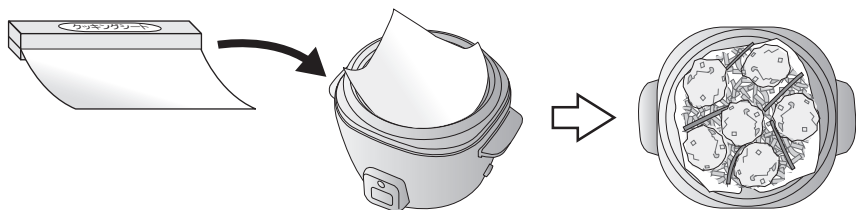
蒸し調理

野菜やしゅうまい、中華まんなどを蒸すことができます。

- 1 内釜を本体にセットし、アルミホイルを軽く固めて内釜の底に置き、水を注ぐ

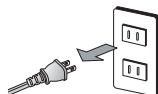
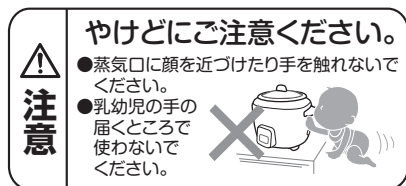


- 2 アルミホイルの上にクッキングシートを置き、その上に食材を並べる



- 3 ふたをして、P7「炊飯する」を参考に運転を開始する

- 4 使用後は、電源プラグをコンセントから抜く



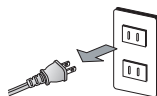
お手入れ

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



使用直後は、内釜やふたなどが熱くなっています。
お手入れは十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

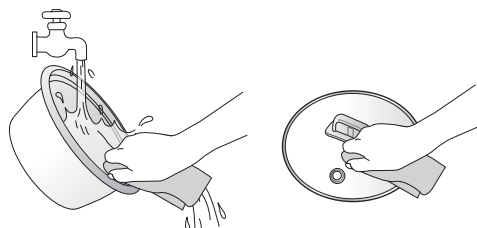


お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

内釜・ふた・しゃもじ

※ご使用ごとに、お手入れしてください。

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、よくすすいで乾燥させてください。

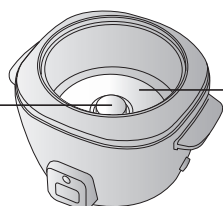


本体・熱板・サーモスタット

水に浸して固くしぼったやわらかい布でふいてください。

サーモスタット

米粒や異物がつまっているときは、竹く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。

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

調理できない

- 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。
- 運転スイッチを押し下げましたか。
→運転ランプの点灯をご確認ください。

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。
- 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。
- 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。
- お米の種類や保存期間、保存方法により、炊き上がりが異なります。
- 内釜が変形していませんか。
- 炊き上がったごはんを蒸らしてから、よくほぐしましたか。
→炊き上がったごはんは、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) を使いませんか。
- お米を水に吸水させてから炊飯しましたか。
→お米を30分程度水に浸してから炊飯してください。(P6参照)

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。
- 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。
- 内釜が変形していませんか。
- 無洗米は、おこげができません。
→気になる場合は、無洗米を軽くすすいでください。

炊飯中

ふきこぼれる

- お米と水の量を間違えていませんか。
- 内釜が変形していませんか。
- 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。

音

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。

上記の点検または処置をしても異常がなおらなかったり、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 200W
寸 法	(約) 幅200×奥行172×高さ172(mm)
質 量	(約) 0.9kg
コード長	(約) 1.0m
最大炊飯量	0.27L (1.5合)

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「お買い上げ日」「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。感電やけがのおそれがあります。

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り扱い・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

個人情報のお取り扱いについて

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。