

無印良品 IH ジャー炊飯器保証書 持込修理

形名	M-RC10D										
★お客様様	お名前	ふりがな									
	ご住所	〒□□□-□□□□									
	電話	市外					市内			番号	
保証期間	本体1年 内なべ内面フッ素樹脂加工3年					★お買い上げ日 □□年□□月□□日から					
★ご販売店	住所・店名										
	電話										

株式会社 良品計画
〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3
お客様室でんわ 03-3989-5200
土日を除く 10:00～17:00

本書は、取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載内容にそった正しいご使用のもとで、保証期間中に故障した場合に、本書記載内容にそって無料修理をさせていただくことをお約束するものです。

保証期間中に故障が発生したときは、本書と商品をご持参のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

★印欄に記入がないときは無効です。本書をお受け取りの際は必ず記入をご確認ください。また、本書は再発行しませんが紛失しないように大切に保管してください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
- (イ) 誤ったご使用や不当な修理・改造で生じた故障、損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の落下や輸送などで生じた故障、損傷。
 - (ハ) 火災、天災地変（地震、風水害、落雷など）、塩害、虫害、ガス害、異常電圧で生じた故障、損傷。
 - (ニ) 本書のご提示がない場合。
 - (ホ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句が書きかえられた場合。
 - (ヘ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障、損傷。
 - (ト) ご使用による容器の汚れ、キズ。

※ この保証書は、本書に明示した期間、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保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

- (チ) 下記の使い方をした場合の内なべ内面フッ素樹脂加工のふくれ、はがれなど。
- ・ 金属製のおたま、スプーン、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
 - ・ 内なべのお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した場合。
 - ・ 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーを使った場合。
 - ・ 内なべの中で酢を使った場合。
 - ・ 白米以外（みそ汁、カレー汁等の汁物や炊込みご飯など）の保温をした場合。
 - ・ お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
 - ・ その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。

2. 出張修理を行った場合には出張に要する実費を申し受けます。
3. 修理のため取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
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. ご転居またはご贈答品などで、お買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、東芝家電修理ご相談センターへご相談ください。

修理メモ	修理年月日	修 理 内 容	担当
年 月 日			
年 月 日			

- ・ 保証書にご記入いただいたお客様の住所・氏名などの個人情報、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
- ・ 修理のために、当社から修理委託している保守会社などに必要なお客様の個人情報を預託する場合がございますが、個人情報保護法および当社と同様の個人情報保護規程を遵守させますので、ご了承ください。

販売元
株式会社 良品計画
〒170-8424 東京都豊島区東池袋4-26-3
お客様室でんわ 03-3989-5200
土日を除く 10:00～17:00

供給元
東芝ホームアプライアンス株式会社
リビング機器事業部
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-2-15（東芝昌平坂ビル）

無印良品



IHジャー炊飯器・1.0L 家庭用
形名 M-RC10D

取扱説明書

お料理メニュー付

- お買い上げありがとうございました。
- ご使用の前に、この取扱説明書を必ずお読みのうえ正しくお使いください。
- この取扱説明書は必ず保管してください。

もくじ

安全上のご注意	1 ～ 3
お願い	3
おいしいご飯のコツ	4
各部のなまえ	5 ～ 6
準備のしかた	7
炊きたいものと設定	8
炊飯範囲と炊飯時間の目安	
時計の合わせかた	8
ご飯の炊きかた	9 ～ 10
予約炊飯のしかた	11 ～ 12
保温のしかた	13
お料理メニュー	13 ～ 16
お手入れ	17 ～ 18
故障かな？と思ったとき	19 ～ 20
停電したとき	20
こんな表示が出たとき	21
仕様	21
保証とアフターサービス	22
保証書	23

保証書付 裏表紙にあります

安全上のご注意

必ずお守りください

商品および取扱説明書には、お使いになるかたや他の人への危害と財産の損害を未然に防ぎ、安全に正しくお使いいただくために、重要な内容を記載しています。次の内容（表示・図記号）をよく理解してから本文をお読みになり、記載事項をお守りください。

表示の説明



警告

「取り扱いを誤った場合、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・ペットなど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。



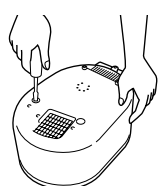
警告



分解禁止

分解・修理・改造をしない

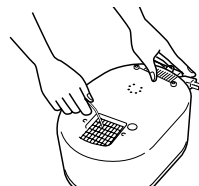
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。



禁止

吸・排気口やすきまにピンや針金などの金属物など、異物を入れない

感電・けがの原因になります。



交流100Vのコンセントを単独で使う

電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う

交流 100V 以外で使ったり、コンセントを他の器具と同時に使ったり、延長コードを使うと火災・感電の原因になります。



水ぬれ禁止

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。本体内部に水が入った場合は、お買い上げの販売店または、東芝家電修理ご相談センターにご相談ください。



使用禁止

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

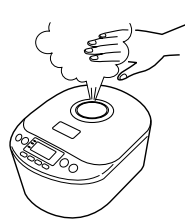
感電・ショート・発火の原因になります。



接触禁止

蒸気口に手や顔を近づけない

やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさせないようご注意ください。また、炊飯中は蒸気口から高温の蒸気が出ますので注意してください。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがの原因になります。



禁止

炊飯中はふたを開けない

やけどの原因になります。

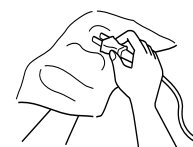
（警告つづき）



ほこりを取る

電源プラグの刃および刃の取付面にほこり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。



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。



無理な扱い禁止

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、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

コードが破損し、火災・感電の原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電やけがの原因になります。



注意



プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに先端の電源プラグを持って引き抜く

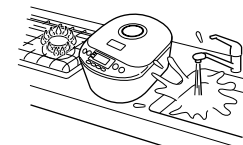
感電やショートして発火することがあります。



禁止

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、本体の変形や火災の原因になります。



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

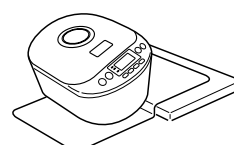
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。お手入れのときも電源プラグをコンセントから抜いてください。



禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない

火災の原因になります。



禁止

専用の内なべ以外は使わない

過熱・異常動作の原因になります。



禁止

壁や家具などの近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変形・変色の原因になります。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。



禁止

炊飯中は本体を持ち運ばない

外ぶたが開いて、やけどやふきこぼれの原因になります。



医師と相談する

心臓用ペースメーカーをお使いのかたは、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。



プラグを持って行う

コードを巻き取るときは電源プラグを持って行う

電源プラグがあたってけがをすることがあります。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、高温部（フレンジヒータ・内ぶた・蒸気口・内なべ・放熱板など）にふれない

やけどの原因になります。



冷えてから行う

お手入れは本体が冷えてから行う

高温部にふれると、やけどの原因になります。とくに蒸気口は、蒸気があつたり、中に熱い湯がたまっていたりしてやけどをするおそれがあります。

（つづく）

安全上のご注意 (つづき)

注意

禁止 本体を持ち運ぶときは、フックボタンにふれない
外ぶたが開いてけがや、やけどの原因になります。また、炊飯直後などは蒸気口から出る蒸気に注意してください。

禁止 磁力線が出ているので、磁気に弱い物を近づけない
キャッシュカード、自動改札定期券、カセットテープなどの記憶が消えることがあります。また、雑音が入ることがありますので、ラジオ、テレビ、無線機、インターホンなどに影響のないところまで離して使ってください。

お願い

次のような場所で使わないでください
故障や、変形・変色の原因になります。
●吸・排気口をふさぐようなところ。
（壁から10cm以内の場所、紙・布・アルミ箔・じゅうたん・ビニール袋などの上）
●傾いているところ。
●直射日光があたるところ。
●油などが飛び散るところ。
●蒸気がこもるところ。

水滴、異物は必ずふきとってください
内なべの外面やなべ温度センサー・ふた温度センサー・内ぶたパッキンなどに異物がついたままですと、うまくご飯が炊けなかったり、故障の原因になります。

みそ汁、カレー汁などの汁物は保温しないでください
白米以外の保温はしないでください
ふきこぼれたり、内なべが腐食するおそれがあります。

内なべは次のことを守り大切にお使いください

内なべのフッ素樹脂加工に、はがれやふくれが生じる原因になります。

- スプーンや食器などかたいものを入れない。また、食器の洗いおけとして使わない。
- 金属たわし・ナイロンたわし・クレンザーなどで洗わない。
- 白米以外（炊込みご飯など）は保温しない。
- 調味料を使った場合は保温せず、すぐに洗う。
- 内なべの中で酢を使わない。
- たたいたり、こすったりしない。
- 泡立て器などでお米を洗わない。
- 付属のしゃもじを使う。
- 金属製のおたまやスプーンなどのかたいものを使わない。
- お米に混じっている異物（石など）を取りのぞいてからお米を洗う。

ご使用にともない樹脂面に色ムラができることがあります。衛生上には影響ありません。安心してお使いください。

おいしいご飯のコツ



1 お米を選ぶ

- 割れ米が少なく、つやと透明感のあるお米を選ぶ。
- 精米してから、2週間以内を目安に使って！
- 密閉して冷暗所で保存。



2 お米を正しく計る

- 計量は、付属のカップ（180ml）で！
- 料理用の計量カップ（200ml）は使わない。
- 計量米びつでは、誤差がでることがあります。



3 水が澄むまで、手早く洗う

- ヌカくさくなるので、ゆっくり洗ったり、お湯を使って洗わない。
- 無洗米は、水を入れたらお米と水がなじむように、2～3回底からよくかき混ぜてください。こげの原因となりますので、白く濁るときは1～2回水を入れかえてすすぐことをおすすめします。



4 水を選んで、正しく水加減する

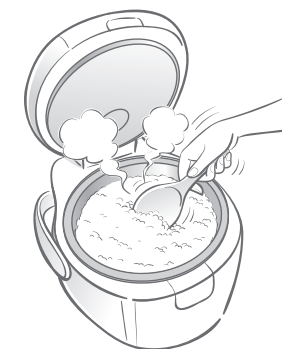
- 水温は30℃以下、夏場はなるべく冷水を使う。
- 黄変やべちゃつきの原因になるので、pH9以上のアルカリ水は使わない。
- 水平なところで、メニューに合った水位目盛に合わせる。
- お米の種類やお好みにより水の量を調整してください。調整する場合は、1カップあたり10ml以内を目安にしてください。水の量が少なすぎるとうまく炊けなかったり、多すぎるとふきこぼれて故障の原因になることがあります。

お米の種類	水加減
新米	目盛より少なめ
古米・夏場米（梅雨どき以降）・麦ご飯	目盛より多め
胚芽米	目盛どおり

- 炊飯キーを押すと自動で浸しますので、あらかじめ浸す必要はありません。長く浸すとこげやすくなります。

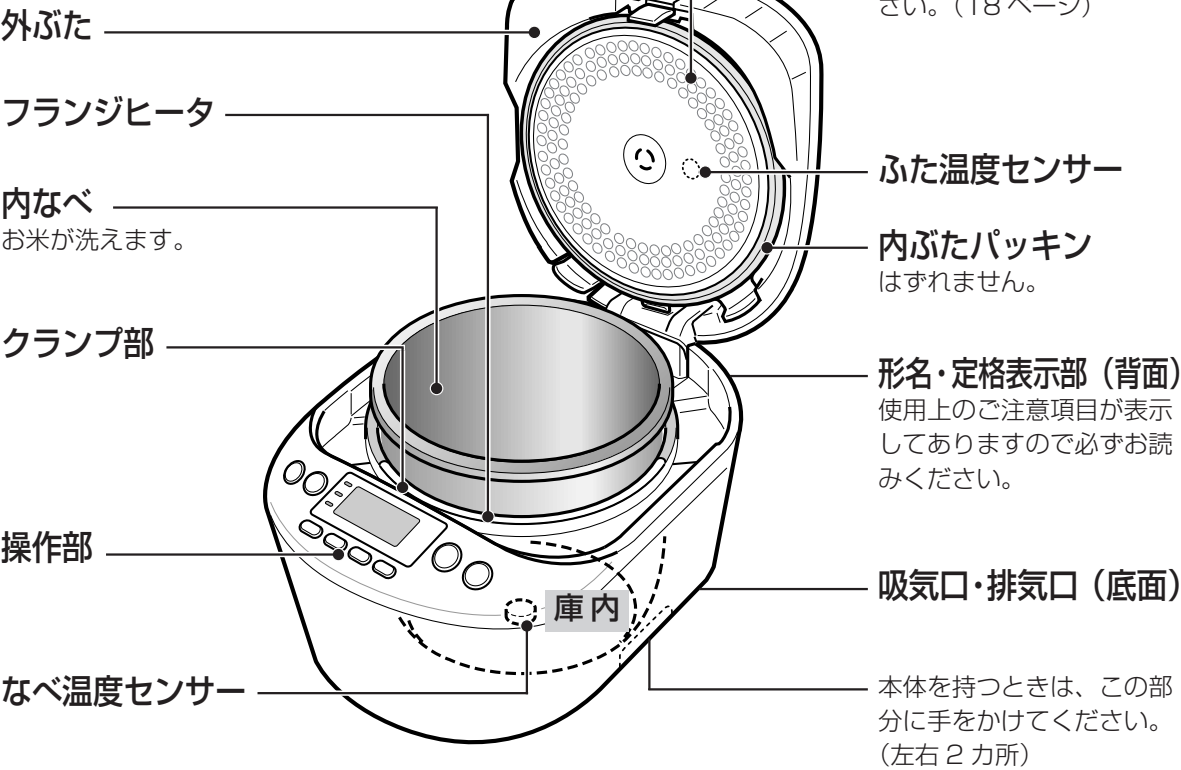
5 炊きあがったら、すぐほぐす

- 余分な水分をとばして、ふっくらおいしく。
- 保温中もときどきほぐす。
- ご飯が少なくなったら、中央によせる。
- 保温は24時間までにしてください。



各部のなまえ

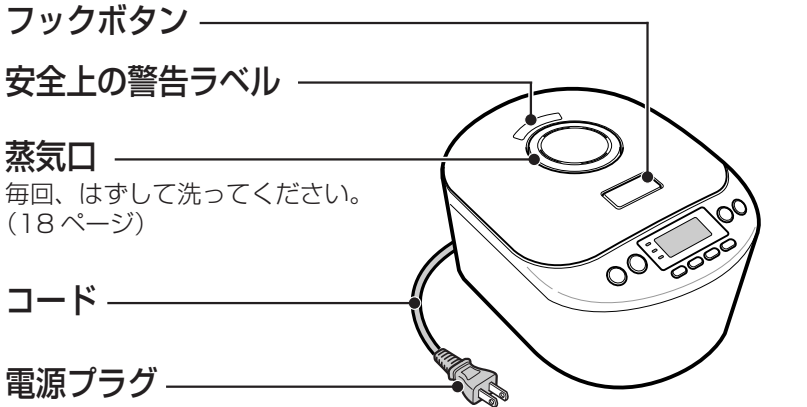
本 体



付属品

計量カップ
(約 180ml 約 1 合)

しゃもじ

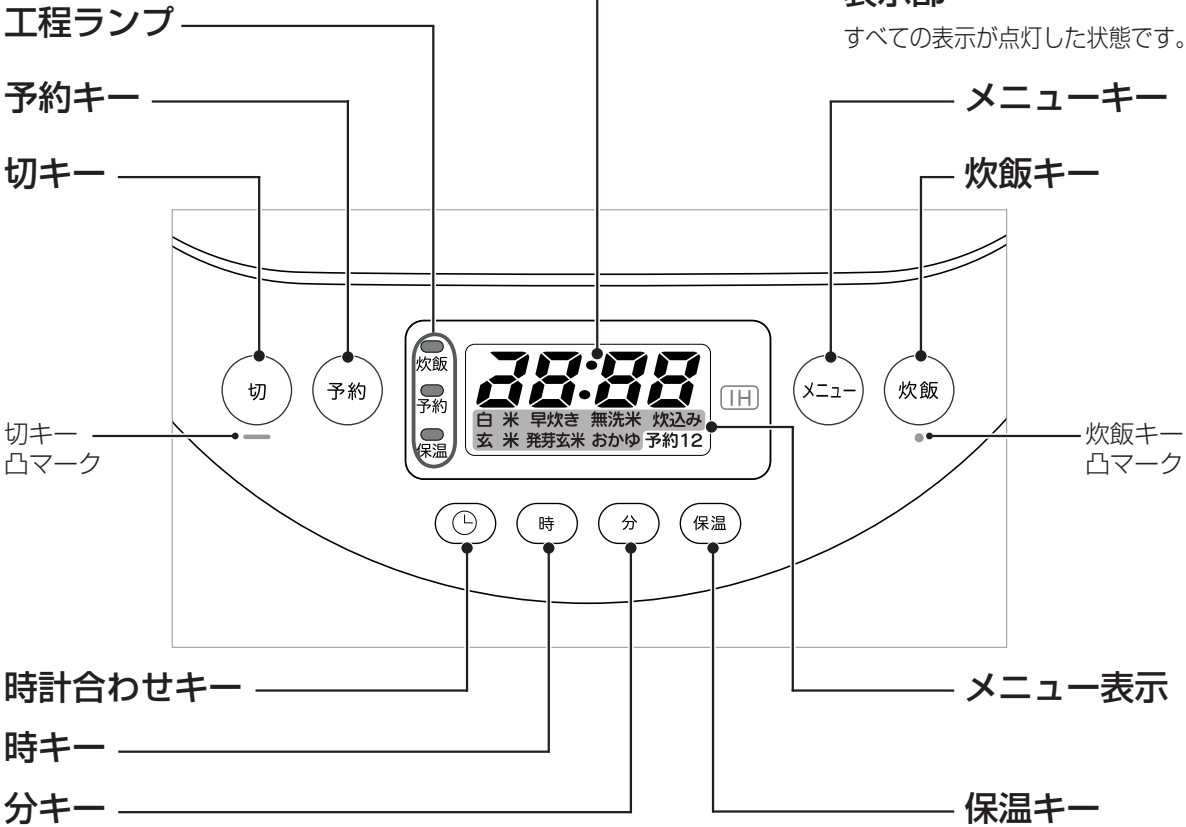


内なべの取り出しかた

内なべを取り出すときは、矢印で示している凹み部分から手をかけてください。

5

操作部



ランプと表示について

炊飯・予約・保温の工程ランプが付いています。この取扱説明書で、ランプと表示を右のように表しています。

	〔点灯〕	〔点滅〕	〔消灯〕
炊飯	●	●	○
予約	●	●	○
保温	●	●	○
白米	●	●	○

本体内部に内蔵されているリチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かすために使われます。

蒸気口のはずしかた

①内ぶたを手前に引っ張り、はずす。

②外ぶたの内側から蒸気口の先端を押し出す。

6

準備のしかた

基本的な手順

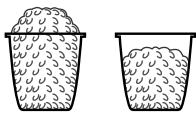
1 付属の計量カップでお米を計る

- 付属の計量カップすりきり 1 カップで約 180ml (約 1 合) です。
- 料理用の計量カップ (200ml) や計量米びつでは、誤差がでることがあります。

【良い例】



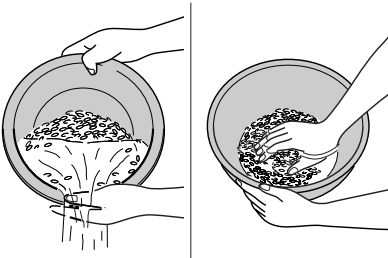
【悪い例】



2 水が澄むまで手早く、お米を洗う

- ①最初にたっぷりの水を加えてさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。
- ②「とぐ」と「水で洗い流す」を、水が澄むまでくり返す。

【内なべでお米が洗えます】



お願い

- 泡立て器などでお米を洗わないでください。

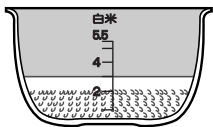
3 炊きたいメニューに合った水位目盛で水加減をする

炊きたいものと設定 8 ページ

- お米は平らにならし、水平な場所で水加減をしてください。
- メニューやカップ数に合った水加減をしてください。お米の種類やお好みにより、水の量を調整してください。

水加減 4 ページ

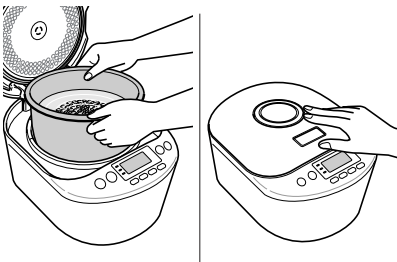
【3 カップの白米を炊く例】



4 内なべを本体に入れて外ぶたを閉める

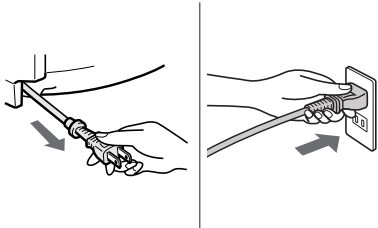
- 内なべの外側・なべ温度センサー・ふた温度センサー・内ぶたに付いた水滴や異物などをきれいにふきとってください。
- 内ぶたと蒸気口が付いていることを必ず確認してください。とくに内ぶたは、確実に取り付けしていないと外ぶたが閉まりません。

内ぶたの取り付けかた ... 18 ページ



5 電源プラグをコンセントに差し込む

- 本体から電源プラグを引き出すときは、赤印以上は引き出さないでください。
- コードを巻き取るときは、電源プラグを手で持って軽く引いてから戻します。コードがねじれているときは、ねじれを直してから巻き取ってください。



6 表示部の時計が、現在時刻と合っていることを確認する

時計の合わせかた 8 ページ

炊きたいものと設定 炊飯範囲と炊飯時間の目安

電圧 100V / 室温 20℃ / 水温 18℃ の場合の炊飯時間の目安です。
炊飯時間は電圧 / 室温 / 水加減などによって変わります。

炊きたいもの	水位目盛	メニュー	炊飯範囲	炊飯時間の目安
白米	白米	白米	1 ~ 5.5 カップ	43 ~ 51 分
無洗米	無洗米	無洗米	1 ~ 5.5 カップ	52 ~ 60 分
白米のすしめし	白米すし	白米	1 ~ 5.5 カップ	42 ~ 50 分
無洗米のすしめし	無洗米すし	無洗米	1 ~ 5.5 カップ	47 ~ 55 分
炊込みご飯	白米 / 無洗米	炊込み	1 ~ 4 カップ	45 ~ 50 分
おこわ	おこわ	炊込み	2 ~ 4 カップ	46 ~ 50 分
玄米	玄米	玄米	1 ~ 4 カップ	108 ~ 116 分
玄米 (具入り)	玄米	玄米	1 ~ 3 カップ	108 ~ 114 分
発芽玄米	白米	発芽玄米	1 ~ 4 カップ	51 ~ 62 分
全がゆ	おかゆ 全	おかゆ	0.5 ~ 1.5 カップ	56 ~ 60 分
全がゆ (具入り)	おかゆ 全	おかゆ	0.5 ~ 1 カップ	56 ~ 58 分
五分かゆ	おかゆ 5 分	おかゆ	0.5 ~ 1 カップ	52 ~ 60 分
五分かゆ (具入り)	おかゆ 5 分	おかゆ	0.5 カップ	52 ~ 58 分
白米 (早炊きで)	白米 / 無洗米	早炊き	1 ~ 5.5 カップ	22 ~ 32 分

- <早炊き> は時間の短縮を優先させているため、ご飯が少しかためになったり、やや水っぽい炊きあがりになることがあります。あらかじめお米を浸したり、保温になってからもしばらくむらしておく、かたさや水っぽさがやわらぎます。

時計の合わせかた

時計は 24 時間表示です。
夜 12 時は 0:00、昼 12 時は 12:00 に合わせます。

例：午後 1 時 10 分に合わせたいとき (13:10 に合わせます)

お知らせ

操作	1 を押す		● 時計表示が点滅し、時計合わせモードになります。	● 炊飯中・保温中・予約中は、時計合わせはできません。 ● 電源プラグをコンセントに入れないと、時計合わせはできません。 ● 時計表示が点滅している間は、時計が動きません。時計合わせキーを押して時計合わせを完了してください。 ● 時キー操作中、0 時には ♪ ピロロ、12 時には ♪ ピロロ・ピロロと音がします。 分キー操作中、00 分には ♪ ピロロ、10 分ごとに ♪ ピーと音がします。
	2 で時刻を合わせる		● 時計表示は点滅のままです。 ● 押したまましていると早送りになります。	
	3 を押して完了		● 時計合わせが完了して、時計が動き始めます。	

ご飯の炊きかた

メニューを選んで炊飯します。

炊きたいものと設定 8 ページ

各メニューの詳しい作りかた ... 14～16 ページ

例：〈無洗米〉を炊きたいとき

操作	1 メニュー で〈無洗米〉を選ぶ 炊飯 予約 保温 8:00 IH 白米 早炊き 無洗米 炊込み 玄米 発芽玄米 おかゆ ◆メニュー表示 炊飯 予約 保温 IH 白米 早炊き 無洗米 炊込み 玄米 発芽玄米 おかゆ	●【炊飯ランプ】と選択した【メニュー表示】が点滅します。 ●メニューキーを押すたびに、左のように【メニュー表示】が点滅し、選択が変わります。
	2 炊飯 を押して、炊飯を開始 ◆むらし中は… 炊飯 予約 保温 15 IH 無洗米 ●【炊飯ランプ】が点灯します。 ●むらし中は【炊飯ランプ】が点滅し、炊きあがりまでの残時間〔分〕を表示します。(6～15分)	
炊きあがり	炊きあがると「♪ピー」音が5回鳴り、自動で保温になる すぐにご飯全体をよくほぐす ●【保温ランプ】が点灯し、保温経過時間を表示します。 〔h〕：時間を表す ●保温は24時間までにしてください。	

使用後は 切キーを押して、電源プラグを抜く

水位について

- 炊きたいものによって、合わせる水位目盛が異なります。(8 ページ)
- かため、やわらかめのご飯を炊きたいときは、1 カップあたり 10ml 以内を目安に水加減をしてください。水の量が少なすぎるとうまく炊けなかったり、多すぎるとふきこぼれることがあります。

お願い

- 玄米やもち米など白米・無洗米以外のお米を使ったり、おかゆや、具や調味料を入れた炊込みご飯などを〈早炊き〉しないでください。
- おかゆは長く保温しないでください。(のり状になります)
- 発芽玄米や炊込みご飯は保温しないでください。(におい・変色・内なべの腐食の原因になります)

無洗米を炊くとき

- お米に水を入れてだけでは、お米が水になじまず、うまく炊けないことがあります。ひと粒ひと粒が水になじむように2～3回、底からよくかき混ぜてください。
- 水を入れると白く濁ることがありますが、米のデンプン質でヌカではありません。そのまま炊くときついこげやふきこぼれ、炊きあがりが悪くなるなどの原因になります。白く濁るときは1～2回水を入れかえてすぐことをおすすめします。

雑穀類を混ぜて炊くとき

- 雑穀類を混ぜて炊くときは、メニューは〈発芽玄米〉、水位目盛はお使いのお米により「白米」または「無洗米」に合わせてください。
- 炊きかたは、お使いの雑穀類の説明書もご覧ください。
- 雑穀類を炊いた後はとくに蒸気口が汚れやすいので、必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜて炊くときは…

炊飯量は3カップまでにして、2～3時間浸して雑穀類がしずんでから炊飯してください。
蒸気口がつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがあります。

おかゆを炊くとき

- おかゆを炊く場合は〈おかゆ〉に合わせてください。
- 他のメニューを選ぶと、ふきこぼれたり、やけどの原因になることがあります。
- 「七草がゆ」など、青菜を入れる場合は、ゆでた青菜を炊きあがった後に加えてください。最初から入れると蒸気口がつまり、変形・破損の原因になることがあります。

予約炊飯のしかた

ご飯の炊きあがる時刻を予約します。
2通りの予約時刻を記憶することができるので、朝食用と夕食用などとして使い分けると予約時刻を合わせる手間が省けます。

例：〔予約 1〕に「午前 7 時 30 分に玄米が炊きあがる」予約をしたいとき

操作

1

現在時刻が正しいか確認する

時計の合わせかた 8 ページ

2

メニューを選ぶ

メニューの選びかた 9 ページ

3

予約で〔予約 1〕を選ぶ

4

時分で炊きあがり時刻を合わせる

5

炊飯を押して、予約が完了

炊きあがり

予約時刻になると「♪ピー」音が 5 回鳴り、自動で保温になる

コッ すぐにご飯全体をよくほぐす

使用後は

切キーを押して、電源プラグを抜く

- 前に設定した時刻を記憶しているため、前回と同じ予約時刻のときは、省略できます。
- 分キーは 10 分単位で進みます。
- 押したまましていると早送りになります。
- 時計は 24 時間表示です。

- 〔予約ランプ〕は点灯、〔炊飯ランプ〕は消灯します。

- 〔保温ランプ〕が点灯し、保温経過時間を表示します。〔h〕：時間を表す
- 保温は 24 時間までになしてください。

お知らせ

- 予約炊飯ではこげやすくなりますので、とくによく洗米してください。

予約できるメニューと時間について

- 予約時刻を設定するときに、予定時刻までの時間は右の表の範囲にしてください。予約時刻までの時間が短かすぎると、すぐに炊飯を始めます。
- 14 時間をこえる予約や、具や調味料の入ったメニュー、〈発芽玄米〉は予約しないでください。うまく炊けなかったり、腐敗の原因になります。
- 夏場など室温が高いときの予約は 8 時間までにしてください。腐敗の原因になります。

予約できるメニュー	予約可能な予約時刻までの時間
白米／無洗米	1 時間 10 分～ 14 時間
玄米	2 時間 ～ 14 時間
おかゆ	1 時間 15 分～ 14 時間

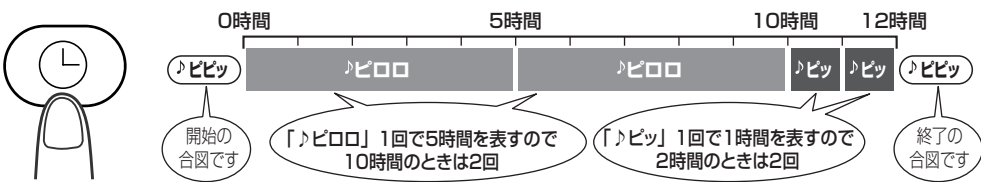
キーや表示について

- 炊飯が始まると〔炊飯ランプ〕が点灯します。
- 表示は炊きあがるまで、予約時刻を表示します。（室温や水温が低いなどの理由により炊きあがりが遅れたときは、炊きあがりまでの残時間を表示することがあります）
- 予約炊飯中に現在時刻を確認できます。時計合わせキーを押している間、表示は現在時刻になります。
- 操作を間違えたときや、予約を取り消したいときは、切キーを押してください。〈玄米〉〈おかゆ〉の予約時刻を設定しなおすときは、再度メニューも選びなおしてください。

予約時の音について

- 予約設定の途中で炊飯キーを押さないまましていると「♪ピッピッピッピッ」と警告音が鳴ります。炊飯キーを押して予約操作を完了してください。
- 時計合わせキーを押すと、炊きあがりまでの時間を音でお知らせします。（1 時間未満は 1 時間に切り上げます）

例）炊きあがりまで約 12 時間の場合



保温のしかた

ご飯を炊くと自動で保温になります。
保温は 24 時間までにしてください。
白米以外は保温しないでください。

中止した保温を再開したいとき

操作

保温

を押して、保温を開始

炊飯

予約

保温

白 米

0h

(IH)

- 【保温ランプ】が点灯し、保温経過時間を表示します。
〔h：時間を表す〕

保温を中止したいとき

操作

切

を押す

- 【保温ランプ】が消灯します。

お知らせ

- 保温中のべちゃつきを抑えるため、ときどきほぐしたり、乾燥を抑えるために少なくなったら中央によせると、よりおいしく食べられます。
- 時計合わせキーを押している間は、現在時刻を表示します。
- 内なべを取り出すと自動的に保温をやめます。

お願い

- しゃもじを入れたまま保温をしないでください。しゃもじのにおいがご飯にうつったり変色する原因になります。
- 保温経過時間の表示が点滅したら、すぐに保温を中止してください。保温を続けると、ご飯のべちゃつき・におい・変色の発生原因になります。(30 時間以上で表示が点滅)



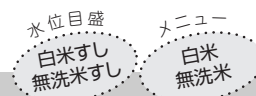
お料理メニュー



- このお料理メニューで使用しているカップは、付属の計量カップで約 180ml (約 1 合) です。
料理用の計量カップは 1 カップ 200ml で、付属の計量カップとは異なります。
- 大さじ 1 は 15ml、小さじ 1 は 5ml です。味付けなどは、お好みで加減してください。
- 記載の料理写真は、調理後盛りつけた状態のものです。
- 表示してあるエネルギーは、全体の 1/5 を 1 人分として計算したものです。
- 1kcal は約 4.2kJ (キロジュール) です。

炊飯範囲と炊飯時間の目安 …… 8 ページ

すしめし



ポイント

- 水のかわりに冷ました昆布だしを使うとうま味がプラスされます。
- ご飯が熱いうちに合わせ酢を混ぜると、合わせ酢がご飯によくしみ込みます。
- すし桶を使うとご飯の余分な水分を吸ってくれるため、ご飯がべちゃつきにくくなります。

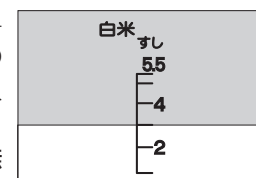
- 内なべの中で合わせ酢を混ぜないでください。(内なべの腐食の原因)
- 昆布などをなべ底にしないでください。

材料(4～5 人分) エネルギー(1 人分)約 320kcal

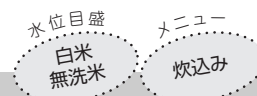
米…………… 3 カップ
合わせ酢
 酢 …… 大さじ 6
 砂糖 …… 大さじ 2 1/2
 塩 …… 小さじ 1 1/2

作りかた

- 1 米は水が澄むまで手早く洗い、「白米すし」の水位目盛 3 まで水を入れる。
無洗米を使うときは「無洗米すし」に合わせる。
- 2 メニューキーで〈白米〉を選び炊飯を押す。
無洗米を使うときは、〈無洗米〉を選択する。
- 3 合わせ酢を作る。
- 4 すし桶は酢水を含ませたふきんでふいておく。
保温になったらすぐにご飯をすし桶に移し、合わせ酢をまんべんなくかける。
- 5 合わせ酢とご飯を切るように混ぜる。よく混ぜたらうちわであおいでご飯の表面の水分をとばしてつやを出す。



五目ご飯



ポイント

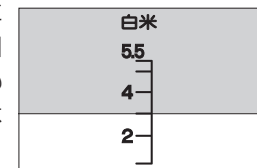
- 具の量は米 1 カップあたり 70g までにして、小さめに切り、米に混ぜないで米の上にリング状にのせます。
- 市販の料理集を参考にするときも、水加減は必ず内なべの水位目盛に合わせてください。
- 保温はしないでください。(におい、変色の原因)
- 予約炊飯はしないでください。(うまく炊けなかったり、腐敗の原因)
- 市販の料理集の材料配合で炊いたり、水以外のもの(トマトジュースなど)で炊いた場合は、うまく炊けないことがあります。

材料(4～5 人分) エネルギー(1 人分)約 387kcal

米…………… 3 カップ
にんじん…………… 60g
ゆでたけのこ…………… 60g
干しいたけ…………… 2 枚
鶏むね肉…………… 60g
油揚げ…………… 20g
酒…………… 大さじ 3
塩…………… 小さじ 1
しょうゆ…………… 大さじ 1
即席だしの素…………… 小さじ 1/2
しいたけのもどし汁

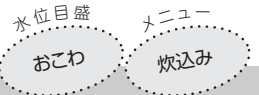
作りかた

- 1 米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に 30 分浸した後、ザルにあげて水気を切る。
- 2 干しいたけはもどしてせん切りに、油揚げは熱湯をかけてせん切りにする。にんじんはせん切りに、ゆでたけのこはうす切りに、鶏肉は細かく切る。
- 3 1 の米と A を内なべに入れ、「白米」の水位目盛 3 までしいたけのもどし汁と水を入れてよく混ぜ合わせる。
無洗米を使うときは「無洗米」に合わせる。
- 4 米の上に切った具をリング状にのせる。
- 5 メニューキーで〈炊込み〉を選び、炊飯を押す。
- 6 保温になったら全体をふんわりほぐす。



お料理メニュー

炊きおこわ



ポイント

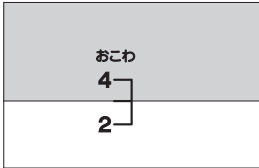
- 乾燥豆の量は米 1 カップあたり 30g までにして、米に混ぜないで米の上にリング状にのせます。
- 市販の料理集を参考にするときも、水加減は必ず内なべの水位目盛に合わせてください。
- ささげの煮汁はおたまですくい落として空気にふれさせると色鮮やかになります。

- 保温はしないでください。(におい、変色の原因)
- 予約炊飯はしないでください。(うまく炊けなかったり、腐敗の原因)
- 市販の料理集の材料配合で炊いたり、水以外のもので炊いた場合は、うまく炊けないことがあります。

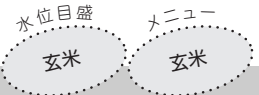
材料(4 ～ 5 人分) エネルギー(1 人分) 約 370kcal

もち米…………… 2 カップ
米(うるち米) …… 1 カップ
ささげ(またはあずき) …… 50g

作りかた

- 1 米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に 2 時間浸した後、ザルにあげて水気を切る。
- 2 ささげはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら湯を捨てる。新しい水で 7 ～ 8 分通りやわらかくなるまで煮て、ささげと煮汁に分けて冷ます。
- 3 1 の米と 2 の煮汁を内なべに入れ、「**おこわ**」の**水位目盛 3** まで水を入れてよく混ぜ合わせる。
- 4 米の上に煮たささげをリング状にのせる。
- 5 **メニュー**キーで〈**炊込み**〉を選び、**炊飯**を押す。
- 6 保温になったら全体をふんわりほぐす。

炊込み玄米ご飯



ポイント

- 炊飯時間が長いので、具を入れて炊く場合は根菜類などのかための材料を使うことをおすすめします。
- 具の量は米 1 カップあたり 70g までにして、小さめに切り、米に混ぜないで米の上にリング状にのせます。
- 玄米を使った炊込みご飯の場合は、メニューを〈玄米〉に合わせます。

- 保温はしないでください。(におい、変色の原因)
- 具を入れて炊くときは予約炊飯はしないでください。(うまく炊けなかったり、腐敗の原因)

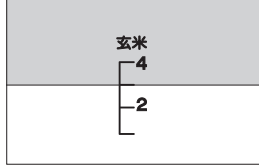
材料(4 ～ 5 人分) エネルギー(1 人分) 約 388kcal

玄米…………… 3 カップ
れんこん…………… 50g
ごぼう…………… 30g
ゆでたけのこ…………… 50g

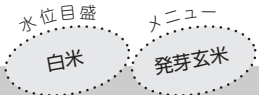
A

酒…………… 大さじ 1
塩…………… 小さじ 2/3
しょうゆ… 大さじ 1
みりん…………… 大さじ 1

作りかた

- 1 玄米はさっと洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
- 2 れんこんは皮をむいていちょう切り、ごぼうはさがきにし、共に水につけてアクを抜く。たけのこはうす切りにする。
- 3 1 の米と **A** を内なべに入れ、「**玄米**」の**水位目盛 3** まで水を入れてよく混ぜ合わせる。
- 4 米の上に切った具をリング状にのせる。
- 5 **メニュー**キーで〈**玄米**〉を選び、**炊飯**を押す。
- 6 保温になったら全体をふんわりほぐす。

発芽玄米ご飯



ポイント

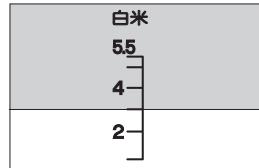
- 発芽玄米の計量も付属の計量カップを使います。
- 発芽玄米だけで炊くこともできます。その場合の水位目盛も「白米」に合わせます。

- 保温はしないでください。(におい、変色の原因)
- 予約炊飯はしないでください。(うまく炊けなかったり、腐敗の原因)

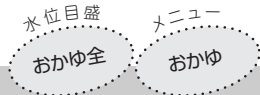
材料(4 ～ 5 人分) エネルギー(1 人分) 約 316kcal

米(白米) …… 2 カップ
発芽玄米…………… 1 カップ

作りかた

- 1 白米は水が澄むまで手早く洗い、発芽玄米を加えて軽くすすぐ。
- 2 「**白米**」の**水位目盛 3** まで水を入れる。
- 3 **メニュー**キーで〈**発芽玄米**〉を選び、**炊飯**を押す。
- 4 保温になったら全体をふんわりほぐす。

白がゆ(全がゆ)



ポイント

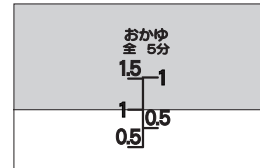
- 全がゆの場合はおかゆの「全」の水位目盛に、五分かゆの場合は「5 分」の水位目盛に合わせてください。(五分かゆは全がゆより水分の多いおかゆになります)
- 必ず白米で炊いてください。
- 米の質・水温・洗いかたなどによって、蒸気口からわずかに米汁が流れ出ることがあります。

- 保温はしないでください。(のり状になる)
- 青菜などを入れる場合は、ゆでた青菜を炊きあがった後に加えてください。
- 塩・しょうゆなどの味付けは炊きあがってからにしてください。最初から入るとうまく炊けないことがあります。
- 具を入れるときは、米 1 カップあたり 70g までにして、小さめに切り、米に混ぜないで米の上にリング状にのせます。

材料(4 ～ 5 人分) エネルギー(1 人分) 約 107kcal

米…………… 1 カップ
塩…………… 少々

作りかた

- 1 米は水が澄むまで手早く洗う。
- 2 「**おかゆ・全**」の**水位目盛 1** まで水を入れる。
- 3 **メニュー**キーで〈**おかゆ**〉を選び、**炊飯**を押す。
- 4 保温になったらお好みで塩を加えて軽く混ぜる。

お手入れ

汚れたまま使うと、においなどの原因になりますので、常に清潔にしてください。
とくに内ぶた・蒸気口は炊飯のたびにお手入れをしてください。

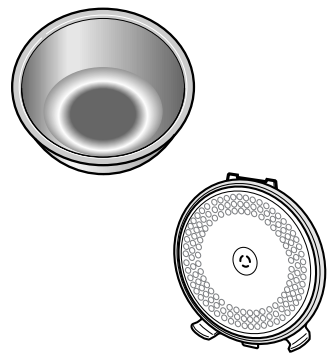
⚠ 注意

お手入れは、必ず電源プラグを
抜き、本体が冷めてから行う
(やけどの原因)

次のものは使わないでください
(変形・腐食・変色・ヒビ・傷の原因)

- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・シンナー・アルコール・クレンザー・漂白剤
- たわし・メラミンスポンジなどの傷がつきやすいもの

内なべ・内ぶた・
蒸気口・しゃもじ
スポンジと台所用中性洗剤
で洗う

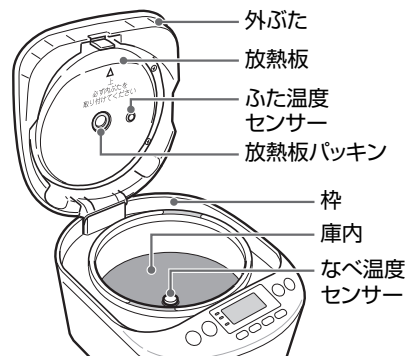


内ぶた・蒸気口の
はずしかた／取り付けかた
……18ページ

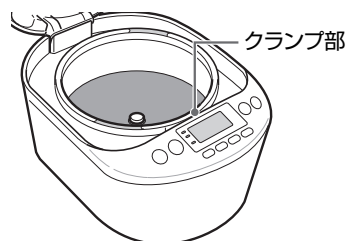
本体・外ぶた・放熱板・放熱板パッキン・枠・
庫内・温度センサー

かたくしぼったふきんで汚れをふきとる

- 本体は丸洗いしないでください。
- 操作部や外ぶたに水をかけたり、庫内に水を入れないでください。
- 放熱板パッキンははずれないので、無理に引っ張らないでください。



クランプ部のすきま
綿棒などでご飯粒をとる



吸気口・排気口（底面）
綿棒などでほこりをとる



においがついたら 煮沸クリーニング

- 1 内なべに水を入れる（水位目盛「白米」1 まで）
- 2 メニューキーで〈早炊き〉を選び炊飯キーを押し、30 分後に切キーを押す
- 3 本体が冷めたら残った湯を捨て、各部のお手入れをする

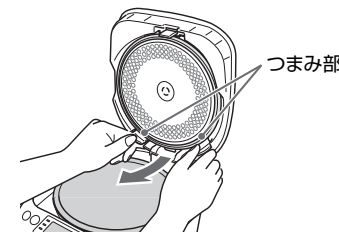
- 水以外（洗剤など）は絶対に入れないでください。
- 連続して煮沸クリーニングしないでください。
- においによっては、完全に落ちないこともあります。

内ぶた

はずしかた

両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張る

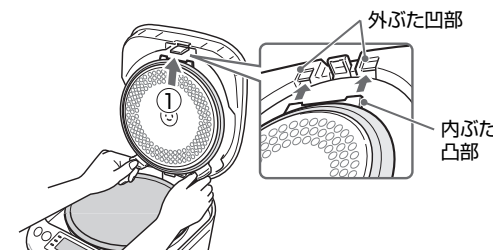
- 内ぶたパッキンははずれないので、無理に引っ張らないでください。



取り付けかた

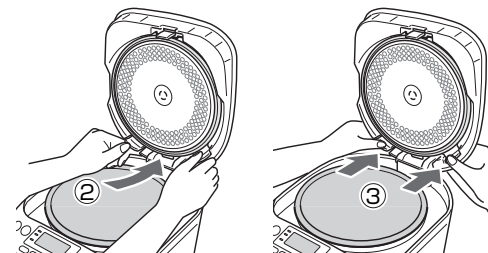
- 1 つまみ部を持ち、内ぶた上側の凸部を外ぶたの凹部に差し込む

- 十分に乾かしてから、取り付けてください。



- 2 つまみ部を外ぶたに押し込み、外ぶたをつかむようにして確実に押し込む

- 確実に取り付けてください。取り付けが確実でないと、外ぶたが閉まりません。

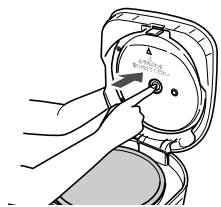


- 炊込みご飯などの塩分を含むご飯を炊いた後は、必ずお手入れをしてください。そのまま放置しておくと、点状にサビ（赤サビ）が発生することがあります。

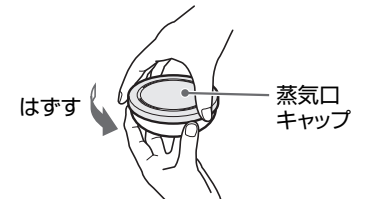
蒸気口

はずしかた

- 1 内ぶたをはずし、外ぶたの内側から蒸気口の先端を押し出す



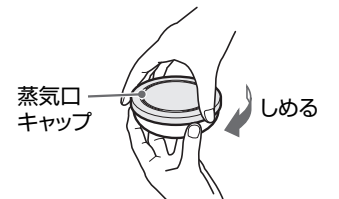
- 2 蒸気口キャップを矢印の方向に回してはずす



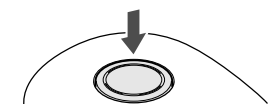
取り付けかた

- 1 蒸気口キャップを矢印の方向に回す

- 「カチッ」と音がするまで回してください。閉めすぎるとはずれにくくなったり、こわれたりすることがあります。



- 2 蒸気口を蒸気口取り付け部に押し入れる



- 蒸気口の中に汚れがたまると、炊飯中にふきこぼれたり、外ぶたを開けたときに蒸気口から水がたれたり、においの原因になります。
- お手入れの後は必ず蒸気口を外ぶたに取り付けてください。

故障かな？と思ったとき

次の場合は故障ではありません。

炊きあがったご飯の中央部がくぼむ	●かまど炊き本来の、ご飯を包み込んで炊きあげる炊飯方式のためです。
炊飯・保温中に音がする	●「ブーン」はファン回転音、「ジー」は通電音、「シュー」は蒸気音です。
電源プラグを抜き差ししたときに光がでる	●本体内部の電気部品に電気が流れるためです。
プラスチックなどのにおいがする	●使い始めはにおうことがありますが、ご使用とともに少なくなります。
炊飯中にブレーカーが落ちた	●ご飯を炊きながら電気ポットで湯を沸かしたり、電子レンジをお使いになると、定格を超えてブレーカーが働くことがあります。

修理サービスを依頼する前に、次の点をお調べください。

このようなとき	▶お調べいただくこと／処置のしかた（参照ページ）
ご飯が かい やわらかい うま く炊けない こげる	●お米は付属の計量カップで正確に計ってください。（4・7 ページ） ●水加減やメニューをきちんと合わせてください。（8 ページ） ●蒸気口・内ぶたを確実に取り付け、外ぶたをきちんと閉めてください。（18 ページ） ●お米の種類・産地・保存期間などによって、ご飯のかたさは異なります。お好みに合った水加減の調整や、他のメニューをお試しください。（4 ページ） ●内なべの外表面・なべ／ふた温度センサー・内ぶたパッキンにご飯粒などの異物がついていると、こげたり、かために炊きあがります。 →ご飯粒などの異物をふきとってください。（17 ページ） ●長時間の停電がありませんでしたか？（20 ページ） ●内なべが変形していたら、お買い上げの販売店にご相談ください。 ●お米を長時間浸したとき、洗米が不十分なとき、胚芽米・炊込みご飯を炊いたときにこげることがあります。予約炊飯のときはとくによく洗米してください。 ●無洗米は水に入れたらお米と水がなじむように、2～3 回底からよくかき混ぜてください。こげるときは 1～2 回すすいでください。
ご飯が 変色する におう	●お米をよく洗ってください。洗米が不十分だと、ご飯がヌカクさくなります。（7 ページ） ●24 時間以上の保温はしないでください。 ●炊込みご飯やおこわなどの保温はしないでください。 ●しゃもじを入れたままにしたり、冷やご飯をつぎ足して保温しないでください。 ●14 時間をこえる予約炊飯をしないでください。 ●蒸気口・内ぶた・内ぶたパッキン・放熱板などが汚れていませんか？とくに炊込みご飯などをした後はよくお手入れしてください。（17 ページ） ●保温の途中で切キーを押したり、長時間の停電により電源が切れると、変色・においの原因になります。
ご飯が乾燥する	●24 時間以上の保温はしないでください（13 ページ） ●内なべの外表面や内ぶたパッキン、なべ／ふた温度センサーについているご飯粒などの異物はふきとってください。 ●蒸気口は確実に取り付けてください。（18 ページ）

このようなとき	▶お調べいただくこと／処置のしかた（参照ページ）
ふきこぼれる	●お米は付属の計量カップで正確に計ってください。（4・7 ページ） ●お米をよく洗い、水加減はきちんと合わせてください。（7・8 ページ） ●メニューを間違えていませんか？（例：玄米やおかゆを白米コースで炊いた）（8 ページ） ●なべ／ふた温度センサーについているご飯粒などの異物はふきとってください。 ●蒸気口の中をよく洗い、蒸気口・内ぶたを確実に取り付けてください。（17・18 ページ）
ご飯が べちゃつく 固まる	●炊きあがったらご飯をほぐしてください。（余分な水分を逃がし、ご飯の固まりやべちゃつきを防ぎます） ●pH9 以上のアルカリ水を使ったり、24 時間以上の保温をしないでください。
炊込みご飯やおこわが うま く炊けない	●具が大きすぎたり、入れすぎたり、水のかわりにトマトジュースや牛乳などを使うと、うまく炊けないことがあります。（14・15 ページ）
予約炊飯 すぐ炊飯を始めた 炊きあがりが遅れた	●予約できる時間より短い時間で、予約していませんか？（12 ページ） ●現在時刻が違っていませんか？ ●室温や水温が低いときは、炊きあがりか 10 分ほど遅れる場合があります。
予約できない	●予約操作の最後に炊飯キーを押してください。
外ぶたから蒸気もれる 表示がくもる	●内なべのふちや外表面・内ぶた・内ぶたパッキンについた水滴やご飯粒などの異物はふきとってください。（17 ページ） ●内ぶたを確実に取り付けてください。（18 ページ）
ふたが 閉まりにくい 閉まらない	●クランプ部のすきまに入ったご飯粒などは取り除いてください。（17 ページ） ●内ぶたを確実に取り付けてください。（18 ページ）
キー操作ができない	●電源プラグはコンセントに差し込んでください。 ●内なべは本体に入れてください。 ●表示部に「C10」や「F01」などの表示が出ていませんか？（21 ページ）
炊飯・保温中に ランプが消えている	●炊飯・保温中に内なべを取り出すと切になります。 ●誤って切キーを押したり、長時間の停電があると切になります。
保温経過時間が点滅する	●長時間保温しすぎのお知らせです。保温を中止してください。（13 ページ）
表示が 消えた 0:00 で点滅する	●本体内部に固定されているリチウム電池が切れています。 電源プラグをコンセントに差し込み、切キーを押すと通常どおりに使えます。ただし、電源プラグを抜くと表示が消え、時刻の記憶は消えます。 →電池の取り替えは、お買い上げの販売店にご依頼ください。（有料）

停電したとき

停電復帰後、再び炊飯や保温を続けます。
ただし、うまく炊けなかったり、電源が切れたり、予約の炊きあがりが遅れたりすることがあります。
途中で電源プラグを抜いたり、ブレーカーが働いたときも同じです。

次の場合はお買い上げの販売店にご相談ください。
※誤って内なべを入れずに水やお米を本体に入れてしまったとき。
※誤って内なべを落としたりぶつけたりして内なべが変形したとき。
※プラスチック部品やパッキン類が傷んできたとき。（数年間のご使用で、傷んでくる場合があります）

こんな表示が出たとき

次の表示が出たときは、切キーを押して電源プラグをコンセントから抜き、下記に従って処置を行ってください。処置後、電源プラグをコンセントに差し込み、切キーを押してください。表示が消えて通常に使えます。

このようなとき		▶ お調べいただくこと／処置のしかた
		● 本体底部の吸・排気口のほこりを取り除いてください。 ● 紙や布などのやわらかいものの上など、吸・排気口をふさぐような場所で使わないでください。
		● なべ温度センサーや内なべの底についている異物を取り除いてください。
		● ふた温度センサーや内ぶたの異物を取り除いてください。 ● 内ぶたを確実に取り付けてください。 ● 炊飯中に長時間外ぶたを開けたままにしませんでしたか？ ● お米・水を入れずに炊飯キーを押しませんでしたか？
		● 電源が 200V 用コンセントではありませんか？ →電源プラグを 100V 用コンセントに差し込んでください。
		● 故障の表示です。 →お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

※ 19 ～ 21 ページに従って調べても原因がわからないとき、その他の異常や故障があるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

仕様

種類	ジャー炊飯器（保温機能付き）		方式	IH
電源	交流 100V 50-60Hz 共用		最大炊飯容量	1.0L
消費電力（炊飯）	1100W		区分名	B
消費電力（保温）	平均 29.0W		蒸発水量	61.6g
外形寸法	幅	25.3cm	年間消費電力量	116kWh/ 年
	奥行	35.9cm	1 回当たりの炊飯時消費電力量	200Wh
	高さ	19.9cm	1 時間当たりの保温時消費電力量	29.0Wh
本体質量	3.8kg		1 時間当たりの予約時消費電力量	0.89Wh
コードの長さ	1.0m		1 時間当たりの待機時消費電力量	0.73Wh

- 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本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。
- 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コースの時の電力量です。
- 実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・ご使用のコース・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- この商品は日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス

必ずお読みください

ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談ならびに、お取り扱いお手入れに関するご不明な点は お買い上げの販売店にご相談ください。	
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	
株式会社 良品計画	東芝家電修理ご相談センター
お客様室でんわ 03-3989-5200	 0120-1048-41 電話受付：365日 24時間
電話受付：土日を除く 10：00～17：00	携帯電話からのご利用は  0570-06-4114（通話料：有料）
	PHSなどからのご利用は 0173-38-3168（通話料：有料）
・良品計画「お客様室」は株式会社良品計画が運営しております。 ・「東芝家電修理ご相談センター」は、東芝テクノネットワーク株式会社が運営しております。 ・お客様からご提供いただいた個人情報は、修理やご相談への回答、カタログ発送などの情報提供に利用いたします。 ・利用目的の範囲内で、当該製品に関連する株式会社 良品計画や東芝グループ会社、協力会社にお客様の個人情報を提供する場合があります。	

保証書（一体）

- 保証書は、この取扱説明書の裏表紙に記載されております。
- 保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げの日から本体は 1 年間、内なべ内面フッ素樹脂加工は 3 年間です。

補修用性能部品の保有期間

- IHジャー炊飯器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、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

部品について

- 修理のために取りはずした部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。
- 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは／持込修理

- 19 ～ 21 ページに従って調べていただき、なお異常があるときは、切キーを押して使用を中止し、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■保証期間中は

保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

■保証期間が過ぎているときは

保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金のしくみ

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した商品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

便利メモ	お買い上げ日	年	月	日
	お買い上げ店名	電話（ ）		

	長年ご使用のIH ジャー炊飯器の点検を！	定期的に「安全上のご注意」「お願い」を確認してご使用ください。誤った使いかたや長年のご使用による熱・湿気・ほこりなどの影響により部品が劣化し、故障や事故につながることもあります。	
	こんな症状はありませんか。 電源プラグやコンセントにたまっているほこりを取り除いてください。	● 電源プラグ・コードが異常に熱くなる。 ● 本体からコゲくさいにおいがする。 ● 本体の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 ● 内なべ・外ぶた・内ぶたが変形、破損している。 ● 炊飯中、底部のファンが回っていない。 ● その他の異常・故障がある。	故障や事故防止のため、使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、必ずお買い上げの販売店に点検・修理をご相談ください。