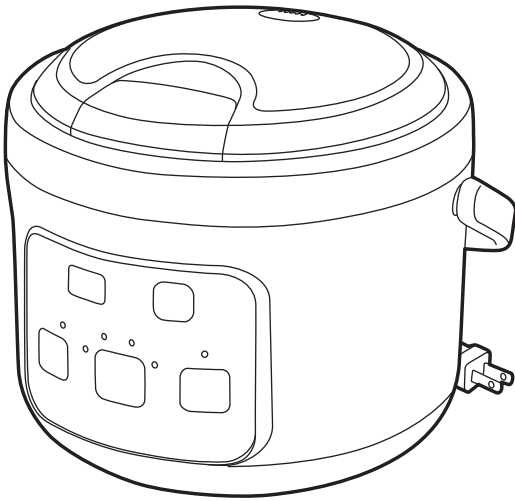


# マイコン式炊飯ジャー ARC-BP05

## 取扱説明書

この製品はご家庭での調理用です。不適切な取扱いは事故につながりますので、初めてご使用の際は必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、適切な取扱いをお願いいたします。本取扱説明書は大切に保管してください。

**保証書付**



### もくじ

安全上のご注意	1～3
ご使用上の注意	4
仕様	4
各部の名称とはたらき	5～6
ご飯を炊く前の準備	7～8
ご飯の炊きかた	9
予約炊飯のしかた	10
おかゆ/炊き込みご飯/保温について	11
お手入れのしかた	12～13
故障かな?と思ったら	13～14
アフターサービスについて	14
保証書	裏表紙

#### 簡単メニュー

白米、白米早炊き、無洗米、おかゆを選べる

#### 予約タイマー

1時間単位で12時間後まで炊き上がりを予約できる

#### 着脱式内フタ

内フタを取り外して丸洗いできる


#### フッ素加工付き内釜


こびり付きにくいからお手入れが簡単

# 安全上のご注意


ご使用の前に「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、必ずお守りください。


※ここに示した項目は、製品を安全に正しくお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取扱いをすると生じることが想定される内容を、「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

 **警告** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、死亡又は重傷を負うことが想定される内容を示しています。

 **注意** この表示を無視して、誤った取扱いをすると、軽傷や物的損害の発生が想定される内容を示しています。


絵表示の例

 ○記号は禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中や近くに具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。


 ●記号は強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は電源プラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

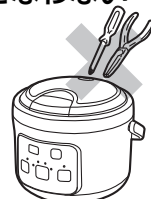
※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られる所に必ず保管してください。


## 警告

 **禁止**  
交流100V以外での使用やコンセント・配線器具の定格を超える使いかたはしない  
●延長コードやタコ足配線などで定格を超えると、コンセント部が異常発熱して、発火・火災の原因になります。





 **分解禁止**  
修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造はおこなわない  
●感電や発火したり、異常動作してけがの原因になります。  
※故障と思われるときは、お買上げの販売店に点検・修理をご相談ください。





 **指示に従う**  
電源プラグは根元まで確実に差し込む  
●感電や発熱による火災の原因になります。




 **禁止**  
傷んだ電源コードや電源プラグは使用しない。コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない  
●感電・ショート・発火の原因になります。

 **指示に従う**  
本体に異常・故障・破損があったり、電源プラグや電源コードが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する  
●火災・感電・けがの原因になります。すぐに電源プラグをコンセントから抜いて、お買上げの販売店に点検・修理をご相談ください。

 **指示に従う**  
定期的に電源プラグのほこりをふき取る。電源プラグにピンやゴミを付着させない  
●刃や刃の取り付け面にピンやゴミが付着したり、ほこりがたまると、感電・ショート・発火の原因になります。また、湿気などで絶縁不良となり火災の原因になります。電源プラグのお手入れは、乾いた布でふいてください。

 **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。



 **接触禁止**  
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  
●高温の蒸気が出るためやけどの原因になります。特にお子さまには触らないように注意してください。

## 警告



禁止

電源コードを傷付けたり、破損させたり、熱器具に近付けたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねて使用したりしない

- また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し火災・感電の原因になります。
- ※結束バンドは必ず外す。



禁止

炊飯中はフタを開けたり、持ち運んだりしない

- やけど・けが・故障の原因になります。



禁止

本書に記載された用途以外には使用しない

- 蒸気や内容物がふき出したり、ふきこぼれによるやけど・けがの原因になります。



水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない

- 故障・感電・ショート・火災の原因になります。
- 操作部などに水がかかった場合は、すぐにふき取りお買い上げの販売店に点検をご相談ください。



指示に従う

包装用ポリ袋はお子さまの手の届かない場所に保管する

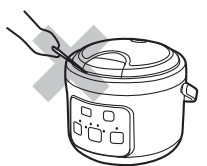
- 誤って顔にかぶったり、巻き付いたりして窒息し、死亡の原因になります。



禁止

開口部やすき間にピンや針金、金属物などの異物を入れない

- 感電や異常動作してけがをする原因になります。



禁止

お子さまや取り扱いに不慣れな方だけで使用しない。

乳幼児の手の届く所で使用したり、保管しない

- やけど・けが・感電の原因になります。



## 注意



禁止

電源プラグを抜くときは、電源コードを持って引き抜かない

- 感電やショートして発火することがあります。
- ※必ず電源プラグを持って引き抜いてください。



指示に従う

電源コードを巻き取るときは、必ず電源プラグを持っておこなう

- 電源コードや電源プラグがあたって、けがをする原因になります。



指示に従う

フタを開けるときは、蒸気に注意する

- やけどの原因になります。



禁止

専用の内釜以外は使用しない

- 内釜が過熱したり、異常動作の原因になります。



接触禁止

使用中や使用後しばらくは、内フタ・内釜・熱板などの高温部に触れない。手や顔を近づけない

- やけどの原因になります。



指示に従う

お手入れのときは必ず電源プラグをコンセントから抜き、内釜や本体などが充分冷えてからおこなう

- 高温部に触れ、やけどの原因になります。

# 安全上のご注意 つづき

## ⚠ 注意



**使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く**

- けが・やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。誤ってスイッチを押すと、熱板・内釜などが高温になります。



指示に従う

**内釜を取り出すときや電源プラグを抜くときは、必ず「保温/とりけし」スイッチを押して保温を切る**

- 炊飯や保温中に内釜を取り出しても、電源は切れないので、やけど・故障の原因になります。



禁止

**水や蒸気のかかる場所や火気の近くで使用しない**

- 感電や漏電、本体の変形・故障・火災の原因になります。



禁止

**空炊きはしない**

- やけど・故障の原因になります。



禁止

**不安定な場所や湿気・ほこりの多い場所、熱に弱いテーブル・敷物の上で使用しない**

- 感電・火災、テーブルや敷物を傷める原因になります。



禁止

**持ち運ぶときは取っ手を持って振り回したり、フックボタンに触れない**

- フタが開いて、けが・やけどの原因になります。



禁止

**壁や家具の近くで使用しない**

- 蒸気や熱で壁や家具を傷めたり、変色や変形の原因になります。キッチン用収納棚などで使用する場合は、中に蒸気がこもらないようにする。



指示に従う

**使用後は必ず毎回お手入れをする**

- 汚れたまま使用すると、ご飯がうまく炊けなかったり、故障の原因になります。



禁止

**強い衝撃を与えない**

- 本体に強い衝撃を与えると、破損・故障・感電の原因になります。また、内釜はフッ素加工が施されており、フッ素加工がはがれる原因になります。



禁止

**蒸気をコンセントや他の電気製品にあてない**

- 故障・感電・ショート・火災の原因になります。収納棚でお使いのときは特に注意する。



禁止

**本製品は一般家庭用です。絶対に業務用に使用しない**

- 本製品に無理な負担がかかり、火災・事故・故障の原因になります。



禁止

**おかゆは「白米」・「白米早炊き」・「無洗米」メニューで炊かない**

- 必ず「おかゆ」メニューで炊いてください。おかゆは水が多いため、ふきこぼれ・やけど・故障の原因になります。



禁止

**掃除用・整髪用・殺虫剤などのスプレーを吹き付けない**

- 変質・破損などにより、けが・事故の原因になります。










禁止

**お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない**

- 製品の変質や劣化による破損・故障・けが・事故の原因になる場合があります。※お手入れは水またはぬるま湯か、薄めた台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ってください。

# ご使用上の注意

 <p><b>取扱いはていねいに</b> ● 落としたり、強い衝撃を与えたりすると故障の原因になります。</p> <p>指示に従う</p>	 <p><b>蒸気がこもるような囲まれた場所で使用しない</b> ● 変色・変形・故障の原因になります。</p> <p>禁止</p>
 <p><b>内釜などにご飯つぶ・異物・汚れ・水気などが付いたまま使用しない</b> ● ご飯がうまく炊けなかったり、蒸気もれやふきこぼれ、故障・発煙・発火の原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p><b>内釜にご飯などが残ったまま長時間放置しない。</b> ● フッ素加工を傷めたり、においの原因になります。 ※保温は12時間以上しないでください。</p> <p>禁止</p>
 <p><b>使用中や使用直後は、本体やフタ(特に蒸気口)にふきんなどをかけてふさがない</b> ● 蒸気がこもり、本体やフタの変色・変形・故障の原因になります。</p> <p>禁止</p>	 <p><b>内釜に金属製のしゃもじやへらを使用したり、みがき粉や金属たわしで洗ったり、こすったりしない</b> ● フッ素加工が傷付き、腐食の原因になります。</p> <p>禁止</p>
 <p><b>直射日光のあたる場所で使用しない</b> ● 本体やフタの変色・変形の原因になります。</p> <p>禁止</p>	

# 仕 様

電 源	交流100V 50-60Hz共用
消 費 電 力	炊 飯 時 300W
	保 温 時 36W
外 形 寸 法(約)	幅：250×奥行：230×高さ：200mm
質 量(約)	1.9kg ※付属品は含まず
コ ー ド 長(約)	1.0m
最 大 炊 飯 容 量	0.54L リットル (約3合)
区 分 名	E
蒸 発 水 量	33.8g
年 間 消 費 電 力 量	43.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	102.42Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	12.33Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.74Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.75Wh

- 1回当たりの炊飯時消費電力量、1時間当たりの保温時消費電力量は白米コース時の電力量です。
- ※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。
- 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機器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。

# 各部の名称とはたらき

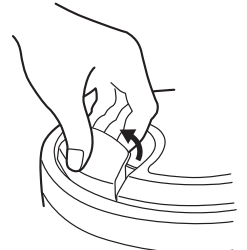
蒸気出口〔フタ内側〕

〔フタ外側表面〕

※炊飯時に蒸気口から熱い蒸気が出ますので注意してください。

蒸気口

フックボタン



フタを開けるとき、軽く上に持ち上げます。

内フタ

フタ

⚠ 注意

※蒸気出口と内フタの中央部はゴムパッキンになっています。お手入れなどで取り外した場合は、必ず元通り取り付けてください。蒸気もれの原因になります。

水位目盛り

内釜

本体

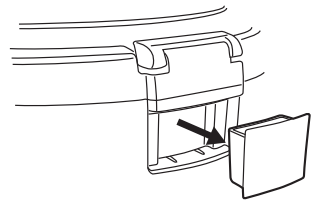
操作部

熱板〔本体内側〕

電源プラグ

取っ手

つゆ受け〔本体背面〕



つゆ受けの両側を持って手前に引いて取り外します。  
※炊飯後は取り外して水洗いしてください。お手入れ後は必ず元通り取り付けてください。

電源コード

※電源コードは自動巻き取り式です。

■出しかた

電源プラグを持ってゆっくり引き出します。

■収納のしかた

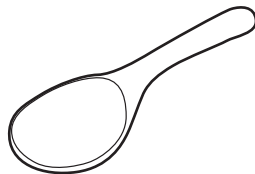
電源プラグを持って、少し引いて戻すと自動的に巻き取ります。電源コードのねじれを直してから巻き取ってください。

⚠ 注意

※電源コードは赤印以上引き出さないでください。故障の原因になります。

## ■付属品

しゃもじ



計量カップ

1カップ (すりきり1杯)  
約180mL (約1合)



# 各部の名称とはたらき つづき

## ■操作部

### 予約時間表示部

- 予約炊飯のときのみ時間を表示します。
- ※表示時間は炊飯開始時間ではありません。
- ※時間は1時間単位で表示されます。

### メニューランプ

- 選択されたメニューのランプが点灯します。

### 保温ランプ

- 保温時に点灯します。

### 予約スイッチ

- 予約炊飯の炊き上がり時間を設定するときに使用します。

### 炊飯ランプ

- 炊飯時に点灯します。

### 炊飯スイッチ

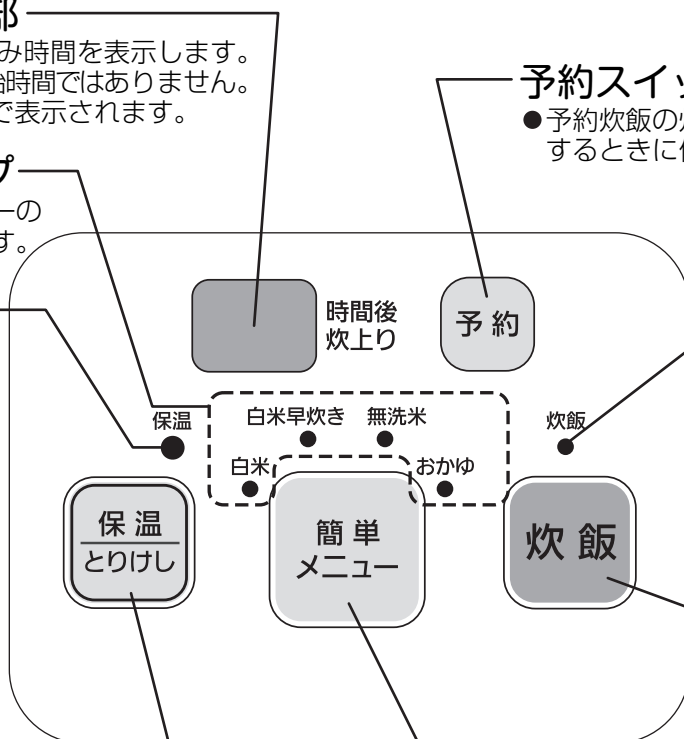
- 炊飯を開始するときに使用します。

### 保温/とりけしスイッチ

- 保温するとき、または設定のとりけしや、電源を切るときに使用します。

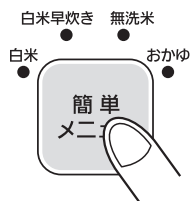
### 簡単メニュースイッチ

- 白米、白米早炊き、無洗米、おかゆを選択します。
- 簡単メニュースイッチを押すごとに、ランプが切りかわります。



## ■簡単メニューについて

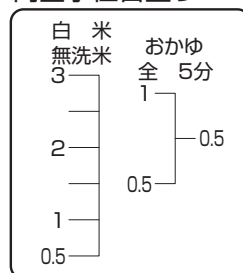
- 「白米」メニュー  
白米や炊き込みご飯を炊くとき。
- 「白米早炊き」メニュー  
白米を通常より早く炊くとき。
- 「無洗米」メニュー  
無洗米や発芽玄米・雑穀類を混ぜたご飯を炊くとき。
- 「おかゆ」メニュー  
おかゆを炊くとき。



## ■水位目盛りについて

- 白米、無洗米や発芽玄米、雑穀類を混ぜるご飯、炊き込みご飯を炊くときは「白米・無洗米」に合わせる。
- おかゆを炊くときは「おかゆ」の「全」または「5分」に合わせる。  
全：全がゆ  
5分：5分がゆ

内釜水位目盛り



# ご飯を炊く前の準備

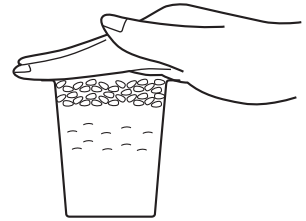
■ご使用される前に、必ず各部をきれいにふいてください。  
内釜・内フタ・しゃもじは洗ってからご使用ください。

## 1 お米を正しく計る

- 付属の計量カップすりきり1杯で計る。  
すりきり1杯で約180mL(約1合)です。

### ⚠ 注意

※お米は正しく計らないと、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

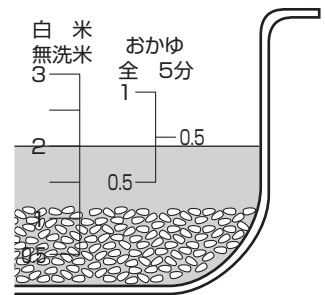


## 2 お米を洗う

- 内釜で洗米できます。  
※器具などを使わず手で洗米してください。
- ①最初はたっぷりの水でお米をさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てる。(お米がヌカ分を吸いやすいため)
- ②お米とお米を軽くすり合わせるように、「とぐ→洗い流す」を水が澄んでくるまでくり返す。



例) 2カップ(2合)のお米を炊くとき



お米を入れてから「白米水位目盛り」の「2」まで水を入れる

## 3 水加減をする

- 内釜を水平な場所に置き、お米のカップ数に合わせて水を内釜の目盛りまで入れる。
- お好みのかたさに水加減をする。  
やわらかめ……………水を少し多め  
かため……………水を少し少なめ
- お米を平らにならす。
- お好みに合わせてお米を水に浸す。

### ⚠ 注意

※お好みに合わせて水加減をする場合は、半目盛り(1目盛りの半分)以内で加減してください。

## お米について

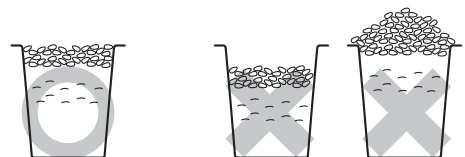
- 精米日が新しいものを使う
- 大きさがそろっているものを使う
- 表面の縦筋が浅いものを使う
- 高温多湿の場所は避け、風通しの良い場所に保存する

■計量するときは付属の計量カップで計る

※計量米びつは誤差が出る場合があるので使用しない。

※料理用の計量カップは200mLですので使用しない。

(正しい計量のしかた) (間違った計量のしかた)





# ご飯を炊く前の準備 つづき

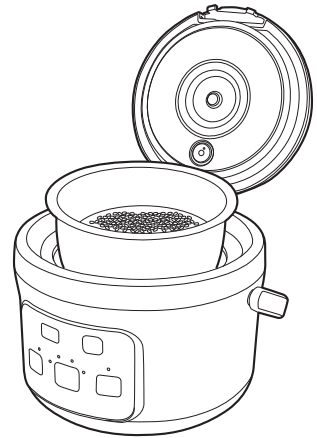
## 4 内釜を本体にセットする

- 内フタが取り付けであることを確認し、内釜の外側や本体内部に付着した米つぶや異物、水滴はふき取る。
- 傾きがないように確実にセットする。
- フタを閉める。

### ⚠ 注意

※内釜の外側や本体内部に付着した米つぶや異物、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てご飯を炊いたり保温をしないでください。故障の原因になります。



## 5 電源プラグをコンセントに差し込む

- 電源プラグを持って本体からゆっくり引き出し、コンセントに根元まで確実に差し込む。

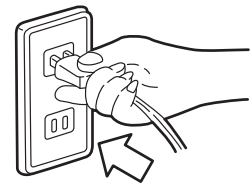
### ⚠ 警告



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。

ぬれ手禁止



## 洗米・水加減について

### ■洗米は手早く、やさしく、水が澄むまで

- ※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、ゆっくり洗米しないでください。
- ※無洗米は洗米の必要はありませんが、水が白くにごるときは、1～2回水をかえてすすいでください。うまく炊けなかったり、お焦げができてたりすることがあります。
- ※洗米が不十分ですとお焦げができてたり、保温時のおいひの原因になります。
- ※洗米に器具などを使用すると、内釜に傷が付く原因になります。

### ■ザルに上げて放置しない

- 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。

### ■水の温度は30℃以下で

- おいしく炊くために水温は30℃以下にしてください。夏場の予約炊飯は冷水を使うことをおすすめします。

### ■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

- ご飯が黄変したり、ベタつきや、かたく炊き上がる原因になります。

### ■お米の種類や、お好みに合わせた水加減をする。

- お米の種類や、お好みに合わせて水加減をしてください。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。

### ■水加減の目安

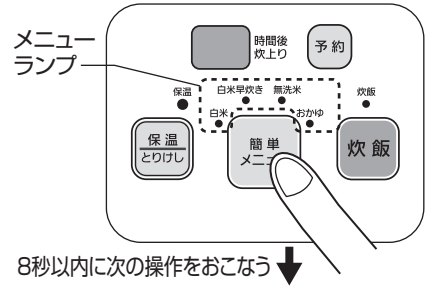
お米の種類	水加減の目安
新米	目盛りより少なめ
胚芽米	目盛り通り
古米	目盛りより多め

- ※お好みに合わせて水加減をする場合は、半目盛り（1目盛りの半分）以内で加減してください。

# ご飯の炊きかた

## 1 簡単メニュー スイッチを押して、メニューを選択する (6ページ参照)

- スイッチを押すごとに「白米」→「白米早炊き」→「無洗米」→「おかゆ」の順にメニューランプがかわる。このとき炊飯ランプは点滅状態です。



8秒以内に次の操作をおこなう↓

## 2 炊飯スイッチを押す

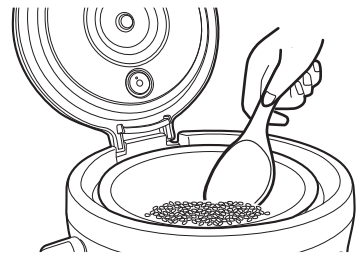
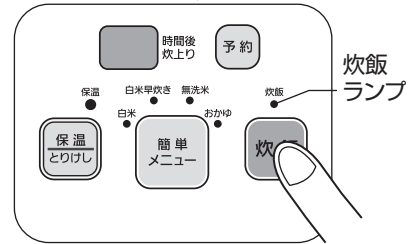
- 炊飯ランプが点滅から点灯になり炊飯を開始。
- 炊飯時間の目安

白米	白米早炊き	無洗米	おかゆ
約45～55分	約22～42分	約47～57分	約65分

※炊飯時間は炊飯量・お米の種類・具の種類・室温・水温・水加減などで変わりますので、目安としてください。

### ⚠ 注意

- ※「簡単メニュー」スイッチを押したあと、無操作で8秒経過するとリセット状態になりますので、最初からやり直してください。
- ※停電やブレーカーが落ちるなど、通電が止まると炊飯は途中で停止します。通電後にそのまま炊飯をおこなうとうまく炊けない場合がありますので、新しいお米でもう一度炊き直してください。



## 3 炊き上がり

- ご飯が炊き上がるとお知らせ音が鳴り、自動的に保温になり保温ランプが点灯。
- 10分～15分程度蒸らした後、しゃもじでご飯をよくほぐす。

### ⚠ 注意

- ※フタを開けるときは、蒸気によるやけどに注意してください。
- ※12時間以上の保温はしないでください。においや変色・乾燥の原因になります。

## 炊きかたのポイントと注意

### ■ 白米メニュー

- 白米や炊き込みご飯を炊くときに選びます。

### ■ 白米早炊きメニュー

- 白米を通常より早く炊きたいときに選びます。
- ※早炊きメニューで炊くとお焦げができたり、かたくなることがあります。
- ※白米以外のお米や炊き込みご飯、おかゆは炊かないでください。

### ■ 無洗米メニュー

- 無洗米、発芽玄米、雑穀類を炊くときに選びます。

#### 無洗米のポイント

- お米に水をよく吸わせるため、よくかき混ぜる。
- 水が白くにごるときは、1～2回水をかえてすすぐ。

#### 発芽玄米・雑穀類のポイント

- 炊飯量は白米を混ぜて2カップまで。〔分量例〕
- 発芽玄米の場合  
白米：1カップ 発芽玄米：0.5カップ  
水位目盛り：1.5
- 雑穀類の場合  
白米：1カップ 雑穀類：0.1カップ  
水位目盛り：1.1
- ※雑穀類だけで炊かないでください。  
(ふきこぼれの原因になります)
- ※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いので、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、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)

### ■ おかゆメニュー (11ページ参照)

- おかゆを炊くときに選びます。

# 予約炊飯のしかた

- 予約炊飯で設定する時間は、「何時間後に炊き上げたいか」の設定です。
  - ※ 炊飯開始時間ではありません。
  - ※ 12時間以上の予約はできません。

## 1 予約 スイッチを押して、予約時間を設定する

- スイッチを押すごとに、表示部の時間（数字）が1時間単位で1～12まで順番に点滅表示する。

### ⚠ 注意

- ※ 予約時間を1時間に設定すると、すぐに炊飯を開始します。
- ※ 炊き込みご飯（具や調味料を入れるもの）、発芽玄米、雑穀類を混ぜるご飯は予約炊飯しないでください。うまく炊けなかったり、においや腐敗の原因になります。
- ※ 夏場の水温の高いときは、8時間以内で設定してください。お米が発酵し、におう原因になります。

## 2 簡単メニュー スイッチを押して、メニューを選択する (6ページ参照)

- スイッチを押すごとに「白米」→「白米早炊き」→「無洗米」→「おかゆ」の順にメニューランプがかわる。このとき炊飯ランプは点滅状態です。

## 3 炊飯 スイッチを押して、予約を開始する

- 炊飯ランプが消灯し、予約完了。
- 炊飯が始まると炊飯ランプが点灯。
- 表示部の時間（数字）は炊き上がりまでの残り時間を表示し、炊飯を開始すると消える。
- ※ 時間は1時間単位で表示されます。

### ⚠ 注意

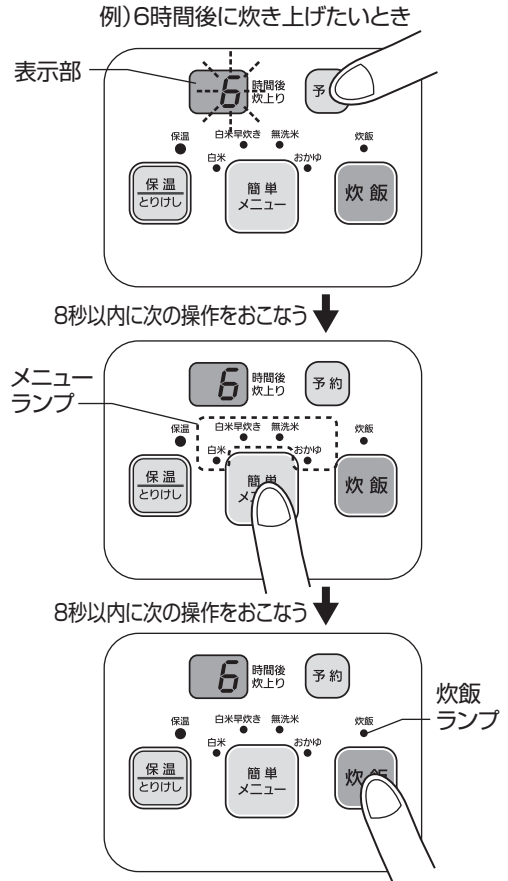
- ※ 「予約」スイッチを押したあと、無操作で8秒経過するとリセット状態になりますので、最初からやり直してください。

## 4 炊き上がり

- ご飯が炊き上がるとお知らせ音が鳴り、自動的に保温になり保温ランプが点灯。
- 10分～15分程度蒸らした後、しゃもじでご飯をよくほぐす。

### ⚠ 注意

- ※ 停電などで通電が停止した場合は、予約がリセットされます。最初から予約をやり直してください。
- ※ 予約炊飯で炊くと、ご飯がやわらかくなることがあります。お好みにより水を加減してください。
- ※ 長時間の予約で炊くと、ご飯がにおうことがあります。



# おかゆ/炊き込みご飯/保温について

## ■おかゆについて

- 炊き上がったご飯からのおかゆはできません。
- 必ず白米を使用して「おかゆ」メニューで炊く。  
※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、はじめから入れないで、ゆでたものを炊き上がった後に入れる。  
※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う。  
※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。

## ■炊き込みご飯について

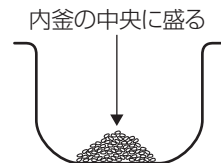
- 炊き込みご飯の炊飯量は、最大2カップまで。
- 必ず「白米」メニューで炊く。  
※他のメニューで炊くと、ふきこぼれの原因になります。
- 具の量は、お米の質量（重さ）の3割～5割が適量。
- 具は小さめに切ってお米の上のにせ、混ぜない。  
※お米と具を混ぜるとうまく炊けません。
- 調味料が沈殿するとうまく炊けないので、すぐに炊飯する。（予約炊飯で炊かない）

## ■保温について

ご飯が炊き上がると、自動的に保温になり、保温ランプが点灯する。

### ■保温のポイント


- ときどき混ぜてご飯をほぐす。
- 少量のご飯は、内釜の中央に盛って保温する。



### ■保温時の乾燥・いやなにおい・変色などを防ぐために下記の点に注意する。

- 冷めたご飯のつぎたしはしない。
- 一度冷めたご飯は保温しない。
- 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。
- おかゆはのり状になるので保温しない。
- 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。
- ご飯以外の物（フライや汁物など）を保温しない。

## ■使用後は…

- ご飯がなくなったときや、保温をやめたいときは  スイッチを押して電源を切る。（保温ランプ消灯）
- コンセントから電源プラグを抜く。
- 本体や内釜などが充分冷えてから、「お手入れのしかた」にしたがってお手入れをする。

### ▲ 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

■お手入れや移動のときは、電源プラグを抜き本体や内釜などが充分冷めたのを確認してからおこなう。

■マイコン式炊飯ジャーは、食品に触れる調理器具です。お使いになった後は必ずお手入れをして、いつも清潔な状態で使用してください。

※お手入れのときは、けがなどを防止するためゴム手袋などを着用してください。

- 汚れたままにしておくと、においの原因になります。お手入れ後は水気をよくふき取ってください。特に、蒸気口・内フタ・内釜・ゴムパッキンは常に清潔に保ってください。
- 保温を切ったら、内釜にご飯を入れたままにしないでください。においの原因になります。

## 警告



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



本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない  
水ぬれ禁止 ●故障・感電・ショート・火災の原因になります。操作部などに水がかかった場合は、すぐにふき取りお買い上げの販売店に点検をご相談ください。

## 注意



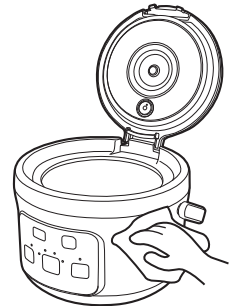
お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しない  
●製品の変質や劣化による破損・故障・けが・事故の原因になる場合があります。  
禁止 ※お手入れは水またはぬるま湯か、薄めた台所用中性洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取ってください。



掃除用・整髪用・殺虫剤などのスプレーを吹き付けけない  
禁止 ●変質・破損などにより、けが・事故の原因になります。

## ■本体・フタ

- 水に浸した柔らかいふきんをよくしぼって汚れをふき取る。
- 落ちにくい汚れは、薄めた台所用中性洗剤に浸した柔らかいふきんをよくしぼってふき取り、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤が残らないようにしっかりふき取る。



## ■内釜・内フタ・蒸気出口・つゆ受け・しゃもじ・計量カップ

- 台所用中性洗剤を柔らかいスポンジに含ませて丸洗りする。
- 洗剤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水分をふき取ってしっかり乾燥させる。

### 注意

※蒸気出口や内フタ中央部のゴムパッキンは、汚れたまま使用すると蒸気もれやにおいなどの原因になりますので、必ずご使用のたびにお手入れしてください。

※ゴムパッキンは使用しているうちに色むらが出ることがありますが、水分や蒸気の熱によるもので、ご使用や衛生上に問題はありませんのでそのままお使いください。

## ■においが気になる場合

- においが付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分目入れて、2～3時間保温します。
  - ②保温を切り、本体が冷めた後に内釜、内フタを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よくしぼり、フタ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。

# お手入れのしかた つづき

## フッ素加工を長持ちさせるために

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

- ① 金属製のしゃもじ・たわしなどは、内釜の表面に傷が付きフッ素加工がはがれたり、腐食の原因になるので使用しないでください。しゃもじは付属品のしゃもじを使用してください。
- ② 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。
- ③ ご飯が残った状態で長時間放置したり、異物が付いたまま放置しないでください。
- ④ ご使用のたびに必ずお手入れをして、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

次の点検をおこなってください。

こんな場合 調べるところ	炊き上がったご飯が					保温中のご飯が			炊飯中に		
	かたすぎる	芯が残る	やわらかい	お焦げがきつね色以上になる	炊飯時間が長い	かたくなる	変色する(黄ばみ)	においが強い	ふきこぼれる	フタの周りから多量の蒸気が出る	通電しない
水加減、お米の量は正しいですか？	●	●	●	●	●				●	●	
内釜の外側や本体の内側に異物(米つぶなど)が付着していませんか？	●	●	●	●	●				●	●	
炊飯後、ご飯をよくほぐしましたか？	●	●	●				●	●			
お米は十分に洗米しましたか？(無洗米を除く)				●		●	●	●	●		
電源プラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか？					●	●	●	●			
12時間以上保温していませんか？						●	●	●			
フタは確実に閉めましたか？	●	●				●	●	●	●	●	
しゃもじを入れたまま保温していませんか？							●	●			
冷めたご飯の保温や、冷めたご飯のつぎたしをしていませんか？						●	●	●			
フタの内側や内釜と本体の間に米つぶなどの異物がはさまっていませんか？	●	●				●	●	●	●	●	
電源プラグがコンセントに差し込まれていませんか？											●
電源プラグにゴミなどがはさまっていませんか？											●

# 点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検をおこなってください。

## ★こんな症状はありませんか？

- 電源コード、プラグが異常に熱い。
- 電源コード、プラグに深い傷や変形がある。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- こげくさいにおいがする。
- 器具に触れるとピリピリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

- 電源プラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。

## ★異常があれば

### ご使用中止 !!

故障や事故防止のため、運転を停止し電源プラグをコンセントから抜いて、必ず販売店に点検・修理をご相談ください。

ほこりやごみを取り除いてください。

# アフターサービスについて

- ①この製品は保証書がついております。  
お買上げの際に、販売店より必ず保証欄の「お買上げ年月日」と「販売店印」の記入をお受けください。
- ②保証期間はお買上げ日より1年です。  
保証期間中の修理はお買上げの販売店にご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。その他詳細は保証書をご覧ください。
- ③保証期間経過後の修理（有料）についてはお買上げの販売店にご相談ください。
- ④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。
- ⑤アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載の「トップバリュお客さまサービス係」へお問い合わせください。

●中国製

販売者 **イオン株式会社**

〒261-8515 千葉県千葉市美浜区中瀬 1-5-1

●本商品のお問合せ先 トップバリュお客さまサービス係  
TEL.0120-28-4196(10~17時:日曜日は除く)

●本商品について万が一ご満足いただけない場合は、お買上げの店までご連絡ください。お取替えまたはご返金いたします。

J-131125



# マイコン式炊飯ジャー 保証書

品番	ARC-BP05			
無料修理保証期間	本体	お買上げ年月日	年 月	日より1年間
お客様	お名前 ご住所 〒		様 ☎ ( )	—
販売店	店名 住所		☎ ( )	—

印

本書は、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。

上記「無料修理保証期間」中に故障が発生した場合は、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店に修理をご依頼ください。

●所定記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりません。記入のない場合は直ちにお買上げの販売店へお申し出ください。

●本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

### <無料修理規定>

- 取扱説明書、本体添付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合は、無料修理いたします。
- ご転居、ご贈答品等で修理依頼ができない場合には、取扱説明書に記載してあります「トップバリュお客さまサービス係」へご相談ください。
- 保証期間内でも、次のような場合には有料修理となります。
  - (イ) 使用上の誤りや不当な修理、改造による故障及び損傷。
  - (ロ) お買上げ後の転倒、輸送、落下等による故障及び損傷。
  - (ハ) 火災、地震、風水害、ガス害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧その他の外部要因による故障及び損傷。
  - (ニ) 一般家庭用以外（業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
  - (ホ) 本書のご提示がない場合。
  - (ヘ) 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

修理メモ

持込修理

- ※お客様にご記入いただいた個人情報（保証書控）は、保証期間内の無料修理対応及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。
- ※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。従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）、及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ので、保証期間経過後の修理（有料）等については、お買上げの販売店にお問い合わせください。
- ※保証期間経過後の修理（有料）、補修用性能部品の保有期間については取扱説明書のアフターサービスについてをご覧ください。

●中国製

販売者 **イオン株式会社**

〒261-8515 千葉県千葉市美浜区中瀬1-5-1

●本商品のお問合せ先 **トップバリュお客さまサービス係**  
TEL.0120-28-4196(10~17時:日曜日は除く)

●本商品について万が一ご満足いただけない場合は、お買上げの店までご連絡ください。お取替えまたはご返金いたします。