

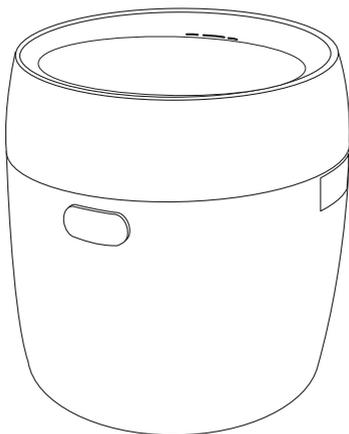
マイコン炊飯器

BP-MS031-B

取扱説明書

本製品は家庭用です。不適切な取り扱いとは事故につながりますので、初めて使用する際は必ずこの「取扱説明書」をお読みいただき、適切な取り扱いをお願いいたします。この取扱説明書は大切に保管してください。

保証書付



もくじ

- 安全上の注意..... 1～3
- 使用上の注意..... 3
- メニューの一覧..... 4
- 各部のなまえ..... 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
- お手入れについて..... 13～14
- 故障かな?と思ったときは.....15～16
- 仕様..... 17
- アフターサービス..... 18
- 保証書..... 裏表紙

安全上の注意

必ず守ってください

使用す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守ってください。



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可能性のあるもの

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



交流100V
15A以上

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。



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、重い物をのせたり、はさみ込んだり、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。



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用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



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。



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

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、ケガをする恐れがあります。



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。感電やケガの恐れがあります。



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。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電やケガをする恐れがあります。



ホコリを取る

電源プラグの刃にホコリが付いているときは、乾いた布で拭き取る

火災の原因になります。



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または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。



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

感電やケガをする恐れがあります。

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または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。

[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。
- 煙が出たり焦げくさいニオイがする。
- 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・ガタツキがある。



接触禁止

蒸気口に顔や手を近づけない
やけどの恐れがあります。特に乳幼児に
触らせないようにしてください。



禁止

子供だけで使用したり、幼児の
手の届くところで使用しない
感電やケガ、やけどの恐れがあります。



水ぬれ禁止

本体を水に浸けたり、水をかけ
たりしない
ショート・感電の原因になります。



禁止

取扱説明書に記載以外の用途
には使用しない

蒸気や内容物が噴き出してケガ、やけどの
恐れがあります。

[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。
- 煮豆など吹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。



禁止

不安定な場所や、熱に弱いテー
ブルなどで使用しない

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



禁止

炊飯中は絶対にフタを開けたり
移動しない

やけどの恐れがあります。

注意



禁止

水のかかるところや、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

壁や家具の近くや周囲に熱が
こもる環境で使用しない

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用するとき
は蒸気がこもらないように注意してくだ
さい。



禁止

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

故障や発火の原因になります。



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。

⚠ 注意



お手入れは本体が冷えてから行う
やけどの恐れがあります。



接触禁止

使用中や使用直後は高温部に
触れない
やけどの恐れがあります。



フタを開けるときは、蒸気や熱い
水滴に注意する
やけどの恐れがあります。



接触禁止

本体を持ち運ぶときに開閉ボタン
に触れない
フタが開き、ケガをする恐れがあります。

使用上の注意

- 初めて使用するときや長期間保管していたときは、内釜や内ブタ、蒸気キャップ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入れしないでください。
- 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。
- 空だ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、この穴からホコリ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使用してください。
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かたい物を使用しない。
 - ・食器類を入れるなど炊飯器以外の目的で使用しない。
 - ・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)
 - ・調味料を使用したときは、すぐに洗う。
 - ・かた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用しない。
 - ・洗米しない。(洗米は別の容器で行う。)
- 内釜は、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、部品として購入できます。(お買い上げの販売店に注文してください。)

必ず、守って
ください



メニューの一覧

メニュー	米	水位 目盛り	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)

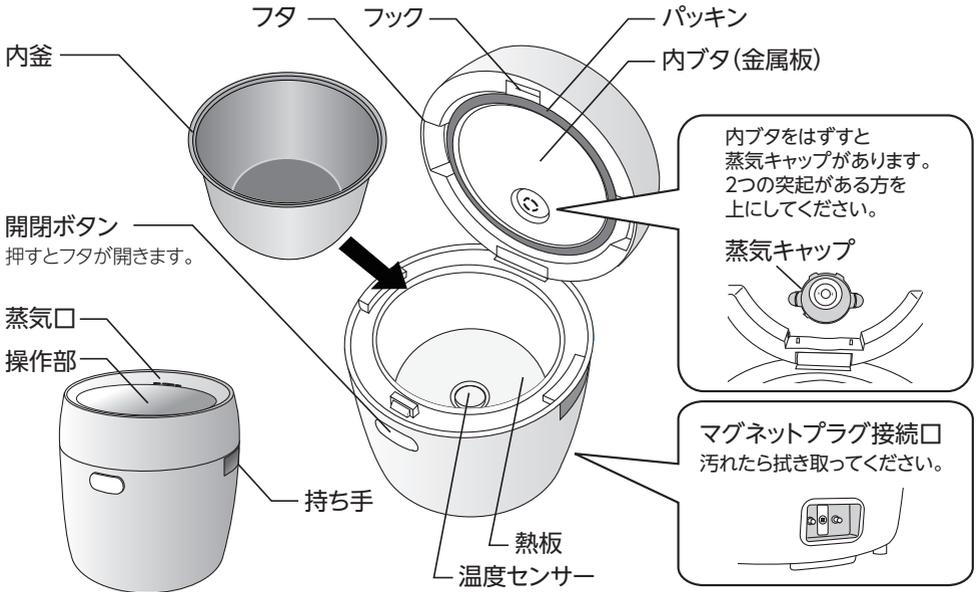
※おこわ(P11参照)の水加減は「白米」の水位目盛りにして、炊飯量は2合までにしてください。市販の具材を使用するときは、箱などの記載の内容に従ってください。

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、白米の水位目盛りに合わせます。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なります。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、吹きこぼれたり、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時間浸け置きして、水加減を多めに炊いてください。
●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。

各部のなまえ

本体



注意 内釜の外側や熱板、温度センサーに米粒や異物が付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

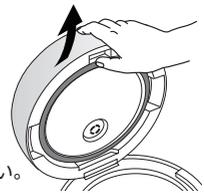
初めて使用するときは

内釜、内ブタ、蒸気キャップ、しゃもじを洗ってください。

内ブタのはずしかた

フックを押し上げ、浮き上がったフタを持ち上げてください。

※無理な力をかけないでください。



内ブタの付けかた

中央下の溝に合わせ全体をフタ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。

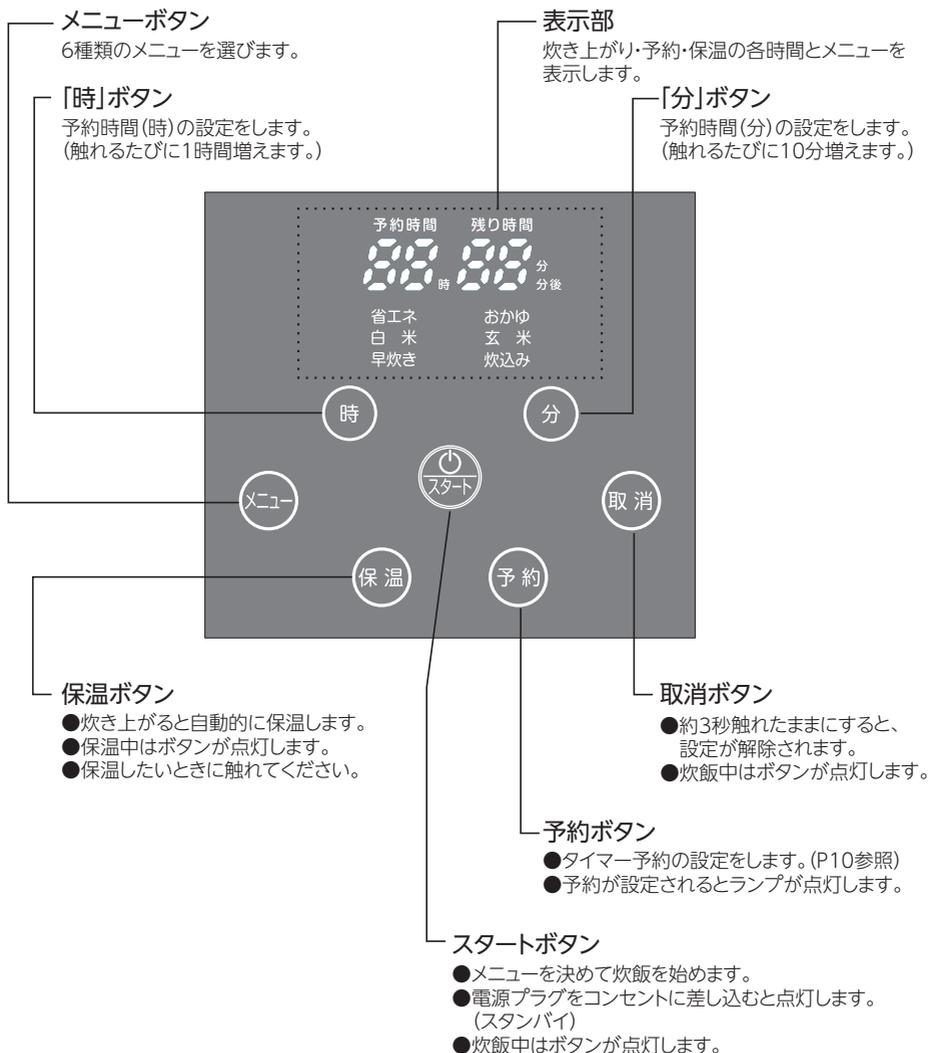
※蒸気キャップを確実に取り付けないと内ブタが取り付けられません。



各部のなまえ

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 水の無い状態で、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回水を入れ替えますすいでください。



水加減

- お米の種類やお好みで水加減してください。
・新米→水位目盛りより少なめに
・古米→水位目盛りより少し多めに
- 必ず内釜を水平に置いて、内釜の内側の目盛り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りに合わせます。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

- 時々ほぐしてください。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。



使用後は

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、内釜の内側の目盛り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りに合わせてください。

●水量を調節するときは、半目盛り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、拭き取ってください。

②内ブタ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フタを閉じます。

※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、水分がフタにたまって、フタを開けたときこぼれることがあります。



注意

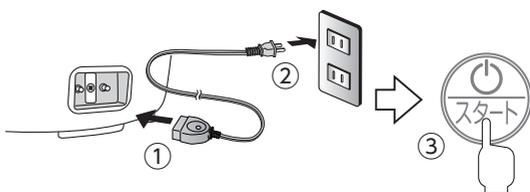
本体と内釜の間に絶対水を入れないでください。

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。



省エネ
早炊き

おかゆ
玄米
炊込み

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。

※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、ベタついたりします。
- ※ほぐすときは、やけどをしないよう内釜にミトンを使い押さえてください。
- ※フタを開けるときは、フタに顔など近づけたりしないでください。フタに当たってケガをする恐れがあります。
- ※フタからこぼれた水は、ふきんなどで拭き取ってください。

【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(省エネモードの場合は3時間)。
- 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あとは、ごはんを入れたまま放置しないでください。(腐敗やニオイの原因になります)
- ※次のような物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



保温中

4 使用後 ※早めに内釜と内ブタ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。



注意

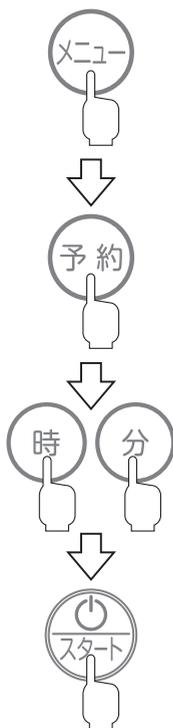
やけどに注意してください。

- 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用しないでください。



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」ボタンに触れたあとでも、「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変わります。

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、保温に切り換わります。
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。

[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。

※食べ切れないときは、冷凍してください。

●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。
- 油あげ : 熱湯をかけて油抜きをし、タテ半分に切ってから5mm幅に切ります。
- 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。

●作りかた

- 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。



●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かためにゆでます。
- ③あずきとゆで汁を分けて、ゆで汁をお玉ですくい落としながら空気に触れさせ、手早く冷まします。



●作りかた

- ①内釜に洗ったもち米と冷ましたあずきのゆで汁を入れ、水を省エネの水位「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かために炊き上がります。お好みで水加減してください。

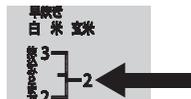
メニューガイド2

[玄米ごはん]

●材料(4人分) 玄米2カップ

●作りかた

- 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ときの水を最も吸収します。できるだけきれいな水を使用しましょう。
- 玄米の胚芽が取れない程度に玄米どうしをこすり付けて、玄米表面に傷をつけるように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キズが入ることで水分が浸透しやすくなり、炊き上がりがぐやわらかくなります。
- 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・粟などかたい材料と合わせてください。
- ・調味料を多く入れると、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

●作りかた

- 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、約50g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。

●作りかた

- 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。



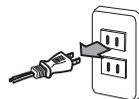
おかゆを保温しないでください。時間がたつとのり状になります。

お手入れについて 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、内釜やフタ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



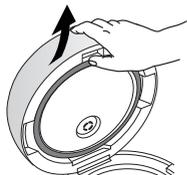
お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使用しないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

内釜・内ブタ・蒸気キャップ・しゃもじ ※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用し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。(内釜の洗い時は、内側及び外側の塗装が剥がれないように注意してください。)
- パッキンは、固くしぼったやわらかい布で拭いてください。
※玄米や炊き込みごはんを炊くと汚れが多く付きます。ぬるま湯に浸けてから洗うようにしましょう。
※乾燥機能を使用する際も内釜の外側に水滴を残さないよう、拭き取ってください。

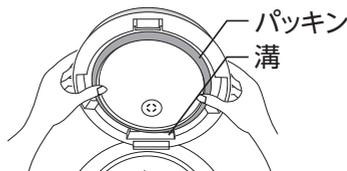
内ブタのはずしかた

フックの下を押し上げ、浮き上がったフタを持ち上げてください。
※無理な力をかけないでください。



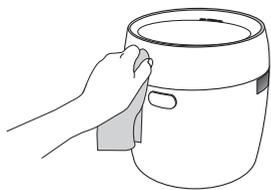
内ブタの付けかた

中央下の溝に合わせ、全体をフタ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。



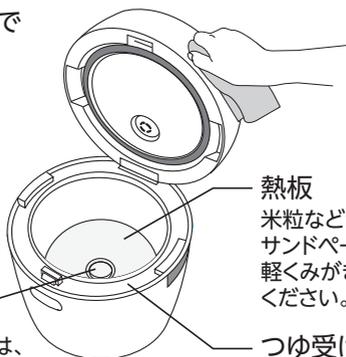
本体・熱板・温度センサー

固くしぼったやわらかい布で拭いてください。



温度センサー

米粒や異物がつままっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。



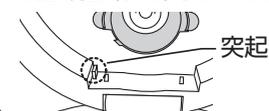
熱板

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)で軽くみがき、固くしぼった布で拭いてください。

つゆ受け

たまった水はすぐ拭き取ってください。

蒸気キャップを正しく取り付けると、突起が引っ込み内ブタ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

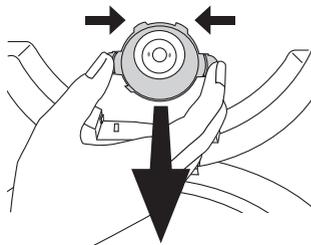


お手入れについて 汚れたらすぐにお手入れしてください。

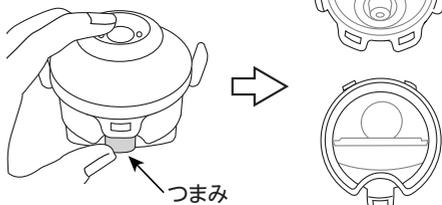
蒸気キャップ フタを開け、内ブタを取りはずしてからお手入れしてください。使用ごとに洗ってください。

はずしかた

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。

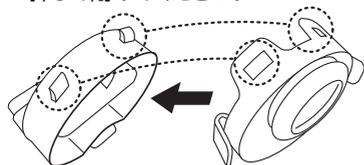


②下のつまみを押し開けてください。

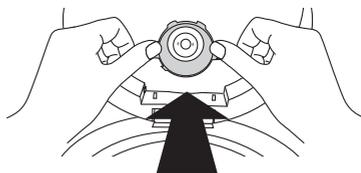


取り付けかた

①2つの突起と穴を合わせて、押しつけて閉めてください。



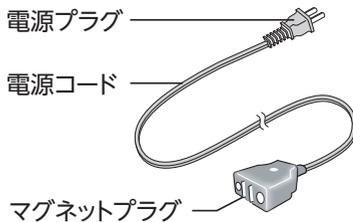
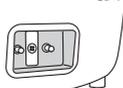
②2つの突起がある方を上にして、フタに押しつけてはめ込んでください。



電源コード・接続口 乾いたやわらかい布で汚れを拭き取ってください。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



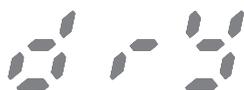
便利な機能

内釜を洗った後、乾燥させる機能です。

「取消」ボタンに触れながら「保温」ボタンに触れます。



表示部に「dry」を表示します。
ヒーターで加熱して内釜を乾燥させます。
乾燥すると自動で停止します。
(最長で30分までしか加熱しません)



故障かな?と思ったときは

異常が生じたときは、修理を依頼される前に次の点を調べてから、お買い上げの販売店または「トップパルコお客さまサービス係」に相談してください。

こんなときは	確認してください
炊飯できない	<ul style="list-style-type: none"> ●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、の表示を確認してください。
<div style="writing-mode: vertical-rl; position: absolute; left: -40px; top: 50%; transform: translateY(-50%); font-weight: bold;">仕上がり</div> かたい 芯がある 生煮えになる やわらかい 黄変する	<ul style="list-style-type: none"> ●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、炊き上がりがベタついたりかたくなることがあります。 →「白米」をお試ください。 ●内釜や内フタ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。 →炊き上がったごはんは、よくほぐしてください。 ●アルカリ度の強い水(pH9以上)を使用しませんでしたか。 ●水温は30℃以下で炊飯しましたか。
焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●内釜や内フタが変形していませんか。 ●無洗米は、おこげがでやすくなります。 →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	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●内釜や内フタが変形していませんか。
<div style="writing-mode: vertical-rl; position: absolute; left: -40px; top: 50%; transform: translateY(-50%); font-weight: bold;">炊飯中</div> 吹きこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●お米と水の量を間違えていませんか。 ●内釜や内フタ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が漏れる	<ul style="list-style-type: none"> ●蒸気キャップを正しく付けていますか。 ●内釜や内フタ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。

故障かな?と思ったときは

こんなときは		確認してください
保温	乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●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すか。 ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米加減によって、残ったぬめりがニオイ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、内ブタが汚れていませんか。 ●長時間の保温をしていますか。 ●炊き上がってから、すぐにほぐしましたか。 ●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あとは、ニオイが残ることがあります。 →念入りに内釜や内ブタを洗ってください。 ●保温機能を使わずにごはんを放置していませんか。 ●炊飯・保温のあとに充分お手入れしていますか。お手入れ不足や室温、フタの開閉度合い、米の種類、洗米方法などで雑菌が繁殖しやすくなり、ニオイが発生することがあります。
	ベタつく	<ul style="list-style-type: none"> ●炊き上がってから、すぐにほぐしましたか。 ●保温を取り消したあとも、ごはんを入れたままにしていませんか。 ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●「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。 ●「ジュジュツ」「パチパチ」音は、内釜の外側に付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拭き取ってください。

仕様

定 格	AC100V 50/60Hz 350W
寸 法	(約)幅22.0cm×奥行21.3cm×高さ23.0cm
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	8.7g
年間消費電力	38.5kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力	83.3Wh
1時間あたりの保温時消費電力	14.3Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力	0.06Wh
1時間あたりの待機時消費電力	0.27Wh

- 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回あたりの炊飯時消費電力は、白米で「省エネ」メニューでの電力量です。
1時間あたりの保温時消費電力は、白米で「省エネ」の電力量です。
- 実際に使用するときの消費電力は使用頻度、使用時間、お米の量、使用メニュー、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。
- おおよその数値です。
- この製品は、日本国内用に設計されていますので、日本国外では使用できません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

アフターサービス (必ずお読みください)

1. 保証書の内容の確認と保管について。

この製品には保証書がついています。保証書はお買い上げの販売店にて販売店名・お買い上げ日などの記入を確認の上内容をよくお読みになり大切に保管してください。

2. 保証期間はお買い上げの日から本体1年間です。

保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

3. 修理を依頼するときは…

15ページ・16ページの表に従って確認してください。それでも異常がある場合は、使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてから、お買い上げの販売店または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。

修理には、技術料・部品代などがかかります。保証期間を過ぎた本製品などの修理は有料で承ります。

なお、食品の補償など本製品修理以外の責任はご容赦ください。

4. 保証期間終了後に修理を依頼するときは…

お買い上げの販売店に相談してください。修理すれば使用できる本製品については、要望により有料で修理いたします。

5. 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年間です。

補修用性能部品とは、本製品の機能を維持するために必要な部品です。

6. 修理依頼、消耗品の購入は、お買い上げの販売店、または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。

7. 使用中に普段と変わった状態になりましたら、ただちに使用を中止して、点検・修理をお買い上げの販売店または「トップバリュお客さまサービス係」に相談してください。

8. アフターサービスについてわからないことは…

アフターサービスについて不明な場合は、本書に記載の「トップバリュお客さまサービス係」にお問い合わせください。

本製品の譲渡・リサイクル品については、保証適用を受けられない場合があります。注意してください。

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

●トップバリュお客さまサービス係

TEL.0120-30-1580 (10~17時:日曜日を除く)

- 本製品について万々満足いただけない場合は、お買い上げの店まで連絡してください。お取り替えまたは返金いたします。

マイコン炊飯器 保証書

持込修理

品番	BP-MS031-B		
お買い上げ日	年 月 日	保証期間	本体 1 年
お客さま	ご住所 ご芳名	様 電話 () -	
販売店	住所 店名	電話 () -	

本書は本書記載内容で無料修理を行うことを約束するものです。お買い上げの日から上記期間中に故障が発生した場合は本書を提示のうえ、お買い上げの店に修理を依頼してください。

〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの店で無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合には、本製品と本書を持参・提示のうえ、お買い上げの店に依頼してください。
- 転居の場合は事前にお買い上げの店に相談してください。
- 贈答品等で本保証書に記入してある販売店に修理が依頼できない場合には、下記のトップバリュお客さまサービス係に相談してください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。
 - (ロ) 落下等による故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外(例えば、業務用の長期間使用、車両、船舶への搭載)に使用した場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書の提示がない場合。
 - (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客さま名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。This warranty is valid only in Japan.

修理メモ

※この保証書は本書に表示した期間、条件のもとにおいて無料修理を約束するものです。したがってこの保証書によってお客さまの法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間終了後の修理等について不明の場合は、お買い上げの店または下記のトップバリュお客さまサービス係に相談してください。

※保証期間終了後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは「アフターサービス」をご覧ください。

愛情点検

●長年使用の『マイコン炊飯器』の点検を!



このような症状はありませんか?

- 電源コード、プラグが異常に熱い
- 電源コードに深いキズや変形がある
- 異常な音や焦げくさいニオイがする
- 電源が自動的に切れないことがある
- スパーク(火花)や煙が出ることもある
- その他異常や故障がある

使用
中止

事故防止のため、電源プラグを抜き、必ずお買い上げの店に点検(有料)を相談してください。

●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

●トップバリュお客さまサービス係

TEL.0120-30-1580(10~17時:日曜日は除く)

- 本製品について万ー満足いただけない場合は、お買い上げの店まで連絡してください。お取り替えまたは返金いたします。