



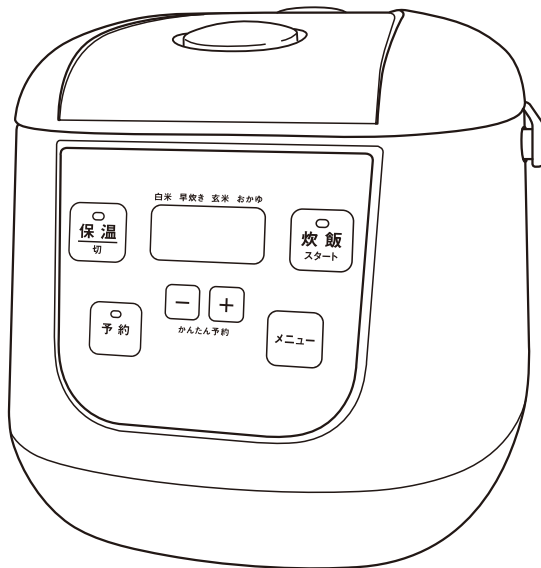
# マイコン炊飯器3.5合炊き

HC-RCM013

## 取扱説明書

本製品はご家庭用です。不適切な取り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、適切な取り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

安全上の注意	1-2
各部のなまえ	3
使いかた	4-9
こんなときは	9
お手入れについて	10
故障かな?と思ったときは	11
アフターサービス	11
仕様	12
保証書・お客さまご相談窓口について	裏表紙

**見やすい  
大きな  
ボタン表示**

コンパクトな炊飯器に、大きく見やすいボタンをデザインしました。

**約30~40分の  
早炊きモード**

通常より短い時間で炊き上げるので、忙しいときに便利です。

**収納しやすい  
コードリール式  
電源コード**



コードが本体に収納できるので、使用しないときやお手入れのときに便利です。

# 安全上の注意



ご使用前に次の「安全上の注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。



※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、人体への危害や物的損害を未然に防止するためのものです。

※注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り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。

 <b>警告</b>	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度。
 <b>注意</b>	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される危害・損害の程度。

## 絵表示について

  この記号は、禁止行為であることを告げるものです。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。

  この記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近く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ところに必ず保管してください。

## 警告



分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人、分解したり修理をしない。

- 火災・感電・ケガの原因になります。
- 修理はお買い上げの販売店、または「トップバリュ お客様サービス係」にご相談ください。



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントへ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。



禁止

電源コードや電源プラグを破損するようなことはしない。

(傷付けたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理にまげたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものをのせたり、束ねたりしない。)

- 傷んだまま使用すると感電・ショート・発火の原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、電源プラグを抜き差ししない。

- 感電の原因になります。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使わない。

- ケガ・やけど・感電の原因になります。



禁止

交流100V以外では使用しない。

- 感電・火災の原因になります。



禁止

製品に乗ったり、傾けたりしない。

- ケガの原因になります。



禁止

取扱説明書に記載以外の用途に使用しない。

- 蒸気や内容物が吹きだして、やけど・ケガの原因になります。



電源プラグのほごりは定期的にとる。

- プラグにほごりがたまると、湿気などで絶縁不良になり火災、感電、故障の原因になります。



禁止

使用中・使用直後は蒸気口・高温部に手を触れたり顔などを近づけない。

- やけどの原因になります。



定格15A以上のコンセントを単独で使う。

- 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。

- 感電・発火の原因になります。



お手入れの際は必ず電源プラグをコンセントから抜く。また、ぬれた手で抜き差ししない。

- ショートや感電やケガをすることがあります。



本体のすき間などに金属片、棒、ピンや針金などを差し込んだり、水や液体類をこぼさない。

- 感電や故障の原因になります。



異常時(こげくさいなど)は、運転を停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や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」にご相談ください。



炊飯中は絶対にふたを開けない。

- やけどの原因になります。

## ⚠ 注意



不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使わない。

- 火災・ケガの原因になります。



付属の内釜以外は使用しない。

- 故障の原因になります。



プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに、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熱することがあります。



お手入れや持ち運び、保管は本体が冷めてから行う。

- 冷める前は火災・やけどの原因になることがあります。



本体を持ち運ぶときにフックボタンに触れない。

- 外ぶたが開いて、やけど・ケガの原因になります。



電源コードや電源プラグに蒸気をあてない。

- 漏電・火災の原因になります。



使用中に移動させない。

- 本体の落下などによりケガの原因になります。



電源コードは赤いラインの手前まで引き出して使用する。それ以上は引き出さない。

- 発熱・火災の原因になります。



プラグを抜く

使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く。

- ケガややけど、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。



ご使用のたびにお手入れする。

- 雑菌が繁殖する原因になります。



使用中や使用後しばらくは、高温部に触れない。

- やけどの原因になります。



人がよく通るところで使用しない。

- ぶつかったり、電源コードにひっかかったりすると、本体が落下して、ケガや故障の原因になります。



絶対に空炊きをしない。

- やけど・故障の原因になります。



炊飯器の蒸気が電源プラグやコンセントにあたらないうちで使用する。

- ショートして火災や感電の原因になります。



ふきん・タオルなどで本体を覆った状態で使用しない。

- 変形・故障の原因になります。



壁や家具の近くで使用しない。

- 蒸気や熱により変形・変色の原因になります。



ガスコンロのそばなどの高温になる場所では使用しない。

- 本体の変形・変色の原因になります。



内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない。

- やけど・故障の原因になります。

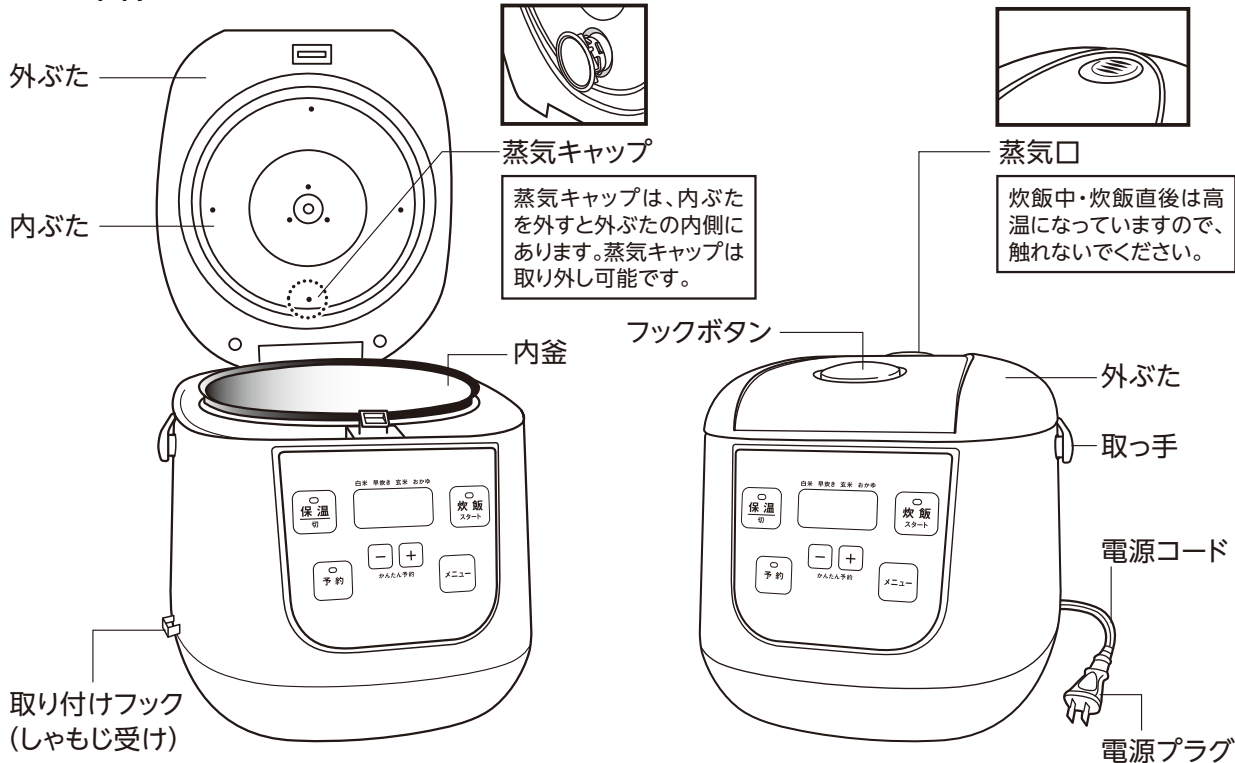


台所の流し台など、水を使用する場所や湿気やほこりの多い場所で使用しない。

- ショートして火災や感電の原因になります。

# 各部のなまえ

## ● 本体



蒸気キャップは、内ぶたを外すと外ぶたの内側にあります。蒸気キャップは取り外し可能です。

炊飯中・炊飯直後は高温になっていますので、触れないでください。

### しゃもじ受け

- 付けかた  
本体に沿わせるように凸部を上からさし込みます。
- 外しかた  
側面を強くつまんでから上方に引き上げます。

### 電源コード (コードリール)

- 電源プラグを引っばると電源コードが出ます。(赤色のライン以上は引き出さないでください。)
- コードをしまうときは、コードを少し引いてもどすと巻きもどります。

### 付属品

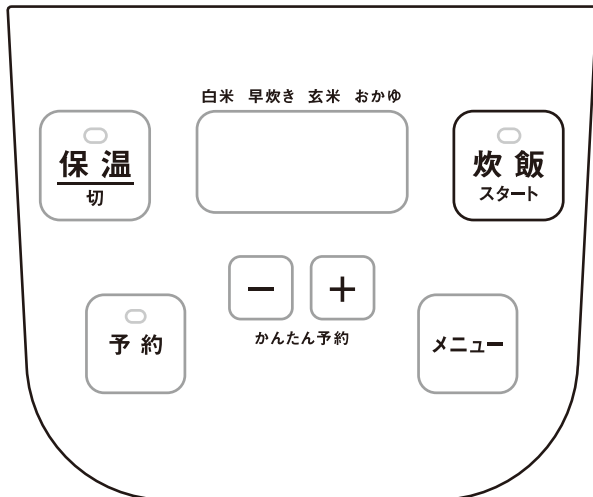
しゃもじ

しゃもじ受け

おかゆ用おたま

計量カップ

## ● 操作部



# 使いかた

## ごはんを炊く前の準備

### 1. お米を正しく計る。

- 付属の計量カップでお米を計ってください。  
1カップで約180ml(1合)です。  
(1回で炊ける分量は白米1～3.5合です。)

○ 良い例



× 悪い例



多すぎる



少なすぎる

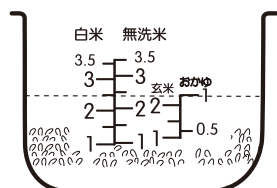
### 2. 別の容器で洗米する。

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水がきれいになるまで手早く洗ってください。  
(洗米が不充分ですと、におい・変色・こげの原因になります。)
- 無洗米は軽くすすいでください。

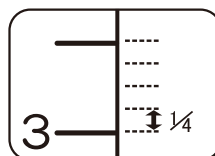
### 3. 洗米したお米を内釜に入れ、平らな台の上で水加減を調節する。

- メニューに合った水位目盛で水加減をしてください。(水加減を間違えるとふきこぼれることがあります。)
- お好みにより、水加減を調節してください。水加減は、目盛の1/4以内を目安にしてください。  
(水を多くしすぎるとふきこぼれることがあります。)

例 「2.5」カップの「白米」を炊く場合

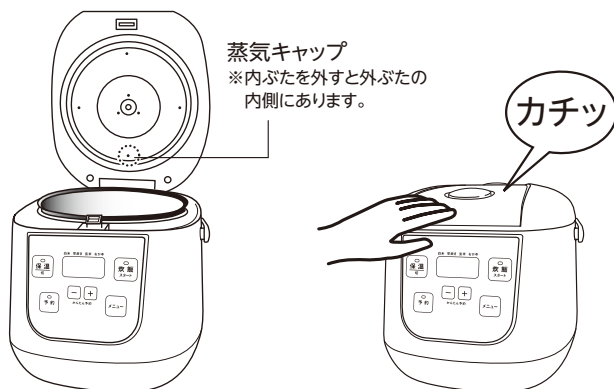


例 「3」カップの場合



### 4. 外ぶたを確実に閉める。

- 蒸気キャップを必ず取り付けてください。(付け忘れると、ふきこぼれることがあります。)
- 外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。



蒸気キャップ  
※内ぶたを外すと外ぶたの  
内側にあります。

カチッ

#### ⚠ 注意

- 内ぶたの周辺の水分を拭き取ってから本体にセットしてください。
- 本体内(ヒーター部など)についた米粒などの異物は取り除いてください。故障の原因になります。
- 内釜は傾きがないように正しく確実にセットしてください。

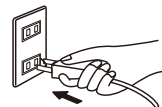
# ごはんの炊きかた

炊飯コースの選択・保温・予約については、6～7ページをご参照ください。  
停電などで電源が切れた場合は、全ての操作を最初からやり直してください。

1. 電源プラグを持って、電源コードを引き出す。  
電源プラグを家庭用コンセント(交流100V)にしっかりと差し込む。

## ⚠ 注意

- 電源コードは赤色のライン以上は引き出さないでください。故障の原因になります。
- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。感電の原因になります。



2. 「炊飯スタート」ボタンを押して、炊飯を開始する。

- 使い始めのときは白米コースになっています。詳しくは6ページをご参照ください。

- 「炊飯スタート」ボタンのランプが点灯し、表示部は「—」を表示します。
- 炊き上がりの約10分前から、表示部は残り時間を表示します。(1分単位です)

9分

3. 炊き上がったら付属のしゃもじでごはんをほぐす。

- そのまま保温する場合もいったんごはんをほぐすと、保温時に生じる露も減ります。

- 白米コースのときは約40～50分で炊き上がります。(お米の量や水加減で炊き上がり時間は異なります。)
- 炊き上がると自動的に保温になります。「保温/切」ランプが点灯し、表示部に保温経過時間が表示されます。 (0時間 保温)
- 保温をやめる場合は「保温/切」ボタンを押してください。「保温/切」ランプが消灯し、表示部の保温経過時間も消灯します。

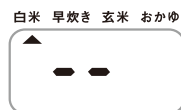
## ⚠ 注意

- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、露が外などに流れ落ちた場合は拭き取ってください。
- 高温部にはさわらないでください。やけどの原因になります。

## 炊飯コースの選択

メニューボタンを押して「▲」の表示をそれぞれのコースにセットします。

コース	内釜水位線	分量(カップ)	炊飯時間*
白米	白米	1~3.5	約40~50分
早炊き	白米	1~3.5	約30~40分
玄米	玄米	1~2	約70~90分
おかゆ	おかゆ	0.5~1	約50~65分



メニューボタンを押すごとに「▲」が右に移動します。

※炊飯時間は目安です。水の量によって若干異なります。

●おこわを炊くことはできません。

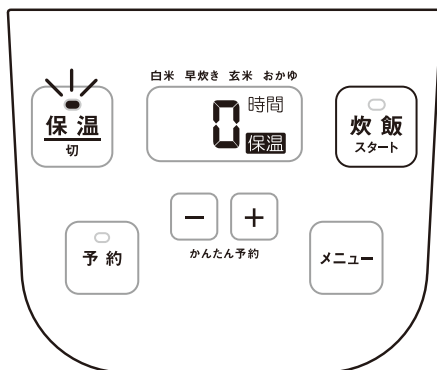
## 保温について

どのコースでも炊き上がると自動的に保温になります。

(すぐにごはんをほぐしてください。)

おかゆを炊いたときは、できるだけ保温せずにお早めにお召し上がりください。

(のり状になる原因になります。)



- 保温中は「保温/切」ランプが点灯し、表示部に保温経過時間(12時間まで)が表示されます。12時間を超えて保温しないでください。12時間を超えると保温経過時間表示が「—」となります。
- 保温をやめるときは「保温/切」ボタンを押してください。「保温/切」ランプが消灯し、表示部の保温経過時間も消灯します。

長時間の保温はおすすめできません。においの原因になります。

また、保温後そのままの状態では保存しないでください。

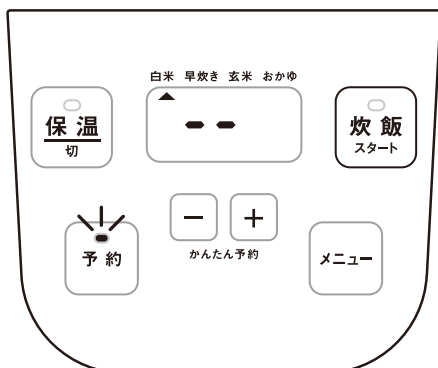
## ⚠ 注意

- しゃもじを入れたまま保温しないでください。
- 保温後に再保温しないでください。

## 炊き上がり予約について

予約炊飯を取り消す場合や操作をやり直す場合は、「保温 / 切」ボタンを押します。

① 「メニュー」 ボタンを押して「▲」の表示をそれぞれのコースにセットします。



- 「予約」ボタンを押すと「予約」ボタンのランプが点滅し予約時間（炊き上がりまでの時間）が表示されます。



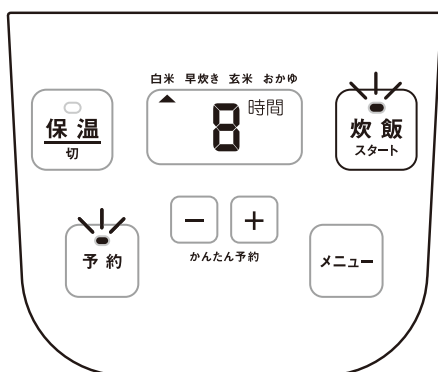
おかゆコースと玄米コースの予約時間は2時間からの設定になります。

② 「+」「-」ボタンで予約時間を選択します。（15 時間後までセットできます。）



表示されている時間後に炊き上がります。  
（この場合は約8時間後に炊き上がります。）

③ 「炊飯スタート」ボタンを押すと予約炊飯を開始します。



- 「炊飯スタート」ボタンのランプと「予約」ボタンのランプが点灯します。

「炊飯スタート」ボタンの押し忘れにご注意ください。

炊き込みごはんなど、調味料や具材などを使用する場合、長時間の予約炊飯はおすすめできません。調味料のムラやにおいの原因になります。



## 内釜について

内側のフッ素被膜が傷つくと、はがれの原因になります。  
ていねいにお取り扱いください。

- 内釜で洗米しないでください。
- 本製品以外で使用しないでください。
- 内釜内で酢を混ぜないでください。
- 金属製のおたまなどを使用しないでください。
- 調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
- スプーンや食器類を中に入れてください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを  
使用しないでください。



### 内釜のフッ素被膜は使用により消耗します。

ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で炊飯や保温性能も問題ありません。変形、腐食した場合や気になることがある場合は、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」にご相談ください。

## 炊飯の例

### ■ 五目炊き込みごはん(白米コース)

#### 【材料 2 人分】

白米	.....	1 カップ
ごぼう・こんにゃく・人参	.....	各 10g
油揚げ	.....	1/2 枚
鶏肉	.....	20g
醤油	.....	大さじ 1
みりん	.....	小さじ 1
塩・だしの素	.....	適量

- ① 白米を洗米して 30 分以上水に浸す。
- ② 醤油・みりん・塩・だしの素を合わせておく。
- ③ ごぼうをささがきにして水に浸す。
- ④ こんにゃくと人参をさつとゆで、細切りにする。
- ⑤ 油揚げに熱湯をまわしかけ油抜きをしてから短冊切りにする。
- ⑥ 鶏肉を細切りにする。
- ⑦ 内釜に水を切った①の白米を入れ、②で合わせた調味料を加え「白米」の目盛 1 まで水を入れ、よくかき混ぜてから③～⑥の具をのせる。
- ⑧ 「メニュー」ボタンを押して「白米」モードを選び「炊飯スタート」ボタンを押す。
- ⑨ 炊き上がったらごはんを上下に返すようにほぐして具を全体に混ぜてから茶碗に盛る。

### ■ 玄米梅ごはん(玄米コース)

#### 【材料 2 人分】

玄米	.....	1 カップ
塩	.....	少々
梅干	.....	1 個
白いいりゴマ	.....	小さじ 1
青しそ	.....	1 枚

- ① 玄米を洗米して一晩水に浸す。
- ② 内釜に水を切った①の玄米を入れ「白米」の目盛 1 まで水を入れ塩少々を加えて混ぜる。
- ③ 「メニュー」ボタンを押して「玄米」モードを選び「炊飯スタート」ボタンを押す。
- ④ 梅干は種を取って潰し、青しそは細切りにしておく。
- ⑤ 炊き上がったら梅干・白いいりゴマを混ぜ合わせて茶碗に盛り、上に青しそを散らす。

## ■ 中華粥(おかゆコース)

### 【材料 2 人分】

白米	1/2 カップ
鶏がらスープの素	大さじ 1
鶏肉	100 g
塩	小さじ 1/2
ごま油	小さじ 1
生姜	適量
青ネギ	適量

- ① 白米を洗米して 30 分以上水に浸す。
- ② 鶏肉は一口大に切り、生姜はすりおろす（チューブ生姜で代用可）、青ネギは小口切りにする。
- ③ 内釜に水を切った①の白米を入れて「おかゆ」の目盛 0.5 まで水を入れ、鶏がらスープの素・塩・ごま油・生姜を加えて混ぜ合わせる。
- ④ 「メニュー」ボタンを押して「おかゆ」モードを選び「炊飯スタート」ボタンを押す。
- ⑤ 炊き上がったらかき混ぜ茶碗に盛り、青ネギを散らす。

※炊き込みご飯、具材の入ったおかゆなどは予約炊飯はしないでください。腐敗する恐れがあります。

# こんなときは

●炊き上がったごはんがこのようなときは…

こんなとき	おたしかめください
やわらかい べたべたしている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水の分量が多くないですか？</li> <li>●アルカリイオン水 (PH9以上) を使っていませんか？</li> <li>●お米が少なくないですか？</li> <li>●洗米後にお米を放置していませんか？</li> <li>●予約炊飯するとごはんがやわらかくなる場合があります。水加減を少なめにしてください。</li> <li>●新米は水を少なめに炊いてください。</li> <li>●炊き上がったらすぐにほぐしてください。</li> </ul>
かたい かさついている ばさついている	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水の分量が少なくないですか？</li> <li>●海外のミネラルウォーターなど、硬度の高い水を使っていませんか？</li> <li>●十分に浸水せずに炊飯していませんか？</li> <li>●お米が多くないですか？</li> <li>●洗米が不十分ではありませんか？</li> <li>●保温時間が長くないですか？</li> <li>●早炊きコースにすると炊き上がりが硬めになることがあります。</li> </ul>
おかゆがのり状になる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●おかゆを保温していませんか？</li> <li>●水の分量が多くないですか？(予約炊飯のときは水加減を少なめにしてください。)</li> </ul>
こげる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●洗米・精米が不十分ではありませんか？</li> <li>●割れ米が多く混ざっていませんか？</li> <li>●内釜や釜底センサーに異物や汚れがついていませんか？</li> <li>●炊き込みごはんなど調味料を入れて炊くとおこげができやすくなります。</li> <li>●無洗米はおこげができることがあります。</li> <li>●底にできるうすいおこげは故障ではありません。</li> </ul>
におう 黄ばんでいる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●洗米・精米が不十分ではありませんか？</li> <li>●炊き込みごはんなど調味料を入れて炊くとにおいが残ることがあります。</li> <li>●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？</li> <li>●12時間以上保温していませんか？</li> <li>●夏場は12時間以上の予約はしないでください。</li> </ul>

# お手入れについて



## 警告

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。  
感電やケガの原因になります。



## 注意

- 本体が十分に冷めてからお手入れしてください。
- 調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
- スプーンや食器類を中に入れてください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを使用しないでください。

## 本体のお手入れ

- やわらかい布で汚れを拭き取ってください。  
(水分が残らないように乾拭きしてください。)

## 内釜のお手入れ

- 台所用洗剤(中性洗剤)で洗ってください。
- 調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。  
内釜ににおいが残る原因になります。においによっては洗っても落ちにくい場合があります。
- スプーンや食器類を中に入れてください。  
内釜を傷つける原因になります。

### 内釜のフッ素被膜は使用により消耗します。

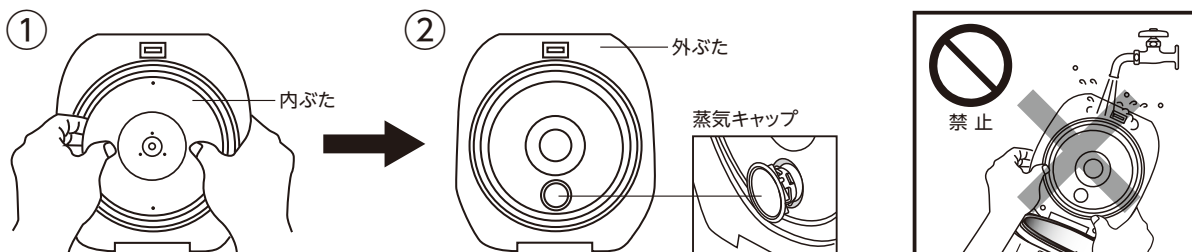
ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で炊飯や保温性能も問題ありません。変形・腐食した場合や気になることがある場合は、お買い上げの販売店または「トップバリュお客さまサービス係」にご相談ください。

## しゃもじ・計量カップ

- 台所用洗剤(中性洗剤)で洗ってください。

## 内ぶた・蒸気キャップ・パッキン

- ①内ぶたを取り外して、②外ぶたの内側についている蒸気キャップを取り外し、台所用洗剤(中性洗剤)で洗ってください。
- パッキンの汚れは、固くしぼったぬれふきん等で拭いてください。水洗いはできません。



## においが気になるときは

- ①内釜、内ぶたをセットし、内釜に熱湯を7～8分目まで入れて、2～3時間保温してください。
  - ②内釜、内ぶたを台所用洗剤(中性洗剤)で洗ったあと、十分に水洗いをしてください。
  - ③風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させてください。
- ※熱湯を使用しますので、やけどには充分注意してください。

# 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お調べになってから、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」にご相談ください。

こんなとき	おたしかめください	こう処置してください
炊飯を開始しない	●電源プラグをコンセントに差し込みましたか?	電源プラグをコンセントに差し込んでください。(5ページ)
	●C1～C4と表示される。 C1：底部センサー断線 C2：底部センサー短絡 C3：上蓋センサー断線 C4：上蓋センサー短絡	センサーが故障しています。修理をお申し付けください。
予約した時間に炊き上がらない	●予約設定後に「炊飯スタート」ボタンを押しましたか?	「予約」ボタンを押して、「+」「-」ボタンで炊き上がり時間をセットしたら、炊飯スタートボタンを押してください。(7ページ)
保温できない	●「保温/切」ボタンのランプは点灯していますか?	「保温/切」ボタンを押すたびに「保温」と「保温切」が切り替わります。保温中のときは「保温/切」ボタンが点灯します。(6ページ)
テレビ・ラジオに雑音が入る	●テレビ・ラジオの近くに設置していませんか?	テレビ・ラジオから目安として3m以上離してください。

● お客さまご自身での修理・改造は危険を伴いますので絶対にしないでください。

※修理には特殊な技術が必要です。

## アフターサービス (必ずお読みください)

### 1. 保証書の内容のご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ご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. 保証期間後に修理を依頼されるときは…

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製品については、ご要望により有料で修理いたします。

### 4. マイコン炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後5年間です。

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. 修理依頼、消耗品のご購入は、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」にご相談ください。修理品は、持ち込み修理となります。

### 6. ご使用中に普段と変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止して、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」にご相談ください。

### 7. 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」にお問い合わせください。

商品の譲渡・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。ご注意ください。

●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)

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

# 仕 様

品 番	HC-RCM013
種 類	マイコン炊飯器
定 格 電 圧	AC100V
定 格 周 波 数	50/60Hz
定 格 消 費 電 力	430W
外 形 寸 法	幅24.2cm×奥行28.5cm×高さ21cm
質 量	2.95kg
最 大 炊 飯 量	0.63L (3.5合)
電 源 コ ー ド 長	約1.0m
区 分 名	E
蒸 発 水 量	43g
年 間 消 費 電 力 量	54.98kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量	119.25Wh
1時間あたりの保温時消費電力量	19.0Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量	0.95Wh
1時間あたりの待機時消費電力量	0.80Wh

## 【注記】

- ・ 1回あたりの炊飯時消費電力量は白米コースの電力量です。
- ・ 1時間あたりの保温時消費電力量は白米コース、12時間保温設定の電力量です。
- ・ 実際のご使用時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の分量、コース、周囲の温度などによって変化しますので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回あたりの炊飯時に炊飯器本体外へ放出した水の質量です。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。
- 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.

# MEMO

---

# MEMO

---



# マイコン炊飯器3.5合炊き 保証書

持込修理

品番	HC-RCM013		
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 ( ) -	

※印欄に記入のない場合は無効になりますのでご確認ください。

本書は本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。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ご提示のうえ、お買い上げの店に修理をご依頼ください。

(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、本商品と本書をご持参・ご提示のうえ、お買い上げの店にご依頼ください。
- ご転居の場合は事前にお買い上げの店にご相談ください。
- ご贈答品等で本保証書に記入してある販売店に修理をご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ご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
  - (ロ) 落下等による故障及び損傷。
  - (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及び損傷。
  - (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)に使用された場合の故障及び損傷。
  - (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。This warranty is valid only in Japan.
- 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。

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お約束するものです。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、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、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ご相談ください。

※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「アフターサービス」をご覧ください。

## 愛情点検

### ●長年ご使用の『マイコン炊飯器 3.5 合炊き』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。
- コードを動かすと、通電したり、しななかったりする。
- 異常な音や焦げくさい臭いがする。
- その他異常や故障がある。

ご使用  
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)

●本商品について万一ご満足いただけない場合は、お買い上げの店までご連絡ください。お取り替えまたはご返金いたします。