



ORIGINAL
BASIC

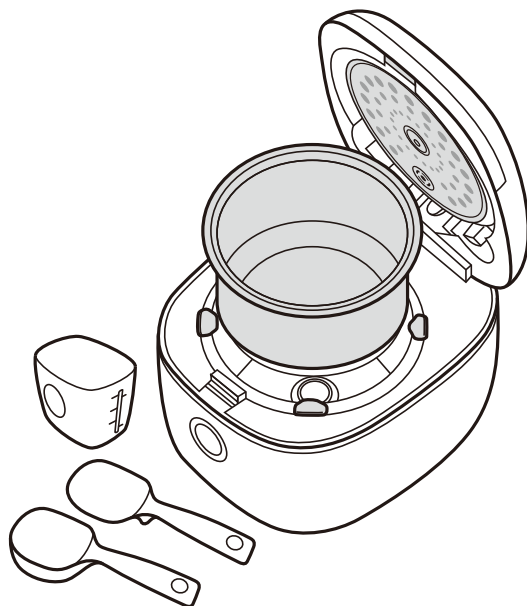
家庭用

日本国内専用
Use only in Japan

マイコンジャー炊飯器

品番：SRC3501BK-WH

取扱説明書



このたびは本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

本製品を十分にご理解いただき、末永くご愛用いただくために

この取扱説明書をよく読んでいただき、正しくご使用下さいますようお願い申し上げます。

もくじ

- | | | | |
|--------------|-------|----------------|----|
| ● 使用上の注意 | 1～3 | ● こんな表示が出たら | 17 |
| ● 各部の名称 | 4～5 | ● 仕様 | 18 |
| ● 使用方法 | 6～12 | ● アフターサービスについて | 19 |
| ● お手入れ方法 | 13～14 | ● 保証書 | 19 |
| ● 修理を依頼される前に | 15～16 | | |

使用上の注意

正しく安全にご使用いただくために必ずお読みください。

■表示内容を見逃して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

表示の説明



警告

この表示を見逃して、誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。



注意

この表示を見逃して、誤った取扱いをすると、人が損害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示しています。

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

電源コード・電源プラグ・器具用プラグについて

専用電源コードセット以外は使わない
また、専用電源コードセットは他の機器では使わない
●故障や発火の原因になります。

電源プラグや電源コード、器具用プラグを交換したり、傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものを載せたり、束ねたりしない
●火災や感電の原因になります。
●傷んだプラグやコード、器具用プラグが破損したときは直ちに使用を中止し、お買い上げの販売店にお問合わせください。

電源プラグ、器具用プラグは根元まで確実に差し込み、ゆるんだコンセントは使わない
●火災や感電の原因になります。

ぬれた手で電源プラグ、器具用プラグを抜き差ししない
●感電やケガの原因になります。

コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない
●タコ足配線などで定格を超えると発熱し、発火・感電などの原因になります。

交流100V以外では使わない
●異常過熱や故障の原因になります。

電源プラグ先端や器具用プラグの穴にピンやゴミを付着させない
●感電したり、異常動作してケガの原因になります。

乳幼児に電源プラグをなめさせない
●けがや感電の原因になります。

⚠ 警告

電源プラグ、器具用プラグのほこりなどは定期的に取り除く

- 湿気などで絶縁不良になり、火災の原因になります。

使用しないときは電源プラグを抜く

- 絶縁劣化による感電や漏電火災、ケガの原因になります。

お手入れの際は、電源プラグ、器具用プラグを抜き、必ず本体が冷めてからおこなう

- 感電ややけどの原因になります。
(使用直後は本体や内がまが熱くなっています)

電源プラグ、器具用プラグを抜くときは、コードを持たずプラグをもって抜く

- 感電やショートによる火災の原因になります。

使用中、電源コードや電源プラグ、器具用プラグが異常に熱くなったり、本体から煙や異常なおいが出るようなときは、直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

- 傷んだプラグやコードは絶対に交換、分解、修理、改造をしないでください。

使用について

修理技術者以外は、絶対に分解、修理、改造をおこなわない

- 発火したり、異常動作してケガや火災の原因になります。

取り扱いに不慣れな方や子どもだけで使用させたりしない。幼児の手の届くところで使用しない

- やけど、ケガ、感電の原因になります。

すき間にピンや針金などの金属物や異物を入れない

- 異常動作して、ケガや感電の原因になります。

炊飯中はふたを開けない

- やけどの原因になります。

蒸気口に手や顔を近づけない、手を触れない

- やけどの原因になります。
とくに乳幼児や小さなお子様には、触らせないように十分注意してください。

本体を水に浸けたり、水をかけたりしない

- 感電、ショートによる火災の原因になります。

内ぶたの蒸気口をふさぐおそれのあるものは内がまに入れない

<禁止する調理例>

- ・フッキングシートなどを落としふた代わりに使う
- ・ポリ袋に具材や調味料を入れて加熱する

- 火災、やけど、感電の原因になります。
- 蒸気や内容物が噴出して、やけどやケガの原因になります。

専用内がま以外は絶対に使わない

- 過熱、異常動作によるやけどやケガの原因になります。

⚠ 注意

空焚きをしない

- 過熱、異常動作によるやけどやケガの原因になります。

コンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない (コンセント付き食器棚などでお使いの場合)

- 感電、ショートによる発火の原因になります。

使用中や使用後しばらくは本体の高温部(内ぶた、蒸気口など)を触らない

- 外ぶたを開けるときは蒸気に注意してください。
- ごはんをほぐすときは内がまに触らないように注意してください。
やけどの恐れがあります。

本体の上にものを置かない

- 変形や製品故障の原因になります。

水量の多いメニュー(おかゆ、玄米)は必ず使用方法(P.6)に従い炊く

- おかゆ、玄米を炊くときは、それぞれの使用方法(P.6)にあることを確認してから炊飯を開始してください。激しくふきこぼれて故障の原因になります。

内がまを火にかけたり、電子レンジで加熱したり、IH調理器などに使用しない

- やけどや故障の原因になります。

屋外で使用しない

- 屋内だけで使用してください。

壁や家具の近くで使わない

- 蒸気や熱で家具を傷め、変色、変形の原因になります。
- キッチン用収納庫などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

オーブントースターなど、熱くなるものに密着して置かない

- 熱で本体樹脂が変形することがあります。

炊飯中や炊飯直後に持ち運ばない

- 外ぶたが開いて、ケガややけどをすることがあります。

炊き上がりや保温時に本体を持ち運ぶ時は、ボタンに触れない

- 外ぶたが開いて、ケガややけどをすることがあります。
- 持ち運びなどで落下させた場合破損し、ケガややけどをすることがあります。

冷たいごはんの温め直しをしない

- 腐敗菌が増殖し、においの原因になります。

ふきん、タオルなどで本体をおおった状態で使用しない

- ぶたや本体の変形や故障の原因になります。
- 蒸気や熱で家具を傷め、変色、変形の原因になります。

直射日光のあたるところ、水がかかる恐れのあるところ、火気のそばや高温になる場所で使用しない

- 感電・火災・故障・変形・変色の原因になります。

ラジオやテレビに近づけない

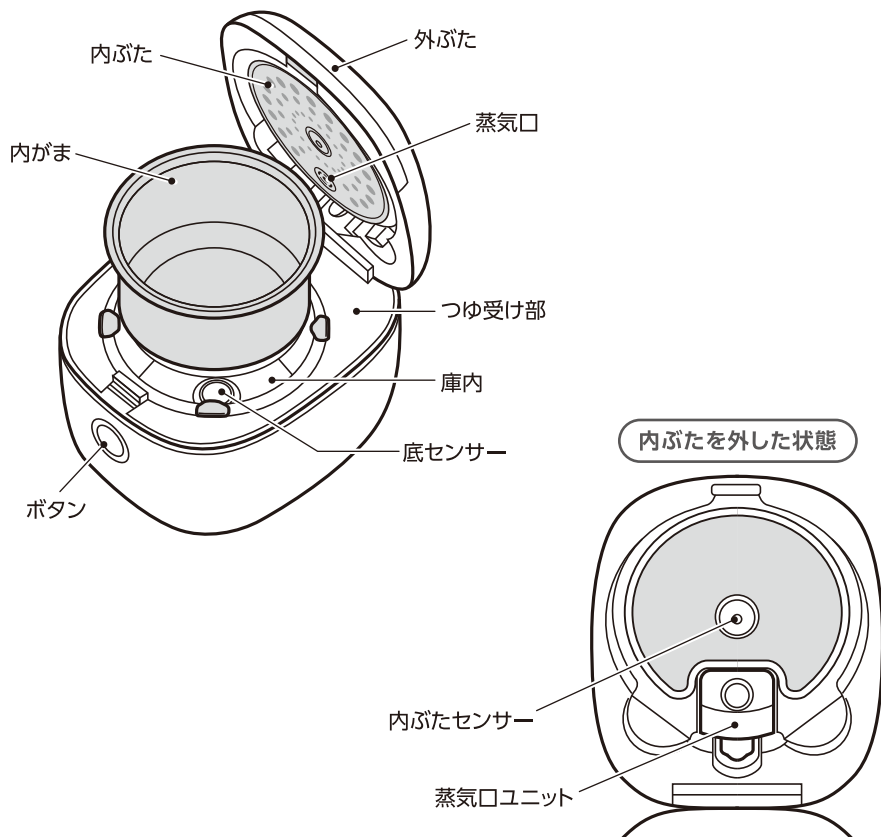
- ラジオやテレビにノイズが入る場合があります。

本体をスライドテーブルに置くときは荷重限度を確認する

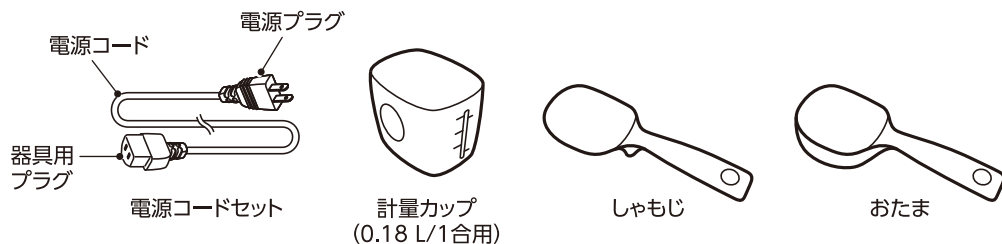
- 落下すると、やけどやケガの原因になります。



各部の名称

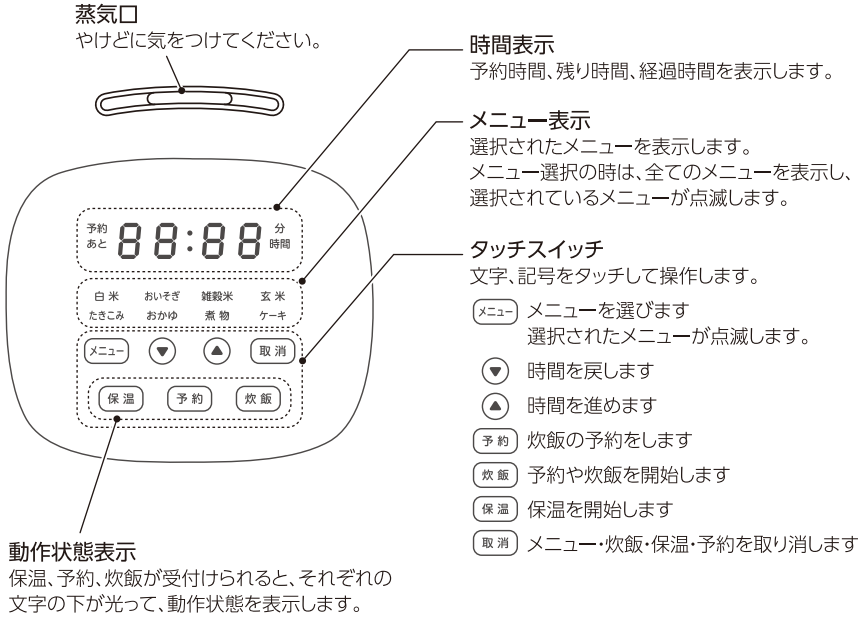


付属品



各部の名称

操作部



使用方法

ごはんを炊くときは、以下の内容を参考にしてください。

炊飯量と炊飯時間

※煮物調理とケーキの作り方については、別のページ (P.11～P.12) でご案内しています。

メニュー	白米	おいそぎ	雑穀米	玄米	たきこみ	おかゆ
炊飯量	0.18L-0.63L (1合-3.5合)	0.18L-0.63L (1合-3.5合)	0.18L-0.54L (1合-3合)	0.18L-0.36L (1合-2合)	0.18L-0.54L (1合-3合)	0.09L-0.18L (0.5合-1合)
時間 (約)	44分 ～ 56分	35分 ～ 45分	45分 ～ 55分	1時間42分 ～ 1時間52分	43分 ～ 53分	1時間 ～ 1時間10分
予約炊飯	○	×	○	○	○	○

●炊飯時間は、季節(水温、気温)、水加減、お米の種類などによって変わります。

●室温23℃、水温23℃の場合を記載しています。

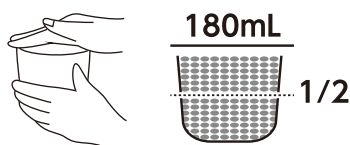
いろいろな炊き方をする

炊き方メニュー		使用する水位線	炊き方
白米を普通に炊く	白米	白米	白米を炊くときにおすすめのメニューです。
白米を急いで炊く	おいそぎ	白米	少し硬くなったり、焦げることがあります。予約炊飯はできません。
白米に雑穀を混ぜて炊く	雑穀米	白米	炊ける分量は3合までです。お米に混ぜる量は、市販の雑穀類の商品パッケージ等の記載内容をご確認ください。穀米だけでは噴きこぼれます。
玄米を炊く	玄米	玄米	炊ける分量は2合までです。水位線より多い水を入れしないでください。噴きこぼれの原因になります。※炊き上がり直後は水分が多い場合があります。水分を除去する為に、炊き上がり後20分程度保温すると改善されます。
たきこみごはんを炊く	たきこみ	白米	炊ける分量は3合までです。具が多すぎると、生煮えになったり、炊き増えたりして、うまく炊けません。調味料が鍋底に溜まると焦げたり生煮えになりやすいので、炊飯開始前に軽くかき混ぜてください。
おかゆを炊く	おかゆ	おかゆ	炊ける量は全がゆで1合までです。内がまの水位線は全がゆに合わせてあります。ゆるいおかゆを炊くときは、米の量を減らしてください。出来上がってから長時間放置すると、糊状に固まります。お早めにお召し上がりください。
煮物調理をする	煮物	—	調理時間は1時間から4時間まで調理できます。調理量は、おかゆ1の水位線までにしてください。
ケーキを焼く	ケーキ	—	焼き時間は40分から60分の間で調整できます。材料の量やお好みに合わせて調整してください。

初めて使用するとき 内がま、内ぶた、蒸気口ユニット、しゃもじを洗ってください。(P.13)

1. お米を正しく量る

- 付属の計量カップを使う。
- すり切り一杯で180mL (1合) です。
- 計量米びつでは誤差が出ることがあります。
- 0.5合は計量カップの1/2の目盛を使って量ってください。



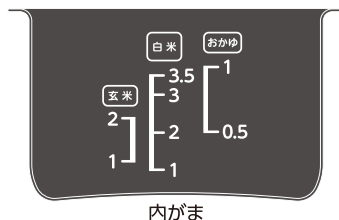
2. お米を手早く洗う

1. 最初はたっぷりの水でさっとかき混ぜ、すぐに水を捨てます。
2. 次からは、お米を軽くもむように洗ってください。
3. 3回ほど水を取り替えて繰り返し洗います。
水に少し濁りが残る程度で構いません。



3. 水加減をする

- お米を平らにならし、水平なところで水加減をします。
- 炊きたいメニューとお米の合数に水位を合わせます。

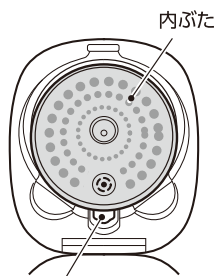


内がま

4. 蒸気口ユニットが 装着されていることを確かめる

5. 内ぶたを取り付ける

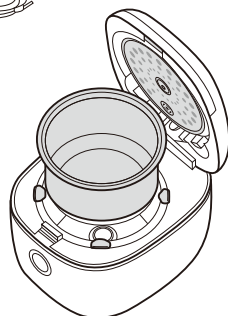
- 3ヶ所の突起の位置を外ぶたに合わせて取り付けます。
- 内ぶたを取り付けないと外ぶたが閉まりません。



蒸気口ユニット

6. 内がまを本体に入れ、外ぶたを閉める

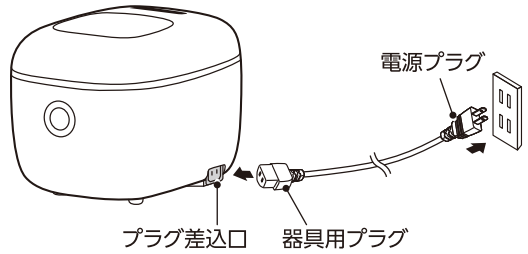
- 内がまを軽くゆすってお米をならしてください。
- 内がまの側面や底に付いた水はふき取ってください。



⚠ 注意

- 内がまを本体に入れ忘れて炊飯スイッチをタッチされた場合、約15分後に警報ブザーが鳴り、操作パネル部に「— —」表示をし、運転を停止します。電源プラグをコンセントから抜き、30分以上冷ましてから内がまを装着して電源プラグをもう一度差し込み、再度ご使用ください。

7. 付属のコードセットの器具用プラグを本体のプラグ差込口に差し込む。



8. 電源プラグをコンセントに差し込む。

- 操作パネルに右記の表示が出ます。
この状態を待機状態と呼びます。



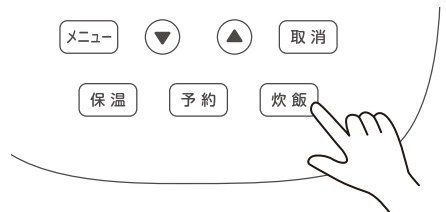
9. メニューを選ぶ

- メニューをタッチすると、
選択されたメニューが点滅します。



10. 炊飯をタッチする

- 炊飯の文字の周辺が明るくなります。
- メニューをタッチしないで炊飯をタッチすると、
白米メニューの炊飯が開始します。



炊き上がりの10分になると、
炊き上がりまでの残り時間表示を始めます。
(おいそぎのメニューでは5分前から表示します)



炊き上がるとブザーが鳴って、
保温ランプが点灯し、保温経過時間を表示します。

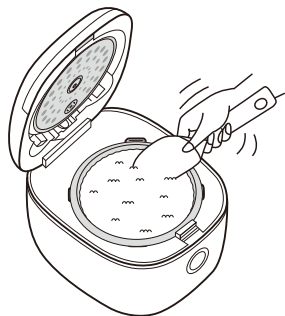


保温は12時間までしか継続しません。 お早めにお召し上がりください。

- 保温開始後12時間までは保温経過時間を表示します。
- 保温開始後12時間を過ぎると待機状態になり、加熱をしません。

炊き上がったら、ごはんをよくほぐしてください。

- ほぐすことによって、ごはんの中の余分な水分を飛ばし、べちゃつきを防ぎます。
- ごはんを切るようにしゃもじを動かしてほぐすと、ごはん粒がつぶれず、おいしく召し上がれます。



⚠ 注意

- 内ぶたを取り付けないと外ぶたは閉まりません。
- 外ぶたを開ける時は勢いよく開かないように、外ぶたを押さえながらボタンを押してください。
- 炊飯時及び保温時はヒーターの通電を制御し、温度調節を行うため「カチカチ音」がしますが、異常ではありません。
- 炊き上がった直後に外ぶたを開けるときは、蒸気によるやけどにご注意ください。
- 玄米、たきこみ、雑穀米、おかゆの保温はしないでください。においや変質の原因になります。
- 保温を取り消したり、電源プラグを抜いたときは、ごはんを入れたままで放置しないでください。
- 冷めたごはんの温め直しはしないでください。雑菌が繁殖しやすく、変質・においの原因になります。

炊き上がり予約

例) 白米を5時間30分後に炊き上がるように予約するとき

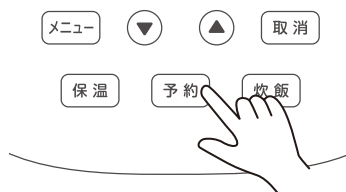
1. メニューをタッチして白米を選ぶ

- メニュースイッチにタッチしないで予約スイッチをタッチすると、メニューは自動的に白米になります。



2. 予約をタッチして炊き上がりまでの時間を呼び出す

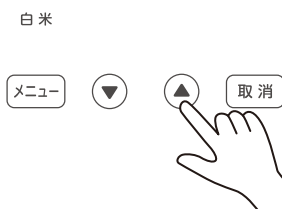
- 表示された時間後に炊き上がる、炊き上がり予約方式です。
- メニューによって予約できる時間が異なります。



3. 炊き上がりまでの時間を▼▲で合わせる。(10分単位)

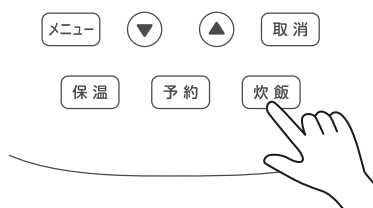
- 夏場など水温や室温が高いときは8時間以上、冬場は12時間以上の予約はしないでください。(お米が発酵し、においの原因になります。)

予約 05:30



4. 炊飯をタッチする

予約と炊飯の文字が明るくなり、予約を開始します。予約中は1分ごとにカウントダウンします。残り時間が炊飯に必要な時間になると自動的に炊飯を開始します。



予約した時間後に炊き上がり、ブザーでお知らせします。

⚠ 注意

- 煮物調理及びケーキを焼く場合は、予約機能は利用できません。

自動火加減調節とタイマー機能で簡単な煮物とケーキができます。

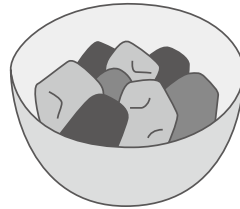
煮物調理をする

- 加熱時間の標準設定は1時間に設定されていますが、1時間から4時間まで1分単位で調節できます。(⏪ ⏩)を長押しすると10分単位で調節できます)
- 加熱終了後、経過時間を最大12時間まで1分単位で表示します。時間が表示されるので、味が染み込むまで待つ際に便利です。

例) 大根と薄揚げの煮物

材料

大根 (中) 1/2 …………… 約400g
薄揚げ …………… 1枚
水 …………… 適量
おでんのもと1/2



1. 大根は皮をむいて、適当な大きさに切ります。
2. 薄揚げは軽く油抜きして大きめに切り、全ての材料を内がまに入れます。
3. 材料が浸るだけの水を入れ、おでんの素を入れて軽くかき混ぜます。調理時間を01:00に合わせ炊飯スイッチをタッチします。
4. 1時間後に（ブザーが鳴って）出来上がりです。
5. 1時間ほどそのまま保温すると、さらに味が染み込みます。

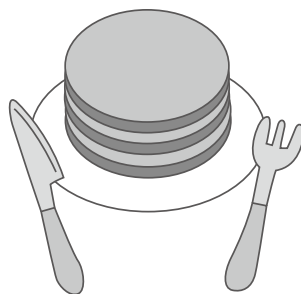
ケーキを焼く

- 焼き時間の標準設定は45分に設定されていますが、40分から1時間まで1分単位で調節できます。
(▼▲を長押しすると10分単位で調節できます)

例) 紅茶ホットケーキの作り方

材料

ホットケーキミックス	……	200g
卵 (L)	……	3個
ミルクティー	……	100mL
(市販のもの)		



1. 卵を割って内がまに入れます。
 2. 木の箸で均一に混ぜます。
※金属の泡だて器は使わないでください。
内がまのフッ素塗装を傷めます。
 3. ミルクティーを入れて混ぜてからホットケーキミックスを入れます。
粉っぽさがなくなるまで混ぜてください。
 4. 本体に内がまをセットして、ケーキメニューを使って焼きます。
調理時間を00:45に合わせ炊飯スイッチをタッチします。
 5. 45分後に（ブザーが鳴って）出来上がりです。
 6. 内がまごとひっくり返して取り出してください。
※内がまは熱いので、やけどなどしないよう、ミトンなどを使ってください。
- 煮物とケーキの保温は内ぶただけを加熱します。
調理物は徐々に冷えるようになっています。
 - 保温時間は最大12時間です。
12時間経過すると待機状態に戻ります。

お手入れ方法

必ず電源プラグを抜いて、本体が冷めてからお手入れをしてください。

汚れたままで使用を続けると、炊飯器としての機能が発揮できなくなるだけでなく、故障・不衛生の原因になりますので、ご使用の度にお手入れをしてください。

⚠ 注意

ベンジン、シンナー、アルコール、みがき粉などは使わない

- 色合いや変色の原因になります。

台所用中性洗剤を使用する場合は薄めて使う

- 変色や故障の原因になります。

金属たわし、ナイロンたわしなどは使わない

- 製品の表面を傷つけるおそれがあります。

使用後は必ずお手入れをする

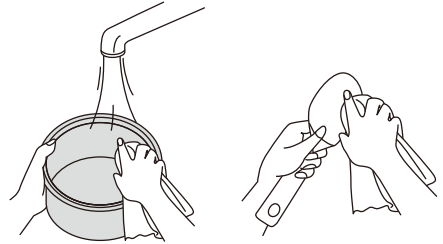
- 雑菌繁殖の原因になります。

ご使用ごとのお手入れ

内がま、しゃもじ、おたま

台所用洗剤を水またはぬるま湯で薄めたもので洗いきれよくすすいでから乾いた布で水分を拭き取る

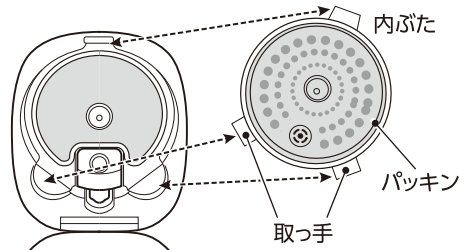
- スポンジなどの柔らかいもので洗ってください。



内ぶた

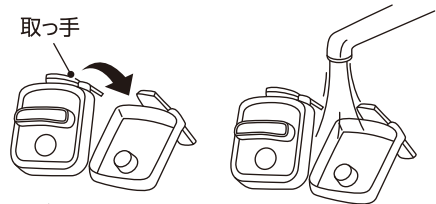
内ぶたは、2ヶ所の取っ手を手前に引いて外し
パッキン部分は念入りに洗う

- においの原因となりますので、パッキン部分に米粒などが付着していれば取り除いてください。
- パッキンの密着が悪くなり、蒸気漏れや保温中のごはんが劣化しやすくなります。



蒸気口ユニット

蒸気口ユニットの取っ手を軽く手前に引いて外す。
取っ手を外すと上下2つの部品に分かれます。
軽く水洗いしてください。



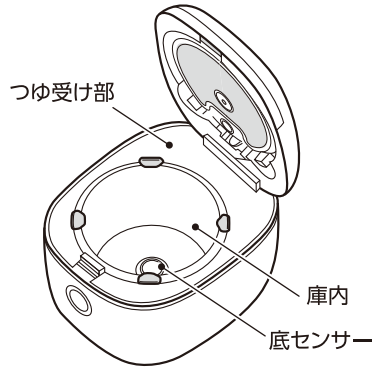
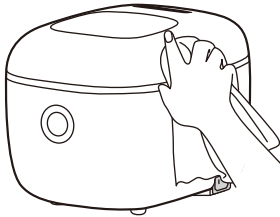
蒸気口ユニット

汚れが気になったときのお手入れ

外ぶた、本体外側、操作パネル つゆ受け部、庫内、底センサー

柔らかい布で汚れをふき取る

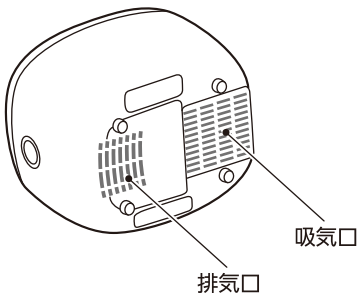
- 汚れがひどいときは、ぬるま湯または薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、ふいた後洗剤が残らないようにかたく絞った布などで水拭きしてください。



定期的なお手入れ

底面

- 1ヶ月を目安に確認し、ほこりが付いていれば、取り除いてください。



修理を依頼される前に

故障かな?と思ったら修理を依頼する前に下記の点をご確認ください。

症 状	お調べいただくこと	なおしかた
ごはんが硬い または柔らかい	●お米の量、水加減は適切ですか?	お米は付属の計量カップで測り、メニューに合わせた水加減をしてください。(P.6)
	●おいそぎで炊くと少し硬めに炊き上がります。	お好みで水加減をするか、白米メニューで炊飯してください。
	●炊き上がったごはんをよくほぐしましたか?	炊き上がったら、直ぐに底からしゃもじでほぐしてください。
	●内がま底面や底センサーが汚れていませんか?	内がまと底センサーの汚れを取り除いてください。
ごはんが ひどくこげる	●お米は十分に洗いましたか?	ぬかが残らないように正しく洗米してください。(P.7)
	●内がま底面や底センサーが汚れていませんか?	内がまと底センサーの汚れを取り除いてください。
ごはんが べたつく	●洗米時に力を入れていませんか?	力を入れて洗米するとお米が割れたり傷がつき、べたつきの原因になりますので丁寧に洗ってください。
	●お湯で洗米・水加減していませんか?	べたつきの原因になりますので冷たい水を使ってください。
	●長時間の浸け置きや長時間の予約炊飯をしていませんか?	吸水済みのお米を炊く時は、おいそぎメニュー(予約は不可)で炊飯するかお好みで水加減をしてください。
炊飯中に ふきこぼれる	●お米は十分に洗いましたか?	ぬかが残らないように正しく洗米してください。(P.7)
	●メニューや水加減を間違えていませんか? 玄米やおかゆは水量が多いので、メニューを間違えるとふきこぼれます。	炊きたいメニューに合わせた水加減にしてください。
外ぶたと本体の 間から多量の 蒸気が漏れる	●内ぶたが汚れていたり変形していませんか?	内ぶたの汚れを取り除いてください。 変形している場合はお買上の販売店へご相談ください。
	●外ぶたと本体の間に米粒などの異物が挟まっていますか?	外ぶたと本体の間の異物を取り除いてください。

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相談ください。

修理を依頼される前に

故障かな?と思ったら修理を依頼する前に下記の点をご確認ください。

症 状	お調べいただくこと	なおしかた
保温中の ごはんが 黄ばむ・におう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか?	保温状態を確認してください。
	●冷めたごはんを温め直していませんか?	ごはんが傷む原因になるため 温め直しはしないでください。
	●炊き上がったごはんをよくほぐしましたか?	炊き上がり後すぐにほぐして、 余分な水分を逃がしてください。
	●お米は十分に洗いましたか?	ぬかが残らないように正しく洗米してください。(P.7)
	●12時間以上保温していませんか?	ごはんが傷む原因になるため保温は夏場は8時間、 冬場は12時間以内にしてください。
	●たきこみごはん等調味料を入れて炊いた後は、 においが残ることがあります。	たきこみごはん等調味料を入れて炊いた後は、 早めにお手入れをしてください。
炊飯できない 操作できない 通電しない 表示が出ない	●電源コードセットの器具用プラグや 電源プラグが正しく差し込まれていますか? 抜けていませんか?	器具用プラグまたは電源プラグを 正しく差し込んでください。
	●停電ではありませんか?	停電時が、炊飯前の場合は、 当初の炊飯設定でご使用ください。 炊飯途中の場合は、 内容物を確認し最初からやり直してください。
	●ブレーカーは落ちていませんか?	ブレーカーが落ちていないか確認してください。
	●保温になっていませんか?	取消スイッチをタッチして保温を取消してください。
外ぶたが 閉まらない	内ぶたを取り付けましたか?	内ぶたを取り付けてください。

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相談ください。

こんな表示が出たら

表 示	考えられる原因	処 置
---	内がまの装着忘れ	電源プラグをコンセントから抜き、30分以上冷ましてから内がまを装着して電源プラグをもう一度差し込み、再度ご使用ください。
	蒸気口ユニット取り付け忘れ	電源プラグをコンセントから抜き、30分以上冷ましてから内ぶたを外し、外ぶたに蒸気口ユニットと内ぶたを取付け、電源プラグをもう一度差し込み、再度ご使用ください。
	水加減忘れ	電源プラグをコンセントから抜き、30分以上冷ましてから内がまのお米などを取り出し、再度炊飯できる状態にして、電源プラグをもう一度差し込み、お望みのメニューで再度ご使用ください。
	本体内部が高温となり異常を検知	電源プラグをコンセントから抜き、内がまの底や底センサー、内ぶたセンサーに異物や汚れがないかご確認ください。異物や汚れが付いている場合は取り除き、30分以上冷ましてから、電源プラグをもう一度差し込み、再度ご使用ください。 繰り返しエラーが表示される場合は、お買い上げの販売店または弊社までご連絡ください。
	※電源プラグをコンセントに差し込んだ時も同じ「---」表示が出ますが、これは待機状態表示(P.8)ですので、異常ではありません。	
E1	入力電圧が高い場合	電源プラグをコンセントから抜き、もう一度差し込んでください。 繰り返しエラーが表示される場合は、お買い上げの販売店または弊社までご連絡ください。
E2	入力電圧が低い場合	
E5	底センサーの異常	電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店または弊社までご連絡ください。
E7	内ぶたセンサーの異常	
E9	底センサーの温度検知異常	電源プラグをコンセントから抜き、もう一度差し込んでください。 繰り返しエラーが表示される場合は、お買い上げの販売店または弊社までご連絡ください。
EA	本体内部エラー検知	
Eb		
表示がおかしくなる		電源プラグをコンセントから抜き、もう一度差し込んでください。

注:エラー表示は、一度電源プラグをコンセントから抜きますとエラー表示を消すことができます。

仕様

定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力(炊飯時)	370W
外形寸法(幅×高さ×奥行)	226×210×279mm
質量	2.82kg
付属品	電源コードセット、しゃもじ、おたま、計量カップ

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

最大炊飯容量(白米)	0.63L
区分名	E
蒸発水量 ^{※1}	31.3g
年間消費電力量 ^{※2}	52.0KWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量 ^{※3}	145Wh
1時間当たりの保温時消費電力量 ^{※4}	17.0Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	3.7Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	1.0Wh

※1 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量で、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。

※2 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)

※3 1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米メニューの電力量です。

※4 1時間当たりの保温時消費電力量は、白米メニューでの電力量です。

●実際にお使いになるときの消費電力量は使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用メニュー、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。

アフターサービスについて

- ①保証書は必ず「お買い上げ年月日」と「販売店名」等所定事項の記入及び記載内容をご確認の上、お買い上げの販売店からお受け取りください。この取扱説明書をお読みになった後は、大切に保管してください。
- ②保証期間中に故障して修理を依頼されるときは、お買い上げの販売店まで保証書を添えて商品をご持参ください。
- ③保証期間経過後の修理についても、お買い上げの販売店にご相談ください。
修理によって、機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
- ④この製品の補修用性能部品の保有期間は製造打切後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製品に異常がある場合には、お客様ご自身で修理されたり、手を加えたりすることは危険です。絶対にしないでください。
- ⑥アフターサービスについてご不明な点は、お買い上げの販売店、または当社ご相談窓口にお問い合わせください。

保証書

商品名：マイコンジャー炊飯器		型番：SRC3501BK-WH			
お客様	お名前	お買い上げ日	年	月	日
	ご住所 〒		住所		
	電話番号	取扱販売店	電話番号		
保証期間／お買い上げ日より 本体1年間 消耗品及び付属品は除く					

持込修理

本書は、保証期間内に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、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

無料修理規定

- 1.取扱説明書に従った正常な使用状態で故障した場合は、無料修理いたします。
- 2.保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、商品と本書をご提示のうえ、お買い上げの販売店に依頼してください。
- 3.ご転居の場合、事前にお買い上げ販売店に、ご相談ください。
- 4.ご贈答品等で本書に記入してあるお買い上げ販売店に、修理依頼ができない場合は当社ご相談窓口へご相談ください。
- 5.保証期間中でも、次の場合には有料修理になります。
 - (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) お買い上げ後の取扱過誤、落下及び輸送上の故障又は損傷。
 - (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) 接続する他の機器の異常により生じる故障及び損傷。
 - (ホ) 一般家庭用以外（例えば業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
 - (ヘ) 樹脂表面（フッ素樹脂加工も含む）及びメッキや塗装の磨耗や打痕による損傷。
 - (ト) 保証書のご提出がない場合。
 - (チ) 保証書のご購入年月日、お客様名、販売店欄の記入または押印がない場合。

6.保証書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.

7.保証書の再発行はいたしませんので、大切に保管してください。

*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、お客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社ご相談窓口にお問い合わせください。

長年ご使用の製品の点検を！

ご使用の際
このようなことは
ありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードに深いキズや変型がある。
- コゲくさい臭いがする。
- その他の異常、故障がある。

ご使用
中止

このような症状の時は、故障や事故防止のため、
スイッチを切り、コンセントから電源プラグを
必ず抜いて販売店にご相談ください。

製造元 **株式会社シー・ネット**
大阪府中央区船越町1-6-2 アズタビル4階

お客様相談窓口



ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570-040-888