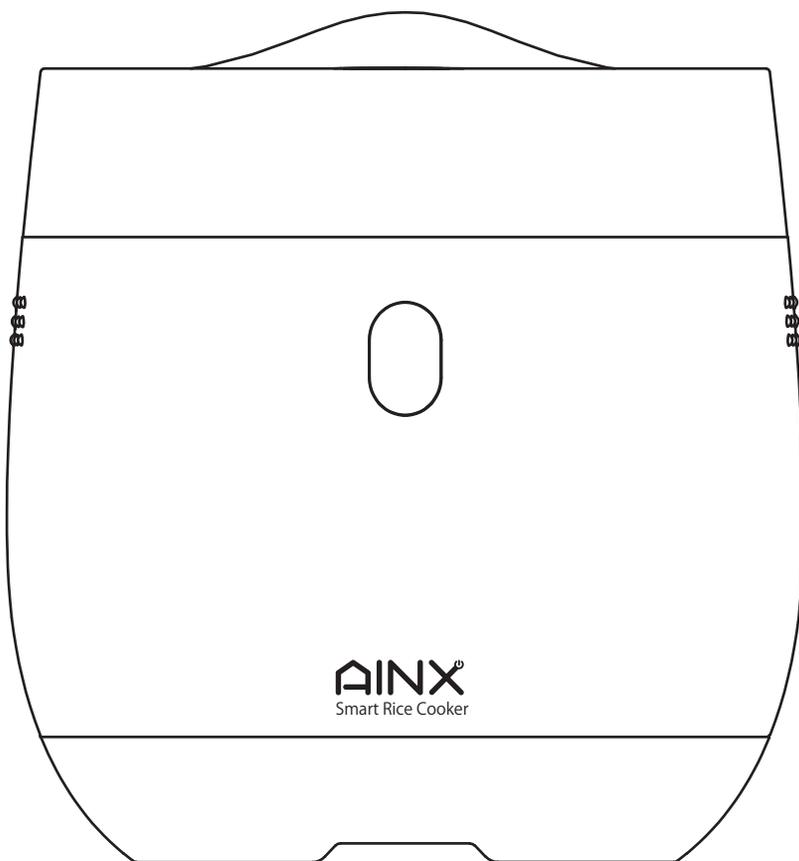


糖質カット炊飯器

取扱説明書

保証書付



- この度は、本製品をお買い上げ頂きまして誠にありがとうございます。
この取り扱い説明書をよくお読みの上、正しくご使用ください。
- 特に「安全上のご注意」「使用上の注意とお願い」は、ご使用前に
必ずお読みいただき、安全にご使用ください。
- 本製品は、一般家庭用です。業務用にご使用ならないでください。
- この取扱説明書は、いつでもご覧頂けるように大切に保管してください。
- 「保証書」は「お買い上げ日」「販売店名」の記入をご確認頂き、大切に
保管してください。
紛失の場合、保証修理が受けられない場合がございます。

もくじ

■ご使用になる前に	
製品安全上の注意	2
各部のなまえと付属品	7
炊飯前の準備	9
低糖質炊飯の調理方法	11
基本の調理方法	11
糖質カットトレイご使用時の注意	13
予約設定の方法	13

■ご愛顧いただくために	
お手入れについて	14
故障かなと思ったら	16
製品仕様	17
保証書	18

本製品は、一般家庭用です。
日本国内専用 USE IN JAPAN ONLY

- ご使用の前に、この『安全上のご注意』をよくお読みの上、正しくお使いください。
- ここに示した注意事項は、人への危害、財産の損害を防ぐため、安全に関する重大な内容を記載しておりますので、必ず守ってください。

■表示マークの説明

-  **警告** 取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷を負う恐れが想定される事を示します。
-  **注意** 取り扱いを誤った場合、使用者が傷害または物的損害を負う恐れが想定される事を示します。
-  **禁止** してはいけない行為の「禁止」事項です。
-  **指示** 実行しなくてはならない行為の「指示」内容です。

※重傷とは、失明、ケガ、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るもの、及び治療に入院や長期の通院を要するものを指します。
※傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さないケガ、やけど、感電などを指します。
※物的損害とは、家屋、家財、及びペットなどに関わる拡大損害をさします。

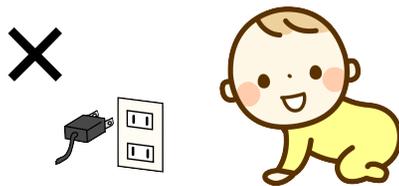
乳幼児には特にご注意

 **警告**

-  **禁止** 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・ケガのおそれ



-  **禁止** 器具用プラグをなめさせない。
感電・ケガのおそれ



-  **接触禁止** 蒸気口に顔や手を近づけない。
感電・ケガのおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

改造はしない

 **警告**

-  **分解禁止** 修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。
感電・ケガのおそれ。修理は、販売店または保証書に記載のアイネクスお客様ご相談窓口、ホームページのお問合せよりご連絡ください。

使用用途に注意

 **警告**

-  **禁止** 取扱説明書に記載している以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやケガをするおそれ。
<してはいけない調理例>
 - ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する料理
 - ・クッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理
 - ・多量の脂を入れる調理や炊込み

異常・故障時は

 **警告**

-  **指示** すぐに差込プラグを抜いて、販売店または保証書に記載のアイネクスお客様ご相談窓口、ホームページのお問合せより、点検・修理を依頼する。

そのまま使用すると、感電・ケガのおそれ。
火災の原因
<異常・故障例>

- ・ご使用中、電源コード・電源プラグ・接続プラグが異常に熱くなる。
- ・炊飯器から煙が出たり、焦げ臭いにおいがする。
- ・炊飯器の一部に割れ・ゆるみ・がたつきがある
- ・その他異常や故障がある。

使用する場所に注意

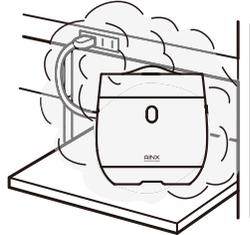
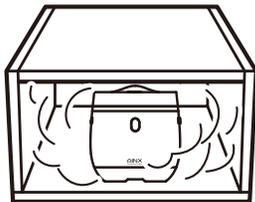
⚠ 警告

⊘ 禁止 次のような場所では使わない。

- ・不安定な場所
 - ・火気の近く
 - ・水のかかりやすい場所
 - ・底部の濡れるようなところ
 - ・直射日光が長時間当たる場所
 - ・壁や家具の近く
 - ・熱に弱いテーブルや敷物などの上
 - ・アルミシートや電気カーペットの上
 - ・カーペット・ビニール袋などの上
 - ・室温の高い場所
 - ・IHクッキングヒーターの上
- 感電や漏電のおそれ。
火災・ショート・発火・故障の原因。
本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・
家具の変色・変形の原因。

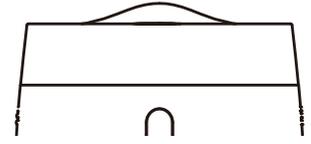
ⓘ 指示 キッチン用収納棚 (スライド式テーブル) を 使うときは、下記に注意する。

- ・蒸気口の上方には十分な空間を設ける。
 - ・中に蒸気がこもらないようにする。
 - ・接続プラグ差込口に蒸気があたらないようにする。
 - ・操作パネルに蒸気が当たらないようにする。
 - ・スライド式テーブルは、蒸気があたらないようにする。
 - ・スライド式テーブルには、蒸気があたらないように引き出して使う。
 - ・置く場所の耐荷重を確認してから使う。
- 感電・ケガ・やけどのおそれ。
火災・発火・傷み・変色・変形・故障の原因。



各部についての注意事項

フタ



⚠ 警告

⊘ 禁止 炊飯中は、絶対に開けない。 やけどのおそれ。

ⓘ 指示 フタを開けるときは、 蒸気に注意する。 やけどのおそれ。



ⓘ 指示 フタを閉めるときは、フック部付近に 付着したごはんつぶ・米つぶなどを 取り除き、両手でしっかりと確実に 閉める。

蒸気がもれたり、フタが開いて内容物が吹き出し、
やけど・ケガのおそれ。

⊘ 禁止 本体を持ち運ぶときは、 ・フタを持って移動しない。 ・フックボタンにふれない。

やけど・ケガのおそれ。
本体はすべりやすくなっております。
本体が熱い場合は、必ずミトンなどを使う。

各部についての注意事項

本体



警告

- ⊘ 水濡れ禁止 本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。
感電のおそれ。ショートの原因。
- ⊘ 禁止 すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるケガのおそれ。

注意

- ⊘ 禁止 使用中は、
 - ・ 本体を移動しない。
 - ・ 本体に布などをかけない。やけどのおそれ。
ふきこぼれ、本体・フタの変形・変色の原因。
また、接続プラグがはずれてごはんが炊けない原因。
- ⊘ 接触禁止 使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどのおそれ。

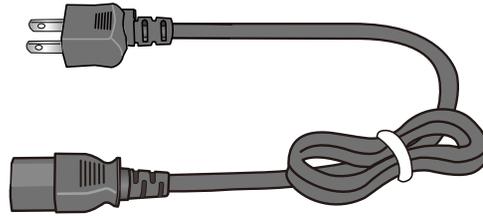
- ⓘ 指示 お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部(糖質カットトレイや内釜等)にふれ、やけどのおそれ。
- ⊘ 禁止 倒したり落としたりぶついたり、強い衝撃を加えない。
ケガや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

- 本体についた、ごはんつぶ・米つぶ・こげついたごはんつぶなどは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やおいしく炊けない原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。
また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。
修理は、販売店または保証書に記載のアイネクスお客様ご相談窓口、ホームページのお問合せよりご連絡ください。

各部についての注意事項

電源コード



⚠ 警告

⊘ 禁止

次のような使いかたをしない。

- ・交流100V以外での使用。
(日本国内100V専用)
- ・タコ足配線での使用。
(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
- ・電源コードが破損したままや傷つくような使用。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)
- ・電源プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- ・接続プラグに、ゴミやほこりが付着したままでの使用。
- ・接続プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
- ・ぬれた手で接続プラグの抜き差し。
感電・ケガのおそれ。
火災・ショート・発煙・発火の原因。

⊘ 濡れ手禁止

破損した場合は、販売店または保証書に記載のアイネクスお客様ご相談窓口、ホームページのお問合せよりご連絡ください。

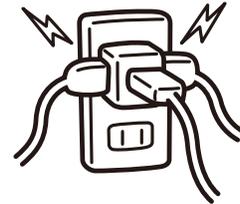
⚠ 注意

ⓘ 指示

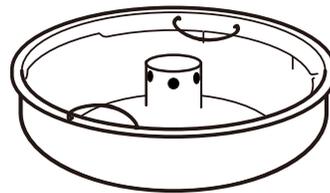
- ・使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。
- ・必ず電源プラグを持って引き抜く。
感電・ケガ・やけどのおそれ。
ショート・発火・漏電火災の原因。

⊘ 禁止

- ・本製品専用の電源コード以外は使わない。
- ・電源コードを他の機器に転用しない。
発火・故障の原因。



糖質カットトレー



⚠ 警告

⊘ 禁止

内蓋を入れずに糖質カットトレーを使わない。
発火・故障の原因。

⚠ 注意

⊘ 禁止

糖質カットトレーを本製品以外に使わない。
火災・故障の原因。

⊘ 接触禁止

使用中や使用直後には、直接ふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。

各部についての注意事項

内釜



⚠ 注意

⊘ 禁止

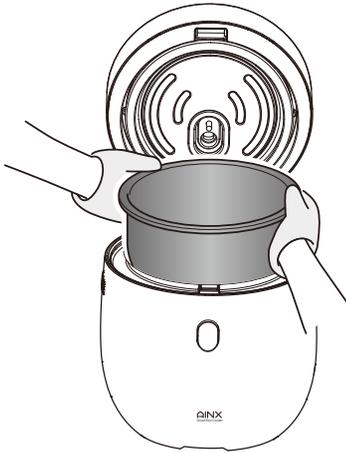
専用内釜以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

⊘ 禁止

内釜を落としたり、
かたいものをぶつけるなど、
強い衝撃を与えない。
ケガのおそれ。変形・破損の原因。

⊘ 接触禁止

使用中や使用直後に内釜をさわるときは、ミトンなどを使い、
直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。



⊘ 禁止

空焚きをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。

● 末長くご使用いただくためのご注意

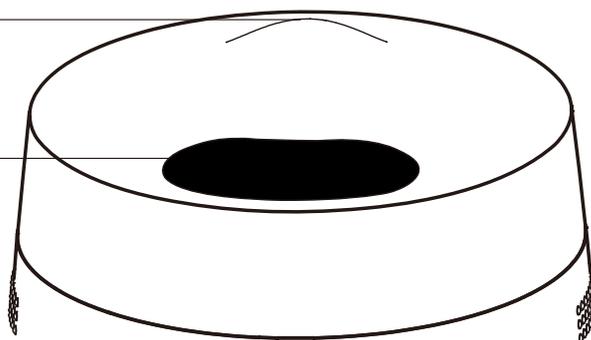
- 冷めたごはんを、加熱（保温）しない。
- 内釜についた、ごはんつぶ・米つぶこげついたごはんつぶは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。
故障やおいしく炊けない原因。
- 内釜は、使うたびに、洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って、内側と外側をよく洗う。
- 内釜が傷ついたり、内釜のフッ素加工面の損傷の原因になるため、必ず守る。
 - ・内釜を直火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどに使わない。
 - ・白米・無洗米・玄米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
 - ・内釜の中で酢を使わない。
 - ・付属品か木製品以外のしゃもじを使わない。
 - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたい素材のものを使わない。
 - ・内釜にざるなどをのせない。
 - ・内釜に食器類など、かたいものに入れて一緒に洗わない。
 - ・金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
 - ・弊社の食器洗浄機や食器乾燥器以外では使わない。
 - ・内釜の底面（内・外）に油や汚れがついている状態で使わない。
 - ・洗米時、内釜に強い力を加えない。
- 内釜が傷ついたり変形したりした場合は、弊社公式オンラインサイトで新しい内釜をお買い求めください。
- 内釜のフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能に支障はありません。
気になる場合や、変形・腐食した場合は、弊社公式オンラインサイトで新しい内釜をお買い求めください。

フタ



蒸気口

操作
パネル



本体

内フタ着脱ボタン

内フタ

内フタ取付軸

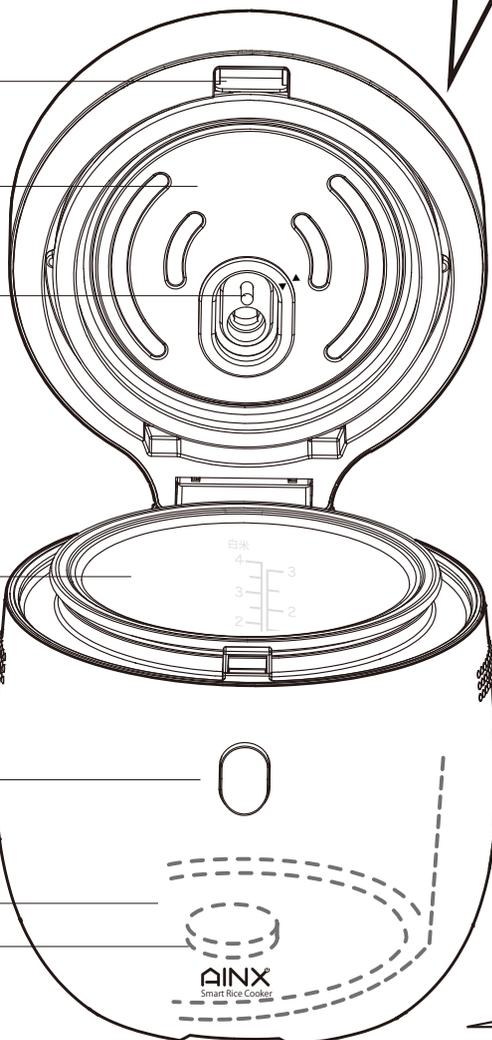
内釜

すべり止め部分
(左右)

フックボタン

マイコン式ヒーター

温度センサー

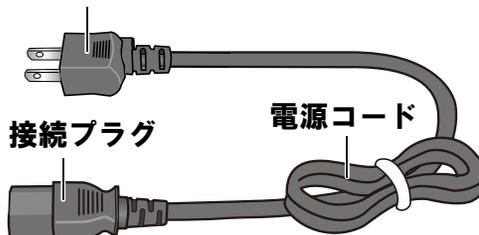


吸気口 (底面)



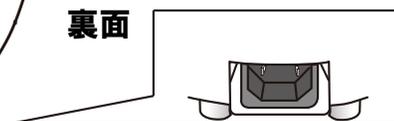
電源コードは束ねたまま使用しない
→ コードが熱くなり、故障の原因になります。

電源プラグ



裏面

接続プラグ差込口

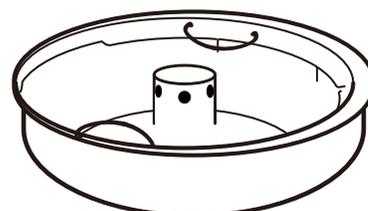
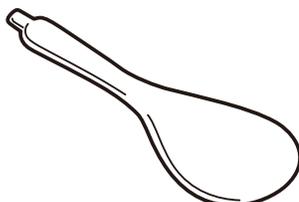
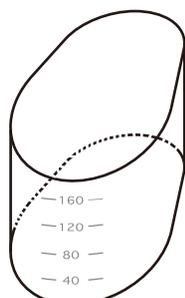


付属品

計量カップ

しゃもじ

糖質カットトレイ



操作パネル



各モードの炊飯目安時間

白米 (4合炊飯時)	: 約45分
低糖質 (2合炊飯時)	: 約45分
玄米 (1.5合炊飯時)	: 約1時間30分
おかゆ (全粥炊飯時)	: 約1時間30分

※3時間以上の保温は、ごはんの黄ばみやかたくなる原因になることがあります。

※炊飯時間はお米の種類・室温・水温・水加減などにより多少異なります。

ボタン

モード
選択

炊飯モードを設定します。

タッチする度に「白米」→「低糖質」→「玄米」→「おかゆ」の順でモードが切り替わります。

予約

炊飯終了までの時間を2時間から24時間後まで30分単位で設定ができます。

保温
取消

「保温」モードの設定と各設定の取消をします。

炊飯終了後、自動的に保温がスタートします。保温時間は最長12時間です。12時間経過すると保温が終了します。保温中は下記の表示に切り替わります。

操作パネル



白米 低糖質 玄米 おかゆ

予約

モード
選択

保温
取消

ランプが点灯

- ・保温中タッチすると保温が終了します。
- ・再度保温をしたいときにタッチすると保温が開始します。
- ・炊飯を取消したいときにタッチすると停止します。

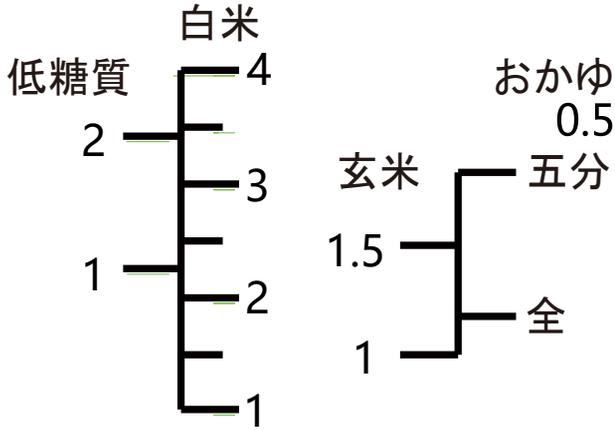
※3時間以上の保温は、ごはんの黄ばみやかたくなる原因になることがあります。

！ 指示

使用后、完全に電源を切る場合は、電源プラグと接続プラグを必ずコンセントや本体から抜いてください。

内蓋の水位目盛

付属の計量カップを使って、正しくお米を計量し、水位目盛に合わせます。



※炊飯時間はお米の種類・室温・水温・水加減などにより多少異なります。

水位目盛は標準的な目安です。好みのかたさやお米の種類、新米度によって水位目盛1~2mm程度の範囲で水加減を調整してください。

かため : 水位目盛より少し少なめ
 ふつう : 水位目盛どおり
 やわらかめ : 水位目盛より少し多め

おかゆの水位は0.5合のお米を全粥・五分粥に仕上げる水位目盛となっております。

全粥 : ごく一般的に風邪を引いたときに食べるおかゆ。粒が残っている状態。

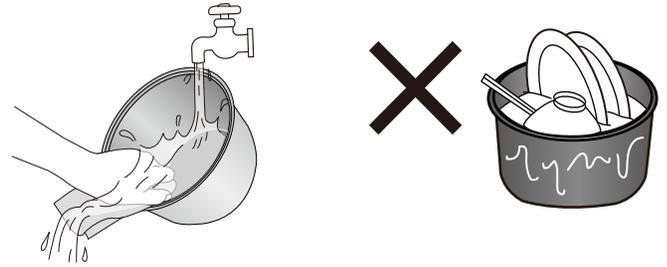
五分粥 : 胃腸が弱っているとき等におすすめ。とろっと感が増し、お米の粒がとろけて小さくなっている状態。

炊飯前の準備

1. 内蓋・計量カップなどをきれいに洗う

●柔らかいスポンジなどで洗います。

禁止 金属たわし、固いナイロンたわしなど使用しない
 →内蓋のフッ素加工面の傷やはがれの原因になります。
 内蓋を外したままで炊飯や調理をしない



2. 付属の計量カップを使ってお米を正しく計量し内蓋に入れて洗米する

●内蓋で洗米できます。
 ※指定の炊飯量以外では炊かないでください。
 吹きこぼれたり、うまく炊けない原因になります。



注意 指定の炊飯量以外では炊かないでください。
 →吹きこぼれたり、うまく炊けない原因になります。

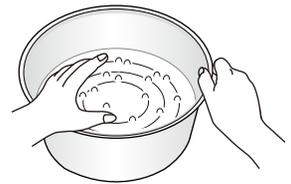
●お米は湿気の少ない、涼しいところ(冷蔵庫など)に保存してください。

●付属の計量カップで正確にお米を計る

※必ず付属の計量カップで計ってください。

1カップすり切り1杯は約180ml(1合)です。

計量米びつや、市販のカップ(200ml)では炊飯時間や炊きあがりのご飯のかたさが変わることがあります。



●洗米は素早くおこない、内蓋の水位目盛を見て水加減をする

乾燥したお米は、水に浸すと一気に水分を吸収します。たっぷりと綺麗な水を一気に加えて手早く混ぜて水を捨ててください。お米を研ぐ、水で流すを、水が透き通るまで2~3回繰り返してください。

※お湯(35℃以上)で洗米や水加減をしないでください。

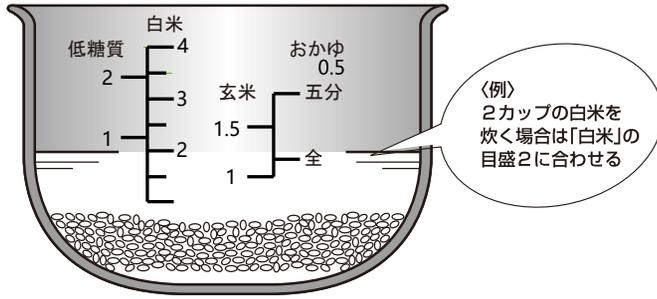
※すすぎが不十分だと、こげやすくなり、保温したときにおいぎつくなる場合があります。

※水位目盛は標準的な目安です。好みのかたさ、お米の種類、新米度によって水位目盛1~2mm程度の範囲で水加減を調整してください。

※水の量がお米に対して正しい水位が確認してください。必ず平らな台の上で水加減をおこなってください。

3. 内釜に水を入れる

- 内釜を平らな所に置いて、水位目盛を見ながら水量を調整します。
- ※水加減を間違えると吹きこぼれることがあります。



- 白米は最大4カップ(4合)まで、玄米は最大1.5カップ(1.5合)まで炊飯できます。

- おかゆは最大 計量カップ半分(0.5合)まで調理できます。

●無洗米を炊くときは

無洗米と水を入れたあと、ひと粒、ひと粒が水になじむように底からよくかき混ぜてください。

米1カップにつき、大さじ1~2杯の水を増やして炊飯してください。

※上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けないことがあります。

※水を入れて白く濁るときは、1~2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。

白くなるのは、お米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、焦げたり、うまく炊けないことがあります。



4. 内釜の底について水気を拭いて炊飯器本体にセットし、フタを「カチッ」と音が鳴るまで確実に閉める

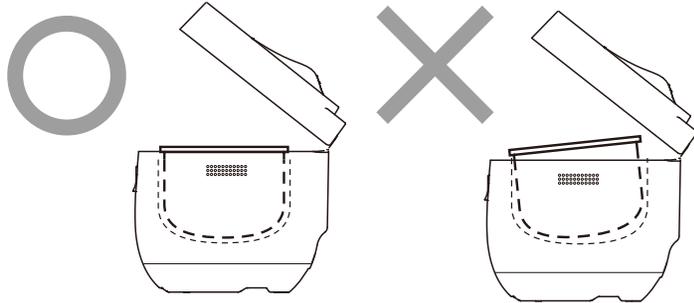
- 内釜を左右に動かして、本体にしっかりセットします。

※内釜がきちんと入っていないと、フタが閉まりません。

→蒸気もれ、吹きこぼれ、故障、ごはんがおいしく炊けない原因になります。

※内釜の外側や炊飯器本体の内側に付着した米粒や水滴は、必ず拭き取ってください。

水滴が付いていると、炊飯中に異音が出る場合があります。



フタを無理に閉めない

→故障の原因になります。

閉まらない場合は、内釜が正しく入っているか確認してください。



注意

- 内釜の外側や本体に水分や異物が付いている場合は、きれいに拭き取る。

- 内釜は水平にして炊飯器本体へ確実にセットする

→蒸気もれ、吹きこぼれ、故障、ごはんがおいしく炊けないなどの原因になります。

- 炊飯器、本体に布巾などかけない

→蒸気がこもり、本体や蓋の変形や変色、火災、故障の原因になります。

- 付属のしゃもじか木製のしゃもじ以外は使用しない

→フッ素加工面の傷やはがれの原因になります。

低糖質炊飯の場合、糖質カットトレを内釜の上にセットする

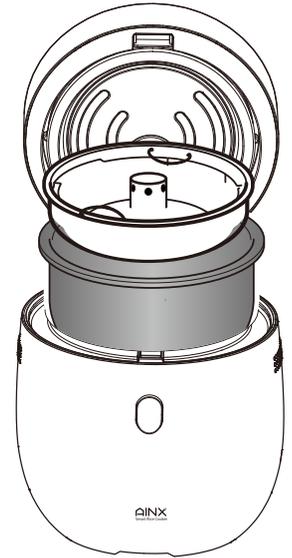
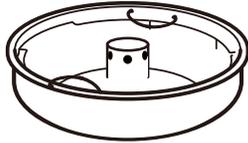
※低糖質炊飯モード実施時、糖質カットトレを設置しないと、糖質カット炊飯が行われません。必ずセットしてください。

●低糖質炊飯は最大2カップ(2合)まで炊飯できます。

※炊飯量及び水加減を間違えると吹きこぼれることがあります。

●炊き込みごはんを低糖質炊飯した場合、味や色が薄くなる場合がございます。

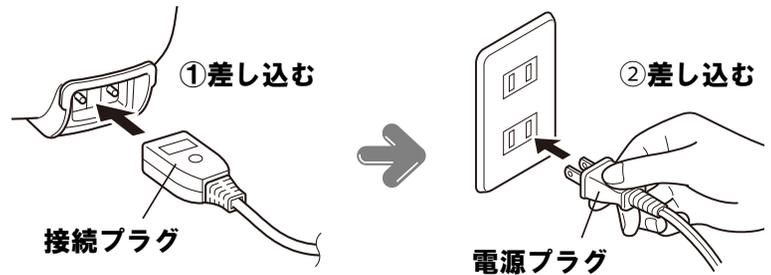
糖質カットトレ



本製品は炊飯中にでんぷん(糖分)を多く含んだ水蒸気を発生させ、糖質カットトレ内で水蒸気を液体に戻すことにより、いつものご飯が「低糖質でヘルシーなご飯」として炊き上がります。

基本の炊飯方法

1. 接続プラグを本体背面の接続口に確実に差し込む



2. 電源プラグをコンセントに差し込む

- 「ピッ」と鳴り、液晶画面が の表示になります。
- 操作をしないまま約3秒経過すると、自動的にディスプレイがオフになります。

3. モード選択ボタンをタッチして、炊飯モードを設定する

- タッチすることによりモードが切り替わります。
- 選択した炊飯モードのランプと液晶画面の表示が5回点滅したあとに(約5秒後)炊飯を開始します。

操作パネル



「白米」「低糖質」「玄米」「おかゆ」モード選択中は が表示されます。

モード開始後はディスプレイ表示が回転し、炊飯開始を表示します。

炊飯完了まで残り約10分からカウントダウンがスタートします。



炊飯中、 保温/取消ボタンにタッチせず、フタを開けない
→やけどをする原因になります。

4. 炊飯完了

- 「ピッ」と5回鳴って、炊飯モードランプが消灯し、自動で12時間の保温に切り替わり、保温ランプが点灯します。ディスプレイ表示は **---** になります。12時間後、保温が終了します。
- 3時間以上の保温は、ごはんの黄ばみやかたくなる原因になることがあります。



- 炊きあがったらしっかりほぐす
付属のしゃもじですくうように底からほぐし、ごはんつぶの周囲の水位をとばします。
※ほぐさないとごはんが固まってしまいます。内蓋をミトンなどでおさえて行います。

※おかゆはながく保温せずに、ペースト状になる前に早めにお召し上がりください。

※低糖質ごはんは、なるべく早く食べ切ってください。

保温すると味が落ちますので、その都度食べきれる量の炊飯がおすすめです。

※保温の途中で 保温/取消ボタンにタッチすると、保温が終了します。

5. 使用終了後



1. 必ず保温/取消ボタンをタッチし、液晶画面の表示を **---** にする。
保温ランプの消灯を確認してください。
※設定がリセットされます。



2. 本体から接続プラグを抜き、コンセントから電源プラグを抜く。

より美味しく炊くために

白米

- ・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。
- ・調味料を入れて炊くときは、調味料を入れてから水位合わせをし、底からよくかき混ぜてください。
- ・具を入れて炊くときは、1カップに対して具を70g以下にし、小さめに切って入れてください。

低糖質

- ・炊飯後は、なるべく早く食べ切ってください。保温すると味が落ちますので、その都度食べきれる量の炊飯がおすすめです。
- ・炊き込みごはんを炊くことも可能ですが、味や色が薄くなる可能性があります。
- ・通常の炊飯に比べて、やわらかいごはんになります。

玄米

- ・玄米の特性により、ふきこぼれたり、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時間つけおきして、水加減を多めにして炊ってください。
- ・炊飯後は、内蓋や内フタに汚れが多くつきますので、ぬるま湯に浸けてよく洗ってください。
- ・玄米に炊き方の指示が明記されている場合は、そちらを優先してください。

おかゆ

- ・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、米の上へのせ、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。

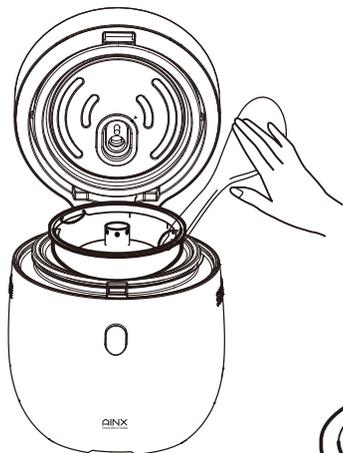


接触禁止

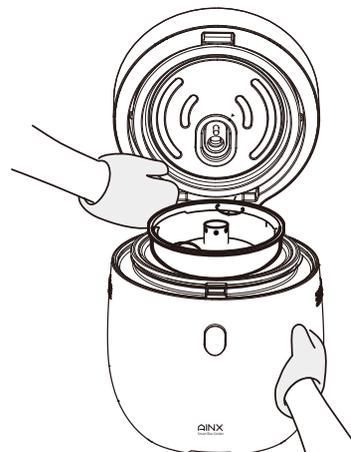
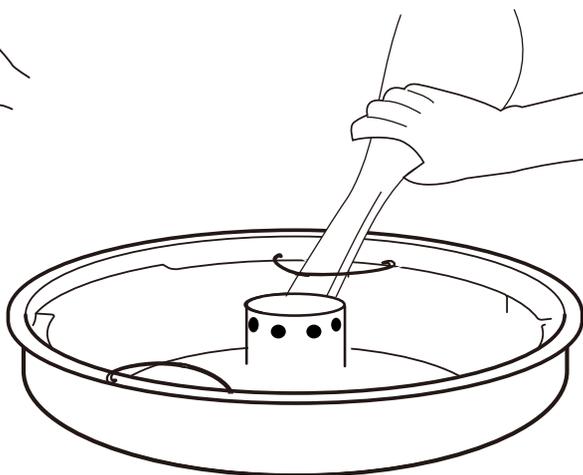
使用中や使用直後、直接ふれない
高温になっているため、やけどのおそれ。

付属のしゃもじの持ち手側を下記図のように糖質カットトレーの内側の取っ手部分に引っ掛けて頂くと簡単に外して頂けます。

※トレーに溜まったお湯でやけどしないようにお気をつけください。



付属のしゃもじをお使いください。
※付属品のしゃもじではないと、
図のようにできない可能性があります。



キッチングローブ等をお使い頂くときは、
トレーに溜まったお湯をこぼし、
やけどしないようにお気をつけください。

予約設定の方法

※炊飯完了までの時間を設定します。

1. 材料を内釜に入れ、本体にセットする
2. モード選択ボタンにタッチして使用するモードを選択する
3. 選択したモードのランプと液晶画面の表示が5回点滅する間に予約ボタンをタッチして予約設定をする
 - 2～24時間まで30分単位で設定できます。
 - 予約ボタンにタッチしたまま、早送りができます。
4. 5秒後、設定した予約機能がスタート
 - 設定した時間から炊き上がりまでの時間を逆算し、炊飯を開始します。
 - ※炊飯中は液晶画面が回転し、炊飯完了約10分前からカウントダウンを開始します。

(例：7時間30分後に白米4合を炊飯したいとき)

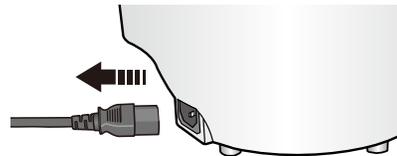


※炊飯時間は調理量、お米の種類・室温・水温・水加減などにより多少異なります。

必ず本体から接続プラグを抜き、本体が完全に冷めてからおこなう

注意

- 本体に水をかけたり、水洗いをしない
→感電や故障の原因になります。
- 洗剤・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・シンナー
ベンジン・アルコール・アルカリ洗剤・金属たわし、硬いたわしなどは使わない
→変形や変色、傷の原因になります。
- 弊社指定の食器洗い乾燥機や食器乾燥機での洗浄、乾燥はしない
→変形や故障の原因になります。



●使用後は毎回お手入れをしてください。

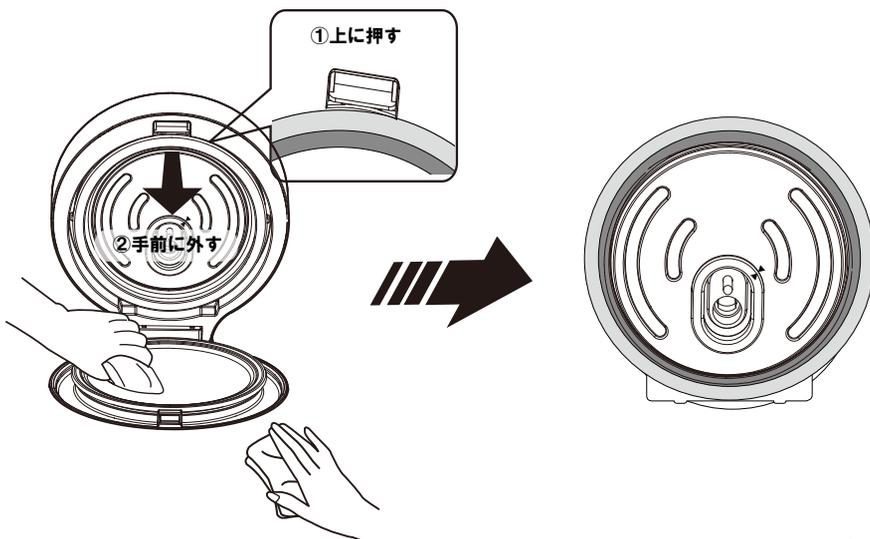
本体 水洗いできません。

※本体の外蓋から内蓋を外します。

外蓋内側のくぼみから内蓋に指を掛けて
手前に引いて外します。

●内側・外側を水で濡らして固く絞った
布巾などで拭きます。

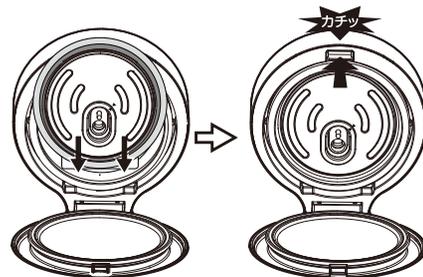
●本体内側の炊飯ヒーターや温度センサーに、
ごはんつぶや異物等がついていたら丁寧に
取り除いてください。



内フタ 使うたびに洗います。

内フタ周囲のゴムパッキンは外れません。

そのまま台所用中性洗剤等を使用し、柔らかいスポンジ等で洗ってください。



図の様に正しく接続して下さい。

内蓋 使うたびに洗います。

※腐食やにおいを防ぐため、いつも清潔にしてください。

- 台所用中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
- 乾いた布巾で水分を拭き取り、十分に乾燥させます。

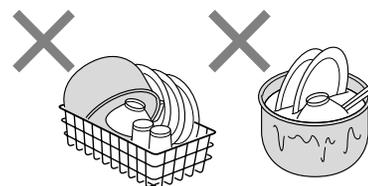


注意

●内蓋に食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。
また、内蓋を乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。
フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因となります。

●計量カップ、しゃもじを熱湯に浸さない。変形の原因となります。

●玄米や雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ず内フタを
お手入れする。内フタの蒸気口が目詰まりして、フタが開かなくなる
など故障のおそれや、ふきこぼれたりうま味炊けない原因となります。



糖質カットトレー 使うたびに洗います。

- 台所中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
- 乾いた布巾で水分を拭き取り、十分に乾燥させます。



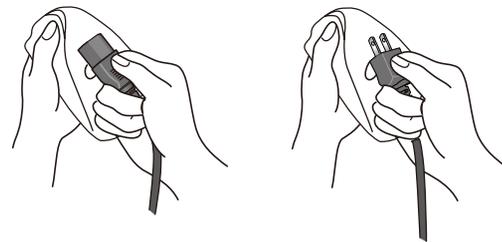
計量カップ・しゃもじ 使うたびに洗います。

- 台所中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
- 乾いた布巾で水分を拭き取り、十分に乾燥させます。



接続コード 水洗いできません。

- ゴミやほこりは定期的に乾いた布で拭き取ります。



●修理を依頼される前に、再度お取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。

⚠ 警告 お客様ご自身で修理、改造することは絶対にしないでください。

こんなとき	お調べいただくこと/なおしかた
<p>電源が入らない</p> <hr/> <p>ごはんが炊けない 調理ができない</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●電源プラグや接続プラグが、根元まで確実にコンセントや本体に差し込まれていますか？ →確実に差し込んでください。 ●調理モードの設定をしましたか？ →モード選択ボタンにタッチして、ご希望の調理モードを選択してください。
<p>炊飯中に吹きこぼれる</p> <hr/> <p>フタの間から 多量の蒸気がもれる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●水加減、お米の量は正確ですか？ →正しい分量で準備してください。 ●内フタは付いていますか？ →炊飯前に、必ず内フタ取り付けて下さい。 ●内釜の裏面やふち、内フタのパッキン部、マイコン式ヒーター・温度センサーに異物(ごはんつぶ等)がついていませんか？ →炊飯前に、必ず取り除いて下さい。 ●お米は十分に洗いましたか？ →ご飯を美味しく炊くために ●内釜が変形していませんか？ →ただちに使用を中止し、弊社お問い合わせよりご相談ください。 ●新米を炊飯していませんか？ →新米は炊飯時、吹きこぼれる可能性があります。
<p>炊き上がったごはんに 芯が残る ごはんがかたすぎる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●水加減、お米の量は正確ですか？ →正しい分量で準備してください。 ●内フタは付いていますか？ →炊飯前に、必ず内蓋を取付けてください。 ●内釜の裏面やふち、内フタのパッキン部、マイコン式ヒーター・温度センサーに異物(ごはんつぶ等)がついていませんか？ →炊飯前に、必ず取り除いてください。
<p>炊き上がったごはんが やわらかい、べたつく</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●水加減、お米の量は正確ですか？ →正しい分量で準備してください。 ●お湯(35℃以上)で洗米したり、お湯を入れて炊飯していませんか？ →お湯(35℃以上)で洗米したり、炊飯するときにお湯を使用しないでください。 ●低糖質モードで炊飯していませんか？ →低糖質モードで炊飯した場合、ごはんが柔らかくなります。
<p>保温したごはんが 黄ばんだ、かたくなった</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●長時間の保温をしていませんか？ →3時間以上の保温は、ごはんの黄ばみやかたくなる原因になることがあります。 長時間の保温は避けて下さい。

●問題が解決しない場合は、アイネクスお客様相談窓口、ホームページのお問合せより点検・修理をご相談ください。

定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	350W
保温時間	最大12時間
モード	白米、低糖質、玄米、おかゆ
予約	2時間～24時間 30分単位
炊飯容量	白米4合 低糖質2合 玄米1.5合 おかゆ0.5合
質量	約2.15kg(内釜含む)
本体サイズ	横幅220mm × 奥行235mm × 高さ225mm
材質	(本体)PP、(内釜)合金アルミ
コードの長さ	1.2m
付属品	計量カップ、しゃもじ、糖質カットトレー
生産国	中国

保管のしかた

- 長期間保管される場合は、本体の汚れをしっかりと拭き取り、塵やほこりがかからないように袋などに入れて保管して下さい。
- 直射日光の当たらない、高温多湿を避けた結露しない場所で保管して下さい。
- 振動のある場所や冷暖房機のそばは避けてください。
- お子様の手が届かない場所で保管して下さい。

廃棄のしかた

- 自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄して下さい。

保証書

AINX スマートライスクッカー 糖質カット炊飯器 AX-RC3

ご購入日	年 月 日	保証期間	ご購入日より1年間
お客様	お名前		お電話番号
	ご住所 〒		

無料修理規定

ご購入日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容に基づき、無料修理いたしますので商品と本保証書をご持参・ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

- 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。
 - ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ②お買い上げ後の落下、輸送などによる故障または損傷。
 - ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷
 - ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷
 - ⑤本書の提示がない場合。
 - ⑥本書にお買い上げ日、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換えられた場合。
- ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
- 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大切に保管してください。
- 販売店発行の領収書及び保証書がある場合、本書と一緒に大切に保管をしてください。

販売店名

お客様の個人情報お取扱いについて

AINX株式会社(アイネクス)は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただきます。またお電話での会話内容は録音させていただきます。折り返しお電話をさせていただく場合があります。折り返しお電話をさせていただくために発信番号の通知のお願いと発信番号の確認をさせていただいております。個人情報を適切に管理し、修理業務の委託の場合や正当な理由がある場合を除いて、第三者に開示・提供することはありません。個人情報お問い合わせは下記記載の窓口にご連絡いただけますようお願いいたします。

販売元：AINX株式会社(アイネクス)
〒105-0012 東京都港区芝大門 1-3-8 VORT芝大門Ⅱ 4F
TEL:03-6381-5050 Fax:03-5860-1058

商品に関するお問い合わせ窓口
下記URLのお問合せフォームよりお願いします。
<https://www.ainx.jp>

