

取扱説明書

保証書付

糖質カット炊飯器

LOCABO

品番 **JM-C20E-B/W**



このたびは、お買い上げいただきまことにありがとうございます。

- ・この取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- ・ご使用前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- ・この取扱説明書は、いつでもご覧いただ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」の記入を必ずご確認いただき、大切に保管してください。

家庭用 この商品は海外ではご使用になれません。

ご使用前に

安全上のご注意	2
使用上のご注意	5
各部のなまえ	6

使いかた

炊飯前の準備	8
予約タイマーの設定	9
糖質カット炊飯	10
通常炊飯/玄米炊飯	12
炊き込み炊飯	14
スチーム機能の使いかた	16
保温と再加熱の使いかた	17

お手入れ

お手入れについて	18
----------	----

困ったときに

故障かなと思ったら	20
消耗品購入可能部品	21
製品仕様	22
保証書	巻末

ご使用の前に、この「安全上のご注意」を必ずお読みください。

◎ここに示した注意事項は、本製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。必ず守ってください。

誤った使いかたをしたときに生じる危険や損害の程度を表す図記号です。

 警告	「人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容」を表わしています。
 注意	「傷害を負う可能性や、物的損害の発生が想定される内容」を表わしています。

お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

 してはいけない「禁止」の内容を表わしています。	 必ず実行しなければならない「指示」の内容を表わしています。
--	---

警告

 **使用禁止** 子供だけで使用させたり、幼児の手の届く範囲で使用しない
感電・けがの原因になります。

 **禁止** 子供に電源プラグやコードをなめさせない
感電やけがの原因になります。

 **接触禁止** 使用中・使用直後は蒸気口・高温部に手を触れない。顔などを近づけない
やけどの原因になります。

 **使用禁止** 交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

 **水ぬれ禁止** 本体を水につけたり、水をかけたりしない
ショート・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
けがの原因になります。

 **使用禁止** 電源コードや差し込みプラグが傷んだり、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。

 **ぬれ手禁止** ぬれた手で、差し込みプラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

 **禁止** 電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

 **プラグを抜く** お手入れの際は必ず差し込みプラグをコンセントから抜く
感電やけが、やけどの原因になります。

 **プラグを抜く** 異常時(こげくさいなど)は、運転を停止して差し込みプラグを抜く
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当社カスタマーセンターにご相談ください。[→21ページ参照]

 **禁止** 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。

 **使用禁止** 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出してやけど・けがの原因になります。

 **分解禁止** 改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または当社カスタマーセンターにご相談ください。[→21ページ参照]

注意

 **禁止** 不安定な場所には置かない
落下してけがの原因になります。

 **使用禁止** 付属の外釜・内釜以外は使用しない。また、ガスコンロなど他の調理器具で使用しない
火災・故障の原因になります。

 **禁止** 本体を持ち運ぶときは、開閉ボタンに触れない
外ふたが開いて、やけど・けがの原因になります。

 **禁止** 使用中に移動させない
本体の落下などによりけがの原因になります。

 **接触禁止** 使用中・使用後しばらくは内ふたや内釜などの高温部に触れない
やけどの原因になります。

 **禁止** 空炊きをしない
故障や過熱・異常動作の原因になります。

 **禁止** 蒸気口をふさがない
本体やふたの変形・変色の原因になります。

 **禁止** 本体を水洗いしない
感電・故障の原因になります。

 **禁止** 火気(コンロ・ストーブ)の近くやほこりの多いところ、水のかかる場所では使用しない
故障や破損、ショート・発火および感電・漏電の原因になります。

 **禁止** ビニールクロスなど熱に弱い敷物の上や、じゅうたん、新聞紙、ダンボールなどや畳の上では使用しない
火災の原因になります。

 **注意** ふたを開閉するときは、手や指を挟まないように注意する
けがの原因になります。

 **必ず行なう** 熱いうちに内釜や外釜を取り出すときは、ミトンなどを使用する
やけどの原因になります。

⚠ 注意



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。
- ・接続プラグ差し込み口に蒸気があたらないようにする。
- ・テーブルに蒸気があたらないように引き出して使用する。

感電・けが・やけど・火災・発火・変色・変形・故障の原因になります。



電源コードや差し込みプラグに蒸気をあてない

漏電・火災の原因になります。



差し込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く

コードが劣化してショートや発火の原因になります。



使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く

感電・漏電・火災の原因になります。



付属の電源コードを必ず使用する。また、付属の電源コードは、他の製品に転用しない

故障・発火の原因になります。



ときどきは電源コンセントやプラグの点検を行なう

コンセントにほこりがたまっていると湿気が加わることで電流が流れ、火災の原因になることがあります。差し込みプラグがはずれかけていたり、破損したりしている場合は特に危険です。

- ・コンセントや差し込みプラグに異常がないか確かめる。
- ・コンセントのまわりにほこりをためないようにときどき掃除をする。
- ・差し込みプラグがしっかりと差し込まれているか確かめる。



お手入れのときは、必ず差し込みプラグをコンセントから抜いて行なう

感電・やけどの原因になります。



お手入れは本体内部が冷えてから行なう

やけどの原因になります。

けがや故障などを防ぐために、必ずお守りください

- 本製品は家庭用の炊飯ジャーです。業務用としては使用しないでください。

お願い

- 安全上のご注意をよくお読みください[➡2～4ページ参照]
本製品を安全にお使いいただき、あなたや他の方への危害や損害を未然に防止するための安全に関する重要な内容ですので、必ずよくお読みください。
- 定期的にお手入れを[➡18ページ参照]
汚れたままで使用を続けると、炊飯器としての性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、ご使用のたびにお手入れしてください。

本体を不安定な場所に置かない

本体の落下などにより、けがや故障の原因になります。

湿度の高いところや水がかかるところで使用しない

感電・故障・火災の原因になります。

ガスコンロの側などの高温と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。

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。

絶対に空炊きをしない

やけど・故障の原因になります。

人がよく通るところで使用しない

ぶつかったり、電源コードに引っかかったりすると、本体が落下して、けがや故障の原因になります。

炊飯時の蒸気が差し込みプラグやコンセントにあたらないところで使用する

ショートして火災や感電の原因になります。

せまい棚の中で使用しない

蒸気や熱により変形・変色の原因になります。

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。

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。

使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く

感電の原因になります。

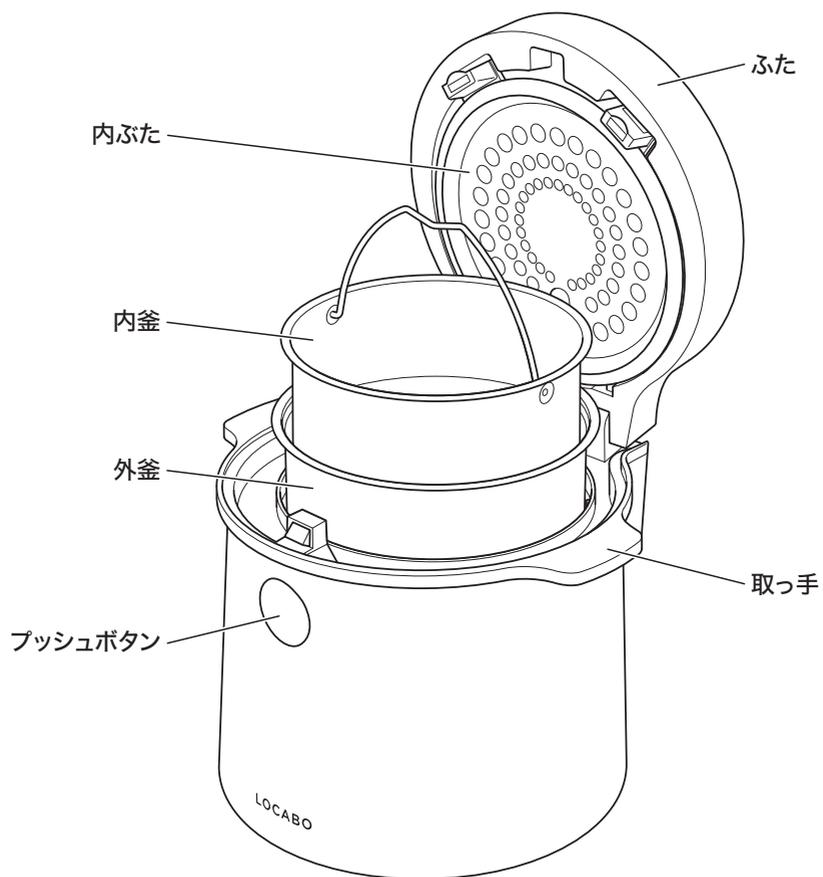
ご使用のたびにお手入れする

雑菌が繁殖する原因になります。

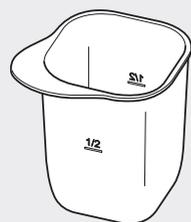
お手入れをするときは必ず本体が冷えたことを確認する

やけどの原因になります。

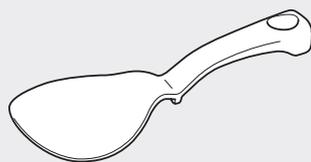
■ 本体



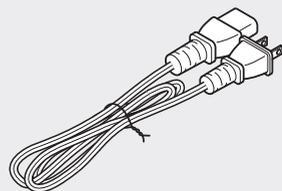
付属品



米計量カップ



しゃもじ



電源コード

■ タッチパネル



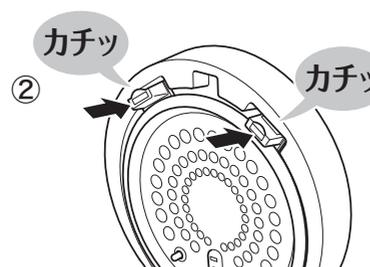
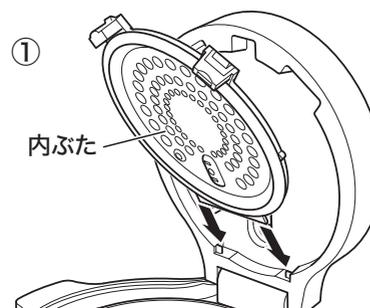
保温中				
予約	糖質カット ふつう	通常炊飯 ふつう	玄米	メニュー
	糖質カット やわらかめ	通常炊飯 やわらかめ	炊き込み 再加熱	
保温 キャンセル	時	分	スタート	

タッチパネルの操作方法については、「使いかた」の9ページ以降を参照してください。

内ふたの取り付け/取りはずしかた

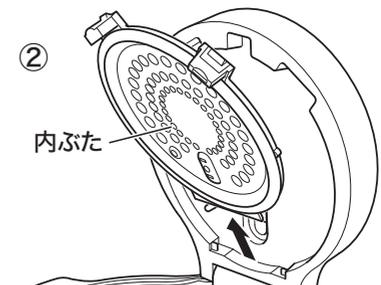
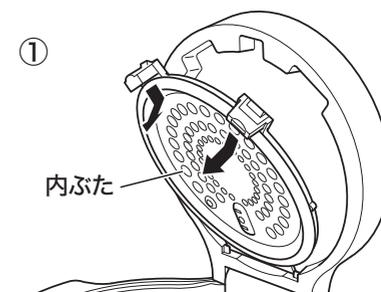
取り付けかた

- ①内ふたの凸部を本体の凹部に差し込む
- ②内ふたのロック部(2カ所)を「カチッ」と音がするまで押し込む



取りはずしかた

- ①内ふたのロック部(2カ所)を下げながら手前に倒す
- ②内ふたを図の方向に取りはずす



ご使用前に

使いかた

お手入れ

困ったときに

炊飯前の準備

初めてお使いになるときは、内釜/外釜、内ふた、米計量カップ、しゃもじを必ず洗ってください。
[→18ページ参照]

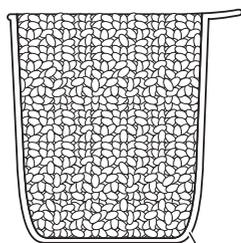
■ お米を準備する

1 米計量カップで米を量る

米計量カップにすりきり1杯が1合分です。

1回で炊ける分量

糖質カット炊飯	2合
通常炊飯/玄米炊飯	5合
炊き込み炊飯	4合



米計量カップ

2 米を洗う

※内釜で洗米できますが、傷がつかないようにやさしく洗ってください。

外釜では洗米しないでください。フッ素皮膜が消耗する原因になります。

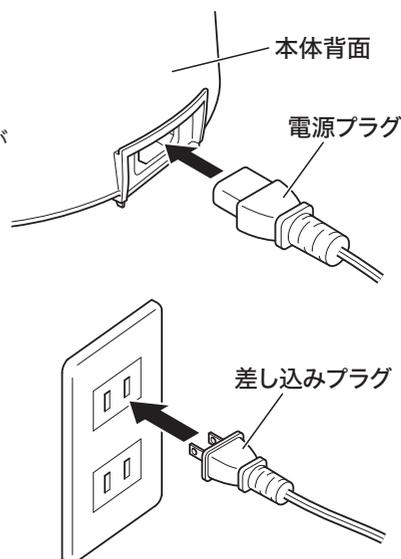
※無洗米は軽くすすいでください。

■ 電源の入れかたと消しかた

1 電源コードを接続する

電源プラグを本体に差し込み、差し込みプラグを家庭用コンセントにしっかりと差し込むと電源が「ON」になります。

電源プラグまたは差し込みプラグを抜くと、電源が「OFF」になります。



⚠ 注意

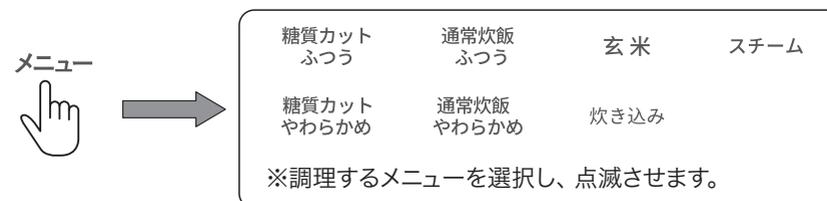
ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない
感電の原因になります。

予約タイマーの設定

予約は再加熱以外のメニューで使用できます。

1 メニューを選択する

【メニュー】を押して、調理するメニューを点滅させてください。

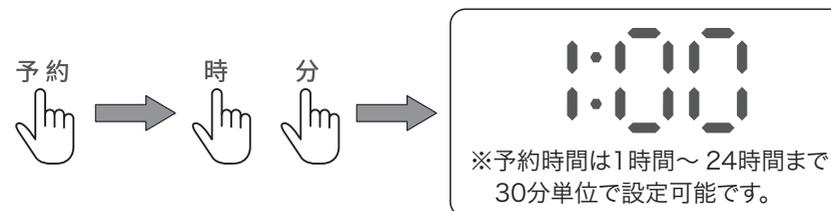


※調理するメニューを選択し、点滅させます。

※約30秒間、無操作の場合は選択がキャンセルされます。

2 予約時間を設定する

【予約】を押し【時】または【分】を押して、予約時間を設定します。



※予約時間は1時間～24時間まで
30分単位で設定可能です。

3 予約タイマーを開始する

【スタート】を長押しすると【予約】が点滅し、予約タイマーが開始されます。



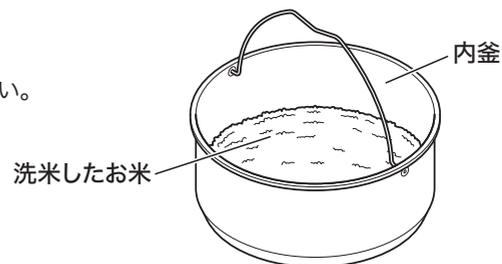
※【保温/キャンセル】を長押しすると予約が取り消されます。

1回で炊ける分量

米	1合	2合
水	目盛り1	目盛り2

1 洗米したお米を内釜に入れる

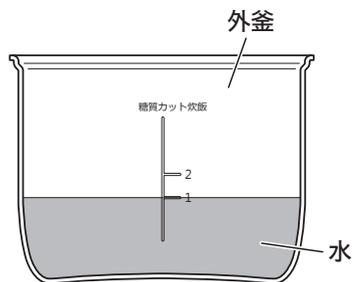
お米は平らになるようにならしてください。



2 外釜に水を入れる

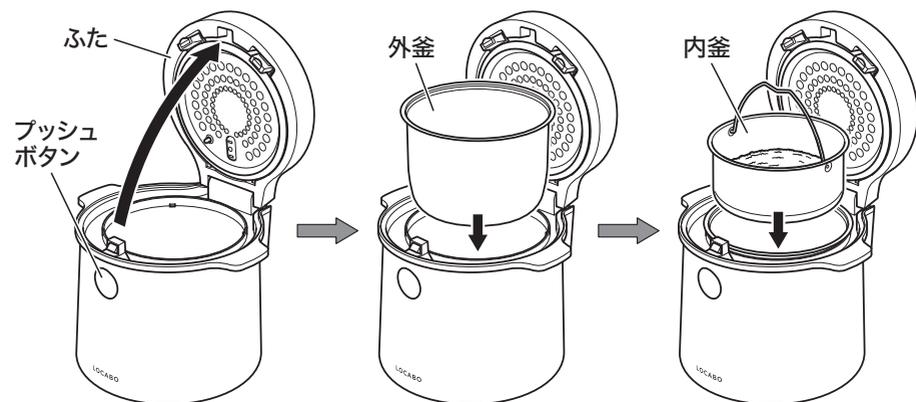
お米の合数に合わせて糖質カット炊飯の目盛り「1」または「2」まで水を入れてください。平らな台の上で水加減を調節してください。

※右図はお米1合の場合です。2合の場合は目盛り「2」まで水を入れてください。



3 外釜/内釜を本体にセットする

本体の押しボタンを押しふたを開け、外釜・内釜の順に本体にセットし、ふたを閉じます。



※外釜のまわりに付いた水分をふき取ってから本体にセットしてください。

4 【メニュー】を押し、モードを選択する

電源を「ON」にします。[→8ページ参照]

【メニュー】を押し、【糖質カットふつう】または【糖質カットやわらかめ】を選択します。選択中のモードが点滅し、炊き上がりまでの所要時間が表示されます。

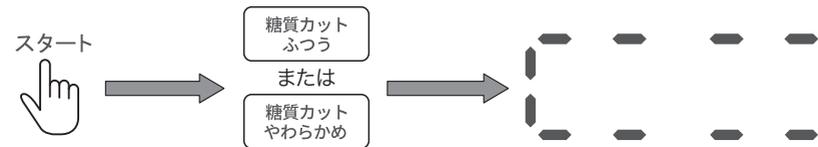


※約30秒間、無操作の場合は選択がキャンセルされます。

※炊飯開始時間を予約することができます。[→9ページ参照]

5 炊飯を開始する

【スタート】を長押しすると、選択中のモードが点滅から点灯に変わり、時間表示の外周が回り始め、炊飯が開始されます。



※炊飯をキャンセルする場合は、【保温/キャンセル】を長押ししてください。

6 炊飯が完了

ピーツと数回音が鳴ったら炊飯が完了です。ふたを開け[→10ページ参照]しゃもじでごはんをほぐしてください。炊飯が完了すると、自動で保温状態になります。再度【保温/キャンセル】を長押しで保温がキャンセルされます。

注意

使用中・使用後は蒸気口や高温部に触れない
熱いうちに内釜や外釜を取り出すときは、ミトンなどを使用する
やけどの原因になります。

※外釜に残った水は捨てずにそのまま保温可能ですが、長時間(6時間以上)の保温を行なうと食感や味が落ちてしまいます。

お願い

- 糖質カットごはんはなるべく早く食べきってください。
- 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差がでます。季節やお好みで水加減を調節してください。
- 水加減する場合は、目盛りから1～3mmの範囲で水位を調節してください。(新米は少なめに、古米は多めに)
- 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- 5～35℃の水を使用してください。
- アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。
- 炊飯後は、内釜や内ふたに汚れが多くつきますので、ぬるま湯につけてよく洗ってください。

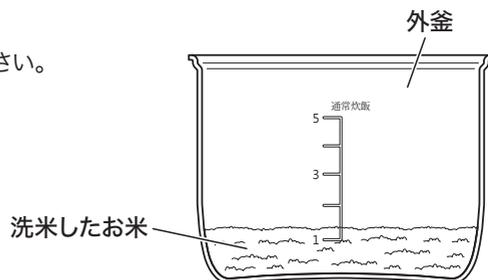
通常炊飯、玄米炊飯の場合、内釜は使用しませんので、外釜のみを準備してください。
玄米の特性により、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

1回で炊ける分量

米	1合	2合	3合	4合	5合
水	目盛り1	目盛り2	目盛り3	目盛り4	目盛り5

1 洗米したお米を外釜に入れる

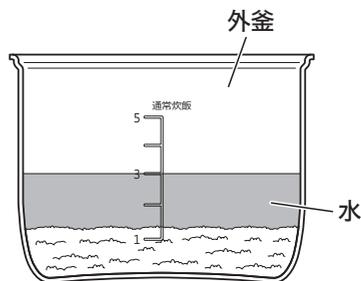
お米は平らになるようにならしてください。



2 外釜に水を入れる

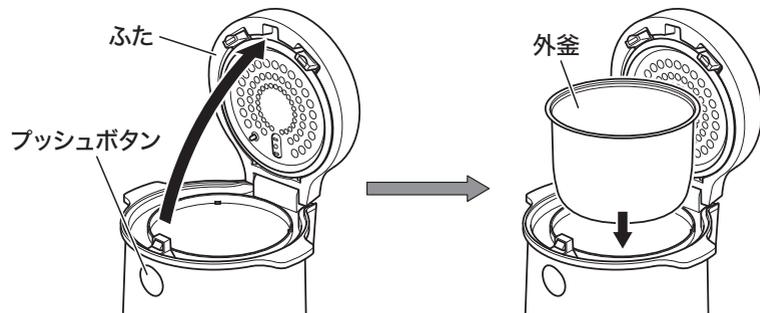
お米の合数に合わせて通常炊飯の目盛り「1」～「5」まで水を入れてください。
平らな台の上で水加減を調節してください。

※右図はお米3合の場合です。



3 外釜を本体にセットする

本体のプッシュボタンを押しふたを開け、外釜を本体にセットしふたを閉じます。

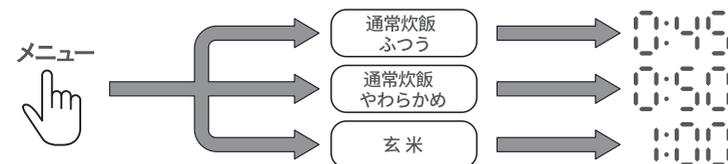


※外釜のまわりに付いた水分をふき取ってから本体にセットしてください。

4 【メニュー】を押し、モードを選択する

電源を「ON」にします。[→8ページ参照]

【メニュー】を押し、【通常炊飯ふつう】または【通常炊飯やわらかめ】または【玄米】を選択します。選択中のモードが点滅し、炊き上がりまでの所要時間が表示されます。

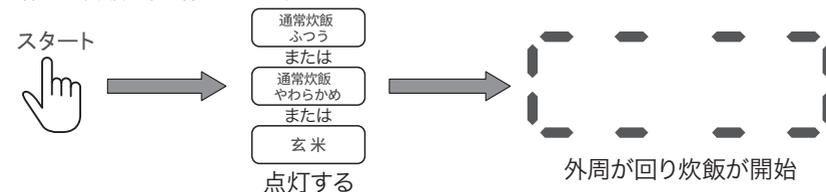


※約30秒間、無操作の場合は選択がキャンセルされます。

※炊飯開始時間を予約することができます。[→9ページ参照]

5 炊飯を開始する

【スタート】を長押しすると、選択中のモードが点滅から点灯になり、時間表示の外周が回り始め、炊飯が開始されます。



※炊飯をキャンセルする場合は、【保温/キャンセル】を長押ししてください。

6 炊飯が完了

ピーツと数回音が鳴ったら炊飯が完了です。
ふたを開け[→12ページ参照]しゃもじでごはんをほぐしてください。炊飯が完了すると、自動で保温状態になります。再度【保温/キャンセル】を長押しで保温がキャンセルされます。

⚠ 注意

使用中・使用直後は蒸気口や高温部に触れない
熱いうちに外釜を取り出すときは、ミトンなどを使用する
やけどの原因になります。

お願い

- 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差がでます。季節やお好みで水加減を調節してください。
- 水加減する場合は、目盛りから1～3mmの範囲で水位を調節してください。
(新米は少なめに、古米は多めに)
- 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- 5～35℃の水を使用してください。
- アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。
- お米を浸す時間により炊き上がりのかたさに差がでます。お好みの浸し加減をしてください。
- 玄米と白米を混ぜる際、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。
- 玄米と白米を混ぜる際、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時間つけ置きして、水加減を多めにして炊いてください。
- 炊飯後は、内釜や内ふたに汚れが多くつきますので、ぬるま湯につけてよく洗ってください。
- 玄米に炊きかた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。

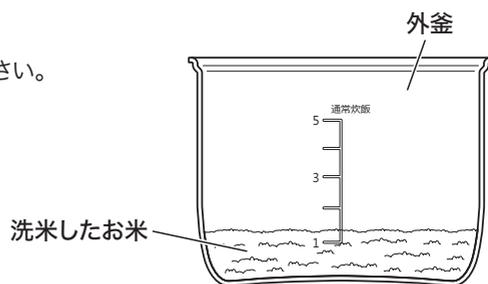
炊き込み炊飯の場合、内釜は使用しませんので、外釜のみを準備してください。
炊き込み機能とは、じっくりとお米と具材を炊き上げることで、おこげのある炊き込みごはんが作れる機能です。

1回で炊ける分量

米	1合	2合	3合	4合
水	目盛り1	目盛り2	目盛り3	目盛り4

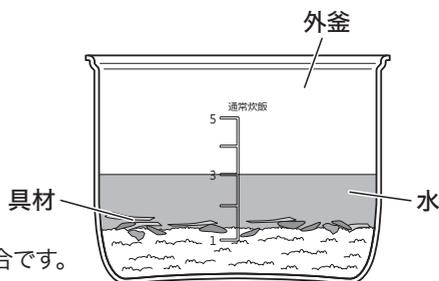
1 洗米したお米を外釜に入れる

お米は平らになるようにならしてください。



2 外釜に水と具材を入れる

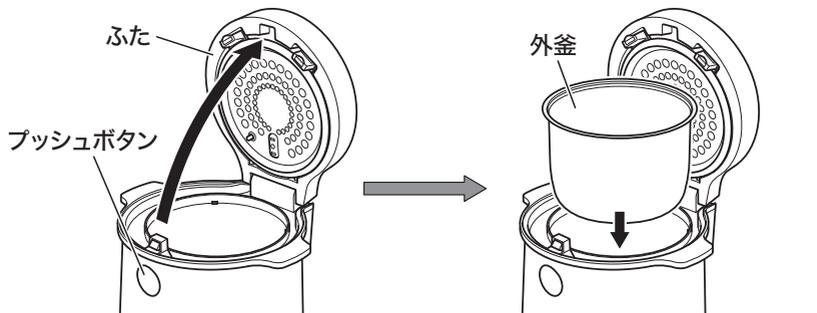
お米の合数に合わせて通常炊飯の目盛り「1」～「4」まで水を入れてください。
平らな台の上で水加減を調節してください。



※右図はお米3合の場合です。

3 外釜を本体にセットする

本体のプッシュボタンを押しふたを開け、外釜を本体にセットしふたを閉じます。



※外釜のまわりに付いた水分をふき取ってから本体にセットしてください。

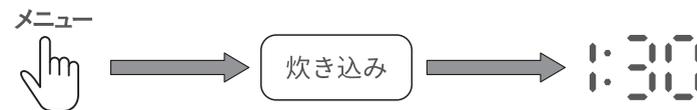
4 【メニュー】を押し、モードを選択する

電源を「ON」にします。[➡8ページ参照]

【メニュー】を押し、【炊き込み】を選択します。

【炊き込み】が点滅し、炊き上がりまでの所要時間が表示されます。

炊飯時間を【時】と【分】で1時間～2時間まで5分単位で設定可能です。

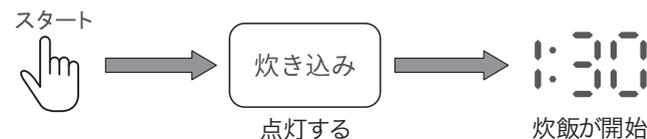


※約30秒間、無操作の場合は選択がキャンセルされます。

※炊飯開始時間を予約することができます。[➡9ページ参照]

5 炊飯を開始する

【スタート】を長押しすると、【炊き込み】が点滅から点灯になり、炊飯が開始されます。



※炊飯をキャンセルする場合は、【保温/キャンセル】を長押ししてください。

6 炊飯が完了

ピーッと数回音が鳴ったら炊飯が完了です。ふたを開け[➡14ページ参照]しゃもじでごはんをほぐしてください。炊飯が完了すると、自動で保温状態になります。
再度【保温/キャンセル】を長押しで保温がキャンセルされます。

⚠ 注意

使用中・使用直後は蒸気口や高温部に触れない
熱いうちに外釜を取り出すときは、ミトンなどを使用する
やけどの原因になります。

お願い

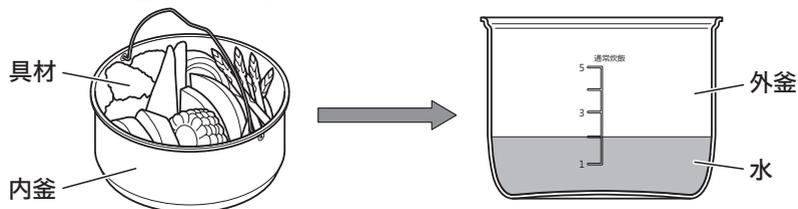
- 米の新しさ・保存状態・銘柄・産地などによって炊き上がりのかたさに差がでます。季節やお好みで水加減を調節してください。
- 水加減する場合は、目盛りから1～3mmの範囲で水位を調節してください。(新米は少なめに、古米は多めに)
- 水を入れすぎると、ふきこぼれることがあります。
- 5～35℃の水を使用してください。
- アルカリイオン水などは使用しないでください。変色したりにおいが付いたりします。
- お米を浸す時間により炊き上がりのかたさに差がでます。お好みの浸し加減をしてください。

スチーム機能の使いかた

スチーム機能とは、食材を蒸し調理できる機能です。
食品によっては、釜に色やにおいが残ります。

1 具材を内釜に入れ、外釜に水を入れる

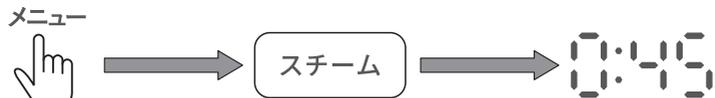
野菜などの具材を内釜に入れ、外釜の通常炊飯の目盛り「2」まで水を入れてください。平らな台の上で水加減を調節してください。



2 外釜/内釜を本体にセットする[⇒10ページ参照]

3 【メニュー】を押し、モードを選択する

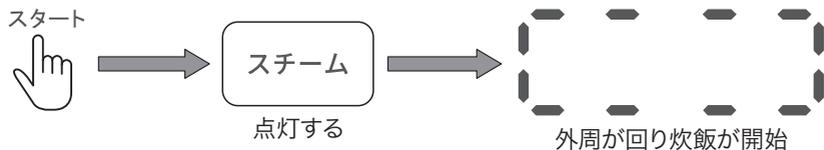
電源を「ON」にします。[⇒8ページ参照]
【メニュー】を押し、【スチーム】を選択します。【スチーム】が点滅し、蒸し上がりまでの所要時間が表示されます。スチームする時間を【時】と【分】で5分～1時間まで5分単位で設定可能です。



※約30秒間、無操作の場合は選択がキャンセルされます。
※スチーム開始時間を予約することができます。[⇒9ページ参照]

4 スチームを開始する

【スタート】を長押しすると、【スチーム】が点滅から点灯に変わり、時間表示の外周が回り始め、スチームが開始されます。



※スチームをキャンセルする場合は、【保温/キャンセル】を長押ししてください。

5 スチームが完了

ピーツと数回音が鳴ったらスチームが完了です。
調理が完了すると、自動で保温状態になりますが、なるべく早くふたを開け[⇒10ページ参照]食材を取り出してください。再度【保温/キャンセル】を長押しして保温がキャンセルされます。

⚠ 注意

使用中・使用直後は蒸気口や高温部に触れない
熱いうちに内釜や外釜を取り出すときは、ミ
トンなどを使用する
やけどの原因になります。

保温と再加熱の使いかた

■ 保温する

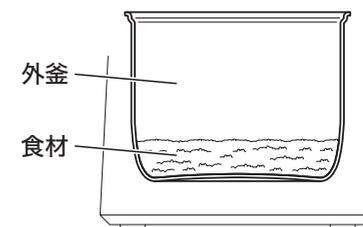
炊き上がったごはんを保温する場合は【保温/キャンセル】を長押ししてください。
再度【保温/キャンセル】を長押しして保温がキャンセルされます。

■ 再加熱する

再加熱とは、保温やスチームよりも高い温度で加熱することができる機能です。
再加熱の場合、内釜は使用しませんので、外釜のみを準備してください。ごはんの温め直しや、スープなどのお料理も再加熱することができます。食品によっては、釜に色やにおいが残ります。

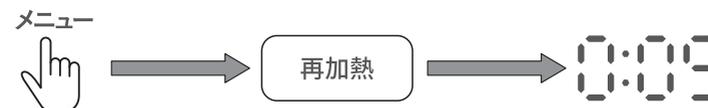
1 外釜を本体に入れ、食材を外釜に入れる

外釜を本体に入れ[⇒12ページ参照]
食材を外釜に入れてください。



2 【メニュー】を押し、モードを選択する

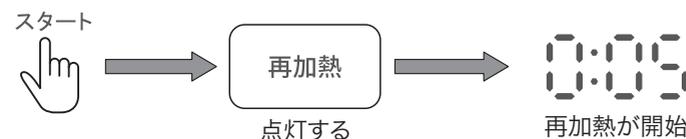
電源を「ON」にします。[⇒8ページ参照]
【メニュー】を押し、【再加熱】を選択します。【再加熱】が点滅し、加熱完了までの所要時間が表示されます。再加熱する時間を【時】と【分】で5分～1時間まで5分単位で設定可能です。



※約30秒間、無操作の場合は選択がキャンセルされます。
※再加熱は予約機能を使用できません。

3 再加熱を開始する

【スタート】を長押しすると、【再加熱】が点滅から点灯に変わり、再加熱が開始されます。



※再加熱をキャンセルする場合は、【保温/キャンセル】を長押ししてください。

4 再加熱が完了

ピーツと数回音が鳴ったら再加熱が完了です。
調理が完了すると、自動で保温状態になります。
ふたを開け[⇒12ページ参照]食材を取り
出してください。再度【保温/キャンセル】を
長押しして保温がキャンセルされます。

⚠ 注意

使用中・使用直後は蒸気口や高温部に触れない
熱いうちに外釜を取り出すときは、ミトンな
どを使用する
やけどの原因になります。

お願い

- お手入れは本体や釜が十分に冷めてから行ってください。
- お手入れにはシンナー、ベンジン、アルコール、みがき粉、たわしなどは使わないでください。



⚠ 注意

本体は水洗いしない

性能が低下したり、ショート・感電・火災の原因になります。

お手入れの際は、必ず電源を「OFF」にする

感電やけがの原因になります。

外釜に食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、外釜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

フッ素皮膜が傷ついたり、はがれたりする原因となります。

米計量カップ、しゃもじを熱湯に浸さない

変形の原因となります。

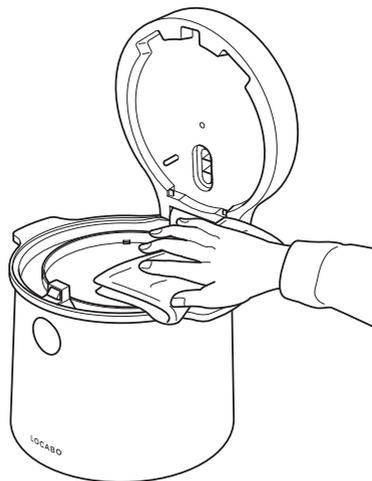
玄米や雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶたをお手入れする

内ぶたの蒸気口が目詰まりして、ふた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く炊けない原因となります。

■ 本体

水洗いできません。

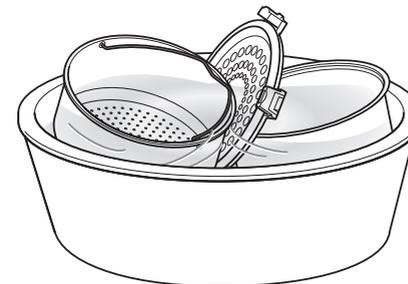
内ぶた・内釜・外釜を取りはずし、内側と外側を水でぬらしてかたく絞ったふきんなどでふきます。本体内側の炊飯ヒーターや温度センサーに、ごはんつぶや異物などがついていたら丁寧に取除いてください。



■ 内ぶた・内釜・外釜

使うたびに洗います。

10分ほどぬるま湯につけ置きしていただくと、お米がきれいに取り除けます。台所中性洗剤を使い、やわらかいスポンジで洗います。乾いたふきんで水分をふき取り、十分に乾燥させてください。

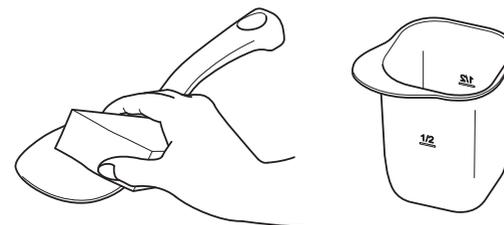


※内釜・外釜は食器洗浄機の使用は可能ですが、内ぶたは使用不可です。

■ しゃもじ・米計量カップ

使うたびに洗います。

台所中性洗剤を使いやわらかいスポンジで洗い、乾いたふきんで水分をふき取り、十分に乾燥させます。

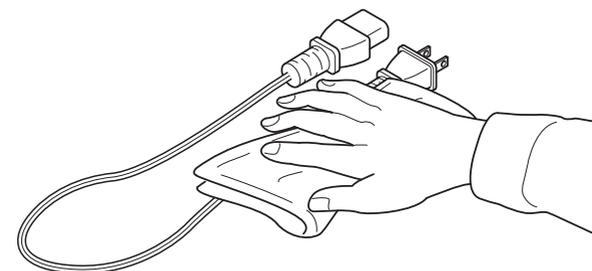


※しゃもじ・米計量カップ共に食器洗浄機の使用は可能です。

■ 電源コード

水洗いできません。

ゴミやほこりは定期的に乾いた布でふき取ります。



故障かなと思ったら

消耗品購入可能部品

修理を依頼される前に、次のことをご確認ください。

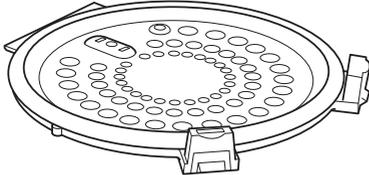
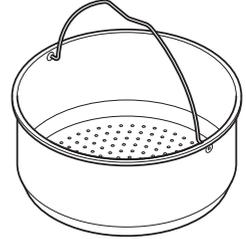
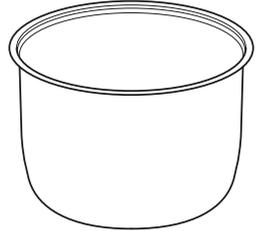
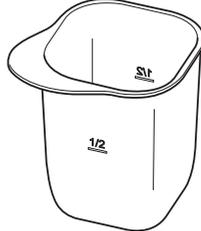
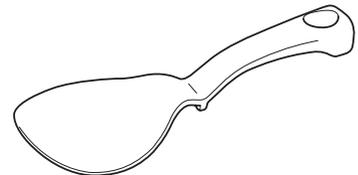
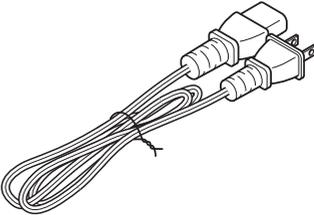
⚠ 警告

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。

こんなときは	調べるところ	直しかた
・電源が入らない	・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。 8p参照
・ごはんが炊けない 調理ができない	・調理モードの設定を しましたか？ ・水加減、お米の量は正確ですか？ ・内ぶたは付いていますか？	・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。11p参照 ・正しい分量で準備してください。10p参照 ・炊飯前に、必ず内ぶたを取り付けてください。7p参照
・炊飯中にふきこぼれる	・内釜の裏面やふち、内ぶたの 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？ ・内釜が変形していませんか？ ・玄米を炊飯していませんか？	・炊飯前に、必ず取り除いてください。18p参照 ・ただちに使用を中止し、当社カスタマーセンターにご相談ください。21p参照 ・玄米は炊飯時、ふきこぼれる可能性があります。12p参照
・ふたの間から 多量の蒸気がもれる	・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。10p参照
・炊き上がったごはんに 芯が残る ごはんがかたすぎる	・内ぶたは付いていますか？ ・内釜の裏面やふち、内ぶたの 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、必ず内ぶたを取り付けてください。7p参照 ・炊飯前に、必ず取り除いてください。18p参照
・炊き上がったごはんが やわらかい、べたつく	・水加減、お米の量は正確ですか？ ・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？	・正しい分量で準備してください。10p参照 ・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。11p参照
・保温したごはんが 黄ばんだ、かたくなった	・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ください。17p参照

修理を依頼される場合は「保証書」(巻末)をご覧ください。

お買い求めの際は、当社カスタマーセンターまでお問合せください。

<h3>内ぶた</h3> 	<h3>内釜</h3> 
<h3>外釜</h3> 	<h3>米計量カップ</h3> 
<h3>しゃもじ</h3> 	<h3>電源コード</h3> 

この商品についてのご質問は

LOCABOカスタマーセンター

TEL.0120-12-0149

受付時間：月曜～金曜10:00～17:00(土日、祝祭日、年末年始12/28～1/3を除く)

ご使用の前に

使いかた

お手入れ

困ったときに

