

株式会社 太知ホールディングス
TAICHI HOLDINGS LIMITED

<http://www.anabas.co.jp>

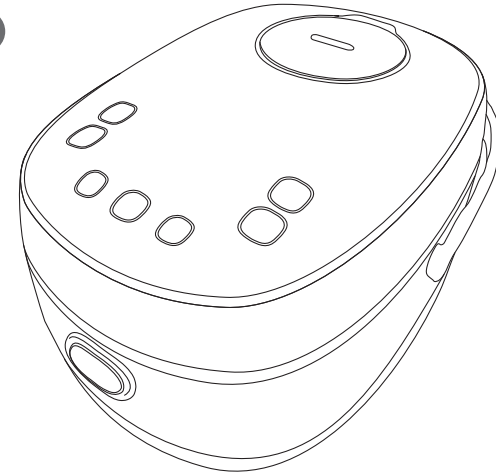
〒110-0005 東京都台東区上野3丁目2番4号秋葉原村上ビル3階
お問い合わせ先: 電話03-5846-7211 FAX 03-5846-6639

ANABAS®

取扱説明書

発芽玄米炊飯ジャー

ARM-500



本製品は家庭用として作られており、業務用には使用出来ません。室内での使用に限ります。

日本国内専用
FOR USE IN JAPAN ONLY

保証書付 保証書に、お買い上げ日、販売店名などが記入されていることをご確認ください。

このたびは本品をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。

- この商品を安全に正しく使用していただくために、お使いになる前にこの取扱説明書をよくお読みになり十分に理解してください。
- お読みになったあとは、必要なときにすぐに取り出せるように大切に保管してください。

目次

■安全にご使用いただく為に	2~4
■各部の名称	5
■炊飯の準備	6・7
■各メニューの説明	8・9
■白米／無洗米の使い方	10
■早炊きの使い方	11
■温泉卵の使い方	12
■おかゆの使い方	13
■蒸すの使い方	14
■玄米発芽のみの使い方	15
■玄米／雑穀米の使い方	16

次

■こだわりコースの使い方	17・18
■玄米について	18
■おいしいお米を炊くコツ	18
■炊飯時間の目安	19
■お手入れのしかた	20・21
■保温について	21
■故障かなと思ったら	22
■仕様	22
■保証とアフターサービス	23
■保証書	24

安全にご使用いただく為に

この製品は、家庭用です。業務用には使用しないでください。取扱説明書に記載の目的以外には使用しないでください。この製品をご使用前に、必ず取扱説明書をお読みになり、記載事項をお守りください。

■表示の説明



危険

「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことがあり、その切迫の度合いが高いこと」を示します。



警告

「取扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定されること」を示します。



注意

「取扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定されること」を示します。

■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。

*1:重傷とは、失明やけが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

*2:傷害とは、治療に入院や長期の通院を要さない、けが・やけど・感電などをさします。

*3:物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペット等にかかわる拡大損害をさします。

免責事項について

- 地震、雷、風水害および当社の責任以外の火災、第三者による行為、その他の事故、お客さまの故意又は過失、誤用、その他の異常な条件下での使用により生じた損害に関しては、当社は一切責任を負いません。
- 取扱説明書の記載内容を守らないことにより生じた損害に関して、当社は一切責任を負いません。
- 内容に関しては、将来予告なく変更する場合があります。



警告



プラグを抜く

発煙や変なにおいがするときは、すぐに電源プラグをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。煙が出なくなるのを確認し、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。



プラグを抜く

電源コードが傷んだり、発熱したときは、電源プラグが冷えたのを確認しコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。電源コードが傷んだら、お買い上げの販売店に交換をご依頼ください。



確実に差し込む

電源プラグは交流100Vコンセントに根元まで確実に差し込む

交流100ボルト、定格15A以外を使用すると、火災・感電の原因となります。差し込みが悪いと、発熱し火災の原因となります。



分解禁止

分解・修理・改造はしない

発火したり、異常動作してけがをすることがあります。修理は販売店にご相談ください。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

感電の原因となります。



警告



プラグを抜く

落としたり、強い衝撃を与えて本体を破損したときは、すぐに電源を切り、電源プラグをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。お買い上げの販売店に点検をご依頼ください。



プラグを抜く

内部に水や異物等が入ったらすぐに電源プラグをコンセントから抜く

そのまま使用すると、火災・感電の原因となります。お買い上げの販売店に、点検をご依頼ください。



入れない

機器の上に物を置いたり、異物を入れたりしない

金属類(クリップや針、コインなど)や紙などの燃えやすい物が内部に入った場合、感電・火災の原因となります。特にお子様のいるご家庭ではご注意ください。



禁止

次のような場所には置かない

- ・ 風呂場など、水がかかったり、湿気の多い場所
- ・ 雨、きりなどが直接入り込むような場所
- ・ 火のそば、暖房機器のそばなどの高温の場所
- ・ 直射日光の当たる場所
- ・ 炎天下の車内
- ・ 振動の強い場所
- ・ 腐食性ガス(亜硫酸ガス、硫化水素、塩素ガス、アンモニアなど)の発生する場所
- ・ 極端な高温、低温、温度変化の激しい場所
- ・ ぐらつく台の上や傾いた所など、不安定な場所

守らないと、火災・感電の原因となります。



禁止

お子様だけのご使用や、幼児の手の届く所では絶対に使用しない

事故の原因となります。



つぎのことを守る

電源コードを取り扱うときは、つぎのことを守る

- ・ 傷つけない
- ・ 延長するなど加工しない
- ・ 加熱しない・引つ張らない
- ・ 重い物を載せない・はさんだりしない
- ・ 無理に曲げない・ねじらない
- ・ 束ねたりしない

守らないと、火災・感電の原因となります。



つぎのことを守る

定格15A以上のコンセントに単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱し火災の原因となります。



ほこりをとる

電源プラグの刃や刃の取り付け面にゴミやほこりが付着している場合は、電源プラグを抜きゴミやほこりをとる

電源プラグの絶縁低下によって、火災の原因となります。



水ぬれ禁止

本体を水洗いや水につけたり、水をかけたりしない

火災・感電や本体の破損の原因となります。

安全にご使用いただく為に(つづき)

⚠️ 注意



延長コードを使用しない
電圧が低下したり、故障の原因となります。



機器の上に乗らない
倒れたり、こわれたりしてけがの原因となります。
特にお子様にはご注意ください。



適切な場所に設置する

- ・壁や家具の近くに置かない
- ・風通しの悪い所に押し込まない
- ・テーブルクロス・カーテンなどを掛けたりしない
- ・熱に弱い敷物の上などで使用しない
- ・おお向け・横倒し・逆さまにしない

事故や故障の原因となります。



使用するときは次のことを守る

- ・必ず付属の内釜を使用する
- ・取扱説明書に記載以外の用途に使用しない
- ・空焚きをしない
- ・24時間以上の保温をしない
- ・業務用として使用しない
- ・内釜の外側に異物や汚れが付いたままで使用しない
- ・内釜を直焚き、電磁調理器、電子レンジなどで使用しない
- ・内釜に泡立て器など鋭利な器具を使用しない
- ・お手入れのとき、金属タワシや固いスポンジ、ミガキ粉、ベンジン、ベルゾール、シンナーなどは使わない
- ・調味料を使ったらすぐ洗う
- ・お酢を内釜に入れない
- ・炊飯器以外の目的で使用しない

事故や故障の原因となります。



炊飯中・炊飯直後に蒸気口、内蓋、内釜などに触れない
高温となっているため、やけどの恐れがあります。



お手入れの際は本体が十分冷めてから行い、必ず電源プラグを抜いて作業を行う
電源プラグの絶縁低下によって、火災の原因となります。



長時間ご使用にならないときは、電源プラグをコンセントから抜く
万一故障したとき、火災の原因となります。



持ち運ぶときは、電源プラグをコンセントから抜く
けがやコードが傷つき、火災・感電の原因となります。

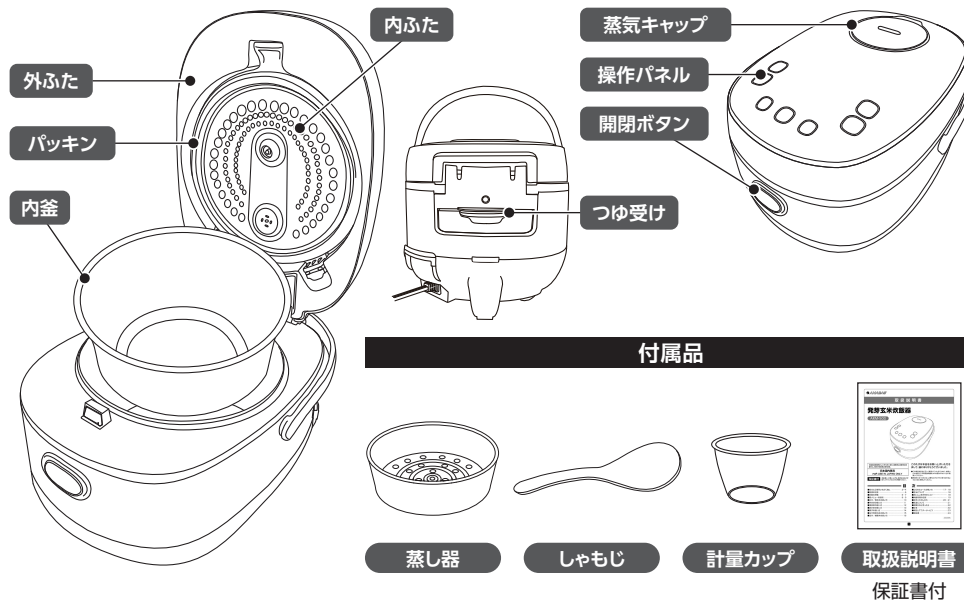


異常・故障時には直ちに使用を中止する

- ・電源プラグ・コードが異常に熱くなる
- ・コードに傷が付いたり、触れると通電したりしなかったりする
- ・本体、内釜が変形している
- ・キーを押しても動作しない

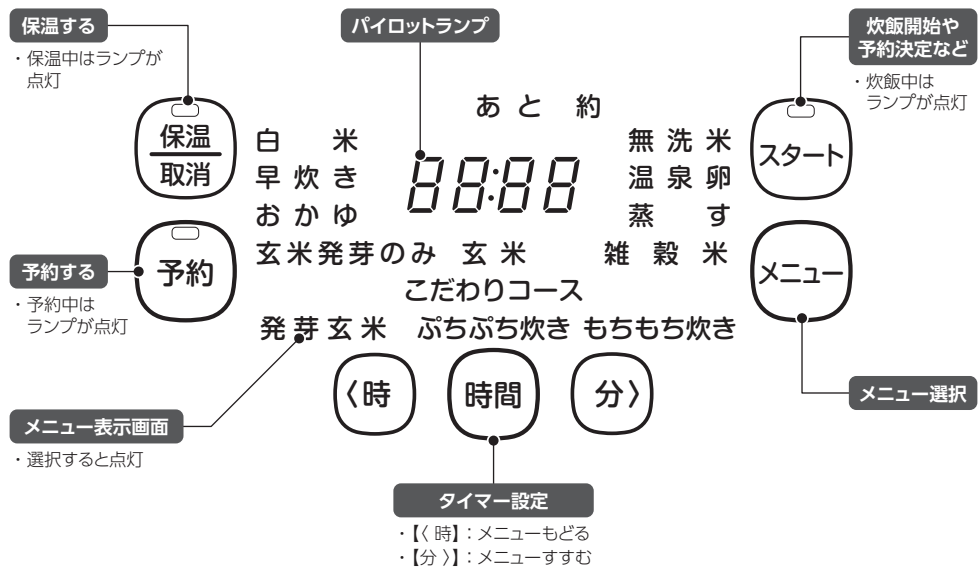
発煙・発火、感電、やけどのおそれがあります
すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。

各部の名称



使用中、使用後は本体が大変熱くなっています。持ち運びの際は必ず取っ手を持ち、操作パネル、開閉ボタン、取っ手以外に手を触れないようにしてください。

操作パネルの説明



炊飯の準備

1. お米を正しくはかる

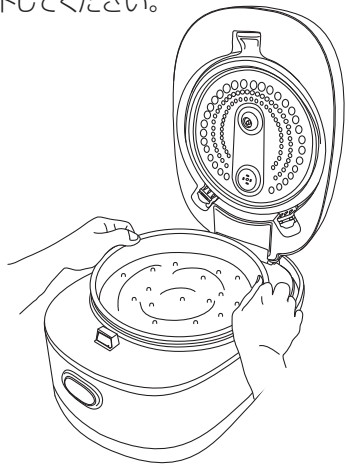
- 付属の計量カップで正しくはかります。すりきり1杯で約1合(約180cc)です。

2. お米を手早く洗う

- 1回目は、たっぷりの水でさっとかき混ぜて、すぐに水を捨てます。
- 2回目からは、お米を軽くもむように洗います。

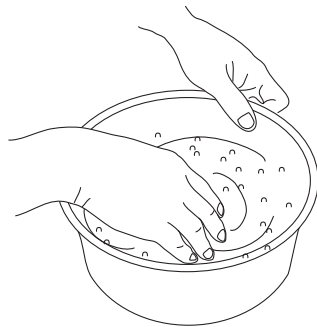
3. 水を入れて、内釜を炊飯器本体にセットする

- お米のカップ数と合った内釜の目盛まで水を入れます。
- お好みのかたさに水の量を調整します。
- 内釜を左右に回して、内釜と発熱板を密着させます。
- 内釜の外側の水滴や米粒をきれいに拭き取った後、本体内部にも水滴や米粒が落ちていないことを確認してから、内釜を本体にセットしてください。



注意

- 5.5合以上の炊飯は絶対にしないでください。吹きこぼれ、本体の破損や感電、発火の原因になります。



水の量の目安

やわらかめ／水をやや多め
かため／水をやや少なめ
お好みに合わせて調整してください。

注意

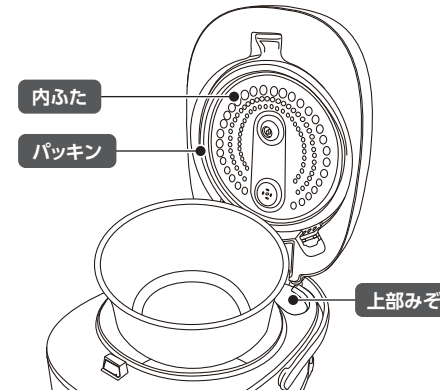
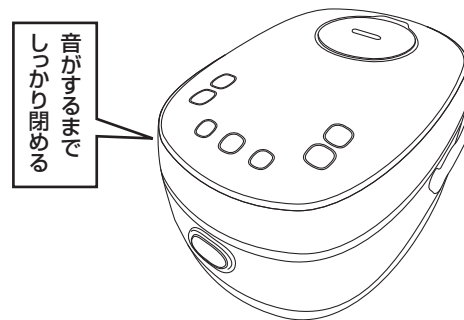
- 水を多く入れ過ぎないでください。吹きこぼれの原因になります。
- 内釜の外側や本体内部の水滴や汚れは必ず拭き取ってください。故障や発火の原因になります。

炊飯を開始する前にしっかりと水につけて、お米が水を吸うと、おいしく炊飯できます。

夏は30分程度、冬は1時間程度が目安です。

4. 外ふたをしっかりと閉める

- 内ふたを必ず取り付けてください。
- パッキンや本体上部みぞが濡れていたり汚れていたらきれいに拭き取ってください。
- 外ふたは「カチッ」と音がするまでしっかり閉めてください。



注意

- 必ず内ふたを取り付けてください。
- 外ふたのパッキンや本体上部の溝に汚れや米粒などの異物を挟まないようにしてください。吹きこぼれやうまく炊けない原因となります。

5. 電源コードを接続する

- 電源プラグを持ってコンセントに差し込んでください。
- 電源が入ると「ピーッ」と鳴り、表示部のパイロットランプが下図のように点灯します。



各メニューの説明

白米 (→P10)

- 通常の白米の炊飯で使します。

無洗米 (→P10)

- 無洗米を使って白米を炊飯する際に使します。
- 水を入れましたら、無洗米と水がなじむように何度か混ぜて炊飯してください。

早炊き (→P11)

- 白米を短い時間で炊飯する際に使します。
- 炊飯時間を優先いたしますので、炊き上がりに多少の差があります。
- 炊き込みご飯やおかゆ、雑穀米や発芽玄米などの白米以外では使しないでください。

温泉卵 (→P12)

- 温泉卵を作る際に使します。
- 必ず、卵がかぶる程度の水を入れてください。卵のみを入れて使しますと故障や、やけどの原因になる恐れがあります。

おかゆ (→P13)

- おかゆを炊飯する際はこのメニューを必ず使してください。
- 他のメニューで炊飯しますとふきこぼれ・やけどなどの原因になる恐れがあります。また、白米を使用して炊飯してください。

※炊飯容量は1合までです。

蒸す (→P14)

- 付属の蒸し器を使用して蒸し料理を作るときに使します。
- 必ず、適量の水を入れてください。空焚きしますと故障や、やけどの原因になる恐れがあります。

玄米発芽のみ (→P15)

- 玄米を発芽させる際に使します。
- 玄米発芽時間の初期設定は12時間となります。発芽程度の調整はお好みで24時間までできます。
- 発芽した玄米を炊飯する場合、必ず水洗いをしてからこだわりコースの「発芽玄米」で炊飯してください。

※12時間以上に設定された場合、長時間発芽に伴い臭いが発生する恐れがあります。その場合は、12時間以内で一度内釜を取り出し、玄米を洗ってから再度炊飯器に戻し、発芽させてください。

※炊飯容量は4合までです。

玄米 (→P16)

- 通常の玄米の炊飯で使します。
- ※炊飯容量は4合までです。

雑穀米 (→P16)

- 白米に雑穀類を混ぜたり、雑穀米を炊飯する際に使します。
- 白米に雑穀類を混ぜた場合の水量などは、お使いの雑穀類の説明書をご確認ください。

こだわりコース (→P17・18)

- 発芽玄米の炊き上がりの違いを楽しめるコースです。

【発芽玄米】

- 本炊飯器で発芽した玄米を炊飯する際に使します。
- ※「発芽玄米」は、本炊飯器で発芽した玄米を炊飯する際に使します。市販の発芽玄米を炊飯するコースではありません。
- ※おいしく炊くために糊化時間は通常より長く設定しているため、約1時間30分かかります。
- ※炊飯容量は4合までです。

【ぶちぶち炊き】

- 玄米の発芽から炊きあがるまで、全自動炊飯する際に使します。ぶちぶちした食感が楽しめます。
- ※玄米を発芽させる工程を行いますので、炊き上がりまで約5時間かかります。
- ※炊飯容量は4合までです。

【もちもち炊き】



- 玄米の発芽から炊きあがるまで、全自動炊飯する際に使します。もちもちした食感が楽しめます。
- ※玄米を発芽させる工程を行いますので、炊き上がりまで約5時間かかります。
- ※炊飯容量は4合までです。

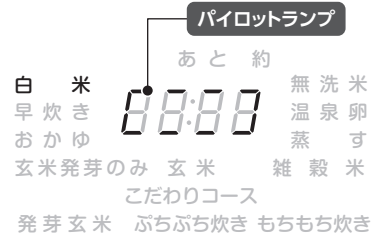
メニューの選択について

メニューの選択はパネルの「メニュー」ボタン  を複数回押すことで順番に選択できます。





また、選択時に   ボタンを押すことで、左右に移動できます。

白米／無洗米の使い方

- 操作パネルの「メニュー」ボタン  を1度押すと【白米】が、2度押すと【無洗米】が点灯します。
- 「スタート」ボタン  を押すと【白米】または【無洗米】が点灯し、パイロットランプが回転して炊飯が始まります。




予約の仕方

【白米】または【無洗米】が点灯しているあいだに、「予約」ボタン  を押し、  ボタンで何時間後に炊き上げたいのか設定します。予約時間設定範囲は1～24時間後まで(10分単位)、ボタンを押し続けると早送りできます。「スタート」ボタン  を押すと「予約」ランプ  が点灯し、予約時間が表示されます。

- 炊き上げまでの残り時間が15分になると、パイロットランプが消え、残り時間が表示されます。




- 炊き上がると「ピピ～」と鳴り、保温に切り替わります。

「保温ランプ」  が点灯し、保温経過時間が表示されます。

※表示された時間が残り時間から保温開始後の時間に変わります。



24時間が経過すると自動的に保温が切れます。

※風味が損なわれる場合があるので、24時間後には自動的に保温が切れます。

- 保温を取り消したいときは、「保温／取消」ボタン  を押してください。

「保温ランプ」  が消えます。再度、「保温」ボタンを押すと、保温を再開できます。

早炊きの使い方


- 操作パネルの「メニュー」ボタン  を3度押すと【早炊き】が点滅します。
- 「スタート」ボタン  を押すと【早炊き】が点灯し、パイロットランプが回転して炊飯が始まります。



- 炊き上げまでの残り時間が15分になると、パイロットランプが消え、残り時間が表示されます。




- 炊き上がると「ピピ～」と鳴り、保温に切り替わります。

「保温ランプ」  が点灯し、保温経過時間が表示されます。

※表示された時間が残り時間から保温開始後の時間に変わります。

24時間が経過すると自動的に保温が切れます。


※風味が損なわれる場合があるので、24時間後には自動的に保温が切れます。


- 保温を取り消したいときは、「保温／取消」ボタン  を押してください。

「保温ランプ」  が消えます。再度、「保温」ボタンを押すと、保温を再開できます。

温泉卵の使い方

●内釜の中に卵を入れ、卵が全て浸かるように常温の水を適量入れてふたをます。

●操作パネルの「メニュー」ボタン  を4度押すと【温泉卵】が点滅します。

●「スタート」ボタン  を押すと【温泉卵】が点灯し、パイロットランプが回転して加熱が始まります。

●ゆであがりまでの残り時間が20分になると、パイロットランプが消え、残り時間が表示されます。


●ゆで上がると「ピピ～」と鳴ります。







お願い

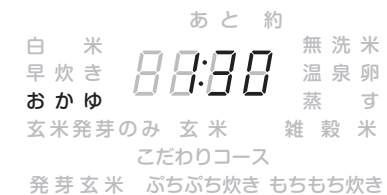
●ゆで温度に影響をあたえる恐れがありますので、調理中にふたを開けないでください。

おかゆの使い方






●操作パネルの「メニュー」ボタン  を5度押すと【おかゆ】が点滅し、初期設定の1時間30分が表示されます。

●【おかゆ】が点滅中に「時間」ボタン  を押すと「分」ボタン  で5分、「時」ボタン  で1時間単位の時間調整ができます。


●「スタート」ボタン  を押すとパイロットランプが回転して加熱が始まります。水が沸いてから残り時間がカウントされます。水量により時間が変わります。



予約の仕方

【おかゆ】が点灯しているあいだに、「予約」ボタン  を押し、「時」ボタン  「分」ボタン  で何時間後に炊き上げたいのか設定します。予約時間設定範囲は1～24時間後まで(10分単位)、ボタンを押し続けると早送りできます。「スタート」ボタン  を押すと「予約」ランプ  が点灯し、予約時間が表示されます。

●炊き上がると「ピピ～」と鳴り、保温に切り替わります。

「保温ランプ」  が点灯し、保温経過時間が表示されます。


※表示された時間が残り時間から保温開始後の時間に変わります。




お願い


●白米以外は保温による保存には適していませんので、調理後はすみやかにお召上がりいただくか、容器等に移して、冷凍または冷蔵で保存してください。

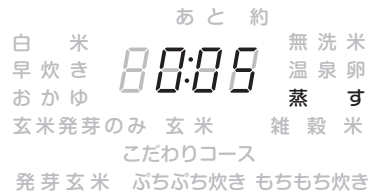
蒸すの使い方

●内釜に適量の水を入れ、材料を入れた蒸し器をセットします。






●操作パネルの「メニュー」ボタン  を6度押しと【蒸す】が点滅し、初期設定の5分が表示されます。

●【蒸す】が点滅中に  を押しと  で5分、 で1時間単位の時間調整ができます。設定範囲は5分～1時間です。

●「スタート」ボタン  を押しと【蒸す】が始まり、残り時間が表示されます。



予約の仕方

【蒸す】が点灯しているあいだに、「予約」ボタン  を押し、  ボタンで何時間後に蒸し上げたいのか設定します。予約時間設定範囲は1～24時間後まで(10分単位)、ボタンを押し続けると早送りできます。「スタート」ボタン  を押しと「予約」ランプ  が点灯し、予約時間が表示されます。


●【蒸す】の経過時間は、スチームが出始めてからカウントされます。入れた水量により時間が変化します。




お願い


●蒸し器に食材を直接置かないでください。色移りの恐れがありますので皿などに乗せてご使用ください。

玄米発芽のみの使い方

●内釜の中に玄米を入れ、玄米が全て浸かるように常温の水を適量入れてふたをます。

●操作パネルの「メニュー」ボタン  を7度押しと【玄米発芽のみ】が点滅し、初期設定の12時間が表示されます。

●【玄米発芽のみ】が点滅中に  を押しと  で5分、 で1時間単位の時間調整ができます。設定範囲は12～24時間です。

●「スタート」ボタン  を押しと【玄米発芽のみ】が始まり、残り時間が表示されます。



発芽玄米について

- 玄米を加工して胚芽の部分が膨らんで芽が出る寸前のものをいいます。
- 普通の玄米に比べ、やわらかく食べやすくなります。また栄養素の一つであるギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.4倍に増加します。ギャバには血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

雑穀類や発芽玄米を混ぜて炊く場合

- 雑穀類や発芽玄米を混ぜて炊く場合は、炊飯コースは【玄米】または【雑穀米】、水位目盛は「白米」に合わせてください。
- 白米1カップに対し、発芽玄米0.5カップの割合をおすすめします。発芽玄米だけでも炊けます。
- 炊き方は、P16をご参照ください。
- 雑穀類や発芽玄米を炊いた後は、特に蒸気口が汚れやすいので、必ず蒸気口の中を洗ってください。

水に浮くような雑穀類を混ぜる場合は、2～3時間水に浸して、雑穀類が沈んでから炊飯してください。
※蒸気口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因となります。

玄米／雑穀米の使い方

- 操作パネルの「メニュー」ボタン(メニュー)を8度押すと【玄米】が、9度押すと【雑穀米】が点灯します。

- 「スタート」ボタン(スタート)を押すと【玄米】または【雑穀米】が点灯し、パイロットランプが回転して炊飯が始まります。



予約の仕方

【玄米】または【雑穀米】が点灯しているあいだに、「予約」ボタン(予約)を押し、(時)(分)ボタンで何時間後に炊き上げたいのか設定します。予約時間設定範囲は【玄米】が2～24時間後まで(10分単位)、【雑穀米】が1～24時間後まで(10分単位)、ボタンを押し続けると早送りできます。「スタート」ボタン(スタート)を押すと「予約」ランプ(予約)が点灯し、予約時間が表示されます。

- 炊き上げまでの残り時間が15分になると、パイロットランプが消え、残り時間が表示されます。



- 炊き上がると「ピー～」と鳴り、保温に切り替わります。

「保温ランプ」(保温取消)が点灯し、保温経過時間が表示されます。

※表示された時間が残り時間から保温開始後の時間になります。

お願い

- 白米以外は保温による保存には適していませんので、調理後はすみやかにお召し上がりいただくか、容器等に移して、冷凍または冷蔵で保存してください。

こだわりコースの使い方

- 操作パネルの「メニュー」ボタン(メニュー)を10度押すと【発芽玄米】が、11度押すと【ぶちぶち炊き】が、12度押すと【もちもち炊き】が点灯します。

- 「スタート」ボタン(スタート)を押すと【発芽玄米】または【ぶちぶち炊き】または【もちもち炊き】が点灯し、パイロットランプが回転して炊飯が始まります。



予約の仕方

【発芽玄米】または【ぶちぶち炊き】または【もちもち炊き】が点灯しているあいだに、「予約」ボタン(予約)を押し、(時)(分)ボタンで何時間後に炊き上げたいのか設定します。予約時間設定範囲は【発芽玄米】が2～24時間後まで(10分単位)、【ぶちぶち炊き】または【もちもち炊き】が5～24時間後まで(10分単位)、ボタンを押し続けると早送りできます。「スタート」ボタン(スタート)を押すと「予約」ランプ(予約)が点灯し、予約時間が表示されます。

お願い


- 気温が高い時に長時間の予約炊飯をしないでください。においの原因となります。予約は12時間以内を目安にしてください。

- 炊き上げまでの残り時間が15分になると、パイロットランプが消え、残り時間が表示されます。



こだわりコースの使い方(つづき)

- 炊き上がると「ピピ～」と鳴り、保温に切り替わります。

「保温ランプ」が点灯し、保温経過時間が表示されます。

※表示された時間が残り時間から保温開始後の時間に変わります。

お願い

- 白米以外は保温による保存には適しておりませんので、調理後はすみやかにお召上がりいただくか、容器等に移して、冷凍または冷蔵で保存してください。

玄米について

- 機械乾燥の乾燥手法によっては乾燥が高温になるため、玄米が発芽できない場合があります。ご購入の際にご確認願います。
- 玄米をわずかに発芽させる(一般的に0.5～1mm程度)ことで、胚芽中の酵素が活性し、玄米より栄養価が高くなります。ギャバ、ビタミンやミネラル、食物繊維が多く含まれています。また、普通の玄米よりやわらかくなるため、食べやすくなります。

おいしいお米を炊くコツ

- お米と水を正しく計ります。
※計量米びつ、市販のカップでは誤差が出ることがあります。
- お米はやさしく、すばやく洗います。
力を入れず、指を立てかき混ぜるように洗ってください。
- アルカリ度の強い水を使わないでください。水道水や浄水器を使った水をおすすめします。
※アルカリイオン水は、黄変やべたつきの原因になります。

容量の8割程度で炊飯するとお米が対流しやすくなるため、ふっくらとおいしく炊きあがりやすくなります。

また、炊飯前に、夏場なら30分以上、冬場なら1時間以上お米を浸水させることで、よりおいしく炊きあげることができます。

炊飯時間の目安

メニュー	時間
白米	約55分
無洗米	約55分
早炊き	約45分
おかゆ	約90分
玄米	約90分
雑穀米	約90分
発芽玄米	約90分
ぷちぷち炊き	約5時間
もちもち炊き	約5時間

●左図は電圧100V、室温20℃、水温18℃、2合炊飯の場合です。

●時間は炊飯開始から炊き上がるまでの時間です。電圧・室温・水温・炊飯量・お米の種類・季節・水加減などによって多少異なります。

※「発芽玄米」は、本炊飯器で発芽した玄米を炊飯する場合に使用します。市販の発芽玄米を炊飯するコースではありません。

お手入れのしかた

電源プラグをコンセントから抜き、本体が充分冷えてからお手入れしてください。

■本体・外ふた

- 固く絞ったふきんで拭いてください。
- 本体内部もふきんで汚れを拭き取ってください。
- 本体上部の溝の部分には、炊飯時や保温時に内ふたに付くつゆが溜まります。ご使用後は必ずきれいに拭き取ってください。
- 蒸気口は取り外して、蒸気口を差し込むところもきれいに拭いてください。

■内釜

- 薄めた台所用中性洗剤とスポンジなどで洗い、水をよく拭き取ってください。

フッ素樹脂加工を痛めないように、丁寧に洗ってください。
また、洗い桶の代わりに使用しないでください。

お願い

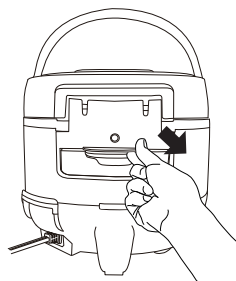
- ベンジン、シンナー、クレンザー、化学ぞうきん、ナイロンたわし、金属たわしなどは使用しないでください。
- 本体や外ふたには台所用洗剤は使わないでください。

■炊飯ヒーター面

- 米粒や汚れが付いた場合はかたく絞ったふきんなどできれいに拭き取ってください。汚れがこびりついても無理に削ったり、洗剤などを使わないでください。

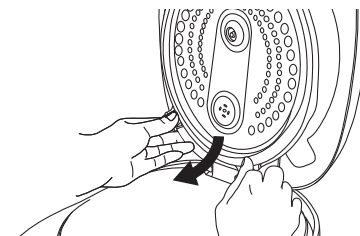
■つゆ受け

- つゆ受けを後方に引いて外します。
- 水洗いしてきれいに拭いてから戻してください。



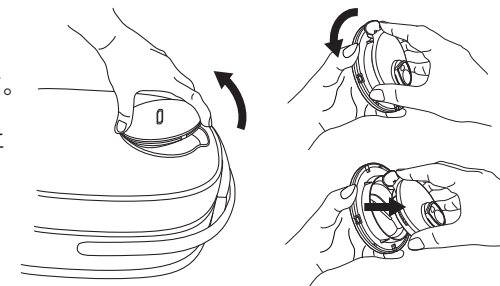
■内ふた

- 使うたびに、取り外して洗ってください。フックに指をかけて引いて取り外します。
- 薄めた台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水をよく拭き取ってください。



■蒸気キャップ

- 使うたびに、取り外して洗ってください。
- 1. 蒸気キャップを指にかけて引き上げます。
- 2. キャップの内側を矢印の方向に回すとパーツが分解できます。
- 3. 丁寧に洗ってください。
- 4. 逆の手順で元に戻してください。



保温について

- しゃもじを入れたままにしないでください。
- 冷えたご飯の温めには使用しないでください。
- 白米以外の保温はお避けください。
- 少量のご飯は内釜の中央に盛って保温してください。また、長時間保温しないでください。
- 保温を取り消す場合は、ご飯をすみやかに容器等に移して、冷凍または冷蔵で保存してください。
- 炊飯完了後24時間で自動的に保温が切れます。そのまま放置すると腐敗の原因になりますので、必ずその前にご飯を取り出して保温を取り消してください。

おすすめの保存方法

炊きあがったら熱いうちにラップやフリーザーバッグに小分けし、冷凍で保存すると食味が損なわれません。冷蔵保存は1～2日が限度です。

故障かなと思ったら

修理依頼の前に、次のことをお確かめください。

こんな症状のときは お調べください	ご飯が炊けない	炊きあがったご飯				保温中のご飯		炊飯中		エラー表示
		かたい・しんが 残る	やわらかくない・ くっつく	ひどいお焦げに なる	炊飯時間が 長い	かたくなる	黄ばむ・臭い が強い	ふきこぼれる	外ふたのまわりから 多量の蒸気が 漏れる	
電源コードが正しく 接続されていますか？	●									
水の量やお米の量は正確ですか？		●	●	●	●	●		●	●	
内釜の裏側や炊飯ヒーターに 異物が付いていませんか？		●	●	●	●	●				●
炊飯後、ご飯をよくほくしましたか？		●	●			●				
お米を十分に洗いましたか？							●	●		
長時間保温していませんか？						●	●			
蒸気口、内ふたは付いていますか？						●		●		●
冷めたご飯の保温や、ご飯の 継ぎ足しをしていますか？						●	●			
外ふたのパッキンと内釜の間に 米粒などの異物が挟まっていますか？		●				●	●	●	●	
電源プラグを抜いて、 30秒程待ってから差し直してください。										●

※E5以外のエラー表示が出る場合には、お手数ですがメーカーにお問い合わせください。

仕様

型名	ARM-500
電源	AC100V・50/60Hz
消費電力	炊飯時 655W
最大炊飯容量(白米)	1.0L
製品寸法	215(高)×250(幅)×350(奥行)mm
製品質量	約3.4kg
蒸発水量	36g
年間消費電力量	87.78kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量	145Wh
1時間あたりの保温時消費電力量	22Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量	0.54Wh
1時間あたりの待機時消費電力量	0.32Wh
コードの長さ	約1m

●仕様および外観は改良のため予告なく変更する場合があります。

●この商品は、日本国内用に設計・販売しております。電源電圧や周波数の異なる国では使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となります。

保証とアフターサービス

保証書

●保証書は、本書に添付されています。

●保証書は、必ず「お買い上げ日販売店名」などの記入内容をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

補修用性能部品の保有期間

●本機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、その商品の性能を維持するために必要な部品です。

●消耗部品のご注文などについては販売店又は弊社にご相談ください。

部品について

●修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は弊社にて引き取らせていただきます。

●修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。

修理を依頼されるときは………持込修理

●「故障かなと思ったら」に従って調べていただき、なお異常があるときは、使用を中止し、お買い上げの販売店又は弊社にご連絡ください。

●本機は国内専用です。国外での使用に対するサービスは対応できかねますので、ご了承ください。

保証期間中は

●保証書の規定に従って、販売店又は弊社で修理させていただきます。

なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。


保証期間が過ぎているときは

●保証期間経過後の修理については、お買い上げの販売店又は弊社にご相談ください。

修理すれば使用できる場合は、ご希望により有料で修理させていただきます。

アフターサービスについて

アフターサービスについてご不明な場合は、本書に記載のお買い上げの販売店または弊社にお問合わせください。


持込み先または送付先	メールでのお問い合わせ	電話でのお問合わせ
株式会社 太知ホールディングス サービスセンター 〒110-0005 東京都台東区上野3丁目2番4号秋葉原村上ビル3階 ☎ 03-5846-7211	E-mail: taichitky@anabas.co.jp ホームページ: http://www.anabas.co.jp	 03-5846-7211
受付時間		月～金 午前10時～午後5時30分 (土・日・祝祭日・年末年始を除く)

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 太知ホールディングスは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また個人情報を適切に管理し、修理業務などを受託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。

補修料金の仕組み

修理料金は技術料・部品代などで構成されています。	
技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

愛情点検	長年ご使用の機器の点検を		
	このような症状はありませんか	●ACコードが傷んでいる ●煙が出る	●変な臭いがする ●その他の異常や故障がある
		故障や事故防止のため、使用を中止し、必ずお買い上げの販売店に 点検・修理をご相談ください。	

※本機を廃棄される場合は、地方自治体の廃棄処理に関連する条例または規則に従ってください。