

MON-222

お買上げまことにありがとうございました。

●この「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。

*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。

もくじ

安全上のご注意……………表紙	仕 様……………4
ご使用方法……………1～3	ごはんから作る白がゆ……………4
お手入れ方法……………3	取扱上の注意……………5～6
各部の名称……………4	保証書……………裏表紙

安全上のご注意

*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、製品を正しくお使い頂き、あなたや他の人々への危険や損害を防止するためのものです。また注意事項は、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。

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。

注意：人が傷害を負う可能性が想定される内容。

絵表示の例



△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。

図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。



⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中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。



●記号は、行為を強制したりする指示したりする内容を告げるものです。図の中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。

ご使用方法

1. 付属の計量カップでお米をはがります。

- 付属の計量カップは、すり切り一杯で約135cc(約0.75)合です。



2. お米は内なべ以外の容器で洗います。

- 内なべは中性洗剤等で洗浄してからお使いください。
- 内なべで洗米すると、フッ素樹脂加工面が傷つき、へこむ恐れがあります。
- 洗米が不十分ですと、ふきこぼれる場合があります。



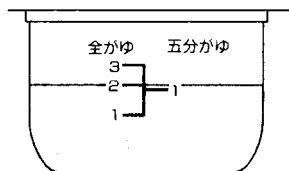
3. お米を内なべに入れ、水加減をみます。

- 水加減は下の〈分量表〉を参考に、内なべの目盛りに合わせます。
- ※水加減をみた後、30分以上(冬場は1~2時間)吸水させておくことが、おいしく炊けるポイントです。

〈分量表〉

	米の量	水の量 (内なべの水位線)	できあがり (茶碗)
全がゆ	0.25合	全がゆ 1	1杯分
	0.5合	全がゆ 2	2杯分
	0.75合	全がゆ 3	3杯分
五分かゆ	0.25合	五分かゆ 1	2杯分

内なべは水平に



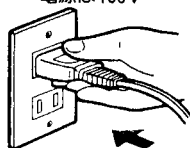
4. 内なべ、ふたを本体にセットします。

- 内なべを軽く左右に回し、しっかりとセットさせます。
- 熱板や内なべ底面に異物が付着した状態で使用しますと調理に支障をきたしたり、故障の原因となります。ご使用前に必ず異物を取り除いてください。

5. 差し込みプラグをコンセントに差し込みます。

- タコ足配線はしないでください。
- コードやプラグは傷んだまま使用しないでください。

電源は100V





警告



注意

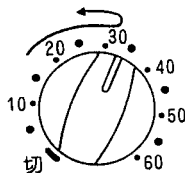
- 定格 15A 以上のコンセントを単独で使ってください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
- 交流 100V 以外では使用しないでください。
火災・感電の原因となります。

6. タイマーをセットします。

○ 下記の「タイマーセット時間」を目安にセットします。

タイマーセット時間

	全がゆ			五分がゆ
米の量	0.25合	0.5合	0.75合	0.25合
時間の目安	約40分	約45分	約50分	約50分
できあがり	約1杯	約2杯	約3杯	約2杯



追加加熱をする場合 20分以内にセットする場合は、一度目盛りを「30」以上に回してから戻して合わせてください。

○ セット時間を過ぎますと電源が切れます。

- 調理時間は、お米や具の種類、水温、水加減などによって多少異なりますので炊き上がり状態やお好みによって、追加加熱等の加減をしてください。
- 使い初めに煙や臭いがでることがありますが、異常ではありません。

おかゆは正しく炊いても、内なべの底に多少こびりつきます。次のようなときは、こびりつきが強くなります。

- 具や調味料を入れて炊いたとき。
- タイマーセット時間が長すぎたとき。

内なべにこびりついたおかゆは次のように取りのぞいてください。

- 1時間程度ぬるま湯もしくは水につけておき、やわらかい布やスポンジなどで洗い落とします。

7. 炊きあがりしたら、軽くかきまぜます。

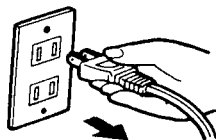
○ 軽くかきまぜたあと、もう一度フタをして3分間蒸らします。

- 内なべのフッ素樹脂加工面を傷めないため、おたまは付属の樹脂製のものをご使用ください。
- おかゆは時間がたちますと、のり状になりますので早目にお召し上がりください。

8. ご使用後

○プラグ本体を持ち、差し込みプラグを抜きます。

※ご使用後は「お手入れ方法」に従ってお手入れし、保管してください。



注意

●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差し込みプラグを持って引き抜いてください。

感電やショートして発火することがあります。

お手入れ方法

- 使用された後は、必ずお手入れしてください。
- お手入れは、プラグを抜き、本体が冷えてから行ってください。
- タワシやみがき粉、ベンジン、シンナーなどは使用しないでください。

本体

固くしぼった布で、汚れをふきとります。

※本体内部には、水が入らないようご注意ください。

内なべ

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふきとります。

※内なべに食器類を入れて一緒に洗わないでください。

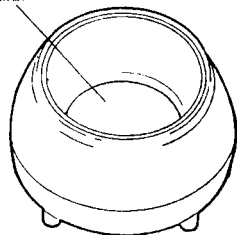
●ご使用中、フッ素樹脂に色ムラが生じる場合がありますが、調理物には影響ありませんので、安心してご使用ください。

熱板

熱板の上に異物がある場合は、必ず取り除いてください。

※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で軽くこすり、固くしぼった布でふきとってください。

熱板



ふた・おたま・計量カップ

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふきとります。

各部の名称

各部名称

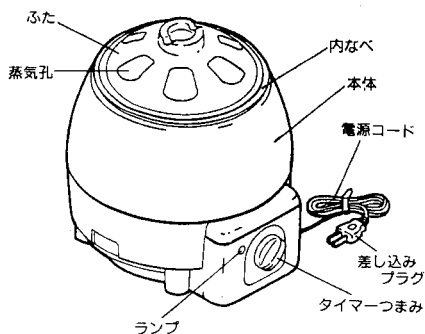
付属品



おたま



計量カップ
1カップ=約 135cc
=約0.75合



仕様

型番	MON-222	
定格	100V 201W	
炊飯容量 (ℓ)	全がゆ	0.045～0.135 (0.25合～0.75合)
	五分がゆ	0.045 (0.25合)
外形寸法 (約)mm	幅 200 × 奥行 230 × 高さ 195	
重さ (約)g	845	
コードの長さ (約)m	1.4	

ごはんから作る白がゆ

作り方

- ①内なべに「ごはん」と「水」を入れ、「ごはん」をかたまりが無くなるようにほぐします。
- ②ふたをして、タイマーをセットします。
- ③炊き上がったら、塩を少々加えて軽くかきまぜます。

	全がゆ		
ごはんの量	100g	150g	200g
水の量	270ml	360ml	450ml
時間の目安	約25分	約30分	約35分
できあがり	約1.5杯	約2杯	約3杯

取扱上の注意

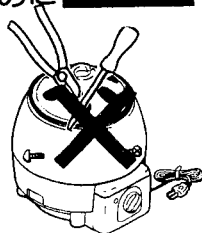
火災・感電・やけど・故障などを防ぐために

分解しないで



警告

- 修理技術者以外の方は、絶対に分解したり修理・改造は行わないでください。発火したり、異常動作してケガをすることがあります。

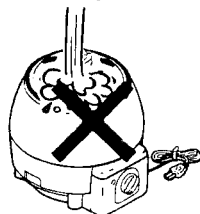


本体の水洗いはやめて



警告

- 水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。



やけどに注意



警告

- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。やけど・感電・ケガをすることがあります。
- 使用中や使用後は高温部に触れないでください。高温ですのでやけどの原因になります。
- 蒸気口に手を触れないでください。やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。

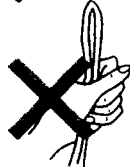


コードは点検してから



注意

- 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でください。感電・ショート・発火の原因になります。
- 電源コードを傷付けたり、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、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
- 差し込みプラグは、金具とコンセント差し込み口にほこりが付いている場合は、よく拭き取ってください。火災の原因になります。



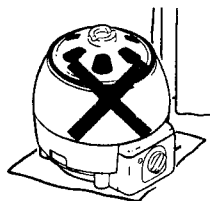
注意

使用場所に注意



注意

- 不安定な場所やカーテンなどの燃えやすいものの近く、畳、ジュートン、テーブルクロスなど熱に弱いものの上で使わないでください。火災の原因となります。
- アルミホイルを敷いた上でのご使用は、放熱効果の低下になりますので絶対におやめください。
- 水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。

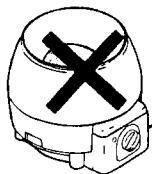


他の鍋をつかわないで



注意

- 専用鍋以外は使用しないでください。過熱、異常動作の原因になります。

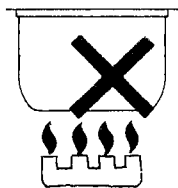


内なべをはずして通電しないで

- 熱板が加熱し、故障の原因となります。又、他の鍋や容器をのせてご使用にならないでください。

空だきをしないで

- 水を入れないで通電しますと、故障の原因となります。

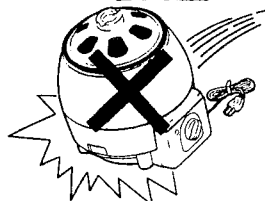


内なべは直火にかけないで

- 内なべの変形や、シリコンフッ素樹脂加工の腐食、はがれの原因となります。

製品の取扱いはていねいに

- 強い衝撃を与えないでください。やけどやケガ、故障の原因となります。

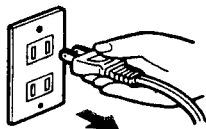


使用後は



注意

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いてください。ケガややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。



電気おかゆ鍋・無料修理保証書 MON-222

保証期間内に取扱説明書、本体表示などの注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、保証書の記載内容にもとづき、お買い上げの販売店が無料修理いたします。お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。なお、お客様宅での出張修理をご希望の場合は、出張に要する実費を申し受けます。

保証期間	本体お買上げ日より 1ヶ月 無料	お買上げ日	平成	年	月	日
※ お 客 様	お名前	住所				
	様	TEL				
※ 販 売 店	店名	住所				
	印	TEL				

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) お取り扱い上の不注意・天災・火災・公害・異常電圧・指定外の使用電源による故障、損傷及び部品の当然の消耗などの場合。
 - (ロ) ご自分で不当な修理・調整・分解・改造などをされたもの及び取扱説明書、本体表示などの禁止事項での使用による故障や損傷。
 - (ハ) お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障及び損傷。
 - (ニ) 本書にお買い上げ年月日、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。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
2. 本書は日本国内においてのみ有効です。 This warranty is valid only in Japan.
3. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行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。したがって、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ので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店へお問い合わせください。
 - ※補修用性能部品は、製造切後5年間保有しています。
 - ※ご記入頂いたお客様の個人情報は商品の修理・交換に関わる作業のみ使用し、他の業務や第三者に提供することはありません。

	修理実施日	修 理 内 容	担 当 者
サー ビ ス メ モ			

株式会社 **丸山技研**

〒959-1225 新潟県燕市中川604 TEL(0256)63-2422(代)