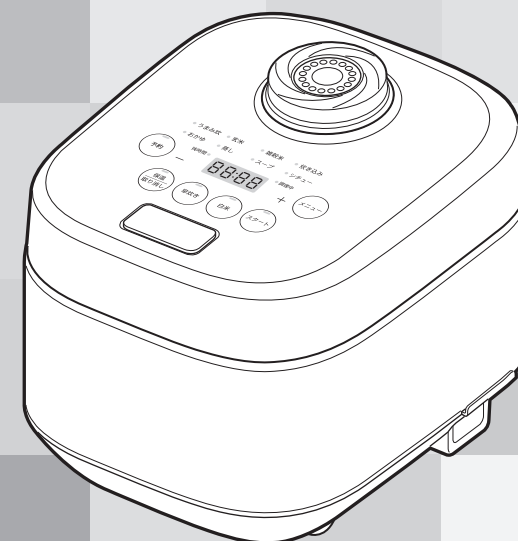


comfee'
... is how i feel !



一般家庭用

保証書付（裏表紙）

comfee'

取扱説明書

炊飯器

品番 CRD-30DAT1B1

お買い上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書(保証書付)」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
特に1～4ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.



も く じ

安全上のご注意	1～4
使用上のご注意	4
各部のなまえとはたらき	5～6
メニュー一覧	7
おいしいごはんを炊くために	8
ごはんの炊きかた	9～12
蒸し調理のしかた	13
スープ・シチューの調理のしかた	14
予約炊飯のしかた	15～16
お手入れのしかた	17～18
故障かな?と思ったら	19～20
仕様	21
修理サービスについて	22
保証書	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

3ページへつづく

ここに示した注意事項は、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安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

■ この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

 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。	 注意 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。
--	---

■ 本文中の絵表示の意味です。

 〇は、してはいけない「禁止」の内容です。	 一般的な禁止	 分解禁止	 接触禁止
	 水ぬれ禁止	 ぬれ手禁止	
 ！は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	 必ず行う	 電源プラグを抜く	

警告

 異常・故障時には、ただちに使用を中止する 使用を続けると、発煙・発火・火災・感電・けがのおそれがあります。 ＜異常・故障例＞ ● 本体が変形したり、異常に熱い ● 電源コードや電源プラグが変形・変色・損傷している ● 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い ● 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする ● 異常なニオイや音、振動がする ● ビリビリと電気を感じる ※お買上げの販売店に点検、修理を依頼してください。	 電源は、交流100Vのコンセントを単独で使用する 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・火災・感電の原因となります。
	 電源プラグはコンセントの根元までしっかりさし込む さし込みが不完全な場合、発煙・発火・火災・感電・ショートの原因となります。
	 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持ってまっすぐ引き抜く 感電・ショート・発火・火災の原因となります。
 電源コードや電源プラグは乱暴に取り扱わない 電源コードまたは、電源プラグを傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものをのせる、束ねて使用する、などをしないでください。 感電・ショートによる発火の原因となります。	 電源コードや電源プラグが傷ついたり、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない 修理技術者以外の人、修理をしないでください。感電・ショート・発火の原因となります。

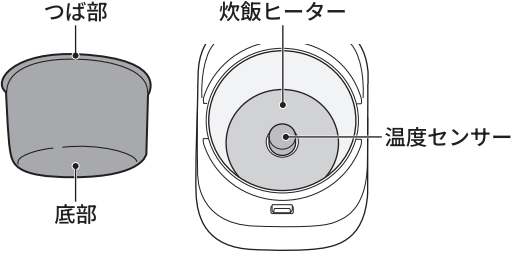
警告

 電源プラグは清潔にする 電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は、乾いた布でよく拭いてください。発煙・発火・火災の原因となります。	 お手入れ、持ち運び、収納の際は、必ず、電源プラグをコンセントから抜く 感電・やけど・けが・発火・火災・故障の原因となります。
 ぬれた手で本体を操作したり、電源プラグを抜きさししない ショート・感電・けがの原因となります。	 本製品専用の電源コード以外を使用したり、付属の電源コードを他の機器に使用しない 感電・ショート・発火・故障の原因となります。
 子供や不慣れなただけで使用させたり、子供の手の届くところで使用しない、保管しない 感電・やけど・けがの原因となります。	 電源プラグをなめさせない お子さまが誤ってなめないように注意してください。感電・けがの原因となります。
 絶対に改造、分解をしない 修理技術者以外の人、分解したり修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。	 本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない 感電・ショート・発火・故障の原因となります。
 開口部や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・けが・故障・破損の原因となります。	 使用中は蒸気口に手や顔を近づけない やけどをすることがあります。特に乳幼児には、さわらせないよう注意してください。
 炊飯中は、絶対に外ぶたを開けない やけどの原因となります。	 取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない 蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。 ＜使用してはいけない調理例＞ ● 急激に泡のでる「重そう」などを使用する調理 ● 内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのある食材を使用する調理 ● 内ぶたの蒸気穴をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使用する調理 ● ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理 ● 分量のふえる「煮豆」などの豆類の調理 ● 多量の油を入れる調理
 包装用ポリ袋はお子様の手が届かない所に保管する 誤って被ったとき窒息し、死亡の原因となります。	
 落としたり、倒したり、ぶつかけたり、強い衝撃を与えない けが・故障の原因となります。誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、ただちに使用を中止し、お買上げの販売店に修理・点検を依頼してください。	

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意

 不安定な場所、燃えやすいものの近くや、本体周囲に熱がこもる環境で使用しない 新聞紙など、本体底面をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災・やけどの原因となります。	 壁や家具の近くで使用しない 本体の熱によって壁面・天井面、家具を傷め、変色・変形の原因となります。キッチン用収納棚などをお使いのときは、蒸気がこもらないようにしてください。
 次のような場所では使わない 故障や炊飯器本体の変形・変色・劣化の原因となります。 ＜使用してはいけない場所＞ ● 直射日光のあたる場所 ● 油などが飛び散る付近 ● 水や蒸気がかかる場所 ● 屋外や車の中など ● IHヒーターや電気カーペットなど、他の機器や熱源の上	 異物が付着したまま使わない 内釜のつば部・底部、本体の温度センサー・炊飯ヒーターに付着した米つぶや水滴は、必ず拭きとってから使用してください。うまく炊けない原因となります。 
 空炊きはしない 過熱・異常動作・故障の原因となります。	
 炊飯中は、本体を移動しない やけどの原因となります。	 布やふきんなどをかけて使用しない 蒸気や炊飯・保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色の原因となります。
 持ち運ぶときはフックボタンに触れない 外ぶたが開いて、やけど・けがをするおそれがあります。	 外ぶたを持って持ち運ばない 本体が落下したり、故障・破損の原因となります。本体を持ち運ぶときは、外ぶたを閉め、本体を両手でしっかり持って持ち運んでください。
 水の多いおかゆは、必ず「おかゆ」メニューで炊く おかゆは、「おかゆ」メニューに設定されていることを確認してから炊飯してください。ふきこぼれ・故障の原因となります。	 本製品専用の内釜・蒸し器以外を使用したり、付属の内釜・蒸し器を他の機器に使用しない 過熱・異常動作・故障の原因となります。
 外ぶたを開けるときは、蒸気に注意する やけどの原因となります。	 使用中や使用後しばらくは、内釜・放熱板・蒸気口に触れない やけどの原因となります。

⚠ 注意

 炊飯直後や保温中にごはんをほぐすときはミトンなどを使用する 内釜が回転しないようふきんやミトンなどを使用して押さえてください。やけどの原因となります。	 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く けが・やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。
 お手入れを行うときは、必ず電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分冷えてから行う 感電したり、高温部に触れてやけど・けがの原因となります。	 調理以外の目的で使わない 本製品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。
 業務用として使用しない 本製品は家庭用として設計・製造されています。業務用としての使用は、絶対しないでください。	 シンナー・アルコール・ベンジン・アルカリ性洗剤・漂白剤などを使用してお手入れをしない 変質・変色・故障の原因となります。

使用上のご注意

- 内釜は以下の項目に注意して取り扱ってください。内釜の変形・破損・フッ素コート加工のはがれ・さびの原因となります。
 - ・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
 - ・金属製の調理器具やかたいものを使用したり、内釜の中に入れない
 - ・金属たわしやナイロンたわしなどを使用してお手入れを行わない
 - ・食器洗浄機・食器乾燥器などを使用しない
 - ・ガス火や直火にかけない
 - ・IH調理器や電子レンジなどに使用しない
 - ・酢を入れて使用したり、放置しない
 - ・内釜に油などの汚れが付着している状態で使用しない
 - ・内釜に洗剤や水などを長期間入れたまま放置しない
- おかゆは保温しないでください。
- 炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分注意してください。
- 使用するときは、必ず内ぶた・蒸気ユニットを取り付けてください。
- 内釜・蒸し器に付着したごはんつぶや調理物の残りなどは必ず取り除いてください。蒸気もれ・吹きこぼれの原因や故障・おいしく炊けない原因となります。
- 使用中に「カチカチ」、「ピチピチ」と音がすることがありますが、マイコン制御の音または金属が熱により膨張・収縮する際の音で異常ではありません。
- 初めてお使いになるときは、内ぶた・内釜・蒸し器・蒸気口ユニットを洗ってください。
- 梱包材料（緩衝材・ポリ袋など）は、必ず取り除いてご使用ください。

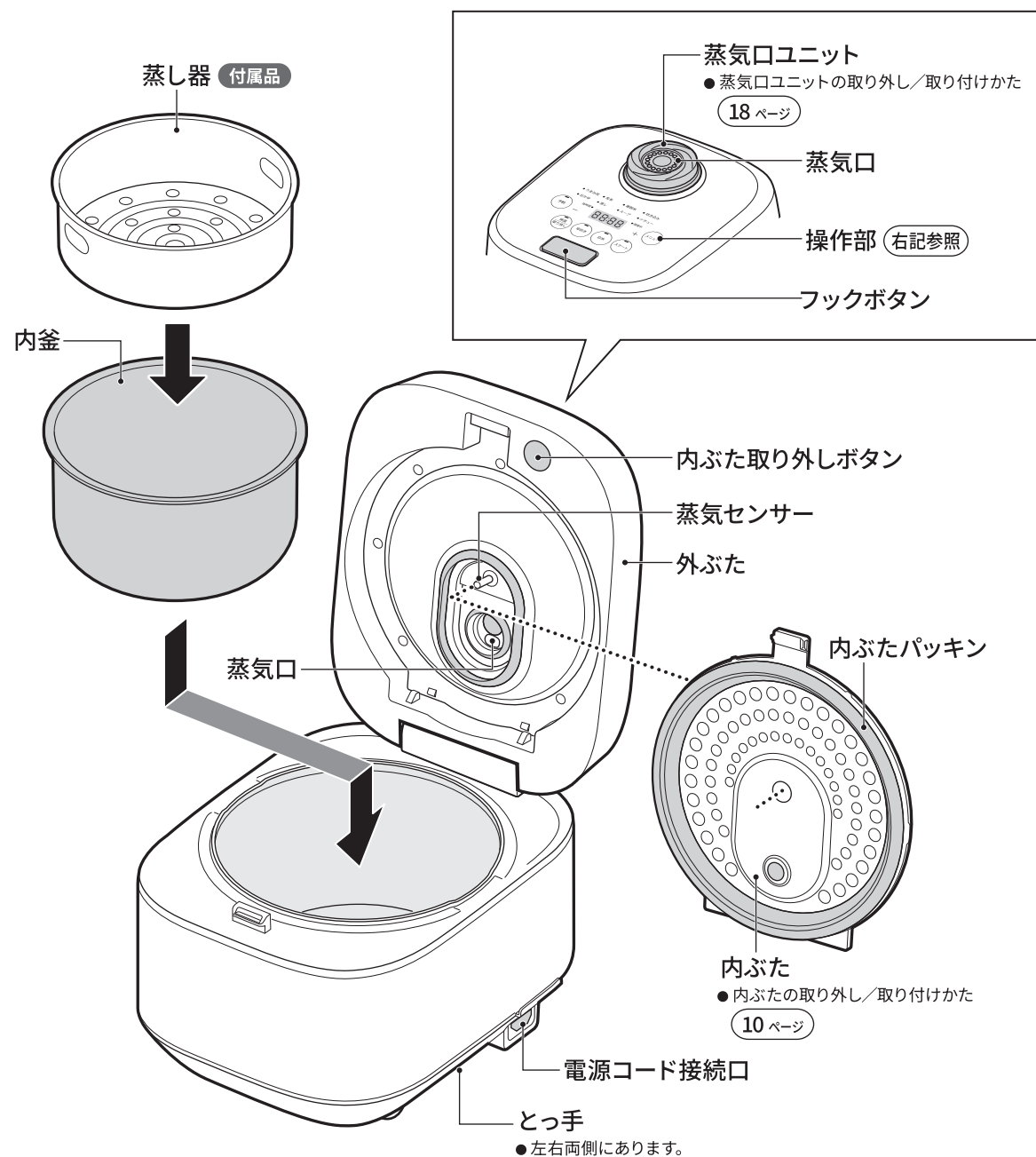
各部のなまえとはたらき

●初めてお使いになるときは、各部のお手入れを行ってください。「お手入れのしかた」(17ページ)

本体

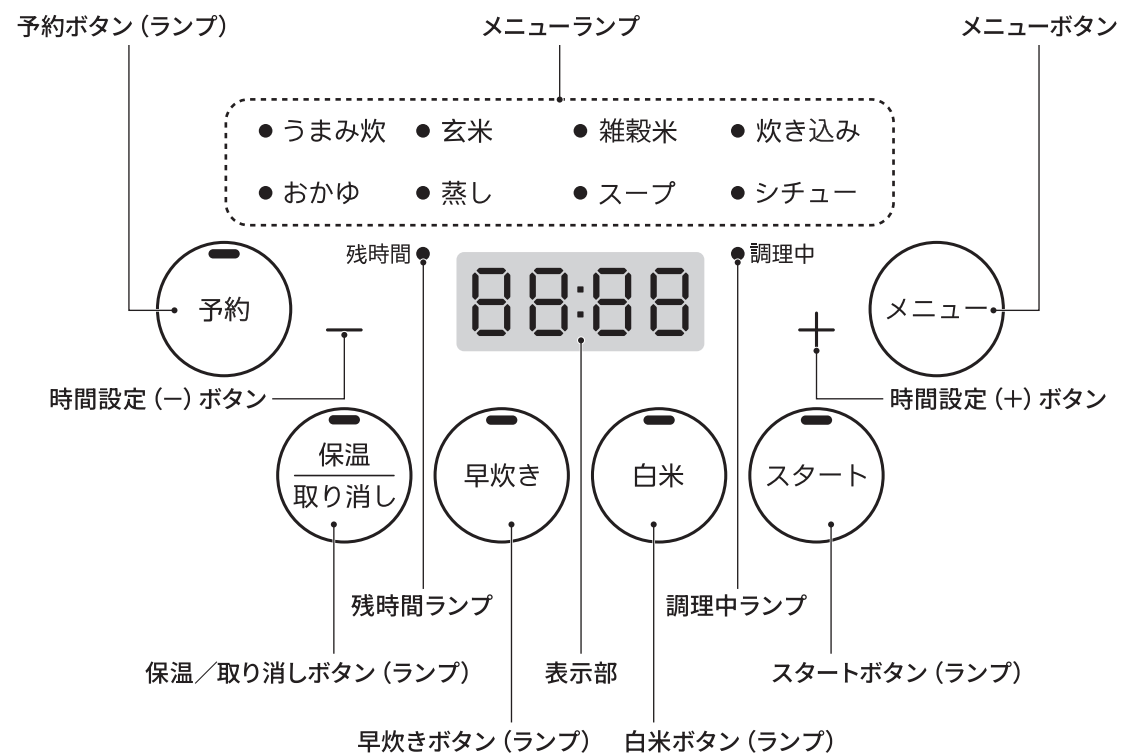
⚠ 警告

- 使用中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。やけどをすることがあります。とくに乳幼児には、触らせないように十分注意してください。



操作部

※説明のため、すべてを表示しています。

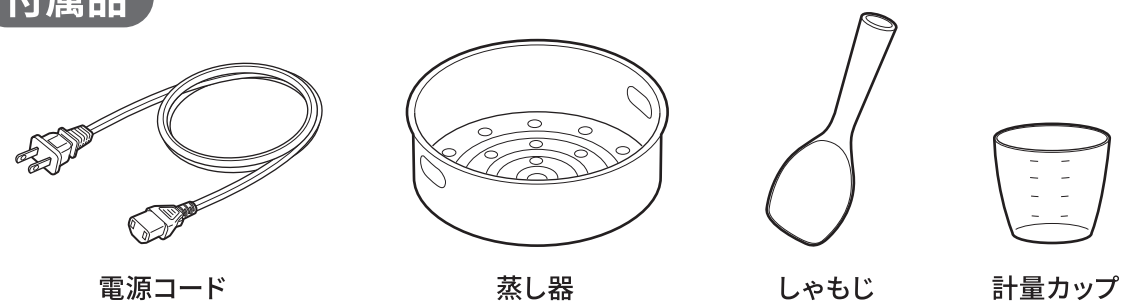


待機表示について

- 電源「入」時、無操作状態が約5分続くと自動で待機表示に切り替わります。待機表示中にいずれかのボタンをタッチすると設定表示に切り替わります。

待機表示

付属品



メニュー一覧

メニューごとの炊飯量と炊飯時間

メニュー	米	水位目盛	炊飯容量 (カップ数)	炊飯時間 (目安)
白米	白米	白米	1～5.5	約40分
早炊き	白米	白米	1～5.5	約30分
うまみ炊	白米	白米	1～5.5	約50分
玄米	玄米	玄米	1～5.5	約1時間10分
雑穀米	雑穀米	玄米	1～5.5	約1時間10分
炊き込み	白米	白米	1～3	約40分
おかゆ	白米	おかゆ	0.5～1 (全がゆ、5分がゆ)	約1時間30分
蒸し	—	蒸し	—	約30分
スープ	—	白米	—	約2時間
シチュー	—	白米	—	約2時間

※炊き上がりまでの時間は、室温23℃、水温23℃での目安時間です。

※炊飯時間は、お米の種類・量・室温・水温・水加減などで変わります。

※5分がゆの炊飯容量は、0.5カップです。

※炊き込みやおこわの市販の具材を使うときは、製品のパッケージに記載の内容に従ってください。

炊きかたのポイント

メニュー	ポイント
白米	● 水は、水道水より浄化した水のご使用をおすすめします。 ● ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
早炊き	● 白米を早く炊きたいときに選択します。「白米」メニューよりも、ややかためで水分が多めの炊き上がりになります。
うまみ炊	● 「白米」メニューよりも、じっくり時間をかけて柔らかめに炊き上げます。うま味のある炊き上がりになります。
玄米	● 米を混ぜるとふきこぼれたり、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いてください。 ● 炊飯後は、内釜や内ぶたに汚れが多くなりますので、ぬるま湯に浸けてよく洗ってください。
雑穀米	● 炊きかたや分量は、雑穀類の製品に記載の内容をご確認ください。 ※表示がない場合は、白米に対して雑穀を1～2割程度を目安に混ぜ入れてください。 ● 白米を水が澄むまで手早く洗い、水の量は白米と雑穀米を合わせたカップ数で「玄米」の水位目盛に合わせ、お好みで加減してください。 ● 水に浮くような場合は、よく混ぜ、しばらく浸して沈んでから炊いてください。蒸気口がつまり、蒸気もれや変形・破損の原因となります。
炊き込み	● お米は、炊飯する直前まで水に浸しておきます。 ● 調味料は、直接内釜に入れずに冷ましてだし汁と混ぜておき、炊飯直前に加え、よくかき混ぜてください。 ● 具材の粗熱はとり、小さめに切ってください。 ● 調味料が入ると、ごはんが焦げやすくなります。 ● 炊込みごはんを炊いたあとはニオイが残りますので、内釜・内ぶたなどをていねいに洗ってください。
おかゆ	● 具（米の重さの30～50%が目安）を入れるときは、小さく切って米の上にのせ、混ぜずに入れてください。 ● 煮えにくい具は少なめに入れてください。 ● 青菜類はあらかじめゆでておき、炊き上がってから入れてください。

※「蒸し」・「スープ」・「シチュー」メニューで調理をするときは、13～14ページをご参照ください。

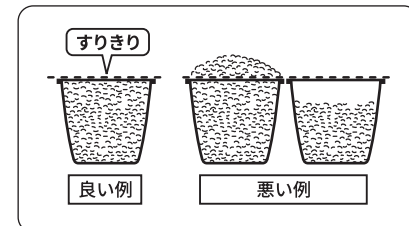
おいしいごはんを炊くために

よいお米を選び、しっかり保管する

- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり、透き通るようなツヤがあります。
- 保管は、風通しのよい冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

お米は正しく計量する

- 必ず、付属の計量カップで計ってください。(1カップ 約180mL＝1合)
- ※計量米びつでは、正しく計量できない場合があります。



お米は手早く洗う

- 水をお米に一気に加えて軽くかき混ぜ、水を捨てます。
 - お米を手でもむようにして洗います。強い力で洗うとお米が碎けます。
 - 水を加えてすすぎ、捨てます。(2～3回繰り返してください)
- ※洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにニオイがつく原因となります。
- ※碎けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。ザルにお米を入れて、水の中でゆすって碎けたお米を取り除いてください。

水位目盛をしっかりと見て、水加減をする

- お米の種類・産地・季節などの影響、またご使用いただくお水などによって炊き上がりに差がでます。お好みで水加減してください。
 - 新米の場合⇒水位目盛より少なめにします。
 - 古米の場合⇒水位目盛より多めにします。
 - 必ず内釜を水平に置き、メニューに応じて内釜の水位目盛に合わせてください。
- ※雑穀米や麦のパッケージに水加減の記載がある場合は、その内容に従ってください。

炊き上がったら、すぐにごはんをしっかりとほぐす

- やけどに十分注意して、ふきんやミトンなどを使って内釜を押さえ、しゃもじですくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分を飛ばしてください。
- ※ほぐさないと、ごはんがかたまってしまったり、内釜周囲のごはんがべたつく原因となります。
- 炊き上がったごはんは、なるべく早めに召し上がってください。
- ※長時間の保温は、ごはんのニオイや黄ばみ、かたくなったり、パサツキの原因となります。

保温するときは

- 保温中は、ときどきほぐしてください。ごはんが少量のときは内釜の中央に盛ってください。
- ※保温時間は4時間が目安です。長時間の保温は、ごはんのニオイや黄ばみ、かたくなったり、パサツキの原因となります。
- ※冷めたごはん・炊き込みごはん・おかゆは保温しないでください。

ごはん残ったときは

- ごはんが残ったときは長時間の保温はせず、ラップなどに包んで冷凍し、次回食べる直前に電子レンジで温めてください。

使用後は

- 使用後は、毎回すぐにお手入れを行ってください。汚れを放置すると汚れが取れにくくなり、おいしく炊けない原因となります。

ごはんの炊きかた

11ページへつづく

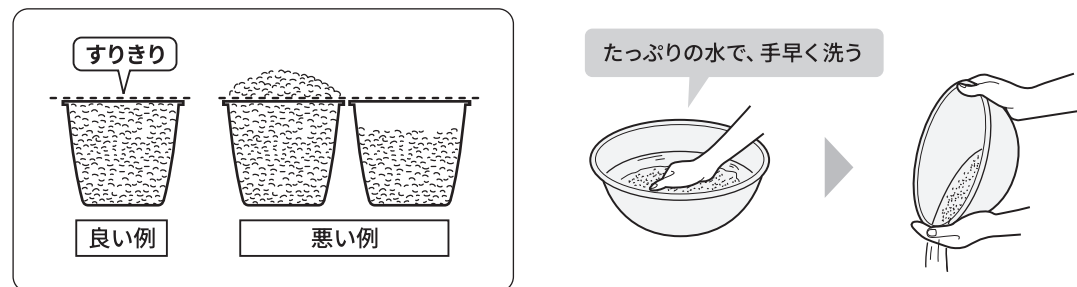
警告

- 使用中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。やけどをすることがあります。とくに乳幼児には、触らせないように十分注意してください。
- 炊飯中は、絶対に外ぶたを開けないでください。やけどの原因となります。

ごはんを炊く前の準備

1 お米を正しく計り、洗米する

- 付属の計量カップで正確に計ってください。
- 1カップで約180mL (1合) です。
- ※ 35℃以上のお湯で洗ったり、水加減しないでください。うまく炊けない原因となります。
- ※ 強く洗わないでください。お米が割れ、べたついた炊き上がりになることがあります。



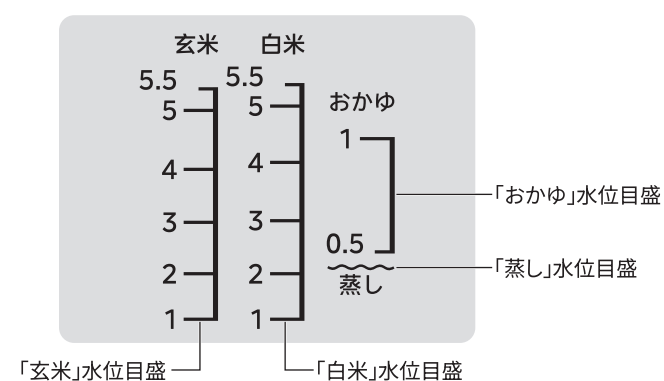
2 お米を内釜に入れ、水加減をする

- メニューと炊飯容量 (カップ数) に合わせて、内釜の水位目盛まで水を入れてください。
「メニューごとの炊飯量と炊飯時間」 (7ページ)
- ※ 水加減は水平な場所で行ってください。
- ※ お好みにより水量を調整してください。水加減は半目盛以内で加減してください。
- ※ 炊飯前に米を浸す必要はありません。炊飯時に自動で浸します。

各メニューの水位目盛

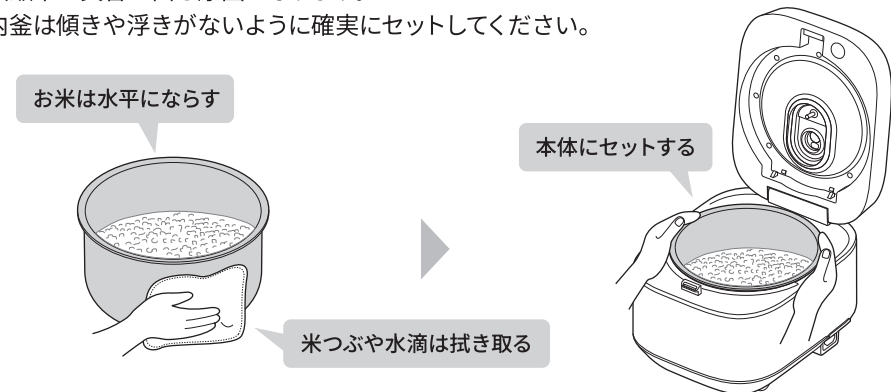
メニュー	水位目盛
白米	白米
早炊き	白米
うまみ炊	白米
玄米	玄米
雑穀米	玄米
炊き込み	白米
おかゆ	おかゆ
蒸し	蒸し
スープ	白米
シチュー	白米

内釜水位目盛



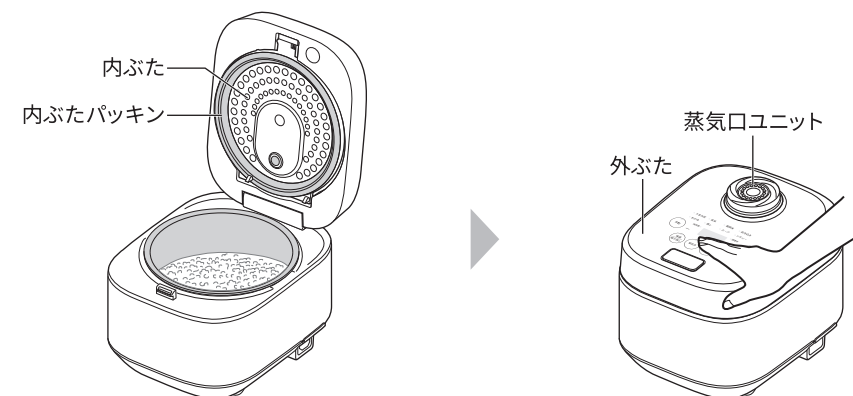
3 内釜を本体にセットする

- お米がかたよらないように水平にならしてください。
- 内釜の底面や外周、炊飯器本体内部に米つぶや水滴が付着している場合は必ず拭きとってください。炊飯中に異音が出る原因となります。
- 内釜は傾きや浮きがないように確実にセットしてください。



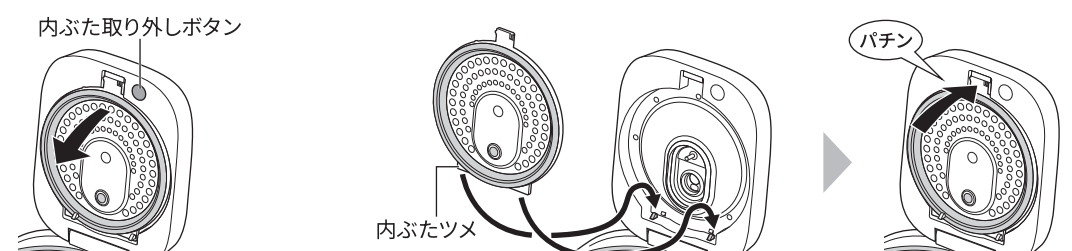
4 内ぶたを取り付け、外ぶたを閉める

- 外ぶたは確実に閉めてください。
- ※ 内ぶたパッキンと内釜の間に米つぶなど異物が挟まらないようにしてください。
- ※ 蒸気口ユニットは必ず取り付けてください。
「蒸気口ユニットの取り外し／取り付けかた」 (18ページ)



内ぶたの取り外し／取り付けかた

- 内ぶた取り外しボタンを押して取り外す
- 内ぶたツメをさし込み、「パチン」と音がするまで押し込んで取り付ける



ごはんの炊きかた(つづき)

ごはんを炊く

1 電源コードを接続する

- 電源コードを本体の電源コード接続口にさし込み、電源プラグをコンセントにさし込んでください。
- “ピー”と鳴り、電源が入ります。

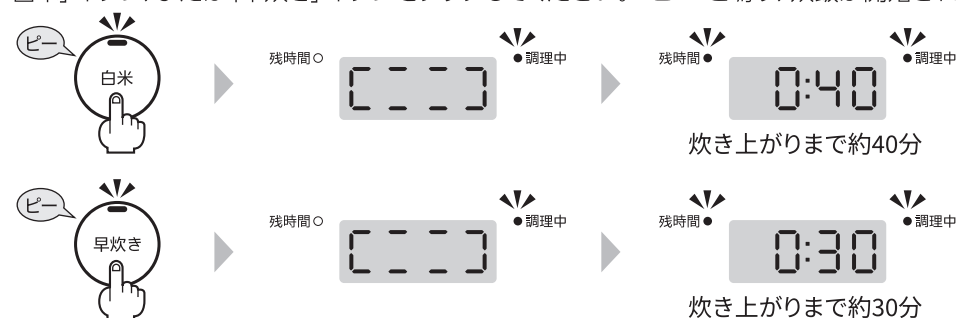


2 メニューを選択し、炊飯を開始する

- 炊飯が開始されると、表示部に炊き上がりまでの目安時間が表示されます。
「メニューごとの炊飯量と炊飯時間」(7ページ)
- 設定を取り消すときや炊飯を中止するときは、「保温／取り消し」ボタンをタッチしてください。

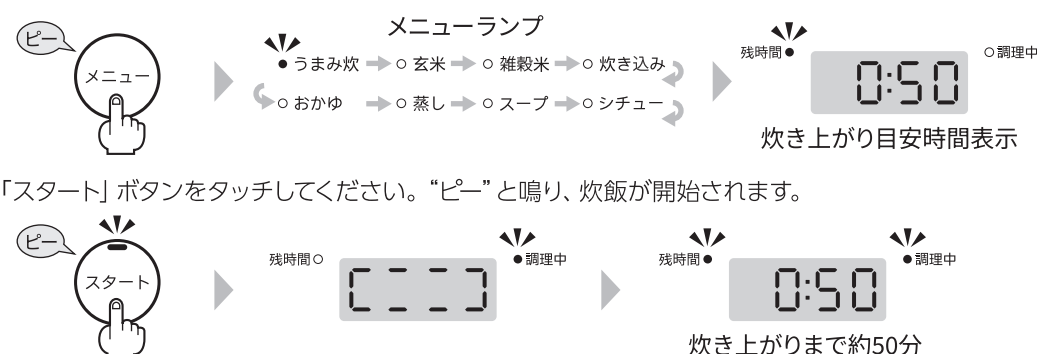
「白米」・「早炊き」メニューで炊飯する場合

- 「白米」ボタン、または「早炊き」ボタンをタッチしてください。“ピー”と鳴り、炊飯が開始されます。



「うまみ炊」・「玄米」・「雑穀米」・「炊き込み」・「おかゆ」メニューで炊飯する場合

- 「メニュー」ボタンを押してメニューを選択してください。選択中のメニューランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目安時間が表示されます。
- メニューを選択中に無操作状態が約20秒続くと、“ピピッ…”と設定中のお知らせ音が鳴ります。

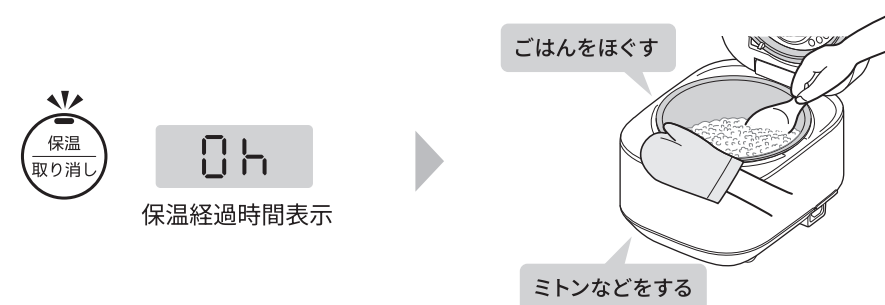


- 「スタート」ボタンをタッチしてください。“ピー”と鳴り、炊飯が開始されます。

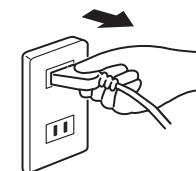
ごはんが炊き上がったら

1 ごはんをほぐす

- ごはんが炊き上がると終了音が鳴り、保温ランプが点灯し、保温に切り替ります。
「保温を開始・停止するときは」(下記参照)
 - 保温を中止するときは「保温／取り消し」ボタンを押してください。
 - ごはんが炊き上がったら、すぐにごはんをしっかりほぐしてください。
- ※ ごはんをほぐすときはミトンなどをし、やけどにご注意ください。



2 使用後は、安全のため電源プラグをコンセントから抜く



保温を開始・停止するときは

- 保温を開始／停止するときは「保温／取り消し」ボタンをタッチしてください。押すたびに保温が開始／停止します。
- 保温中は、表示部に保温経過時間が表示されます。
- 保温時間は24時間までです。24時間を超えると保温が停止し、待機状態に切り替わります。

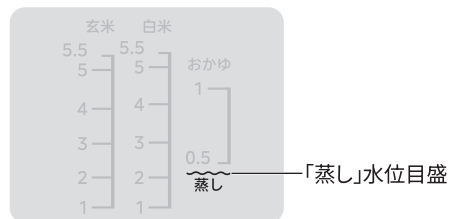


- ご注意**
- 内釜が空の状態では保温しないでください。
 - しゃもじなどを入れたまま保温しないでください。
 - おかゆ、炊き込みごはん、冷めたごはんは保温しないでください。
 - 12時間以上の保温はしないでください。ごはんのニオイや黄ばみ、かたくなったり、パサツキの原因となります。
 - 玄米・雑穀米・炊き込みなど白米以外の保温は、変質しやすいためお早めにお召し上がりください。
 - ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いた状態で放置しないでください。ごはんのニオイや露がつく原因となります。
 - 高温多湿または寒冷地でご使用のときは、早めにお召し上がりください。

蒸し調理のしかた

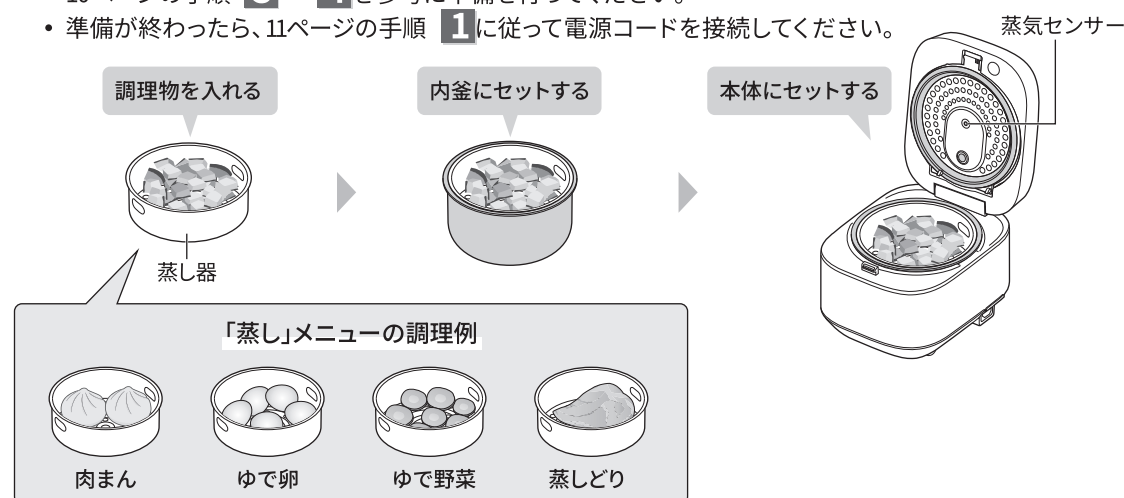
1 内釜に水を入れる

- 水位目盛「蒸し」の位置まで入れてください。
- ※ 水は、入れ過ぎたり少な過ぎないように入れてください。



2 付属の蒸し器に食材を並べ、内釜にセットする

- 10ページの手順 3～4 を参考に準備を行ってください。
- 準備が終わったら、11ページの手順 1 に従って電源コードを接続してください。



- ご注意**
- 食材は入れ過ぎたり、蒸し器の高さ以上に入れないでください。
 - 食材で外釜の蒸気センサー部をふさがれないでください。蒸気センサーがふさがれると沸騰が検知できず、正常に調理できません。

3 「蒸し」メニューを選択し、調理（炊飯）を開始する

- 11ページの手順 2 を参考に、「蒸し」メニューを選択し、調理を開始してください。



4 調理完了

- 調理が完了すると終了音が鳴り、保温ランプが点灯し、保温に切り替ります。
「保温を開始・停止するときは」(12 ページ)
- 保温を中止するときは「保温／取り消し」ボタンを押してください。
- 調理が完了したら、蒸気や高温部に触れないように注意して調理物を取り出してください。
- 使用後は、安全のため電源プラグをコンセントから抜いてください。

スープ・シチューの調理のしかた

1 内釜に調理物と水を入れる

- 水は、水位目盛「白米」の位置を参考に、調理物に合わせて加減してください。
- ※ 水は、入れ過ぎたり少な過ぎないように入れてください。



- ご注意**
- 次のような調理はしないでください。蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。
 - 急激に泡のでる「重そう」などを使用する調理
 - 内釜の蒸気穴をふさぐおそれのある食材を使用する調理
 - 内釜の蒸気穴をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使用する調理
 - ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理
 - 分量のふえる「煮豆」などの豆類の調理
 - 多量の油を入れる調理

2 内釜を本体にセットし、電源コードを接続する

- 10ページの手順 3～4 を参考に準備を行ってください。
- 準備が終わったら、11ページの手順 1 に従って電源コードを接続してください。

3 「スープ」メニューまたは「シチュー」メニューを選択し、調理（炊飯）を開始する

- 11ページの手順 2 を参考に、「スープ」メニューまたは「シチュー」メニューを選択し、調理を開始してください。



4 調理完了

- 調理が完了すると終了音が鳴り、保温ランプが点灯し、保温に切り替ります。
「保温を開始・停止するときは」(12 ページ)
- 保温を中止するときは「保温／取り消し」ボタンを押してください。
- 調理が完了したら、蒸気や高温部に触れないように注意して調理物を取り出してください。
- 使用後は、安全のため電源プラグをコンセントから抜いてください。

予約炊飯のしかた

- 炊き上がりまでの時間を設定します。

※ 炊き込み」メニュー・「シチュー」メニューの予約炊飯はできません。

※ 白米」メニュー・「早炊き」メニューは任意の炊き上がり時間を設定できません。

1 お米を炊く準備をする

- 9～11ページに従って準備を行い、電源プラグを接続してください。

2 「予約」ボタンをタッチする

- “ピッ”と鳴り、予約ランプが点灯します。
- 予約炊飯を設定中に無操作状態が約20秒続くと、“ピピッ…”と設定中のお知らせ音が鳴ります。



3 メニューを選択する

- 途中で設定を取り消すときは、「保温／取り消し」ボタンをタッチしてください。

「白米」・「早炊き」メニューで予約炊飯する場合

- 「白米」ボタン、または「早炊き」ボタンをタッチしてください。“ピー”と鳴り、予約設定が完了します。
- 予約設定が完了すると表示部に炊き上がりまでの目安時間が表示され、炊飯が開始されると、調理中ランプとスタートランプが点灯します。

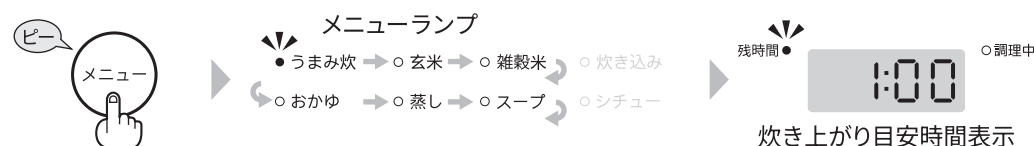
※ 「白米」メニュー・「早炊き」メニューは任意の炊き上がり時間を設定できません。手順 6 へお進みください。



「うまみ炊」・「玄米」・「雑穀米」・「おかゆ」・「蒸し」・「スープ」メニューで予約炊飯する場合

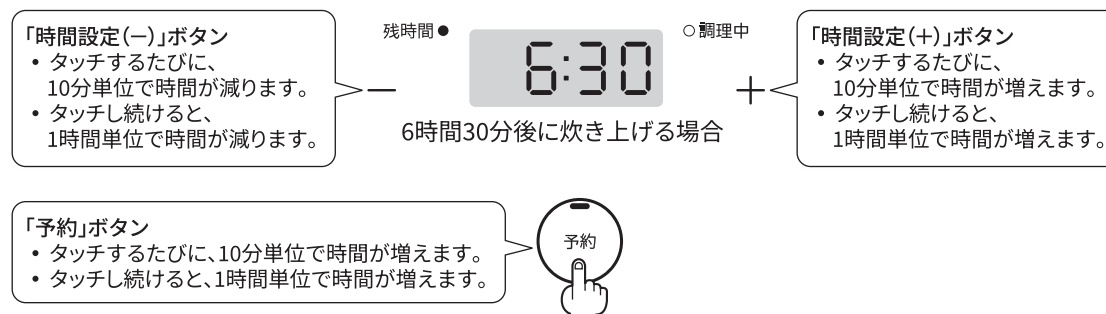
- 「メニュー」ボタンを押してメニューを選択してください。選択中のメニューランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目安時間が表示されます。

※ 炊き込み」メニュー・「シチュー」メニューは予約炊飯はできません。



4 炊き上がり時間を設定する

- 時間設定 (+・-) ボタンまたは「予約」ボタンをタッチして、炊き上がり時間を設定してください。



- 炊き上がり時間は、下表の時間～最長24時間まで、10分単位で設定できます。

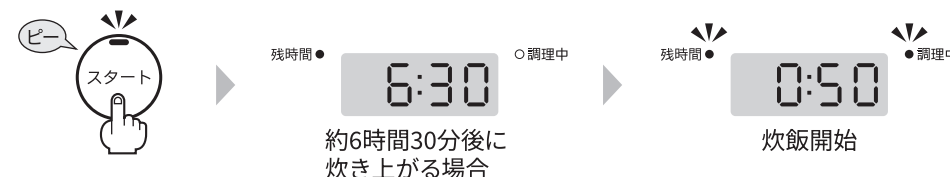
※ 最短時間を設定した場合、メニューによってはすぐに炊飯が開始されます。

メニュー	うまみ炊	玄米	雑穀米	おかゆ	蒸し	スープ
最短時間	1時間	1時間30分	1時間30分	1時間30分	1時間30分	2時間

ご注意 ● 予約炊飯は、なるべく12時間以内に設定してください。お米を長い時間水に浸すと、ニオイがでることがあります。

5 「スタート」ボタンをタッチする

- “ピー”と鳴り、予約設定が完了します。
- 予約設定が完了すると表示部に炊き上がりまでの目安時間が表示され、炊飯が開始されると、調理中ランプとスタートランプが点灯します。



6 炊飯完了

- 調理が完了すると終了音が鳴り、保温ランプが点灯し、保温に切り替ります。

「ごはんが炊き上がったら」(12 ページ)

お手入れのしかた

- ご使用のあとは、必ず各部が十分冷めてからお手入れを行ってください。

⚠ 警告

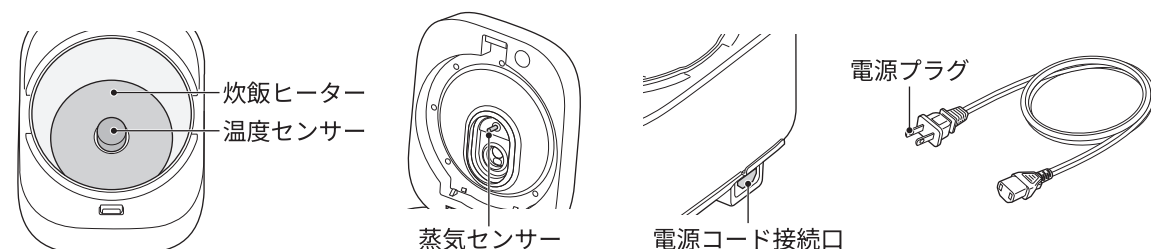
- 本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしないでください。
- お手入れは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて行ってください。感電・やけど・けが・発火・火災・故障の原因となります。

⚠ 注意

- 使用中や使用後しばらくは、内釜・放熱板・蒸気口に触れないでください。やけどの原因となります。
- お手入れの際は、金属製のたわしや、シンナー・ベンジン・漂白剤・研磨剤入り洗剤などを使用しないでください。変色・変質・劣化などの原因となります。

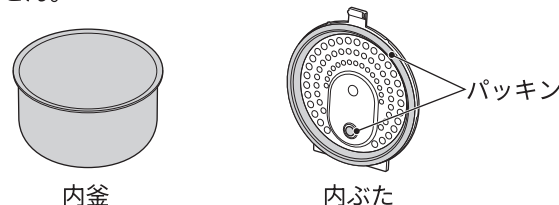
本体・電源プラグ

- 本体は、水に浸したかたくしぼった柔らかい布で拭いてください。
- 温度センサーや本体内側、蒸気センサーに米粒や異物が付着しているときは、必ず取り除いてください。
- 電源プラグや電源コード接続口にホコリが付着している場合は取り除いてください。



内釜・内ぶた

- ご使用のたびに柔らかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗ってください。洗ったあとは、よくすすいでから乾燥させてください。
- 内釜は、以下の項目に注意して取り扱いください。内釜の変形・破損・フッ素コート加工のはがれ・さびの原因となります。
 - 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
 - 金属製の調理器具やかたいものを使用したり、内釜の中に入れない
 - 食器洗浄機・食器乾燥機などを使用しない
 - 内釜に洗剤や水などを長時間入れたまま放置しない
- 内釜の外側は、温度センサーに触れる大切な所です。汚れていたり、傷がついたりするとごはんが焦げたりする原因となります。
- 内ぶたは、外ぶたから取り外して洗ってください。「内ぶたの取り外し／取り付けかた」^{10ページ}
 - ※パッキンのすき間にごはん粒などが残らないように洗ってください。内釜との密着が悪くなり、外ぶたの周囲から蒸気が出たり、保温中のごはんが乾燥することがあります。
 - ※パッキンは取り外しできません。



蒸し器・しゃもじ・計量カップ

- ご使用のたびに柔らかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗ってください。洗ったあとは、よくすすいでから乾燥させてください。
- ※ 食器洗浄機・食器乾燥機などを使用して洗わないでください。



蒸気口ユニット

- 外ぶたから取り外し、分解してお手入れを行ってください。
 - 蒸気口ユニットのパッキンや蒸気口、すき間に汚れが付着している場合は、洗い流してください。落ちにくい汚れは、柔らかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い流し、よくすすいでから乾燥させてください。
 - お手入れが終わったら蒸気口ユニットを組み立て、外ぶたに確実に取り付けてください。
- ※ 食器洗浄機・食器乾燥機などを使用して洗わないでください。

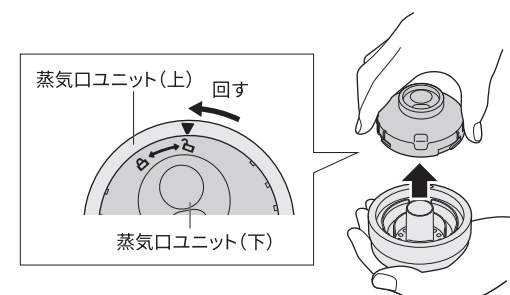
蒸気口ユニットの取り外し／取り付けかた

1 蒸気口ユニットを外ぶたから引き抜く



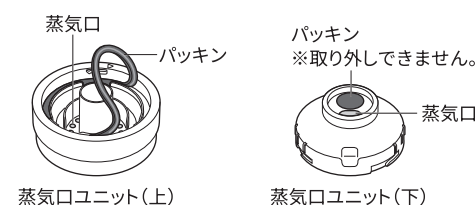
2 蒸気口ユニットを分解する

- 蒸気口ユニット(下)の「」印を蒸気口ユニット(上)の「」印の位置まで回して取り外してください。



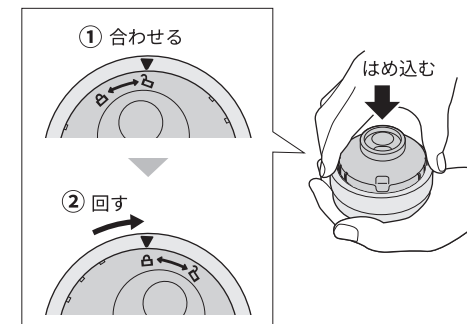
3 お手入れを行う

- パッキンや蒸気口、すき間に付着した汚れを洗い流してください。



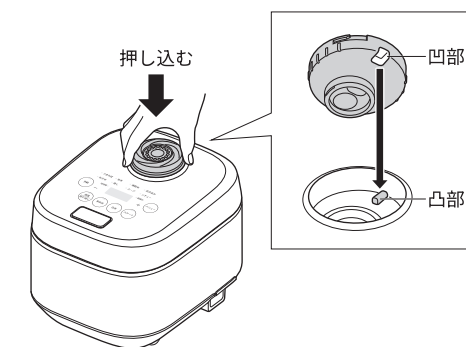
4 蒸気口ユニットを組み立てる

- ① 蒸気口ユニット(下)の「」を蒸気口ユニット(上)の「」印の位置に合わせてはめ込む
- ② 蒸気口ユニット(下)を「」ロック方向に回して確実に固定する



5 蒸気口ユニットを外ぶたに確実に取り付ける

- 蒸気口ユニット(下)の凹部と外ぶたの凸部の位置を合わせて押し込んでください。



故障かな？と思ったら

こんなときは	ご確認ください。	処 置
炊飯中に、ふきこぼれる	蒸気口・内釜の外側などに米粒や異物が付着していませんか。	米粒や異物を取り除いてください。
	内釜や内ぶた・パッキンが変形していませんか。	お買上げの販売店へご相談ください。
	おかゆを炊くときに、おかゆ以外のメニューを選択していませんか。	おかゆを炊くときは、「おかゆ」メニューを選択してください。
	無洗米を使用していませんか。	無洗米を使用してふきこぼれる場合は、洗米してから炊飯してください。
ごはんが変色したり、におう	洗米後、米ぬかが残っていませんか。	米ぬかが残ると焦げの原因となることがあります。十分に洗米してください。
	蒸気口・内釜の外側などに米粒や異物が付着していませんか。	米粒や異物を取り除いてください。
	長時間の保温をしていませんか。	保温時間を短くしてください。
	炊き上がったごはんを、すぐにしっかりほぐしましたか。	炊き上がったごはんは、すぐにしっかりほぐしてください。
	冷めたごはんを保温しましたか。	冷めたごはんを保温すると、かたくなったり、パサツキの原因となります。
	少量のごはんを保温していませんか。	少量のごはんを保温すると、ニオイがつきやすくなります。
	炊き込みごはんを炊いたあとに、炊飯しましたか。	内釜や内ぶたを念入りに洗ってから炊飯してください。
	ごはんが入ったまま保温を切り、放置しましたか。	ごはんにニオイや露がつく原因となります。
べとつく	ご使用後、お手入れをしましたか。	炊飯・保温のあとは、お手入れを行ってください。
	炊き上がったごはんを、すぐにしっかりほぐしましたか。	炊き上がったごはんは、すぐにしっかりほぐしてください。
	ごはんが入ったまま保温を切り、放置しましたか。	ごはんがべとつく原因となります。
	冷めたごはんを保温しましたか。	冷めたごはんを保温すると、かたくなったり、パサツキの原因となります。

こんなときは	ご確認ください。	処 置
ごはんが乾燥する	蒸気口・内釜の外側などに米粒や異物が付着していませんか。	米粒や異物を取り除いてください。
	長時間の保温をしていませんか。	保温時間を短くしてください。
	少量のごはんを保温していませんか。	少量のごはんを保温するときは、内釜の中央にごはんを盛ってください。
蒸気口以外から蒸気がもれる	蒸気口・内釜の外側などに米粒や異物が付着していませんか。	米粒や異物を取り除いてください。
	内釜や内ぶた・パッキンが変形していませんか。	お買上げの販売店へご相談ください。
予約時刻に炊けない	電源プラグを抜いたり、停電がありませんでしたか。	再度予約炊飯を設定してください。
	予約設定後、「スタート」ボタンをタッチしましたか。	予約設定後、「スタート」ボタンをタッチして予約設定を完了してください。
炊飯中に音がする	水が蒸発したり、はじけるような音がする	内釜に付着した水滴が沸騰する音です。内釜に付着した水滴を拭き取ってください。
	使用中に「カチカチ」、「ピチピチ」と音がすることがありますが、マイコン制御の音または金属が熱により膨張・収縮する際の音で異常ではありません。	

表示部にエラーが表示されたときは

● 表示部に下記のエラーが表示された場合は、直ちに電源プラグをコンセントから抜き、お買上げの販売店へご相談ください。

エラー表示	原因と処置
E1 E2 E5 E6 EU	●基板や温度センサーなどが故障している可能性があります。 ➡直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。



仕様

品	番	CRD-30DAT1B1
電	源	AC100V 50/60 Hz
消	費	電
力		605W
最	大	炊
飯	容	量
(	白	米
)		1.0 L (5.5 合)
質	量	約 3.0 kg (付属品を含まず)
コ	ー	ド
の	長	さ
		約 1.0m
外	形	寸
法		幅 約 387 mm × 奥行き 約 289 mm × 高さ 約 280 mm
付	属	品
		電源コード・蒸し器・しゃもじ・計量カップ

※1回当たりの炊飯時消費電力量、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、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、目安としてご覧ください。
※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。）
※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あり、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。
※特定地域（高い山・厳寒地）においては所定の性能が確保できないことがあります。
※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。
※この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY

保証とアフターサービス

- **保証書**
この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- **保証期間**
保証期間は、お買い上げ日より1年間です。
保証期間内に故障した場合は、保証規定に従って修理させていただきます。
- **保証期間経過後の修理**
お買い上げの販売店にご相談ください。
修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。
- **補修用性能部品の保有期間について**
当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、5年間保有しています。
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。
- **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にお問い合わせください。

保証書

持込修理

品番	CRD-30DAT1B1		
保証期間	本体	お買い上げ年月日 年 月 日より1年間	
お客様	お名前 ご住所	様 電話 () 〒	
販売店	店名 住所	電話 () 印	

本書は、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。

上記「保証期間」中に故障が発生した場合は、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

- 所定記入欄が空欄のままですと、本書は有効とはなりません。記入のない場合は直ちに買い上げの販売店にお申し出ください。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないように大切に保管してください。

〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体添付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で、保証期間内に故障した場合は、無料修理いたします。
- ご転居、ご贈答品等で修理依頼ができない場合には、下記に記載の連絡先までご相談ください。
- 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。
 - (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)お買い上げ後の転倒、使用場所の移動、輸送、落下等による故障及び損傷。
 - (ハ)火災、地震、風水害、ガス害、落雷、その他天災地変、公害や異常電圧その他の外部要因による故障及び損傷。
 - (ニ)一般家庭用以外（業務用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
 - (ホ)本書のご提示がない場合。
 - (ヘ)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かえられた場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。This warranty is valid only in Japan.

- ※お客様にご記入いただいた個人情報(保証書控)は、保証期間内の無料修理対応及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。
- ※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、保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対する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等について、ご不明の場合はお買い上げの販売店にお問い合わせください。
- ※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については取扱説明書をご覧ください。

本書に記載の内容とは異なる方法や目的で使用されますと、保証の対象外となります。
また、生じた損害についても弊社は一切責任を負いません。

商品の修理サービスについてのご相談

- 修理、お取り扱いなどのご相談は、まずは、お買上の販売店にお申し付けください。
- 転居や贈答品などでお困りの場合は、弊社のサービスセンターへお問合せください。

お電話でのお問合せ

日本美的サービスセンター

受付時間：午前10時～12時・午後1時～6時



0120-547-032（無料）

- ・PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
- ・土日・祝日、年末年始、お盆期間は休業とさせていただきます。

Eメールでのお問合せ

cs_jp@feelcomfee.com

お問合せの際は、商品名・品番・ご相談内容・お名前・電話番号をご記入ください。

販売元：日本美的株式会社

大阪府大阪市港区弁天1-2-1 大阪ベイトワー10F

MEMO