Comfee

家庭用

コンパクト炊飯器

MB-FB12X1-306EW

取扱説明書

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　書　付（裏表紙）

- 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。
- ご使用になる前に、必ずこの取扱説明書をよくお読みいただき、正しくお使いください。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。

もくじ

安全上のご注意 …… 1
各部の名称 …… 5
ごはんを炊く前の準備 …… 7
使いかた …… 9
- 早炊きメニュー …… 10
- 温泉たまごメニュー …… 10
- スープメニュー …… 11
- ケーキメニュー …… 12
- 再加熱メニュー …… 13
- 保温メニュー …… 13
- 予約設定 …… 14

お手入れ …… 15
故障かな？と思ったら …… 17
仕様 …… 18
保証とアフターサービス …… 18
保証書 …… 裏表紙

1. 安全上のご注意

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

● **お守りいただく内容を、図記号で区分して説明しています。**

してはいけない「**禁止**」の内容	必ず実行していただく「**強制**」の内容	「**注意をうながす**」内容

⚠ 警告

電源プラグ・電源コードは

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない
ショートによる火災・感電の原因になります。電源コードが破損したときは、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

電源コードをたばねて通電しない
過熱してやけど・火災の原因になります。電源コードは、必ずのばして使用してください。

持ち運び時や収納時に電源コードを引っ張らない
火災・感電の原因になります。

電源コードを傷つけない
傷つける、加工する、無理に曲げる、引っ張る、ねじる、重いものをのせる、挟み込むなどしないでください。電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

電源プラグ・電源コードを蒸気にあてたり、高温部に近づけたりしない
電源プラグや電源コードが熱で溶け、漏電・感電・火災の原因になります。

電源プラグをなめさせない
感電・けがの原因になります。特に乳幼児には触れさせないように注意してください。

延長コードは絶対に使用しない
電源プラグを壁のコンセントへ直接接続してください。コンセント・電源プラグ・電源コードが異常発熱し、発火・火災の原因になります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
感電・やけど・けがの原因になります。

水ぬれ禁止

電源コード・電源プラグを水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の原因になります。

本製品専用の電源コード以外は使用しない
感電・ショート・発火・故障の原因になります。

本製品専用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。

電源プラグのほこりは定期的にとる
ほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災・感電の原因になります。

電源プラグはコンセントの奥まで確実に差し込む
ショートによる火災・感電の原因になります。

電源は交流100V、定格15A以上のコンセントを単独で使う
火災の原因になります。

電源プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに電源プラグを持って引き抜く
電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

電源プラグを抜く

使用時以外は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
使用後や長期間使用しないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。絶縁劣化により、漏電・感電・火災の原因になります。

電源プラグを抜く

お手入れや点検、移動の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く
感電やけがの原因になります。

電源プラグを抜く

異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜く
発煙・火災・感電・けがのおそれがあります。
〔異常の例〕
- 電源プラグや電源コードがふくれるなど、変形、変色、損傷している
- 電源プラグや電源コードの一部がいつもより熱い
- 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- 本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げくさいにおいがする
- 触れるとビリビリ電気を感じる
- 本体が変形したり、ひび割れがある

➡ 使用を中止し、お買い上げの販売店へお問い合わせください。

本製品の取り扱いについて

使いかたの分からない不慣れな人や補助を必要とする人（子供を含む）だけで使用させたり、子供が遊ばないように子供の手の届くところで使用しない、保管しない
やけど・感電・けがの原因になります。

炊飯中は、絶対に外ぶたを開けない
やけどの原因になります。

調理以外の用途では使用しない
故障・やけど・けがの原因になります。

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
火災・感電・やけどの原因になります。異物が入ったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

本製品の取り扱いについて

屋外で使用しない
雨水のかかる場所で使用すると、漏電・感電・故障の原因になります。

取扱説明書に記載以外の調理は、絶対にしない
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。
- のり状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- 重そうなど、急激に泡の出る調理
- 蒸気排出穴、蒸気口をふさぐおそれのあるトマトなどの調理、またはクッキングシート・アルミ箔・ラップなどを使用した調理
- 煮豆など、分量のふえるの豆類の調理
- レトルトパックに入ったままの食材やポリ袋などに封入したままの食材の調理
- 多量の油を使用する調理

※ 内釜に適正容量以上の材料や水、調味液を入れて使用しないでください。

分解禁止

分解・修理・改造をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理技術者以外の方が修理を行うことは危険です。修理については、お買い上げの販売店にご相談ください。

接触禁止

使用中、使用後しばらくは内釜・内ぶた・蒸気口に手や顔を近づけたり直接触れたりしない
やけどをするおそれがあります。特に乳幼児には、さわらせないよう注意してください。

水ぬれ禁止

本体を丸洗いしたり、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。

本製品は、必ず次の用途・環境で使用する
- 一般家庭用として使用する場合
- 店舗内や事務所などの調理場でスタッフが使用する場合
- ホテルやモーテルなどの宿泊施設で、当施設の利用者が使用する場合

外ぶたを開けるときは、蒸気に注意する
やけどの原因になります。

⚠ 注意

設置に関する注意事項

不安定な場所、燃えやすいものの近く、本体周囲に熱がこもる環境などで使用しない
新聞紙など、本体底面をふさぐようなものの上・じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使用しないでください。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
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になります。

直射日光が当たるところで使用しない
故障・変色の原因になります。

電気カーペットの上や他の電気製品などの上で使用しない
発煙・発火の原因になります。

ストーブやガスコンロなどの火気の近くや高温になる場所には置かない
故障・発火・火災の原因になります。

水ぬれ禁止

水のかかるおそれのある場所、湿気の多い場所で使用しない
ショート・感電の原因になります。

本製品の取り扱いについて

落としたり、倒したり、ぶつけたり、強い衝撃を与えない
けが・感電・故障の原因になります。

本製品専用の内釜以外を取り付けて使用したり、本製品専用の内釜を本製品以外に使用しない
過熱・異常動作・故障の原因になります。

布やふきんなどをかけて使用しない
過熱による故障・やけど・火災の原因になります。

炊飯中は、本体を移動しない
やけどの原因となります。

空炊きはしない
過熱・異常動作・故障の原因となります。

内釜の底面・外側、本体の内部・温度センサーが濡れたまま使用したり、異物が付着したまま使用しない
誤動作したり、発煙・発火・故障の原因になります。

温泉たまごは、「温泉たまご」メニューで炊飯する
過熱・異常動作・故障の原因となります。

持ち運ぶときは電源プラグをコンセントから抜き、本体が十分冷えてから、とっ手持って持ち運ぶ
外ぶたを持って持ち運ばないでください。落下によるけが・故障の原因になります。

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
高温部に触れ、やけどの原因になります。

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
高温部に触れ、やけど・けがの原因になります。

使用上のご注意

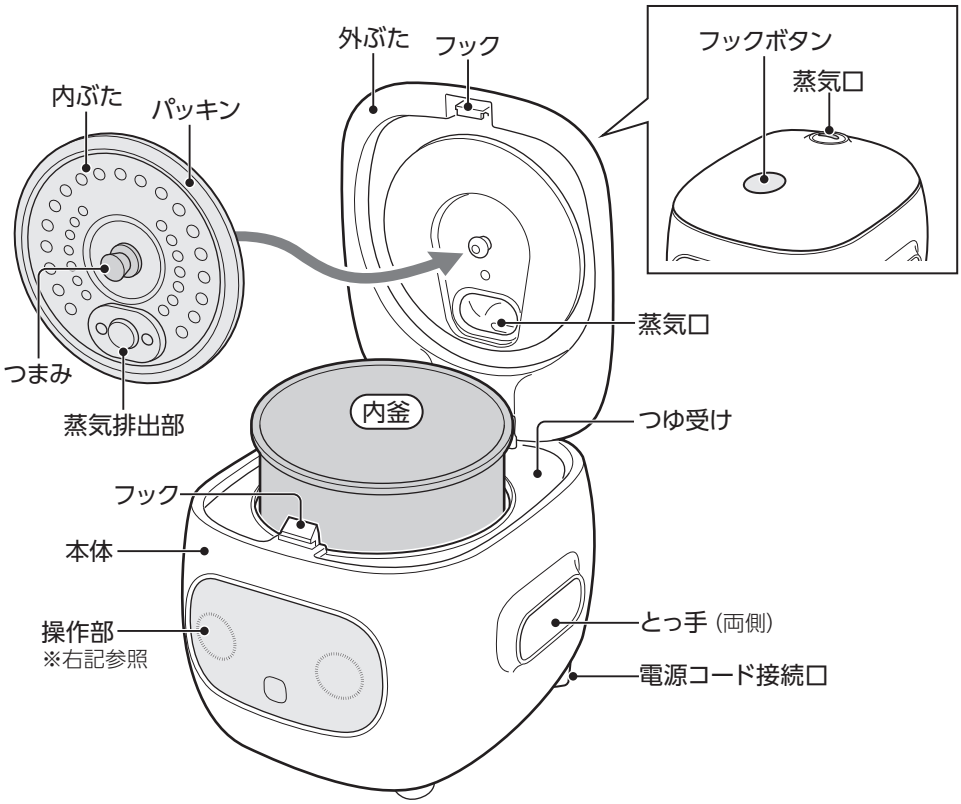
- 内釜は次の項目に注意して取り扱ってください。フッ素コート加工の傷付き・はがれ・さびなどの原因になります。
  - 金属製の調理器具やかたいものを使用したり、内釜の中に入れない。
  - 金属たわしやナイロンたわしなどを使用してお手入れを行わない。
  - 水や調理物、油、洗剤などを入れたまま長時間放置しない。
- 温泉たまごを作るときは、水を入れすぎないように注意してください。吹きこぼれの原因になります。
- 使用するときは、必ず内ぶたを取り付けてください。
- 使用後は、必ずお手入れを行ってください。

2. 各部の名称

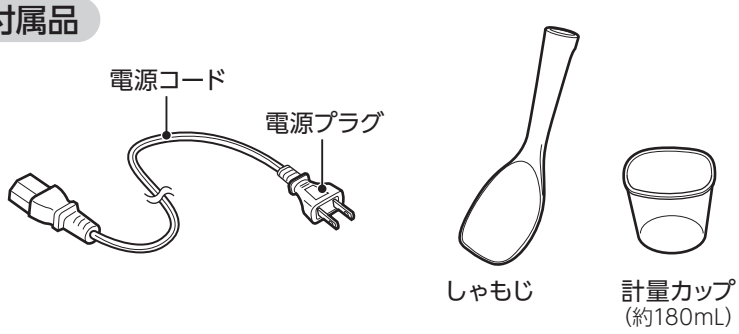
●初めてお使いになるときは、内ぶた・内釜・付属品を洗ってください。

本体

⚠ 警告	●使用中、使用後しばらくは内釜・内ぶた・蒸気口に手や顔を近づけたり直接触れたりしないでください。やけど・けがの原因になります。

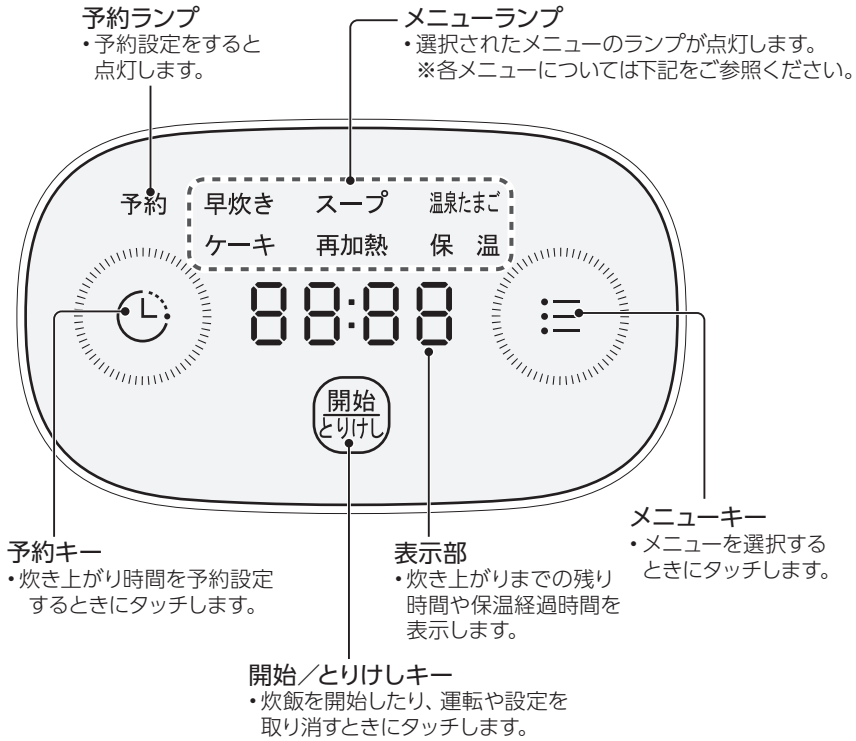


付属品



操作部

※説明のためすべてのランプを表示しています。



■ メニューについて

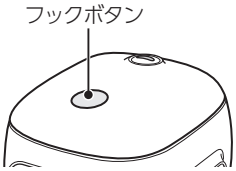
メニュー	調理時間の目安	予約設定できる時間	参照ページ
早炊き	約30分	1時間～24時間*1	10ページ
スープ	約1時間30分	1時間30分～24時間	11ページ
温泉たまご	約30分	※予約できません。	10ページ
ケーキ	約50分	※予約できません。	12ページ
再加熱	約25分	※予約できません。	13ページ
保　温	(最大24時間*2)	※予約できません。	13ページ

*1… 早炊きメニューで予約設定するときは、炊き上がり時間を12時間以内に設定してください。お米をセットして12時間以上放置すると上手く炊き上がらなかったり、においがする原因になります。
*2… ごはんの保温は最大24時間まで連続して保温できますが、5時間以上保温すると、ごはんがかたくなったり、黄ばんだり、においがする原因になりますので、早めにお召し上がりください。

3. ごはんを炊く前の準備

外ぶたの開けかた

● フックボタンを押して外ぶたをゆっくり開けてください。



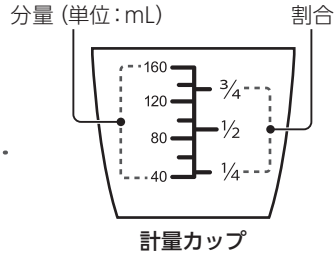
⚠ 警告	●炊飯中は、絶対に外ぶたを開けないでください。 やけどの原因になります。

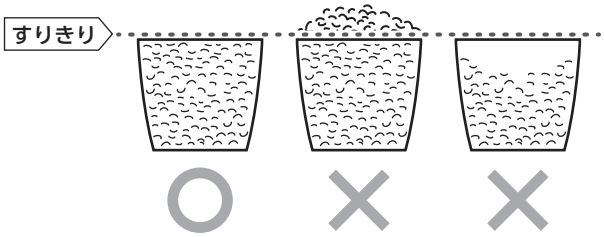
使用するお米について

● おいしいごはんを炊くために、精米したてのお米をご使用ください。
● 保管するときは、風通しの良い冷暗所に保管してください。

お米の計量のしかた

● お米は、付属の計量カップで正確に測ってください。
● 付属の計量カップは、すりきり1杯で約180mL（約1合）です。
※ 計量米びつでは、正しく計れない場合があります。





洗米のしかた

● ボウルなどにお米とたっぷりの水を入れ、手早く軽くかき混ぜて捨てます。
● 水を切った状態で、お米とお米が軽くすり合わさるようにかき混ぜます。
　※強い力で洗わないでください。お米が砕ける原因になります。
● たっぷりの水を入れてすすぎ、水を捨てます。
　※すすぎを2～3回繰り返してください。
※ お米を直接内釜に入れて洗わないでください。内釜のフッ素コート加工の傷付き・はがれ・さびなどの原因になります。

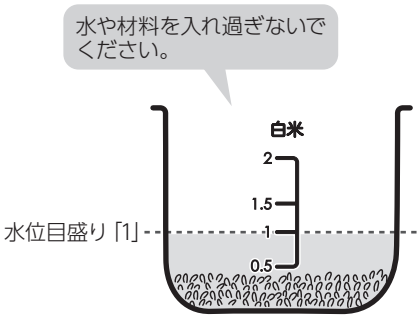
無洗米の洗いかた

● 無洗米は洗米の必要はありませんが、水を入れたあと白濁するときは、1～2回程度軽くすすいで米全体を水になじませてください。

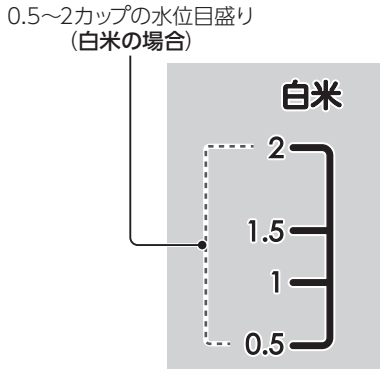
水加減のしかた

- 洗ったお米を内釜に入れ、水を内釜の水位目盛りに合わせて入れてください。

※ 水加減をするときは、内釜を水平なところに置いて行ってください。
※ お米の種類・産地・季節・仕上がり（かため・柔らかめ）により、お好みで水加減をしてください。
※ 水を入れすぎると吹きこぼれの原因になります。また、少なすぎると焦げ付きの原因になります。
※ 水・米・調理物などは、水位目盛り「2」を超えないように入れてください。
※ ケーキなどの生地は加熱中に膨れますので、分量を調節し、少なめに入れてください。



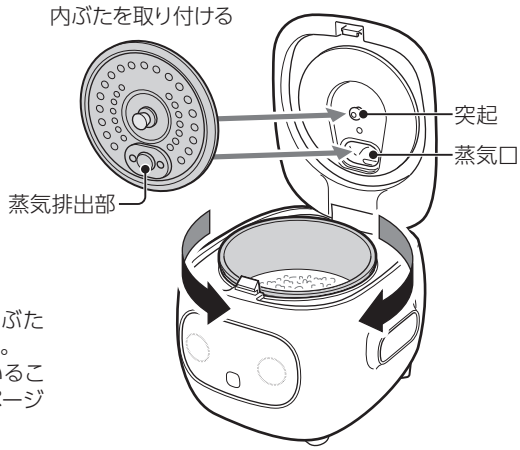
1カップ（1合）の白米を炊く場合



内釜水位目盛り

内釜を本体にセットする

- 内釜の底面・外側、本体の内部・温度センサーに付着した水滴や米つぶは、必ず拭きとってください。
- お米がかたよらないように水平にならしてください。
- 内釜をかるく左右に2〜3回動かし、炊飯ヒーターに密着させてください。



内ぶたを本体に取り付ける

- 内ぶたの蒸気排出部と蒸気口を合わせ、外ぶたの突起に差し込んで確実に固定してください。

※ 内ぶたのパッキンが正しく取り付けられていることを確認してください。取り付けかたは16ページをご参照ください。

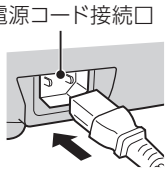
4. 使いかた

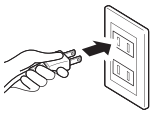
1 調理物の準備をし、外ぶたを閉める

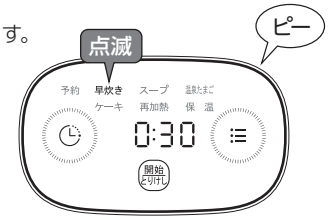
- “カチッ”と音がするまで確実に閉めてください。

2 電源コードを本体の電源コード接続口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込む

- “ピー”と鳴り、電源が入ります。
- 「**早炊き**」ランプが点滅し、表示部に「0:30」と表示されます。







(早炊きメニューの場合)

3 メニューキーをタッチして、メニューを選択する

- タッチするたびに、「**スープ**」➡「**温泉たまご**」➡「**ケーキ**」➡「**再加熱**」➡「**保温**」➡「**早炊き**」…と切り替わり、選択中のメニューが点滅します。
- 表示部には調理完了までの目安時間が表示されます。
  ※保温メニューは「- - - -」と表示されます。(13ページ参照)
- 各メニューについては、10～13ページをご参照ください。
- 炊き上がり時間をあらかじめ予約設定するときは、「**予約設定** (14ページ)」をご参照ください。

メニューキー

4 「開始／とりけし」キーをタッチして、調理を開始する

- “ピッ”と鳴り、選択したメニューランプが点灯に切り替わります。
- 表示部に、炊き上がりまでの目安時間 (保温メニューは保温経過時間) が表示されます。
  ※目安時間はメニューにより、5分刻みまたは1分刻み (保温メニューは1時間刻み) で表示されます。
- 調理を途中で停止するときは、「**開始／とりけし**」キーをタッチしてください。

開始／とりけしキー

調理開始 (早炊きメニューの場合)　　**調理完了**

0:30 … 0:25 … 0:05 · 0:04 … 0H

(保温開始)

- **調理が完了すると“ピピー…”と鳴り、調理の完了をお知らせします。**
- 調理が完了すると自動で保温に切り替わります。保温を取り消すときは「**開始／とりけし**」キーをタッチしてください。「**保温メニュー** (13ページ) 参照」

5 使用後は、電源プラグをコンセントから抜き、電源コードを本体の電源コード接続口から抜く

※ 保温中や予約設定中は電源プラグを抜かないでください。電源プラグを抜いたり停電すると、設定が解除されます。

早炊きメニュー ● 白米・無洗米を炊くときに選択します。

炊飯時間の目安：約30分

- 「**ごはんを炊く前の準備**（7～8 ページ）」を参考に炊飯の準備を行ってください。
- 炊き上がると、自動で保温に切り替わります。保温を停止するときは、「**開始／とりけし**」キーをタッチしてください。“ピー”と鳴り、保温が停止します。
- 炊き上がったら、やけどに注意してごはんをほぐしてください。

※ お米の種類や水の量などによって、キツネ色のお焦げができることがあります。

早炊き　スープ　温泉たまご
ケーキ　再加熱　保　温

0:30
カウントダウン表示

調理完了

0H
保温開始

炊き込みごはんについて

- 炊き込みごはんを調理するときは、必ず「早炊き」メニューで調理してください。
- 小さめに切った具をお米の上に置いてください。
  ※具が大きすぎたり、具とお米を混ぜるとうまく炊けません。
- 調味料は、炊飯開始直前に入れてください。
  ※予約炊飯など、調味料を入れた状態で時間が経つとうまく炊けません。

温泉たまごメニュー ● 温泉たまごを作るときに選択します。

⚠ 注意	● 温泉たまごを作るときは、「温泉たまご」メニューで調理してください。 ● 水を入れすぎないように注意してください。吹きこぼれの原因になります。 ● でき上がった卵を取り出すときは、やけどに注意して取り出してください。

炊飯時間の目安：約30分

- 内釜に卵（お好みで1～3個）を入れ、卵がかぶる程度の水を入れて本体にセットしてください。内釜のセットのしかたは8ページをご参照ください。
- 調理が完了すると“ピピー…”と鳴り、調理の完了をお知らせします。
- 調理が完了したらすぐに卵を取り出し、ていねいに殻を割って器などに入れてください。内釜に入れたまま放置すると、でき上がりがかたくなります。

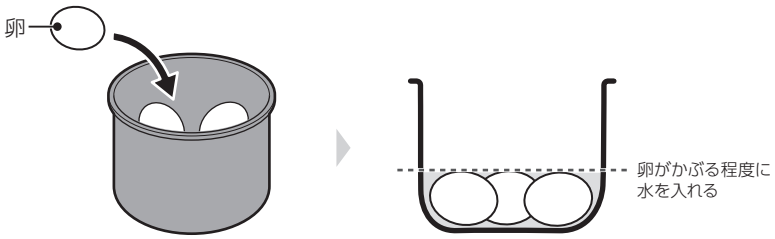
※ 卵の大きさ・温度、水の量などによりでき上がりが変わります。
※ でき上がった卵をすぐに割らないときは、冷水につけて冷ましておくことをおすすめします。
※ 温泉たまごメニューは調理完了後、自動で保温に切り替わりません。
※ 温泉たまごメニューは予約設定ができません。

早炊き　スープ　温泉たまご
ケーキ　再加熱　保　温

0:30
カウントダウン表示

調理完了

水量の目安



スープメニュー ● スープを作るときに選択します。

炊飯時間の目安：約1時間30分

- 調理物の準備をし、内釜に入れて本体にセットしてください。内釜のセットのしかたは8ページをご参照ください。
- 調理が完了すると、自動で保温に切り替わります。保温を停止するときは、「**開始／とりけし**」キーをタッチしてください。“ピー”と鳴り、保温が停止します。
- スープが冷めたときは、「**再加熱**」メニュー（13ページ）で様子を見ながら温め直してください。

※ 具材や水、調味液などの入れすぎにご注意ください。ふきこぼれる原因になります。
※ でき上がったあとスープを混ぜるときは、おたまなどを直接内釜に入れて混ぜないでください。内釜のフッ素コート加工が傷付く原因になります。
※ スープを内釜から移し変えるときは、必ずミトンなどをしてやけどに注意して移し変えてください。

玉ねぎとにんじんの洋風スープ

※食材の種類・量・大きさなどにより仕上がりが異なります。

■ 材料（1～2 人分）

玉ねぎ…… 1／2玉
にんじん…… 1／2本
バター…… 5g
水 ……400mL
コンソメ…… 1個（5g）
塩・こしょう …… 少々

■ 作りかた

①玉ねぎとにんじんを、お好みで食べやすい大きさに切る。
②材料をすべて内釜に入れ、「**スープ**」メニューで調理を開始する。
③できあがったらスープ皿に移し変え、お召し上がりください。
※お好みで、刻みパセリを振ってもおいしくお召し上がりいただけます。

鶏肉と丸ごと玉ねぎのコンソメスープ

※食材の種類・量・大きさなどにより仕上がりが異なります。

■ 材料（1～2 人分）

玉ねぎ…… 1玉
鶏手羽元（骨付き）…… 3本
にんにく…… 1／2片
コンソメ…… 1個（5g）
水 ……400mL
ブラックペッパー …… 適量
パルメザンチーズ …… 適量

■ 作りかた

①玉ねぎの上下を切り落とし、にんにくを2、3つ程度に切る。
②鶏手羽元は、骨にそって左右に1本ずつ切り込みを入れておく。
※骨に割れ目を入れておくと、よりよいだしが出ます。
③①と②を内釜に入れ、コンソメ、水を入れる。
④内釜をセットし、「**スープ**」メニューで調理を開始する。
⑤できあがったら、スープ皿に移し変え、お好みでブラックペッパー、パルメザンチーズを振りかける。

ケーキメニュー　● ケーキを作るときに選択します。

炊飯時間の目安：約50分

- 調理物の準備をし、内釜に入れて本体にセットしてください。内釜のセットのしかたは8ページをご参照ください。
- 調理が完了すると、自動で保温に切り替わります。保温を停止するときは、「**開始／とりけし**」キーをタッチしてください。“ピー”と鳴り、保温が停止します。

※ 生地の入れすぎにご注意ください。加熱中に生地がふくれ、内ぶたや蒸気排出部がふさがれる原因になります。
※ でき上がったあと内釜からケーキを取り出すときは、必ずミトンなどをしてやけどに注意して取り出してください。
※ ケーキメニューは予約設定ができません。

お手軽なカステラ

※食材の種類・量・大きさなどにより仕上がりが異なります。

■ 材料（3～4 人分）

卵 …… 2個
牛乳 ……大さじ2
しょうゆ ……大さじ1
オリーブ油 ……大さじ1
ホットケーキミックス …… 200g
砂糖 …… 30g

■ 作りかた

①泡立て器で牛乳と卵をよく混ぜておく。
②①にしょうゆ、オリーブ油を加え、混ぜ合わせる。
③②にホットケーキミックス、砂糖を入れ、よく混ぜる。
④③を内釜に入れ、内釜を少し高いところから数回落とし、気泡を抜く。
⑤内釜をセットし、「**ケーキ**」メニューで調理を開始する。
⑥できあがったら、ミトンなどをして皿に取り出す。
※お好みで、ジャムやはちみつなどをつけてお召し上がりください。

レーズンケーキ

※食材の種類・量・大きさなどにより仕上がりが異なります。

■ 材料（3～4 人分）

薄力粉 ……140g
砂糖 …… 50g
ベーキングパウダー …… 3g
レーズン…… 30g
牛乳 ……140g
卵 …… 1個
オリーブ油 ……大さじ1
バニラエッセンス… 5滴程度

■ 作りかた

①ボウルに薄力粉、砂糖、ベーキングパウダーを入れ、泡立て器でよく混ぜておく。
②①の粉類を少量取り、レーズンによくからませておく。
※レーズンは④で入れます。
③①に牛乳、卵、オリーブ油を入れ、よく混ぜる。
④③に②とバニラエッセンスを入れ、むらのない程度に混ぜ合わせる。
⑤④を内釜に入れ、内釜を少し高いところから数回落とし、気泡を抜く。
⑥内釜をセットし、「**ケーキ**」メニューで調理を開始する。
⑦できあがったら、ミトンなどをして皿に取り出す。
※お好みで、ジャムやはちみつなどをつけてお召し上がりください。

再加熱メニュー　● 調理物を温め直すときに選択します。

炊飯時間の目安：約25分

- 再加熱をする調理物を内釜に入れ、本体にセットしてください。内釜のセットのしかたは8ページをご参照ください。
- 再加熱が完了すると、自動で保温に切り替わります。保温を停止するときは、「**開始／とりけし**」キーをタッチしてください。“ピー”と鳴り、保温が停止します。

※ 加熱のしすぎに注意して、調理物の様子を見ながら加熱してください。
※ 外ぶたを開けるときは、加熱を停止し、やけどに注意して開けてください。
※ 再加熱メニューは予約設定ができません。

保温メニュー　● ごはんを保温するときに選択します。

最大保温時間：約24時間

- 保温を選択すると、表示部に「- - - -」と表示され、保温を開始すると保温経過時間が表示されます。
- 調理が完了すると自動で保温に切り替わります。

※ 温泉たまごメニューは調理完了後、自動で保温に切り替わりません。

- 保温を途中で停止するときは、「**開始／とりけし**」キーをタッチしてください。“ピー”と鳴り、保温が停止します。

※ 保温メニューは予約設定ができません。
※ 保温中に「カチカチ」と音がしますが、マイコンの制御音で、故障ではありません。

保温についてのご注意

- ごはんの保温は最大24時間まで連続して保温できますが、5時間以上保温すると、ごはんがかたくなったり、黄ばんだり、においがする原因になりますので、早めにお召し上がりください。
- 冷えたごはんを保温したりごはんを継ぎ足して保温すると、ごはんがかたくなったり、黄ばんだり、においがする原因になります。
- しゃもじなどを内釜に入れたまま保温しないでください。
- 惣菜・フライなどの調理物は保温しないでください。また、炊き込みごはんなど、具や調理料の入ったごはんは長時間保温しないでください。
- 保温するときは、必ず内ぶたを取り付けてください。
- 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。ごはんににおいや露が付く原因になります。

予約設定　● 炊き上がり時間を予約設定します。

1 調理物の準備をし、外ぶたを閉める

●「**ごはんを炊く前の準備**（7 ページ）参照」

2 電源コードを本体の電源コード接続口に接続し、電源プラグをコンセントに差し込む

●「**使いかた**（9 ページ）参照」

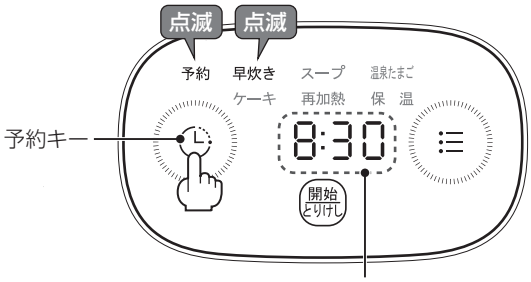
3 メニューキーをタッチして、メニューを選択する

●「**使いかた**（9 ページ）参照」
※「**温泉たまご**」・「**ケーキ**」・「**再加熱**」・「**保温**」メニューは予約設定ができません。

4 予約キーをタッチして、炊き上がり時間を設定する

●「**予約**」キータッチすると、「**予約**」ランプが点滅し、表示部に炊き上がりまでの時間が表示されます。
●「**予約**」キーをタッチするたびに、最長 24 時間以内で 10 分刻みの設定ができます。
※長押しすると 1 時間刻みで設定できます。
● 予約設定を取り消すときは、「**開始／とりけし**」キーをタッチしてください。“ピー” と鳴り、予約設定が取り消されます。
※ 早炊きメニューで予約設定するときは、炊き上がり時間を12時間以内に設定してください。お米をセットして12時間以上放置すると上手く炊き上がらなかったり、においがする原因になります。

早炊きメニューの場合



8時間30分後に炊き上げる場合

メニュー	予約設定できる時間
早炊き	1時間～24時間*
スープ	1時間30分～24時間
温泉たまご	※予約できません。
ケーキ	※予約できません。
再加熱	※予約できません。
保　温	※予約できません。

*… 炊き上がり時間は12時間以内に設定してください。

5 「開始／とりけし」キーをタッチして、予約設定を完了する

● “ピッ” と鳴り、「**予約**」ランプとメニューランプが点灯に切り替わります。
● 表示部に、炊き上がりまでの目安時間がカウントダウン表示され、設定時間経過後に炊き上がります。
● 予約設定を取り消すときは、「**開始／とりけし**」キーをタッチしてください。“ピー” と鳴り、予約設定が取り消されます。
※ 予約設定中は電源プラグを抜かないでください。電源プラグを抜いたり停電すると、設定が解除されます。

5. お手入れ

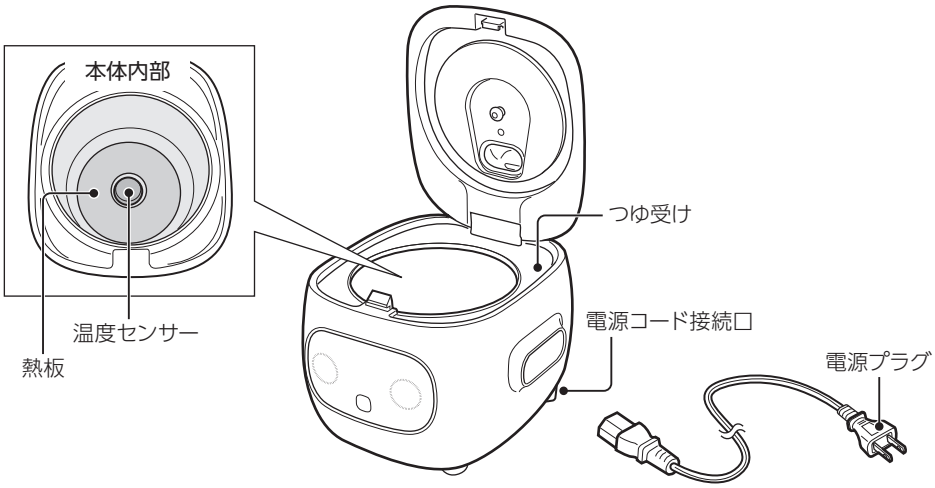
●使用後は必ずお手入れを行ってください。

⚠ 警告	●本体を丸洗いしたり、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・火災の原因になります。

⚠ 注意	●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いて、各部が十分冷めてから行ってください。感電・やけど・けがをする原因になります。 ●ガソリン、シンナー、ベンジン、アルカリ性洗剤、灯油、ベンゾール、アルコール、みがき粉などで拭かないでください。樹脂や塗装部分が、変色・変質する原因になります。 ●食器洗浄機や食器乾燥機を使用してお手入れを行わないでください。変形・変色する原因になります。

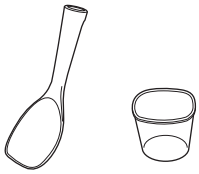
本体・電源プラグ

- 本体は柔らかい乾いた布などで拭いてください。汚れのひどい場合は水で薄めた台所用中性洗剤を含ませた布で拭いたあと、よく拭き取ってください。
- 本体内部・温度センサー・熱板に汚れが付着していると誤動作の原因になります。必ず取り除いてください。
- 外ぶたの内側、つゆ受けに付着した水滴や米つぶを取り除いてください。
- 電源プラグ・電源コード接続口は、柔らかい乾いた布などで拭いてください。ぬれたふきんで拭いたり、液体は使わないでください。

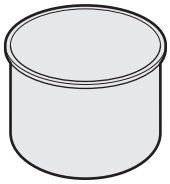


しゃもじ・計量カップ

- 水洗いをしてください。水洗いしたあとは、十分に乾燥させてください。



内釜



- ご使用のたびにスポンジなどの柔かいもので洗ってください。
- 内釜は次の項目に注意して取り扱ってください。フッ素コート加工の傷付き・はがれ・さびなどの原因になります。
  - ・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。
  - ・水や調理物、油、洗剤などを入れたまま長時間放置しない。

※ 内釜を落としたり、変形させないようご注意ください。

内ぶた

- ご使用のたびにスポンジなどの柔かいもので洗ってください。
- 外ぶたから取り外してお手入れを行ってください。
- パッキンは取り外し、ごはん粒などが残らないように洗ってください。お手入れのあとは必ず取り付けてください。

※ つまみ・蒸気排出部は取り外せません。

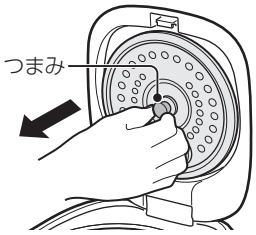
- お手入れを行ったあとは、十分に乾燥させてください。

※ 使用するときは、必ず内ぶたを取り付けてください。

内ぶたの取り外し／取り付けかた

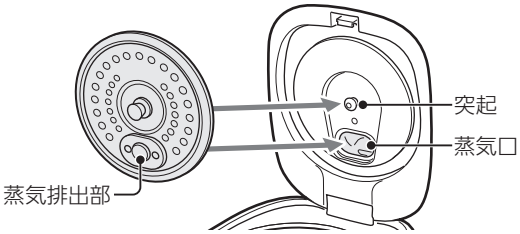
取り外しかた

- 内ぶたのつまみを持って引っ張る



取り付けかた

- 内ぶたの蒸気排出部と蒸気口を合わせ、外ぶたの突起に差し込んで確実に固定する

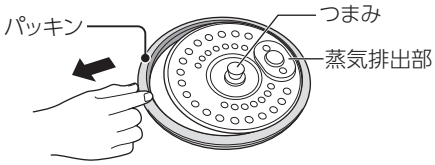


パッキンの取り外し／取り付けかた

取り外しかた

- パッキンを引っ張って取り外す

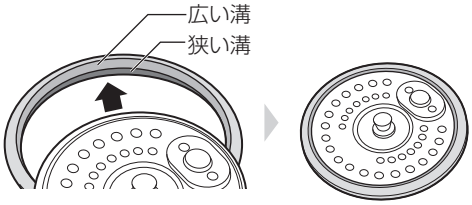
※ つまみ・蒸気排出部は取り外せません。



取り付けかた

- 内ぶたの全周を、パッキンの溝（狭い溝）に正しくはめ込む

※ パッキンが正しい位置に取り付けられているか確認してください。パッキンが正しく取り付けられていないと、内ぶたを正しく取り付けることができません。



6. 故障かな？と思ったら

● ご使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点をご確認ください。

⚠ 警告	● ご自分での分解・修理・改造はしないでください。

こんな症状のときには 考えられる理由 (お調べください)	ごはんが炊けない	保温できない	予約設定ができない	かたすぎる・シンが残る	柔かい・べとつく	焦げる・キツネ色になる	炊飯時間が長い	保温中にかたくなる	保温中に黄ばむ・においがする	炊飯中にふきこぼれる	外ぶたの周りから多量の蒸気がもれる	参照ページ
お米の量・水加減は正確ですか				●	●	●	●			●	●	7・8・10
内釜の周りや熱板・温度センサーに異物がついていませんか				●	●	●	●	●	●	●		4・8・15
予約ランプが点灯していませんか	●	●										13・14
炊飯後、ごはんをほぐしましたか				●	●			●	●			10
正しいメニューを選択しましたか				●	●	●	●			●	●	6・9〜14
お米を十分に洗いましたか						●		●	●	●		7・8
電源プラグを抜いたり、停電がありませんでしたか	●	●	●				●	●	●			9
12時間以上、保温していませんか								●	●			13
内ぶたが取り付けられていますか				●				●	●	●	●	5・8・16
冷えたごはんを保温したり、ごはんの継ぎ足しをしていませんか								●	●			13
内ぶた・パッキン・内釜の間に異物などが、付着していませんか				●				●	●	●	●	8・16
温泉たまご・ケーキ・再加熱・保温メニューは予約設定ができません			●									12・13・14
炊飯中・保温中に音がする	● 「カチカチ」音は、マイコンの制御音で、故障ではありません。 ● 内釜の底面・外側、本体の内部・温度センサーに水滴が付着していると、異音が出ることがありますが、故障ではありません。											
樹脂などのにおいがする	● 使いはじめはにおいがすることがありますが、故障ではありません。使用とともに少なくなります。											
E1・E2・EUのエラーが表示される	● 製品の故障です。電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にお問い合わせください。											

それでも解決できないときはお買い上げの販売店にお問い合わせください。

7. 仕様

品　　番	MB-FB12X1-306EW
電　　源	AC 100V　50−60Hz
定格消費電力	300W
最大炊飯容量	0.36L (2合)
内　　釜	約 1.2L
予　　約	24時間 (早炊き・スープ)
保　　温	24時間
寸　　法	幅 195 × 奥行き 215.9 × 高さ 192 mm
製品質量	約 1.5kg (計量カップ・しゃもじを含む)
電源コードの長さ	1.0m
付属品	計量カップ・しゃもじ

※商品の仕様は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

8. アフターサービス

● **必ずお読みください。**

■ 保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がありませんと、無料修理保証期間内でも代金を請求される場合がありますので、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、保証規定にしたが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を製造打ち切り後、８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。

コンパクト炊飯器　保証書

持込修理

品　　番	MB-FB12X1-306EW	
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おい買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〉

1.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。
2.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。
3.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。
4.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

comfee Japan サービスセンター

受付時間：午前９時～１２時・午後１３時～１７時３０分

ナビダイヤル **0120-547-032（有料）**

・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
大阪市港区弁天1-2-1大阪ベイタワー１０階