

保証書

型番 YHS-300C

持込修理

保証期間(本体)		お買い上げ日より1年間			
※お買い上げ日		西暦 年 月 日			
お客様	ご住所	〒□□□-□□□□			
	ご芳名	様			
販売店	ご住所 店名	TEL () - ⑧			

ご販売店様 ※印欄は必ず記入してお渡してください。

この保証書は、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。お買い上げ日から上記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示のうえ、販売店に修理をご依頼ください。

＜無料修理規定＞

1. 取扱説明書や注意ラベルに従った正常な使用状況で故障した場合には、お買い上げ販売店が無料修理いたします。
 2. 保証期間内の無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参のうえ、お買い上げ販売店にご依頼ください。
 3. ご贈答品などで、本保証書に記入してあるお買い上げ販売店にご依頼できない場合には、お客様ご相談窓口にお問い合わせください。
 4. 保証期間内であっても次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り及び不当な修理や改造による故障及び損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の移動にともなう落下などによる故障及び損傷。
 - (ハ) 火災・地震・水害・落雷その他天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
 - (ニ) 本書のご提示がない場合。
 - (ホ) 本書のお買い上げ日、お客様名、販売店名などの記入のない場合や字句を書き換えられた場合。
 - (ヘ) 一般家庭用以外(業務用の使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障及び損傷。
 5. 持込修理の対象商品を直接修理窓口へ送付した場合の送料などはお客様のご負担となります。
 6. 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- ※ 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。従ってこの保証書を発行している発売元(保証責任者)又は、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についてご不明な場合は、お買い上げ販売店または、ユアサプライムス株式会社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詳しくは取扱説明書をご覧ください。

お願い

一度ご使用になった製品は、返品をお受けすることができませんのであらかじめご了承ください。
但し、明らかに不備、不良と認められた製品につきましては、代替品と交換する準備がございます。また、保証期間の終了後や取り扱いの間違いによる故障(本体の水洗いなど)などの修理は、できる限りお客様の負担の少ないように(部品代、送料など)お見積りをご連絡し、了解を頂いた後に速やかに修理させていただきます。

ユアサプライムス株式会社

〒103-0006 東京都中央区日本橋富沢町9番8号
<http://www.yuasa-p.co.jp/>

お客様ご相談窓口について

- 修理、お取り扱い、消耗品、部品ご購入などのご相談は、まずは、お買い上げの販売店へ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、弊社お客様ご相談窓口であります、下記サービスセンターへお問い合わせください。
- アフターサービスについては、取扱説明書の中でご説明しておりますのでご覧ください。

お客様ご相談窓口

受付時間：午前10時～12時・午後1時～5時



0120-988-475

- ・サービス向上のため、音声を録音させていただくことがあります。
- ・土日・祝日、年末年始、お盆休暇を含む当社の休日は休業とさせていただきます。

C-100

YUASA PRIMUS

3合マイコン炊飯器

型番

YHS-300C

取扱説明書(保証書付)

一般家庭用

(業務用としては使用しないでください)

このたびは本製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

ご使用前にこの取扱説明書をよくお読みください。とくに「安全上のご注意」はご使用前に必ずお読みいただき正しく安全にお使いください。

この説明書には保証書も付いておりますので、大切に保管してください。

経年劣化によるご注意

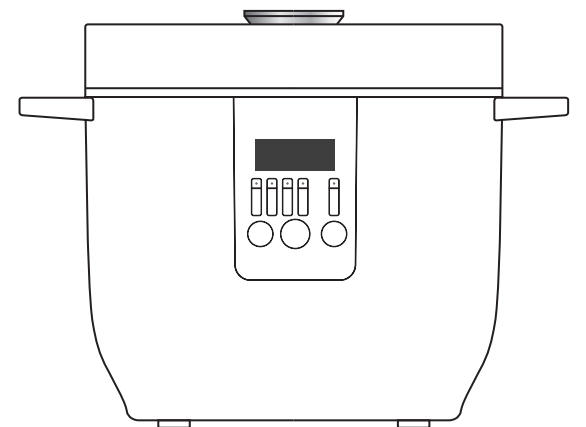
長年使用している製品は、火災などの事故につながる恐れがあります。安心してご使用いただくため、長期間使用しましたら安全のため必ず点検することをおすすめします。

ご使用環境及びご使用时间などが異なるため、点検時期、点検方法及び点検費用については販売店または弊社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

もくじ

安全上のご注意	1-2
各部のなまえ	3
使い方	4-6
基本の調理方法	7-8
タイマーの設定方法	8
調理例	9-10
お手入れについて	11-12
修理を依頼される前に	13-14
アフターサービスについて	15
安全に末永くお使いいただくために	15
付属部品一覧	15
仕様	16
保証証・お客様ご相談窓口について	裏表紙

- イラストと実際の商品は多少異なる場合があります。
- この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY.



安全上のご注意

ご使用の前に次の「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、人体への危害や物的損害を未然に防止するためのものです。
※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、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「危険」「警告」「注意」の3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。

	危険	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことがあり、かつその切迫の度合いが高い危害の程度。
	警告	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負うことが想定される危害の程度。
	注意	この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される危害・損害の程度。

絵表示について

- 
- この記号は、禁止行為であることを告げるものです。図の中や近く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。
- 
- この記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中や近く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。

※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。

危険

- 
- 修理技術者以外の方が、分解・改造・修理をしない。
●火災・感電・ケガの原因になります。
修理はお買い上げの販売店、またはお客様ご相談窓口にご相談ください。
- 
- 通気口、または蒸気口にピンや針金などの金属物や異物を入れない。
●感電・ケガの原因になります。異物が中に入ったときは、使用を中止しお買い上げの販売店にご相談ください。

警告

- 
- 交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使用する。
●他の器具と併用した場合、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。
- 
- お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く。
●感電やケガをするおそれがあります。
- 
- 電源プラグは、濡れた手で抜き差ししない。
●感電やケガの原因になります。
- 
- 延長コードやタコ足配線で使用しない。
●火災・やけどの原因になります。
- 
- 接続プラグは根元まで確実に差し込む。
●差し込みが不完全な場合、感電や火災の原因になります。
- 
- 電源コードやプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
●傷んだまま使用すると、感電・ショート・火災の原因になります。すぐにお買い上げの販売店、またはお客様ご相談窓口にご相談ください。
修理技術者以外の方が、修理をしないでください。
- 
- 雷が鳴り出したら、電源プラグに触れない。
●雷が鳴り出したら、電源プラグに触れないでください。感電のおそれがあります。
- 
- 電源プラグを幼児になめさせない。
●感電の原因になります。
- 
- 電源プラグの刃、および刃の取り付け面にほごりが付着している場合はよく拭く。
●火災の原因になります。
- 
- 電源コードは束ねたり、引っ張ったり、無理に曲げたり、ねじったり、重いものを載せたり、加熱したり、加工したりしない。
●電源コードが破損し、感電・ショート・火災の原因になります。
- 
- 油煙や湯気の当たるところ、火気の近く、台所の流し台など、水を使用する場所や、湿気やほご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。
- 
- 使用前に、包装材は全て取り除く。
●変形・発火・火災の原因になります。
- 
-
- 
-

警告

- 
- 梱包されていたポリ袋は、幼児の手の届くところに置かない。
●頭からかぶるなどして、窒息する原因になります。
- 
- 子供だけで使わせない。
●感電・ケガ・やけどの原因になります。必ず、大人の方の監督のもと使用してください。
- 
- 取り扱い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ケガ・やけどの原因になります。
- 
- 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。
●火災・やけどの原因になります。
- 
- 異常時(こげくさいなど)は、運転を停止して電源プラグを抜く。
●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、お客様ご相談窓口にご相談ください。
- 
- 本体や内なべを外した内側に水をかけない。
●電気絶縁が悪くなり、感電・ショート・火災のおそれがあります。
- 
- 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。
- 
- 製品に乗ったり、傾けたりしない。
●ケガの原因になります。

注意

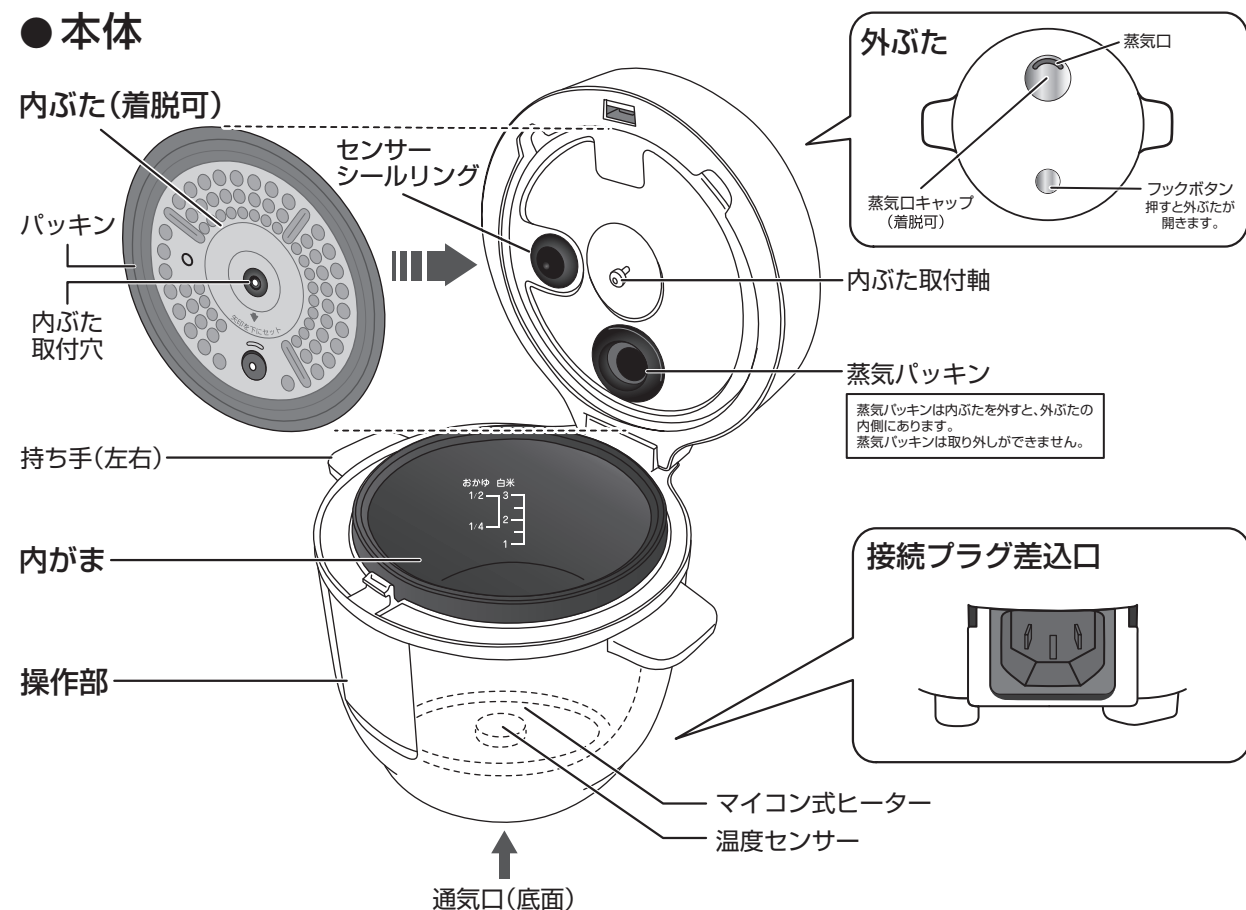
- 
- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
●ケガややけど、絶縁劣化による感電・ショート・火災の原因になります。
- 
- スプレー(殺虫剤・整髪料・潤滑油など)をかけない。
●発火・火災の原因になります。
- 
- 直射日光が当たる所やガスコンロのそばなどの高温になる場所で使用しない。
●本体の変形・変色の原因になります。
- 
- 電源プラグを抜いてから移動させる。
●接続したまま本体を移動すると、電源コードが傷ついて火災・感電の原因になります。
また、電源コードに足を引っかけ、ケガの原因になります。
- 
- 壁や家具の近くで使用しない。
●熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。
- 
- 適正容量を超えて調理物を入れない。
●やけど・感電・火災の原因になります。
- 
- 使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。
●やけどの原因になります。
- 
- 使用中に移動させない。
●本体の落下などにより、ケガの原因になります。
- 
- 電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持って引き抜く。
●コードを引っ張ると感電やショートして発火することがあります。
- 
- 使用後のお手入れは本体が冷えてから行う。
●冷める前は火災・やけどの原因になります。
- 
- 人がよく通るところで使用しない。
●ぶつかったり、電源コードにひっかかったりすると、本体が落下して、ケガや故障の原因になります。
- 
- 不安定な場所や、熱に弱い敷物の上、カーテン等の可燃物の近く、およびすべりやすい場所では使用しない。
●火災の原因になります。
- 
- 炊飯時の蒸気が電源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。
- 
- 内がまを直火にかけたり、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。
- 
- 絶対に空炊きしない。
●やけど・故障の原因になります。
- 
- ふきん、タオルなどで本体をおおった状態で使用しない。
●変形・故障の原因になります。
- 
- 電源コードや電源プラグに水をかけない。
●ろう電・火災の原因になります。
- 
- 調理以外の目的で使用しない。
●ケガ・火災の原因になります。
- 
- 付属の内がま・電源コード以外は使用しない。
●内がまや電源コードを他の製品に転用しないでください。加熱・異常動作の原因になります。
- 
- 持ち運びの際はフックボタンに触れない。
●外ぶたが開いてケガややけどをするおそれがあります。
- 
- 使用後は必ずお手入れする。
●調理物が付着した状態で使用すると故障の原因になります。

お願い

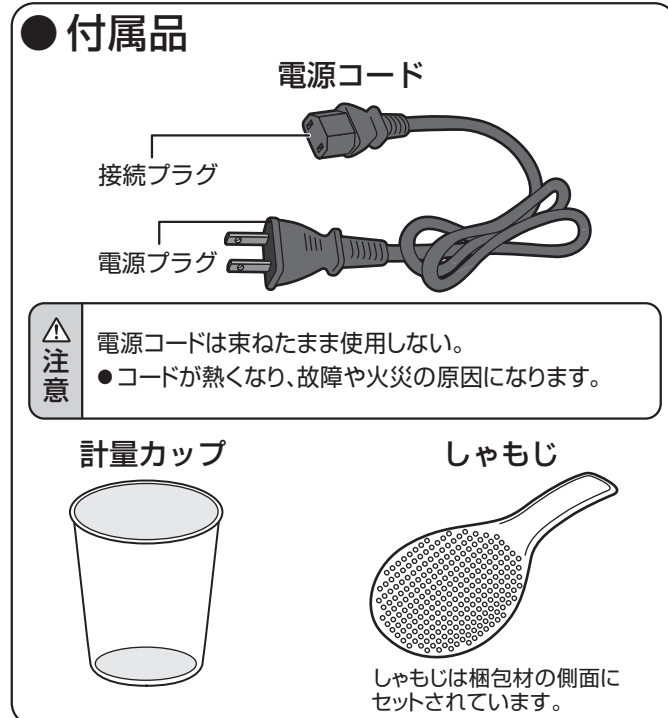
- ・内がまに酢を入れないでください。
- ・先の尖ったものや金属製のおたま等を使用しないでください。
- ・内がまは食器洗い洗浄機、乾燥機は使用できません。
- ※内がまのフッ素加工は、ご使用に伴い剥がれが生じることがありますが、人体への影響はありません。

各部のなまえ

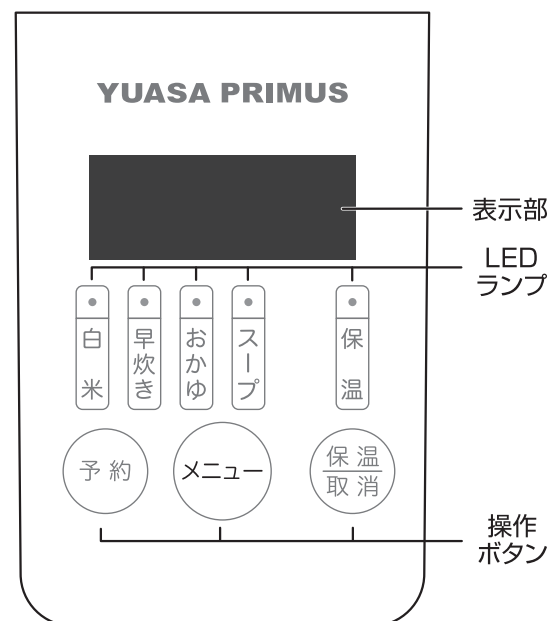
● 本体



● 付属品



● 操作部



使い方

ごはんを炊く前の準備

1 お米を正しく計る。

- ・付属の計量カップでお米を計ります。
1 カップ(すりきり1杯)で約180ml(1合)です。
- 市販のカップ(200ml)では、炊飯時間や、炊き上がりの
ごはんのかたさが変わることがあります。

〈最大炊飯容量〉

- 白米は最大3カップ(3合)まで、
玄米は最大3カップ(3合)まで炊飯できます。
- 炊き込みごはんは最大3カップ(3合)まで炊飯できます。
- おかゆは1/2カップ(0.5合)までできます。

2 洗米する。

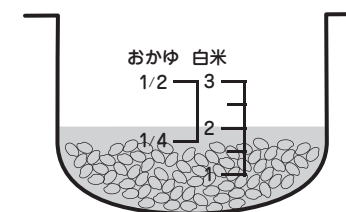
- ・ボウルに米と水を入れ米を洗い(研ぎ)ます。
- ・何度か水をかけ、水がきれいになるまですすいでください。
- 洗米がすすぎが不十分だと、におい・変色・こげの原因と
なります。
- ・無洗米は軽くすすいでください。
- ・お湯(35℃以上)で洗米しないでください。

3 洗米したお米を内がまに入れ、平らな台の上で水加減を調節する。

- ・お米は平らになるようにならしてください。
- ・内がまの水位目盛を見てメニューに合った水位目盛で水加減をしてください。
- 水加減を間違えるとふきこぼれることがあります。
- ・お湯(35℃以上)は使わないでください。

水位目盛は標準的な目安です。好みのかたさや
お米の種類、新米度によって水位目盛1~2mm
程度の範囲で水加減を調整してください。
か た め:水位目盛より少し少なめ
ふ つ う:水位目盛どおり
やわらかめ:水位目盛より少し多め

例 2カップの場合



4 内がまを炊飯器本体にセットする。

- ・内がまの外側についた水滴や異物は必ず拭き取り、本体内部(ヒーター部など)にも水滴や米粒や異物などが落ち
ていないことを確認してください。
- 故障の原因になります。
- ・内ぶたを正しく取り付けてください。
- 蒸気もれておいしく炊けない原因になります。



注意

- ・内がま周辺の水分を拭き取ってから本体にセットしてください。
- ・内がまは水平にして炊飯器本体へ確実にセットする。
- 蒸気もれ、炊きこぼれ、故障、ごはんがおいしく炊けないなどの原因になります。

5 外ぶたを確実に閉める。

- ・蒸気口を正しく取り付けてください。
- 付け忘れるとふきこぼれたり、蒸気がもれておいしく炊けない原因になります。
- ・外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
- 蒸気がもれておいしく炊けない原因になります。



注意

- ・外ぶたを無理に閉めないでください。
- 故障の原因になります。
- ・炊飯中、本体に布巾などをかけない。
- 蒸気がこもり、本体やふたの変形や変色、火災・故障の原因になります。



● 無洗米を炊くときは…

- ・無洗米と水を入れたあと、ひと粒、ひと粒が水になじむように底からかき混ぜてください。
- 上から水を入ただけですと、お米が水になじまず、うまく炊けないことがあります。
- ・水を入れて白く濁るときは、1～2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。
- 白くなるのは、お米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、うまく炊けないことがあります。

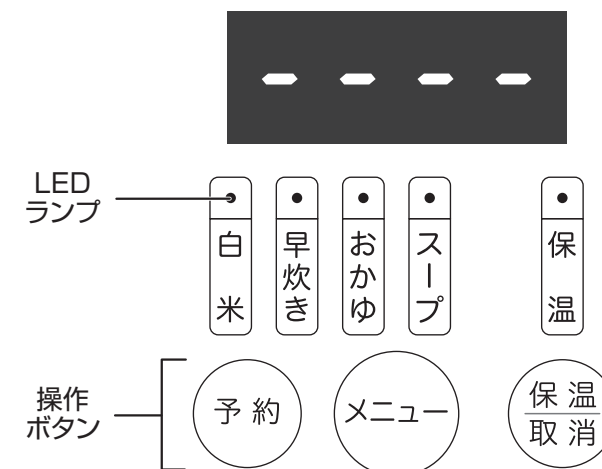
● 炊き込みごはんを炊くときは…

- ・お米1カップに対して、具材は70g以下にしてください。
- 具材が多いとうまく炊けないことがあります。
- ・炊き込みごはんを炊いたあとは、においが残りますので、内がま、内ぶたをていねいに洗ってください。

6 お好みのメニューでごはんを炊く。

操作部の使い方

● 操作部



調理モードを設定します。

タッチするたびに「白米」→「早炊き」→「おかゆ」→「スープ」の順でモードが切り替わり、ランプが点灯します。



調理完了までの時間を1時間から24時間後まで30分単位で設定ができます。

1:00 …… 24:00



「保温」モードの設定と各設定の取り消しをします。

- ・調理完了後自動的に保温がスタートします。保温時間は最長12時間です。
- 12時間経つと保温が終了し、-----の表示になります。

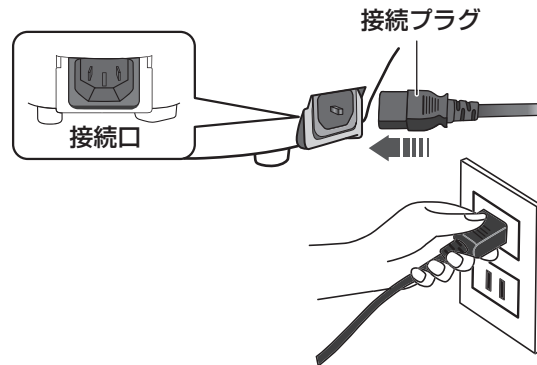


- 保温中液晶表示が保温時間の経過を表示します。

- ・保温中に「保温・取消」ボタンにタッチすると保温が終了します。
- 再度保温したいときに「保温・取消」ボタンにタッチすると保温を開始します。
- ・調理を停止したいときにタッチすると調理を停止します。

基本の調理方法

1 接続プラグを本体背面の接続口に確実に差し込む。



2 電源プラグをコンセントに差し込む。

・電子音が鳴り、液晶画面が下図の表示になります。



3 「メニュー」ボタンにタッチして、調理モードを設定する。

- ・タッチすごとにモードが切り替わります。
- ・選択した調理モードのランプと液晶画面の表示が5回点滅したあとに(約5秒間)調理を開始します。

「白米」・「早炊き」モード

- ・炊飯中液晶表示が回転します。
- ・調理完了10分前からカウントダウンされます。



「おかゆ」モード

- ・1:30のカウントダウン表示がされ、おかゆ調理が始まります。

「スープ」モード

- ・2:00のカウントダウン表示がされ、スープ調理が始まります。



各モードの調理目安時間

メニュー	お米の種類	1合	2合	3合
白米モード	白米・無洗米	約40分	約46分	約53分
	玄米	約55分	約60分	約65分
早炊きモード	白米・無洗米	約28分	約33分	約38分
	玄米	約35分	約42分	約50分

メニュー	分量	時間
おかゆモード	米 1/2カップ(0.5合)	90分
スープモード	水 約750ml	120分



注意

・調理時間は、お米の種類・室温・水温・水加減などにより多少異なります。

・早炊きモードの場合は、蒸気の量や沸騰音が大きくなることがありますが、故障ではありません。

・玄米は6時間以上水につけてから炊いていただくと、おいしく召し上がれます。

・「おかゆ」「スープ」モードは表内の時間での調理です。

・おかゆモードにセットした場合、タイマーは自動的に1時間30分設定になります。(0.5合、0.25合ともに同じ設定です。)

・おかゆは0.5合まで作れます。

・内がまに0.5合と0.25合の目盛りがありますのでお米の量に合わせた水位まで水を入れて炊飯してください。

●調理時間の設定はできません。

●必要に応じて調理中の取消や、再調理をおこなってください。

4 調理完了

- ・電子音が5回鳴って調理モードのランプが消灯し、自動で保温に切り替わって保温ランプが点灯します。(最大12時間) 12時間経つと保温が終了し、----の表示になります。



- 保温中は液晶表示に経過時間が表示されます。

- 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ります。お早めにお召し上がりください。
- おかゆは長く保温せずに、ペースト状になる前に早めにお召し上がりください。
- 保温の途中で「保温/取消」ボタンにタッチすると、保温が終了します。
- 「おかゆ・スープモード」でお好みの仕上がりに調理時間が不足した時は、再度「おかゆ・スープモード」を選んで調理してください。
- 再調理時はほどよい時間で「保温/取消」ボタンをタッチして調理を取り消してから、ふたを開けて仕上がりを確認してください。



注意

- ・調理終了後に外ぶたを開けると中にたまった水分が背面から下に落ちる場合があります。
- 乾いた布で拭き取ってください。



禁止

- ・調理中「保温/取消」ボタンにタッチせずにふたを開けない。
- やけどをする原因になります。
- ・しゃもじを入れたまま保温しない。

5 炊き上がったらしっかりほぐす。

- 付属のしゃもじですくうようにして底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばします。
- ※ほぐさないとごはんが固まってしまう。

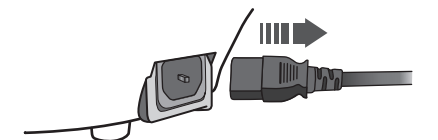


注意

- ・付属のしゃもじか、木製のしゃもじ以外は使用しないでください。
- フッ素加工面の傷やはがれの原因になります。

6 使い終わったあとは…

- ・必ず「保温/取消」ボタンにタッチし、液晶画面の表示を----にする。
- 設定がリセットされます。
- ・本体から接続プラグを抜いて、コンセントから電源プラグを抜く。



注意

- ・使用後「保温/取消」ボタンにタッチせずに接続コードを抜いた場合、最後に使用したモードが記憶されているため、再度接続後にモードが設定できません。その場合は「保温/取消」ボタンをタッチして前回の設定をリセットしてください。
- ・空焚きになってしまった場合は、警告音などは鳴らず、自動的に保温状態になり、12時間後----と表示されますが、空焚きはしないでください。●故障の原因になります。

タイマーの設定方法

1 材料を内がまに入れ、本体にセットする。

2 「メニュー」ボタンにタッチして調理モードを選択する。

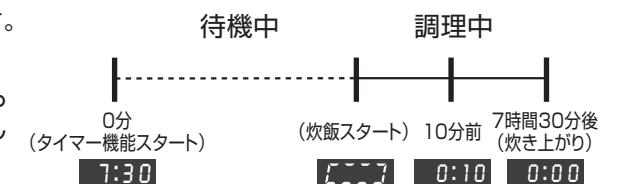
3 選択したモードのランプと液晶画面の表示が5回点滅する間に予約ボタンにタッチしてタイマーをセットする。

- 1～24時間まで30分単位で設定できます。
- タイマーの時間は調理完了の時間です。
- 予約ボタンにタッチしたままで早送り設定ができます。

例 7時間30分後に白米3合炊飯したいとき

4 5秒後、タイマーがスタートします。

- 「白米」・「早炊き」モードは炊飯中に液晶表示が回転し調理完了10分前からカウントダウンされます。



調理例

白米モード

●炊き込みごはん

【材料4～6人分】

白米：	3カップ
ごぼう・たけのこ・人参：	適量
しいたけ：	適量
こんにゃく：	適量 (約200g)
油揚げ：	適量
鶏もも肉：	適量
醤油：	大さじ1.5
酒：	大さじ1.5
ごま油：	大さじ1.5
みりん：	大さじ1.5
和風顆粒だし：	小さじ約80g

※お米3合炊きの場合、具材を入れすぎると内ぶたに具材がくっつき、うまく炊けない場合があります。

- ①白米を洗米して30分以上水に浸す。
- ②醤油・酒・ごま油・みりん・和風顆粒だしを合わせておく。
- ③ごぼうをさがきにして水に浸す。
- ④こんにゃくと人参、たけのこを細切りし、ゆでる。
- ⑤油揚げに熱湯をまわしかけて、油抜きしてから細切りにする。
- ⑥鶏もも肉は1口大に切り、しいたけを薄切りにする。
- ⑦内がまに水を切った①の白米を入れ②で合わせた調味料を加え、「白米」の目盛3まで水を入れよくかき混ぜてから③～⑥の具をのせる。
- ⑧メニューボタンを押して「白米」モードを選ぶ。
- ⑨炊き上がったらかき混ぜごはんを上下に返すようにほぐして具を全体に混ぜてから茶碗に盛る。

●玄米梅ごはん

【材料1～2人分】

玄米：	1カップ
塩：	少々
梅干：	1個
白いりゴマ：	小さじ1
大葉：	1枚

- ①玄米を洗米して1晩水に浸す。
- ②内がまに水を切った①の玄米を入れて、「白米」の目盛り1まで水を入れ塩少々を加えて混ぜる。
- ③メニューボタンを押して「白米」モードを選ぶ。
- ④梅干は種を取って包丁でたたき、大葉は細切りにしておく。
- ⑤炊き上がったらかき混ぜ玄米梅ごはんを茶碗に盛り、上に大葉を散らす。

おかゆモード

●白がゆ

【材料2人分】

白米：	1/2カップ (0.5 合)
塩：	ふたつまみ

- ①白米を洗米して30分以上水に浸す。
- ②内がまに水を切った①の白米を入れて「おかゆ」の目盛1/2まで水を入れる。
- ③メニューボタンを押して「おかゆ」モードを選ぶ。
- ④調理後、塩をふたつまみほど入れかき混ぜる。

●中華粥

【材料2人分】

白米：	1/2カップ (0.5 合)
鶏がらスープの素：	大さじ1
鶏肉：	100g
塩：	小さじ1/2
ごま油：	小さじ1
生姜：	適量
青ねぎ：	適量

- ①白米を洗米して30分以上水に浸す。
- ②鶏肉は1口大に切り、青ねぎは小口切り、生姜はすりおろす。(チューブ生姜で代用可)
- ③内がまに水を切った①の白米を入れて「おかゆ」の目盛1/2まで水を入れ、鶏がらスープの素・塩・ごま油・生姜を加えて混ぜ合わせる。
- ④メニューボタンを押して「おかゆ」モードを選ぶ。
- ⑤炊き上がったらかき混ぜ中華粥に盛り、青ねぎを散らす。

スープモード

●海鮮スープ

【材料2人分】

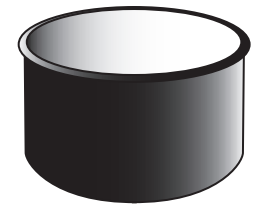
玉ねぎ：	1/2 個
人参：	1/2 本
じゃがいも：	1個
ベーコン：	50g
ベビーホタテ：	90g
ブイヨン：	10g

- ①人参、じゃがいもを2cm角に切り、玉ねぎは2cm四方に切る。
- ②ベーコンは短冊切りに切る。
- ③内がまに切った①と②、ベビーホタテを入れる。
- ④水750mlとブイヨンを加える。
- ⑤メニューボタンを押して「スープ」モードを選ぶ。

内がまについて

内がまのフッ素被膜が傷つくと、はがれの原因になります。ていねいにお取り扱いください。

- 内がまで洗米しないでください。
- 本製品以外で使用しないでください。
- 内がまで酢を混ぜないでください。
- 金属製のおたまなどを使用しないでください。
- 調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
- スプーンや、食器類を中に入れないでください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなど使用しないでください。



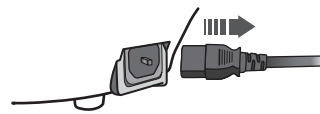
お手入れについて

※調理後は毎回必ずお手入れしてください。お手入れしないと保温中のにおいの原因になります。



警告

- ・必ず本体から接続プラグを抜き、本体が完全に冷めてからおこなう。
- ・本体に水をかけたり、水洗いしない。
- 感電や故障、ケガの原因になります。



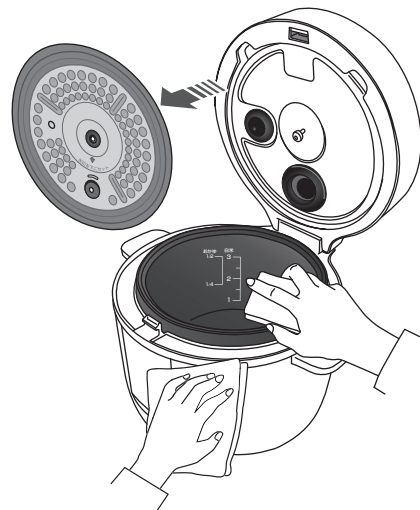
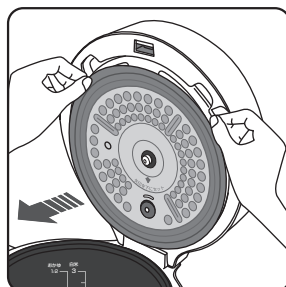
注意

- ・クレンザー、漂白剤、化学ぞうきん、シンナー、ベンジン、アルコール、アルカリ洗剤、金属たわし・かたいたわしなどは使わない。
- 変形や変色、傷の原因になります。
- ・食器洗い乾燥機や食器乾燥機で乾燥をしない。
- 変形や故障の原因になります。

本体 水洗いできません。

1. 本体の外ぶたから内ぶたを外します。
外ぶた内側のくぼみから内ぶたに指を欠けて手前に引いて外します。
2. 内側・外側を水で濡らしてかたくしぼった布巾などで拭きます。
●本体内側の炊飯ヒーターや温度センサーに米粒や異物などがついていたら丁寧に取除いてください。

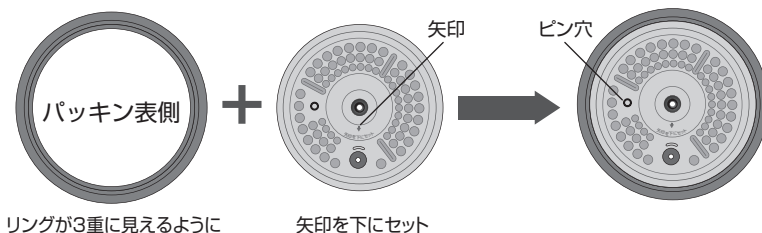
内ぶたの外し方



内ぶた 使うたびに洗います。

1. 内ぶた周囲のパッキンを外し、台所用中性洗剤を使い、スポンジで洗います。
2. 乾いた布で水分を拭き取り、パッキンを内ぶたの外周にゆめがないように正しく取り付け、必ず外ぶたにセットします。
●周囲のパッキン以外のパッキンは外さないでください。

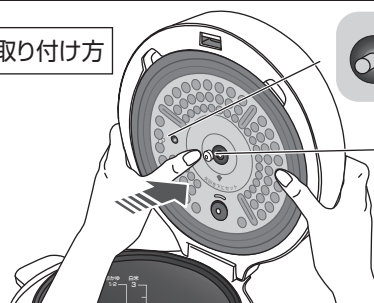
パッキンの取り付け方



リングが3重に見えるように

矢印を下にセット

内ぶたの取り付け方



ピンをピン穴に入れる

内ぶた取付軸



内ぶたの矢印が下向きになるようにして外ぶたにセットし、内ぶた取付穴から内ぶた取付軸の先端が完全に表に出るように両手で押し付けて確実に取り付けてください。

内がま 使うたびに洗います。

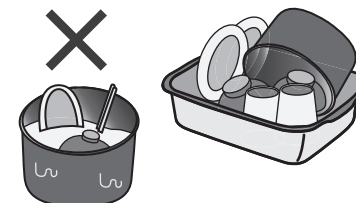
- 腐食やにおいを防ぐため、いつも清潔にしてください。

1. 台所用中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、十分に乾燥させます。



禁止

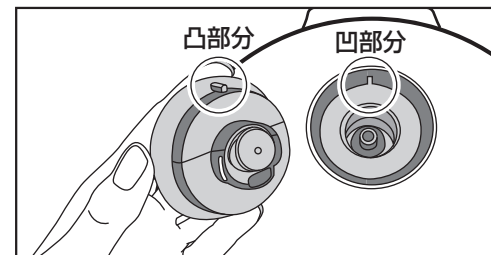
- ・内なべに食器類などを入れて、洗いおけとして使わない。
- ・内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。
- フッ素加工が傷ついたり、はがれたりする原因となります。



蒸気口 使うたびに洗います。

- 蒸気キャップを外した後、使用ごとに水洗いしてください。

1. 柔らかいスポンジなどを使って全体的に水洗いします。
2. 水気を拭き取り、蒸気キャップを取り付けた後、蒸気口の凸部分と外ぶたの凹部分を合わせて押し込みます。
無理やり取り付けると破損の原因となります。



蒸気口キャップ 使うたびに洗います。

- 蒸気口キャップを図1の解除の方向(反時計回り)に回して、ロックを解除して外し、使用ごとに水洗いしてください。

1. 柔らかいスポンジなどを使って全体的に水洗いし、水気を拭き取ります。
2. お手入れ後は図2のような向きで切り込みとツメ同士を合わせながらロックの方向(時計回り)に回して蒸気口に確実に取り付けます。



禁止

- ・蒸気キャップを外したままで絶対に炊飯や調理をしない。
- ・無理やり押し込んで蒸気口キャップを蒸気口にはめない。
- 破損の原因になります。

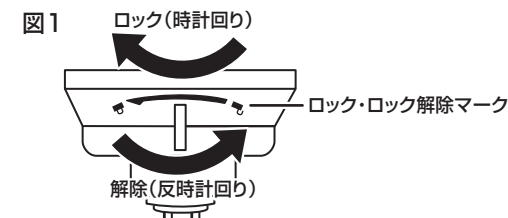
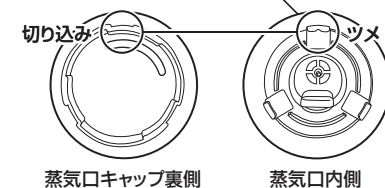


図2 ロック・ロック解除マーク



蒸気口キャップ裏側

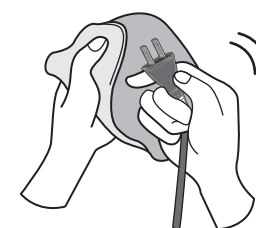
蒸気口内側

計量カップ・しゃもじ 使うたびに洗います。

1. 台所用中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
2. 乾いた布巾で水分を拭き取り、十分に乾燥させます。

電源コード 水洗いできません。

- 感電やケガの原因になります。
ゴミやほこりは定期的に乾いた布で拭き取ってください。



内がまのフッ素被膜は使用により消耗します。ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で炊飯や保温性能も問題ありません。変形・腐食した場合、お買い上げの販売店、または弊社お客様相談窓口までお問い合わせください。

修理を依頼される前に

●炊き上がったごはんがこのようなときは…

こんなとき	おたしかめください
やわらかい ベタベタしている	●水の量が多くないですか？ ●アルカリイオン水(PH9以上)を使っていますか？ ●お米の量が少なくないですか？ ●洗米後にお米を放置していませんか？ ●予約炊飯するとごはんがやわらかくなる場合があります。水加減を少なめにしてください。 ●新米は水を少なめにして炊いてください。 ●炊き上がったらすぐにほぐしてください。
かたい かさついている ぱさついている	●水の分量が少なくないですか？ ●海外のミネラルウォーターなど、硬度の高い水を使っていますか？ ●十分に浸水せずに炊飯していませんか？ ●お米の量が多くないですか？ ●洗米が不十分ではありませんか？ ●長時間保温していませんか？ ●早炊きコースにすると炊きあがりがかためになることがあります。
おかゆがのり状になる	●おかゆを保温していませんか？ ●水の分量が多くないですか？(予約炊飯は水加減を少なめにしてください)
こげる	●精米・洗米が不十分ではありませんか？ ●割れ米が多く混ざっていませんか？ ●内がまやかま底センサーに異物や汚れがついていませんか？ ●炊き込みごはんなど、調味料を入れて炊くとおこげができやすくなります。 ●無洗米はおこげができることがあります。 ●底にできるうすいおこげは故障ではありません。
におう 黄ばんでいる	●精米・洗米が不十分ではありませんか？ ●炊き込みごはんなどは調味料を入れて炊くとにおいが残ることがあります。 ●炊き上がったあとは、すぐにしゃもじでほぐしてください。 ●3時間以上保温していませんか？

●異常が生じたときは、次の点をお調べになってからお買い上げの販売店にご相談ください。

こんなとき	おたしかめください
炊飯を開始しない	●電源プラグはコンセントに確実に差し込まれていますか？ ●接続プラグは本体に確実に差し込まれていますか？
ごはんが炊けない 調理ができない	●調理モードの設定はしましたか？ 「メニュー」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。 ※7ページ基本の調理方法項目参照
予約した時間に炊き上がらない	●調理モード設定後に予約ボタンを設定していますか？ ※8ページタイマー設定項目参照
保温できない	●保温モードのランプは点灯していますか？ ・調理が終了すると設定した調理モードのランプが消灯し、自動的に保温モードに切り替わり、保温ランプが点灯します。 - 最長12時間保温し、自動的に保温を終了します。 ※8ページ調理完了項目参照 ●保温中液晶画面のタイマーは表示されていますか？ ※6ページ保温モードの設定項目参照
炊飯中に吹きこぼれる 外ぶたの間から多量の蒸気が出る	●水加減、お米の量は正しいですか？ ※5ページ参照 ●内ぶたは正しく取り付けましたか？ ※9ページ参照 ●内ぶたの裏面やふち、内ぶたのパッキン部分、マイコン式ヒーター、温度センサーに異物(米粒など)がついていませんか？ ※炊飯前に必ず取り除いてください。 ●内がまが変形していませんか？ ※ただちに使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。

●上記の確認をして直らなかった場合は、お買い上げの販売店へ点検・修理をお申し付けください。

●お客様ご自身での修理・改造は危険を伴いますので絶対にしないでください。

※修理には特殊な技術が必要です。

アフターサービスについて

(よくお読みください)

- 保証書の内容のご確認と保管について。**
この製品には保証書がついています。保証書はお買い上げの販売店にて販売店名・お買い上げ日などの記入をご確認のうえ内容をよくお読みになり大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げの日から1年間です。**
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。
- 保証期間後の修理を依頼されるとき。**
お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、お客様のご要望により有料修理させていただきます。
- マイコン炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切後6年間です。**
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 修理品は、持ち込み修理となっています。**修理依頼、消耗品のご購入の相談は、購入販売店でお願いします。通販、ネットショップでご購入の場合も同様をお願いします。
- ご使用中に普段と変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止して、お買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。**
- アフターサービスについてわからないことは…**
上記の内容についての詳細、贈答・転居の場合など、その他製品に関するお問い合わせ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店までお問い合わせください。

商品の譲渡・リサイクル品については、保証適用を受けられない場合があります。ご注意ください。

●「ご相談窓口における個人情報のお取り扱いについて」

ユアサプライムス株式会社は、お客様の個人情報や相談内容をご相談への対応や修理、その他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、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示、提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

安全に末永くお使いいただくために

愛情点検	★長年ご使用の『マイコン炊飯器』の点検を！	
	このような症状はありませんか？	●電源コード、プラグが異常に熱い。 ●電源コード、プラグに傷が付いたり、触れると通電しなかったりする。 ●異常な音やこげくさいにおいがする ●操作ボタンがうまく作動しない。 ●その他異常や故障がある。 このような症状の時は使用を中止し、故障や事故の防止のため必ずご購入販売店に点検をご相談ください。

- 上記のような症状がなくても、安全のため定期的な点検をおすすめします。点検費用についてはご購入販売店にご相談ください。

付属部品一覧

- ・製品を長くご使用いただくため、以下の交換部品をご用意しております。交換ご希望の方は必要な部品の型番と個数をご確認の上、お客様ご相談窓口までご連絡ください。

部品名	部品イメージ	型番	部品名	部品イメージ	型番
電源コード		SB-PTY-RA	内ぶた		SB-PTY-RE
計量カップ		SB-PTY-RB	蒸気口/蒸気口キャップ		SB-PTY-RF
しゃもじ		SB-PTY-RC	パッキン		SB-PTY-RG
内がま		SB-PTY-RD			

仕様

型番	YHS-300C
定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	350W
本体寸法	W275×D232×H225mm
質量	約2.1kg(内がま含む)
電源コードの長さ	約1.5m
最大炊飯量	0.54L(3合)
メニュー	白米、早炊き、おかゆ、スープ
調理タイマー	1～24時間(30分単位)
保温時間	最大12時間
付属品	電源コード、計量カップ、しゃもじ
生産国	中国
材質	本体：PP、内がま：アルミ合金(フッ素加工)
区分	E
蒸発水量	11g
年間消費電力	138kwh/年
1回あたりの炊飯時消費電力	256wh
1時間あたりの保温時消費電力	42wh
1時間あたりの待機時消費電力	1.8wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力	1.8wh

【注記】

- ・1回あたりの炊飯消費電力量は白米コースの電力量です。
- ・1時間あたりの保温消費電力量は白米コース、12時間保温設定の電力量です。
- ・実際のご使用時の消費電力は、使用頻度、使用時間、お米の分量、コース、周囲の温度などによって変化しますので目安としてください。
- ・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回あたりの炊飯時に炊飯器本体外へ放出した水の質量です。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。
- この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY.