

型番 PHS-433M

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		平成 年 月 日	
お客様	ご住所	〒□□□□-□□□□	
	ご芳名	-----様	
販売店	ご住所	TEL () - ②	
	店 名		

ご販売店様 ※印欄は必ず記入してお渡しください。

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＞

- 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。
- 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。
- 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、ユアサプライムス株式会社にお問合せください。
- 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。
 - 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。
 - 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。
 - 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。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 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。
 - 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。

- 消耗品を交換する場合。
 - 故障の原因が本製品以外の他社製品にある場合。
- 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。
 - 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合せください。
※ 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 電話 (03)5695-1503
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合せください。
- 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。

V-100

YUASA PRIMUS

マイコン炊飯ジャー

型 番

PHS-433M

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）

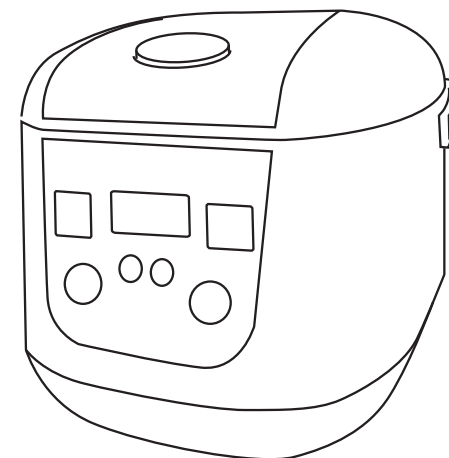
このたびはマイコン炊飯ジャーをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。ご使用前に、この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。とくに「安全上のご注意」（1～2ページ）はご使用前に必ずお読みいただき、正しく安全にお使いください。お読みになったあとは、保証書とともに大切に保管してください。

経年劣化によるご注意

長年使用しているマイコン炊飯ジャーは、火災等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時間等が異なるため、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	4～9
こんなときは	9
お手入れについて	10
修理を依頼される前に	11
アフターサービスについて	11
仕 様	12
保証書・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、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「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	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。

警告

 分解禁止	 製品に乗ったり、傾けたりしない。 ●ケガの原因になります。
	 取扱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やけど・ケガの原因になります。
 禁止	 定期的に電源プラグの清掃をしてください。 ●ほこりがたまっていると湿気による絶縁不良などを起こし火災の原因になります。
 禁止	 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。 ●ケガやヤケド、絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。
 禁止	 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。 ●やけどの原因になります。
 禁止	 定格15A以上のコンセントを単独で使う。 ●他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
 禁止	 水につけたり、水をかけたりしてぬらさない。 ●ショート・感電の原因になります。
 禁止	 水濡れ禁止

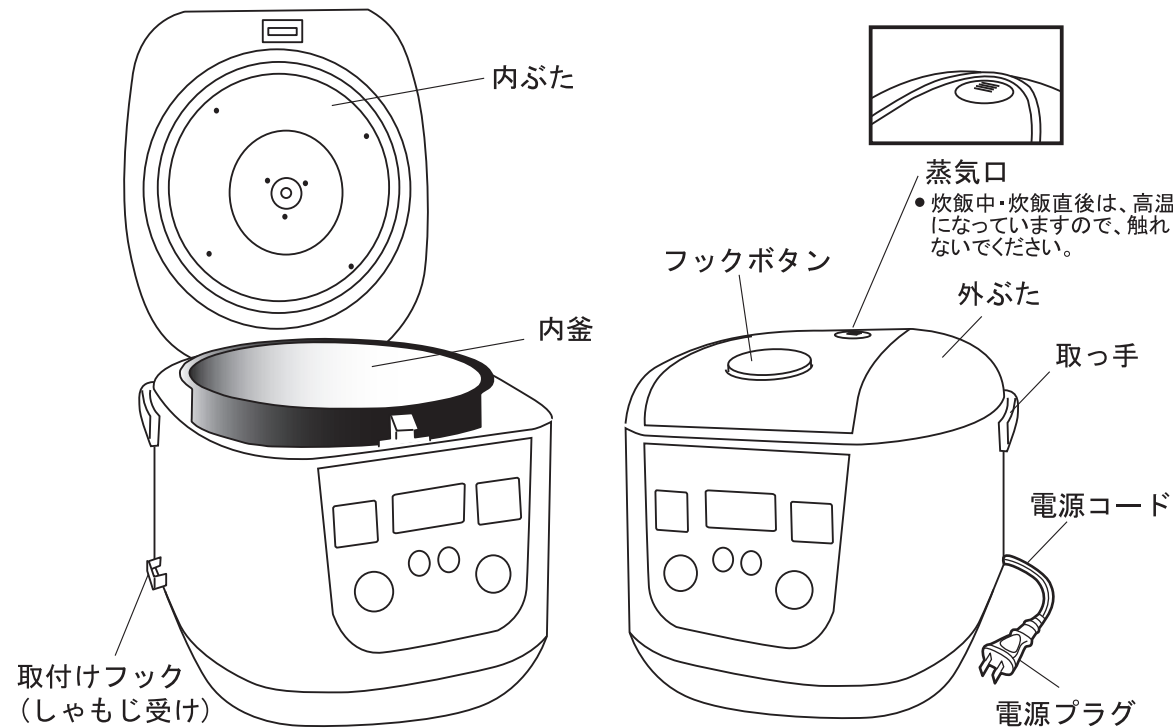
 お手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く。 ●ショート・感電の原因になります。	 炊飯中は絶対にふたを開けない。 ●やけどの原因になります。
 禁止	 禁止

注意

 禁止	 禁止
	
 禁止	 禁止
 禁止	 禁止
 禁止	
 禁止	 禁止
 禁止	 禁止
 禁止	 禁止
 禁止	 禁止

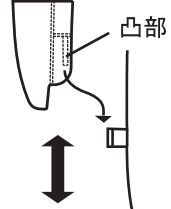
各部のなまえ

● 本体



しゃもじ受け

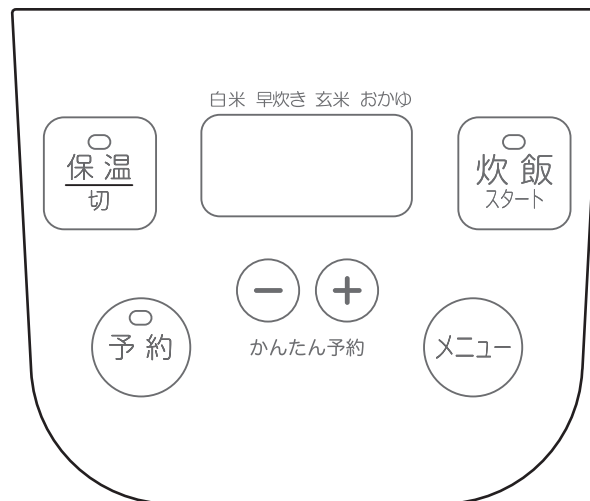
- 付けかた
本体に沿わせるように凸部を上からさし込みます。
- 外しかた
側面を強くつまんでから上方に引き上げます。



電源コード(コードリール)

- 電源プラグを引っばると電源コードが出ます。(赤色以上は引出さないでください。)
- コードをしまうときは、コードを少し引いてもどすと巻きもどります。

● 操作部



付属品



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る。
1カップで約180mL(1合)です。
(1回で炊ける分量は白米1~3.5合です)



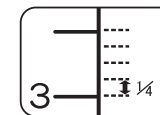
2 別の容器で洗米します。(本体に付属の内釜で洗米しないでください)

- たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水がきれいになるまで手早く洗う。
(洗米が不十分ですとにおい・変色・こげの原因 になります。)
- 無洗米は軽くすすいでください。

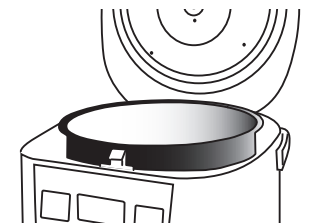
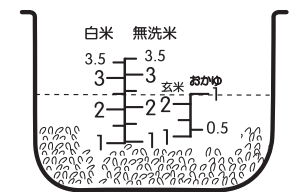
3 洗米したお米を内釜に入れ、平らな台の上で水加減を調節します。 (お米は平らになるようにならしてください)

- メニューに合った水位目盛で水加減をする。
水加減を間違えるとふきこぼれることがあります。
- お好みにより、水かげんを調節してください。
水かげんは、目盛の1/4 以内を目安にしてください。
水を多くしすぎるとふきこぼれることがあります。

例「3」カップの場合



例「2.5」カップの「白米」を炊く場合



4 外ぶたを確実に閉める。

- 蒸気口を必ず取り付けてください。
(付け忘れるとふきこぼれることがあります。)
- 外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。

⚠ 注意

- 内ぶた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。
- 本体内(ヒーター部など)についた米粒などの異物は取り除いてください。故障の原因になります。
- 内釜は傾きがないように正しく確実にセットしてください。



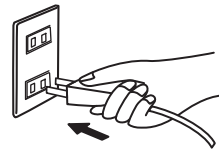
ごはんの炊きかた

炊飯コースの選択・保温・予約については、6～7ページをご参照ください。
停電などで電源が切れた場合は、全ての操作を最初からやり直してください。

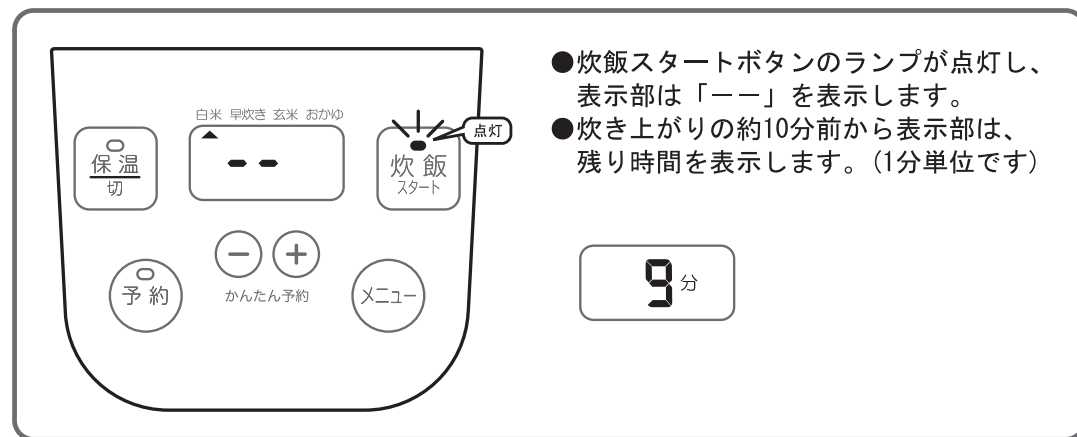
1 電源プラグを持って、電源コードを引き出します。
(赤色のライン以上は引き出さないでください)

電源プラグを家庭用コンセント(交流100V)
にしっかりと差し込みます。

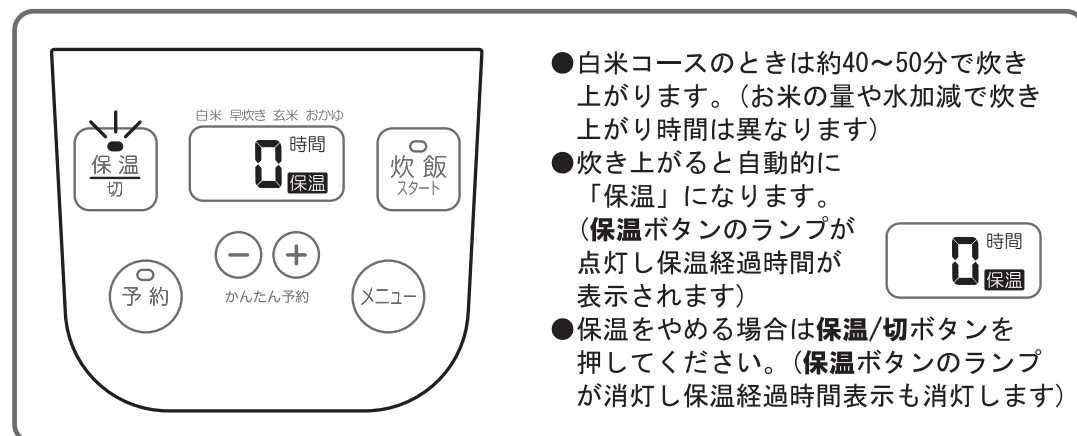
- ぬれた手で電源プラグを抜き差ししないでください。
感電の原因になります。



2 炊飯スタートボタンを押すと炊飯を開始します。
(使い始めのときは白米コースになっています。詳しくは 6 ページをご参照ください)



3 炊き上がったら付属のしゃもじでごはんをほぐします。
(そのまま保温する場合もいったんごはんをほぐすと、保温時生じる露も減ります)



- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、露が外などに流れ落ちた場合はふき取ってください。
- 高温部にはさわらないでください。
やけどの原因になります。

炊飯コース選択

メニューボタンを押して「▲」の表示をそれぞれのコースにセットします。

コース	内釜水位線	分量(カップ)	炊飯時間※
白 米	白 米	1～3.5	約40～50分
早炊き	白 米	1～3.5	約30～40分
玄 米	白 米	1～3.5	約70～90分
おかゆ	おかゆ	0.5～1	約50～65分

白米 早炊き 玄米 おかゆ



メニューボタンを押すごとに▲が
右側に移動します。

※炊飯時間は目安です。水の量によって若干異なります。

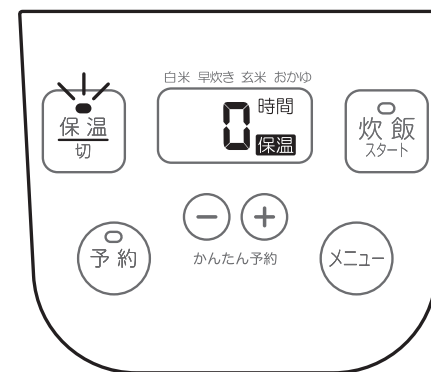
- おこわを炊くことはできません。

保温について

どのコースでも炊き上がると自動的に保温になります。

(すぐにごはんをほぐしてください)

おかゆを炊いたときは、できるだけ保温せずにお早めにお召し上がりください。
(のり状になる原因になります)



- 保温中は保温/切ボタンのランプが点灯し、保温経過時間(12時間まで)を表示します。
12時間を超えて保温しないでください。
12時間を超えると保温経過時間表示が「ー」となります。

- 保温をやめるときは保温/切ボタンを押してください。保温/切ボタンのランプが消灯し保温経過時間表示も消灯します。

長時間の保温はおすすめできません。にのりの原因になります。
また、保温後そのままの状態では保存しないでください。

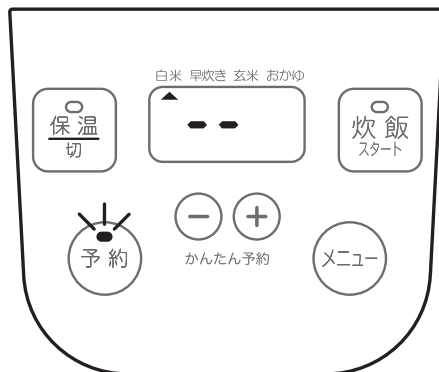


- しゃもじを入れたまま保温しないでください。
- 保温後に再保温しないでください。

炊き上がり予約について

予約炊飯を取り消す場合、操作をやり直す場合は**保温/切**ボタンを押します。

- ① メニューボタンを押して「▲」の表示をそれぞれのコースにセットします。



- 予約ボタンを押すと予約ボタンのランプが点滅し予約時間(炊き上がりまでの時間)が表示されます。



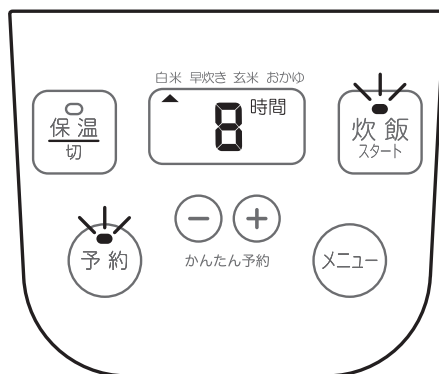
おかゆコースと玄米コースの予約時間は2時間からの設定になります。

- ② +-ボタンで予約時間を選択します。(15時間後までセットできます)



表示されている時間後に炊き上がります。(この場合は約8時間後に炊き上がり)

- ③ 炊飯スタートボタンを押すと予約炊飯を開始します。



- 炊飯スタートボタンのランプと予約ボタンのランプが点灯します。

炊飯スタートボタンの押し忘れにご注意ください。

炊き込みごはんなど、調味料や具材などを使用する場合、長時間の予約炊飯はおすすめできません。調味料のムラやにおいの原因になります。

内釜について

内側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。

- 内釜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。
- 内釜内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てしないでください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・漂白剤・たわしなどを使用しないでください。



内釜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、腐食した場合や気になることがある場合は、お買い上げの販売店または、弊社お客様ご相談窓口までお問い合わせください。

炊飯の例

- 五目炊き込みごはん(白米コース)

【材料2人分】

白米：	1カップ
ごぼう・こんにゃく・人参：	各10g
油揚げ：	1/2枚
鶏肉：	20g
醤油：	大さじ1
みりん：	小さじ1
塩・だしの素：	適量

- ①白米を洗米して30分以上水に浸す。
- ②醤油・みりん・塩・だしの素を合わせておく。
- ③ごぼうをさがきにして水に浸す。
- ④こんにゃくと人参をさっとゆで、細切りにする。
- ⑤油揚げに熱湯をまわしかけ油抜きしてから短冊切りにする。
- ⑥鶏肉を細切りにする。
- ⑦内釜に水を切った①の白米を入れ②で合わせた調味料を加え「白米」の目盛1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」モードを選び炊飯ボタンを押す。
- ⑨炊き上がったら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(玄米コース)

【材料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
青しそ：	1枚

- ①玄米を洗米して一晩水に浸す。
- ②内釜に水を切った①の玄米を入れて「白米」の目盛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「玄米」モードを選び炊飯ボタンを押す。
- ④梅干は種を取って潰し、青しそは細切りにしておく。
- ⑤炊き上がったら梅干・白いりゴマを混ぜ合わせて茶碗に盛り、上に青しそを散らす。

●中華粥(おかゆコース)

【材料 2 人分】

白米： 1/2カップ
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
青ネギ： 適量

- ①白米を洗米して30分以上水に浸す。
- ②鶏肉は一口大に切り、生姜はすりおろす
(チューブ生姜で代用可)、青ねぎは小口切りにする。
- ③内釜に水を切った①の白米を入れて「おかゆ」の
目盛0.5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」モードを選び
炊飯ボタンを押す。
- ⑤炊き上がったらかき混ぜ茶碗に盛り、青ねぎを散
らす。

こんなときは

●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 べたべたしている	●水の分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 ばさついている	●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？ ●お米が多くないですか？ ●洗米が不十分ではありませんか？ ●保温時間が長くないですか？ ●早炊きコースにすると炊き上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？(予約炊飯のときは水加減を少なめにしてください)
こげる	●洗米・精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？ ●内釜や釜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	●洗米・精米が不十分ではありませんか？ ●炊き込みごはんなど調味料を入れて炊くとおいが残ることがあります。 ●炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？ ●12時間以上保温していませんか？

お手入れについて



警告

お手入れの際は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。
感電やケガの原因になります。



注意

- 本体が十分に冷めてからお手入れしてください。
- 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・たわしなどを使用しないでください。

本体のお手入れ

- やわらかい布で汚れをふき取ってください。
(水分が残らないようから拭きしてください)

内釜のお手入れ

- 台所用洗剤(中性洗剤)で洗ってください。
- 調味料を使用した場合はすぐに洗ってください。
内釜ににおいが残る原因になります。においによ
っては洗っても落ちにくい場合があります。
- スプーンや食器類を中に入れないでください。
内釜を傷つける原因になります。

内釜のフッ素被膜は使用により消耗します。

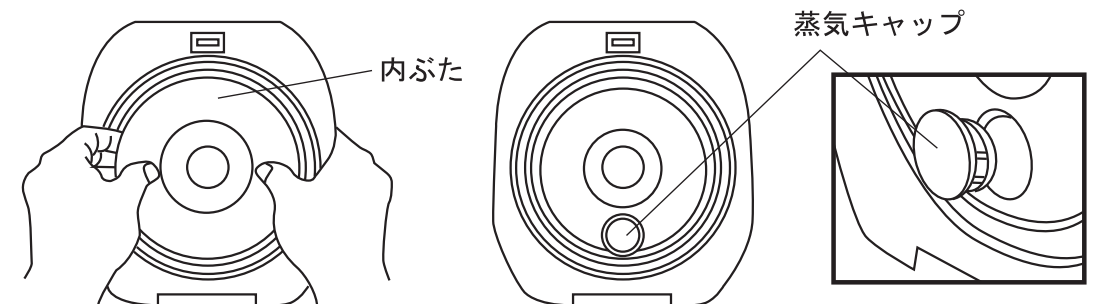
ご使用にともない消耗し、はがれることが
あります。人体には無害で炊飯や保温性能
も問題ありません。変形・腐食した場合や
気になることがある場合は、お買い上げの
販売店または弊社お客様ご相談窓口までお
問い合わせください。

しゃもじ・軽量カップ

- 台所用洗剤(中性洗剤)で洗ってください。

内ぶた・蒸気キャップ

- 内ぶたを取り外して、蒸気キャップを取り外し、台所用洗剤(中性洗剤)で洗ってください。



においが気になるときは

- ①内釜、内ぶたをセットし、内釜に熱湯を7~8分目入れて、2~3時間保温してください。
 - ②内釜、内ぶたを台所用洗剤(中性洗剤)で洗ったあと、十分に水洗いをしてください。
 - ③風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させてください。
- ※熱湯を使用しますのでやけどには十分注意してください。

修理を依頼される前に

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	こう処置してください
炊飯を開始しない	電源プラグをコンセントに差し込みましたか？	電源プラグをコンセントに差し込んでください。 (5ページ)
予約した時間に炊き上がらない	予約設定後に炊飯スタートボタンを押しましたか？	予約ボタンを押して、＋ボタンで炊き上がり時間をセットしたら炊飯スタートボタンを押してください。 (7ページ)
保温できない	保温/切ボタンのランプは点灯していますか？	保温/切ボタンを押すたびに「保温」と「保温切」が切り替わります。保温中のときは保温/切ボタンが点灯します。(6ページ)
テレビ・ラジオに雑音が入る	テレビ・ラジオの近くに設置していませんか？	テレビ・ラジオから目安として、3 m以上離してください。

上記の処置をしても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)

- 1. 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上、内容をよくお読みになり大切に保管してください。
- 2. 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。
- 3. 保証期間後の修理を依頼されるとき。**
お買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。
- 4. マイコン炊飯ジャー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。
- 5. 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申し上げます。通販、ネットショップでご購入の場合も同様をお願い申し上げます。**
- 6. 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。**
- 7. 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。

仕 様

型 番	PHS-433M
定 格 電 圧	AC100V
定 格 周 波 数	50/60Hz
定格消費電力	430W
外 形 寸 法	W242xD285xH210mm
質 量	2.95kg
電源コード長	約1.0m
最 大 炊 飯 量	0.65L (3.5合)
区 分 名	E
蒸 発 水 量	43g
年間消費電力	54.98kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力	119.25Wh
1時間あたりの保温時消費電力	19.0Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力	0.95Wh
1時間あたりの待機時消費電力	0.80Wh

【注記】

- ・1回あたりの炊飯時消費電力量は白米コースの電力量です。
- ・1時間あたりの保温時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量は、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.

愛情点検



★長年ご使用の『マイコン炊飯ジャー』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
- コードを動かすと、通電したり、しなかったりする。
- 異常な音や焦げくさい臭いがする
- 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販売店に点検をご相談ください。

MEMO

[illegible]

MEMO

[illegible]