

# 取扱説明書

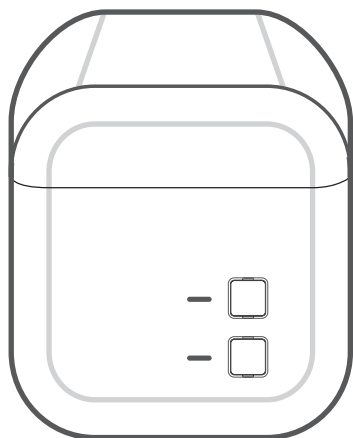
RICE COOKER

## ライスクッカー

品番

### ARC-220

- この度はお買い上げ頂きまして、誠にありがとうございます。
- この取扱説明書をよく読み、ご理解した上でご使用ください。
- 取扱説明書及び、保証書は大切に保管してください。
- ご使用前に「安全上のご注意」を必ずお読みください。



●イラストと実際の商品は多少異なる場合があります。

### 保証書付

この取扱説明書（裏表紙）には保証書がついています。必ず捺印をお受けください。

安全上のご注意	01-02
各部のなまえ	03
使用上のお願い	04
正しい使い方	05-06
簡単レシピ	07
お手入れのしかた	08
故障かな?と思ったら・製品仕様	09
アフターサービス	10
保証書	裏表紙

この製品は日本国内でのみご使用になれます。


This appliance is designed for domestic use in Japan only and can not be used in any other country.


# 安全上のご注意

必ずお守りください!

ご使用になる前に「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。

以下の注意事項は、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。また、注意事項は危険や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った使い方、取扱をすることにより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、必ずお守りください。

 **警告** この表示を無視して誤った取扱いをすると、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を示しています。

 **注意** この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が損害を負うことが想定されるか、物的損害の発生が想定される危害・損害の程度を示しています。

図記号の例



記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍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。

## 警告

- 修理技術者以外は、絶対に分解したり、改造、修理したりしないでください。  
火災・感電・ケガの原因となります。修理はお買い上げの販売店またはアフターサービスまでご連絡ください。
- コードや電源プラグが傷んでいたり、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・発火の原因となります。
- 電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、たばねたり、ねじったり、重い物を載せたり、挟み込んだりしないでください。  
電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
- 交流100V以外では使用しないでください。  
異常発熱して、火災の原因となります。
- 他の器具とコンセントを併用して使用しないでください。  
他の器具とたこ足配線で併用すると、分岐コンセント部が異常発熱し、火災の原因となります。
- 電源プラグ・差し込みプラグにピンやゴミを付着させないでください。  
感電・ショート・発火の原因となります。
- 内釜には、適正容量以上の水を入れしないでください。  
ヤケド・感電・火災の原因となります。
- 子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところでは使用しないでください。  
ヤケド・感電・ケガのおそれがあります。
- 本体に水をかけないでください。水のかかる恐れのある場所では使用しないでください。  
漏電して感電やショートなどの原因となります。



禁止



プラグを抜く

- お手入れするときや、長時間使用しない場合は必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。また、ぬれた手で抜き差ししないでください。  
感電・ショート・ケガの原因となります。

## ⚠ 注意



禁止

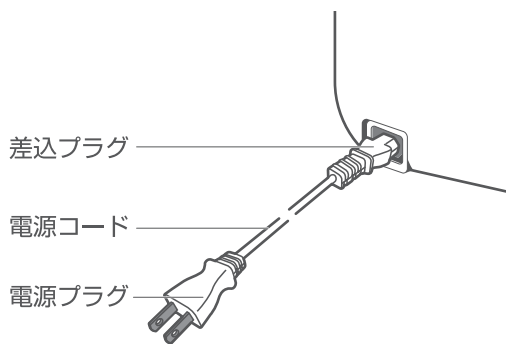
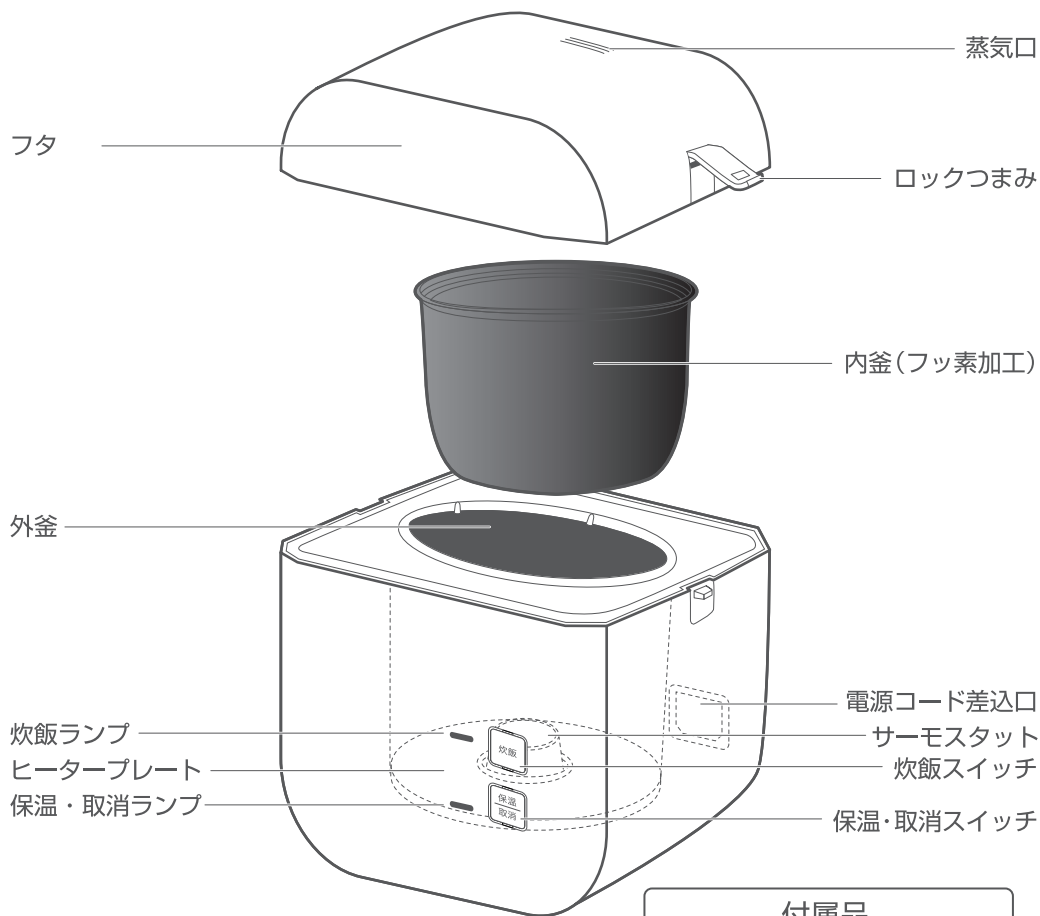
- ベンジン、シンナーで拭いたり、殺虫剤をかけないでください。  
感電、引火のおそれがあります。
- 水平でない場所や不安定な場所に置かないでください。  
故障や事故、ケガの原因になります。
- 蒸気口に手を触れたり、近づけたりしないでください。  
ヤケドの原因になります。特に幼児に触れさせないでください。
- ガスコンロやストーブ等の熱源の側で使用しないでください。  
熱により本体が損傷する原因になります。
- 空炊きをしないでください。  
故障の原因になります。
- お手入れは本体内部や内釜が冷えてからおこなってください。  
ヒータープレートや内釜等の高温部に触れると、ヤケドをするおそれがあります。
- 使用中や使用後しばらくは高温部にふれないでください。  
ヒータープレートや内釜等が高温になっているのでヤケドするおそれがあります。
- カーテン等の可燃物の近くで使用しないでください。  
火災の原因になります。
- ヒータープレートに衝撃を与えないでください。  
万一ひびが入ったり、割れた場合、そのまま使うと、過熱や異常動作、感電の原因になります。
- 炊飯中は絶対にふたを開けないでください。「蒸らし」後ふたを開ける時は、高温部に手を触れないでください。  
ヤケドの恐れがあります。
- 専用の内釜以外は使用しないでください。  
故障や異常操作の原因になります。
- 壁や家具の近くで使用しないでください。  
本体の熱によって壁面や天井面、家具等を傷め、変色・変形の原因になります。
- 炊飯器以外の用途には使用しないでください。  
本体や物の変形・変質し、火災の原因になります。
- 本体の上に物を載せたり、本体の下のすきまに物を入れしないでください。  
本体や物の変形・変質や、火災の原因になります。
- 缶詰や瓶詰めなどを直接加熱しないでください。  
破裂したり赤熱してヤケドやケガの原因になります。
- ヒータープレートの上で直接加熱しないでください。  
発火や異常作動の原因になります。



プラグを抜く

- 電源プラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端のプラグを持って引き抜いてください。電源プラグのホコリなどは定期的に取り除いてください。  
感電やショートして発火する原因になります。

# 各部のなまえ

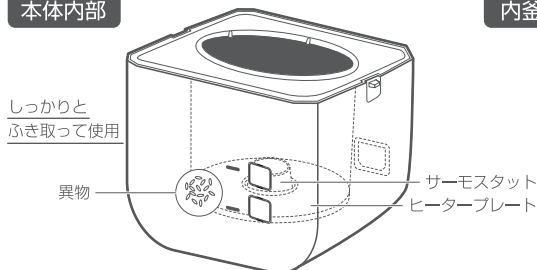


# 使用上のお願い

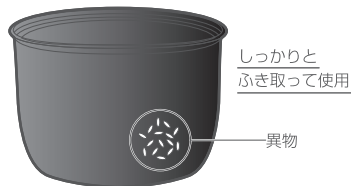
- ごはん粒などの異物を付着させたまま使用しないでください。

※サーモスタット等の装置が誤作動を起こし、故障の原因になります。

## 本体内部



## 内釜



- この製品は100V 50/60Hzのみ使用可能です。海外や異なる電圧では使用しないでください。

※故障の原因になります。

- 製品を置く際は、炊飯中に倒れないよう、安定の良い場所を選んで設置してください。

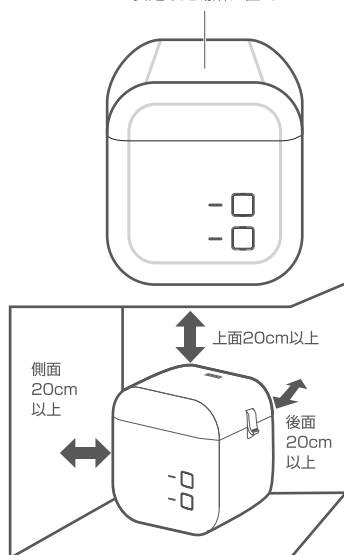
※万一本体が転倒したら、ヤケド・けが・故障の原因になります。

- 本体は、壁や天面、コーナーから最低でも20cm以上離して設置してください。

※近すぎると、棚などの家具が湿気で変形、変色したり、カビが生えたり、熱がこもって火災の原因になります。

- 本品は電源コードをつなげることにより電源が入り、スタンバイ状態になります。使用時以外はコードをコンセントから抜いて下さい。

安定した場所に置く



## お知らせ

### ■内釜のフッ素皮膜について

- 設置時や使用時に、内釜たとの接触部のフッ素皮膜が磨耗したりすることがありますが、食品衛生上、または性能上には問題ありません。



# 正しい使いかた

## 1 準備

①付属の計量カップでお米の分量を量ります。

※計量カップすり切り1杯で1合、2分の1の目盛りで0.5合です。1.5合炊く場合、1合と0.5合を組み合わせてください。2合まで炊飯できます。

②計量カップのお米をボウルに入れ、研ぎ・洗いをします。

※内鍋の中で研ぎはしないでください。内釜内面のフッ素樹脂塗装が摩耗して擦り減ったり変形したりします。

③研ぎ終わったら水を切って内釜に移し、0.5・1・1.5・2合の内側の目盛りに合わせて水を入れてください。

④内釜内のお米を平らにならしてください。

水量目安の目盛り



計量カップすり切り1杯=1合



●お米の量に対する水の量は必ずお守りください。

## 2 本体に内釜をセットする

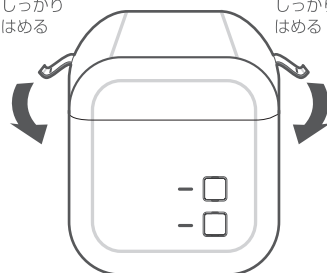
①内釜の外面やふちについた水、米粒をふき取ってください。

※ヒータープレートが異常を起こす可能性があります。

②ふたをのせてしっかりとめ込んでから、左右のロックつまみで固定してください。

※ふたの左横に、下記のシールが貼ってあります。前面と後側を確かめて取り付けてください。

カチッと  
しっかり  
はめる



カチッと  
しっかり  
はめる

◀FR 前面 | 後側 RR▶

おいしく炊きあげるには・・・

30分程水に浸した状態でつけ置きしてから炊飯をおこなうとおいしく炊き上がります。

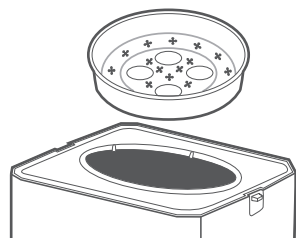
※直炊きより炊きあがりかぶっくらしめます。

※長時間つけ置きする場合は、内釜を本体から出しておくか、電源コードを抜いてください。

### ■あたためトレイの使いかたと注意

①冷めたおかず等をトレイに入れ、炊飯が終わって保温状態になったらトレイを内釜の上にセットします。

②米を蒸らしながら釜内の余熱で温まるのを待ちます。



注意

●トレイを設置して炊飯を行わないでください。

炊飯時に出る多量の水分が本体内の電子部に進入し、ショートする可能性があります。

●トレイを温める場合、炊飯後の蒸気の水分がトレイのフタにたまる場合がありますので、十分にご注意ください。

手などに触れてヤケドしないよう気をつけながら水分を流し等に捨ててください。

# 正しい使いかた（つづき）

## 3 炊飯スイッチを入れる

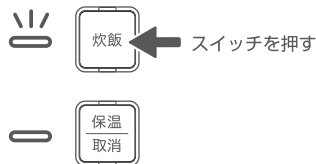
① 差込プラグを本体に差し込みます

※このとき炊飯ランプと保温ランプが交互に点滅し、スタンバイ状態になります。

② コンセントに電源プラグをしっかりと差し込みます。

※100V 50/60Hzのみ使用可能です。

③ 炊飯スイッチを押すと炊飯ランプが点灯し、炊飯が始まります。



### ■スイッチの操作について

#### 炊飯の場合

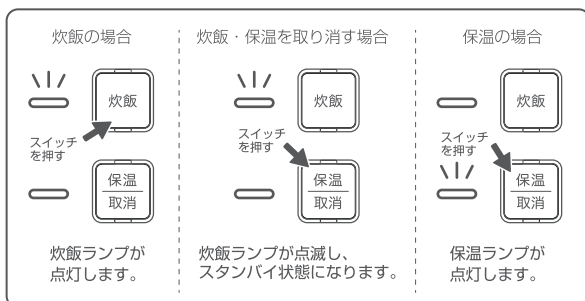
炊飯スイッチを押す（ランプが点灯）

※炊飯が終わると、自動的に保温状態になります。

#### 保温、または炊飯を中止する場合

保温・取消スイッチを押す

炊飯ランプが点滅し、スタンバイ状態になります。



## 4 炊き上がり

① 炊き上がると炊飯スイッチが切れて、保温に切り替わります。

※このとき炊飯ランプが消え、保温ランプが点灯します。

② 蒸らしのため10分～15分程おいてからフタを開け、ごはん全体をよくほぐします。

※フタ等についた水分が家具等に落ちないようにゆっくり開けてください。

③ 保温時間は1～2時間を目安にご使用ください。

※2時間を超えると、内鍋内のご飯上面部分が乾き、かたくなりますので、目安時間になったらスタンバイ状態にするか、電源プラグをコンセントから抜き、保温を終わらせてください。

### 【炊飯時間の目安】

お米の量	炊飯時間
0.5合	20分前後
1.0合	25分前後
1.5合	30分前後
2合	35分前後

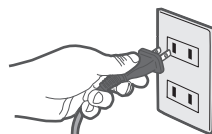
## ⚠ 注意

- ご使用中はフタの蒸気口から熱い蒸気が出ます。蒸気口に手をかざしたり、触れたりしないでください。
- 空だきしないでください。故障の原因になります。
- 内釜の外底面に水気が残っていると、ヒータープレート面が異常を起こす可能性がありますので十分に注意ください。
- お米・水の量によって蒸気口から熱い煮汁が噴き出すことがありますのでご注意ください。

## 5 ご使用后

① 使用後は電源プラグをコンセントから抜いてください。

※入ったままの場合は、スタンバイ状態になり、炊飯・保温 / 取消ランプが交互に点滅しています。



② 本体が冷めてから「お手入れについて」(8ページ)にしたがってお手入れしてください。

※使用してからすぐにお手入れをすると、ヤケドをする恐れがあるため、必ず冷めてからおこなってください。

# 簡単レシピ

## 十六穀米をつくる

### 材料

白米・・・・・・・・・・ 1合  
十六穀米・・・・・・・・ 30g

時間をかけず、手軽に食物繊維がとれるのでとてもヘルシーです。  
雑穀米はダイエットも無理なく健康的におこなえます。

### - 調理手順 -

- ①白米1合(水180ml)を内鍋に入れます。
- ②さらに十六穀米30g(水60ml)を内に足します。
- ③炊飯スイッチを入れ、20~30分で炊きあがります。
- ④炊きあがったあと十分蒸らせば完成です。

## ピラフをつくる

### 材料

白米・・・・・・・・・・ 1合  
ピーマン・・・・・・・・ 4/1個  
にんじん・・・・・・・・ 10g  
ベーコン・・・・・・・・ 50g  
しめじ・・・・・・・・ 2/1株  
バター・・・・・・・・・・ 20g  
コンソメスープの素・・ 半個  
塩・・・・・・・・・・ 少々  
こしょう・・・・・・・・ 少々

あっという間に旨みたっぷりのおいしいピラフが作れます。  
炊飯器の調理は油っぽくなく、冷めてからでもおいしくいただけます。

### - 調理手順 -

- ①白米1合を洗い、水に浸しておきます。
  - ②ピーマン、にんじん、ベーコンを細かく切り、しめじは1片にばらします。
  - ③フライパンに②の具材とバター半分、塩、こしょうを少々入れ、中火で炒めます。
  - ④その後、水に浸していた白米をざるに上げ、しっかり水を切って具材と一緒に炒めます。
  - ⑤コンソメスープの素半分を水180mlに入れ、固形が見えなくなるまで溶かします。
  - ⑥炒めた具材とコンソメを溶かした水、塩こしょうを少々を内釜に入れ、炊飯を開始します。
  - ⑦20~30分ぐらいして炊きあがったら、さらに残りのバターを入れ、軽くかきまぜます。
  - ⑧最後にお好みでみじん切りにしたパセリを振りかけて完成です。
- ※具材や調味料を変えれば、バリエア、カレーピラフなども楽しめます。

## 赤飯をつくる

### 材料

もち米・・・・・・・・・・ 1合  
あずき・・・・・・・・・・ 60g  
塩・・・・・・・・・・ ひとつまみ  
黒ごま・・・・・・・・・・ お好み

朝思い立ってもすぐでき、手間を省いてもおいしくできます。  
急なお祝い事にも対応でき、とても便利です。

### - 調理手順 -

- ①もち米を軽く洗って、1時間程度水に浸しておきます。
- ②あずきを軽く水洗いし、その後30分程度水に浸します。
- ③30分経過したら、あずきを浸した水ごと鍋に移してゆでます。
- ④ある程度ゆでると、あく抜きのため、一度ゆで汁を捨て、さらに1カップ程度水を入れ、15分程度煮詰めます。
- ⑤ゆで終わると、浸したもち米をざるに上げて水を切り、内釜に入れます。
- ⑥次にあずきのゆで汁を内鍋にもち米すれすれぐらいまで入れます。
- ⑦さらにあずきを内釜にいれ、塩をひとつまみ入れたら、炊飯のスイッチを入れます。
- ⑧炊き終わったら、あずきが崩れないように混ぜ、お好みで黒ごま等を振って完成です。

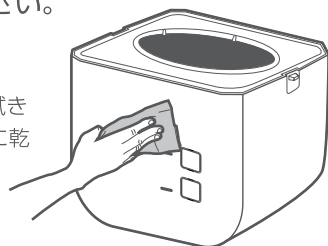


# お手入れのしかた

ご使用ごとに必ず下記にならってお手入れしてください。

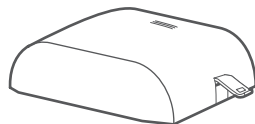
## 本体・ヒータープレート・内枠のお手入れ

- 布巾などに薄めた食器用洗剤を含ませ、よく絞ってから汚れを拭きます。その後同じように固く絞った布巾などで水拭きし、最後に乾いた布で付着した水分を拭き取ってください。



## フタのお手入れ

- 食器用洗剤を付けたスポンジで洗ってください。(丸洗いできます。)
- 蒸気口からの吹き出し汚れもスポンジ等でこすり、しっかりと落としてください。
- 最後は水ですすぎ、水分を乾いた布等で拭き取ってください。



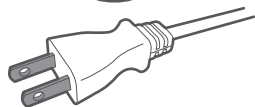
## 内釜・しゃもじ・計量カップ・おかずトレイのお手入れ

- 内釜のフッ素加工皮膜や計量カップを傷つけないような柔らかいスポンジに食器用洗剤を付け、こびりつきを落としてください。
- 水ですすぎ、洗剤を流した後、必ず水分をしっかりと拭き取ってください。
- シンク等で洗う際、内鍋の上に重たいものを置かないでください。また、強く握らないでください。変形する恐れがあります。
- たわし類では絶対に洗わないでください。傷がついたり変形する恐れがあります。



## 電源コード・電源プラグのお手入れ

- 乾いた布で汚れやホコリを拭き取ってください。



## ⚠ 注意

- ・ 本体、ヒータープレート等が冷めてからおこなってください。
- ・ 本体の丸洗いは絶対にしないでください。
- ・ 洗剤は必ず台所用合成洗剤(食器用、調理器具用)を使用してください。
- ・ 磨き粉、金属タワシ、漂白剤、シンナー、ベンジン、スプレー式クリーナー類で拭かないでください。傷がついたり変色、変形等の原因になります。
- ・ 本体、フタは食器洗い機や食器乾燥機には使用しないでください。部品の変形の原因になります。
- ・ 熱湯を使用しないでください。変形や割れの原因になります。

# 故障かな?と思ったら...

「故障かな?」と思ったときは、次の内容をお調べください。

状態	点検	処 理
通電しない。 (ランプが点灯しない)	電源プラグがコンセントに確実に差し込まれていますか?	電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。
	本体側の差込プラグがゆるんでいませんか?	本体に差込プラグを確実に差し込んでください。
フタがしっかりと閉まらない	フタと本体のかみ合わせはあっていますか?	かみ合っていることを確認してください。
ごはんに焦げ付きができる。	蒸気口がふさがっているか、またはつまりが発生していませんか?	蒸気口をきれいに水洗いしてください。
ごはんの上面部分が乾いて固くなる	保温状態で2時間以上経過していませんか?	保温時間は1~2時間が目安ですので、早めにお召し上がりください。
吹きこぼれがおこる	水を入れすぎたり、2合以上の炊飯を行っていませんか?	お米の量に対しての水量を間違えることなく、炊飯量は最大2合までをお守りください。

- 修理を依頼される際は、上記内容をご確認していただいてからご連絡ください。
- 上記内容を理解したうえで直らない、またはそれ以外の不具合がおこった場合は、アフターサービス(10ページを参照)までご連絡ください。
- 安全に長くご愛用していただくために、日頃から点検をおこなってください。

## 製品仕様

品番	ARC-220	総重量	(約)1.5kg
品名	ライスクッカー	コード長さ	(約)1.3m
電源	AC100V 50/60Hz	米容量	(約)90~360ml(0.5~2合)
消費電力	300W	材質	本体:耐熱PP 内鍋:アルミニウム合金(フッ素加工)
温度ヒューズ	172℃	付属品	あたたためトレイ・計量カップ しゃもじ・電源コード
外形寸法	(約)W170×D170×H185(mm)		

- 電気代は1回の炊飯に付き、約2.5円です。(使用時間30分で算出)
- この商品は、日本国内用に設計・販売しています。電源電圧や周波数の異なる国では、使用できません。海外での修理や部品販売などのアフターサービスも対象外となりますので、ご了承ください。

# アフターサービス

アフターサービスについてご不明の場合には、お買上げの販売店、または弊社までお問い合わせください。

## 1.修理を依頼される時

- \*保証期間中は、商品に保証書を添えてお買上げ販売店にご持参、または弊社にご連絡ください。保証書の記載内容により無料修理致します。
- \*保証期間が過ぎている時は、弊社にご連絡、ご相談ください。
- \*保証書に所定の記入や販売店の印章がなき場合、または語句を書き替えられた場合は、無料修理を保証することはできませんのでご注意ください。

## 2.補修用性能部品の保有期間

- \*この製品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。

## 3.保証書について

- \*保証書は必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめの上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- \*保証期間はお買上げ日から1年間です。

## 点検・修理・ご相談・お問い合わせ先

ご連絡していただきたい内容 ●製品名 ●品番 ●お買上げ日 ●販売店 ●故障の状況を具体的に

修理に関するお問い合わせ  
アフターサービス等



0120-350352

営業時間：（平日）月曜日～金曜日 ※祝祭日を除く ※混雑時には繋がりにくい場合があります。つながらない場合は下記番号におかけください。  
午前10：00～11：30 午後 1：00～ 5：00 予備回線：TEL.0587-38-5320

部品購入ご希望の方はこちらにアクセス ▶▶▶ <http://www.apix-direct.jp/>  
アピックスインターナショナルダイレクトショップ

## 廃棄について

廃棄処分をされる場合はお住まいの各自治体の定めた指示に従い、処分してください。  
地球環境保護のため、不法投棄は絶対にしないでください。