

s!mplus

シンプラス マイコン式4合炊き 糖質オフ炊飯器

SP-Ocmc4-WH
SP-Ocmc4-BK

取扱説明書



本製品は一般家庭用です
日本国内専用 USE IN JAPAN ONLY

この度は本製品をお買い上げいただ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お読みの上、正しくご使用ください。

特に『安全のご注意』は、ご使用前に必ずお読みいただき、安全にご使用ください。

本製品は一般家庭用です。業務用などにご使用にならないでください。

保証書は本書裏表紙についています。必ずご記入をお願いいたします。

※本書ではSP-Ocmc4-WHのイメージ／イラストを使い説明をしていますが、
機能、使用方法はSP-Ocmc4-BKも同様です。



目次

目次	02
安全上のご注意	03-05
各部の名称	06
付属品	06
ごはんを炊く準備	07-08
使いかた	09-13
予約炊飯のしかた	14
お手入れのしかた	15-16
故障かな？と思ったら	17
製品仕様	17
アフターサービスについて	18
保証書	裏表紙

安全上のご注意

- ご使用の前にこの「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくご使用ください。
- お読みになったあとはいつでも見られるところに大切に保管してください。

■図記号の例



注意(警告を含む)を促す内容があることを告げるものです。

禁止(してはいけない事)を示します。

行為を強制(必ずする事)したり指示する内容を告げるものです。



警 告 使用者が死亡または重症を負うことが想定される事を示します。



●分解・修理禁止

- ・絶対に分解したり修理、改造はおこなわないでください。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弊社お客様サポートセンターにご相談ください。



●本体に水や油を付けたり、水をかけたりしない

- ・ショート・感電の原因になります。丸洗いもしないでください。



●濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

- ・感電やけがの原因になります。

●異常等があるときは使わない

- ・異常、故障時には直ちに使用を中止して電源プラグを抜いてください。
- ・異常のまま運転を続けると火災・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弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

[異常・故障例]

- 使用中、電源プラグやコード・本体が異常に熱くなる。
- 煙が出たりこげくさい臭いがする。 ○本体や外釜、内釜が変形している。
- 本体の一部が割れたり、ゆるみ・がたつきがある。



●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

- ・感電・ショート・発火の原因になります。

●ソケットの差込口に水をかけたり汚さない

- ・感電やショートの原因になります。

●電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したり、熱器具に近付けたりしない

- ・火災や感電の原因になります。
- ・傷んだプラグやコードは、絶対に交換、分解、修理、改造をしないでください。
- ・プラグやコードが破損したときは直ちに使用を中止し、弊社お客様サポートセンターにお問い合わせください。

●電源プラグは根元まで確実に差し込み、傷んだプラグ、ゆるんだコンセントは使わない

- ・火災や感電の原因になります。

●電源は交流100Vで使用し、コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない

- ・延長コードやたこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。

●定期的に電源プラグのほこりをふき取る。電源プラグにピンやゴミを付着させない

- ・感電やけがの原因になります。電源プラグのお手入れは、乾いた布でふいてください。

安全上のご注意



プラグを抜く

- 使用時以外やお手入れの際は、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や漏電火災の原因になります。

- 電源プラグ（ソケット）を抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグ（ソケット）を持って引き抜く

・感電・ショート・発火の原因になります。



危険

- 電源プラグ（ソケット）は根元まで確実に差し込む
・感電・ショート・発火の原因になります。

- 使用中や使用後しばらくは、蒸気口に手や顔を近付けない
・やけどの原因になります。特に乳幼児に触らせないようにしてください。

- すき間からピンや針金など、異物を入れない
・感電や異常動作して、けがの原因になります。

- 炊飯中は絶対にふたを開けたり移動しない
・やけどの原因になります。

- 不安定な場所や、熱に弱いテーブルなどで使わない
・じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上でも使わないでください。熱で変形・変色や火災の原因になります。

- 取扱説明書に記載以外の用途には使わない
・やけどやけが、思わぬ事故の原因になります。

- ポリ袋などに食材を入れて加熱しない
・やけどやけが、思わぬ事故の原因になります。

- 包装用ポリ袋はお子様の手の届かない場所に保管する
・誤って顔にかぶつたり、巻き付いたりして窒息し、死亡の原因になります。

- 子供だけで使用したり、幼児の手の届く所で使わない
・感電やけが、やけどの原因になります。

- カーテンや新聞紙などの熱に弱いもの、燃えやすいものが周辺にある場所では使用しない
・発火・火災の原因になります。

- フローリング、畳、じゅうたんや熱に弱い敷物（テーブルクロスなど）の上で使用しない
・床面や敷物が熱で変色・変質したり、発火・火災の原因になります。



禁止



△ 注意 使用者が傷害を負う、または物的損害の発生が想定される事を示します。

- 水や蒸気のかかる所や、火気の近くでは使用しない
・感電や漏電、火災の原因になります。

- 直射日光のあたる場所で使用しない
・故障・変形・変色の原因になります。

- 湿気・ほこりの多い場所では使用しない
・火災・感電の原因になります。

- 壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使わない
・熱や蒸気で変形・変色、火災の原因になります。

収納棚などで使用する場合は、中に蒸気がこもらないように注意してください。

※壁や家具から30cm以上離してください。キッチン用収納棚などで使うときは蒸気がこもらないように注意してください。



禁止

安全上のご注意

●専用の内釜、外釜以外は使用しない

・故障や発火、加熱、異常動作の原因になります。

●専用の電源コード以外は使用しない ●専用コードを他の機器に使用しない

・故障や発火、過熱、異常動作の原因になります。

●電気製品やコンセントに差した電源プラグに蒸気をあてない

・感電・ショート・発火の原因になります。特に収納棚をお使いの場合はご注意ください。

●使用中や使用直後は、本体（蒸気口）にふきんなどをかけない

・本体やふたの変形・変色・故障の原因になります。

●持ち運ぶときは両側の本体底部を持ち、開閉ボタンに触れない

・ふたが開いてけがややけどの原因になります。

●空炊きはしない

・やけど・故障の原因になります。

●ふたを開けるときは、蒸気や熱い水滴に注意する

・やけどの原因になります。

●外釜のふちや外側にご飯つぶ・異物・汚れ・水気などが付いたまま使用しない

・ご飯がうまく炊けなかったり、蒸気もれやふきこぼれをしたり、故障の原因になります。

●ご飯などが残ったままの状態で放置しない

・フッ素加工がはがれ、外釜が腐食したり、においの原因になります。

●強い衝撃を与えない

・本体に強い衝撃を与えると、破損・故障・感電の原因になります。

また、外釜はフッ素加工が施されており、フッ素加工がはがれる原因になります。

●本製品は一般家庭用です。絶対に業務用に使用しない

・本製品に無理な負担がかかり、火災や故障・事故の原因になります。

●外釜に金属製のしゃもじやヘラを使用したり、みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗つたり、こすつたりしない

・フッ素加工が傷つき、腐食の原因になります。必ず付属品のしゃもじを使用してください。

●掃除用、整髪用、殺虫剤などのスプレーを吹き付けない

・変質・破損などによりけがや事故の原因になります。

●お手入れの際は、必ず電源プラグを抜き、本体が冷えてから行う

・やけどの原因になります。

●外釜を取り出すときは、必ず「選択/取消」スイッチを押す

・炊飯や保温中に外釜を取り出しても、電源は「切」にならないため、やけどや故障の原因になります。

●お粥は、必ず「お粥」メニューを選択して炊く

・お粥は水が多いため、ふきこぼれ・やけど・故障の原因になります。

●使用後は必ず毎回お手入れをする

・汚れたまま使用すると、ご飯がうまく炊けなかったり、故障の原因になります。

※お手入れにはシンナー・ベンジン・みがき粉・たわし・化学ぞうきん類は使用しないでください。

製品の変質や劣化による故障や破損、けがや事故の原因になる場合があります。

※お手入れはぬるま湯か台所用中性洗剤などを使用してください。

※洗剤の種類によっては、台所用中性洗剤でもプラスチック（樹脂）に使用できないものがありますので、洗剤の注意書きをよくご確認のうえご使用ください。

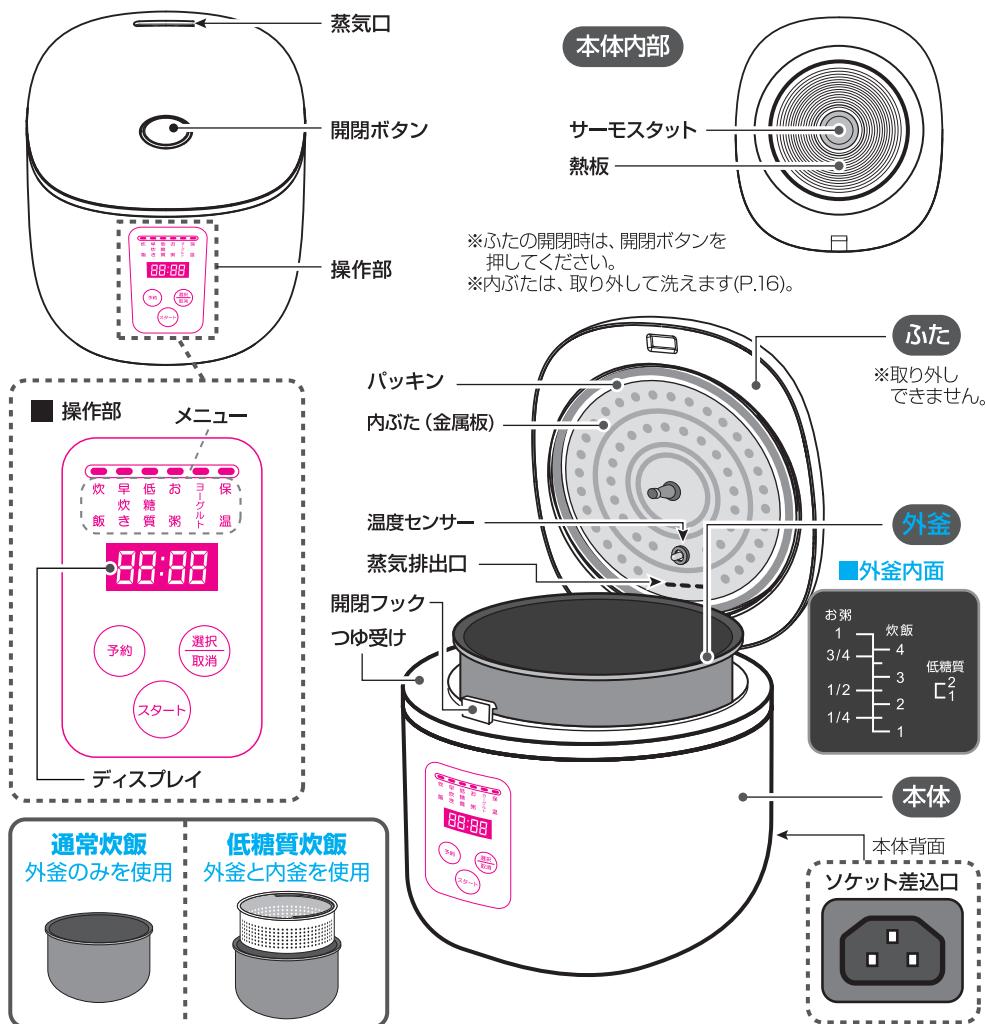
プラスチック（樹脂）に使用可能な洗剤でも、洗剤分が残っていると、化学作用によりプラスチック（樹脂）を侵し、破損してけがや事故の原因になる場合がありますので、お手入れ後洗剤分が残らないようしつかりふき取ってください。



!

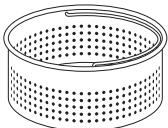
厳守

各部の名称／付属品

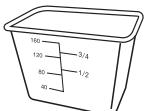


■ 付属品

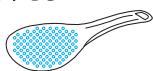
□ 内釜



□ 計量カップ

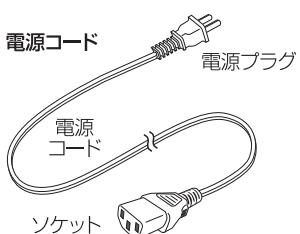


□ しゃもじ



□ 取扱説明書兼
保証書(本書)

□ 電源コード



電源プラグ



電源コード

ソケット

ごはんを炊く準備

お米を選ぶ

- ◎精米日が新しいものを使う。
- ◎粒がそろっているものを使う。
- ◎表面の縦筋が浅いものを使う。

計量のしかた

- ◎付属の計量カップで正確にはかってください。すりきり1杯で約180ml(約1合)です。
※計量米びつや他の料理用計量カップではかると誤差が生じうまく炊けない場合があります。

洗米のしかた

- ①準備したボールに1回目は、多めの水で手早く混ぜたのちに水を捨てます。
※お米は、1回目の水を吸水しやすいので、ぬか臭をふせぐため、手早く水を捨ててください。
- ②水を切った状態で、お米とお米を軽くすり合わせるように指を立てかき混ぜます。
- ③たっぷりの水を入れてかき混ぜ水を捨てます。(2~3回繰り返します。)

お知らせ ※**外釜**で洗米できますが、器具などを使わず手で洗米してください。器具などを使用すると、**外釜**に傷が付く原因になります。
※お米の洗いかたで、ご飯の味が変わります。お湯を使ったり、ゆっくり洗米しないでください。
※洗米が不十分ですとお焦げができたり、保温時のにおいの原因になります。
※洗米後にザルなどに入れて放置すると、お米にヒビが入りご飯がベタつく原因になります。

【無洗米の洗米】

- ◎無洗米は洗米の必要はありませんが、水を入れて白く濁るときは、1~2回水を入れ替え下さいでください。
- ◎無洗米の1粒ずつが水になじむよう底からよくかき混ぜます。

水加減

- ◎お米の種類やお好みで水加減を調整してください。
 - ・やわらかめ→水位メモリより少し多めに
 - ・かため→水位メモリより少なめに
- ※お好みに合わせて水加減をする場合は、半メモリ(1メモリの半分)以内で加減してください。
- ◎必ず**外釜**を水平に置いて、**外釜**の内側の水位メモリに水位を合わせてください。
- ◎雑穀米や麦のパッケージに水加減の記述がある場合は、その内容に従ってください。
- ◎アルカリ度の強い水、硬度の高いミネラルウォーターで炊かないでください。
※ご飯が黄変したり、ベタつきや、かたく焼き上がる原因になります。

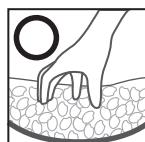
保管のしかた

- ◎涼しくて風通しのよい場所に保管。
- ◎虫の予防にタカのツメなどを入れる

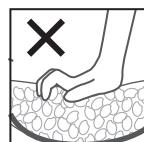


注意

※お米は正しく計らないと、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。



指を立てかき混ぜる



手のひらで押し付けない

ごはんを炊く準備

◎お米の種類や好みの水加減で調節してください。

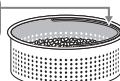
【炊飯・お粥メニューの水量目安】

種類	水量
新米	水位メモリより少し少なめに
白米	
無洗米	水位メモリ通り
玄米	
雑穀米	
古米	水位メモリより少し多めに
低糖質炊飯	低糖質炊飯用水位メモリ

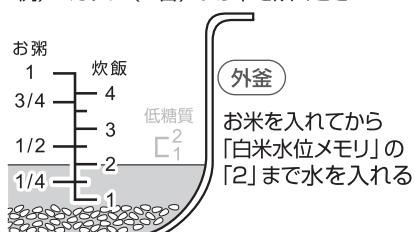
お知らせ

- ※お米の産地・銘柄・種類などでやわらかさ・かたさ・うまみがそれぞれ異なります。
※他のメニューを調理する際はP9「調理の目安」をご参照ください。

内釜の取っ手は、きちんと納めてください。
内釜や内ふたの変形・破損の原因となります。



例) 2カップ(2合)のお米を炊くとき



例) 2カップ(2合)の低糖質炊飯をするとき



電源コードを接続する

①電源コードのソケットを本体背面の差込口にしっかりと差し込みます。

②電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。

注意 ※交流100Vで配線器具の定格を超えないようにしてください。うまく炊けなかったり、発火や火災の原因になります。

※ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしないでください。感電やけがの原因になります。



- ・電源コードを接続すると「ピ!」と音が鳴り、操作部内のディスプレイに一瞬『88:88』が表示されたあと、消灯します。

外釜を本体にセットする

◎内ふたが取り付けてあることを確認し、外釜の外側や本体内側に付着した異物や米つぶ、水滴はふき取る。

- ・傾きがないように確実にセットする。
- ・ふたを閉める。

注意 ※外釜の外側や本体内側に付着した異物や米つぶ、水滴は必ずきれいにふき取ってください。
ご飯がうまく炊けなかったり、蒸気もれやふきこぼれなどの原因になります。

※しゃもじなどを入れてご飯を炊いたり保温をしないでください。故障の原因になります。

使いかた

基本操作

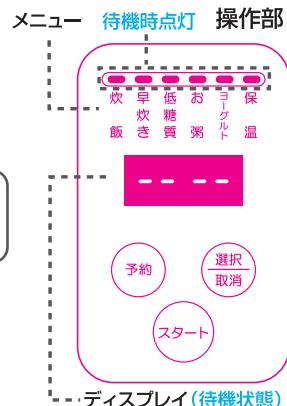
- ※ボタン操作は、【スタート】ボタンを押して待機状態になってからおこなってください。
- ※ボタン操作中および調理中に、スタートボタンを3秒長押しすると、ディスプレイが消灯して動作が終了します。その際、すべての設定がリセットされます。

■ 機能(メニュー)

- 準備: 外釜を本体にセットしてふたを閉め、操作部の
【選択/取消】ボタンを押して 調理メニューを選択します。
操作: 【選択/取消】ボタンを押すたびに下記の順番でメニューの
文字上_{の表示}が点滅します。



※メニュー選択中はディスプレイ表示が点滅します。



■ 調理スタート

- メニューを選択し【スタート】ボタンを押すと、
選択したメニュー表示が点灯に変わり調理がスタートします。
※1分以上無操作の場合、ディスプレイは消灯します。
【スタート】ボタンを押して待機状態になってから、再度操作をおこなってください。

■ 調理の取消し

- 調理を途中で中止(取消し)したい場合は、【選択/取消】ボタンを押します。

■ 調理終了～保温

- 調理が終わると調理完了音が鳴り、保温になり保温表示が点灯します。
※保温が始まるとディスプレイに保温自動停止までの時間が『12:00』から1分単位でカウントダウンされます。
- ディスプレイが『00:00』なると「ピ！」と音が鳴り「保温」表示が消灯し保温を停止します。

注意 ※ヨーグルトは自動保温に入りません。

※長時間保温するとおいや変色・乾燥の原因になります。※選択するメニューにより動作がかわります。

■ 保温終了後

- 保温時間終了後と保温無しの調理(ヨーグルト)後にはディスプレイが消灯します。

■ 調理の目安

機能	分量	水量	調理時間	保温時間	調理温度	予約(調理開始)
お米	1~4合	水位線	30~45分	12時間	約100~110℃	30分~24時間(30分刻み)
早炊き	1~4合	水位線	25~35分	12時間	約100~110℃	30分~24時間(30分刻み)
低糖質	1~2合	水位線	30~40分	12時間	約100~110℃	30分~24時間(30分刻み)
お粥	1/4合~1合	水位線	90分	12時間	約100℃	30分~24時間(30分刻み)
ヨーグルト	適度(4合水位線以下)	適度(4合水位線以下)	8時間	なし	約38℃	30分~24時間(30分刻み)

使いかた

各メニューの操作と注意

炊飯

◎白米・無洗米・雑穀米・玄米などのご飯を炊くときに選択します。

●調理時間:約30分～45分

●操作と本体動作

①【選択/取消】ボタンを押し「炊飯」を選択します。(「炊飯」点滅)

②【スタート】ボタンを押し、「ピ!」と音が鳴り調理スタート。(「炊飯」点灯)

※1分以上無操作の場合、ディスプレイは消灯します。

【スタート】ボタンを押して待機状態になってから、再度操作をおこなってください。

③調理完了15分前からディスプレイに調理完了までの残りの調理時間がカウントダウンされます。

④調理が完了すると「ピ!」と音が鳴り「炊飯」表示が消灯し「保温」表示が点灯し保温状態になります。

⑤保温中はディスプレイに保温自動停止までの時間が1分単位でカウントダウンされます。

⑥ディスプレイが「00:00」となると「ピ!」と音が鳴り「保温」表示が消灯し保温を停止します。
保温時間終了後、ディスプレイは消灯します。

注意

炊き込みご飯について

※必ず「炊飯」メニューで炊いてください。他のメニューで炊くと、ふきこぼれの原因になります。

※具の量は、お米の質量（重さ）の3割～5割が適量です。

※具は小さめに切ってお米の上にのせ、混ぜないでください。お米と具を混ぜるとうまく炊けません。

※調味料が沈殿するとうまく炊けないので、すぐに炊飯してください。

(予約炊飯で炊かないでください)

雑穀米について

※発芽玄米や雑穀類を炊いた後は、とくに蒸気口が汚れやすいので、必ずお手入れをしてください。

※水に浮くような雑穀類を混ぜるときは、よく混ぜてしばらく浸し、沈んでから炊いてください。

(蒸気口がつまり、蒸気もれや変形の原因になります)

早炊き

◎白米・無洗米のご飯を早く炊くときに選択します。

●調理時間:約25分～35分

●操作と本体動作

①【選択/取消】ボタンを押し「早炊き」を選択します。(「早炊き」点滅)

②【スタート】ボタンを押し、「ピ!」と音が鳴り調理スタート。(「早炊き」点灯)

※1分以上無操作の場合、ディスプレイは消灯します。

【スタート】ボタンを押して待機状態になってから、再度操作をおこなってください。

③調理完了8分前からディスプレイに調理完了までの残り調理時間がカウントダウンされます。

④調理が完了すると「ピ!」と音が鳴り「早炊き」表示が消灯し「保温」表示が点灯し保温状態になります。

⑤保温中はディスプレイに保温自動停止までの時間が1分単位でカウントダウンされます。

⑥ディスプレイが「00:00」となると「ピ!」と音が鳴り「保温」表示が消灯し保温を停止します。
保温時間終了後、ディスプレイは消灯します。

注意 ※白米以外のお米や炊き込みご飯、おかゆは炊かないでください。

使いかた

低糖質

◎低糖質のご飯を作るとときに選択します。

●調理時間:約30分~40分

●操作と本体動作

①【選択 / 取消】ボタンを押し「低糖質」を選択します。(「低糖質」点滅)

②【スタート】ボタンを押し、「ピ!」と音が鳴り調理スタート。(「低糖質」点灯)

※1分以上無操作の場合、ディスプレイは消灯します。

【スタート】ボタンを押して待機状態になってから、再度操作をおこなってください。

③調理中はディスプレイに調理完了までの残り調理時間がカウントダウンされます。

④調理が完了すると「ピ!」と音が鳴り「低糖質」表示が消灯し「保温」表示が点灯し保温状態になります。

⑤保温中はディスプレイに保温自動停止までの時間が1分単位でカウントダウンされます。

⑥ディスプレイが「00:00」となると「ピ!」と音が鳴り「保温」表示が消灯し保温を停止します。
保温時間終了後、ディスプレイは消灯します。

【水加減】 外釜内の低糖質炊飯用 水位目盛り： 1合 2合

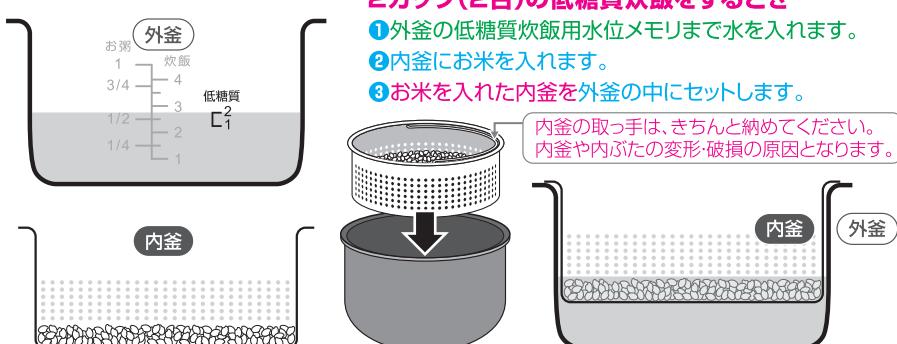
注意 ※調理完了後、保温しない場合は必ず待機モードに戻してください。

※『調理の目安』(P.9)をご参照ください。

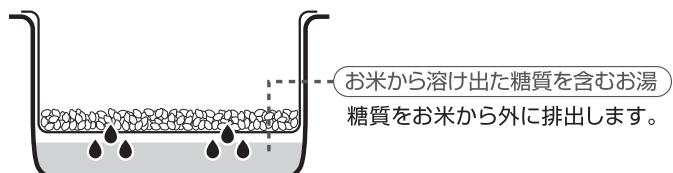
低糖質ご飯

炊飯後は、なるべく早くお召し上がりください。保温すると味が落ちますので、食べきれる量の炊飯がおすすめです。

低糖質炊飯について



お米を炊いた際に出る煮汁を排出することで糖質をカットします。



使いかた

お粥

注意 ※お粥を炊くときは必ず「お粥」を選択してください。

◎お粥を炊くときに選択します。

●調理時間: 約90分

●操作と本体動作

①【選択/取消】ボタンを押し「お粥」を選択します。

(「お粥」点滅)

②【スタート】ボタンを押し、「ピ!」と音が鳴り調理スタート。(「お粥」点灯)

※1分以上無操作の場合、ディスプレイは消灯します。

【スタート】ボタンを押して待機状態になってから、再度操作をおこなってください。

③調理中はディスプレイに調理完了までの残り調理時間がカウントダウンされます。

④調理が完了すると「ピ!」と音が鳴り「お粥」表示が消灯し「保温」表示が点灯し保温になります。

⑤保温中はディスプレイに保温自動停止までの時間が1分単位でカウントダウンされます。

⑥ディスプレイが「00:00」となると「ピ!」と音が鳴り「保温」表示が消灯し保温を停止します。
保温時間終了後、ディスプレイは消灯します。

【計量カップ】

160	—	3/4	—
120	—	1/2	—
80	—	—	お粥
40	—	1/4	—

【水加減】

外釜内の水位目盛り： 1/4合 1/2合 3/4合 1合

注意 ※発炊き上がったご飯からのおかいちはできません。

※必ず白米を使用して「お粥」メニューで炊いてください。うまく炊けない、ふきこぼれなどの原因になります。

※葉野菜類は、はじめから入れないで、ゆでたものを炊き上がった後に入れてください。

炊飯前に入ると、蒸気口が詰まり、蒸気もれ・変形の原因になります。

※味付けは炊き上がってからおこなってください。

最初から調味料などを入れると沈殿してうまく炊けません。

※調理完了後、保温しない場合は必ず待機モードに戻してください。

ヨーグルト

◎ヨーグルトを作るときに選択します。

●調理時間: 約8時間

●操作と本体動作

①【選択/取消】ボタンを押し「ヨーグルト」を選択します。(「ヨーグルト」点滅)

②【スタート】ボタンを押し、「ピ!」と音が鳴り調理スタート。(「ヨーグルト」点灯)

※1分以上無操作の場合、ディスプレイは消灯します。

【スタート】ボタンを押して待機状態になってから、再度操作をおこなってください。

③調理中はディスプレイに調理完了までの残り調理時間がカウントダウンされます。

④調理が完了すると「ピ!」と音が鳴り「ヨーグルト」表示が消灯し調理完了です。

注意 ※ヨーグルトメニューは調理完了後、保温はされません。

【例: ヨーグルト】

材料:牛乳 1L / ヨーグルト 100g

1.熱湯殺菌したスプーンで、ヨーグルト 100g を熱湯殺菌した炊飯釜に入れる。

2.冷えていない牛乳 1L を熱湯殺菌した炊飯釜に入れる。

3.釜を本体にセットして、メニューを「ヨーグルト」に設定し、調理開始。

使いかた

保温について

◎保温するときに選択します。

※「炊飯・早炊き・低糖質・お粥」の調理完了後、自動的に保温される機能を搭載しています。

●保温時間：調理完了から12時間

●操作と本体動作

■メニュー選択から保温

①【選択/取消】ボタンを押し「保温」を選択します。(ランプ点滅)

②【スタート】ボタンを押し、「ピ！」と音が鳴り保温スタート。(ランプ点灯)

※1分以上無操作の場合、ディスプレイは消灯します。

【スタート】ボタンを押して待機状態になってから、再度操作をおこなってください。

③保温が始まるときディスプレイに「12:00」が表示され、保温自動停止までの時間が1分単位でカウントダウンされます。

④ディスプレイが「00:00」になると「ピ！」と音が鳴り「保温」ランプが消灯し保温を停止します。
保温時間終了後は「保温」ランプ、ディスプレイが消灯します。

■調理完了後の自動保温

①「炊飯・早炊き・低糖質・お粥」調理完了後、自動的に保温されます。

②保温が始まるときディスプレイに「12:00」が表示され、保温自動停止までの時間が1分単位でカウントダウンされます。

③ディスプレイが「00:00」になると「ピ！」と音が鳴り「保温」ランプが消灯し保温を停止します。
保温時間終了後、ディスプレイは消灯します。

○保温のポイント

・ときどき混ぜてご飯をほぐしてください。

・少量のご飯は、**外釜**の中央に盛って保温してください。

低糖質ご飯の保存について

低糖質炊飯したご飯は、保温すると味が落ちやすくなりますので、お早めにお召し上がりください。

注意 保温時の乾燥・いやなにおい・変色などを防ぐために

※冷めたご飯のつぎたしはしない。 ※一度冷めたご飯は保温しない。

※12時間以上保温しない。 ※しゃもじを入れたまま保温しない。

※**外釜**にご飯を残したまま保温を切らない。

※おかゆはのり状になることがあるので注意する。

※ご飯以外の物（フライや焼き物などのおかず類）は保温しない。

※炊き込みご飯など、具や調味料の入ったご飯は保温しない。

ご使用後は…

◎ご飯がなくなったときや、保温をやめたいときは【選択/取消】ボタンを押して
電源を切る。（保温ランプ消灯）

◎コンセントから電源プラグを抜く。

◎本体や**外釜**が十分に冷えてから、「お手入れのしかた」にしたがってお手入れをする。

注意 ※ご使用にならないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

●予約炊飯のしかた

- 予約炊飯は『何時間後に調理を開始するか』を設定します。調理終了時間ではありません。
※24時間以上の予約はできません。

予約

◎予約して調理するときに操作します。

- 予約可能時間:30分～24時間(30分単位)
●操作と本体動作

予約

①【予約】ボタンを押すごとにディスプレイの時間が30分づつカウントアップします。

お好みの時間に設定します。

※ヨーグルトは保温されません。

※【予約】ボタンを押したあと、1分以上無操作の場合、ディスプレイは消灯します。

【スタート】ボタンを押して待機状態になってから、再度操作をおこなってください。

注意 ※夏場の水温の高いときは、8時間以内で設定してください。お米が発酵し、におう原因になります。

②予約時間設定後、【選択/取消】ボタンを押し調理メニューを選択します。(P.9参照)

調理メニュー選択後、【スタート】ボタンを押すと、調理予約がスタートします。

※予約完了するとディスプレイに予約時間(調理開始時間)が表示されカウントダウンしていきます。

※【予約】ボタンを押したあと、1分以上無操作の場合、ディスプレイは消灯します。

【スタート】ボタンを押して待機状態になってから、再度操作をおこなってください。

③調理開始時間(ディスプレイ表示『00:00』)になると調理が始まります。

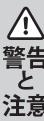
④調理が完了すると「ピ!」と音が鳴り選択した調理メニューのランプが消灯し「保温」ランプが点灯し保温になります。

※ヨーグルトは保温されません。

⑤保温中はディスプレイに保温自動停止までの時間が1分単位でカウントダウンされます。

⑥ディスプレイが『00:00』なると「ピ!」と音が鳴り「保温」ランプが消灯し保温を停止します。
保温時間終了後、ディスプレイは消灯します。

お手入れのしかた



- お手入れは電源プラグをコンセントから抜いてから行ってください。
- 使用直後は、**外釜**・内釜やふたなどが熱くなっています。十分冷えてから行ってください。
- 本体の丸洗いはしないでください。(故障の原因になります。)
- ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール、スチールタワシ、スポンジのナイロン面、亀の子タワシ、化学ぞうきんは使わないでください。(変色・変質・劣化の原因になります。)

本体・ふた

- 汚れなどは、水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぶってふき取ってください。本体の内側の汚れもふき取ってください。
- 落ちにくい汚れは、台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯に浸した柔らかいふきんをかたくしぶってふき、さらに乾いた柔らかいふきんで洗剤分が残らないようきれいにふきふき取ってください。

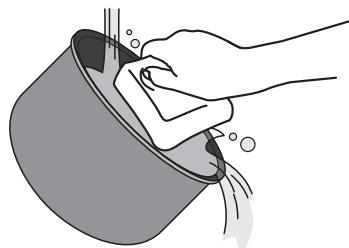
内釜 ※ご使用毎に洗ってください。

- 内釜は、柔らかいブラシなどで穴など細かい部分の汚れを落としてください。
- 台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗ってください。洗剤が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで十分に水分をふき取って乾燥させてください。



外釜 ※ご使用毎に洗ってください。

- 台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗ってください。洗剤が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで十分に水分をふき取って乾燥させてください。



※玄米や炊き込みご飯を炊いた際には、いつもよりも多くの汚れが付きます。ぬるま湯などに浸けおきしてから洗ってください。

つゆ受け・サーモスタッフ・熱板・電源コード

- つゆ受け…たまたま水はすぐふき取ってください。
- サーモスタッフ…米粒や異物がつまっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。
- 熱板…米粒などがこびりついたら市販のサンドペーパー(600番程度)で軽く磨き、固くしぶった布でふいてください。
- 電源コード・ソケット差込口…かわいたやわらかい布で汚れをふき取ってください。

注意

※**外釜**、内釜、内ふた、蒸気出口、パッキン、しゃもじ、計量カップ、つゆ受けはご使用毎にお手入れしてください。

お手入れのしかた

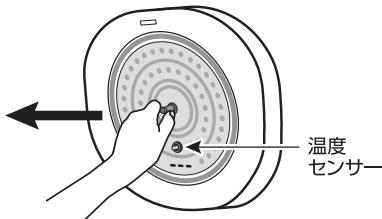
内ふた・パッキン・しゃもじ・計量カップ

○台所用中性洗剤を薄めた水またはぬるま湯で、柔らかいスポンジを使って洗ってください。
洗剤分が残らないように水で洗い流し、乾いた柔らかいふきんで十分に水分をふき取って乾燥させてください。※内ふた、パッキンは取りはずせます。

注意 ※ふたは取り外せません。

【内ふたのはずしかた】

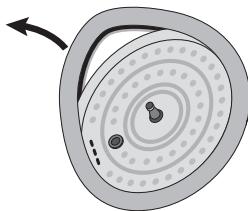
中央の突起をつまんで引っ張ってください。



※温度センサーを曲げたり、傷つけないようにご注意ください。

【パッキン(シリコンゴム)のはずしかた】

ゴムの端を引っ張りながら、めくりあげるようなイメージで取りはずします。



においが気になる場合

■もしにおいがついてしまった場合は、次のお手入れをおこなってください。

- ①外釜に熱湯を7~8分目入れて、2~3時間保温します。
- ②保温を切り、本体が冷めた後に外釜、内ふたを本体から取り外し台所用中性洗剤でよく水洗いします。
- ③ふきんをぬるま湯に浸してかたくしづり、ふたの内側をきれいにふき取ります。
- ④風通しの良い場所で、本体、各部をよく乾燥させます。

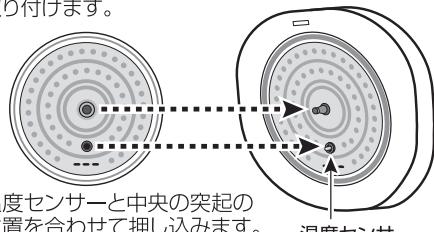
フッ素樹脂加工を長持ちさせるために

■外釜の表面にはフッ素樹脂加工が施されています。フッ素樹脂加工面を保護するために次の点にご注意ください。

- ①金属製のしゃもじ・たわしなどは、外釜の表面に傷が付きフッ素樹脂加工がはがれたり、腐食の原因になるので使用しないでください。しゃもじをご使用の際は、付属品のしゃもじを使用してください。
- ②しゃもじの先端で外釜の表面を強くこすらないでください。
- ③ご飯が残った状態や、異物が付いたまま放置しないでください。
- ④ご使用のたびに必ずお手入れをして、直射日光のあたらない場所に保管してください。

【内ふたの取り付けかた】

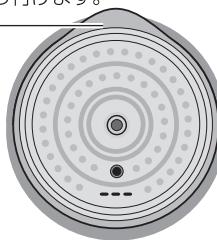
取り外しと逆に蓋の内部の中央の突起に合わせて取り付けます。



※温度センサーと中央の突起の位置を合わせて押し込みます。
注意 ※調理中や調理後、外れないように、しっかりと押し込んでください。

【パッキン(シリコンゴム)の取り付けかた】

内蓋の端を段差の内側ではさみ込み、ふちに沿って取り付けます。



故障かな?と思ったら／製品仕様

故障かな?と思ったら

うまく動作しないときは、まず以下の項目をチェックしてください。該当する項目がない場合、または対策を試しても直らない場合は、弊社お客様サポートセンターにご相談ください。

状 態	推測される原因と対策
●炊飯できない	<ul style="list-style-type: none"> ○コンセントに電源プラグが正しく差し込まれていない。 ○ソケットが本体の差込口にしっかりと差し込まれていない。
●かたい ●芯がある ●生煮えになる ●やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> ○付属の計量カップで、お米を正確にはかっていない。 ○水平な場所で水位合わせをしていない。 ※傾いた場所で水加減すると水量が多くなり、少なかつたりします。 ○外釜の外側、外釜と本体の間などに米粒や異物が付いている。 ○ふたのパッキンがめくれたり、変形している。 ○外釜、内釜や内ぶたが変形している。 ○炊き上がったごはんを蒸らしてから、よくほぐしていない。 ※炊き上がったごはんは、10分蒸らしてから、よくほぐしてください。 ※アルカリ度の強い水(pH9以上)を使うと炊き上がりが異なります。 ※お米の種類(銘柄、産地など)や保存期間、保存方法により、炊き上がりが異なります。
●焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ○外釜の外側、外釜と本体の間などに米粒や異物が付いている。 ○正しい水加減、お米の量で炊飯していない。 ※無洗米は、おこげができやすくなります。 気になる場合は、無洗米を軽くすすいでください。 ※洗米加減によって、ぬか分が残ると焦げの原因になることがあります。
保温中のごはん ●においが強い ●変色する(黄ばむ) ●かたくなる	<ul style="list-style-type: none"> ○炊飯後、ご飯をよくほぐしていない。 ○電源プラグをコンセントから抜いたり、停電があった。 ○12時間以上保温した。 ○しゃもじを入れたまま保温した。 ○冷めたご飯の保温や、冷めたご飯のつぎたしをした。
●ふきこぼれる ●ふたの周りから 大量の蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ○外釜の外側、外釜と本体の間などに米粒や異物が付いている。 ○正しい水加減、お米の量で炊飯していない。 ※無洗米は、おこげができやすくなります。 気になる場合は、無洗米を軽くすすいでください。 ※洗米加減によって、ぬか分が残ると焦げの原因になることがあります。
●炊飯中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ※「ジュッジュッ」「パチパチ」音は、外釜の外側についた水滴が沸騰する音です。 →外釜を本体にセットする前に水滴をふき取ってください。
●エラーコード表示	<ul style="list-style-type: none"> ○羅列や連続した文字や数字(例:E1など)が表示された場合、故障の可能性があります。 ※直ちに使用を中止して弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

製品仕様

品 名	シンプラスマイコン式4合炊き 糖質オフ炊飯器	メ ニ ュ ー	炊飯/早炊き/低糖質/お粥/ヨーグルト/保温
品 番	SP-Ocmc4-WH/BK	保 温	12時間
定 格	AC100V 50/60HZ	区 分 名	E
消 費 電 力	400W	蒸 発 水 量	約27g
重 量	約1.93kg	年 間 消 費 電 力	118.08kWh/年
コ ー ド 長 さ	約1.2m	炊 飯 時 消 費 電 力	1回あたり 385Wh
外 形 尺 法	約(幅)20.5 x (奥行き)23 x (高さ)19.5cm	保 温 時 消 費 電 力	1時間あたり 6Wh
最 大 炊 飯 量(白米)	約0.8L 4合	予 約 時 消 費 電 力	1時間あたり 0.26Wh
タ イ プ	マイコン式	待 機 時 消 費 電 力	1時間あたり 0.26Wh
外 釜	アルミ、フッ素コーティング	動 作 環 境	周囲温度:約0°C~35°C 周囲湿度:約20%~80%(結露無きこと)
予	約30分~24時間(30分刻み)	付 属 品	内釜、計量カップ、しゃもじ、電源コード、取扱説明書兼保証書

※本製品仕様・外観は、製品改善・向上の為予告なく変更する場合がございます。 ※本書内のイラストはイメージです。

※本製品は日本国内専用です。 ※本製品は一般家庭専用です。

アフターサービスについて

修理の必要が生じた場合や、不具合による検品の必要が生じた場合は、保証書(本書裏面)の記載事項をよくご確認のうえ、お買い上げの販売店。もしくは弊社サポートセンターにご連絡ください。

保証書は再発行いたしません。大切に保管してください。

■ この製品は家庭用です。

この製品は家庭用です。業務用や長時間連続して使用しないでください。

■ 万一、本体を落としたり破損した場合は点検修理(有料)をご依頼ください。

お買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

■ 保証書

この製品は保証書付きです。保証書はお買い上げの販売店で「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ったあと大切に保管してください。保証期間は、お買い上げ日より1年間 です。

■ 修理をご依頼いただく際は

【保証期間中の場合】

製品に保証書を添えてお買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

【保証期間が過ぎている場合】

お買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

■ 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ち切り後6年です。

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。

■ アフターサービスについてご不明な場合は

アフターサービスについてご不明な場合は、お買い上げの販売店または弊社お客様サポートセンターへご相談ください。

販売：

株式会社ジェネレーションパス

輸入・サポート：

ティーズネットワーク株式会社

〒110-0005 東京都台東区上野 5-8-5 4F

お客様サポートセンターのご案内

製品に関するお問い合わせ窓口

TEL 0570-02-1184

受付時間：10時～17時(土、日、祝日および弊社指定休業日を除く)

〒331-0811 埼玉県さいたま市北区吉野町1-359-32

●ホームページからのお問い合わせ

<http://www.tsnetwork.jp/support/>

保証書

商品名	シンプラス マイコン式 4合炊き 糖質オフ炊飯器			保証期間 お買い上げ日から 本体 1年間
型番(色) <input type="checkbox"/> SP-OCMC4-WH(ホワイト) / <input type="checkbox"/> SP-OCMC4-BK(ブラック)				
お買い上げ日	年	月	日	
お客様	〒 - ご住所			
様	お名前	様	お電話	
販売店名・住所				印
電話				印

本書は上記期間中に故障が発生した場合に本書記載内容で無料修理をおこなうことをお約束するものです。所定記入欄に必要事項をご記入いただき、弊社お客様サポートセンターへ修理をご依頼ください。

※販売店の記入がない場合は本書は有効になりません。記入のない場合は直ちに販売店へお申し出ください。

※お客様にご記入いただいた保証書の内容は、安全点検活動において法律上許される場合以外に使用することはありません。

この保証書は本書で明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありません。

【無料修理規定】

- 正常な使用状態(取扱説明書、本体に添付されたラベルなどに従って使用した状態)で保証期間内に故障した場合は、弊社が無料修理いたします。
 - ご転居、ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理依頼ができない場合は、弊社お客様サポートセンターへご相談ください。
 - 保証期間内であっても、次のような場合は有料修理となります。
 - 使用上の誤りや不当な修理、改造による故障や損傷。
 - お買い上げ後の転倒・取り付け場所の移動・輸送・落下などによる故障や損傷。
 - 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や損傷。
 - 一般家庭用以外(業務用としての長時間使用、車両や船舶への搭載など)に使用された場合の故障や損傷。
 - 本書をご提示いただけない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入がない、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - 譲渡・転売・中古販売・オークションなどにて入手された場合。
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.
5. 本製品以外に間接の損害が生じた場合、不具合の原因が本製品であっても保証いたしかねます。