

# スリム&コンパクト多機能 マイコン炊飯器 KH-SK200 取扱説明書

Ver 1.00



- 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。
- この取扱い説明書をよく読み、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。

# 目次

---

## 1.はじめに

安全上の注意	.....2
本製品使用上の警告と注意	.....3
電源・電源コード使用上の警告	.....4

## 2.外観説明

外観と仕様	.....5
-------	--------

## 3.使い方

	.....6
お米の計量について	.....7
ご使用する前の準備	.....8
メニュー選択	

## 4.困ったとき

故障かな?と思ったとき	.....13
-------------	---------

## 保証書

.....	未巻
-------	----

# 1.はじめに

## 安全上の注意

記載内容を守っていただけない場合どの程度影響があるかを表しています。



### 警告

『死亡または重傷を負うおそれがある』内容を示します。



### 注意

『人が障害を負う可能性が想定される内容、および、物的損害の発生』が想定される内容を示します。

傷害や事故の発生を防止する禁止事項は、次のマークで表しています。



#### 一般禁止

その行為を禁止します。



#### 火気禁止

外部の火気によって製品が発火する可能性を示します。



#### 接触禁止

特定場所に触れることで傷害を負う可能性を示します。



#### 分解禁止

分解することで感電などの傷害を負う可能性を示します。



#### 水ぬれ禁止

本体を水につけたり、水にぬらすことをなどしない。漏電による感電や発火の可能性を示します。



#### ぬれ手禁止

\*ぬれた手で電源プラグ抜き差しをしない。  
\*ぬれた手で電源スイッチを触らない。感電や事故の原因

傷害や事故の発生を防止する禁止事項は、次のマークで表しています。



使用者に対して指示に基づく行為を強制するものです。



電源コードのプラグを抜くように指示するものです。

## 本製品使用上の警告と注意



### 警告



■煙や異臭・異常な音・手で触れないほど熱いときは、すぐに本機の電源を切り、電源コードのプラグをコンセントから抜いてください。そのまま使用すると火災・やけど・感電の恐れがあります。



■雷が鳴り出したら、本機や本機に接続されているケーブル類（電源コード）に触れたりしないでください。また、機器の接続や取り外しをおこなわないでください。落雷による感電の恐れがあります。



■異常・故障時には直ちに使用を中止してください。  
■すぐに電源プラグを抜いて販売店へ点検・修理をご依頼ください。  
■電源プラグやコード、本体が異常に熱くなる。  
■コゲ臭いにおいがしたり、異音や異常な振動する。  
■ビニール袋などの梱包材料はお子さまや乳幼児の手の届かない安全な所へ保管してください。窒息事故などを起こす恐れがあります。



■本機を改造・分解しないでください。感電・発煙・発火の原因になります。



■本製品を火中に投入・加熱あるいは端子をショートさせたりしないでください。発熱・発火・破裂の原因になります。



■高温部分に触れない。内なべ、水蒸気噴出口など高温部に使用中、使用後は触れないでください。やけどの原因になります。



■子供だけで使用しないでください。乳幼児の手の届く所で使用・保管をしないでください。感電や怪我、小さな部品を誤って飲み込み窒息などの恐れがあります。



### 注意



■不安定な場所で使用しないでください。落下によるけがや製品の破損の原因になります。  
■水のかかる所や火気の近くで使わないでください。変色・変形・感電・火災の原因になります。  
■壁や家具の近くで使わないでください。壁や家具の汚れの原因になります。

■炊飯中に移動しないでください。けがや破損の原因になります。  
■空(食材なし)の状態でも運転しないでください。  
■調理中に蓋をあげないでください。



■移動させる際には、電源プラグを抜いて移動してください。落下によるけがや製品の破損の原因になります。

## 電源・電源コード使用上の警告



### 警告



■電源プラグは根元まで、確実に差し込んでください。  
発煙・発火・火災の原因になります。



■電源コードを取り扱う際は次の点をお守りください。

- ・折れ曲がった状態や束ねた状態で使用しない
- ・つけ根の部分を無理に曲げない
- ・重いものを載せない
- ・布などでくるまない
- ・屋外で使用しない
- ・水などの液体がかかる場所で使用しない。発煙・発火・火災・感電の原因になります。



■破損した電源コードは使用しないでください。  
電源コードが破損した場合、テープなどで修復して使用しないでください。修復した部分が加熱し、火災や感電の原因になります。



■電源コードのプラグにほこりがたまったままの状態では本機を使用しないでください。定期的にはこりを取り除いてください。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しないでください。  
ぬれた手で触ると、感電の原因になります。



■定格電圧以外で使用しないでください。  
■タコ足配線にしないでください。電源コードをタコ足配線にするとコンセントが加熱し、火災の原因になります。



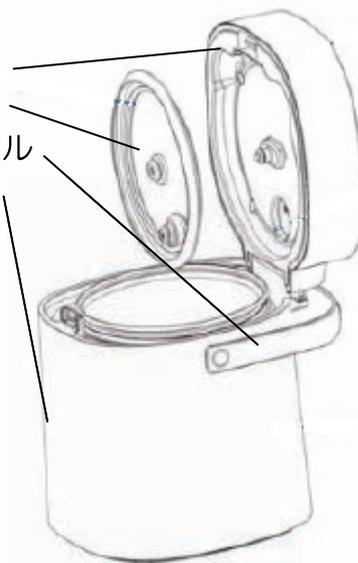
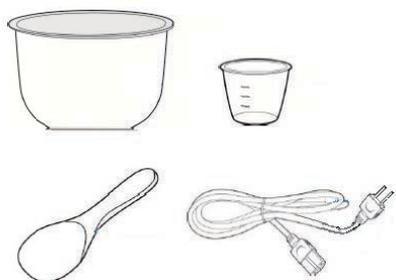
■長期間使用しないときは電源コードを抜いてください。  
(内釜を取り出しただけでは、電源は切れません)

## 2.外観説明

### 外観と仕様

〈各部名称〉

- ①：付属品：内釜
- ②：付属品：しゃもじ
- ③：付属品：計量カップ
- ④：付属品：電源ケーブル
- ⑤：外蓋
- ⑥：内蓋
- ⑦：ハンドル
- ⑧：本体



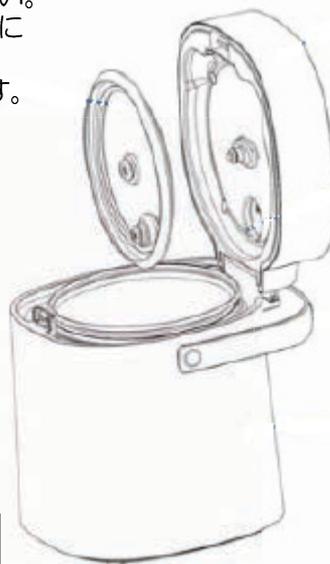
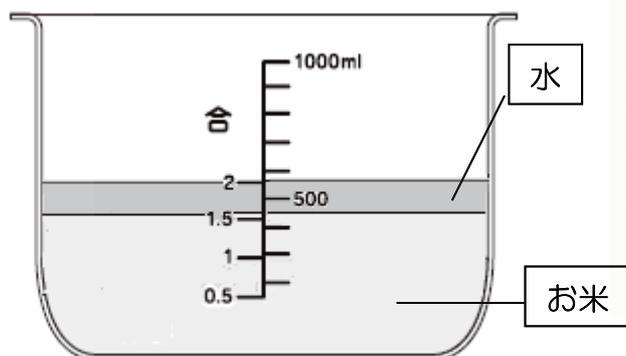
製品タイプ	スリム&コンパクト多機能マイコン炊飯器
製品名称	KH-SK200
製品色	ホワイト、ブラック、ピンク
電源	AC100V (50/60Hz)
消費電力	300W (最大)
温度ヒューズ	157℃
機能	7種類 (炊飯、おかゆ、煮込み、スープ、ケーキ、ヨーグルト、再加熱)
内釜サイズ	約1000mL
内釜仕様	アルミニウム (セラミックコート)
最大炊飯容量	0.36L (2合)
コード長	約1.2m
本体サイズ	(幅) 192mmX (奥) 206mmX (高) 212mm
重量	約1.6kg (内釜含む)
付属品	しゃもじ、計量カップ、取り扱い説明書 (保証書付き)

### 3.使い方

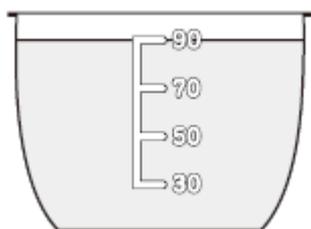
#### お米の計量について

- 炊飯器を開けて、内鍋での目盛を確認してください。  
目盛はお米を炊飯する時の水を入れたときの分量になります。
- お米を計る計量カップは1カップ90gになります。

注意：お米を計る時は必ず付属品の計量カップをご使用ください。最大炊飯量は2合です。



- 米を研ぐ時はなるべく、内釜以外の容器を使用してください。  
内釜で研ぐと内釜に傷がついたり、コーティング剥れ、内釜変形などの原因になります。
- 研いだお米を内釜に移して目盛にあわせて水を入れてください、  
出来上がりの硬さについて自分でお好みで水分を調整してください、  
但し、目盛を越えないようにお願いします。
- 研いだお米を内釜に移して目盛にあわせて水の分量を入れてください。(水を入れたら、お米を平らにしてください。)



- 付属品の計量カップの仕様は図のとおりです。  
炊飯時は目盛をみて容量を確認してください。

\*：1合分のお米の容量は約180gです。付属の計量カップで2杯分となります。

## ご使用する前の準備

### ■電源をいれるまでの手順：

- ① 内釜の外部を乾いた布巾で、水分をよく拭いてから本体にセットしてください。(特に底面に水滴や異物が付いて無いか確認して、取り除いてください。)
- ② 内釜が熱板センサーにキチンと接触しているか左右に軽くまわしてご確認ください。
- ③ 外蓋を『カチッ』となるまでフタをしめてください、この時フックボタンに触れないように気をつけてください。

注意：i～iiiまでの手順が終わる前に電源プラグはコンセントに差し込まないでください。  
(内釜を取り出しただけでは、電源は切れません)

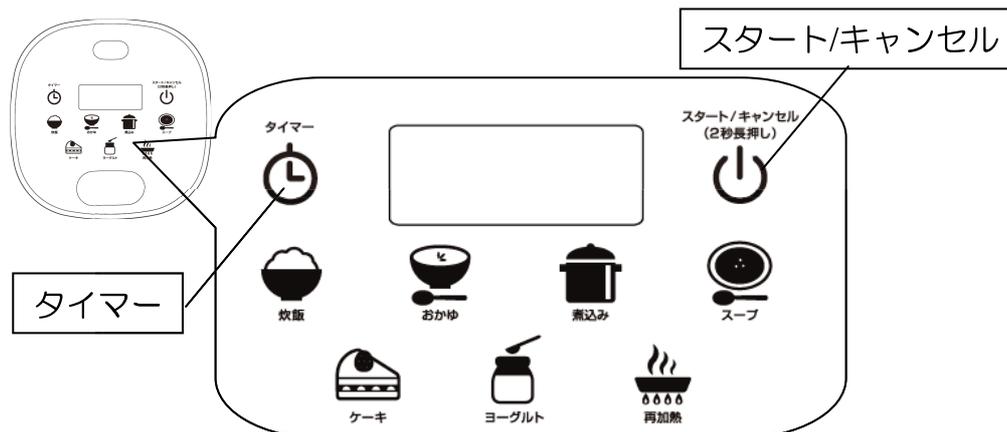
### ■電源コードの接続

- ① 電源コードを本体裏にあるコード差込口に差し込みます。
- ② 電源コードの電源プラグ部をコンセントに差し込むと、「ピッ」と通電完了の音になります。
- ③ 操作パネルの「スタート/キャンセル」ボタンが点滅します。

注意：操作を終了し電源を切る場合は、安全のために電源プラグを抜いてから、本体の電源ケーブルを抜いてください。

注意：短時間の停電ですと、引き続き炊飯を開始しますが、うまく炊けないことがあります。  
長時間停電しますと、設定がリセットされ炊飯がうまく炊けないので、最初からやりなおしてください。

## メニュー選択



### 各種機能概要

機能プログラム	基本調理時間	調理時間設定範囲	設定単位	タイマー設定範囲	タイマー設定単位
炊飯	30分	炊飯量により変わります	設定不可	1～24時間	30分
おかゆ	1時間	1～4時間	5分	1～24時間	30分
煮込み	90分	30分～4時間	15分	1～24時間	30分
スープ	90分	30分～2時間	15分	1～24時間	30分
ケーキ	45分	設定不可		設定不可	
ヨーグルト	8時間	5～24時間	30分	設定不可	
再加熱	30分	5分～1時間	5分	設定不可	

### 調理の準備

- 付属の計量カップをご使用ください。
- 内釜にキズや破損を防ぐために、お米は別容器で研いってください。
- 研いだお米を内釜に移してメモリにあわせて水の分量を入れてください。(水を入れたら、お米を平らにしてください。)
- 内鍋を本体にいれてください。左右少しに動かして熱板センサーに接触していることを確認してください。
- フタをしめて電源プラグを差し込んでください。

## 炊飯

- 内釜の目盛にあわせて適量の水をいれてください。
- 『炊飯』ボタンを選択して押してください。



炊飯

- スタートボタンを2秒長押しするとランプ点灯後に炊飯を開始します。
- スタート/キャンセル  
(2秒長押し)



お米（2合）の炊飯時間の目安は約35分です。

- ご飯が炊き上がりましたら、アラームが鳴り保温のランプが点灯し保温状態に入ります。  
補足：炊飯開始からある程度炊飯時間が経過すると、炊き上がりまでの5分前からカウントダウンのお知らせを開始します。  
補足：炊飯が完了すると「ピー」という警告音が数回なり、炊飯終了後のカウントアップを開始し、保温経過時間が表示されます。
- 『タイマー』について『炊飯』を押したら『タイマー』ボタンを押してください。1～24時間後（設定単位は30分毎）に出来上がり時間を予約することができます。

## おかゆ

- 内釜の目盛を参考にお好みの水量をいれてください。
  - 『おかゆ』ボタンを押してください。
- 補足：調理時間は「おかゆ」ボタン押下で変更することができます。



おかゆ

- スタート/キャンセルボタンを2秒長押しするとランプ点灯後に調理を開始します。
- スタート/キャンセル  
(2秒長押し)



おかゆの炊飯時間：1～4時間（初期値:1時間）です。

- 調理が終わりましたら、アラームが鳴り保温ランプが点灯し保温状態に入ります。
- 『タイマー』について『おかゆ』を押したら『タイマー』ボタンを押してください。1～24時間後（設定単位は30分毎）に出来上がり時間を予約することができます。

## 煮込み

- 内釜の目盛に参考にお好みの具材と水をいれてください。
  - 『煮込み』ボタンを選択して押してください。
- 補足：調理時間は「煮込み」ボタンを押下することで変更することができます。



煮込み

スタート/キャンセルボタンを2秒長押しするとランプ点灯後に炊飯を開始します。  
(2秒長押し)



煮込み調理時間：1～4時間（初期値:90分）です。

- 調理が完了したら、アラームが鳴り保温のランプが点灯し保温状態に入ります。
- 『タイマー』について『煮込み』を押したら『タイマー』ボタンを押してください。1～24時間後（設定単位は30分毎）に出来上がり時間を予約することができます。

## スープ

- 内釜の目盛を参考にお好みの具材と水をいれてください。
  - 『スープ』ボタンを押してください。
- 補足：調理時間は「スープ」ボタンを押下することで変更することができます。



スープ

スタート/キャンセルボタンを2秒長押しするとランプ点灯後に調理を開始します。  
(2秒長押し)



スープ調理時間：1～2時間（初期値:90分）です。

- 調理が完了したら、アラームが鳴り保温ランプが点灯し保温状態に入ります。
- 『タイマー』について『スープ』を押したら『タイマー』ボタンを押してください。1～24時間後（設定単位は30分毎）に出来上がり時間を予約することができます。

## ケーキ

- 内釜の目盛に参考にお好みの具材をいれてください。
  - 『ケーキ』ボタンを選択して押してください。
- 注意：調理時間は固定で、変更することはできません。



ケーキ

ケーキ焼き上がり時間の目安は約45分です。

- スタートボタンを2秒長押しするとランプ点灯後に炊飯を開始します。
- 調理が完了すると、アラームが鳴り機能を停止します。

### ■手順

例：卵2個、スポンジケーキミックス200g、牛乳、バターを用意する。  
卵2個をボールに入れ、牛乳を入れてかき混ぜます。  
次にスポンジケーキミックスを入れてさらに良くかき混ぜます。  
均一になりましたら、内釜にバターを塗り、かき混ぜたボールから生地を内釜に移してください。  
本体に内釜をセットをしてフタしめ、ケーキボタンを押してください。  
完成後自動的に機能を停止します。  
お釜を取り出すときには、やけど等しないように気をつけてください。

## ヨーグルト

- 内釜の目盛に参考にお好みの具材をいれてください。
  - 『ヨーグルト』ボタンを選択して押してください。
- 補足：調理時間は「ヨーグルト」ボタン押下で変更することができます。



ヨーグルト発酵時間：5～24時間（初期値:8時間）です。

ヨーグルト

- スタートボタンを2秒長押しするとランプ点灯後に炊飯を開始します。
- 調理が完了すると、アラームが鳴り機能を停止します。

### ■手順

例：①プレーンヨーグルト100g、②生クリーム150ml  
③牛乳800ml  
①～③をボールで均一になるまでかき混ぜます。  
ボールから内鍋に移してください。本体に内釜をセットしフタをしめ、ヨーグルトボタンを押してください。完成後自動的に電源が切れます。  
出来上がりましたらすぐ召し上がるか、冷蔵庫に入れて冷やしてお好みでジャムや蜂蜜をかけるとさらにおいしく召し上がれます。

## 再加熱

- 食材の温め直しにご利用できます。
  - 『再加熱』ボタンを選択して押してください。
- 補足：「再加熱」ボタン押下で調理時間を変更することができます。



再加熱時間：5分～1時間（初期値:30分）です。

- スタートボタンを2秒長押しするとランプ点灯後に再加熱を開始します。
- 調理が完了すると、アラームが鳴り機能を停止します。

## 4.困ったとき

### 故障かな?と思ったとき

#### 【やわらかい(べたつく)】

- お米や水は、正確にはかりましたか?
- 割れ米が多く混ざっていませんか?
- 長時間水に浸していませんか?(長時間の予約炊飯など) 予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。
- お米をお湯で研いでませんか?
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか?
- 洗米後にざるに上げ、お米にひびが入っていませんか?
- かためのごはんがお好みですか?水を少なめにしてください。)

#### 【硬い(芯がある)】

- お米や水は、正確にはかりましたか?
- お米の種類(銘柄や産地など)保存状態により、炊き上がりが異なることがあります。
- 内鍋を本体にセットしたときにかたむいてませんか?
- 水平な所で水位をあわせましたか?  
お米の量が多い、水の量が少ないと硬くなります。

#### 【焦げる】

- 精米や洗米は、充分おこなっていますか?
- 熱板センサー、内釜底、汚れや異物は付いてませんか?
- 割れ米が多く混ざっていませんか?
- 調味料を入れて炊いていませんか?(炊込みごはんなど)

#### 【乾燥する】

- 水蒸気ガイドが正しく装着されてフタをしめましたか?
- 水蒸気ガイド、内蓋、熱板センサー、内釜底、汚れや異物は付いてませんか?
- 長時間保温をしていませんか?