

# 保証とアフターサービス

## 1 この製品には保証書がついています。

保証書は販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、内容をよくお読みのうえ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 保証期間後の修理は・・・

販売店または当社サービスセンターにご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ただし、補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。

注) 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。

Simple & Modern  
**BONABONA**

# 取扱説明書

保証書付

## 炊飯ジャー

品番 **BK-R38**

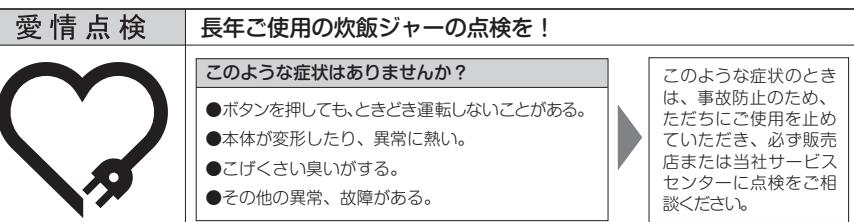
この製品についてのご質問は

株式会社 シー・シー・ピー サービスセンター

TEL.03-3527-8899 FAX.03-3527-8956

営業日：月曜～金曜（但し、祝日は除きます）お電話受付時間 9:30～17:00

〒135-0064 東京都江東区青海3丁目2番17号  
ワールド流通センターA棟 ユニエックス倉庫内



株式会社 シー・シー・ピー

本社：〒111-0043 東京都台東区駒形2-5-4

OMO

キリトリ線

## 炊飯ジャー 保証書

持込修理

品 番	<b>BK-R38</b>		
お名前	様		
お客様 ご住所	〒		
お買上げ日	年 月 日	取扱販売店	住所・電話番号
保証期間	お買上げ日より	対象部分	
	1年	本体	消耗部品は除く

本書はお買上げの日から左記期間中故障が発生した場合には、本書記載内容で無料修理を行なうことをお約束するものです。  
詳細は裏面をご参照ください。

株式会社 シー・シー・ピー  
〒111-0043  
東京都台東区駒形2-5-4



家庭用

この製品を使用できるのは日本国内のみで、外国では電源・電圧が異なりますので使用できません。  
This unit cannot be used in foreign countries as designed for Japan only.

このたびはお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

- 取扱説明書をよくお読みになり、正しくお使いください。
- 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。

### ◎ご使用の前に

安全上のご注意	-必ず守ってください-	2
使用上のご注意		4
各部のなまえ		5

### ◎使いかた

炊飯の準備	6
炊飯する	7
炊飯コース選択	8
保温について	8
予約について	9
内釜について	10
炊飯の例	11

### ◎お手入れ

お手入れ	12
------	----

### ◎困ったときに

こんなときは	13
修理を依頼される前に	14
消耗・交換部品	14
仕様	15
保証とアフターサービス	卷末

# 安全上のご注意

—必ず守ってください—

安全上のご注意

## ご使用の前に、この「安全上のご注意」を必ずお読みください。

◎ここに示した注意事項は、本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。必ず守ってください。

誤った使いかたをしたときに生じる危険や損害の程度を表わす図記号です。



「人が死亡または重傷を負う危険性が切迫して生じることが想定される内容」を表わしています。



「人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容」を表わしています。



「傷害を負う可能性や、物的損害の発生が想定される内容」を表わしています。

お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。



してはいけない「禁止」の内容を表わしています。



必ず実行していただく「強制」の内容を表わしています。



警告



子供だけで使用させたり、幼児の手の届く範囲で使用しない

使用禁止

感電・けがの原因になります。



本体のすきまにピンや針金などの異物を入れない

禁止

感電やけが、火災の原因になります。



電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



交流100V以外では使用しない

使用禁止

火災・感電の原因になります。



本体を水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

ショート・感電・火災の原因になります。



製品に乗ったり傾けたりしない

けがの原因になります。



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



取扱説明書に記載以外の用途に使用しない

使用禁止

蒸気や内容物が吹き出してやけど・けがの原因になります。



改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または当社サービスセンターにご相談ください。  
(⇒巻末参照)



不安定な場所には置かない  
落下してけがの原因になります。

禁止



差し込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに、必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜く

コードが劣化してショートや発火の原因になります。



使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

感電・漏電・火災の原因になります。



付属の内釜以外は使用しない  
故障の原因になります。

使用禁止



本体を持ち運ぶときにフックボタンに触れない

禁止

外ぶたが開いて、やけど・けがの原因になります。



電源コードや差し込みプラグに蒸気をあてない

禁止

漏電・火災の原因になります。



お手入れは本体内部が冷えてからおこなう

冷えてから

やけどの原因になります。



ときどきは電源コンセントやプラグの点検をおこなう

コンセントにほこりがたまっていると湿気が加わることで電流が流れ、火災の原因になることがあります。差し込みプラグがはずれかけていたり、破損したりしている場合は特に危険です。

- ◆おもわぬ事故を防ぐために・・・
- コンセントの周りにほこりをためないようときどき掃除をする。
- 差し込みプラグがしっかりと差し込まれているか確かめる。
- コンセントや差し込みプラグに異常がないか確かめる。



使用中に移動させない

本体の落下などによりけがの原因になります。



使用中・使用後しばらくは内ぶたや内釜などの高温部に触れない

やけどの原因になります。



定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する

感電・火災の原因になります。



付属の電源コードを必ず使用する。  
また、付属の電源コードは、他の製品に転用しない

故障・発火の原因になります。

# 使用上のご注意

## けがや故障などを防ぐために、必ずお守りください

●本製品は家庭用の炊飯ジャーです。業務用としては使用しないでください。また、炊飯の目的以外には使用しないでください。

### お願い

●安全上のご注意をよくお読みください (⇒2~3p参照)

本製品を安全にお使いいただき、あなたや他の方への危害や損害を未然に防止するための安全に関する重要な内容ですので、必ずよくお読みください。

●定期的にお手入れを (⇒12p参照)

汚れたままで使用を続けると、炊飯器としての性能が発揮できなくなるだけでなく故障・不衛生の原因になりますので、ご使用のたびにお手入れしてください。

### 絶対に空だきをしない

やけど・故障の原因になります。

### 本体を不安定な場所に置かない

本体の落下などにより、けがや故障の原因になります。

### 多湿で水がかかる恐れがあるところで使用しない

感電・故障・火災の原因になります。

### ガスコンロのそばなどの高温となる場所では使用しない

本体の変形・変色の原因になります。

### 台所の流し台など、水を使用する場所や湿気やほこ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。

### 使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く

感電の原因になります。

### ご使用のたびにお手入れする

雑菌が繁殖する原因になります。

### お手入れをするときは必ず本体が冷えたことを確認する

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

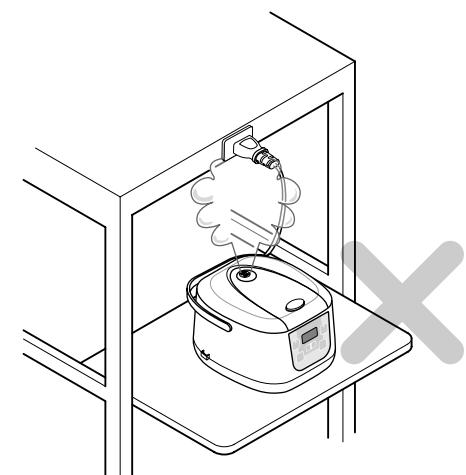
ぶつかったり、電源コードに引っかかったりすると、本体が落下して、けがや故障の原因になります。

### 炊飯時の蒸気が差し込み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。

### 壁や家具の近くで使用しない

蒸気や熱により変形・変色の原因になります。



### ふきん、タオルなどで本体を覆った状態で使用しない

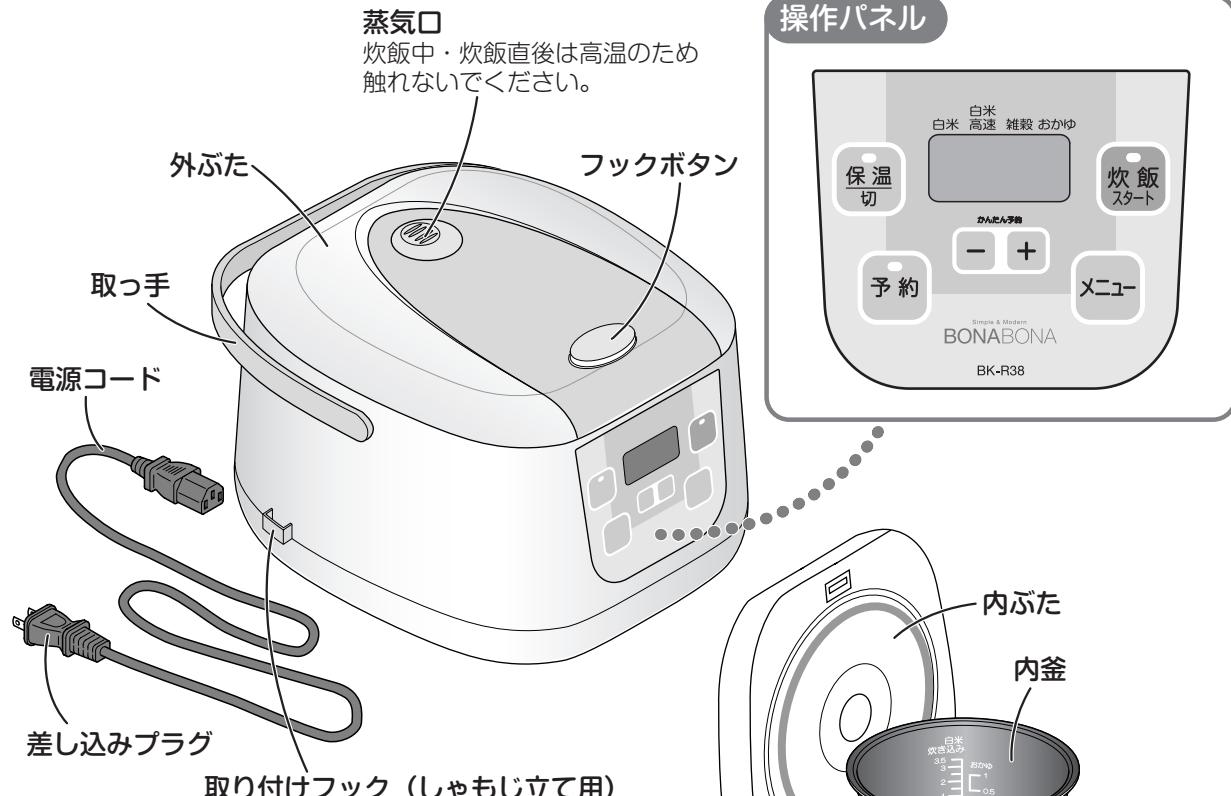
変形・故障の原因になります。

### 内釜を直火にかけたり、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。

# 各部のなまえ

## ■ 本体



### しゃもじ立てのセット

しゃもじ立て

取り付けフック

ヒーター

ご注意

お買い上げ時、内釜の下に敷いてある紙は保護用の緩衝材ですので、ご使用前に取り除いてください。

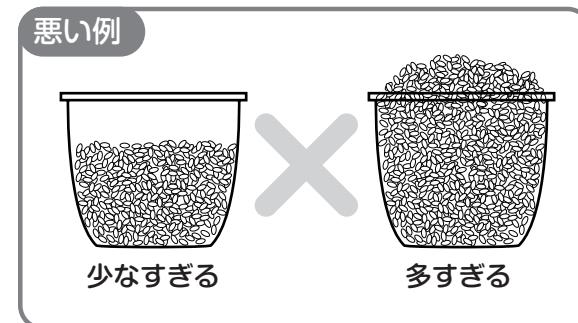
### 付属品



## 炊飯の準備

## 1 付属の計量カップでお米の分量を計る

1回で炊ける分量は白米1~3.5合です。



## 2 別の容器で洗米する

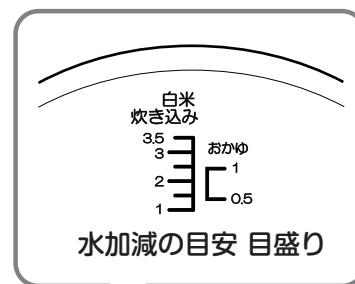
※本体に付属の内釜で洗米しないでください。フッ素皮膜が消耗する原因になります。(10p参照)  
たっぷりの水量で水がきれいになるまで何度も洗米してください。

(充分に洗米しないと、におい、変色、こげの原因になります)

無洗米は軽くすすぐでください。

## 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内釜を本体にセットして外ぶたを閉じる

お米は平らになるようならしてください。



**Point** ●無洗米は多めの水加減で  
●新米は少なめの水加減で  
※好みにより調整してください。

## 注意

- 内釜周辺の水分をふきとてから本体にセットする
- 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く  
故障の原因になります。けがの原因になります。

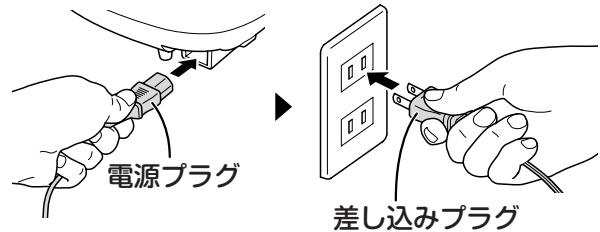


## 炊飯する

炊飯コースの選択・保温・予約については、⇒8~9ページをご参照ください。  
予約中に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なおしてください。

## 1 差し込みプラグをコンセントに差し込む

電源プラグを本体に差し込み、差し込み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。

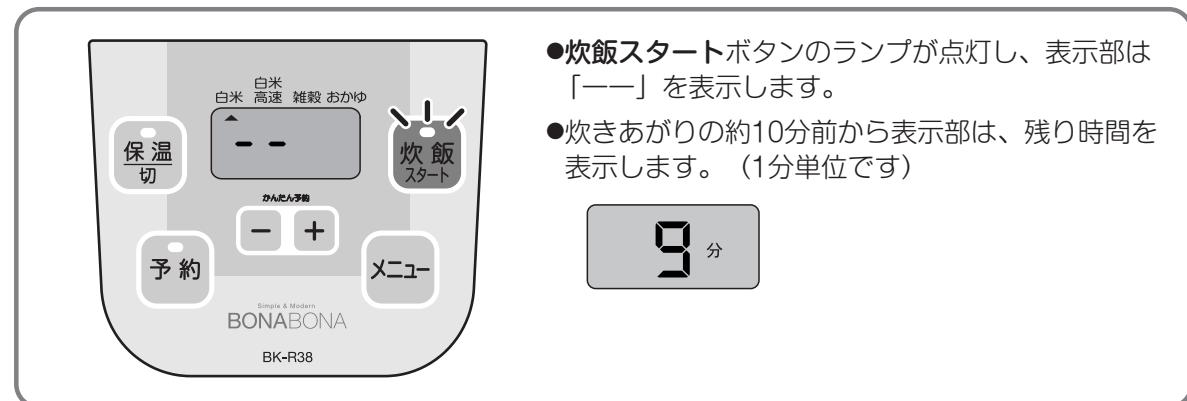


## 注意

ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない  
感電の原因になります。

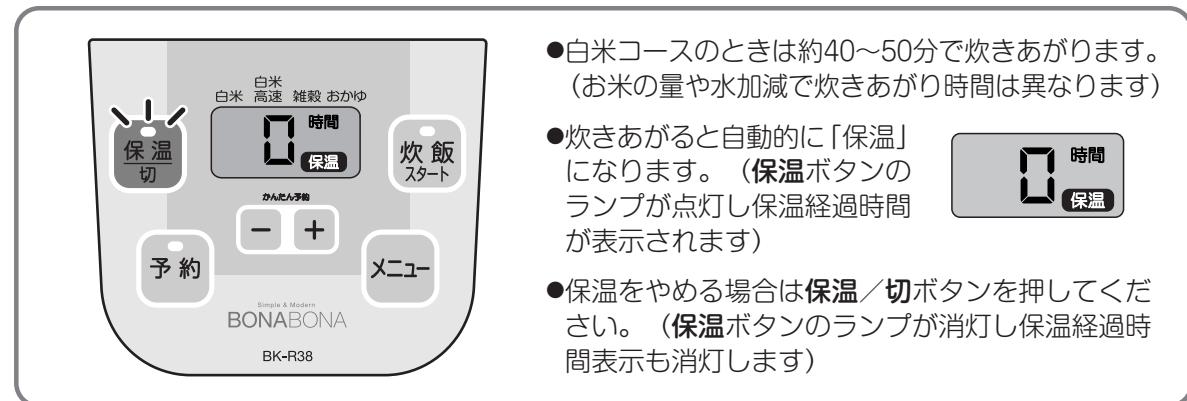
## 2 炊飯スタートボタンを押すと炊飯を開始する

使い始めのときは白米コースになっています。詳しくは⇒8ページをご参照ください。



## 3 炊きあがったら付属のしゃもじでごはんをほぐす

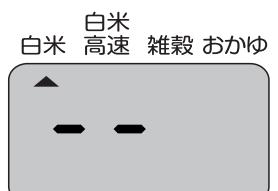
そのまま保温する場合も一旦ごはんをほぐすと、保温時に生じる露も減ります。



## 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する

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
白米高速	白米	1~3.5	約30~40分
雑穀	白米	1~3.5	約70~90分
おかゆ	おかゆ	0.5~1	約50~65分

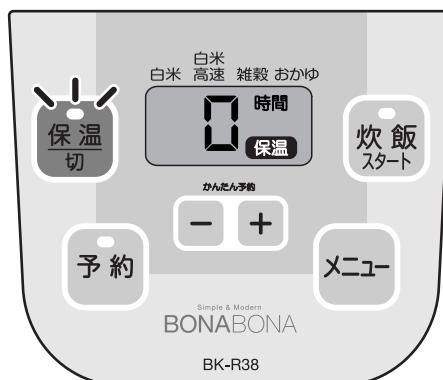


メニューボタンを押すごとに▲が右側に移動します。

※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あ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早く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「--」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。

**お願い** 長時間の保温はおすすめできません。  
保温終了後は、ごはんを取り出してください。  
においの原因になります。

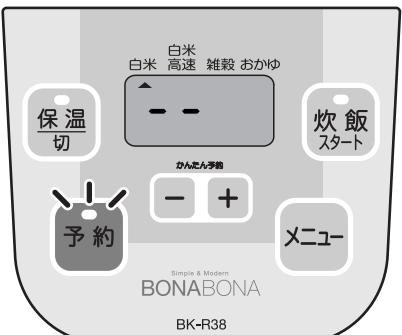
### ⚠ 注意

- しゃもじを入れたまま保温しない ●保温終了後に再保温しない  
しゃもじ、本体が高温になりやけどの原因になります。

## 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する



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（炊きあがりまでの時間）が表示されます。



おかゆコースと雑穀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する

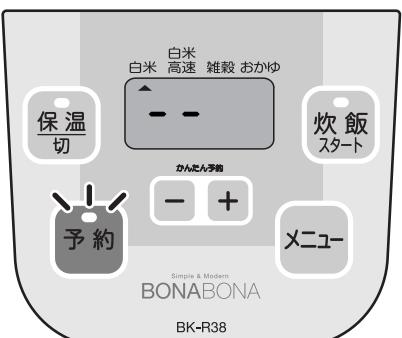
15時間後までセットできます。



表示されている時間後に炊きあがります。  
(この場合は約8時間後に炊きあがり)

- 3 炊飯スタートボタンを押すと予約炊飯を開始する

15時間後までセットできます。



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。

**お願い** 長時間の予約炊飯はおすすめできません。

炊込みごはんなど、調味料や異材などを使用する場合、調味料のむらやにおいの原因になります。

## 内釜について

内釜のフッ素被膜が傷つくとはがれの原因になるので、ていねいに取り扱う

- 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。
- 金属製のお玉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poonや食器類を中に入れないとください。
- 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。

色むらやはがれなどが生じる場合がありますが、性能や衛生上の問題はありません。  
内釜は消耗・交換部品としてご購入することもできます。（→14p参照）

## 炊飯の例

### 五目ごはん (白米コース)

#### 材料 (2人分)

白米	: 1カップ
ごぼう・こんにゃく	: 各10g
とり肉	: 細切り20g
にんじん	: 千切り10g
薄口しょうゆ	: 大さじ1
みりん	: 小さじ1
塩、だしの素	: 適量

- ①ごぼうをささがきにして水に浸す。
- ②こんにゃくをさつとゆで、細切りにする。
- ③白米を洗米し、調味料を入れ、「白米」の目盛りの1まで水を入れよくかき混ぜて平らにしてから具をのせる。
- ④メニューボタンを押して▲を「白米」に合わせて、炊飯ボタンを押す。
- ⑤炊きあがったらごはんを上下に返すようにほぐして、茶碗に入れる。

### 赤米と梅のしらすごはん (雑穀コース)

#### 材料 (2人分)

白米	: 1カップ
赤米	: 大さじ1
しらす	: 適量
梅	: 適量

- ①赤米を洗米して30分程度水に浸す。
- ②洗米した白米を内釜に入れて、「白米」の目盛りの1まで水を入れる。
- ③赤米を入れ、白米と混ぜ合わせる。
- ④赤米と同じ分量の水（大さじ1）を注ぎ足す。
- ⑤メニューボタンを押して▲を「雑穀」に合わせて、炊飯ボタンを押す
- ⑥炊きあがったらごはんをほぐして、茶碗に入れる。
- ⑦しらすと梅をまぶす。

### いものおかゆ (おかゆコース)

#### 材料 (2人分)

白米	: 1カップ
さつまいも	: 120g
塩	: 少々
ごま	: 少々

- ①洗米した白米を内釜に入れて、「おかゆ」の目盛りの1まで水を入れる。
- ②さつまいもの皮をむいて、1cmの角切りにして水にさらす。
- ③角切りにしたさつまいもを①にのせる。
- ④メニューボタンを押して▲を「おかゆ」に合わせて、炊飯ボタンを押す。
- ⑤炊きあがったら塩を入れ、かきませる。
- ⑥お椀に入れ、ごまをまぶす。

## ⚠ 警告

お手入れの際は、必ず差し込みプラグをコンセントから抜く  
感電やけがの原因になります。

## ⚠ 注意

- 本体が充分に冷めてからお手入れする
- 調味料を使用した場合はすぐに洗う
- スプーンや食器類を中に入れない
- 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  
本体に傷がついたり、ヤけど・変色・故障の原因になります。

## 本体のお手入れ

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

## 内釜

- ・台所用洗剤（中性洗剤）で洗う
- ・調味料を使用した場合はすぐに洗う  
内釜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  
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。

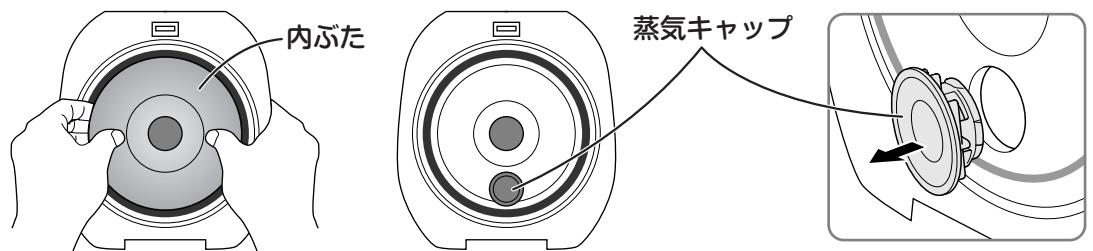
色むらやはがれなどが生じる場合がありますが、性能や衛生上の問題はありません。内釜は消耗・交換部品としてご購入することもできます。（⇒14p参照）

## しゃもし、軽量カップ

- ・台所用洗剤（中性洗剤）で洗う

## 内ぶた、蒸気キャップ

- ・内ぶたを取りはずして、蒸気キャップを取りはずし、台所用洗剤（中性洗剤）で洗う



## 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分目いれて、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、充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ヤけどには充分ご注意ください。

## 炊きあがったごはんがこのようなときは…

やわらかい

べたべたしている

かたい

かさついている  
ぱさついている

おかゆがのり状になる

焦げる

におう  
黄ばんでいる

- ・水の分量が多くないですか？
- ・アルカリイオン水（PH9以上）を使っていませんか？
- ・お米が少なくてですか？
- ・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。
- ・お湯で洗米していませんか？
- ・新米は水を少なめにして炊いてください。
- ・炊きあがったらすぐにはぐしてください。

- ・水の分量が少なくてですか？
- ・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？
- ・充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あがりがかかることがあります。

- ・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）

- ・洗米・精米が不充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。

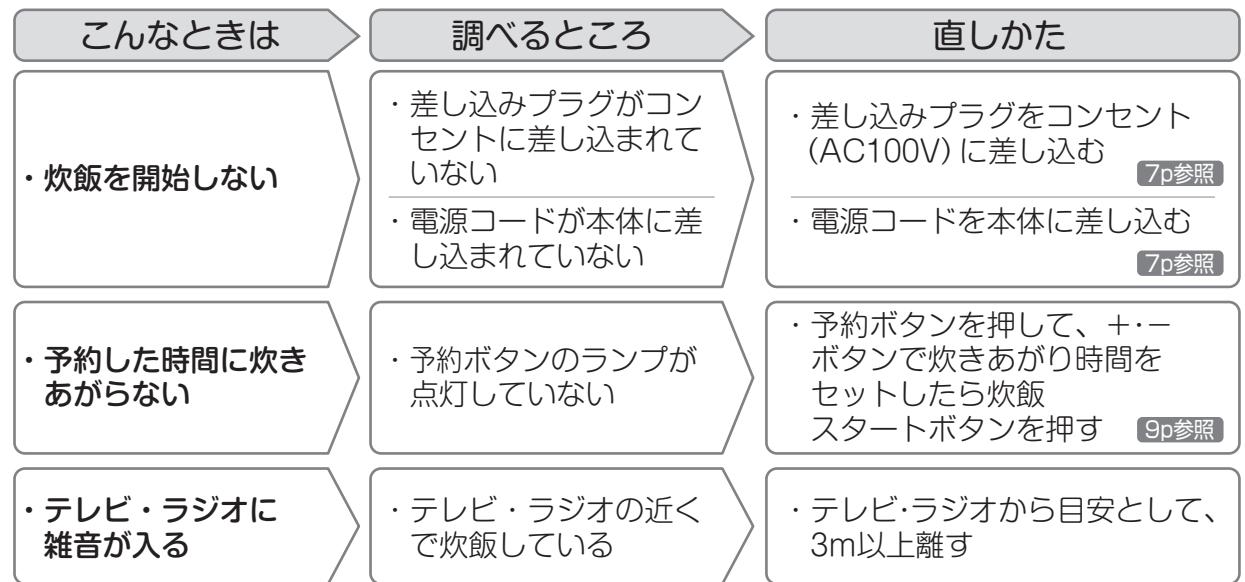
- ・洗米・精米が不充分ではありませんか？
- ・炊きあがった後、すぐにほぐしましたか？
- ・12時間以上保温していませんか？
- ・炊き込みごはんなど調味料を入れて炊くとにおいが残ることがあります。

※内釜に接する部分のご飯が多少焦げついたり固くなることがありますが、故障ではありません。

# 修理を依頼される前に

# 仕様

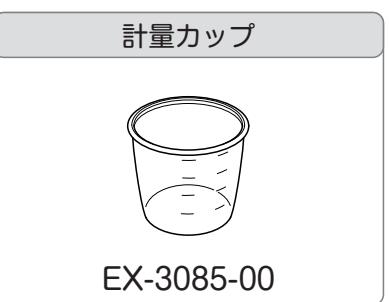
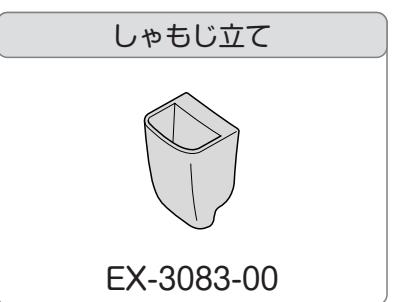
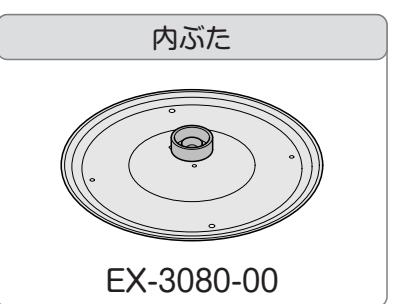
修理サービスを依頼される前に、次のことをお調べください。



修理を依頼される場合は「保証とアフターサービス」(巻末)をご覧ください。

## 消耗・交換部品

消耗・交換部品を依頼される場合は「保証とアフターサービス」をご覧ください。(⇒巻末参照)



品番	BK-R38
定格電圧	AC100V
定格周波数	50-60Hz
定格消費電力(炊飯時)	430W
外形寸法	幅242×奥行き285×高さ210mm(本体のみ)
質量	2.7kg
電源コード長さ	1.2m
最大炊飯量(白米)	0.65L(3.5合)
区分名	E
蒸発水量	43g
年間消費電力量	54.98kWh/年
1回あたりの炊飯時消費電力量	119.25Wh
1時間あたりの保温時消費電力量	19.0Wh
1時間あたりのタイマー予約時消費電力量	0.95Wh
1時間あたりの待機時消費電力量	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機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。

### キリトリ線

#### 〈無料修理規定〉

- 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。  
(イ) 無料修理をご依頼になる場合には、お買い上げの販売店に商品と本書をご提示ご持参いただきお申しつけください。  
(ロ) お買い上げの販売店に無料修理をご依頼にならない場合には、当社サービスセンターにご連絡ください。
- ご転居の場合の修理ご依頼先等は、お買い上げ販売店または当社サービスセンターにご相談ください。
- ご贈答品等で本書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、当社サービスセンターにご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。  
(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) お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、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、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障及び損傷  
(ニ) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷  
(ホ) 一般家庭用以外(例えば、業務用としての使用)に使用された場合の故障及び損傷

- (ヘ) 本書のご提示がない場合  
(ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合

- 5.本書は日本国内においてのみ有効です。  
6.本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

#### 修理メモ

※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ので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または当社サービスセンターにお問い合わせください。

※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間にについては取扱説明書をご覧ください。  
※This warranty is valid only for Japan.