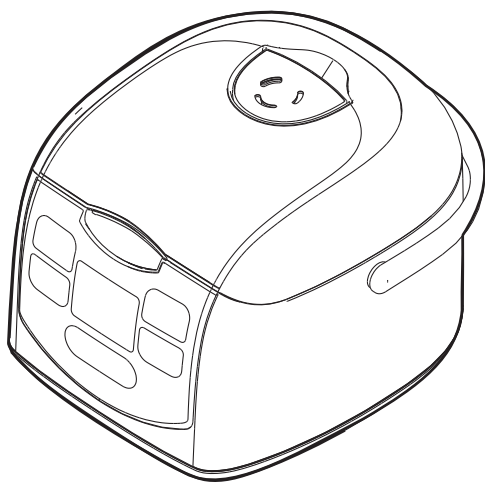


4合炊き炊飯器 家庭用

SCR-H40B (ブラック)/N (ネイビー)/R (レッド)



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
メニュー選択	8
保温について	8
予約について	9
内釜について	10
おすすめレシピ	11

お手入れ

お手入れ	13
------------	----

困ったときに

こんなときは	14
修理を依頼される前に	15
消耗・交換部品・仕様	18
保証書	19
お客様ご相談窓口	巻末

この度はお買い上げいただきまして、誠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。

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.

ご使用の前に

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、お使いになる方や周囲の人との危険と物的損害を未然に防ぐために、重要な事項を記載しています。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す図記号です。



警告

「人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容」を表しています。



注意

「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」の内容を表しています。



必ず実行していただく

「強制」の内容を表しています。



注意をうながす

「注意」の内容を表しています。



警告



警告

異常または故障時にはすぐに使用を中止してください。

すぐに電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または当社お客様ご相談窓口にて修理を依頼してください。



禁止

本体のすきまにピンや針金などの異物を入れない

感電・ショート・火災の原因になります。



使用禁止

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・火災の原因になります。



使用禁止

交流 100V 以外では使用しない

火災・感電の原因になります。



禁止

商品に乗ったり傾けたりしない

けがの原因になります。



禁止

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。



使用禁止

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・けがの原因になります。



分解禁止

改造はしない。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弊社にご相談ください。(巻末参照)



禁止

製品に水をつけたり、水をかけたりしない

感電・ショート・火災の原因になります。



禁止

蒸気口に顔や手を近づけない

蒸気にさわらない

やけどの原因になります。

とくに乳幼児には注意してください。

※蒸気口は確実に取り付けてください。



使用禁止

子供や不慣れな方だけで使わない

やけど・火災・感電の原因になります。



禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電・ショートの原因になります。



禁止

コードを傷つけない、無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねない、高温部に近づけない、重いものをのせない、挟み込まない、加工しない

⚠ 注意



禁止

医療用ペースメーカーをお使いの方は本製品の使用にあたって医師とご相談してください。
本製品の動作がペースメーカーに影響を与える可能性があります。



禁止

ふたが完全に開かない所に置かない
やけど・破損の原因になります。



プラグ
を抜く

差し込みプラグを抜くときは電源コードを持たずに、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。



使用禁止

付属の内釜以外は使用しない
故障の原因になります。



禁止

本体を持ち運ぶときにフックボタンに触れない
外ふたが開いて、やけど・けがの原因になります。



禁止

電源コードや差し込みプラグに蒸気をあてない
漏電・火災の原因になります。



冷えてから

お手入れは本体と本体内部が冷えてから行う
やけどの原因になります。



プラグ
の点検

定期的に電源コードコンセントやプラグの点検を行う
コンセントにほこりがたまっていると温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。本体から電源コードが外れていたり、差し込みプラグがはずれていたり、
破損したりしている場合は特に危険です。



禁止

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。



接触禁止

使用中・使用後しばらくは内ふ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。



単独で使用

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。



注意

付属の電源コードを必ず使用する
故障・発火の原因になります。

ご使用の前に

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。

本製品は家庭用炊飯器です。業務用として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（P.2 参照）

本製品を安全にお使いいただき、あなたや他人の方への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。

定期的に掃除をする

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はなく故障・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。（P.13 参照）

絶対に空焚をしない

やけど・故障の原因になります。

次のような場所で使わない

- ・直射日光が当たる所。
- ・油などが飛び散る所。

温度の高いところや水がかかる おそ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。

ガスコンロの側などの高温となる 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 場所や湿度が高い場所、ほこりの 多い場所では使用しない

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をする

雑菌が繁殖する原因になります。

本体を落としたり、割れ・がたつき が生じたときは使用を中止する

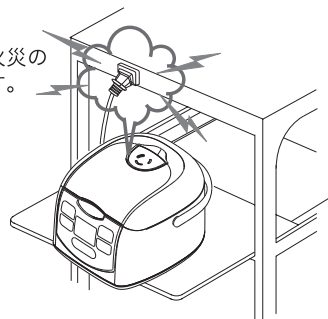
販売店に点検・修理を依頼してください。

人がよく通るところでは使用しない

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

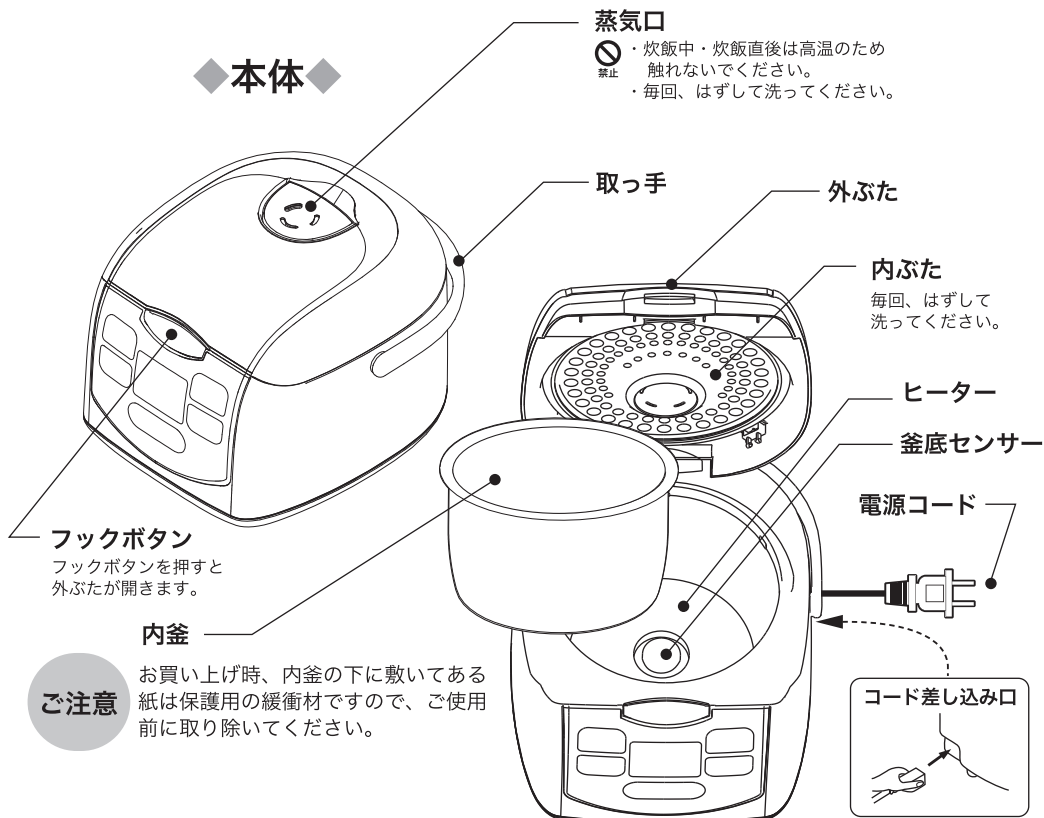
やけど・故障の原因になります。

ご使用の前に

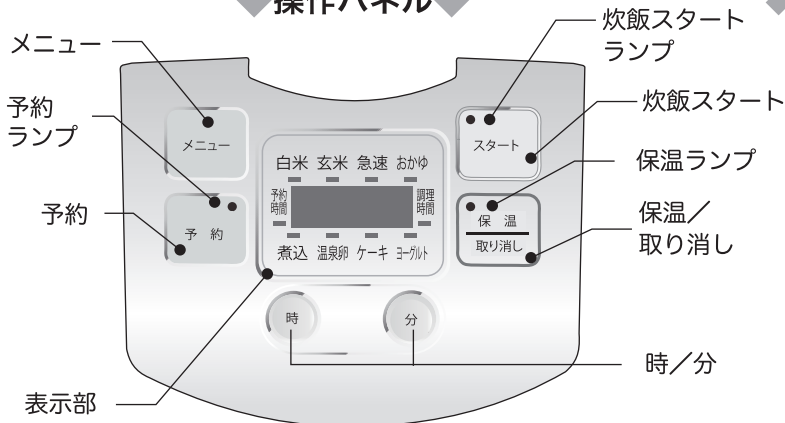
各部のなまえ

■初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気口・付属品を洗ってください。(P.13 参照)

◆本体◆



◆操作パネル◆



◆その他の付属品◆



- しゃもじ
- 計量カップ
(約 180ml 約 1合)

1. 付属の計量カップでお米の分量をはかる

1 回で炊ける分量は白米 1 ～ 4 合です。

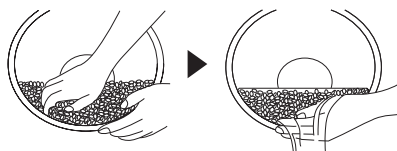
付属の計量カップすり切り一杯で約 1 合 (180ml) です。

●料理用の計量カップ (200ml) や計量米びつでは、誤差が出ることがあります。

2. 別の容器で洗米する

内釜で洗米しないでください。

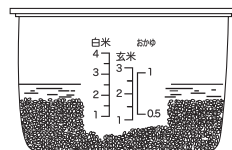
(フッ素被膜はがれの原因になります)



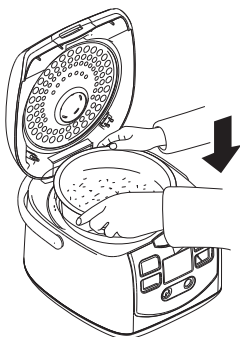
3. 洗米したお米を内釜に入れて、 たいらな台の上で水加減を調節する

お米はたいらになるようにならしてください。

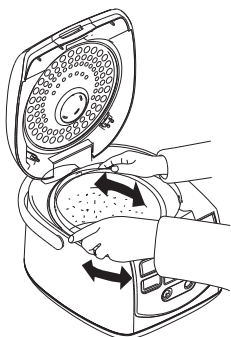
●お好みによって、水の量を増減してください。



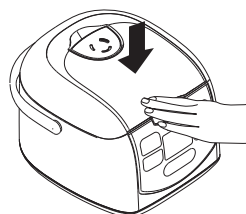
4. 内釜を本体にセットして外ふたを閉じる



内釜は傾きがないように下まで入れます。



矢印のように内釜を 2 ～ 3 回動かして、ヒーターに密着させてください。



外ふたを閉じ、「カチッ」と音がするまで確実に押し込んでください。

⚠ 注意

- 無洗米は水を多目に入れる
- 新米は水を少な目に入れる
- ※お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取ってから本体にセットする
- 本体内部 (ヒーター部など) についた米粒など汚物は取り除く
- ※故障の原因になります。

1. 電源プラグをコンセントに差し込む

本体と電源コードを接続し、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. 「メニュー」ボタンを押して白米を選択する

メニューの種類については、P.8をご参照ください。

3. 「スタート」ボタンを押して炊飯を開始する



「スタート」ボタンのランプが点灯し、表示部は「—」を表示します。

炊き上がりの約 10 分前から表示部は、残り時間を表示します。（1 分単位です）

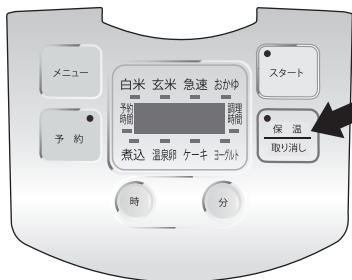
※残り時間の表示は白米のみの機能です。
（白米急速含む）

4. 炊きあがったら付属のしゃもじでごはんをほぐす

白米のときは約 40 分～50 分で炊きあがります。

（お米の量や水加減で炊き上がり時間は異なります）

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。



炊きあがると自動的に保温になります。

「保温」ボタンのランプが点灯し保温経過時間が表示されます。

保温をやめる場合は「保温/取り消し」ボタンを押してください。「保温」ボタンランプが消灯し保温経過時間表示も消灯します。

保温は 12 時間までにしてください（P.8 参照）

メニュー選択

「メニュー」ボタンを押して調理したいメニューを選択する

コース	内釜水位線	分量(カップ)	炊飯時間	
白米	白米	1～	約40分～50分	
玄米	白米	1～	約55分～65分	
急速	白米	1～	約30分～40分	
おかゆ	おかゆ	0.5～	約60分～90分	
煮込	適量	—	初期設定: 約2時間	1時間～12時間の設定可能
温泉卵	卵が隠れる程度	—	初期設定: 約30分	30分～40分の設定可能
ケーキ	適量	—	初期設定: 約1時間	40分～2時間の設定可能
ヨーグルト	適量	—	初期設定: 約8時間	6時間～12時間の設定可能

時間は、お米や具の種類、量・室温・水加減で変わります。炊飯時間は目安としてください。

保温について

どのメニュー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/取り消し」ボタンのランプが点灯し、保温経過時間(24時間まで)を表示します。12時間をこえて保温しないでください。

(24時間をこえると保温経過時間表示が「—」となります)

保温をやめる場合は「保温/取り消し」ボタンを押してください。

「保温/取り消し」ボタン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。

炊飯終了後は、ごはんを取り出してください。

匂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。

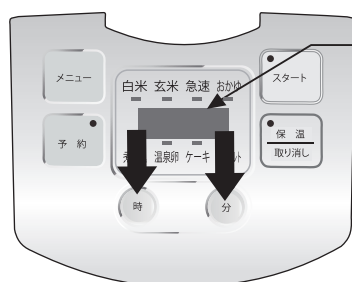
1. 「メニュー」ボタンを押して 調理したいメニューを選択する

「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（炊き上がりまでの時間）が表示されます。

2. 時 分 ボタンで予約時間を選択する

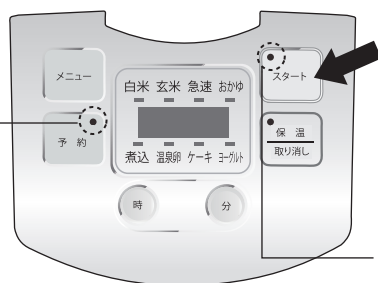
15 時間後までセットできます。

おかゆと玄米の予約時間は 2 時間からの設定になります。



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. 「スタート」ボタンを押すと予約調理を開始する



「スタート」ボタンの
押し忘れにご注意ください。

「スタート」ボタンと「予約」ボタンの
ランプが点灯します。

スタートランプ

予約ランプ

お願い

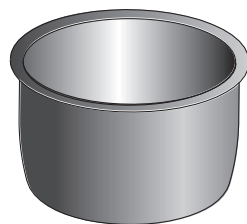
長時間の予約炊飯はおすすめできません。

炊き込みごはんなど、調味料や米以外の食材を使用する場合、
調味料のむらやにおいの原因になります。

予約調理を取り消す場合、操作をやり直す場合は「保温/取り消し」
ボタンを押してください

**内釜のフッ素被膜が傷つくとはがれの原因になるので、
ていねいに取り扱いってください**

- 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。



内釜のフッ素皮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。(P.18 参照)

白米 コース

タコの炊き 込みごはん

材料（4人分）



- ① 米は洗って 30 分以上浸水し、ザルに上げて水気を切ります。
- ② たこは 1.5cm 幅に、しょうがは千切りにします。
- ③ 内釜に①の米、A を入れ、2 合の目盛りまで水を注ぎ、②のたこをのせます。
- ④ 炊飯器にセットし、メニューボタンの「白米」を選択して、スタートボタンを押します。
- ⑤ 炊きあがったら、しょうがを加えて軽く混ぜ、茶碗に盛り、千切りにした大葉をのせます。

白米：2 カップ	A	しょうゆ：大さじ 2
水：適量		酒：おおさじ 1
ゆでだこ：150g		だしの素（粉末）：
しょうが：2 かけ（20g）		こさじ山盛り 2（8g）
大葉：適量		塩：少々

煮込 コース

参鶏湯風 鶏煮込み

材料（2人分）



- ① 下準備として、骨付き鶏もも肉は、余分な脂と筋を切っておきます。しょうが、にんにくをスライスします。長ネギは小口切りにします
- ② 内釜に 600cc のお水を入れ、A を入れます。
- ③ 炊飯器にセットし、メニューボタンの「煮込」を選択して、1 時間に設定しスタートボタンを押します。（「煮込」の初期設定は 1 時間）
- ④ 炊きあがったら、炊飯器から容器に移しいれて長ネギをのせます。
- ⑤ お好みで塩、こしょうで味を調えます。

骨付き鶏もも肉：2 枚（400g ～ 500g）
 長ネギの青い部分：適量
 水：600cc
 長ネギ：適量

A	しょうが（スライス）：6 枚程度
	にんにく（スライス）：4 枚程度
	鶏ガラスープの素：大さじ 2
	酒：大さじ 1
	白こしょうこさじ山盛り 2（8g）
	塩・こしょう：適量

ケーキ コース

ホット ケーキ

材料（4人分）



- ① 卵は卵白と卵黄に分けます。卵黄は内釜に入れ、卵白はボウルに入れます。
- ② 卵白をツノが立つまでしっかりと泡立て、メレンゲを作ります。
- ③ 内釜に牛乳、ホットケーキミックスを加えてよく混ぜます。
- ④ メレンゲの半量を内釜に加え切るように混ぜ、なじみましたら残りを加えて混ぜます。
- ⑤ 炊飯器にセットし、メニューボタンの「ケーキ」を選択して、スタートボタンを押します。
- ⑥ 炊きあがりましたら、好みのサイズに切り分け、バターとシロップをかけます。

ホットケーキミックス：200g バター：適量
卵：2個 シロップ：適量
牛乳：150cc

ヨーグルト コース

ヨーグルト

材料（300g）



- ① 内釜に牛乳とヨーグルトを入れます。
 - ② 炊飯器にセットし、メニューボタンの「ヨーグルト」を選択して、スタートボタンを押します。
- ※（「ヨーグルト」の初期設定は8時間です。お好みで変更してください）
- ※におい移りが気になる方は、材料を耐熱容器に入れ、内釜にぬるま湯を入れて、お湯を張った内釜に耐熱容器を入れてご利用ください。

牛乳：300g
市販のヨーグルト：19g

お手入れ

電源プラグを抜いてから行ってください



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く
※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、やけど・変色・故障の原因になります。

● 本体

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。

● しゃもじ・計量カップ

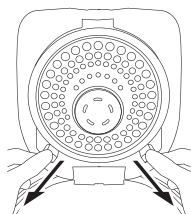
台所用洗剤（中性剤）で洗う

● 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（中性剤）で洗う

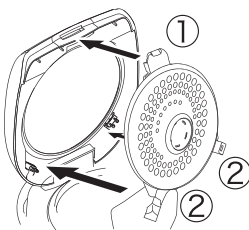
内蓋の外し方

左右のつまみを
手前に引き出し
ます。



内蓋の付け方

①を挿し込み、②の左右のつまみをカチッとすることで押し込みます。



蒸気口の外し方と付け方

図のように親指と人差し指で持ち上げます。
付ける場合は、グッと中へ押し込みます。



● 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にご注意ください。

困ったときに

こんなときは

やわらかい

ベタベタしている

- 水の分量が多くないですか？
- アルカリイオン水（PH9 以上）を使っていませんか？
- お米が少くないですか？
- 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。
- 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ほぐしてください。

かたい

かさついている

ぱさついている

- 水の分量が少くないですか？
- 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せんか？
- 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あ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)

焦げる

- 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きません。
- 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？
- 炊きあがった後、すぐにほぐしたりしましたか？
- 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。

修理サービスを依頼される前に、次のことをお調べください。

炊飯を開始しない

調べるところ	直しかた
● 電源プラグがコンセントに差し込まれていない ● 本体に電源コードがしっかり差し込まれていない	● 電源プラグをコンセント (AC100V) に差し込む (P.7 参照) ● 電源コードを差し込む

予約した時間に炊きあがらない

調べるところ	直しかた
● 予約ボタンのランプが点灯していない	● 予約ボタンを押して、「時」・「分」ボタンで炊き上がり時間をセットしたらスタートボタンを押す (P.9 参照)

修理を依頼される場合は巻末をご覧ください。

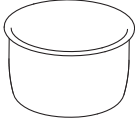
memo

memo

消耗・交換部品

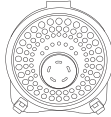
消耗・交換部品を依頼される場合は「お客様相談窓口」にて承ります。(巻末参照)

内釜



SCR-H40-OPUK

内ふた



SCR-H40-OPUB

計量カップ



SCR-H40-OPKC

しゃもじ



SCR-H40-OPSM

仕様

品 番	SCR-H40B (ブラック) / N (ネイビー) / R (レッド)
定格電圧	AC100V
定格周波数	50-60Hz
定格消費電力 (炊飯時)	400W
外形寸法	幅 240 × 奥行き 290 × 高さ 200mm (本体のみ)
質 量	2.5kg
電源コード長さ	1.5m
最大炊飯量 (白米)	0.8L (4 合)
タイプ	マイコン式
内 釜	材質アルミ、フッ素コーティング
メニュー	白米、玄米、急速、おかゆ、煮込み、ケーキ、ヨーグルト、温泉卵
予 約	2 時間～15 時間後 (30 分刻み)
保 温	24 時間
区 分 名	E
蒸発水量	43g
年間消費電力量	58.77kWh/ 年
1 回あたりの炊飯時消費電力量	161Wh
1 時間あたりの保温時消費電力量	76Wh
1 時間あたりのタイマー予約時消費電力量	0.30Wh
1 時間あたりの待機時消費電力量	0.15Wh
動作環境	周囲温度 約 0～35℃・周囲湿度 約 20～80% (結露無きこと)
製造国	中国

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。

保証書

保証期間中に万一、故障が発生した場合は、弊社お客様相談窓口へ保証書を添えてお問合せください。
保証書は再発行いたしませんので、紛失などないように大切に保管してください。

保証書は保証規定に基づき、本製品に対して保証をおこなうことを目的としており、お客様の法律上の権利を保証書は日本国内でのみ有効です。

保証規定

1. 保証対象

- ・保証期間内に取扱説明書および本体ラベル等に従った正常な使用で故障した場合に無償で交換、修理させていただきます。
- ・消耗品および添付品は保証の対象外になります。

2. 保証期間であっても以下の場合には保証の対象外になります。

- イ) 保証書に記入漏れのある場合
- ロ) 使用上の誤り（取扱説明書に反した使用）による故障、損傷
- ハ) お取り扱いの不注意（落下、衝撃、機会内部に水、異物が流入など）、手入れの不備（かび、腐食、変色、ちり、ほこりなど）、長期使用での消耗による使用、損傷
- ニ) 火災、地震、水害、落雷などの天災や天変地異、ガス害や塩害などの公害や異常電圧などによる故障、損傷
- ホ) 分解、改造、弊社以外での修理による故障、損傷
- ヘ) 一般用途以外での用途（業務用の過度な連続使用など）、環境（温度、湿度、振動など）による故障、損傷
- ト) 自然摩耗および自然劣化により消耗部品が損耗し取り換えが必要な場合
- チ) その他、保証が認められない事由が発覚した場合

免責事項

- ・弊社が関与しない修理品のご持参、お持ち帰り交通費、ご送付の際の送料や諸経費はお客様ご負担となります。

- ・本製品の故障に起因する損失や直接、間接の損害にいて、弊社は一切の責任を負いません。

保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、弊社お客様相談窓口までお問合せください。

炊飯器 保証書

お買い上げ年月日		保証期間
年 月 日		お買い上げから 1 年
品 番	SCR-H40B (ブラック) / N (ネイビー) / R (レッド)	
お名前	フリガナ	
ご住所	フリガナ	
	〒	
	TEL () —	
お買い上げ店		

お問い合わせ

— お客様ご相談窓口 —



03-6435-9453

受付時間 10:00～17:00

月曜日～金曜日の弊社営業日（土日、祝日を除く）

S-cubism 株式会社 エスキュービズム

本社	〒105-0011	東京都港区芝公園 2-4-1 芝パークビル A館 2F
商品管理センター	〒349-1117	埼玉県久喜市南栗橋 4丁目14番地 1号 南栗橋シティセンタービル 3F
