

取扱説明書

[家庭用] 鋳物ホーロー鍋用 IH 調理器

VERMICULAR RICEPOT **MINI / POT HEATER**

バーミキュラ ライスポットミニ / **ポットヒーター**

型番 PH19A シリーズ

日本国内 AC100V 専用

保証書付

安全に正しくお使いいただくため、お使いになる前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。

- このたびは、バーミキュラ ライスポットミニ/ポットヒーターをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
- この取扱説明書を十分に理解されるまでお使いにならないでください。
- この取扱説明書はすぐに取り出せるように大切に保管してください。
- この取扱説明書で「警告」は守らないと重大な人身事故の可能性があることを示し、「注意」は守らないと中程度、または軽傷の人身事故の可能性があることを示します。
- 仕様および外観は性能向上のため予告なく変更する場合があります。

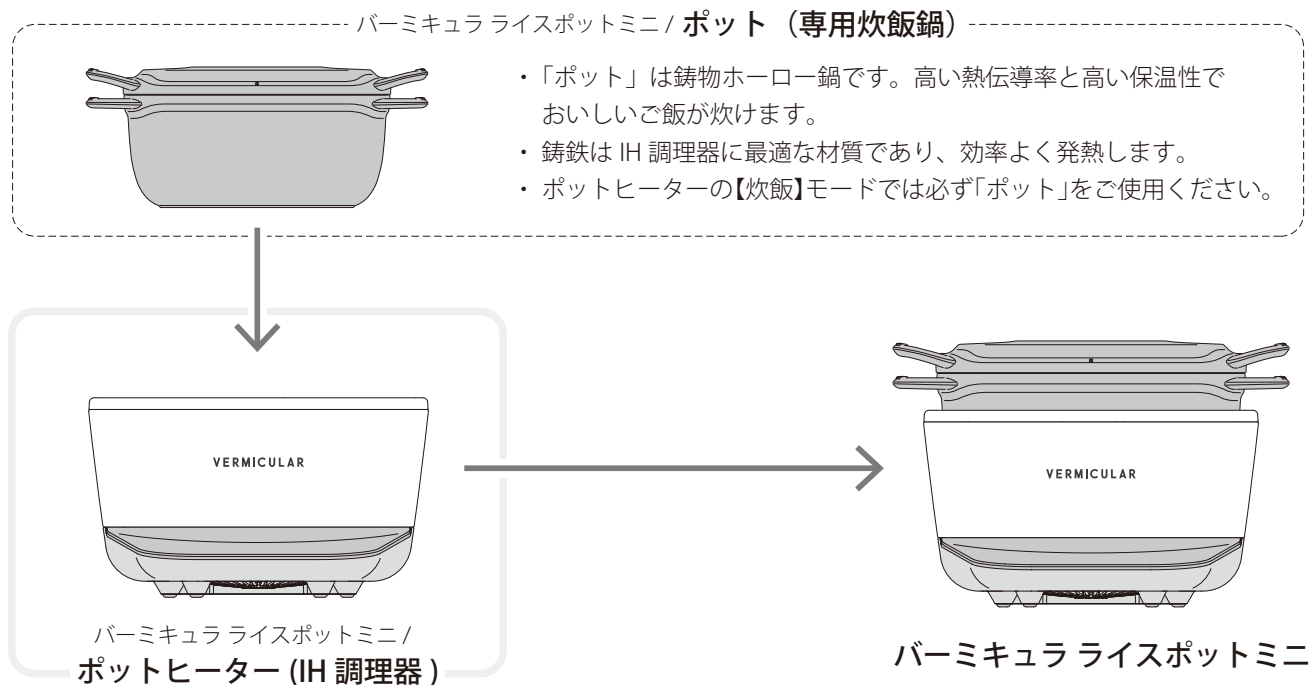
VERMICULAR

もくじ

1	製品概要	4
2	各部の名称	5
3	安全上のご注意	6
4	操作パネル	15
5	操作方法	18
6	お手入れ	26
7	故障かな?	28
8	製品仕様	30
9	保証とアフターサービス	31

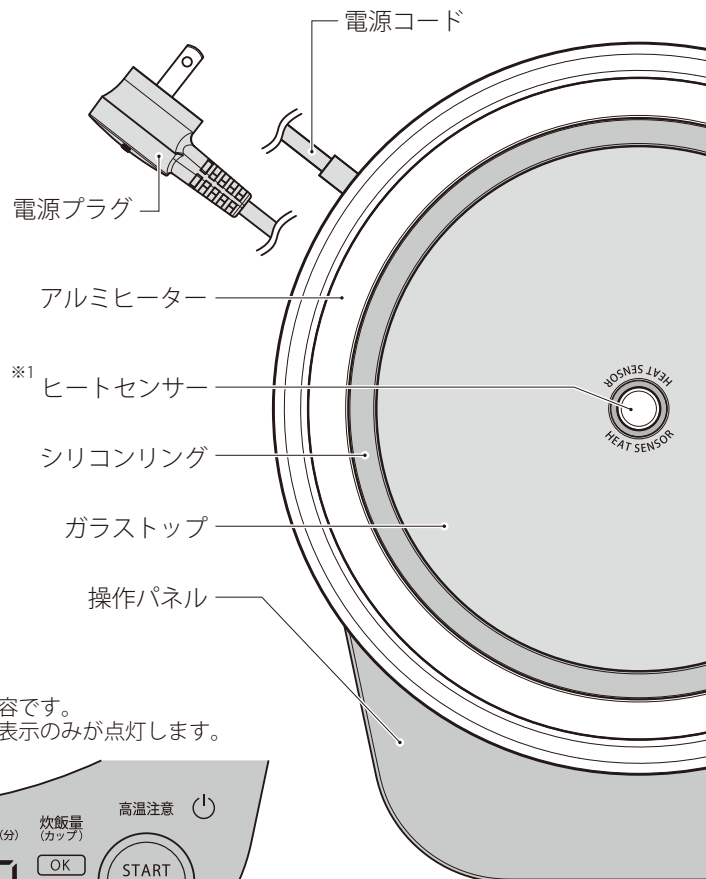
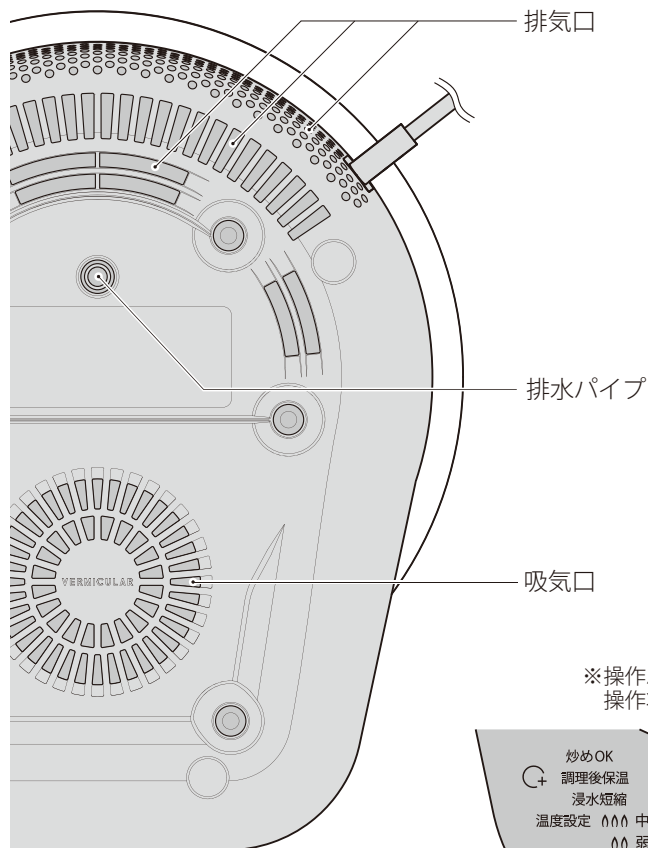
1 製品概要

- ・ バーミキュラ ライスポットミニ / ポットヒーターは鋳物ホーロー鍋用の IH 調理器です。側面にはヒーターが備わり、立体的に加熱します。
- ・ 専用炊飯鍋（バーミキュラ ライスポットミニ / ポット）を組み合わせて、炊飯モードで簡単においしいご飯を炊くことができます。
- ・ 調理モードでは、【中火】【弱火】【極弱火】【保温】の4段階の火力で調理をすることが可能。さらに【保温】は【温度設定】のモードを備え、多彩な調理が可能です。
- ・ 操作はタッチパネル式で、必要なボタン・表示のみを点灯させて手順をガイドします。



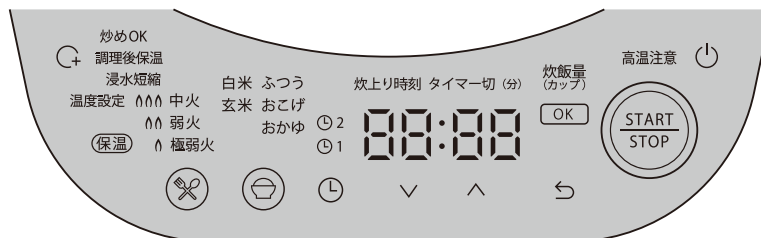
2 各部の名称

〔裏面〕



〔操作パネル〕

※操作パネルのイラストは全ての表示内容です。
操作状況によって必要な操作ボタン・表示のみが点灯します。



※1 ヒートセンサーは正常な運転に重要です。常に汚れがなく、上下にスムーズに動くようにしてください。

3 安全上のご注意

- ・ ご使用になる前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- ・ ここに示した注意事項は、安全に関する重大な内容を記載していますので必ず守ってください。

[誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を次の表示で区分して説明しています]



警告

誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が、
想定される内容を示します。



注意

誤った取り扱いをすると、人が傷害を負ったり、物的損害の発生が、
想定される内容を示します。

[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内容を示します。



しなければならない指示内容を示します。

警告



- 電源プラグ・電源コードを汚したり、傷つけない。また、破損したまま使わない。
加工したり、引っ張ったり、束ねたり、重いものを載せたり、はさみ込んだりすると電源プラグ・電源コードが破損し、感電・火災の原因になります。



- 電源プラグにほこりが付着している場合は、清掃を行う。
定期的を確認し、きれいにしておくこと。火災の原因になります。



- 電源プラグは刃の根元まで確実に差し込む。
感電・発火の原因になります。



- 定格 12A 以上・交流 100V のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると、発火・火災の原因になります。



- 長時間使用しない時は、電源プラグをコンセントから抜く。
電源プラグやコンセント部にほこりが溜まって発熱・発火の原因になることがあります。



- 濡れた手で電源プラグなど電気部品に触れたり、操作をしない。
感電の原因になります。

警告



- ・ 排気口やすき間に、ピンや針金などの異物を入れない。
感電・異常動作によるケガの原因になります。



- ・ お子様だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使用しない。
やけど・感電・ケガの原因になります。



- ・ 修理技術者以外の人には絶対に分解したり、修理しない。
火災・感電・ケガの原因になります。



- ・ ガラストップ・ヒートセンサーに強い衝撃を与えない。
上に乗ったり、物を落としたりしないでください。ヒビが入ったり、割れたりすると、
感電・火災・ケガの原因になります。



- ・ ガラストップに鍋以外の物を載せない。
 - ・ ボンベ・缶詰・湯たんぽ・電池など誤って加熱すると、爆発するおそれがあります。
 - ・ レトルトパック・アルミ箔の鍋・内側にアルミ箔を貼った紙パック・アルミ箔など誤って加熱すると、
破裂によるけが、過熱による発火・やけどの原因になります。
 - ・ 金属製スプーン・鍋のフタなど誤って加熱すると、過熱による発火・やけどの原因になります。
 - ・ ガラストップの上や近くに燃えやすい物を置かない。火災・やけどの原因になります。

警告



- 鍋の下に物を敷いて運転しない。
 - 市販の汚れ防止カバーなどを敷くとヒートセンサーが誤作動を起こし、発火・故障の原因になります。
 - 紙や布などの物を敷くと鍋の熱でその物が焦げる原因になります。



- 汁物・水・カレーなど液体を温めるときは、出力を弱めにして、時々かき混ぜる。
突然沸騰して飛び散り、やけどやケガの原因になります。



- 水・油などの液体につけたり、かけない。
感電・ショート・発火の原因になり、製品が壊れる可能性があります。
また、吹きこぼれなどの場合は加熱を停止し、拭き取ってください。



- 炒め物・焼き物をするときには、そばを離れない。
発火に注意してください。



- 揚げ物調理は禁止。
油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。
また、高温の油の飛散りなどで製品を傷める可能性があります。



- 蒸気に顔や手を近づけない。
やけどの恐れがあります。特に乳幼児には、触らせないように注意してください。

警告



- ・ **炒め物・焼き物をするときの予熱以外は、鍋の中に何も入れずに運転しない。**
鍋の温度が上がり、やけどや発火、鍋の破損の原因になります。また、製品が壊れる可能性があります。



- ・ **屋外で使用しない。**
雨水のかかる場所で使用されますと、漏電・感電の原因になります。



- ・ **異常・故障時は、直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。**
異常のまま運転を続けると感電・火災の原因になります。すぐにバーミキュラ オーナーズデスクへご連絡ください。

- [異常の例]
- ・ 異常な音や臭いがする
 - ・ 煙が出たり、焦げ臭いにおいがする
 - ・ 触れると電気をビリビリ感じる
 - ・ 電源プラグや電源コードが異常に熱くなる
 - ・ 電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする

注意



- **電源コード・電源プラグに蒸気を当てない。**
発火・感電の原因になります。スライド式テーブルでは、電源コード・電源プラグに蒸気が当たらない位置で使用する。



- **電源プラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず電源プラグを持って引き抜く。**
感電やショートして発火するおそれがあります。



- **使用中・使用後しばらくはガラストップやアルミヒーターに触れない。**
高温のためやけどします。



- **吸気口・排気口をふさがない。**
製品内部の温度が上がり、やけど・火災・故障の原因になります。



- **冷却ファンが作動している間は、電源プラグを抜かない。**
故障の原因になります。



- **丈夫で平らな所に水平になるように据え付ける。**
据え付けに不備があると転倒・落下によるケガなどの原因になります。



- **磁気に弱いものを近づけない。**
ラジオ・テレビ・補聴器などは雑音が入ったり、音が小さくなることがあります。
IC カード・キャッシュカードなどは記録が消えたり、壊れたりする原因になります。



- **医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際は医師とよくご相談ください。**
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれがあります。

注意



- **水のかかるところや、火気の近くでは使用しない。**
漏電・感電・火災・故障の原因になります。



- **調理以外の用途に使用しない。**
異常発熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。



- **タコ足配線はしない。**
火災の原因になります。



- **使用中は鍋を載せたまま本体を移動させない。**
やけど・ケガのおそれがあります。また、製品・鍋が破損する原因になります。



- **ヒートセンサーが上下にスムーズに動き、汚れがなくきれいな状態か確認する。**
異常発熱・異常動作による火災・やけどの原因になります。



- **鍋の外側についた水滴は拭き取ってから使用する。**
ポットヒーターの効率が悪くなり、過熱や故障の原因になります。
※特に底面についているとヒートセンサーが正しく温度を検知できない場合があります。



- **製品上部を持って持ち上げたり、引きずって移動したりしない。**
両手で製品底部をしっかりと支えて持ち上げてください。

⚠ 設置および使用前の注意



- **お子様・乳幼児の手の届かないところに設置する。**
使用中・使用後しばらくは、鍋が熱いためやけどのおそれがあります。



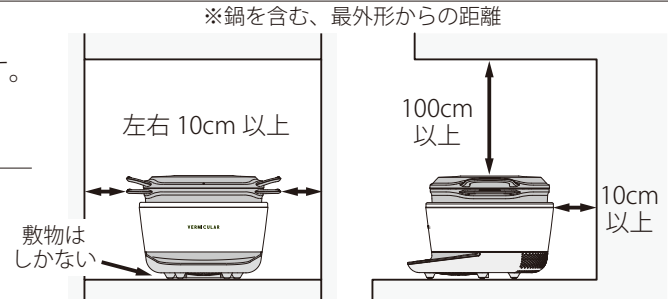
- **電源コードを引っ掛ける可能性がある状態で使わない。**
製品が転倒し、ケガ・やけど・故障の原因になります。



- **熱や水に弱いテーブルや敷物、アルミシート・電気カーペット・IH 調理器の上や不安定な場所では使わない。**
火災や故障の原因になります。丈夫で平らな所に水平になるように設置してください。
また、吹きこぼれが起こった際は、排水パイプから水分が排出されます。設置場所を傷める可能性がありますので、すぐに水分は拭き取ってください。



- **壁や家具の近くでは使わない。**
狭い場所で使用すると、過熱・火災の原因になります。
背面の排気口の周囲は 10cm 以上空けてください。
熱気が出て、設置場所が熱くなることがあります。



- **敷物の上で製品を使用しない。**
製品下部の吸気口が塞がり、十分な加熱ができずうまく炊飯または調理ができなくなります。
- **スライド式テーブルに設置する場合は、荷重強度を確認し、蒸気や熱がこもらないように引き出して使用する。**
落下によるケガ・やけど・故障の原因になります。

- **以下のような環境では、温度が上がらずうまく炊飯または調理できないことがあります。**
 - ・ 室温が低すぎる
 - ・ 使用する場所の標高が高い
 - ・ 水温が低すぎる
 - ・ 製品の下に敷物がある

⚠ 鍋についての注意



- 使用中・使用後しばらくは鍋に直接触らない。
高温のためやけどの恐れがあります。鍋つかみなどをご使用ください。



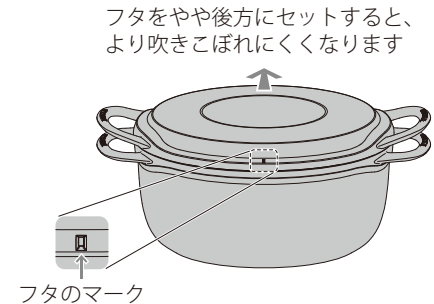
- 他の熱源で加熱した高温状態の鍋をポットヒーターにセットしない。
お鍋の温度が 200℃以上になっている場合、製品の故障、破損の原因になります。



- 満水で使用しない。
中身がこぼれて、やけど・ケガの原因になります。



- ポット（専用炊飯鍋）からの蒸気に注意する。
蒸気はフタのマークのある部分から出ますので、その方向に物を置いたり、手や顔を近づけたりしないでください。
※ポット（専用炊飯鍋）には新技術フローティングリッドを採用しており、吹きこぼれを最小限に抑えています。状況により少量吹きこぼれる場合があります。フタを本体の中央またはやや後方にセットすることで、より吹きこぼれにくくすることができます。



- 鍋はガラストップの中央に傾かないように設置する。
誤動作の原因になります。

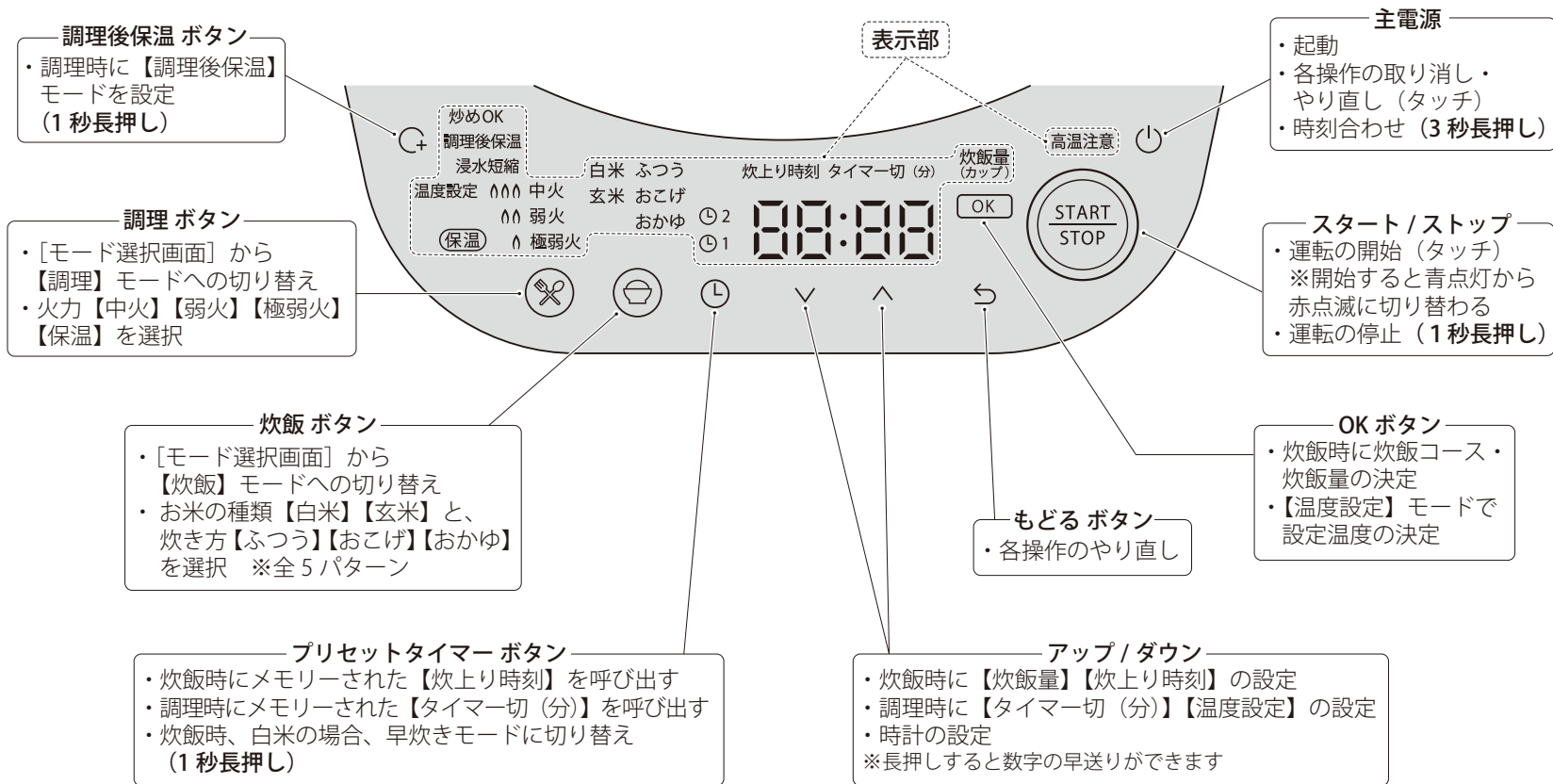


- 使えない鍋を使用しない。
使えない鍋（P.25 参照）を使用した場合、製品の故障、破損の原因になります。

4 操作パネル

4-1 操作ボタンの詳細

※下記イラストは全ての表示内容です。操作状況によって必要な操作ボタン・表示のみが点灯します。



4-2 タッチパネルについて

[以下の場合、ボタンが反応しないことがあります]

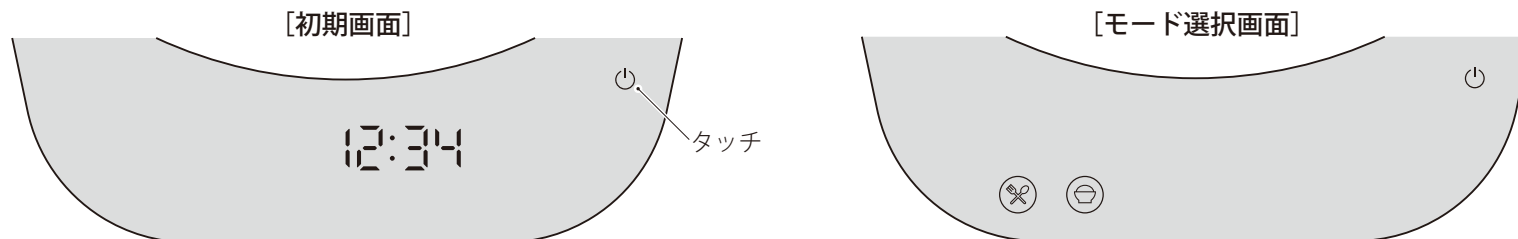
- ・タッチする間隔が短い。
- ・指やボタンが濡れたり汚れている。
- ・周囲の温度や湿度、近くの電気製品の動作状態による影響を受けている。

ご注意：操作パネルにシールを貼ったり、ペンで書き込まないでください。反応が鈍くなる原因となります。

[タッチしても反応しないときは、以下の内容を確認してください]

- ・ボタンの中央を指の腹部分でしっかりタッチできていますか？
 - ・指やボタンに水滴や汚れはついていませんか？
 - ・ボタンとボタンの間をタッチしたり、同時に2つ以上をタッチしていませんか？
 - ・操作ボタン以外をタッチしていませんか？
 - ・運転の停止は【】を**1秒長押し**していますか？
 - ・保護シートを貼ったままにいませんか？
-

4-3 初期画面・モード選択画面について



- ・ 電源プラグを差すと [初期画面] が表示されます。
- ・ 【 〰 】をタッチすると [モード選択画面] に切り替わります。
- ・ [モード選択画面] を表示したまま 2 分経過すると [初期画面] に切り替わります。
- ・ 炊飯・調理終了時には [初期画面] になります。
- ・ [初期画面] を表示したまま 3 分経過すると時刻表示が消灯します。その状態から 【 〰 】をタッチすると時刻が再表示されます。

4-4 時刻合わせについて ※時刻は 24 時間表示です。



- ・ [初期画面] 時に 【 〰 】を **3 秒長押し** すると時刻表示が点滅し 【 V ^ 】が表示される。
- ・ 【 V ^ 】操作して時刻を合わせ、【 OK 】をタッチするとセットされ [初期画面] に戻ります。

5 操作方法

5-1 ㊤【炊飯】モードの操作方法

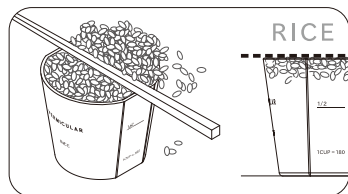
炊飯コース・炊飯量をセットし好みの時間にご飯を炊くことができます。



- ※1 白米の場合 --- 自動浸水 30 分 + 炊飯 約 30 分の最短炊上り時刻が表示されます。
お急ぎの場合やあらかじめポットヒーターの外で浸水している場合は、【🕒】を1秒長押しすることで早炊きモードに切り替わり、自動浸水をカットして約 30 分で炊き上げることができます。
- ※2 玄米の場合 --- あらかじめポットヒーターの外で浸水していることを前提としていますので、浸水時間を含まない最短炊上り時刻が表示されます。
- ※3 【🕒】プリセットタイマー ボタンで、よく使う炊上り時刻を2つまでメモリーすることができます。
【🕒1・🕒2】を選択し【▽ ▲】で炊上り時刻を設定します。
- ※4 運転開始後から自動浸水開始までの間で、5 分経過すると表示は【🕒】に切替わります。再表示させるには【🕒】をタッチします。

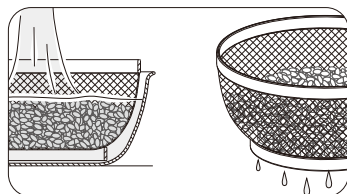
！ 指示 ヒートセンサーが上下にスムーズに動き、汚れがなくきれいな状態か確認してください。

〈白米の炊き方〉 0.5~3 カップまで

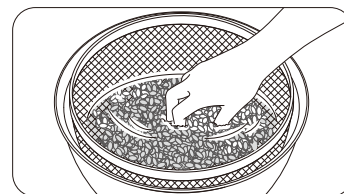


1. 付属の米計量カップを使用し、**すりきりで正確に米の量を測る。**

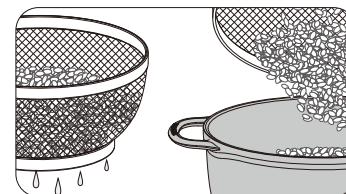
※ 1 カップ (1 合)=180ml (約 150g)



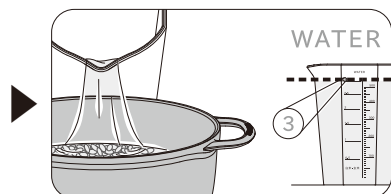
2. ボウルにザルを重ねて米を入れ、水を張ったらすぐにザルを上げ、水気を切る。ボウルの水は捨てる。



3. ザルをボウルに戻し、水を張ったら、3 本指（親指・人差し指・中指）で米を傷つけないように優しく洗い水を手早くとりかえる。これをもう一度行う。



4. 3 のザルを上げ、**しっかりと水気を切り、米をポットに入れる。**



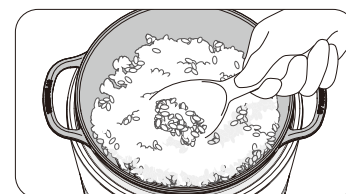
5. 付属の水計量カップを使用し、**水の量を正確に測ってポットに入れる。**(米 3 カップの場合、水計量カップの 3 の目盛まで測って入れる) ※ 1 目盛=180ml



6. ポットヒーターの電源を入れ、炊飯を選択し、「**白米・ふつう**」を選択したら、**炊飯量を設定**し、「OK」を押す。



7. 炊上り時刻を設定したら、「START」を押す。
※ 運転の停止は「STOP」を **1 秒長押し**



8. アラームが鳴ったら、しゃもじで全体的に飯返して完成。(約 60 分で完成)

＜POINT＞

1. やわらかめのご飯がお好み場合は、水の量を 5 ～ 10% 増やしてください。
2. 無洗米の場合は、一度軽く洗米し、通常のお米と同量の水（白米：水＝1：1）で炊飯することをお勧めいたします。
3. 炊き込みご飯を炊くときは、具材の量約 130g につき 1 カップ分多めの炊飯量を設定してください。
4. 「白米・おこげ」コースを選べば、おいしいおこげを楽しむこともできます。



注意

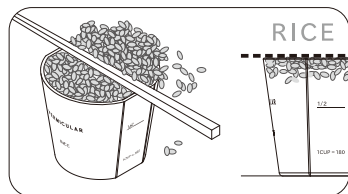
炊飯中・炊飯直後しばらくは、直接、鍋に触れないようにする。高温のためやけどする恐れがあります。



指示

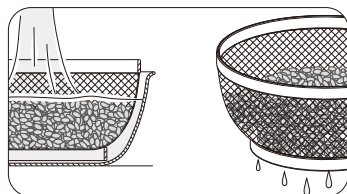
【炊飯】モードは、ポットヒーター専用炊飯鍋「ポット」を必ずご使用ください。

〈玄米の炊き方〉 0.5~3 カップまで

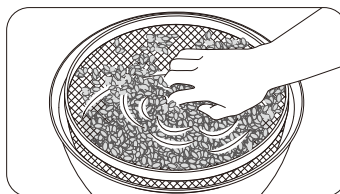


1. 付属の米計量カップを使用し、**すりきりで正確に玄米の量を測る。**

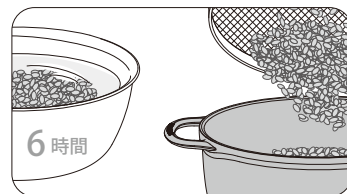
※ 1 カップ (1 合) = 180ml (約 150g)



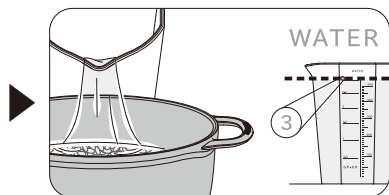
2. ボウルにザルを重ねて玄米を入れ、水を張ったら軽く混ぜ、ザルを上げ、水気を切る。ボウルの水は捨てる。



3. ザルをボウルに戻し、水を張ったら、ザルの網目に玄米をこすりつけるように研ぎ、水を取りかえる。これをもう一度行う。



4. たっぶりの水で**6 時間浸水**させたら一度水を捨て、しっかりと水気を切り、玄米をポットに入れる。



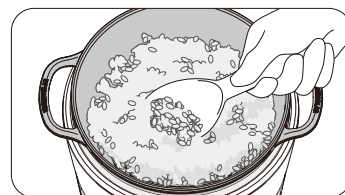
5. 付属の水計量カップを使用し、**水の量を正確に測って**ポットに入れる。(玄米 3 カップの場合、水計量カップの 3 の目盛まで測って入れる) ※ 1 目盛 = 180ml



6. ポットヒーターの電源を入れ、炊飯を選択し、「**玄米・ふつう**」を選択したら、**炊飯量を設定**し、「OK」を押す。



7. 炊上り時刻を設定したら、「START」を押す。
※ 運転の停止は「STOP」を **1 秒長押し**



8. アラームが鳴ったら、しゃもじで全体的に飯返しして完成。(約 60 分で完成)

＜POINT＞

- 固めが好みの場合は、水の量を少なめに（10% ぐらいまで）、やわらかめが好みの場合は水の量を多めに（20% ぐらいまで）入れてください。
- 「玄米・おこげ」コースを選べば、おいしいおこげを楽しむこともできます。



注意

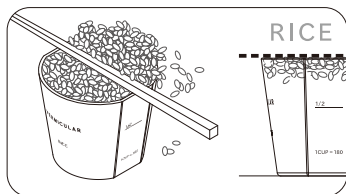
炊飯中・炊飯直後しばらくは、直接、鍋に触れないようにする。高温のためやけどする恐れがあります。



指示

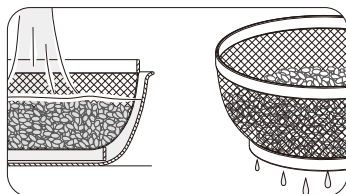
【炊飯】モードは、ポットヒーター専用炊飯鍋「ポット」を必ずご使用ください。

〈白米おかゆ（全粥）の炊き方〉 0.5~1 カップまで

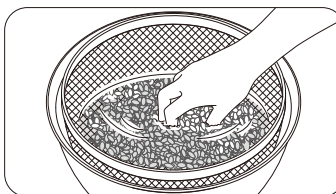


1. 付属の米計量カップを使用し、**すりきりで正確に米の量を測る。**

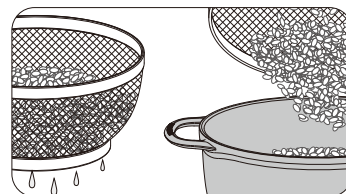
※ 1 カップ（1 合）= 180ml（約 150g）



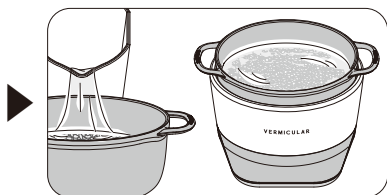
2. ボウルにザルを重ねて米を入れ、水を張ったらすぐにザルを上げ、水気を切る。ボウルの水は捨てる。



3. ザルをボウルに戻し、水を張ったら、3 本指（親指・人差し指・中指）で米を傷つけないように優しく洗い水を手早くとりかえる。これをもう一度行う。



4. 3 のザルを上げ、しっかりと水気を切り、米をポットに入れる。



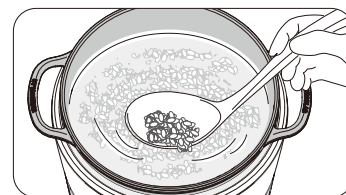
5. 水の量を正確に測ってポットに入れたら、**フタをせずに**ポットヒーターにセットする。（米 1 カップ=180ml の場合、水 900ml を測って入れる）



6. ポットヒーターの電源を入れ、炊飯を選択し、「**白米・おかゆ**」を選択したら、**炊飯量を設定**し、「OK」を押す。



7. 炊上り時刻を設定したら、「START」を押す。
※ 運転の停止は「STOP」を 1 秒長押し



8. アラームが鳴ったら完成。（約 65 分で完成）

＜POINT＞

1. おかゆは吹きこぼれやすいので、必ずフタを取って炊飯してください。



注意

炊飯中・炊飯直後しばらくは、直接、鍋に触れないようにする。高温のためやけどする恐れがあります。

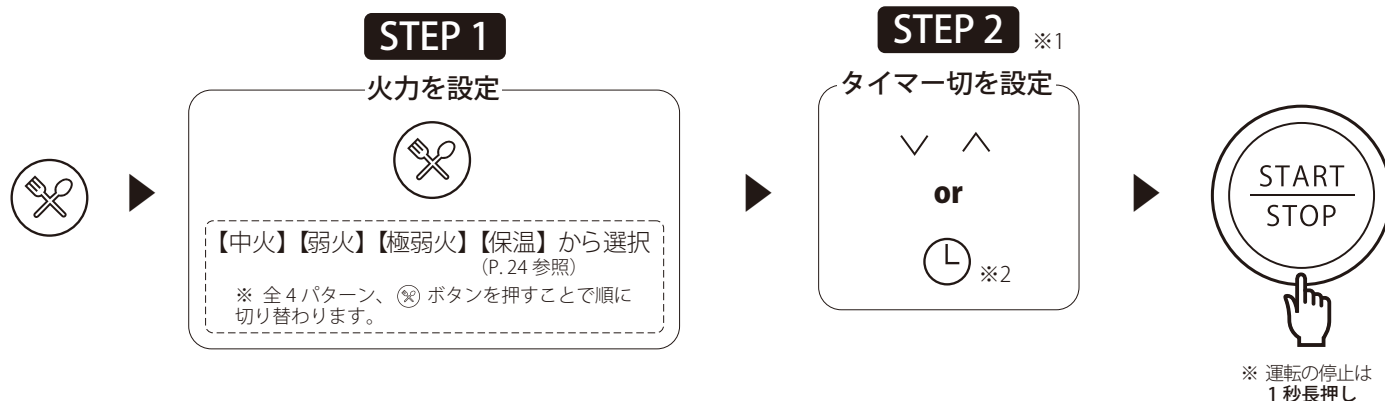


指示

【炊飯】モードは、ポットヒーター専用炊飯鍋「ポット」を必ずご使用ください。

5-2 ②【調理】モードの操作方法

バーミキュラが必要とする、3つの火加減【中火】【弱火】【極弱火】をワンタッチでセットできます。



- ※1 タイマー切を設定しない場合、連続運転になります。(90 分で加熱停止します。)
タイマー切は 360 分まで設定できます。但し、【保温】のみ 720 分まで設定できます。
また、長時間の【保温】設定時、5 分経過すると表示は【🕒】に切り替わります。再表示させるには【🕒】をタッチします。
- ※2 【🕒】 プリセットタイマー ボタンで、よく使う【タイマー切】時間を 2 つまでメモリーすることができます。
【🕒1・🕒2】を選択し【▽ ▲】で【タイマー切】時間を設定します。

！ 指示 ヒートセンサーが上下にスムーズに動き、汚れがなくきれいな状態が確認してください。

〈火加減の POINT〉

🔥🔥 中火 ～230℃ 炒め・焼き付け調理・お湯を沸かす時に使います。

〈炒め最適温度 お知らせ機能〉

鍋に何も入れず、【中火】で加熱をスタート。

ピピッと音が鳴って【炒めOK】の表示が出たら炒め・焼き付けが可能です。

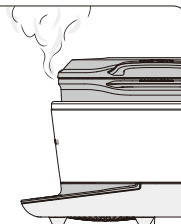


🔥 弱火 ～150℃ 無水調理をする時の基本の火加減です。

〈吹きこぼれ防止機能〉

沸騰が長時間続いている場合、最適な状態に自動で調整します。

※豆を煮るなど粘性の高いものを調理する際は、吹きこぼれる場合があります。ご注意ください。



🔥 極弱火 ～110℃ 焦げやすい食材を無水調理する時・
煮込み料理で沸騰を維持する時に使います。

〈焦げ防止機能〉

ヒートセンサーによる温度管理で焦げつきにくくなっています。



🔥 保温 30～95℃

お好みの温度で設定できるので、料理の保温はもちろん低温調理にも最適です。
(30～95℃まで設定可能です。設定温度に達するとピピッと音が鳴ってお知らせ
します。) ※ご飯の保温はしないでください。

〈その他/安全機能〉 ・タイマー切を設定しない場合、90分で加熱停止します。
・【中火】加熱は30分経過、もしくは沸騰を検知すると【弱火】に切り替わります。



警告

揚げ物調理は禁止。油の温度が上がりすぎて火災の原因になります。



注意

調理中・調理直後しばらくは、直接、鍋に触れないようにする。高温のためやけどする恐れがあります。

〈保温の仕方〉

好みの温度で保温することができます。



※保温は温度を設定してからスタートします。
スタート後は【↶】を押すと、再度温度設定ができます。

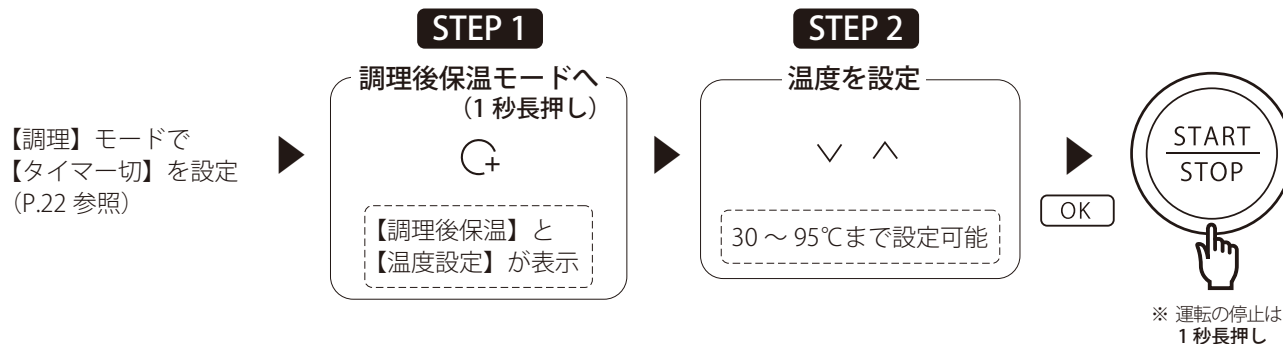
※設定温度に達するとピピッと音が鳴ってお知らせします。

※【タイマー切】は、720 分まで設定できます。

※ご飯の保温はしないでください。

〈調理後保温の仕方〉

調理がタイマーで切れた後、自動で【保温】に切り替えることができます。



※調理後、120 分保温します。

※調理中でも設定できます。

※【中火】【弱火】【極弱火】のいずれかで設定できます。

バーミキュラライスポットミニ/ポット（専用炊飯鍋）かその他の鋳物ホーロー鍋をご使用ください。
材質や大きさ、形状により使える鍋と使えない鍋があります。

〈調理モードで使える鍋・使えない鍋〉

	使える鍋	使えない鍋
材質	- 鉄鋳物 [推奨] - バーミキュラライスポットミニ/ポット - バーミキュラ 18cm	- 鉄 - 耐熱ホーロー - ステンレス - 多層鋼鍋 - 耐熱ガラス - 陶磁器・土鍋 - アルミ・銅
大きさ	鍋底の直径が 13~14cm 程度のもの	- 鍋底の直径が 13cm 未満のもの - ポットヒーターに収まらないもの
形状	- 底の平らなもの - 底の反りが 1.5mm 以下のもの - 取っ手などが引っかからないもの	- 中華鍋など底が丸いもの - 底に段差がありガラストップに密着しないもの - 脚があるもの

- ・ 材質や形状によって火力が弱くなることがあります。
- ・ 底の薄い鍋は、調理中に底が変形することがあります。その場合はすぐに使用を中止してください。
- ・ 表の「使えない鍋」を使用した場合、製品の故障、破損の原因になります。

❗ 指示 【炊飯】モードは、ポットヒーター専用炊飯鍋「ポット」を必ずご使用ください。

6 お手入れ

- ・ 汚れたまま使用すると、故障や変形・こびり付きの原因になります。汚れた際は以下の通りお手入れをしてください。
- ・ シンナー・ベンジン・酸性・アルカリ性の強い洗剤・漂白剤・住宅用合成洗剤などは使用しないでください。
- ・ ガラストップ・ヒートセンサー以外に、磨き粉やたわしを使用しないでください。
- ・ 吹きこぼれが起こった際は、排水パイプから水分が排出されます。設置場所を傷める可能性がありますので、すぐに水分は拭き取ってください。

[本体]

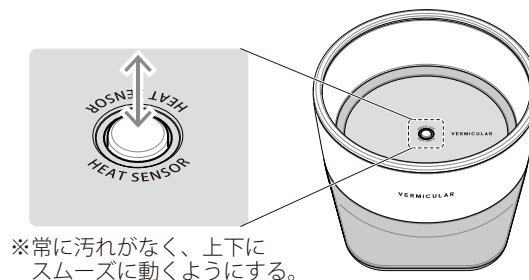
- ・ よく絞ったふきんで拭く。汚れが取れにくいときは、薄めた台所用中性洗剤を含ませた柔らかい布で拭いた後、よく絞った布などで洗剤を拭き取ってください。

[ガラストップ]

- ・ よく絞ったふきんで拭く。汚れが取れにくいときは、液体タイプの磨き粉を少量つけてこすり取ってください。
※ロゴ部分は強くこすらないでください。

[ヒートセンサー]

- ・ よく絞ったふきんで拭く。汚れが取れにくいときは、液体タイプの磨き粉を少量つけてこすり取ってください。
- ・ 上下にスムーズに動くように、常にきれいにしてください。



注意

お手入れは、必ず電源を切って電源プラグを抜き、製品が冷えてから行ってください。



禁止

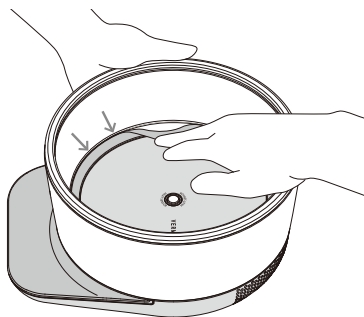
製品は水洗いしないでください。

[吸気口・排気口]

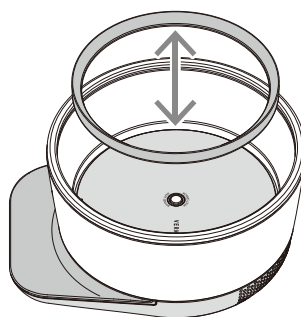
- ・ 掃除機でほこりを吸い取る。ほこりがついたままで使用すると故障・過熱の原因になります。

[シリコンリング]

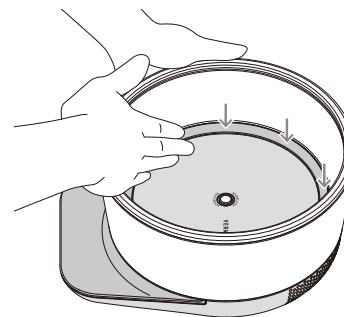
- ・ アルミヒーターとの境目から引っ張り、取り外して水洗いしてください。
水気を拭き取って、アルミヒーターとガラストップとの隙間へ押し込み組付けてください。
※お手入れ後は浮きが無いよう確実に組付けてください。鍋が正しく設置できません。



※取り外す際は、アルミヒーターとの境目から引っ張ると外しやすいです。



※「表・裏」を間違えないように組付けてください。（段差のない方が表です。）



※取り付ける際は、片方の手で製品を支えながら指の腹を使って上から押し込むと上手く組付きます。



注意

お手入れは、必ず電源を切って電源プラグを抜き、製品が冷えてから行ってください。



禁止

製品は水洗いしないでください。

7 故障かな？

使用中に異常が生じた場合は、修理を依頼される前に本書をよくお読みのうえ、以下の点をご確認ください。

状態	考えられる理由	処置
ご飯がおいしく炊けない・芯が残る・温かくない・焦げる	・炊飯量の設定が間違っている	・正しい炊飯量を設定してください。(P.18 参照)
	・敷物の上で製品を使用している	・製品の下に敷物がない状態でご使用ください。(P.13 参照)
	・お米の量が多い	・米計量カップを振らずにすりきりで正確に測ってください。 (計量カップを振ると多くのお米が入ってしまいます。)
	・無洗米を使用している	・一度軽く洗米し、通常のお米と同量の水(白米：水＝1：1)で炊飯することを、お勧めいたします。
ご飯に硬い部分と柔らかい部分がある	・飯返しをしていない	・全体的に飯返しをしてからお召し上がりください。 (ご飯の余分な水分を飛ばすことで食感を均一にします。 ※炊上がり後すぐに行うことを、お勧めいたします。)
ボタンをタッチしても反応しない	・電源プラグがコンセントにしっかり差し込まれていない ※その他：P.16 参照	・電源プラグをコンセントに確実に差し込んでください。 ※その他：P.16 参照
調理中に加熱が止まった	・調理開始から 90 分で自動OFF	・再度調理を開始してください。
調理中に「ブーン」または「ジー」という音がする	・「ブーン」は冷却ファンの音です	・異常ではありません。そのままご使用ください。
	・「ジー」は鍋の種類によって出る共振音です	・異常ではありません。鍋の位置をずらしたり、のせ直すと音が止まることがあります。
加熱ができない	・鍋をのせていない ・使えない鍋、小物などをのせている ・鍋が傾いた状態でのせている	・使用できる鍋か確認し (P.25 参照)、もう一度鍋を正しくのせて、操作し直してください。
調理が終了してもファンの音がする	・製品内部の温度が高い	・製品内部の温度が高い間は、冷却のためにファンが回ります。 温度が下がると自動的に止まります。

状態	考えられる理由	処置
火力が上がらない	・ 鍋底の温度が上がっている	・ 予熱時間が長すぎたりして、鍋底の温度が上がりすぎると自動的に火力を調整します。
加熱中においがする	・ 使いはじめのうちは、排気口からにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。	
電源が切れても製品が温かい	・ 電源コードを接続していると、本体内部でわずかな電力が消費される	・ 使用しない時は、電源プラグを抜いてください。
エラー表示 	・ 炊飯中に起きたエラー	・ バーミキュラ オーナーズデスクにお問い合わせください。
エラー表示 	・ 炊飯予約中・炊飯中に電源が遮断された	・ もう一度炊飯予約の操作をやり直してください。
エラー表示 	・ 炊飯予約の時間が 12 時間以後の場合	・ 炊飯予約の時間を 12 時間以内で設定してください。
エラー表示 	・ 炊飯開始時の温度異常	・ 鍋の温度が高い可能性があります。鍋が冷めてから、もう一度炊飯予約の操作をやり直してください。
エラー表示 	・ 加熱できない状態が 30 秒続いた	・ 使える鍋をガラストップの中心にのせて、もう一度操作し直してください。 ・ お鍋とガラストップとの間に異物が挟まっていませんか？
エラー表示 	・ 製品内部の温度異常	・ バーミキュラ オーナーズデスクにお問い合わせください。
エラー表示 	・ 使えない鍋を使用している	

※ それでも解決できない時は、バーミキュラ オーナーズデスク：0120-766-787 にお問い合わせください。



警告

ご自身での分解・修理・改造はしないでください。

8 製品仕様

〈本製品（IH 調理器）〉

品名	バーミキュラ ライスポットミニ / ポットヒーター	
型番	PH19A シリーズ	
定格電圧	100 V 50 / 60 Hz	
定格電力	1050 W	
加熱方式	IH	(約) 最大 1000 W ~ 360 W
	ヒーター	(約) 50 W
基本性能	炊飯モード：ポット（専用炊飯鍋）の使用に限る (白米) 0.09 ~ 0.54 L 炊飯量 (玄米) 0.09 ~ 0.54 L (白米おかゆ) 0.09 ~ 0.18 L	
	調理モード：中火・弱火・極弱火・保温 ※保温温度設定 30~95℃ (1℃毎に設定可)	
	操作方式	バックライト付静電式タッチパネル
	表示方式	LED方式
	タイマー	炊飯モード：炊き上がり時刻セット方式 調理モード：オフタイマーセット方式
外形寸法(約)	幅 (W) 218 mm 奥行 (D) 250 mm 高さ (H) 128 mm	
質量(約)	2.2 kg	
電源コードの長さ(約)	1.0 m	
推奨使用環境	室温：15~30℃ 水温：10~30℃	
原産国	日本	

〈別売品（専用炊飯鍋）〉

品名	バーミキュラ ライスポットミニ / ポット
型番	PT19B シリーズ
表面加工	ほうろう
材料の種類	鋳鉄
満水容量	2.1 L
寸法(約)	内径 (Φ) 190 mm 深さ 82 mm 幅 (W) 258 mm 奥行 (D) 200 mm 高さ (H) 106 mm
質量(約)	2.8kg
付属品	バーミキュラ レシピブック 00

〈セット販売品〉

品名	バーミキュラ ライスポットミニ
型番	RP19A シリーズ
セット内容	バーミキュラ ライスポットミニ / ポット + バーミキュラ ライスポットミニ / ポットヒーター
付属品	バーミキュラ ライスポットミニ レシピブック 米用計量カップ 水用計量カップ リッドスタンド

9 保証とアフターサービス 必ずお読みください。

保証書

お買い上げの際に、所定の事項が記入されている保証書をお買い上げの販売店より必ずお受け取りください。
保証書がありませんと、無料修理保証期間中でも代金を請求する場合がありますので、大切に保管してください。

保証期間

保証期間はお買い上げ日より3年間です。
保証期間内に故障した場合は、保証規定に従って修理させていただきます。

保証期間経過後の修理

バーミキュラ オーナーズデスク：0120-766-787にご相談ください。
修理により製品の機能が維持できる場合は、ご要望により有料にて修理いたします。

補修用性能部品の保有期間について

当社はこの製品の補修用性能部品の製造打ち切り後、6年間保有しています。
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

ご不明な点はバーミキュラ オーナーズデスク：0120-766-787にお問い合わせください。

愛情点検



長年ご使用の バーミキュラ ライスポットミニ/ポットヒーター の点検を！

こんな症状はありませんか

- ・プラグやコードが異常に熱くなる
- ・焦げ臭いにおいがする
- ・ガラストップにひび割れができた
- ・触れるとビリビリ電気を感ずる
- ・コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ・運転中に異常な音や振動がする

ご使用中止

事故防止のため、電源プラグを抜いて、
必ずバーミキュラ オーナーズデスク
に点検・修理をご依頼ください。

保証規定

- 取扱説明書、本体貼り付けラベルなどの注意書きにしたがった正常な使用状態で故障及び損傷した場合には、無料にて修理または交換いたします。
- 保証期間内に、故障などによる無料修理をお受けになる場合には、パーミキュラ オーナーズデスクにお問い合わせください。
- 保証内容は本製品自体の無料修理に限ります。保証期間内につきましても、その他の保証はいたしかねます。
- 保証期間内につきましても次の場合には有料修理になります。
 - ①使用上の誤り・不当な修理・改造などによる故障及び損傷
 - ②お買い上げ後の落下などによる故障及び損傷
 - ③火災・地震・その他の天災地変による故障及び損傷
 - ④一般家庭用以外（業務用の長時間使用、車両・船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷
 - ⑤お買い上げ後の移動、輸送または什器備品などとの接触による故障及び損傷
 - ⑥保証書の提示がない場合
 - ⑦保証書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入の無い場合、あるいは字句を書き換えられた場合
- 保証書は日本国内においてのみ有効です。
- 保証書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。
- ポット（専用炊飯鍋）は、製品の製造上の保証はしております。詳しくは、パーミキュラ オーナーズデスクにお問い合わせください。但し、誤使用等により破損した商品の保証はしておりませんので、ご了承ください。

修理メモ

- ※ 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。したがって、保証書によって保証書を発行しているもの（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、パーミキュラ オーナーズデスクにお問い合わせください。
- ※ 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間については、「保証とアフターサービス」をご覧ください。

愛知ドビー 株式会社

〒454-0805 名古屋市中川区舟戸町2 運河沿い

パーミキュラ ビレッジ スタジオエリア 2F

ホームページ：<http://www.vermicular.jp>

メールアドレス：infomail@vermicular.jp

パーミキュラ オーナーズデスク：0120-766-787

受付時間：月～金 9:00～12:00、13:00～17:00

保証書

パーミキュラ ライスポットミニ /
品名：**ポットヒーター**

型番：PH19A シリーズ

保証期間：お買い上げ日より 3 年

お買い上げ日： 年 月 日

[お客様]

お名前：

ご住所：

お電話番号：

[販売店]

店名・住所・電話番号：