

実際に炊いてみましょう



1 お米の計り方

まず付属の計量カップにお米を山盛り入れます。

「ピッタリ!」

すりきり棒などで、すりきることにより、お米を正確に計ることができます。

2 洗いや

注意! 湯(35℃以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

① **すすぐ** ボウルにためた、たつぶりの水をなべに入れ、大きく2~3回かき混ぜたら、水はすぐに捨ててください。(約10秒以内) これを1セットとして2セット繰り返します。

手早く! たつぶりの水で大きく2~3回かき混ぜる

最初の水は取り替わらないので、米にぬる臭いが出た場合は、水は早く替える

② **洗う** 次の内容を2~4セット繰り返す

手の指を立て、なべの内面に沿って、米を30回(約15秒)大きくかき混ぜる

水は捨て、米だけのお湯でかき混ぜる

その後ボウルにためた、たつぶりの水をそそぐ

大きく2~3回かき混ぜ、水はすぐに捨てる

繰り返し目のやす 4カップ未満・2セット 4カップ以上~8カップ未満・3セット 8カップ以上・4セット

③ **最後にもう一度すすぐ** ①で行ったすすぎを再度2セット繰り返します。
(①~③を10分以内で行えるようにする)

3 水量の計り方

上から見ると水が目盛と合っています。

——水平

なべを必ず平らなところにおき、左右の水位線を確認しながら水をそそぎ、水量を調整します。

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少し少なめ	水位目盛より少し多め

●水を多めに入れて入れずと、蒸気口からふらふらこぼれることがあります。

4 炊飯スタート

お米の入ったなべを炊飯ジャーにセット、炊飯キーを押してください。

5 ほぐし方

1/4ずつ、なべ脚に沿って大きく起こし、しゃもじを立てて、かたまりを切るようにほぐします。

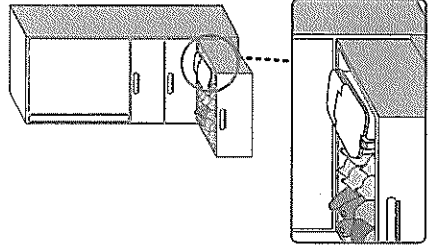
4分待つ ほぐしてください。

正確な炊き方で炊飯ジャーが実力発揮! いつもと比べておいしく炊けます。

家庭で理想のご飯を炊くための10箇条

第一条 お米は生鮮食品

精米後の保存は冷蔵庫と心得るべし
 お米の発酵と雑菌の増殖を防ぐため、お米は冷蔵庫で保存してください。
 お米は時間の経過とともに質が低下します。少量の購入や、密封容器で冷蔵庫に保存するなどをすすめます。
 精米後の賞味期限は夏と冬の間、お米は2週間以内を目安とします。
 精米後、炊く前に精米するといことで雑菌はほとんどなくなり、おいしく炊けます。

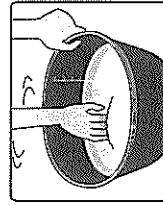


第二条 無洗米はちよぴチサイズ

無洗米専用計量カップの使用を怠るべからず
 無洗米は表面のヌカを取り除いてお米が小さくなるため、同じ計量カップで量ると、米の量が約15%多くなります。
 そのため無洗米を使う場合は無洗米専用計量カップを計ります。

第三条 お米は手早く洗うと心得るべし

お米は手早く洗います。
 ゆっくりしているとお米がヌカにおいを吸収し、炊き上がったお米はヌカの層が厚くなります。
 たっぷりの水を使って手早く洗うのがコツです。
 (洗う方の詳細は裏面⑩参照)



第四条 正しく水加減をすると心得るべし

炊き上がったお米の水分量は、お米の水分量と水の量を調整します。
 炊飯ジャーの水位線よりお米の水分量が多ければ、水加減を調整します。
 炊飯ジャーの水位線よりお米の水分量が少なければ、水加減を調整します。
 水加減の計り方の詳細は裏面⑩参照

第五条 イマドキの炊飯ジャーは自動浸水

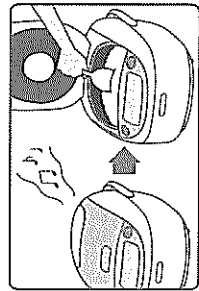
お米に水を含ませる必要なしと心得るべし
 従来は、お米と水の量を調整して浸水時間を調整して炊飯していましたが、現在の炊飯ジャーにはセンサーが搭載されているため、浸水の必要はなく、炊飯と同時に炊飯できます。

第六条 最初はチヨロチヨロ、中パツパ

今も昔もおいしいご飯のチヨロチヨロ
 ①「最初はチヨロチヨロ」は、お米の水分を吸収させるため、お米が乾燥して硬くなるのを防ぐためです。
 ②「中パツパ」は、お米の水分を調整して、お米が柔らかくなるように炊飯します。
 ③「チヨロチヨロ」は、お米の水分を調整して、お米が柔らかくなるように炊飯します。
 ④「チヨロチヨロ」は、お米の水分を調整して、お米が柔らかくなるように炊飯します。
 ⑤「チヨロチヨロ」は、お米の水分を調整して、お米が柔らかくなるように炊飯します。

第七条 蒸らしは炊飯ジャー任せ

炊き上がったお米はすぐにはぐすと心得るべし
 蒸らしは炊飯ジャーの自動で行うので、炊き上がったお米はすぐにはぐすと心得るべし。
 炊き上がったお米はすぐにはぐすと心得るべし。
 (ほくし方の詳細は裏面⑩参照)

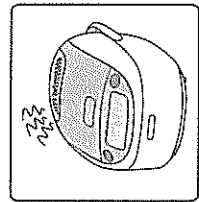


第八条 保温するべからず集 乾燥・ニオイ・変色にNO!

①お米の乾燥を防ぐため、お米は乾燥させないでください。
 ②お米のニオイを防ぐため、お米はニオイを飛ばさないでください。
 ③お米の変色を防ぐため、お米は変色させないでください。
 ④お米の乾燥を防ぐため、お米は乾燥させないでください。
 ⑤お米のニオイを防ぐため、お米はニオイを飛ばさないでください。
 ⑥お米の変色を防ぐため、お米は変色させないでください。

第九条 炊飯ジャーもお肌も

早めのケアがキレイの秘訣と心得るべし
 お米の水分が乾燥すると、お米が硬くなるため、お米は乾燥させないでください。
 ①お米の乾燥を防ぐため、お米は乾燥させないでください。
 ②お米のニオイを防ぐため、お米はニオイを飛ばさないでください。
 ③お米の変色を防ぐため、お米は変色させないでください。
 ④お米の乾燥を防ぐため、お米は乾燥させないでください。
 ⑤お米のニオイを防ぐため、お米はニオイを飛ばさないでください。
 ⑥お米の変色を防ぐため、お米は変色させないでください。



第十条 予約炊飯するべからず集

①夏の予約炊飯は、お米の水分が乾燥するため、予約時間は2時間以内とします。
 ②無洗米の予約炊飯は、お米の水分が乾燥するため、予約時間は2時間以内とします。
 ③炊き上がったお米は、お米の水分が乾燥するため、予約炊飯禁止とします。

IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-HQ10 型 1.0Lサイズ
 NP-HQ18 型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。ごぞいます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
各部のなまえと扱い方	4
玄米のお話	6
おいしく炊いて・おいしく保温	6
時刻の合わせ方	7
報知音の種類と切りかえ方	7

使い方

ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	8
いろいろなご飯を炊く	10
うるつや保温 高め保温	12
あったか再加熱	13
タイマー予約炊飯	14
ケーキの作り方	16

お料理ノート

五目ご飯 赤飯	17
ちらしずし 七草がゆ	18
スポンジケーキ チーズケーキ	19

お手入れ

お手入れ	20
------	----

困ったときに

故障かなと思ったとき	22
こんな表示をしたとき	24
部品の交換・購入について	25
アフターサービス	25
お客様ご相談窓口	25
仕様	26
保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

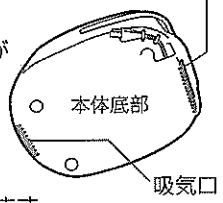
■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

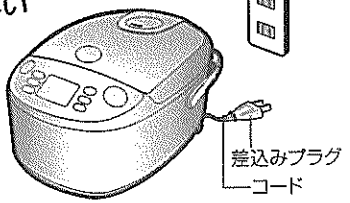
- 警告** 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
- 注意** 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

- ⊘ してはいけない「禁止」内容です。
- ⚠ 実行しなければならない「指示」内容です。

警告

- ⊘ **改造はしない。また、修理技術者以外の方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弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。
- ⊘ **蒸気口に手を触れない**
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。
- ⊘ **ぬれた手で差し込みプラグを抜き差ししない**
感電・けがをすることがあります。
- ⊘ **水につけたり、水をかけたりしない**
本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。
- ⊘ **吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない**
感電・異常動作してけがをすることがあります。

- ⊘ **子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない**
やけど・感電・けがをすることがあります。
- 炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをすることがあります。
- 取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキメニュー以外の用途に使わない
 - ・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
 - ・クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物 蒸気経路などが詰まる原因になります。

- ⊘ **コードや差し込みプラグが傷んでいたり、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。

- ⊘ **コードを傷つけない**
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。
- ⊘ **交流100V以外では使用しない**
火災・感電の原因になります。
- ⊘ **差し込みプラグに蒸気を当てない**
コンセントに差した差し込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差し込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。
- ⚠ **差し込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
- ⊘ **定格15A以上のコンセントを単独で使う**
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
- ⊘ **差し込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく**
火災の原因になります。

- ⚠ **異常・故障時には直ちに使用を中止する** そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
 - 〈異常・故障例〉
 - ・差し込みプラグ・コードが異常に熱くなる
 - ・コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
 - ・本体が変形したり、異常に熱い
 - ・本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
 - ・本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
 - ・炊飯中、底部のファンが回っていない など
- このような場合は、すぐに差し込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 注意



使用中や使用直後は、
高温部に触れない
また外ぶたを開ける
ときの蒸気、ご飯をほ
ぐすときには、手がなべ
などに当たらないよう
に注意する

やけどの原因になります。

本体を持ち運ぶときは、
プッシュボタンに触れ
ない

外ぶたが開いて、けが・やけどを
することがあります。

特に内ぶたセット、
なべなどの金属部



プッシュボタン



本体を持ち運ぶときは、本体が傾かないようにする
内容物によってはこぼれる場合があります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルで
は使わない

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、
けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで
20kg以上のものをお使いください。



使用時以外は、差込み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・漏電火災の原因に
なります。



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

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気が
こもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因に
なります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。



お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに
必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の
ご使用にあたって医師とよくご相談ください
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることが
あります。

お願い

磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れ
があります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ
などは、記憶が消える恐れがあります。

本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべに傷をつけたり変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついた
まま使用しない
うまく炊けない原因になります。

空だきをしない 故障の原因になります。

Hクッキングヒーターの上で使わない
故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。

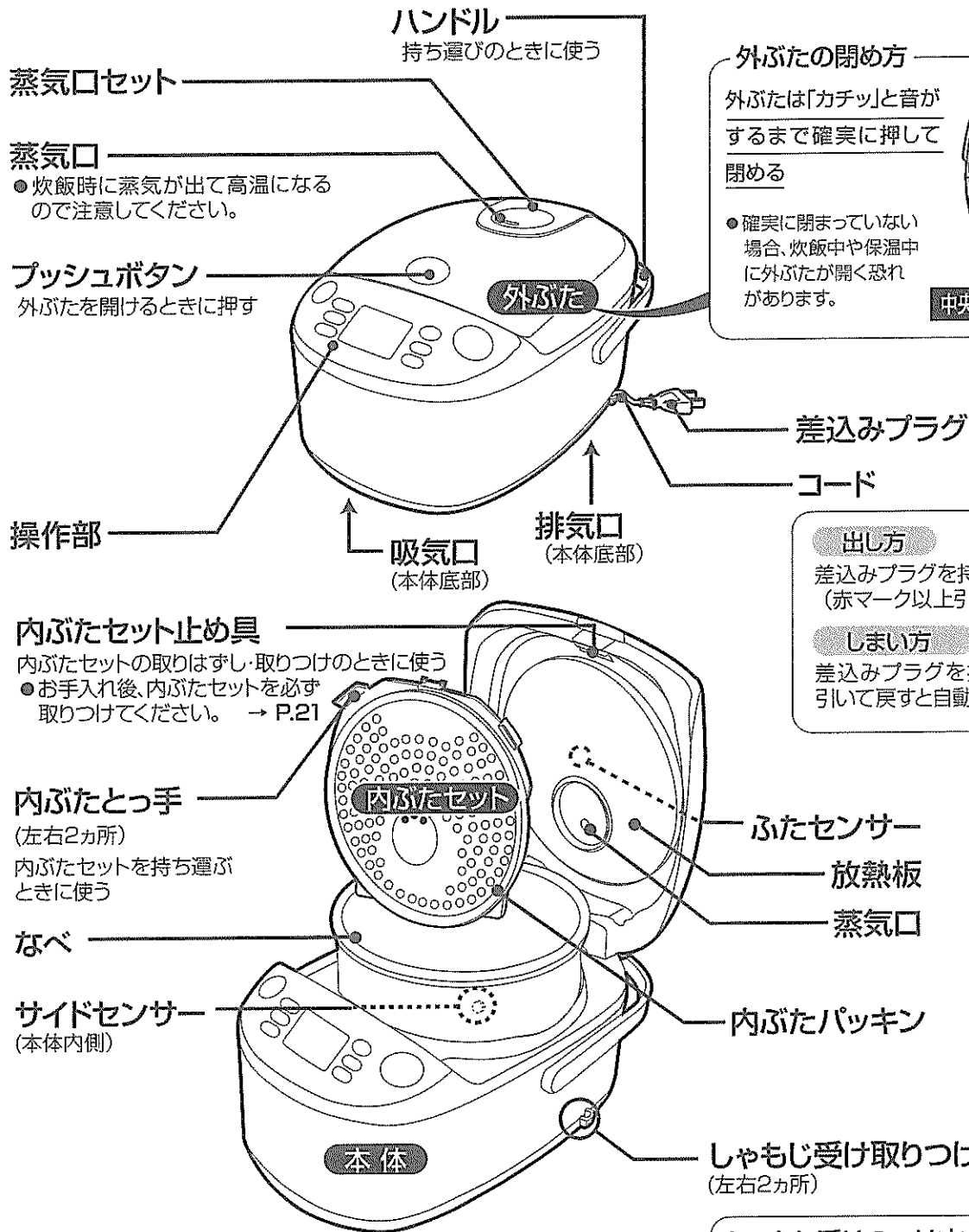
直射日光が当たる所で使わない
変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

吸・排気口をふさぐような場所(紙・布・じゅうたん・
ビニール袋・アルミシートなどの上)で使用しない
故障の原因になります。

本体や本体のまわりは、清潔にして使用する
機能・性能を維持するため、本体には吸・排気口を設けてありま
すが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。また、
虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

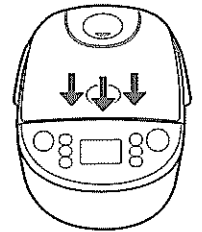
各部のなまえと扱い方



外ぶたの開め方

外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押して閉める

●確実に閉まっていない場合、炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。



中央部を押してください

出し方

差込みプラグを持って引く
(赤マーク以上引き出さない)

しまい方

差込みプラグを持って、2~3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

付属品

しゃもじ



しゃもじ受け



計量カップ



白米用
約180mL(約1合)

無洗米専用
約171mL(約1合)

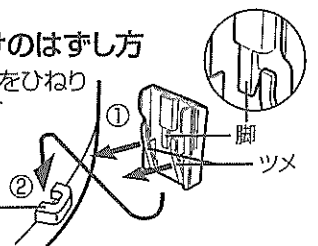
しゃもじ受けのつけ方

●2カ所のツメを本体に強めに押しつけながら
(①)、脚をしゃもじ受け取り付け部の穴に差し込む(②)

しゃもじ受けのはずし方

●しゃもじ受けをひねりながらはずす

しゃもじ受け
取り付け部



操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の(●、○)は、目の不自由な方へ配慮したものです。

表示部

(すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。)
液晶部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。
(静電気による現象でありしばらくすると、もとに戻ります。)

「とりけし」キー

操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「無洗米」キー

無洗米を炊くときに使う
→P.9

「予約」キー

食べたい時刻に自動的に炊き上げる
タイマー予約炊飯のときに使う→ P.14

「炊飯/再加熱」キー

炊飯や再加熱をするときに
使う

「メニュー」キー

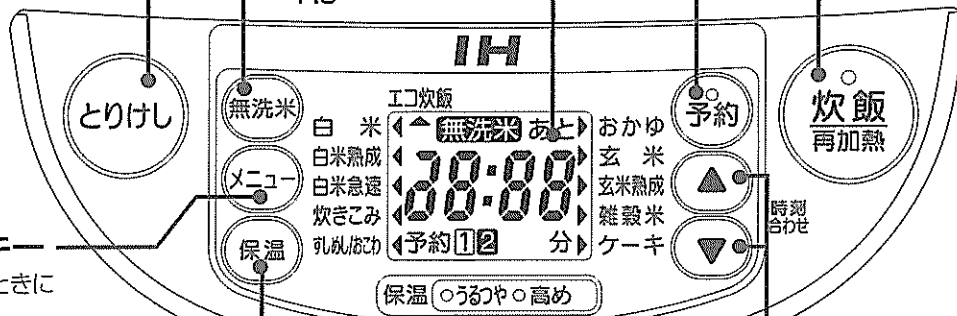
メニューを選ぶときに
使う → P.8

「保温」キー

「うるつや保温」や「高め保温」
を選ぶときに使う → P.12

「時刻合わせ」キー

現在時刻や予約時刻を合わせる
ときに使う → P.7, P.14



なべ内面のフッ素被膜を傷めないために

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいな取り扱いをお願いします。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

〈準備のとき〉

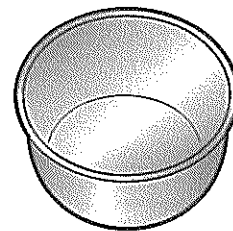
- 米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉

- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たたいたりしない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉

- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない



お知らせ

なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがあります。性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。 →P.25

玄米のお話

- この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米熟成」メニューが選べます。

玄米熟成メニュー

「玄米熟成」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で約1時間維持しますので、炊き上がりまでに時間がかかります。→P.11「炊き上がりまでの時間の目安」参照

玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.4倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは…ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

おいしく炊いて・おいしく保温

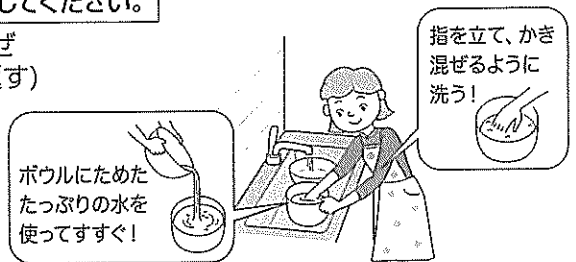
おいしく炊く

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

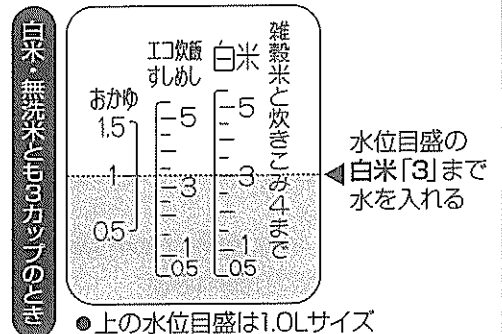
- ①すすぐ…最初はたっぷりの水で大きく2~3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
- ②洗う…手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる
これを1セットとして2~4セット繰り返す
- ③すすぐ…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
(①~③を10分以内で行えるようにする)



注意! 湯(35℃以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め



●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がった後、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。炊き上がり10分以内が目です。そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

おいしく保温

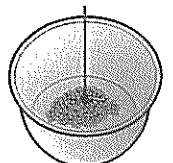
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で、保温機能を使わずになべの中でご飯を保存すると、いやなおい原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 「うるつや保温」で30時間(「高め保温」では12時間)以上(メニューによって異なります。)
- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆ、炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- しゃもじを入れたまま

なべ中央に盛る



●少量のご飯はなべ中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべ中央に盛って保温してください。

時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中は時刻合わせできません。

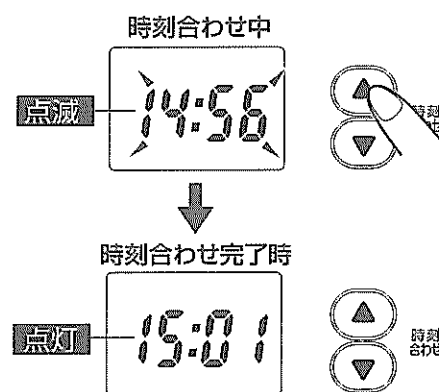
例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」キーの  または  を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅します。

-  キー：1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
-  キー：1分単位で戻る



3 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知音の種類とタイミング	報知音の種類と用途			
	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。	
炊飯(ケーキ調理)を開始するとき	きらきら星		「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星		「ピッ」	
炊飯(ケーキ調理)/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません	

切りかえ方法

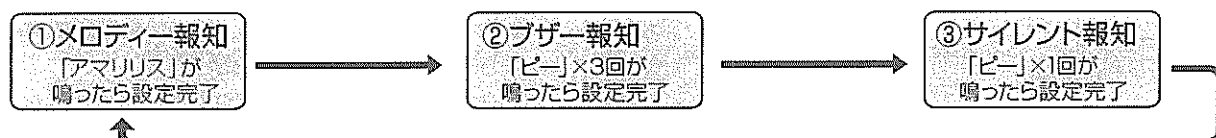
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2  を3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度 **1** からやり直してください。

報知音の切りかわりと設定完了音 ●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

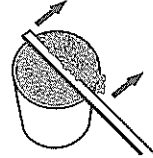
ご飯の炊き方

- 工場出荷時の炊飯メニューは「エコ炊飯」に設定されています。
- 初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。→P.20～P.21

基本的な炊き方

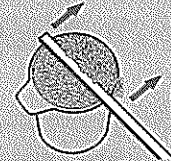
1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。



白米・玄米・発芽玄米
→「白米用」の計量カップで
約180mL(約1合)

無洗米を炊く場合



「無洗米専用」の計量カップで
約171mL(約1合)

2 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.6「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせてください。→P.10
米を平らにならします。

- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。
浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように、2～3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

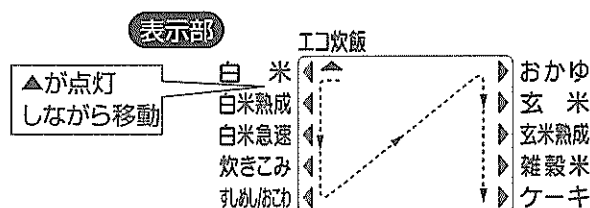
- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

3 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉め、差し込みプラグを差し込む

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットの水分や異物をふき取ってください。

4 を押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに表示部の「▲」が移動します。



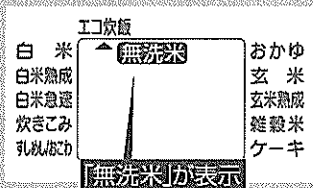
- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「エコ炊飯」に戻ると止まります。
- 「エコ炊飯」・「白米」・「白米熟成」・「玄米」・「玄米熟成」・「雑穀米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。

無洗米を炊く場合

無洗米選択のしかた

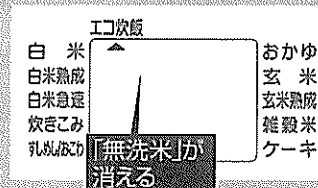
「無洗米」を押す、表示部に「無洗米」が表示されたら選択が完了。「メニュー」を押してメニューを選ぶ

- 無洗米選択中に「玄米」・「玄米熟成」・「ケーキ」は選べません。「玄米」・「玄米熟成」・「ケーキ」が選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニューは「エコ炊飯」へ移ります。



無洗米選択の解除

「無洗米」を押す、表示部の「無洗米」が消えたら解除が完了

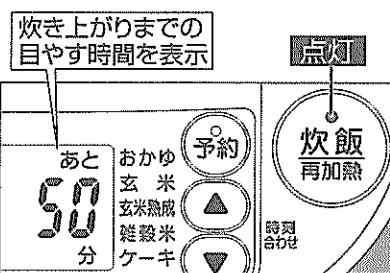


5

炊飯/再加熱を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

- 保温ランプが消えているか確認して、「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.13
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。
- 炊飯中に現在の保温設定を知りたいときは「保温」キーを押してください。選択中の保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯します。



- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

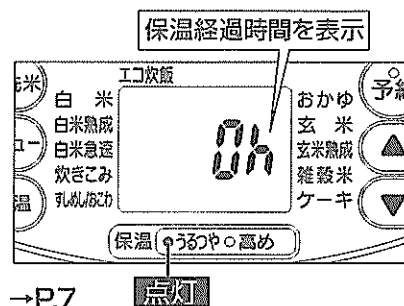
6

炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、うるつや保温ランプまたは高め保温ランプが点灯し、1時間単位(h)で保温経過時間を表示します。

すぐにはぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知音のしかたに切りかえることができます。→P.7



7

使用後は「とりけし」を押す、差込みプラグを抜く

お知らせ

- 「おかゆ」は記憶メニューではありません。「おかゆ」を炊飯するときは毎回設定してください。「おかゆ」メニュー以外で炊飯するとふきこぼれる恐れがありますので、ご注意ください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は40分以上冷ましてください。本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。



本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。
 ・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす
 ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

ご飯の炊き方 つづき

いろいろなご飯を炊く

- 無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。
- 無洗米をお使いの場合は、P.8、P.9「無洗米を炊く場合」参照

メニュー

●メニューキーで設定されたメニューは、メニューキーで呼び出せます。

メニュー	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
エコ炊飯	白米/無洗米	エコ炊飯	エコ炊飯	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。少しかために炊き上がります。
白米	白米/無洗米	白米	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	
白米熟成	白米/無洗米	白米熟成	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> じっくりと時間をかけて米の旨みを引き出すメニューです。
白米急速	白米/無洗米	白米急速	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	<ul style="list-style-type: none"> 白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
炊きこみ	白米/無洗米	炊きこみ	白米	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
すしめし	白米/無洗米	すしめし/ おこわ	すしめし	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	
おこわ	もち米・ 白米/無洗米	すしめし/ おこわ	おこわ (もち米と白米 を混ぜた場合 は少し多め)	1.0L:1~4 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> 具は水加減をしたあと、米の上のせます。 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	おかゆ	1.0L:0.5~1.5 1.8L:0.5~2.5	<ul style="list-style-type: none"> 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 玄米・分づき米は炊けません。
玄米	玄米	玄米	玄米	1.0L:1~4 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> 白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
玄米熟成	玄米	玄米熟成	玄米	1.0L:1~4 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> 玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.6 通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。
雑穀米	雑穀米・ 白米/無洗米	雑穀米	白米	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> 白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。

その他

●選択メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

その他	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
麦混ぜご飯	白米/無洗米 ・押し麦	白米	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 (例)1カップ炊飯の場合 白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ
胚芽精米	胚芽精米	白米	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。 (胚芽は取れやすいため)
発芽玄米	発芽玄米・ 白米/無洗米	白米	白米	1.0L:0.5~4 1.8L:2~8	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
分づき米 (3分づき)	3分づき米	玄米	玄米 (玄米の水位目盛より少し少なめ)	1.0L:1~4 1.8L:2~8	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 → 水加減をしてください。
分づき米 (5分・7分づき)	5分・ 7分づき米	白米	白米 (白米の水位目盛より少し多め)	1.0L:1~4 1.8L:2~8	

エコ炊飯
について

ご飯がかたく感じる時は、次のようにするとやわらぎます。

- 炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
- あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの
炊飯時
消費電力の
比較

	1.0L(3カップ)	1.8L(4カップ)
エコ炊飯	139Wh	185Wh
白米	205Wh	259Wh

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

炊き上がりまでの時間の目安

	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	約49分~58分	約53分~1時間4分	約49分~58分	約49分~1時間4分
白米	約43分~54分	約46分~1時間	約43分~54分	約43分~1時間
白米熟成	約1時間5分~1時間12分	約1時間4分~1時間24分	約1時間5分~1時間14分	約1時間7分~1時間24分
白米急速	約21分~34分	約24分~40分	約25分~38分	約28分~43分
炊きこみ	約52分~1時間3分	約58分~1時間4分	約54分~1時間6分	約57分~1時間6分
すしめし	約38分~44分	約47分~56分	約37分~47分	約39分~54分
おこわ	約38分~47分	約48分~55分	約35分~44分	約39分~49分
おかゆ	約1時間2分~1時間5分	約1時間~1時間4分	約1時間2分~1時間5分	約59分~1時間6分
玄米	約1時間24分~1時間29分	約1時間24分~1時間29分	—	—
玄米熟成	約2時間4分~2時間9分	約2時間7分~2時間17分	—	—
雑穀米	約46分~57分	約50分~1時間	約50分~59分	約54分~1時間
発芽玄米※	約48分~1時間1分	約55分~1時間8分	約49分~1時間3分	約56分~1時間9分

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。

●時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

●炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くなります。
(予熱の時間が約30分かかります。)

※発芽玄米は、「白米」メニューで炊いてください。

うるつや保温 高め保温

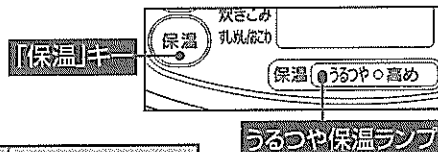
●工場出荷時は「うるつや保温」に設定されています。

保温の種類と保温時間

●下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなおいの原因になります。

うるつや保温

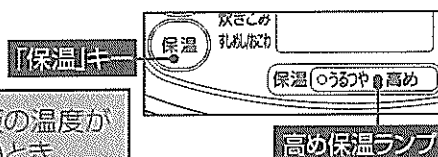
＜特長＞ ●最適な温度コントロールで、ご飯の劣化（乾燥・変色・におい）をおさえます。



エコ炊飯・白米・白米熟成・白米急速・すしめし	玄米・玄米熟成・雑穀米・発芽玄米・分づき米	炊きこみ・おこわ・おかゆ	ご飯の温度が低いとき
30時間まで	12時間まで	×	×

高め保温

＜特長＞ ●少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえます。

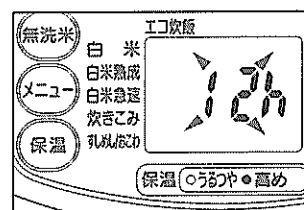


エコ炊飯・白米・白米熟成・白米急速・すしめし・玄米・玄米熟成・雑穀米・発芽玄米・分づき米	炊きこみ・おこわ・おかゆ	ご飯の温度が低いとき
12時間まで	×	×

保温選択のしかた

保温中に「保温」キーを押すと「うるつや保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

- 各メニューで、表の時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召し上がりください。「×」のメニューは「0h」から点滅します。
- 「発芽玄米」および「5分・7分づき米」は「白米」を選択メニューにしているため(P.11参照)、「うるつや保温」で保温した場合に、表に記載している12時間では点滅しませんが、「発芽玄米」および「5分・7分づき米」を炊飯した場合は12時間までの保温にしてください。
- 「すしめし/おこわ」メニューは0時間では点滅しませんが、「おこわ」を炊飯した場合は保温しないでください。



再保温のしかた

●保温を取り消したあと、再度、保温をする場合

「保温」キーを押す

ご飯やなべの温度が低いときは保温経過時間が点滅します。

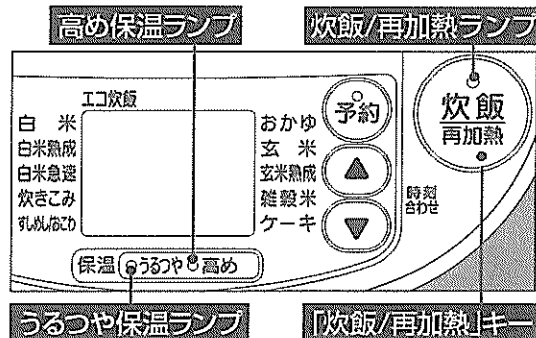
お知らせ

- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすい、いやなおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.20「内側のお手入れ」を行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。
- 「うるつや保温」と「高め保温」は、一度選ぶと、次に選び直すまで記憶されます。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー（▲または▼）を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- 「ケーキ」メニューは保温できません。

あったか再加熱

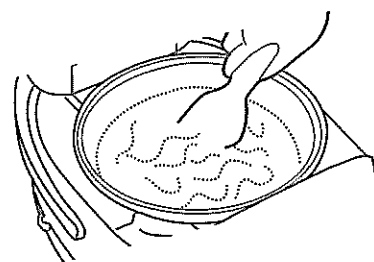
保温中(うるつや保温・高め保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特にうるつや保温中は少し低めの温度になっていますので、再加熱を利用すると食べごろの温度になります。
- うるつや保温ランプまたは高め保温ランプ点灯中のみ再加熱できます。



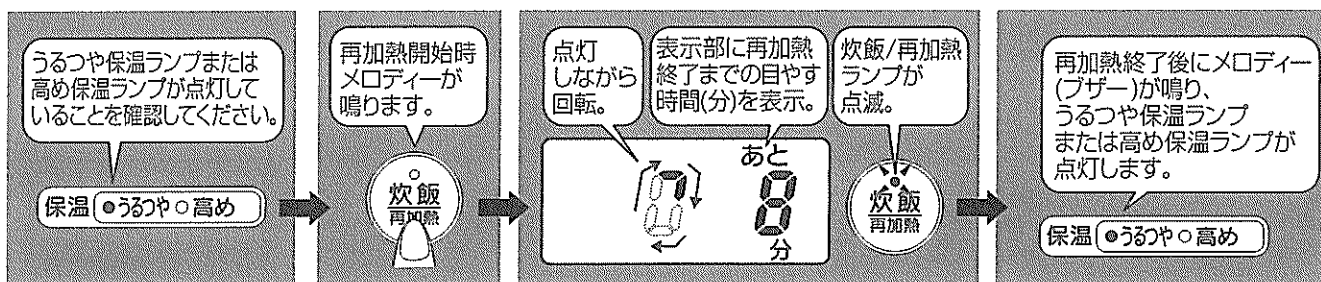
1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。



2 炊飯 再加熱 を押す

再加熱時間の目安
約5分～8分



- 保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。必ず、保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	<ul style="list-style-type: none"> ・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない) ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げやおい原因、またはご飯がかたくなる原因)

タイマー予約炊飯

●タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。
→P.7

- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
- 工場出荷時は「予約1」は6:00、「予約2」は18:00に設定されています。

予約時刻を設定する

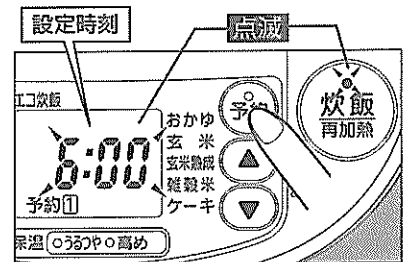
1 を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」・「ケーキ」のタイマー予約炊飯はできません。
- 「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

2 を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ



「予約1」に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。

- もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。

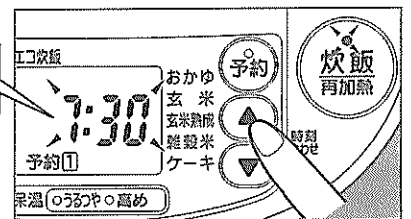


3 または で、炊き上げたい時刻に合わせる

- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

-  キー:10分単位で進む
-  キー:10分単位で戻る

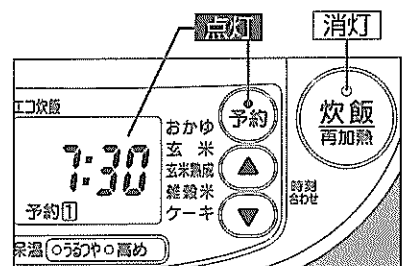
炊き上げたい時刻
(例)7:30



4 を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯、メロディー(ブザー)が鳴ります。

- 「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



タイマー
予約炊飯の
おすすめ時間

	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	1時間15分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間15分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
白米	1時間5分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間5分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
白米熟成	1時間25分～13時間まで	1時間35分～13時間まで	1時間25分～13時間まで	1時間35分～13時間まで
すしめし	1時間～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間～13時間まで	1時間5分～13時間まで
おかゆ	1時間15分～13時間まで		1時間15分～13時間まで	
玄米	1時間40分～13時間まで		—	
玄米熟成	2時間20分～13時間まで	2時間30分～13時間まで	—	

お知らせ

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(▲)または(▼)を押してください。
- 予約中に現在の保温設定を知りたいときは、「保温」キーを押してください。選択中の保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯します。
- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類（ナイロン・金属製など）・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

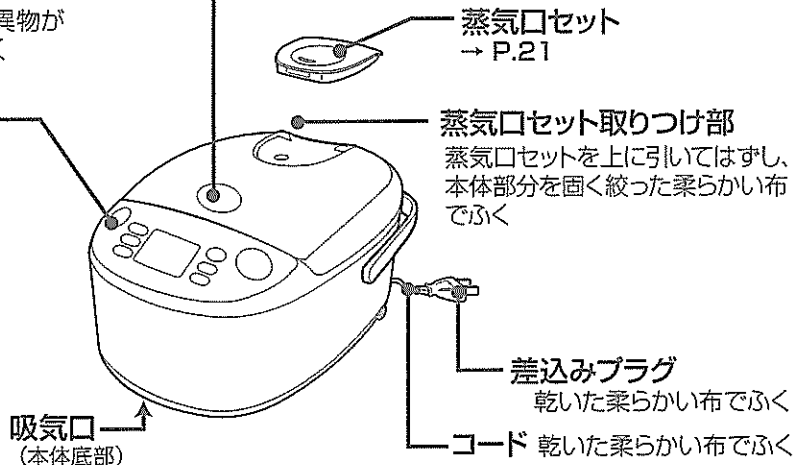
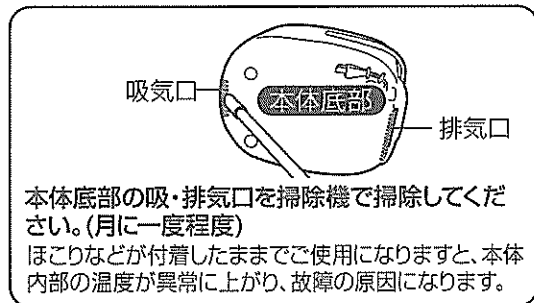
外側 固く絞った柔らかい布でふく ●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）

プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹くしなどで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

操作部

乾いた柔らかい布でふく



内側のお手入れ

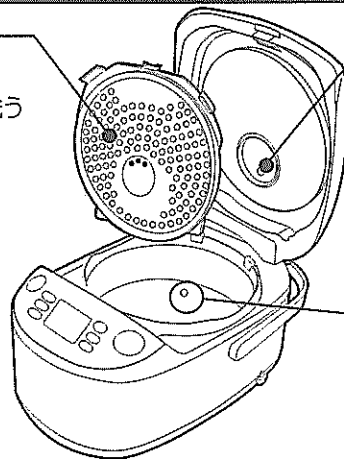
内ぶたセット

内ぶたパッキン

内ぶたセットごと、湯または水に浸しスポンジで洗う

- ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずしません。

- 内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。



付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかい
もので洗う

汚れが気になる場合は「台所用
中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ



しゃもじ受け



計量カップ

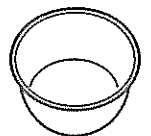


白米用



無洗米専用

なべ → P.5



においが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れる
- 2 外ぶたを閉め **メニュー** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **炊飯開始** を押す

- 4 メロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったら **とりし** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

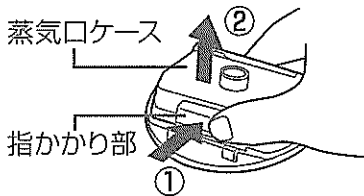
蒸気口セットのお手入れ

お手入れは冷めてから行ってください。

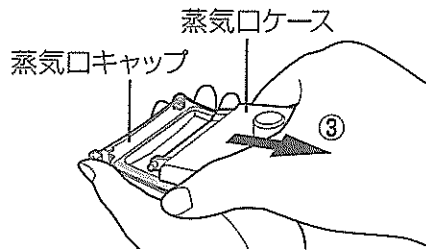
蒸気口ケース・蒸気口キャップ・蒸気口パッキンは水で流し洗いし、水分をよくふき取る

蒸気口セットの分解方法

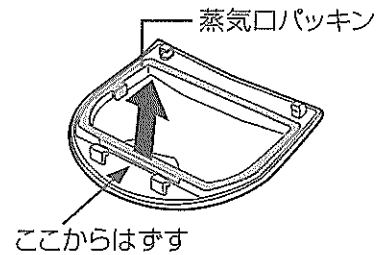
1. 蒸気口ケースの指かかり部を押しながら①上方向に開く②



2. 蒸気口ケースを斜め上方向③にはずす

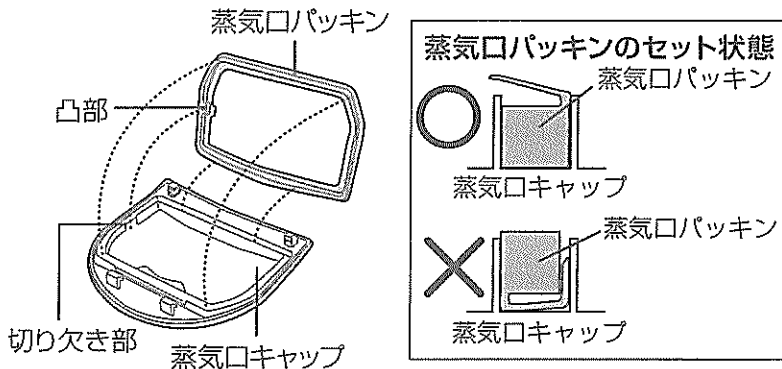


3. 蒸気口パッキンをはずす

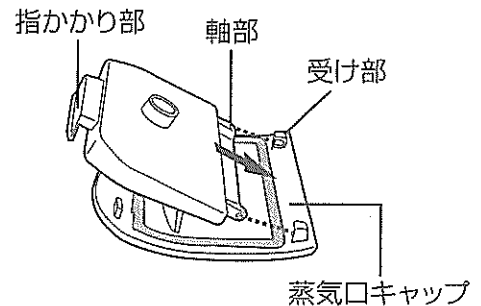


蒸気口セットの組み立て方法

1. 蒸気口パッキンの凸部と、蒸気口キャップの切り欠き部を合わせて取りつける



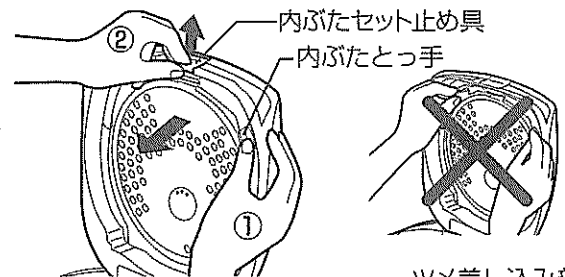
2. 蒸気口キャップの受け部(2カ所)に蒸気口ケースの軸部(2カ所)を差し込み、指かかり部がカチッというまで確実に閉める



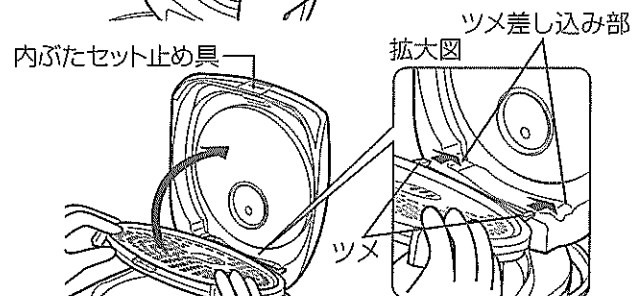
内ぶたセットのはずし方・つけ方

- はずし方** 内ぶたとっ手を片手で支えながら①、内ぶたセット止め具を押し上げて②はずす

- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)



- つけ方** 内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む



故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症状	●お調べいただくこと
炊飯	<p>ご飯が、かたいやわらかい</p> <ul style="list-style-type: none"> ●お好みで、水の量を水位目盛りより1~2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。→「白米」・「白米熟成」をお試しください。 ●なべが変形していませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットに水分や異物がついていませんか? →ふき取ってください。
	<p>ご飯が、ひどく焦げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか?
	<p>炊飯中にふきこぼれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●なべが変形していませんか? ●メニューや水加減を間違えていませんか? →P.10
	<p>炊飯できない キー操作できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? →P.24 ●なべが入っていますか? →なべを入れてください。 ●うるつや保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか? →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。
	<p>外ぶたと本体の間から蒸気もれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。内ぶたパッキンが汚れていませんか? →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●なべが変形していませんか?
炊飯/保温	<p>炊飯・保温中に音がする</p> <ul style="list-style-type: none"> ●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。
	<p>あったか再加熱ができない</p> <ul style="list-style-type: none"> ●保温ランプが消えていませんか? →P.13
保温	<p>保温中、ご飯がにおう</p> <ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか? ●冷めたご飯をあたたため直していませんか? ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。→念入りになべを洗ってください。→P.20 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか? →保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。→P.6 ●30時間以上の「うるつや保温」をしていませんか?(メニューによって異なります。) →P.12
	<p>保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する</p> <ul style="list-style-type: none"> ●少量のご飯を保温していませんか? ●30時間以上の「うるつや保温」または12時間以上の「高め保温」をしていませんか?(メニューによって異なります。) →P.12 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	<p>保温中、ご飯がにおう・べちゃつく</p> <ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか? →お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.20「内側のお手入れ」を行ったあと、P.12「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

症状	●お調べいただくこと
保温 保温経過時間を表示しない	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.12「お知らせ」参照
保温 保温経過時間が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ● ご飯の温度が低いときや、保温時間が「うるつや保温」で30時間、「高め保温」で12時間を超えると保温経過時間が点滅します。(メニューによって異なります。) →P.12
ケーキ ケーキが生焼けになる ふくらまない	<ul style="list-style-type: none"> ● ケーキの調理時間が短くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。→P.16、P.19 ● 卵白の泡立てが不十分ではないですか？ →卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度まで泡立ててください。 ● 卵白を泡立てすぎて分離していませんか？ →卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度までで十分です。 ● 材料の計量は正確に行っていますか？ →材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ● 薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか？ →かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ● 具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ →具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ● ケーキの生地を入れすぎていませんか？ →お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ● 作った生地をすぐに調理しましたか？ →生地を作った時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ● なべに生地を入れた後、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。 軽く数回たたく程度にしてください。 ● なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ ケーキがふくらみすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ● ケーキの生地にベーキングパウダーや重曹などのふくらし粉を加えて調理していませんか？ →ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
ケーキ ケーキがくずれ	<ul style="list-style-type: none"> ● できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
ケーキ ケーキがなべにくっつく	<ul style="list-style-type: none"> ● なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？ →バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ● なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキ ケーキが焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ● なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ● ケーキの調理時間が長くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を短くしてください。→P.16、P.19
<ul style="list-style-type: none"> ● なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 →なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。 	
予約 予約をするとすぐに炊飯がはじまる	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ● タイマー予約炊飯のおすすめ時間未滿に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約 予約した炊き上がり時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ● 現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ● 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
予約 予約できない	<ul style="list-style-type: none"> ● 予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ● 「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。→P.7

故障かなと思ったとき つづき

症状	●お調べいただくこと
外ぶたが開かない	●プッシュボタンの端を押すと、外ぶたが開きにくい場合があります。プッシュボタンの中央部分を押ししてください。
外ぶたが閉まらない	●内ぶたセットが正しく取り付けられていますか？
炊飯中に外ぶたが開く	●外ぶたが確実に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
本体内部に直接、水や米を入れた	●なべを入れずに水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
プラスチックなどの樹脂においがする	●使いはじめはプラスチックなど樹脂の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。においが気になる場合は、P.20「においが気になる場合のお手入れ」をお試しください。
停電が起ったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
差込みプラグからパチッと火花が飛び	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出る場合があります。これはH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 →P.20

その他

こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
E01 E02 E07	●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け40分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷ましたい場合 →P.9
H04	●なべの入れ忘れです。→なべを確実にに入れてください。
表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 が点滅のまま炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。→P.9 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 (7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。) →P.7

エラー表示

仕 様

型 名		NP-HQ10		NP-HQ18	
炊飯容量(約L) 「」内はカップ数	エコ炊飯	0.09 ~ 1.0	[0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8	[1~10]
	無洗米	0.09 ~ 0.94	[0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71	[1~10]
	白米	0.09 ~ 1.0	[0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8	[1~10]
	無洗米	0.09 ~ 0.94	[0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71	[1~10]
	白米熟成	0.09 ~ 1.0	[0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8	[1~10]
	無洗米	0.09 ~ 0.94	[0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71	[1~10]
	白米急速	0.09 ~ 1.0	[0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8	[1~10]
	無洗米	0.09 ~ 0.94	[0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71	[1~10]
	炊きこみ	0.09 ~ 0.72	[0.5~4]	0.36 ~ 1.08	[2~6]
	無洗米	0.09 ~ 0.68	[0.5~4]	0.34 ~ 1.03	[2~6]
	ずしめし	0.09 ~ 1.0	[0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8	[1~10]
	無洗米	0.09 ~ 0.94	[0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71	[1~10]
	おこわ	0.18 ~ 0.72	[1~4]	0.36 ~ 1.08	[2~6]
	無洗米	0.17 ~ 0.68	[1~4]	0.34 ~ 1.03	[2~6]
	おかゆ	0.09 ~ 0.27	[0.5~1.5]	0.09 ~ 0.45	[0.5~2.5]
	無洗米	0.09 ~ 0.26	[0.5~1.5]	0.09 ~ 0.43	[0.5~2.5]
	玄米・玄米熟成	0.18 ~ 0.72	[1~4]	0.36 ~ 1.44	[2~8]
	雑穀米	0.09 ~ 0.72	[0.5~4]	0.36 ~ 1.08	[2~6]
	無洗米	0.09 ~ 0.68	[0.5~4]	0.34 ~ 1.03	[2~6]
発芽玄米	0.09 ~ 0.72	[0.5~4]	0.36 ~ 1.44	[2~8]	
ケーキ	薄力粉 120g分		薄力粉 180g分		
電 源	交流 100V 50/60Hz				
消 費 電 力	1230W		1350W		
炊 飯 方 式	IH(誘導加熱)方式				
コ ー ド の 長 さ	1.0m(コードリールつき)				
外 形 寸 法[約cm]	幅25×奥行36×高さ20(40※1)		幅27.5×奥行39.5×高さ23.5(46※1)		
質 量	約4.0kg		約4.9kg		
最 大 炊 飯 容 量	1.0L		1.8L		
区 分 名	B		D		
蒸 発 水 量	16.3g		22.5g		
年 間 消 費 電 力 量	74.7kWh/年		117.5kWh/年		
1回当たりの炊飯時消費電力量	139Wh		185Wh		
1時間当たりの保温時消費電力量	15.1Wh		20.4Wh		
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.09Wh		1.09Wh		
1時間当たりの待機時消費電力量	0.95Wh		0.95Wh		

- 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此产品为针对日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다。
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量1.0Lは550g、1.8Lは750g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「うるつや保温」での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- 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回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、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。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。

◆◇ IH炊飯ジャー返却時の梱包手順 ◇◆

返却する物 本体・計量カップ(白米用・無洗米用)・しゃもじ

1



発泡スチロールに合わせて本体を入れて下さい。

2



本体の中にしゃもじ・計量カップ 2ヶを入れて下さい。



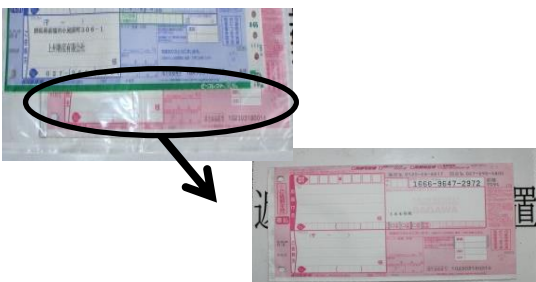
3



取扱説明書を入れて下さい。

箱のふたを閉じてください。

4



出荷伝票(写真左上)下のビニール封筒の中の返却用
着払い伝票を貼り付け位置に貼って送り返してください。
(写真右下)