



保証書

取扱説明書・本体表示など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、下記に基づき無料修理いたします。

【保証について】

- 保証期間は、お買い上げ日より1年間です。(消耗部品は除く)
- 保証期間内に無料修理をお受けになるときは、本保証書と正式な領収書の原本が必要となります。(どちらか一方でもない場合は保証適用外となり、有料修理になります。) お買い上げ時にすべての項目が正しく記入されていることを確認してください。
- 本書は再発行を致しませんので紛失しないように大切に保管してください。
- 保証については、本保証書に記載した内容に基づきます。
- 製品の修理は、弊社指定のサービスセンターで行います。サービスセンターへの送付の際の送料、また持参の場合の交通費はお客様のご負担となります。
- 本保証書に明確に記載している内容以外は、市場性および特定目的についての黙示的保証を含めて、一切の明示的あるいは黙示的な表明または保証を象印は行いません。どのような事情があった場合でも、象印はお客様に対して、間接的損害、結果的損害、特別損害、逸失利益について責任を負いません。
- 製品の修理はできるだけ速やかに対応いたしますが、修理に必要な部品がない場合や海外工場での部品手配の状況などにより非常に時間がかかることがありますのであらかじめご了承ください。また、修理に必要な部品の輸入禁止措置や、その他予測できない状況で修理が不可能となった場合は、象印およびサービスセンターは修理サービスについての責任を負いません。
- 製品の保証期間内であっても、弊社が別途定める当該製品の製造打ち切り後の補修部品保有期間が満了し、かつ部品を手配できない場合は、修理をお断りすることがあります。
- 本書はタイ国内においてのみ有効です。

【保証条件】

保証期間内でも以下の場合には有料修理となります。

- 取扱説明書通りに使用、保管せずに起こった故障および損傷
- 使用上の誤りや改造、不当な修理による故障および損傷
- お買い上げ後の輸送、移動、落下などによる故障および損傷
- 火災、地震、水害、落雷、その他天変地異、公害、虫害、ガス害、異常電圧、指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷
- 一般家庭以外での使用による故障および損傷
- 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷
- 本保証書と正式な領収書の原本を同時に提示されない場合および記載内容に不備がある場合
- 消耗部品などの交換
- 弊社指定サービスセンター以外で修理した場合

【個人情報の取り扱いについて】

お客様からご提供いただく個人情報は、製品のアフターサービス活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

Zojirushi SE Asia Corporation Ltd.

1828 Saha-Union Building, 4th Floor, Sukhumvit Road, Phrakanong Tai Sub-District, Phrakanong District, Bangkok 10260
Tel: 02-741-4818 Fax: 02-741-4819

SANGTHONG ELECTRONICS SERVICE CENTER

3131/6-8 Sukhumvit 101/2 Rd. Bangna, Bangkok 10260, Thailand.
TEL: 0-2393-5050



THA

マイコン炊飯ジャー 取扱説明書

NL-GAQ10T / NL-GAQ18T

- 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。
- 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。

もくじ

安全上のご注意	2
お願い	3
各部のなまえと扱い方	4
なべについて	5
おいしいご飯のコツ	6
時刻の合わせ方	7
報知の種類と切りかえ方	7
ご飯を炊く	
基本的な炊き方	8
炊き上がりまでの時間の目安	9
いろいろなご飯を炊く	10
保温する	
標準保温・おやすみ保温	11
再加熱をする	
あったか再加熱	13
予約してご飯を炊く	
タイマー予約炊飯	14
煮込み料理の作り方	15
蒸し機能の使い方	16
お料理ノート	
KAO MAN KAI	18
KAOTOM PHRA KAPONG (PORRIDGE WITH FISH)	18
MASAMAN CURRY WITH CHICKEN	19
KAO YUM RICE BERRY	19
お手入れ	20
部品の交換・購入について	22
故障かなと思ったとき	23
こんな表示をしたとき	26
こんなときは	26
仕様	27
保証書	裏表紙

ZOJIRUSHI CORPORATION

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。

<p>警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。</p>	<p>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。</p>
---------------------------------------	---

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

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

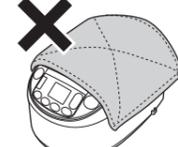
警告	
<p>⊘ 改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。</p> <p>⊘ めれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電・けがをすることがあります。</p> <p>⊘ 水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない ショート・感電の恐れがあります。</p> <p>プラグ差込み口・差込みプラグ・コード・本体プラグは液体につけたり、液体をかけたりしない ショート・感電の恐れがあります。</p> <p>⊘ 本体底部の通気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない 感電・異常動作してけがをすることがあります。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・煮込み・蒸し調理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 ・ラップフィルムなどを使った料理 蒸気経路などが詰まる原因になります。</p> <p>コードや差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。</p> 	<p>⊘ 蒸気口に手や顔を近づけない 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。</p> <p>⊘ 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。</p> <p>交流220V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</p> <p>差込みプラグに蒸気を当てない コンセントに差した差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込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。</p> <p>❗ 差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。</p> <p>定格10A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。</p> <p>差込みプラグの刃（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。</p> <p>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。</p> <p>（異常・故障例） ・差込みプラグ・コード・本体プラグが異常に熱くなる ・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 など</p> <p>このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店に必ず点検・修理を依頼する</p> <p>アース端子のついたコンセントを使用する 感電・けがをすることがあります。</p> <p>この機器は、安全に対する責任者によってこの機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力、もしくは知的能力が低下した、または経験および知識が不足した人（子供を含む）による使用を意図していない。子供は、機器で遊ばないことを確実にものとするよう指揮管理を受けることが望ましい</p>

●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

<p>⊘ 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。</p> <p>⊘ 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。</p> <p>⊘ 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。</p> <p>専用なべ・専用蒸しカゴ以外は使用しない なべや蒸しカゴが過熱したり、異常動作の原因になります。</p> <p>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 故障の原因になります。また、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。</p> <p>⊘ 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。</p> 	<p>⊘ 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない けがや火災の原因になります。</p> <p>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サイズで15kg以上、1.8Lサイズで 20kg以上のものをお使いください。</p> <p>本体底部の通気口をふさぐような敷物（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。</p> <p>専用の電源コード以外は使用しない 電源コードは他の機器に転用しない 故障・発火の恐れがあります。</p> <p>❗ 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。</p> <p>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。</p> <p>本体プラグは奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発火・発煙の原因になります。</p> <p>差込みプラグ・コード・本体プラグが破損した場 合には、製造者もしくはその代理店から入手でき る特別に製造した差込みプラグ・コード・本体プ ラグまたはその組立品と交換すること</p>
---	---

お願い

<p>使用後は必ず「とりけし」キーを押す なべを取り出しただけでは、電源は切れません。</p> <p>⊘ 本体（特に蒸気口）には、ふきんなどを かけない 故障の原因になります。</p> <p>なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない うまく炊けない原因になります。</p> <p>なべ外側・本体内側・センターセンサー・加熱板にご飯 粒や米粒などの異物がついたまま使用しない ご飯が焦げたりして、うまく炊けない原因になります。</p> <p>空だきをしない ・故障の原因になります。 ・蒸しカゴが溶ける恐れがあります。</p> <p>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。</p> <p>直射日光が当たる所で使用しない 変色の恐れがあります。</p> 	<p>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。</p> <p>本体を移動させるときは、必ずハンドルを持って運ぶ また、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。</p> <p>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、本体には通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。</p> <p>IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上で使用しない 故障の原因になります。</p> <p>本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用 する ・商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ （従業員）用キッチンに使用する ※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない ・ホテル・モーテル・その他宿泊施設等</p>
---	---

各部のなまえと扱い方

蒸気口セット

- 蒸気口セットは確実に取りつけてください。
- 炊飯中または炊飯直後の蒸気口セットは非常に熱くなりますのでご注意ください。

蒸気口

- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

蒸気口キャップ
蒸気口ケース

外ぶたの閉め方

外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押しつけてください。

先端中央部を押しつけてください。

カチッ

- 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。

蒸気口セット取り付け部

蒸気口

外ぶた

ハンドル 持ち運びのときに使う

プラグ差込み口 本体プラグを差し込む

通気口 (本体底部前方)

差込みプラグ

本体プラグ
コード
結束バンド

- 使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
- コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

リチウム電池について

差込みプラグをコンセントから抜いていても現在時刻やメニューなどを記憶するために、リチウム電池が内蔵されています。リチウム電池はご使用にともない消耗します。

操作部

- キーは確実に押しつけてください。
- 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

- 表示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、しばらくすると元に戻ります。)
- 差込みプラグを抜いているときは、時刻表示と全メニューが点灯します。

実際にお使いになる中でこのような表示にはなりません。

炊飯/再加熱ランプ
「炊飯/再加熱」キー
炊飯や再加熱、煮込み、蒸し調理をするときに使う

「時刻合わせ」キー
●現在時刻を合わせるときに使う →P.7
●タイマー予約炊飯の予約時刻を設定するときを使う →P.14
●煮込み、蒸し調理の調理時間を設定するときを使う →P.15、P.16

予約ランプ
「予約」キー
タイマー予約炊飯のときに使う →P.14

「煮込み」キー
煮込みをするときに使う →P.15

「メニュー」キー
メニューを選ぶときに使う →P.8

保温ランプ
「保温」キー
●「標準保温」・「おやすみ保温」を選ぶときに使う →P.11
●再保温をするときに使う →P.12

「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

表示部

キャンセル

KEEP WARM
JAPANESE RICE
REGULAR
EXTENDED
MIXED
PORRIDGE
SLOW COOK
MENU
TIMER

WHITE QUICK JASMINE
COMPLETES IN
88:00
HRS MIN
BROWN JASMINE
BROWN RICE
BERRY STEAM
TIME SETTING
START REHEAT

Made in Japan

付属品

しゃもじ

しゃもじ受け

蒸しカゴ

計量カップ (約180mL)

内ぶたセット止め具

内ぶたセットの取りはずし、取り付けのときに使う

- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけてください。→P.22

内ぶたとっ手 (左右2カ所)
内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

加熱板
●加熱板となべの間に保護紙を入れていますのでお使いになる前に取り除いてください。

センターセンサー (本体内部)

水位目盛 (なべ内側 2カ所)

なべ

本体

ふたセンサー

放熱板

蒸気口パッキン

蒸気口

内ぶたパッキン

しゃもじ受け取り付け部 (左右2カ所)

しゃもじ受けのつけ方

- 2カ所の脚を本体に強めに押しつけながら①、ツメをしゃもじ受け取り付け部の穴にまっすぐ差し込む②

しゃもじ受け取り付け部

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

しゃもじを差し込んで立てておきます。

なべについて

未永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

内面(フッ素被膜)

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、ていねいに取り扱ってください。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。

内面(フッ素被膜)
外面

〈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)
- 金属製のおたまを使わない(おかゆ・煮込みなど)
- しゃもじなどでたたかない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉 →P.20

- スプーンや食器類を入れない
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器に入れない
- 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・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

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が、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.22

外面

- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面は、センサーに触れる大切なところです。汚れの付着や傷つきにご注意ください。
- シンクやテーブルなどになべの底面を強く押しつけると、シンクやテーブルなどに傷がついたり、色が移ったりすることがありますのでご注意ください。

おいしいご飯のコツ

おいしく炊くコツ

●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分以内で行う)



ご注意! 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

必ず平らな台の上で水加減をします。水位目盛は標準的な目安ですので、好みや米の種類・新米度によって水加減を調節してください。

米の種類	軟質米	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

●水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

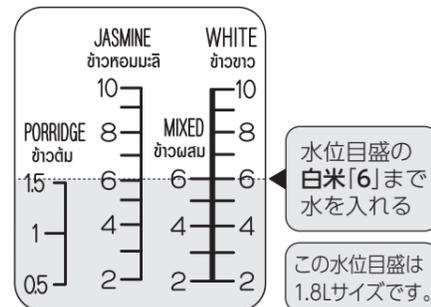
●アルカリ度の強い水を使わない

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分以内が目安です。そのままにしておくとご飯がかたまりたり、べたついたり、焦げたりします。

白米6カップを炊くとき



保温のコツ

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

●本体プラグを本体からはずした状態や、差込みプラグをコンセントから抜いた状態、または保温を取り消した状態でなべの中でご飯を保存するといやなにおいや、つゆが落ちてご飯がべちゃつく原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・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
- 12時間以上の保温
- ご飯をつぎたして保温
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆの保温
- 炊きこみなどの具や調味料を加えて炊いたご飯の保温
- コロッケ・みそ汁・蒸し調理などご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温
- 煮込み料理の保温

●少量のご飯はなべの中央に盛る

●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、なべの中央に盛って保温してください。



時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

●時計は24時間表示です。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、プラグを接続する

→P.8「基本的な炊き方 4」参照

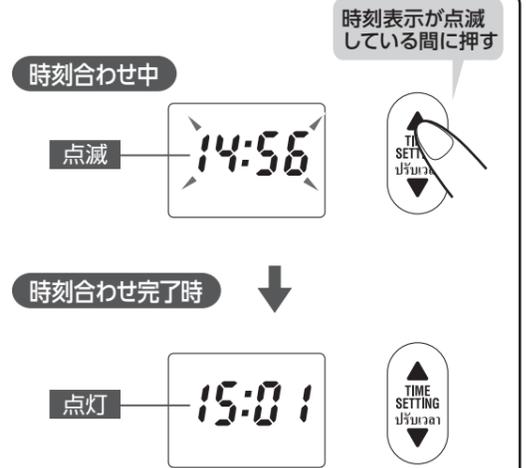
2 ▲ または ▼ を押し、時刻表示が点滅している間に現在時刻に合わせる

- ▲ : 1分単位で進む
- ▼ : 1分単位で戻る

●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にか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。



- 時刻は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、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。
- 炊飯(煮込み・蒸し調理)中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

報知の種類と切りかえ方

この製品には炊飯(煮込み・蒸し調理)開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディーで報知する「お知らせメロディー」機能がついています。メロディーは、ブザーまたはサイレントに切りかえることができます。

報知の種類とタイミング

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途	メロディー	ブザー	サイレント
	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。	メロディーをブザーにかえたいときに	報知音を消したいときに
鳴るタイミング			
炊飯(煮込み・蒸し調理)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(煮込み・蒸し調理)/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

1 なべを入れ、プラグを接続する

→P.8「基本的な炊き方 4」参照

2 [TIMER] を3秒以上押す

「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。



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

●一度切りかえると切りかえた報知の設定は差込みプラグ・本体プラグを抜いても記憶されます。

- 再加熱開始時のメロディーは切りかえることができません。
- 炊飯(煮込み・蒸し調理)中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・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。

ご飯を炊く 基本的な炊き方

- 工場出荷時の炊飯メニューは「白米」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.22

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使い、すりきりで計ります。



2 米を洗って、水加減をする

- ①米を洗う →P.6「おいしく炊くコツ」参照
- ②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る →P.10
- ③米を平らにならす
 - 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。
 - 水位目盛は標準的な目安ですので、お好みで水加減を調節してください。(水位目盛より1～2mm加減)

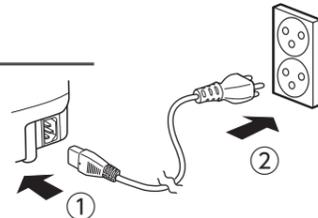
3 なべを本体に入れて、内ぶたセット・蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内部・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。

- なべは下まで確実にに入れてください。
- 外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

4 プラグを接続する

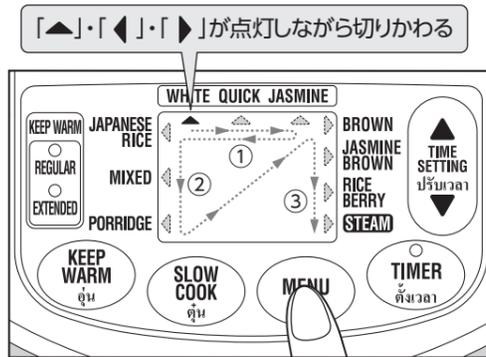
- ①本体プラグをプラグ差込み口の奥までしっかり差し込む
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む



5 MENU を押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに①②③の順番で表示部の「▲」・「◀」・「▶」の表示が点灯しながら切りかわります。

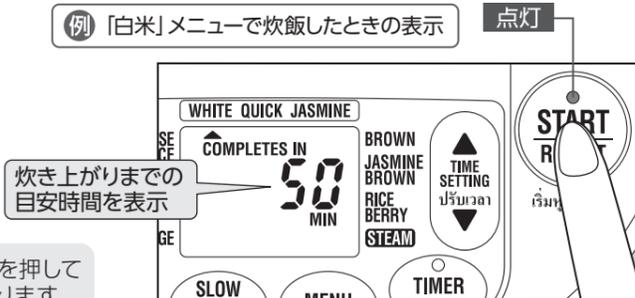
- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「白米」メニューに戻ると止まります。
- 「白米」・「ジャスミン」・「短粒米」・「玄米」・「ジャスミン玄米」・「ライスベリー」メニューは、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。



6 START REHEAT を押す

メロディー（ブザー）が鳴り、炊飯を開始します。炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目安時間(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(▲)または(▼)を押すと表示が切りかわります。
- 蒸し調理をしない場合は蒸しカゴを入れて炊飯しないでください。



- 炊き上がりまでの残り時間は目安です。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。

7 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

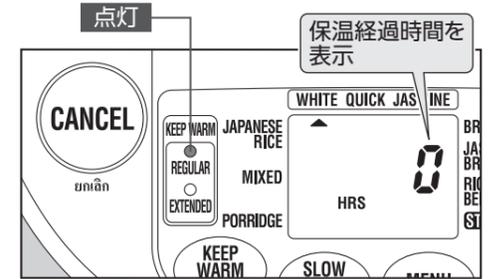
炊き上がると自動的に保温に移ります。→P.11「保温する」参照

保温ランプが点灯し、炊飯/再加熱ランプが消灯します。表示部に1時間(HRS)単位で保温経過時間を表示します。

保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐしてください。ご飯をほぐし、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ください。

- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると(使用直後のなべは高温です)回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。
- 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。
- 炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。



8 使用後は CANCEL を押し、差込みプラグ・本体プラグを抜く

- 本体が冷めてからお手入れしてください。
- ぬれた手で差込みプラグや本体プラグを持たないでください。(ショートや感電の恐れ)
- なべを取り出しただけでは、電源は切れません。必ず「とりけし」キーを押してください。

ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「おかゆ」の水位目盛に合わせた場合は、「おかゆ」メニュー以外で炊飯しないでください。他のメニューで炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。

- 「おかゆ」メニューは記憶されませんので、おかゆを炊飯するときは毎回「おかゆ」メニューを選択してください。

お願い

連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は30分以上冷ましてください。冷まらずに炊いた場合、炊飯時間がのびることがあります。(最長約60分)また、炊き上がりまでの目安時間がしばらく表示されない場合があります。

アドバイス

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、本体内部を冷やす
 ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

お知らせ

- 報知音(メロディー・ブザー)は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.7「報知の種類と切りかえ方」参照

炊き上がりまでの時間の目安

メニュー	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	約53分～60分	約44分～59分
白米急速	約34分～44分	約34分～50分
ジャスミン	約46分～55分	約41分～56分
短粒米	約49分～57分	約44分～59分
炊きこみ	約61分～67分	約56分～70分
おかゆ	約54分～61分	約54分～64分
玄米	約83分～105分	約85分～107分
ジャスミン玄米	約76分～98分	約78分～101分
ライスベリー	約65分～86分	約68分～93分

- 電圧220V・室温20°C・水温18°C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。

ご飯を炊く

いろいろなご飯を炊く

「メニュー」キーに設定されているご飯を炊く

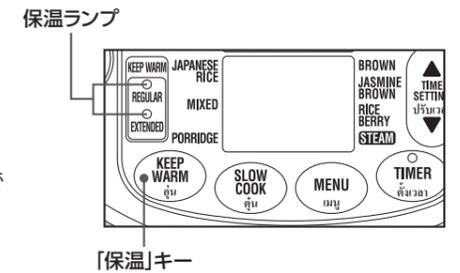
炊きたいご飯	使う米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
白米	長粒白米	白米	白米	1.0L: 1~5.5 1.8L: 2~10	・この製品の標準(ふつう)のかたさに炊き上げます。
白米急速	長粒白米	白米急速	白米	1.0L: 1~5.5 1.8L: 2~10	・白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
ジャスミン	ジャスミン米	ジャスミン	ジャスミン	1.0L: 1~5.5 1.8L: 2~10	・銘柄により少しかために炊き上がることがあります。→P.23 ・ジャスミン米で炊きこみご飯を炊く場合は、下記「炊きこみ」メニューの欄をご覧ください。
短粒米	短粒白米	短粒米	短粒米	1.0L: 1~5.5 1.8L: 2~10	
炊きこみ	長粒白米	炊きこみ	炊きこみ	1.0L: 1~4 1.8L: 2~6	・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。 ・具は米の質量の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上に平らにのせて米と混ぜずに炊きます。
おかゆ	長粒白米	おかゆ	おかゆ	1.0L: 0.5~1 1.8L: 0.5~1.5	・具は米の質量の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上に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。 ・玄米は炊けません。
玄米	長粒玄米	玄米	玄米	1.0L: 1~4 1.8L: 2~8	・玄米を炊くときに選びます。 ・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。
ジャスミン玄米	ジャスミン玄米	ジャスミン玄米	玄米	1.0L: 1~4 1.8L: 2~8	・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。
ライスベリ	ライスベリ	ライスベリ	玄米	1.0L: 1~4 1.8L: 2~8	・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。

保温する

標準保温・おやすみ保温

保温ランプ点灯時、「保温」キーを押すと、「標準保温」・「おやすみ保温」が選べます。

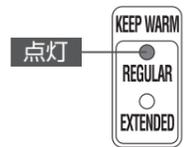
- 次の場合、「保温」キーを押しても「おやすみ保温」は受け付けません。ブザーが鳴り、自動的に「標準保温」になります。
 - ・「炊きこみ」・「おかゆ」・「玄米」・「ジャスミン玄米」・「ライスベリ」のメニューで炊飯した場合
 - ・「標準保温」で12時間経過した場合
 - ・「おやすみ保温」で4時間経過した場合
 - ・保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合



標準保温

少し高め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。

炊き上がると自動的に「標準保温」に移り、標準保温ランプが点灯します。



おやすみ保温

長時間保温をするときに少し低めの温度で保温することで、ご飯の乾燥、変色などの発生をおさえます。

「標準保温」中に使用します。

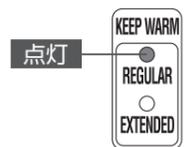
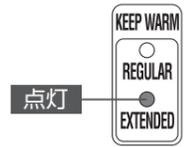
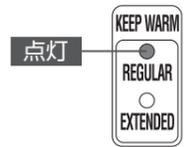
1 標準保温ランプの点灯を確認する

2 「KEEP WARM」を押す おやすみ保温ランプが点灯します。

- 「おやすみ保温」開始から8時間経過すると自動的に「標準保温」に戻ります。

「おやすみ保温」から「標準保温」に戻るときは...

「KEEP WARM」を押す 「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯します。



保温時間について

- 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。
- 「-」のメニューは「おやすみ保温」は選べません。自動的に「標準保温」になります。
- 炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「X」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。

メニュー	白米・白米急速・ジャスミン・短粒米	炊きこみ・おかゆ	玄米・ジャスミン玄米・ライスベリ
標準保温	12時間まで	X	12時間まで
おやすみ保温		-	-

● 12時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召上がりください。



● 「X」のメニューは「0(HRS)」から点滅してお知らせします。保温しないでください。



保温する つづき

再保温のしかた

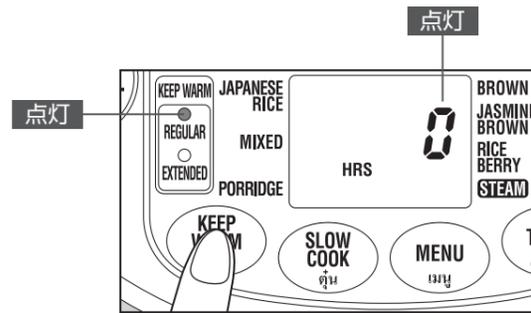
■保温を取り消したあと、再度、保温をする場合



を押す

保温ランプが点灯し、表示部の保温経過時間が「0 HRS」に戻ります。

- ご飯やなべの温度が低いときは再保温をしないでください。ご飯やなべの温度が低いときに再保温をすると「0 (HRS)」が点滅します。



においが気になる場合は

- お手入れ不足、季節や使用環境による室温、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.21「内側」のお手入れを行ったあと、「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.26「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。

お知らせ

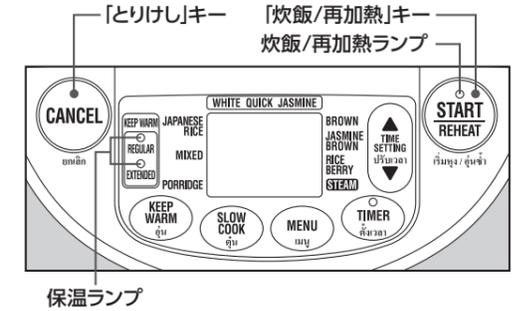
- 保温中に現在時刻を知りたいときは (▲) または (▼) を押すと表示が切りかわります。再度 (▲) または (▼) を押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。
- 煮込みメニューは保温しないでください。(煮込み料理が冷めてしまった場合は、別のなべで温めてください。)
- 「蒸し」は保温できません。

お願い ● 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。

再加熱をする あったか再加熱

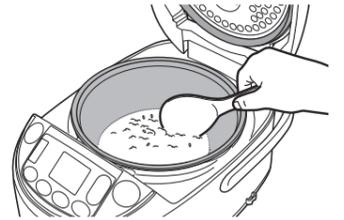
保温中(標準保温・おやすみ保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくなります。特におやすみ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。
- 煮込みメニューの再加熱はしないでください。(煮込み料理が冷めてしまった場合は、別のなべで温めてください。)
- 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ください。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると(使用直後のなべは高温です)回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。



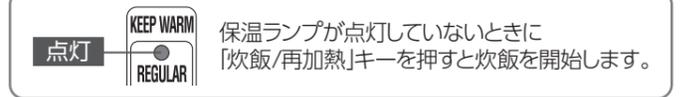
2 保温ランプが点灯していることを確認し、



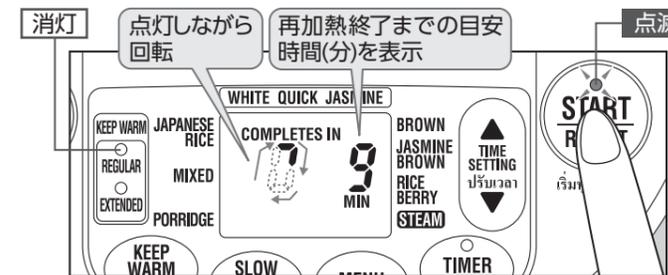
を押す

メロディーが鳴り、再加熱を開始します。

保温ランプが消灯、炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。



再加熱時間の目安 約7分～9分



約7分～9分後

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了。保温ランプが点灯、炊飯/再加熱ランプが消灯します。

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、平らにならします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると(使用直後のなべは高温です)回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。

再加熱を取り消したいときは…



を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

再加熱を中止して保温に戻りたいときは…



を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯します。

次の場合は再加熱しないでください。

- 白米以外のとき(焦げや変色の原因)
- 再加熱の繰り返し(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(焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

予約してご飯を炊く

タイマー予約炊飯

- 予約した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。
- タイマー予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻に炊き上がりません。→P.7
- 炊飯前の準備はP.8「基本的な炊き方」の**1~4**をご覧ください。

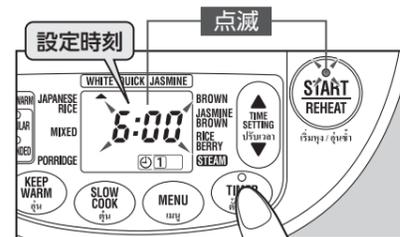
1 MENU を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」メニューのタイマー予約炊飯はできません。

2 TIMER を押して「①」(予約1)、または「②」(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。

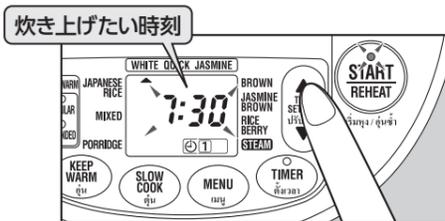
例 予約1で「7:30」に設定する場合
(「白米」メニューで炊飯)



3 ▲ または ▼ を押して、炊き上げたい時刻に合わせる

▲:10分単位で進む ▼:10分単位で戻る

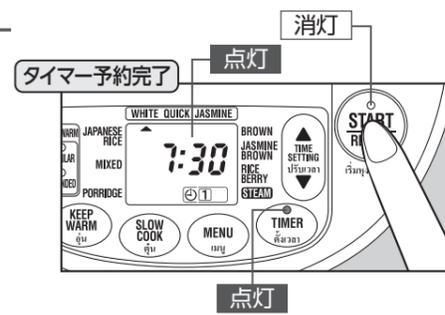
- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 時刻表示が点滅しているときだけ時刻を変更できます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。



4 START REHEAT を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、タイマー予約が完了します。

- 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します。
- 「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。
- 予約した時刻に炊き上がります。→P.9「基本的な炊き方」参照
- タイマー予約中に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。



		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ			1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白	米	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	玄	米	1時間55分~13時間まで	2時間~13時間まで
ジャ	スミン	1時間5分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	ジャ	スミン玄米	1時間50分~13時間まで	1時間55分~13時間まで
短	粒米	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	ライ	スベリー	1時間40分~13時間まで	1時間45分~13時間まで
お	かゆ	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで				

タイマー予約炊飯の
おすすめ時間

お願い

- 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。
- 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時間以内で予約してください。

お知らせ

- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの目安時間を表示しません。
- おすすめ時間未滿で予約すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめ、炊き上がりまでの目安時間が表示されます。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、予約した時刻に炊き上がらない場合があります。
- タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、ぬかが底にたまり焦げたりする場合があります。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、▲または▼を押すと表示が切りかわります。

煮込み料理の作り方

●煮込み料理の分量や作り方は「お料理ノート」をご参照ください。→ P.19

注意

煮込み料理をするときには

- 調味料がなべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理してください。
- 最初から熱いお湯を入れて調理しないでください。
- ちくわ、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくらみます。材料には使用しないでください。

なべのフッ素被膜を傷めないために

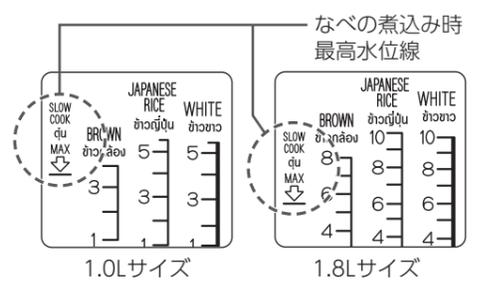
- 骨つき肉や硬い食材などを入れて調理しないでください。
- なべを保存容器として使用しないでください。
- なべをガス火にかけたり、電子レンジで温めないでください。
- ステンレス製のおたまでかき混ぜたりしないでください。

1 材料の下ごしらえをする

- 「お料理ノート」の分量にしたがって調理してください。

2 なべに材料を入れる

- 「お料理ノート」に記載されていないレシピや分量で調理すると、ふきこぼれたり、突然沸とうして飛び散る場合があります。やけどやけがの原因になります。
- 煮込み料理は最高水位以上の分量で調理しないでください。



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、プラグを接続する

- なべ外側や本体内側の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。
- ①本体プラグを奥までしっかり差し込む
- ②差し込みプラグをコンセントに差し込む

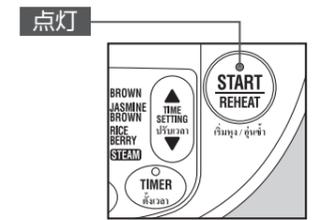
4 SLOW COOK を押して、▲ または ▼ で調理時間を設定する

- 表示部には「SLOW COOK」と調理時間が表示されます。この時間は煮込みメニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押すことで1分~4時間まで調理時間を変更することができます。調理時間は「お料理ノート」をご参照ください。

初期表示時間	設定可能な範囲
1時間	1分~4時間

5 START REHEAT を押す

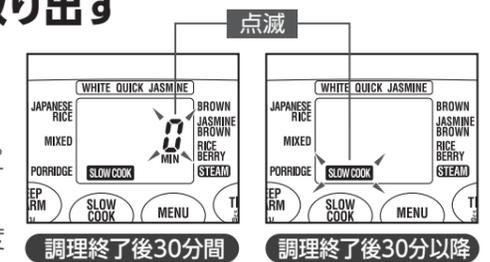
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。できあがりまでの残り時間を表示します。
- 調理中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。



6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了

CANCEL を押し、外ぶたを開けて調理物を取り出す

- 調理物は調理終了後すぐに取り出してください。すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと調理物取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- 調理物のできあがり不十分な場合は、手順4からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- 調理後のにおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→P.20
- 調理終了時は本体内側が熱くなっていますので、調理物の取り出しは十分注意して行ってください。
- 洗剤などは入れないでください。
- 煮込みメニューは保温しないでください。



蒸し機能の使い方

1 なべに水を入れる 1.0Lサイズは540mL(計量カップ3杯)
1.8Lサイズは720mL(計量カップ4杯)

2 なべを本体に入れ、その中に蒸しカゴを入れる
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。
●蒸しカゴはまっすぐ入れてください。斜めに入れると蒸気がもれます。

3 2の蒸しカゴに調理物を入れて内ぶたセットと蒸気口セットを取り付け、外ぶたを閉め、プラグを接続する

- ① 本体プラグを奥までしっかり差し込む
 - ② 差込みプラグをコンセントに差し込む
- 調理物は均等に入れてください。片寄って入れると蒸しカゴが傾くことがあります。

4 MENU を押して「蒸し」を選ぶ

- 「メニュー」キーを押して「蒸し」を選ぶと、表示部には蒸し時間が表示されます。この時間は「蒸し」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押すことで調理時間を変更することができます。
- P.17「蒸し時間の目安」参照

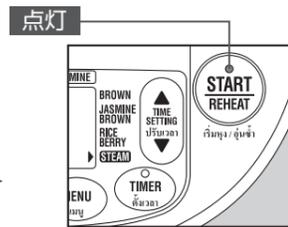
サイズ	初期表示時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	40分	1分～60分
1.8Lサイズ		

※蒸し時間は沸とうするまでの時間を含みます。

5 START REHEAT を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。蒸し上がりまでの残り時間を表示します。

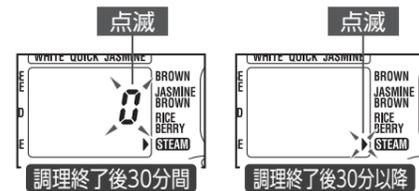
- 調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。



6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了

CANCEL を押し、外ぶたを開けて蒸しカゴから調理物を取り出す

- 保温に入りませんので、調理終了後すぐに取り出してください。すぐに取り出さないと、調理物がぬれて水っぽくなります。
- 調理終了時は蒸気や本体内側が熱くなっていますので、蒸しカゴや調理物の取り出しは十分注意して行ってください。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと調理物取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- 蒸しที่ไม่十分な場合は、手順4からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- 調理後のおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→P.20
- 調理物(にんじん・葉菜類など)によっては蒸しカゴに調理物の色が移る場合がありますが、使用上は差し支えありません。付着した色素はお手入れしても完全には取れませんが、蒸しカゴが乾くとより取れにくくなるので蒸しカゴが乾くまえにお手入れをしてください。



ポイント

- 鶏肉・魚などのアクをとるときは蒸したあとにとる
- 青野菜など、色よく仕上げたいときは、蒸したあと冷水にとり、十分に水気を切る

蒸し時間の目安

調理物を入れたときの高さは、3.5cmを超えないようにしてください。内ぶたセットに当たり、故障の原因になります。

調理物	量	蒸し時間の目安	切り方と蒸すときのポイント
にんじん	約200g(1本)	20分	一口大の大きさに切り分ける
ブロッコリー	約200g(1/2株)	15分	一口大の大きさに切り分ける
ほうれんそう	約100g	15分	一口大の大きさに切り分ける
かぼちゃ	約250g(1/4個)	20分	一口大の大きさに切り分ける
じゃがいも	約450g(3個)	40分	一口大の大きさに切り分ける
さつまいも	約300g(1本)	35分	一口大の大きさに切り分ける
とうもろこし	約200g(1本)	30分	一口大の大きさに切り分ける
鶏肉	約300g(1枚)	30分	下側(蒸しカゴに触れる側)に切れ目を入れる
魚(白身魚・鮭など)	約150g(切り身)	25分	厚さ2cm以下に切る ●アルミホイルに包んで蒸してください。
えび	約150g(15尾)	20分	殻のまま
ホタテ貝	約150g	20分	殻を除く ●蒸しカゴにひつつく場合は白菜やキャベツなどを敷いて蒸してください。
しゅうまい・ぎょうざ 小籠包(冷蔵)	約200g	15分	詰めすぎず適度な間隔をあけて並べる
しゅうまい・ぎょうざ 小籠包(冷凍)	約200g	20分	詰めすぎず適度な間隔をあけて並べる

お願い

次のような料理には使用しないでください。

- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- 分量の増えるねりもの(はんぺんなど)を主に使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理

調理をするときは…

- 落としぶたを入れた調理をしないでください。
- なべ外側や加熱板・センターセンサーの異物を取り除いてください。→P.20～21
- アルミホイルやクッキングシートが蒸しカゴからはみ出したり、蒸しカゴの穴をすべてふさぐような調理はしないでください。→ふきこぼれたり、蒸気がもれたり、故障の原因になります。
- 蒸し時間は室温・水温・電圧・水加減・調理物の大きさ・量・温度などの条件で変わります。
- 蒸し不足になった場合は、蒸し時間をのばして様子を見ながら調理してください。手順6のあと、再度手順4から操作してください。
- 続けて蒸し調理をする場合、蒸し水が少なくなっています。様子を見ながら、水を足して空だきにならないように注意してください。
- 肉・魚などは蒸しすぎるとかたくなります。短い時間で蒸せない場合は、薄く切って蒸してください。ハーブやにんにくを添えたり、あらかじめ、塩・こしょうなどをしてから蒸すと臭みが目立ちません。

炊飯と同時調理するときは…

- メニューは「白米」で炊飯してください。
- 1.0Lサイズは1カップ、1.8Lサイズは2～3カップの容量で炊飯してください。容量が多いと炊飯中に外ぶたが開く、ご飯がうまく炊けない、具材がうまく蒸せないなどの原因になります。
- 米をならしてから炊飯してください。→ご飯が蒸しカゴに当たる場合があります。
- じゃがいも・さつまいも・とうもろこし・かぼちゃ・魚(アルミホイルに包む)などの比較的蒸し時間が長い調理物は同時調理ができません。うまく蒸せない場合は調理物の量を減らしたり、小さく切り分けてください。
- ほうれんそうなどの比較的蒸し時間が短い調理物ではうまく蒸せません。
- 炊飯途中で調理物を入れないでください。
- ご飯が焦げやすくなったり、調理物の色が移ることがあります。

調理終了後は…

- 調理終了時は本体内側や蒸しカゴ・調理物が大変熱くなっていますので、取り出しは十分注意して行ってください。(やけどの原因)
- 必ず、内ぶたセットとなべ・蒸しカゴを洗ってください。また、内ぶたパッキンや外ぶた内側もふいてください。特に肉類を多く入れると、油分やアクで内ぶたセットや外ぶた内側が汚れやすくなります。(においや腐敗の原因)
- 調理終了時は外ぶたを開けたときに内ぶたセットよりつゆが落ちることがあります。(やけどの原因)

KAO MAN KAI

メニュー： **JASMINE**

材料(3~4人分)

A	鶏もも肉	3枚 (840g)
	水	1500mL
	しょうが	1/2片 (10g)
	青ねぎ	1本
	にんにく	3片 (18g)
	ジャスミン米	2カップ
	鶏のゆで汁	ジャスミン米2カップ分
	きゅうり	適量
	パクチー	適量
	チキンライスソース(市販品)	適量

作り方

- 1 Aのしょうがをスライスし、青ねぎは調理用のなべに入る長さ
に切って、Aを調理用のなべに入れ火にかけます。
アクが出てきたらきれいに取り、弱火で約10分ゆでたら、
冷めるまでそのままおきます。
- 2 1が冷めたら、鶏もも肉を食べやすい大きさにスライスし、
ゆで汁はこしておきます。
- 3 にんにくは潰します。
- 4 ジャスミン米は洗い3を加え、**JASMINE**の水位目盛2
まで2のゆで汁をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
- 5 **MENU** キーを押して、**JASMINE**を選びます。
- 6 **START/REHEAT** キーを押します。



- 7 終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら、器にご飯を盛りつけ
て、2の鶏肉、輪切りにしたきゅうり、パクチーをのせ、チキン
ライスソース(市販品)をかけます。

MASAMAN CURRY WITH CHICKEN

煮込み キーを使用します。

材料(4~5人分)

A	鶏もも肉	500g
	じゃがいも	1/3個 (50g)
	玉ねぎ	1/4個 (50g)
	ココナッツクリーム(濃いもの)	200mL
	マサマンカレーペースト	40g
	ピーナッツ	1/4カップ (30g)
	ココナッツクリーム(薄いもの)	200mL
	チキンコンソメ(砕く)	1個
	タマリンドソース	大さじ1
	ジャガリー	大さじ1 1/2
	ベイリーフ	2-3枚

作り方

- 1 鶏もも肉とじゃがいもは一口大、玉ねぎはくし切りにします。
- 2 なべに1と混ぜ合わせたAを入れて、**なべの底からよく混ぜ**
めます。
- 3 **SLOW COOK** キーを押します。
- 4 **TIME SETTING** キー **▼▲** を押して、『1時間』に設定
します。



- 5 **START/REHEAT** キーを押します。
- 6 終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら、器に盛りつけます。
●辛くともみのある状態がお好み場合は、終了のメロ
ディー(ブザー)が鳴ったあと、さらにマサマンカレーペ
ーストを足してください。

KAOTOM PHRA KAPONG (PORRIDGE WITH FISH)

メニュー： **PORRIDGE**

材料(3~4人分)

	Kapong魚(切り身)	200g
	ジャスミン米	1カップ
A	だしの素	10g
	シーズニングソース(またはナンプラー)	大さじ1
	シイタケソース	大さじ1/2
	薄口しょうゆ	大さじ1
	にんにく油	適宜
	こしょう	適宜
	しょうが	適宜
	長ねぎ	適宜
	セロリ	適宜

作り方

- 1 Kapong魚は骨を取り除き、食べやすい大きさに切ります。
- 2 沸とうした湯に1を入れ、弱火でゆで、水切りをしておきます。
- 3 ジャスミン米は洗いAを加え、**PORRIDGE**の水位目盛2
まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
- 4 **MENU** キーを押して、**PORRIDGE**を選びます。
- 5 **START/REHEAT** キーを押します。
- 6 終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら、混ぜます。



- 7 器に盛り、2をのせ、お好みでにんにく油・こしょう、みじん
切りにしたしょうが・長ねぎ・セロリを添えます。

KAO YUM RICE BERRY

メニュー： **RICE BERRY**

材料(5人分)

	ライスベリー	2カップ
A	にんにく	10g
	パクチー(茎部分のみ)	10g
	とうがらし	10g
	ナンプラー	大さじ3
	ライム汁	大さじ2 2/3
	砂糖	大さじ1 2/3
	パイナップル	150g
	紫玉ねぎ	1/2個 (100g)
	にんじん	2/3本 (100g)
	きゅうり	1 1/2本 (150g)
	セロリ	1/2本 (50g)
	パクチー(葉部分のみ)	25g
	えび(ゆでたもの)	15尾

作り方

- 1 ライスベリーは洗い、**BROWN**の水位目盛2まで水を入れ
ます。
- 2 **MENU** キーを押して、**RICE BERRY**を選びます。
- 3 **START/REHEAT** キーを押します。
- 4 にんにく・パクチー・とうがらしはみじん切りにします。
- 5 ボウルにAを混ぜ合わせます。
- 6 終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら、混ぜてほぐします。

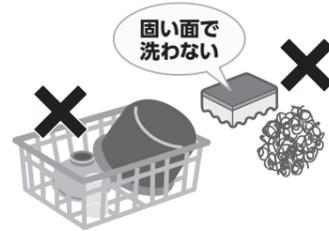


- 7 5と6をよく混ぜ合わせ、5等分にします。
- 8 パイナップル・紫玉ねぎ・にんじん・きゅうり・セロリはせん
切りにし、5等分にします。
- 9 器に7と8を盛りつけて、5等分にしたパクチーとえびを
添えます。

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コンセントから抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・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・蒸気口セットを正しく取りつけてください。



外側

固く絞った柔らかい布でふく

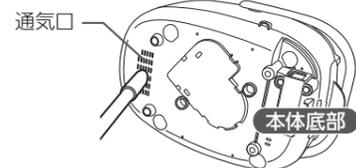
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)

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入ったときは竹ぐ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。

通気口

掃除機で掃除をする(月に一度程度)

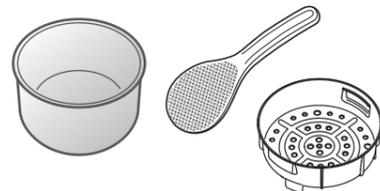


- ほこりなどが付着したまま使用すると、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



なべ(→P.5)・しゃもじ・蒸しカゴ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う



- みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わないでください。
- たたいたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。
- 乾燥したご飯粒などがこびりついている場合は、水に浸し、ふやかしたあと、柔らかいスポンジなどで洗ってください。

計量カップ・しゃもじ受け

柔らかいスポンジなどで洗う

汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗う



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
 - 水以外(洗剤など)は入れないでください。
- 2 外ぶたを閉め **MENU** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **START REHEAT** 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 **CANCEL** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする
 - 風通しのよい場所で外ぶたを開けて乾燥させてください。

内側

内ぶたセット

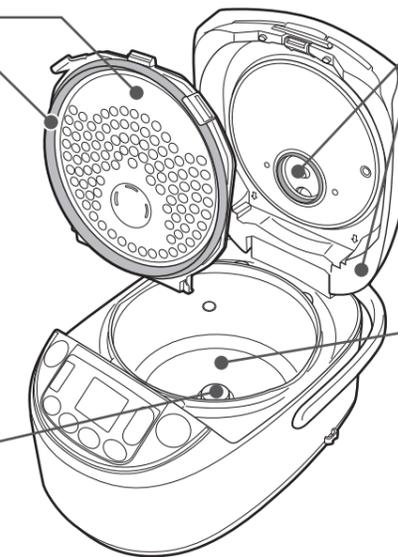
内ぶたパッキン

湯または水に浸し柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

- ご飯粒などがつくる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せません。
- 内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れや水分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。

センターセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



外ぶた・蒸気口

外ぶたをしっかり持ち、固く絞った柔らかい布でふく
外ぶたの内側についておねばやご飯粒をきれいにふき取る

- 汚れや水分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。

加熱板

表面の汚れは、ぬるま湯を含ませた柔らかい布を固く絞り、ふき取る
(加熱板にご飯粒などがこびりついた場合は、市販の320番程度のサンドペーパーに水をつけ軽くみがく)
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

蒸気口セット

お手入れは冷めてから行ってください。

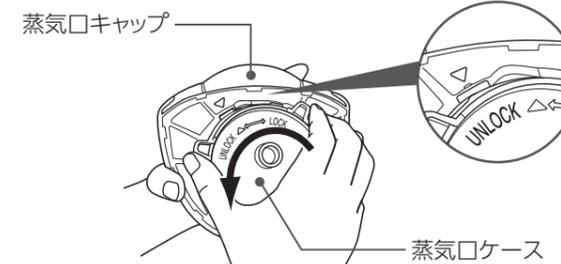
蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いし、水分をよくふき取る

- 蒸気口セットの中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。
- 米粒やおねばなどがあるときは、竹ぐしや綿棒などでお手入れしてください。→お手入れの際に指などを傷つけないように注意してください。
- 蒸気口セットの中に水分が残っていると、外ぶたを開けたときに水がたれることがあります。

蒸気口ケースのはずし方・つけ方

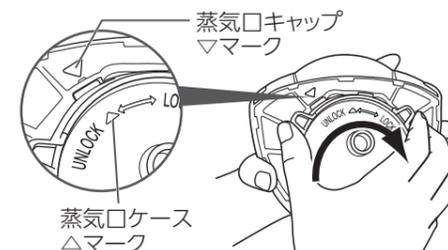
はずし方

蒸気口ケースは「UNLOCK」表示方向に回してはずす



つけ方

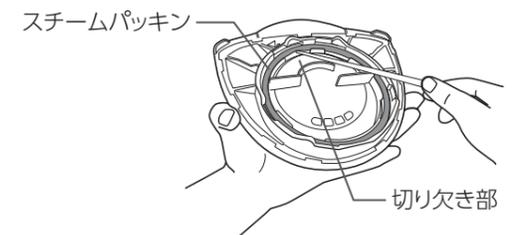
蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ、「LOCK」表示方向に止まるまで回して確実につける



スチームパッキンのはずし方・つけ方

はずし方

竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす



つけ方

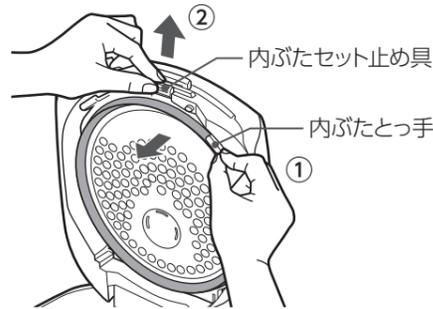
蒸気口キャップの溝の奥までしっかりと取りつける

- つけるときは、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。
- ねじれたまま使用したり、取りつけが不十分な場合、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

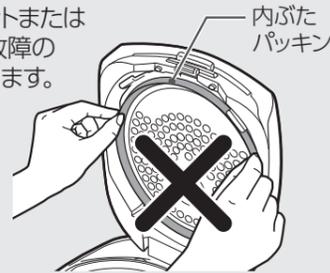
内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら①、内ぶたセット止め具を押し上げて②、内ぶたセットを手前にたおし、はずす

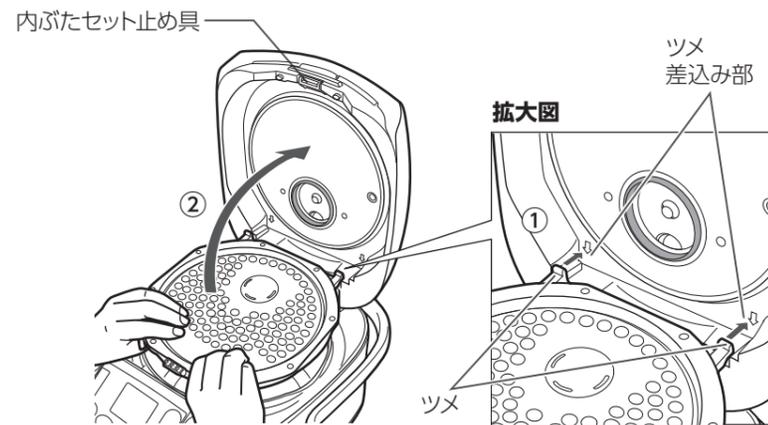


●内ぶたセット止め具を押し上げずに、無理に内ぶたとっ手や内ぶたパッキンを引っ張らないでください。内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。



つけ方

- ①内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差込み部に合わせて差し込む
- ②ツメを差し込んだまま、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む



部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット	1.0Lサイズ C137-GR
	1.8Lサイズ C138-GR
なべ	1.0Lサイズ B564-6B
	1.8Lサイズ B565-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
計量カップ	615784-00
蒸しカゴ	1.0Lサイズ BU214036L-00
	1.8Lサイズ BU214037L-00

●修理のお問い合わせの前に、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。 ●「白米急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。→「白米」メニューをお試しください。 ●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? ●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。 ●ジャスミン米は少しかために炊き上がる場合があります。→かために炊き上がる場合、水量をなべ目盛りより少し多め(一目盛りの1/2以内)にして炊いてください。ただし水量が多すぎるとふきこぼれの原因になることがあります。
	<p>ご飯がひどく焦げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●なべ外側・本体内側・センターセンサー・加熱板にご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ●長時間水に浸けたり、タイマー予約炊飯をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。 ●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>炊き上がったご飯の表面が凸凹になる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。 ●内ぶたセットが変形していませんか? ●なべが変形していませんか?
炊飯中に	<p>ふきこぼれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ●メニューや水加減を間違えていませんか? →P.10 特に「おかゆ」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようにご注意ください。→P.9「ふきこぼれにご注意ください。」参照 ●蒸気口セットの中の汚れは、ふきこぼれの原因になります。 ●米粒やおねばなどがあるときは、竹ぐしや綿棒などでお手入れしてください。 ●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?
炊飯できない	<p>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? ●本体プラグがプラグ差し込み口からはずれていませんか? ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? →P.26 ●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。
外ぶたと本体の間から蒸気もれる	<ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセットを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"> ●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが動いて火力調節をしている音です。 ●なべに水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。→なべの水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。
	<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

故障かなと思ったとき つづき

症状	お調べいただくこと
保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく	<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り、煮込みをしたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗い、「においが気になる場合のお手入れ」を行ってください。→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 ●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、季節や使用環境による室温、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.21「内側」のお手入れを行ったあと、P.11「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.26「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
保温中、ご飯が変色・ 乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上保温していませんか？ →P.11 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色く見えることがあります。 ●ご飯の変色・乾燥が気になる場合は、P.26「こんなときは」を参考に保温温度を下げてくださいと効果的です。
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？ → (▲) または (▼) を押して表示を切りかえてください。→P.12「お知らせ」参照
「おやすみ保温」が できない	<ul style="list-style-type: none"> ●「おやすみ保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ →P.11 ●保温経過時間が12時間経過していませんか？ →保温経過時間が12時間経過すると「おやすみ保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「おやすみ保温」を受けつけません。
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.11
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、確認してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満で予約した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約した時刻に 炊き上がらない	<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、確認してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、予約した時刻に炊き上がらない場合があります。
予約できない	<ul style="list-style-type: none"> ●タイマー予約操作の最後に「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タイマー予約を受けつけません。→P.7 ●タイマー予約を受けつけないメニューを選択していませんか？ →「白米急速」・「炊きこみ」メニューのタイマー予約炊飯はできません。

症状	お調べいただくこと
煮込み 煮込み料理が 生煮えになる	<ul style="list-style-type: none"> ●煮込みの設定時間が短くありませんか？ →お料理ノートに従った時間で設定してください。この設定でうまく煮込みができない場合は、(▲)キーまたは(▼)キーで設定時間を調節または追加してください。→P.15 ●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、ふきこぼれたり、生煮えの原因になります。 ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、こびりついたり、生煮えになったり、うまくできない原因になります。
煮込みができない	<ul style="list-style-type: none"> ●「煮込み」キーを押しましたか？ →P.15
調理物が蒸せない	<ul style="list-style-type: none"> ●蒸し水を入れ忘れていませんか？ →P.16 ●調理物が多すぎませんか？ →調理物を減らす、または調理時間を増やしてください。 ●調理物が大きすぎませんか？ →調理物を小さくする、または調理時間を増やしてください。→P.17「蒸し時間の目安」参照
調理物の 蒸し上がりがかたい	<ul style="list-style-type: none"> ●野菜の場合、蒸し不足です。蒸し水を追加して、もう一度蒸してください。 ●魚、肉などの場合、蒸し過ぎです。蒸し時間を短めに調節してください。
調理物の 蒸し上がりがかたい	<ul style="list-style-type: none"> ●調理終了から時間が経過していませんか？ →保温に入りません。調理後すぐに取り出してください。
外ぶたが開かない	<ul style="list-style-type: none"> ●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てください。
外ぶたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセットが正しく取り付けられていますか？ →内ぶたセットが取り付けられていないと、安全のため、外ぶたが閉まらない構造になっており、故障ではありません。
炊飯中に外ぶたが 開く	<ul style="list-style-type: none"> ●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 米を入れてしまった	<ul style="list-style-type: none"> ●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でご連絡ください。
プラスチックなどの 樹脂のにおいがする	<ul style="list-style-type: none"> ●使いはじめはプラスチックなど樹脂の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。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。
停電が起こったら	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
炊飯時の炊き上がり までの目安時間が 表示されない	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯を連続して使用すると本体が冷めるまで目安時間は表示されませんが、炊飯は開始されており、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	<ul style="list-style-type: none"> ●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.21

こんな表示をしたとき

表示	お調べいただくこと
	●ふたセンサーまたは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30分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →P.9「アドバイス」参照
が点滅する	●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 時刻を合わせ直さずに7:00点滅のまま炊飯を行うと、炊飯中・保温中に現在時刻は表示されません。
差込みプラグをコンセントから抜くと表示が消えた	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグをコンセントから抜くと表示や記憶(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。 リチウム電池を取りかえられる場合は、お買い上げの販売店にご依頼ください。 有料でお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをコンセントからいったん抜いて、もう一度差し込んでください。
	●故障です。 →お買い上げの販売店までご連絡ください。

こんなときは ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは **保温温度を変更する**

ご使用の地域や環境により保温温度が低くなり、ご飯がにおうことがあります。また保温温度が高くなり、変色や乾燥の原因になることがあります。ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは、下記の保温温度の設定変更をお試しく下さい。

- 「標準保温」・「おやすみ保温」が同時に変更されます。

■保温温度の設定変更のしかた

1 なべを入れ、プラグを接続する
→P.8「基本的な炊き方 4」参照

2 **CANCEL** を3秒以上押す

3 **▲** または **▼** を押して温度を設定する

▲を押すと→、▼を押すと⇨の方向に移動します。

においが気になる場合は保温温度を高くするため、「1」・「2」・「3」を選んでください。

変色や乾燥が気になる場合は保温温度を低くするため、「-1」・「-2」・「-3」を選んでください。

4 **MENU** を押す

設定した温度が点灯し、ブザー(「ピー」×3回)が鳴ったら設定完了

キー操作後、ブザーが鳴り終わると、時刻表示へ戻る

お知らせ

- 炊飯(煮込み・蒸し調理)中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中は設定の変更はできません。
- 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。
- 一度設定を変更すると、差込みプラグ・本体プラグを抜いても記憶されます。
- 設定途中でも15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻りますが、設定は変更されていません。

保温温度の設定を変更しても改善されないときは、変色・乾燥・においの原因になりますので、設定を元に戻してください。

仕様

型名		NL-GAQ10T	NL-GAQ18T
「内はカップ数」 炊飯容量(約)	白米 (長粒白米)	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	白米急速 (長粒白米)	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	ジャスミン (ジャスミン米)	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	短粒米 (短粒白米)	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	炊きこみ (長粒白米)	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	おかゆ (長粒白米)	0.09~0.18 [0.5~1]	0.09~0.27 [0.5~1.5]
	玄米 (長粒玄米)	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
	ジャスミン玄米	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
ライスベリー	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]	
蒸し(高さ制限)	3.5cm		
電源	交流 220V 50Hz		
消費電力	610W	820W	
平均保温時消費電力	34Wh	41Wh	
炊飯方式	直接加熱方式		
コードの長さ	1.2m		
外形寸法(約cm)	幅25.5×奥行38×高さ22(42.5*1)	幅28×奥行40.5×高さ25.5(48.5*1)	
質量	約3.6kg	約4.6kg	

- 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。
- 平均保温時消費電力は室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
- この製品は電源電圧や電源周波数の異なる地域では使用できません。
- (*1)は外ぶたを開けたときの高さです。