

保証書

持込修理

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

マイコンジャー炊飯器	品番 NRC-M05H1
★お客様お名前 様	
★ご住所 〒	★電話番号 () -
保証期間 ★お買上げ日 年 月 日から 本体……………1年間 (ただし、付属品・消耗部品を除く)	★取扱販売店名、住所、電話番号

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

お買上げの日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買上げの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
 - 業務用としての使用、車両・船舶への搭載等一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - 本書の提示がない場合。
 - 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - 消耗部品の交換 } 等
仕様変更
- 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料や、出張修理を行った場合の出張料は、お客様のご負担となります。
- ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、下記の「お客様相談室」にお問い合わせください。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan.
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

●修理メモ

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およ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ので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」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詳しくは、18ページの「修理サービスについて」の項をご覧ください。

株式会社ヤマダホールディングス

【お客様相談室】 TEL 0120-258-260 (無料)

〒370-0841 群馬県高崎市栄町1番1号
受付時間：午前10時～午後9時（元日のみ休日）

取扱説明書

保証書付（裏表紙）

一般家庭用
(業務用としては使用しないでください)

マイコンジャー炊飯器 品番：NRC-M05H1

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書(保証書付)」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、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。特に1～4ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

もくじ

- 安全上のご注意 ……………1～4
- 使用上のご注意 ……………4
- 各部のなまえとはたらき ……5～6
- おいしいごはんを炊くために ……7
- ごはんを炊く前の準備 ……8
- ごはんの炊きかた ……9～10
- 保温について ……11
- 予約(タイマー)炊飯のしかた ……12
- 蒸し調理をする ……13
- 蒸し調理の目安 ……14
- お手入れ ……15～16
- 愛情点検 ……17
- 故障かな?と思ったら ……17
- 仕様 ……18
- 修理サービスについて ……18
- 保証書 ……裏表紙

取扱説明書(保証書付)・本体には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の()内の記号が色記号です。

SERIE
NOIR

Rice Cooker









ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

●この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。







警告 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

注意 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

 禁止	○は、してはいけない「禁止」の内容です。	 一般的な禁止	 分解禁止	 接触禁止
 強制	●は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	 水ぬれ禁止	 ぬれ手禁止	 電源プラグを抜く

警告

 電源コードや電源プラグは乱暴に取り扱わない 電源コードまたは、電源プラグを傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものをのせる、束ねて使用する、などをしない。 感電・ショートによる発火の原因となります。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 電源コードや電源プラグが傷ついたり、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因となります。すぐにお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。修理技術者以外の人が、修理をしないでください。
 取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない 蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。 <使用してはいけない調理例> ●のり状になる「カレーやシチューのルー」などの調理 ●急激にあわのでる「重そう」などを使う調理 ●内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるトマトや野菜の調理 ●ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理 ●内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理 ●分量のふえる「煮豆」などの豆類の調理 ●多量の油を入れる調理	 子供や不慣れなただけで使用させたり、子供の手の届くところで使用しない、保管しない 感電・やけど・けがの原因となります。
	 電源プラグをなめさせない お子さまが誤ってなめないように注意してください。感電・けがの原因となります。
	 炊飯中は、絶対に外ぶたを開けない やけどの原因となります。

警告

 本製品専用の電源コード以外は使用しない 感電・ショート・発火・故障の原因となります。	 本製品専用の電源コードを他の機器に使用しない 感電・ショート・発火・故障の原因となります。
 開口部やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない 感電・けが・故障・破損の原因となります。	 絶対に改造、分解をしない 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・けがの原因となります。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。
 使用中は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注意してください。	 本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしない 感電・ショート・発火・故障の原因となります。
 ぬれた手で本体を操作したり、電源プラグを抜きさししない ショート・感電・けがの原因となります。	 異常・故障時には、ただちに使用を中止する 使用を続けると、発煙・発火・火災・感電・けがのおそれがあります。 <異常・故障例> ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●電源コードや電源プラグが変形・変色・損傷している。 ●電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●異常なおいや音、振動がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ※お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」に点検、修理を依頼してください。
 電源プラグは清潔にする 電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は、乾いた布でよく拭いてください。発煙・発火・火災の原因となります。	
 電源は、交流100Vのコンセントを単独で使用する 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・火災・感電の原因となります。	 電源プラグはコンセントの根元までしっかりさし込む さし込みが不完全な場合、発煙・発火・火災・感電・ショートの原因となります。
 外ぶたを開けるときは、蒸気に注意する やけどの原因となります。	
 電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持ってまっすぐ引き抜く 感電・ショート・発火・火災の原因となります。	 お手入れ、持ち運び、収納の際は、必ず、電源プラグをコンセントから抜く 感電・やけど・けが・発火・火災・故障の原因となります。

お使いになる前に

お使いになる前に

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠ 注意

<p>壁や家具の近くで使用しない 本体の熱によって壁面・天井面、家具を傷め、変色・変形の原因となります。キッチン用収納棚などをお使いのときは、蒸気がこもらないようにしてください。</p>	<p>不安定な場所、燃えやすいものの近くや、本体周囲に熱がこもる環境で使用しない 新聞紙など、本体底面をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災・やけどの原因となります。</p>
<p>次のような場所では使わない ・直射日光のあたる場所 ・油などが飛び散る付近 故障や炊飯器本体の変形・変色・劣化の原因となります。</p>	<p>水や火気の近くで使わない 床の上・地面の上で使わない 感電・漏電の原因となります。</p>
<p>水の多いおかゆは「普通」・「高速」コースで炊かない おかゆは、「おかゆ」コースに設定されていることを確認して炊飯してください。ふきこぼれ・故障の原因となります。設定を守って炊いてください。</p>	<p>落としたり、倒したり、ぶついたり、強い衝撃を与えない けが・故障の原因となります。誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。</p>
<p>炊飯中は、本体を移動しない やけどの原因となります。</p>	<p>空炊きはしない 過熱・異常動作・故障の原因となります。</p>
<p>本製品専用の内釜・蒸し器以外は使用しない 過熱・異常動作・故障の原因となります。</p>	<p>付属の内釜・蒸し器を本製品以外に使用しない 故障の原因となります。</p>
<p>異物が付着したまま使わない 内釜のつば部・底部・炊飯ヒーター・温度センサーに付着した米つぶや水滴は、必ず拭きとってから使用してください。うまく炊けない原因となります。</p> 	<p>布やふきんなどをかけて使用しない 蒸気や炊飯・保温の熱により、故障や外ぶたの変形・変色の原因となります。</p> <p>外ぶたを持って持ち運ばない 本体を持ち運ぶときは、外ぶたを閉め、本体を両手でしっかり持って持ち運んでください。本体が落下したり、故障・破損の原因となります。</p>

お使いになる前に

⚠ 注意

<p>調理以外の目的で使用しない 本製品の取扱説明書をよくお読みのうえ正しくお使いください。</p>	<p>使用中や使用後しばらくは、内釜・放熱板・蒸気口に触れない やけどの原因となります。</p>
<p>持ち運ぶときはフックボタンに触れない 外ぶたが開いて、やけど・けがをすることがあります。</p>	<p>お手入れを行うときは、必ずコンセントから電源プラグを抜き、本体から電源コードを抜いて、冷えてから行う 高温部に触れると、感電・やけど・けがの原因となります。</p>
<p>炊飯直後や保温中にごはんをほぐすときはミトンなどを使用する 内釜が回転しないようふきんやミトンなどを使用し、押さえてください。やけどの原因となります。</p>	<p>使用時以外は、電源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・漏電火災の原因となります。</p>

お使いになる前に

使用上のご注意

- 内釜は以下の項目に注意して取り扱ってください。内釜の変形・破損・フッ素コート加工のはがれ・さびの原因となります。
 - ・落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない
 - ・金属製の調理器具やかたいものを使用したり、内釜の中に入れない
 - ・金属たわしやナイロンたわしなどを使用してお手入れを行わない
 - ・食器洗浄機・食器乾燥器などを使用しない
 - ・ガス火や直火にかけない
 - ・IH調理器や電子レンジなどに使用しない
 - ・酢を入れて使用したり、放置しない
 - ・内釜に油などの汚れが付着している状態で使用しない
 - ・内釜に洗剤や水などを長期間入れたまま放置しない
 - ・おかゆは保温しない
- 炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分注意してください。
- 使用するときは、必ず内ぶたを取り付けてください。
- 内釜に付着したごはんつぶ・米つぶ・焦げついたごはんつぶなどは必ず取り除いてください。蒸気もれ・吹きこぼれの原因や故障・おいしく炊けない原因となります。
- 使用中に「カチカチ」、「ピチピチ」と音がすることがありますが、マイコン制御の音または金属が熱により膨張・収縮する際の音で異常ではありません。
- 初めてお使いになるときは、内ぶた・内釜・付属品を洗ってください。(15ページ参照)
- 梱包材料(緩衝材・ポリ袋など)は、必ず取り除いてご使用ください。
- 蒸し器は食材の種類によって色が付くことがありますが、ご使用に問題ありません。
- 屋外や車の中で使用しないでください。
- 本製品は家庭用です。業務用として使用しないでください。

各部のなまえとはたらき

●初めてお使いになるときは、内ぶた・内釜・付属品を洗ってください。☞「お手入れ(15ページ)参照」

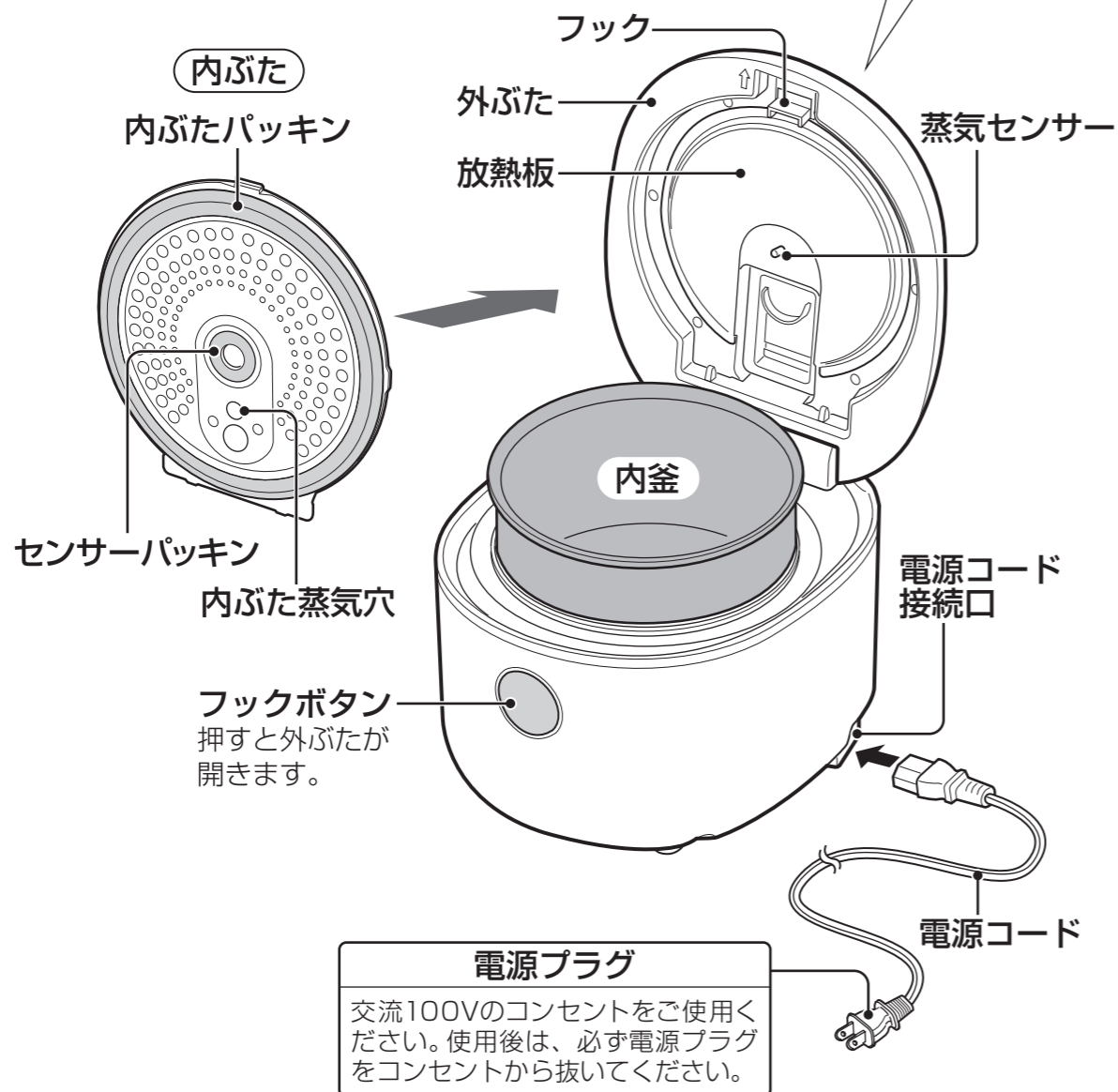
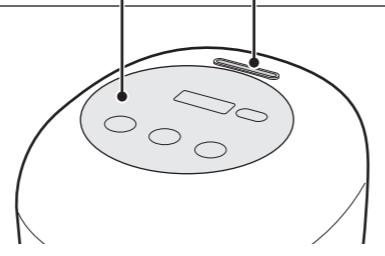
本体

警告

使用中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。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注意してください。

操作部

右記参照 蒸気口

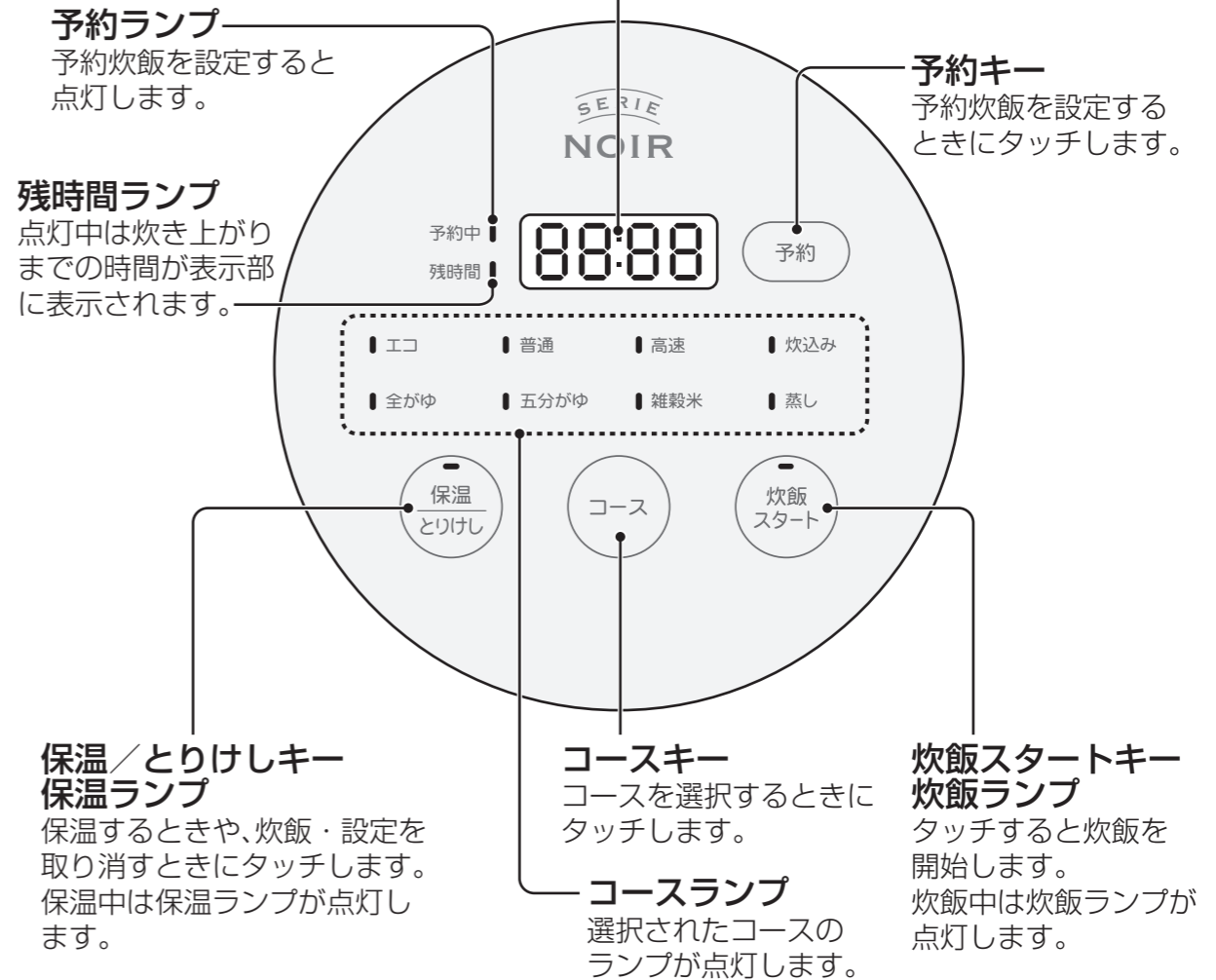


電源プラグ
交流100Vのコンセントをご使用ください。使用後は、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

お使いになる前に

操作部

※説明のため、すべて点灯しています。



保温/とりけしキー 保温ランプ
保温するときや、炊飯・設定を取り消すときにタッチします。保温中は保温ランプが点灯します。

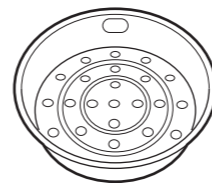
コースキー
コースを選択するときにタッチします。

コースランプ
選択されたコースのランプが点灯します。

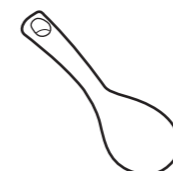
炊飯スタートキー 炊飯ランプ
タッチすると炊飯を開始します。炊飯中は炊飯ランプが点灯します。

お使いになる前に

付属品



蒸し器



しゃもじ



おたま



計量カップ
(約 180mL)

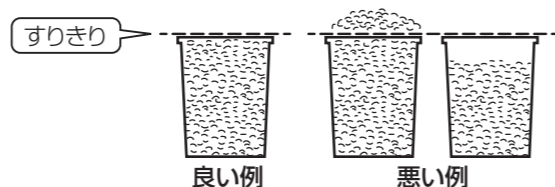
おいしいごはんを炊くために

1 よいお米を選び、しっかり保管する

- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり、透き通るようなツヤがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2 お米は正しく計量する

- 必ず、付属の計量カップで計ってください。(1カップ 約180mL=0.18L)
- ※ 計量米びつでは、正しく計量できない場合があります。

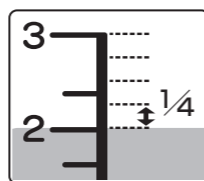


3 お米は手早く洗う

- お米に水を一気に加えて、軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。強い力で洗うとお米が砕けます。
- 水を加えてすすぎ、捨てます。水が澄むまで、すすぎ続けます。
- ※ 洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにおいがきつくなります。
- ※ 砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

4 水位目盛をしっかりと見て、水かげんする

- お米の種類・産地・季節によりお好みで水かげんしてください。
- ※ さらに柔らかく炊くために水を多めに加えるときは、水位目盛の間隔の1/4以下にしてください。水を多めに入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。(おかゆ以外)



「2」カップの場合

5 炊き上がったたら、すぐにごはんをしっかりほぐす

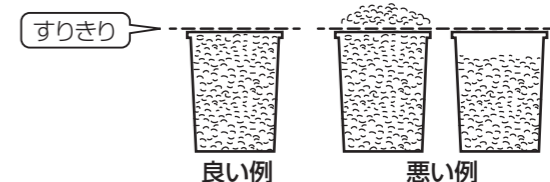
- 手をやけどしないために、ふきんやミトンなどを使って内釜を押さえ、しゃもじですくうように底からほぐして、ごはんつぶの周囲の水分を飛ばします。
- ※ ほぐさないと、ごはんがかたまってしまったり、内釜周囲のごはんがべちゃつきます。
- 炊き上がったごはんは、なるべく早く食べきります。
- ※ 長時間の保温は、ごはんのにおいや黄ばみ・かたくなったり、パサツキの原因となります。



ごはんを炊く前の準備

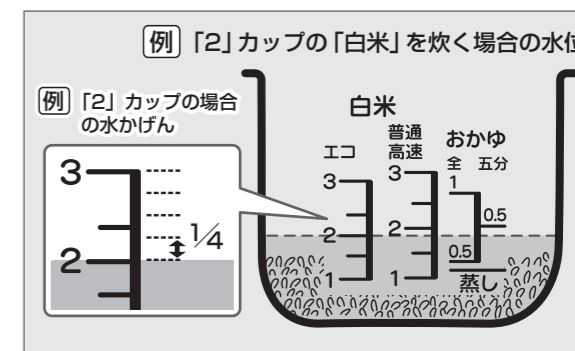
1 お米を正しく計って洗う

- 付属の計量カップで計ります。1カップで約180mL(1合)です。
- 内釜で洗米できます。お米の洗いかたについては、7ページの「おいしいごはんを炊くために」をご参照ください。



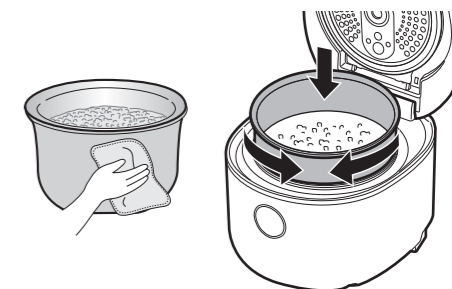
2 水かげんをする

- コースに合った水位目盛を選び、炊く量に合わせて水かげんします。
- ※ 水かげんを間違えると、ふきこぼれることがあります。
- 好みにより、水かげんを調整してください。水位目盛は目安です。水を多めに加えるときは、1目盛の1/4以内を目安にしてください。
- ※ 水が多すぎるとふきこぼれることがあります。
- 水かげんは、平らで水平な場所で行ってください。



3 内釜を炊飯器本体に入れる

- 内釜の底面と外側や炊飯器本体に付着した米つぶや水滴は、必ず拭きとってください。水滴がついていると、炊飯中に異音ができることがあります。
- お米がかたよらないように水平にならしてください。
- 内釜をかるく左右に2~3回動かして、炊飯ヒーターに密着させてください。



4 内ぶたを取り付け、外ぶたを閉める

- 外ぶたは「パチン」と音がするまで、確実に閉めてください。
- 操作部に指が触れないように閉めてください。
- 内ぶたパッキンと内釜の間に米つぶなど異物を挟まないでください。
- ※ 異物がついた状態で炊飯すると、ふきこぼれたり、蒸気がもれることがあります。
- ※ 内ぶたの取り付けかたは、16ページをご参照ください。
- ※ 内ぶたを取り付け忘れると、外ぶたが閉まりません。



ごはんの炊きかた

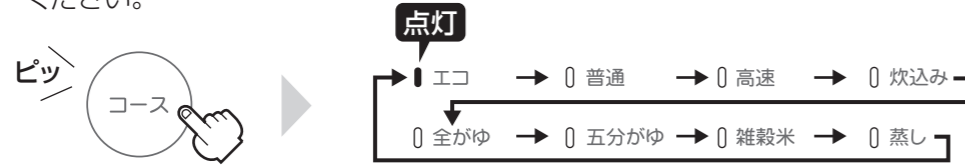
1 電源コードを本体の電源コード接続口にさし込み、電源プラグをコンセントにさし込む

- “ピー” と鳴り、電源が入ります。



2 炊きたいコースを選ぶ

- コースキーをタッチする度にコースランプが点灯し、コースが切り替わります。
- 表示部に炊き上がりまでの目安時間が表示されます。
- ※ 「高速」は、少しかために炊き上がることがあります。
- ※ コースを間違えるとふきこぼれたり、おいしく炊けないことがあります。
- ※ 保温中や予約中はコースの選択と炊飯ができません。保温/とりけしキーを押して取り消してください。



炊きかたコース ※蒸しコースで調理をするときは、13ページ「蒸し調理をする」をご参照ください。

炊きかた	水かげん	コース	ワンポイントアドバイス
白米を省電力で炊く	白米エコ	エコ	白米を消費電力量を抑えながら炊きます。 （「普通」コースと比較した場合）
白米を普通に炊く	白米普通	普通	水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 *ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
白米を早く炊く	白米高速	高速	炊飯時間の短縮を優先させています。 ごはんが少しかためになったり、お焦げができることがあります。 あらかじめお米を水に浸しておく、おいしく炊き上がります。保温になってすぐ外ぶたを開けずに、しばらく蒸らしておくと、おいしく召し上がっていただけます。
炊込みごはんを炊く	炊込み	炊込み	お米は、炊飯する直前まで水に浸しておきます。 *炊込みの最大炊飯量は、2カップまでです。 ●調味料は、直接内釜に入れずに冷ましただし汁と混ぜておき、炊飯直前に加え、よくかき混ぜてください。 ●具材の粗熱はとり、小さめに切ってください。 ●調味料が入ると、ごはんが焦げやすくなります。 ●炊込みごはんを炊いたあとはにおいが残りますので、内釜・内ぶたをていねいに洗ってください。外ぶた（放熱板）をかたくしぼったふきんで拭いてください。
おかゆを炊く	おかゆ	全がゆ 五分がゆ	水位線は、全（全がゆ）と五分（五分がゆ）です。 *お好みで水かげんしてください。 全がゆの最大炊飯量は、1カップです。五分がゆの最大炊飯量はお米0.5カップです。 ※あまり水をたくさん入れるとふきこぼれます。 おかゆは保温できません ※時間がたつとりのり状になりますので、お早めにお召し上がりください。
雑穀米を炊く	雑穀米	雑穀米	●雑穀類だけでは、炊飯しないでください。必ず白米に混ぜてください。 ●炊きかたや分量は、雑穀類の商品に記載の内容をご確認ください。 ●水に浮くような場合は、よく混ぜ、しばらく浸して洗ってから炊いてください。蒸気口がつまり、蒸気もれや変形・破損の原因となります。 ●最大炊飯量は2カップです。

3 炊飯スタートキーをタッチする

- “ピッ” と鳴り、炊飯ランプが点灯して炊飯を開始します。
- 表示部に炊き上がりまでの目安時間がカウントダウン表示されます。
- ※ 内釜が入っていないときは、炊飯スタートキーをタッチしないでください。炊飯ヒーターが発熱して高温になりますので、ご注意ください。
- ※ 炊飯を中止するときや、コースを変更する場合は、保温/とりけしキーをタッチしてください。コースを選びなおすときは、手順「2 炊きたいコースを選ぶ」からやり直してください。
- ※ 残り時間はコースにより表示する時間が異なります。



※ コースを選択後約20秒経過すると警告音が鳴り、炊飯スタートキーの押し忘れをお知らせします。

炊飯量と炊飯時間

炊きかた	エコ	普通	高速	炊込み	全がゆ	五分がゆ	雑穀米
炊飯量	0.18~0.54L (1~3カップ)	0.18~0.54L (1~3カップ)	0.18~0.54L (1~3カップ)	0.18~0.36L (1~2カップ)	0.09~0.18L (0.5~1カップ)	0.09L (0.5カップ)	0.18~0.36L (1~2カップ)
時間	約45分	約40分	約30分	約40分	約1時間30分	約50分	約1時間10分

※炊飯時間は目安です。季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類などにより、かわります。
電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合を記載しています。

4 ごはんが炊き上がったら、ほぐして保温(12時間まで)する

- ごはんが炊き上がると終了音が鳴り、保温ランプが点灯して、自動的に保温に切り替わります。（全がゆ・五分がゆ・蒸しコースは保温に切り替わりません）
- ※ おかゆは保温しないでください。
- 表示部には、保温経過時間を表示します。
- ※ 保温は12時間以上しないでください。においや黄ばみ・かたくなったり、パサつきの原因となります。保温経過時間は12時間まで表示します。12時間を超えると表示は点滅しますが、保温は続けます。
- 保温を中止するときは 保温/とりけしキーを押してください。
- ※ ごはんをほぐすときは、やけどにご注意ください。
- ※ 内釜の底にキツネ色のお焦げができることがあります。
- ※ 内釜が空の状態では保温しないでください。
- 保温を取り消したあと、再び保温をしたいときは、コースキーをタッチしたあと、保温/とりけしキーをタッチしてください。



5 使用後は、安全のため電源プラグを抜く

- ① 電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ② 電源コードを本体から抜いてください。
- 電源コードをさし込んだまま次回炊飯をする場合は、コースキーをタッチして、手順「2 炊きたいコースを選ぶ」から順に操作してください。

保温について

- 「エコ」「普通」「高速」「炊込み」「雑穀米」コースで炊き上がると、自動で保温に切り替わります。

保温を中止するとき

保温／とりけしキーをタッチする

- “ピー” と鳴り、保温ランプと表示部が消灯します。
- 保温を取り消したあと、再び保温をしたいときは、コースキーをタッチしたあと、保温／とりけしキーをタッチしてください。



保温を開始するとき

1 コースキーをタッチして、コース選択状態にする



2 保温／とりけしキーをタッチする

- “ピー” と鳴り、保温ランプが点灯します。
- 保温を開始すると、表示部に保温経過時間が1時間単位で表示されます。
- ※ 保温は12時間以上しないでください。においや黄ばみ・かたくなったり、パサつきの原因となります。
- ※ 保温経過時間は12時間まで表示します。12時間を超えると表示は点滅しますが、保温は続けます。



ご注意

- におい・パサつき・変色・腐敗や内釜の腐食などの原因となりますので、下記のような保温はしないでください。
 - 冷やごはんや冷やごはんのつぎ足し
 - しゃもじを入れたままの保温
 - 12時間以上の保温
 - 玄米・雑穀米など白米・無洗米以外の保温
 - おかゆ(*)・炊込みごはんなど
 - 最小炊飯量以下の保温やごはんが内釜内でかたよっている状態での保温
- ※ …おかゆは炊き上がったら早めに内釜から取り出してください。そのまま放置するとおり状になったり、ベタつきの原因となります。

お願い

- ごはんが入ったまま保温を切ったり、電源プラグを抜いた状態で放置しないでください。ごはんにおいや露がつく原因となります。
- 高温多湿または寒冷地でご使用のときは、早めにお召し上がりください。

予約(タイマー)炊飯のしかた

- 炊き上がりまでの時間を設定します。※ 蒸しコースの予約(タイマー)はできません。

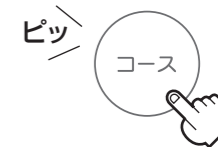
例：8時間30分後に炊き上げる場合

1 電源コードを本体の電源コード接続口にさし込み、電源プラグをコンセントにさし込む

- “ピー” と鳴り、電源が入ります。

2 コースを選ぶ

- コースキーをタッチし炊き方コース(9ページ参照)を選んでください。



3 予約キーをタッチする

- “ピッ” と鳴り、表示部に時間が点滅表示されます。
- 炊き上がりまでの時間は1時間から24時間までの範囲で、予約キーをタッチするたびに10分単位で設定できます。予約キーをタッチし続けると、1時間単位で早送りできます。
- 予約キーをタッチして予約時間を設定してください。
- 予約を取り消すときは、保温／とりけしキーをタッチしてください。“ピー” と鳴り、予約が取り消されます。

- ※ 炊飯中・保温中は予約できません。
- ※ 予約炊飯は、なるべく12時間以内にしてください。長い時間お米を水に浸すと、においがでることがあります。
- ※ 設定中に無操作状態が20秒続くとお知らせ音が鳴り、炊飯スタートキーの押し忘れをお知らせします。



8時間30分後に設定する場合

4 炊飯／スタートキーをタッチする

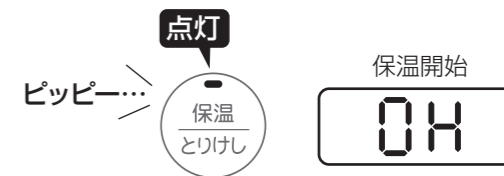
- “ピー” と鳴り、設定時間が点灯し、炊飯ランプが消灯して予約設定が完了します。
- 表示部に炊き上がりまでの目安時間がカウントダウン表示されます。
- 予約を取り消すときは、保温／とりけしキーをタッチしてください。“ピー” と鳴り、予約が取り消されます。
- ※ 予約中に電源プラグをコンセントから抜いたり、停電になった場合は予約が取り消されますので、再度予約設定を行ってください。



8時間30分後に設定した場合

5 炊き上がり

- 炊き上がると終了音が鳴り、保温ランプが点灯して、自動的に保温に切り替わります。(全がゆ・五分がゆ・蒸しコースは保温に切り替わりません)
- ※ 炊き上がったら、やけどに注意してごはんをほぐしてください。



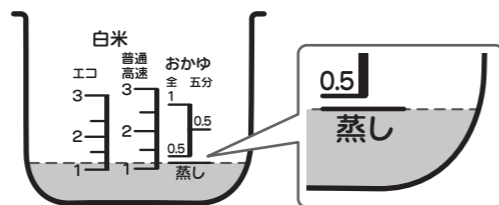
蒸し調理をする

※本製品は、蒸しコースの設定は30分のみとなります。

付属の蒸し器を使用します。

1 内釜に水を入れる

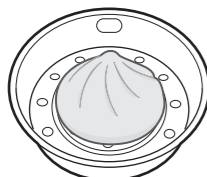
- 水を蒸しコースの水位線まで入れてください。
- ※ 水を入れすぎないでください。沸騰が遅くなり、調理時間が長くなります。



2 付属の蒸し器に食材を並べ、内釜にセットする

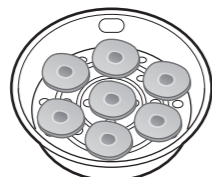
- ※ 食材を入れすぎないでください。
- ※ 蒸し器の高さ以上の食材を入れしないでください。
- ※ 食材で外ぶたの蒸気センサー部分をふさがれないでください。
- 蒸気センサーがふさがれた場合、沸騰が検知できず正常に調理できません。

食材が少ない場合



中央に置く

食材が多い場合

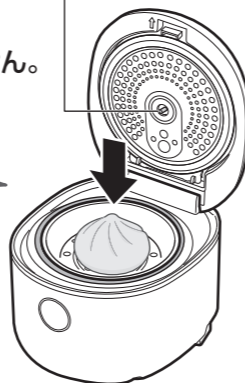


重ならないように並べる



食材がはみ出さないように入れる

蒸気センサー部



3 コースキーをタッチし、蒸しコースを選ぶ

- 表示部に「0:30」と表示されます。
- ※ 設定中に無操作状態が20秒続くとお知らせ音が鳴り、炊飯スタートキーの押し忘れをお知らせします。



4 炊飯スタートキーをタッチする

- 蒸し調理が開始されます。
- 表示部に残り時間がカウントダウン表示されます。
- ※ 残り時間のカウントダウンは沸騰を検知後に開始します。



5 調理完了

- 蒸し調理が終了したら、蒸気や高温部に触れないように注意して調理物を取り出してください。
- 蒸し調理終了後は、保温/とりけしキーをタッチして表示を消してください。
- ※ 蒸し調理終了後は、保温に切り替わりません。

蒸し調理の目安

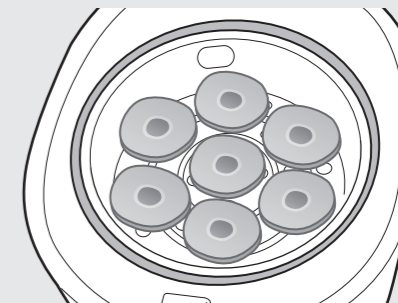
*調理例は、蒸し時間30分での例です。

かぼちゃ



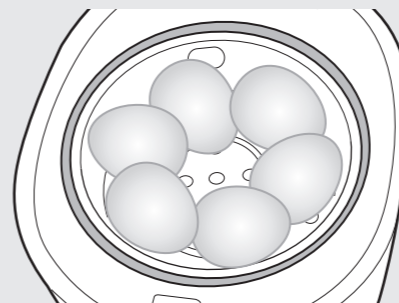
分量：1/4個 (230g)
※2cm角に切る

にんじん



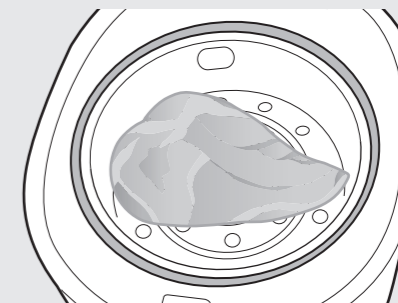
分量：1/2本
※1cm輪切り

ゆで卵



分量：6個
※中央を空けて置く

蒸しどり



分量：1枚 (270g)
※皮・筋は取り除く

肉まん



分量：1個 (75g)
※蒸気センサー部に当たる場合は、中央よりずらして置いてください。

※実際の蒸し時間は、食材の量・大きさ・温度などにより異なります。でき具合をみながら調理してください。



使
い
か
た

使
い
か
た

お手入れ

使用後は必ずお手入れを行ってください。
(必ずコンセントから電源プラグを抜き、本体から電源コードを抜いて、冷えてから行ってください)

警告

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしないでください。

注意

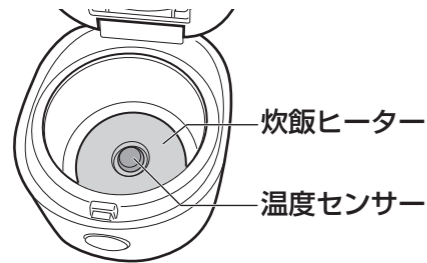
お手入れを行うときは、必ずコンセントから電源プラグを抜き、本体から電源コードを抜いて、冷えてから行ってください。高温部に触れると、感電・やけど・けがをする原因となります。

- お手入れの際は、金属製のたわしや、シンナー・ベンジン・漂白剤・研磨剤入り洗剤などを使用しないでください。
- お手入れのあとは、内ぶたを正しく取り付けてください。



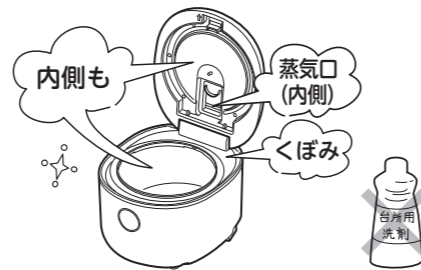
炊飯ヒーター・温度センサー

*米つぶや汚れがこびりついたときは細かいサンドペーパー(320番程度)で軽くみがき、かたくしぼったふきんで拭きとってください。



炊飯器本体・外ぶた

*かたくしぼったふきんで拭いてください。
*炊飯直後や保温中、外ぶたを開けると本体上部のくぼみにつゆが落ちる場合があります。こまめに拭きとってください。



内釜・内ぶたなど

*使用のたびにスポンジなどの柔らかいもので洗ってください。
スポンジは不織布面で洗わないでください。

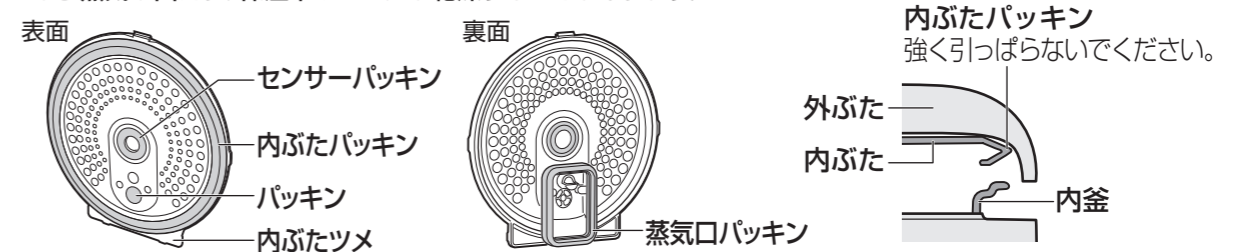


内釜

- 変形させないよう注意してください。
※炊き上がり、炊きムラに影響が出ます。
- 内釜のふちや内面のフッ素コート加工を傷つけないために、次のことをお守りください。
 - 泡立て器でお米を洗わない
 - 付属のしゃもじを使う
 - 金属ザル等を内釜のふちにあてない
 - 酢は使わない
 - 調味料を使って炊飯したときは、早めに内釜から取り出して洗う
 - スプーンや食器類を入れない
- ※フッ素コート加工に傷がつくと、ふくれやはがれの原因となります。
- 使っているうちに、内面に色ムラができることがありますが、衛生上は問題ありません。
- 変形したり摩耗した場合は、お買上げの販売店でお買い求めください。
- 内釜の底部(外面中央部)は、温度センサーに触れる大切なところ。汚れていたり、傷がついたりするとごはんが焦げたりする原因となります。
- 内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをして洗うと内釜の底面に傷つきません。
- 内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。
- 外面にすり傷がついても、炊き上がりには問題ありません。

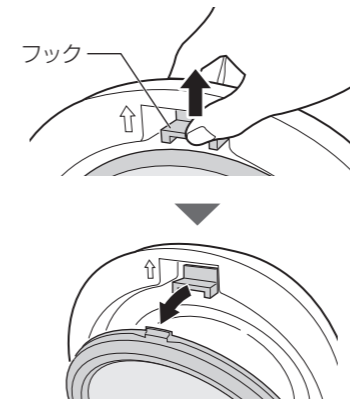
内ぶた

*炊飯するとおねばが付着します。付着したおねばは、スポンジで洗ってください。
*内ぶたパッキン・センサーパッキン・蒸気口パッキン・パッキンは取り外しできません。取り外さないでください。
*特に内ぶたパッキンにごはん粒などが残らないように洗ってください。内釜との密着が悪くなり、外ぶたの周囲から蒸気が出たり、保温中のごはんが乾燥することがあります。

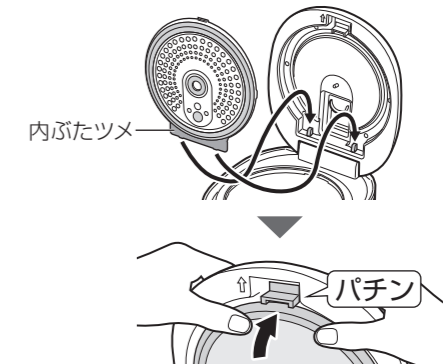


内ぶたの取り外しかた・取り付けかた

●外ぶたのフックを上側にスライドさせて取り外す



●内ぶたツメをさし込み、「パチン」と音がするまで押し込む
※取り付けにくいときは、外ぶたのフックを上側にスライドさせて取り付けてください。



しゃもじ・おたま・蒸し器・計量カップ

*水洗いをしてください。水洗いしたあとは、十分に乾燥させてください。

*蒸し器は食材の種類によって色が付くことがあります。



消耗品 内釜・内ぶたは消耗品(有償)です。

- 劣化したり損傷したときまたは、外して紛失したときはそのまま使用しないでお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。(P18ページ)

においの取り除きかた

- ①内ぶたを取り付ける
- ②内釜に「蒸し」の水位目盛まで水を入れ、外ぶたを閉める
- ③コースキーを押して「蒸し」コースを選択し、炊飯スタートキーをタッチする
- ④蒸し調理終了後、保温/とりけしキーをタッチし、電源プラグをコンセントから抜く
- ⑤本体が十分に冷えてから、内釜・内ぶたを台所用中性洗剤で洗ったあと、十分に水洗いをします。
- ⑥風通しの良い場所で本体や各部を乾燥させます。

※においによっては、完全に落ちないこともあります。

*空炊きは、しないでください。(内釜やヒーターが高温になり、やけどをするおそれがあります)


*水以外(洗剤など)は、絶対に入れないでください。

*必ず、本体が十分に冷えてから行ってください。本体が熱いうちに外ぶたを開けると熱い蒸気が出て、やけどをするおそれがあります。

長くご愛用いただくために

長くご愛用いただくために

愛情点検 長年ご使用のマイコンジャー炊飯器の点検を！



こんな症状はありませんか

- 電源コードを動かすと通電したり、しななかったりする。
- 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。
- 電源コードや電源プラグが変形・変色・損傷している。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。
- 通電中に異常な音や振動がする。

こんなときは

使用を中止してください。

故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ずお買上げの販売店に点検をご相談ください。

こんなことはありませんか

電源プラグにホコリやゴミがたまっている。

ホコリやゴミを取り除いてください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。

こんな症状のときには もう一度お調べください。	ごはんが炊けない	保温ができない	炊き上がったごはんが				保温中のごはんが		炊飯中に		その他に		参照ページ
			かたすぎるシンが残る	柔らかいベトつく	お焦げがキツネ色以上になる	炊飯時間が長い	かたくなる	黄ばむ・においがつよい	ふきこぼれる	外ぶたのまわりから多量の蒸気がもれる	炊き上がらない	予約時間にキータッチ操作ができない	
水かげん・お米の量は正確ですか			●	●	●	●			●	●	●		7-8-9ページ
内釜の裏面や炊飯ヒーター・温度センサーに、異物(ごはんつぶ)がついていませんか			●	●	●	●	●	●			●		3-8-15ページ
「保温ランプ」「予約ランプ」が点灯していませんか	●										●		9-11-12ページ
炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか			●	●			●	●					7-10ページ
コースを間違えていませんか			●	●	●	●			●	●	●		9-10-12ページ
お米を十分に洗いましたか					●		●	●	●				7-8ページ
電源プラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	●	●	●				●	●	●		●	●	—
12時間以上、保温していませんか							●	●					11ページ
内ぶたはついてますか			●				●	●	●	●			5-8-16ページ
冷えたごはんの保温や、ごはんのつぎたしをしていませんか							●	●					11ページ
内ぶたパッキンと内釜の間に米つぶなどの異物が、挟まっていますか			●				●	●	●	●			8-16ページ
予約炊飯のしかたを間違えていませんか											●		12ページ
全がゆ五分がゆ蒸しコースで炊飯していませんか		●											9-11-13ページ
炊飯中に音がする			<ul style="list-style-type: none"> ●「カチカチ」音は、マイコンが電力を調整している音で故障ではありません。 ●内釜の外側や炊飯器本体内部に水滴がついていると、異音がでることがありますが、故障ではありません。 										4-8ページ
樹脂などにおいがする			使いはじめたばかりではありませんか？ご使用とともに少なくなります。										—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある			これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。										—

点検後、異常がある場合は、お客様ご自身で修理せずにお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。詳しくは、18ページの「修理サービスについて」をご参照ください。

仕様

交流100V(50Hz、60Hzの周波数に関係なく共通に使用できます。)

消費電力	425W (炊飯時)
最大炊飯容量	0.54L (3合)
区分名	E
蒸発水量	8.3g
年間消費電力量	36.8kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	88.3Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	9.80Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.60Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.60Wh
外形寸法	(約) 幅 258mm × 奥行き 215mm × 高さ 208mm
製品質量	(約) 2.6kg
電源コードの長さ	(約) 1.2m
付属品	しゃもじ・おたま・蒸し器・計量カップ

※一回当たりの炊飯時消費電力量、一時間当たりの保温時消費電力量は白米・エココースの電力量です。
 ※実際にお使いになる時の消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のコース、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、一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。
 ※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。
 ※この製品は、海外ではご使用になれません。FOR USE IN JAPAN ONLY
 ※出荷時(お買上げ時)は、炊きかたコースが「エココース」に設定されています。

修理サービスについて

- (1) 保証書
 - この製品には、保証書がついています。保証書は、お買上げの販売店で『販売店名・お買上げ日』等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みのおと、大切に保管してください。なお、製品の修理以外の保証はいたしかねます。保証期間は、お買上げ日より本体1年間です。
- (2) 修理を依頼されるとき
 - 保証期間中は内部機構をさわらずに(保証期間外の場合でも内部はさわらないでください)お買上げの販売店に修理をご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。保証書のご提示なき場合、有料修理となることがあります。
 - 保証期間が過ぎているときはお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。
- (3) 補修用性能部品の保有期間

このマイコンジャー炊飯器の補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打切後6年です。
- (4) ご使用中ふだんと変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止し、お買上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。
 - お客様ご自身での分解・修理は危険です。修理には特殊な技術が必要です。
- (5) 修理サービスについてご不明な場合

修理サービスや製品についてのご相談は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。

 - ご転居やご贈答品等で困りの場合は、株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。

株式会社ヤマダホールディングス

お客様相談室や保証書におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

- お客様相談室でお受けした個人情報、保証書にご記入いただいた個人情報は、商品、サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社ヤマダホールディングスおよび関係会社で上記個人情報を利用することがあります。
- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては株式会社ヤマダホールディングスと同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。

長くご愛用いただくために

長くご愛用いただくために