



マイコン炊飯ジャー 極め炊き®

型名 **NL-CS10型** 1.0Lサイズ
NL-CS18型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

NL-CS



- 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。ご了承ください。
- 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

マイコン炊飯ジャー保証書

持込修理

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、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NL-CS10/NL-CS18		修理メモ
※お客様 お名前	☎		
ご住所	〒		
※お買い上げ日 年月日	※販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼にならない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
 - 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
 - (ロ) 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。
 - (ハ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害（硫化ガスなど）、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。
 - (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
 - （ホ）車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - （ヘ）本書のご提示がない場合。
 - （ト）本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - （チ）消耗品などの交換。
- 3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 4.本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検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。

●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。したがって、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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06) 6356-2451

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検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。

お客様
ご相談センター
フリーダイヤル
0120-345135
※携帯・PHSからもご利用になれます。

- 受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
- 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451 (有料)
 - FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143 (有料)
- 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

愛情点検 長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を！

<p>こんな症状は ありませんか</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●ご使用中、コード・差し込みプラグ・マグネットプラグが異常に熱くなる ●焦げくさいにおいがする ●製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある ●その他の異常や故障がある 	<p>ご使用 中止</p>
<p>こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。</p>		

NL-CS 型 ©B

もくじ

お使いになる前に

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
 報知音の種類と切りかえ方……………7

使い方

ご飯を炊く
 基本的な炊き方……………8
 いろいろなご飯を炊く……………10
 炊き上がりまでの時間の目安……………11
 保温する
 低め保温 高め保温……………12
 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
 ケーキを作る……………15

お料理ノート

五目ご飯……………16
 スポンジケーキ チーズケーキ……………17

お手入れ

お手入れ……………18

困ったときに

故障かなと思ったとき……………20
 こんな表示をしたとき……………22
 部品の交換・購入について……………22
 アフターサービス……………23
 仕様……………23
 保証書……………裏表紙
 お客様ご相談窓口……………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。

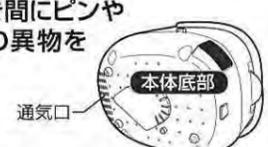
警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

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	
<p>❌ 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。</p>	<p>❌ 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。</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100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</p> <p>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。</p> <p>マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させない 感電・ショート・発火の原因になります。</p> <p>マグネットプラグをなめさせない 感電やけがの原因になります。特に乳幼児にはさわらないようにご注意ください。</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>❗ 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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>
<p>❌ 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。</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>❌ 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・「ケーキ」メニュー以外の用途に使わない</p> <ul style="list-style-type: none"> 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・アルミ箔・ラップフィルムなどを使った料理や蒸し物 <p>蒸気経路などが詰まる原因になります。</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〉</p> <ul style="list-style-type: none"> 差し込みプラグ・コード・マグネット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 <p>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</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>❌ 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。荷重強度が、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。</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>❌ 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。</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 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、差し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>❗ 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>❗ 差し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し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>

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 本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。</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。</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。</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>

各部のなまえと扱い方

蒸気口キャップ

- 蒸気口キャップ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キャップ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。

蒸気口キャップ取り付け部

プッシュボタン

外ぶたを開けるときに押す

リチウム電池について

差し込みプラグをコンセントから抜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。→P.22



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。

先端中央部を押しください。



ハンドル

持ち運びのときに使う

電源コード

マグネットプラグ

本体に差し込む



- 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。
- コードを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。)

通気口

(本体底部前方)

プラグ差し込み口

マグネットプラグを差し込む

操作部

- キーは確実に押ししてください。
- 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

- 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。)

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。

「とりけし」キー

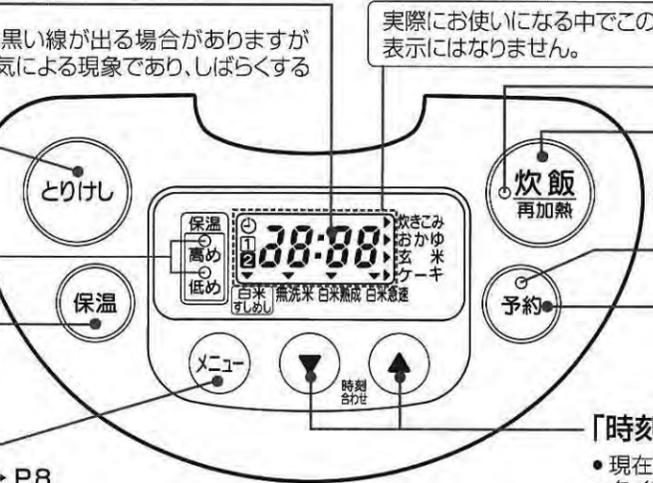
操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「保温」キー

「低め保温」や「高め保温」を選ぶときに使う → P.12

「メニュー」キー

メニューを選ぶときに使う → P.8



炊飯/再加熱ランプ

炊飯/再加熱をするときに使う

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

「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

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=約150g)



無洗米専用

約171mL(約1合=約147g)

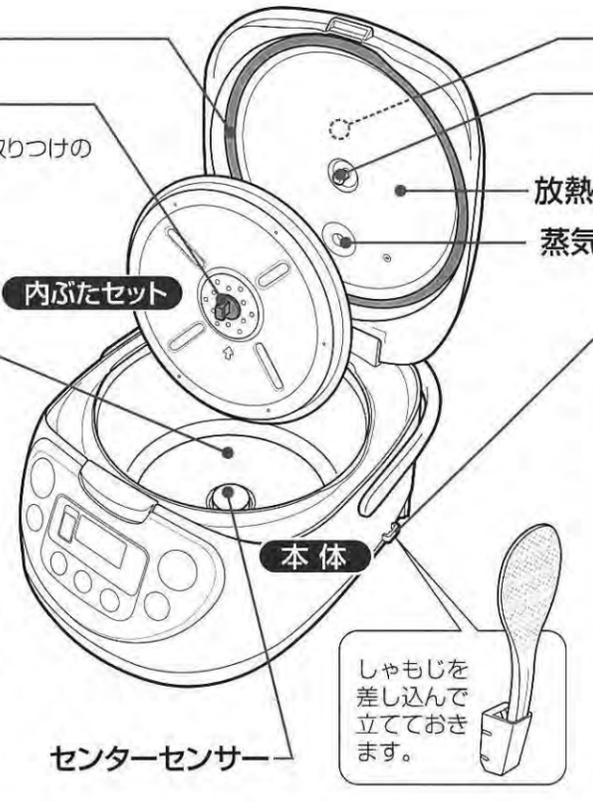
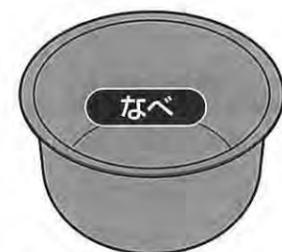
外ぶたパッキン

内ぶたつまみ

内ぶたセットの取りはずし、取り付けのときに使う

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。



ふたセンサー

内ぶたセット取り付け軸

内ぶたセットを取りつける
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけてください。→ P.19

放熱板

蒸気口

しゃもじ受け取り付け部(左右2カ所)

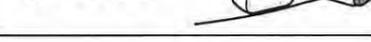
しゃもじ受けのつけ方

- しゃもじ受けの脚をしゃもじ受け取り付け部の穴に差し込む



しゃもじ受けのはずし方

- しゃもじ受けの側面中央を矢印の方向に押しながらはずす



なべについて

末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、ていねいに取り扱いください。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。



〈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

〈お手入れのとき〉 → P.18

- 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・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

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。

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(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

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

●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。

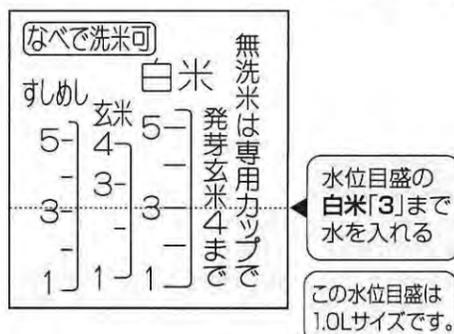
●アルカリ度の強い水を使わない

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分以内が目やすです。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。

白米・無洗米とも3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

●マグネットプラグを本体からはずした状態や、差し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、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・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯の保温
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温

●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。

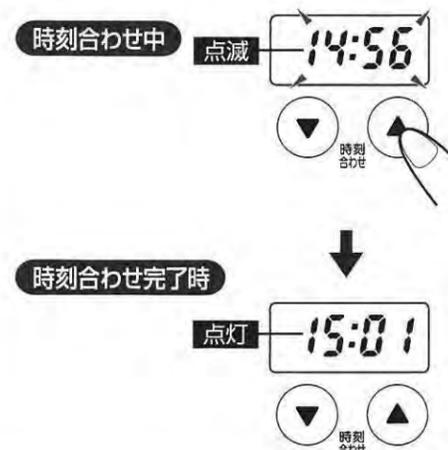
例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

- 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 「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。

- ▲：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かります。



- 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。
- 炊飯中・再加熱中・低め保温中・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。

報知音の種類と切りかえ方

この製品には炊飯開始・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。

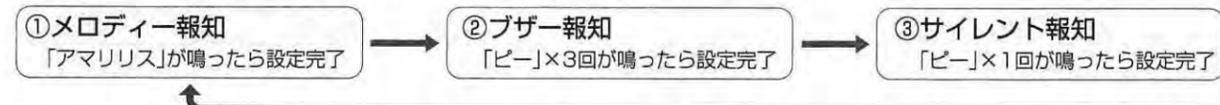
報知の種類とタイミング 報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知
鳴るタイミング	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。	メロディー報知をブザーにかえたいときに	報知音を消したいときに
炊飯(ケーキ)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)/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 予約キーを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音は差し込みプラグ・マグネット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。
- 炊飯中・再加熱中・低め保温中・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。

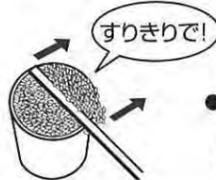
ご飯を炊く

基本的な炊き方

- 工場出荷時の炊飯メニューは「白米 すしめし」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・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。→P.18~P.19

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。



- 玄米・発芽玄米を炊くときは「白米用」計量カップをお使いください。

■1カップあたりの分量の目安

計量カップ	合数	容量	重量
白米用	約1合	約180mL	約150g
無洗米専用	約1合	約171mL	約147g

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。

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。

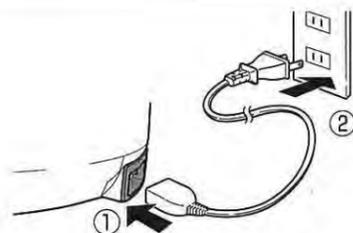
- 無洗米によっては、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。

3 なべを本体に入れて、内ぶたセット・蒸気口キャップを取りつけ、外ぶたを閉める

- なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口キャップ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マグネットプラグをプラグ差し込み口の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
- マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させないでください。



5 [メニュー] 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。「白米 すしめし」に戻ると止まります。
- 「白米 すしめし」・「無洗米」・「白米熟成」・「玄米」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。



6 [炊飯/再加熱] 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(低め保温・高め保温)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。

例「白米」メニューで炊飯したときの表示



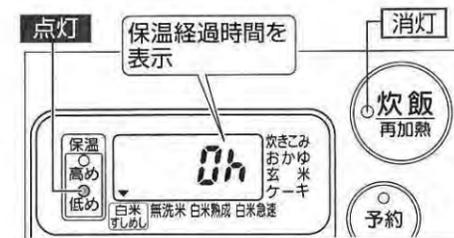
- 炊き上がりまでの残り時間は目安です。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

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.12「保温する」参照
炊飯/再加熱ランプが消灯、保温(低め保温・高め保温)ランプが点灯し、1時間(h)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、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 [とりけし] を押し、差し込みプラグ・マグネットプラグを抜く

- 本体が冷めてからお手入れしてください。
- ぬれた手で差し込みプラグやマグネットプラグを持たないでください。(ショート・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。本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。

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

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「報知音の種類と切りかえ方」参照

ご飯を炊く

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「無洗米を炊く場合」をご参照ください。

「メニュー」キーに設定されているご飯を炊く

メニュー	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	白米	白米すしめし	白米	1.0L:1~5.5	●この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上がります。	
				1.8L:2~10		
すしめし	白米	白米すしめし	すしめし	1.0L:1~5.5	●「白米」メニューよりかために炊き上がります。	
	無洗米	無洗米		1.8L:2~10		
無洗米	無洗米	無洗米	白米	1.0L:1~5.5		●無洗米を炊くときに選びます。
				1.8L:2~10		
白米熟成	白米	白米熟成	白米	1.0L:1~5.5	●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。	
				1.8L:2~10		
白米急速	白米	白米急速	白米	1.0L:1~5.5	●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。	
				1.8L:2~10		
炊きこみ	白米	炊きこみ	白米	1.0L:1~4	●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(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。	
	無洗米	無洗米		1.8L:2~6		
おかゆ	白米	おかゆ	おかゆ	1.0L:0.5~1.5		●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。 ●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。
	無洗米	おかゆ		1.8L:0.5~2.5		
玄米	玄米	玄米	玄米	1.0L:1~4	●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。	
				1.8L:2~8		

「メニュー」キーに設定されていないご飯を炊く

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	
おこわ	もち米のみ または もち米+白米	白米すしめし	おこわ (もち米と白米を 混ぜた場合は 少し多め)	1.0L:1~4	●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。 ●具は水加減をしたあと、米の上のせてみます。 <赤飯を炊く場合は> あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。煮汁は水加減の際に、水のかわりに加えてください。	
	もち米+無洗米	無洗米		1.8L:2~6		
麦混ぜご飯	押し麦+白米	白米すしめし	白米	1.0L:1~5.5		●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
	押し麦+無洗米	無洗米		1.8L:2~10		
胚芽精米	胚芽精米	白米すしめし	白米	1.0L:1~5.5	●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)	
				1.8L:2~10		
発芽玄米	発芽玄米のみ または 発芽玄米+白米	白米すしめし	白米	1.0L:1~4	●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。	
	発芽玄米+無洗米	無洗米		1.8L:2~8		
分づき米	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		●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。 →水の加減を調整してください。
	5分づき米・7分づき米	白米すしめし		1.8L:2~8		

炊き上がりまでの時間の目安

	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	約40分~51分	約40分~56分
すしめし	約40分~51分	約40分~56分
無洗米	約50分~1時間	約51分~1時間4分
白米熟成	約1時間9分~1時間15分	約1時間7分~1時間21分
白米急速	約29分~38分	約27分~41分
炊きこみ	約59分~1時間6分	約58分~1時間5分
おかゆ	約56分~1時間4分	約53分~1時間7分
玄米	約1時間25分~1時間46分	約1時間23分~1時間49分
おこわ*	約47分~54分	約47分~54分
発芽玄米*	約49分~56分	約50分~59分

※おこわ・発芽玄米は白米をお使いになる場合は「白米すしめし」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューで炊いてください。

●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」メニューは、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。

保温する 低め保温 高め保温

「低め保温」・「高め保温」が選べます。●工場出荷時は「低め保温」に設定されています。

低め保温 少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥・変色)をおさえます。

高め保温 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。

保温の切りかえ方

保温中に 保温 を押す

- 「保温」キーを押すごとに「低め保温」と「高め保温」が切りかわります。
- 「低め保温」と「高め保温」は、一度切りかえると、次に切りかえるまで記憶されます。自動的に「高め保温」に切りかわった場合は記憶されません。



■次の場合、「保温」キーを押しても「低め保温」は選べません。ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「玄米」のメニューで炊飯した場合
- 保温開始から12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
- 「低め保温」で2時間以上経過後、「高め保温」にした場合

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 を押す 設定中の保温ランプが点灯し、表示部の保温経過時間が「0h」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(h)」が点滅します。



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「低め保温」は選べません。自動的に「高め保温」になります。
- 炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗しやすいなべのにおいの原因になります。

メニュー	白米・すしめし・無洗米・白米熟成・白米急速	炊きこみ・おかゆ	玄米・3分つき米	発芽玄米・5分つき米・7分つき米	おこわ
保温					
低め保温	12時間まで	—	—	× ^{※1}	× ^{※2}
高め保温		×	12時間まで	12時間まで	×

- 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。



※1 発芽玄米は「白米 すしめし」または「無洗米」を選択メニューに、5分つき米・7分つき米は「白米 すしめし」を選択メニューにしているため(P.11参照)、「低め保温」を選択することができますが、「高め保温」を選択してください。

- 「炊きこみ」メニュー・「おかゆ」メニューは「0h」から点滅してお知らせします。保温しないでください。



※2 おこわは「白米 すしめし」または「無洗米」を選択メニューにしているため(P.11参照)、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。

- 無洗米を用いて炊きこみを炊飯するときは「無洗米」を選択メニューにしているため(P.10参照)、0時間では点滅しませんが保温しないでください。

- 「低め保温」を選択しているときは、炊き上がりから14時間経過すると自動的に「高め保温」に切りかわります。
- 「ケーキ」は保温できません。

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.19「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。

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。

お知らせ

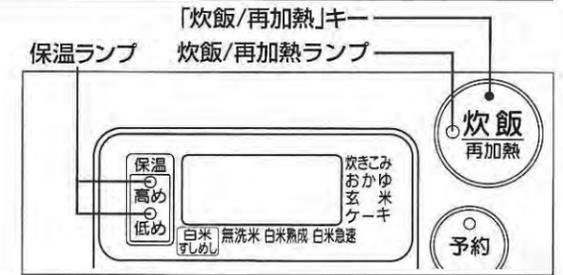
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、△または▽を押すと表示が切りかわります。再度△または▽を押すと、保温経過時間に戻ります。

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。

再加熱をする あったか再加熱

保温中(低め保温・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。特に低め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。
- 保温(低め保温・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、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、

炊飯/再加熱 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。

どちらか 点灯 点滅 保温(低め保温・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開始します。

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
高め保温ランプが点灯、炊飯/再加熱ランプが消灯し、再加熱前の表示に戻ります。

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、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…

とりけし 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したいときは…

保温 を押す 炊飯/再加熱ランプが消灯、高め保温ランプが点灯し、再加熱前の表示に戻ります。

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**

- 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。
- 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 **メニュー** を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」メニュー・「炊きこみ」メニュー・「ケーキ」メニュー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。

例
予約1で「7:30」に設定する場合
（「白米」メニューで炊飯）



2 **予約** 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。



3 **▲** または **▼** を押して、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。
- **▲**:10分単位で進む **▼**:10分単位で戻る
- 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 **炊飯/再加熱** 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。
- 設定した時刻に炊き上がります。→P.9「基本的な炊き方 7」参照
- 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
白米	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
すしめし	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
無洗米	1時間20分~13時間まで	1時間25分~13時間まで
白米熟成	1時間35分~13時間まで	1時間40分~13時間まで
おかゆ	1時間20分~13時間まで	1時間25分~13時間まで
玄米	2時間~13時間まで	2時間5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(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。

お知らせ

- 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。
- おすすめ時間未滿で設定すると、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、炊き上がり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。

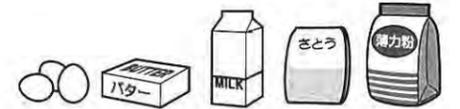
ケーキを作る

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

- バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

生地の分量や作り方は「お料理ノート」をご覧ください。→P.17



3 ケーキの生地を1のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の中の空気を抜く

- 空気を抜くときは、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4 外ぶたを閉め、**メニュー** を押して「**ケーキ**」を選ぶ

- 「ケーキ」を選ぶと「ケーキ」の初期表示時間が点滅します。
- **▲** または **▼** を押し、調理時間を変更してください。
- 調理時間はお料理ノート(P.17)参照

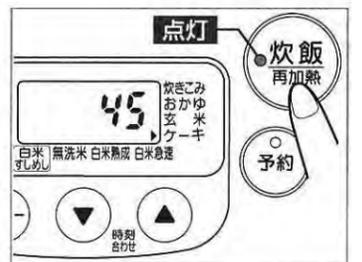
サイズ	初期表示時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1分~60分
1.8Lサイズ	65分	1分~80分



● 1.0Lサイズの表示です。

5 **炊飯/再加熱** を押す

- メロディー(ブザー)が鳴り、調理を開始します。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に調理完了までの目安時間を表示します。
- 調理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。

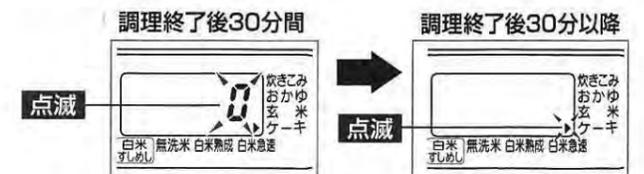


6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了

とりけし を押し、なべからケーキを取り出す

お願い

- ケーキ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。
- 調理終了時は本体内側が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。
- ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、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。
- 本体が冷めてからお手入れしてください。
- ケーキ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.18



お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位

- 大さじ1= 15mL
- 米の計量は付属の計量カップで行ってください。
- 小さじ1= 5mL

■1カップあたりの分量の目安

計量カップ	合数	容量	重量
 白米用	約1合	約180mL	約150g
 無洗米専用	約1合	約171mL	約147g

●玄米・発芽玄米を炊くときは「白米用」計量カップをお使いください。

エネルギー(kcal)について

人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。

例 4~5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

五目ご飯

381kcal/1人分

メニュー: 炊きこみ

材料 (4~5人分)

米	3カップ
鶏もも肉	50g
油あげ	1/2枚
にんじん	35g
こんにゃく	35g
ごぼう	35g
干しいたけ(もどす)	2~3枚
A 薄口しょうゆ・みりん	各大さじ1/2
塩	小さじ1/2
だし(素)	小さじ1/2
干しいたけのもどし汁・みつば	適宜



無洗米を炊くときは「無洗米」を選択してください。

作り方

- 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきに、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。
- 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。

4 米は洗って3を加え、「白米」の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。

5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。

●のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。

6 (メニュー) キーを押して「炊きこみ」を選び、続いて「炊飯/再加熱」キーを押します。

7 炊き上がったら、混ぜてほぐします。

8 器に盛り、みつばを添えます。

●スポンジケーキ・チーズケーキ掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがり不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

スポンジケーキ

1/8切れ分(ケーキ生地のみ) 1.0Lサイズ:170kcal 1.8Lサイズ:252kcal

メニュー: ケーキ

(設定時間: 1.0Lサイズ45分、1.8Lサイズ65分)

材料

	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
薄力粉(ふるっておく)	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	M寸4個	M寸6個
砂糖	100g	150g
バニラエッセンス	少々	少々
A 牛乳	大さじ1	大さじ1/2
バター(無塩)	20g	30g
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜

作り方

- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
- 2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
- 3 ボウルに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2~3回に分けて加え、角(つ)が立つまでしっかりと泡立てます。
- 4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
- 5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。



6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。

7 (メニュー) キーを押して「ケーキ」を選び、続いて「炊飯/再加熱」キーを押します。(スポンジケーキの設定時間は1.0Lサイズは45分、1.8Lサイズは65分です。)

8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱をとります。

9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。

●バリエーション: チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。(使用量は1.0Lサイズで大さじ1/2、1.8Lサイズで大さじ2です。)

チーズケーキ

1/8切れ分(ケーキ生地のみ) 1.0Lサイズ:221kcal 1.8Lサイズ:329kcal

メニュー: ケーキ

(設定時間: 1.0Lサイズ60分、1.8Lサイズ80分)

材料

	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
クリームチーズ	200g	300g
砂糖	50g	70g
砂糖(卵白泡立て用)	30g	50g
卵(卵黄と卵白に分けておく)	M寸3個	M寸5個
薄力粉(ふるっておく)	30g	50g
生クリーム	50mL	60mL
レモン汁	小さじ4	大さじ2
バニラエッセンス	少々	少々
溶かしバター(無塩)	20g	30g
バター(なべ塗り用)	適宜	適宜
生クリーム・果物(飾り用)	適宜	適宜

作り方

- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
- 2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジ500Wで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
- 3 ボウルに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
- 4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
- 5 別のボウルに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2~3回に分けて加え、角(つ)が立つまでしっかりと泡立てます。



6 4に5を加えてゴムベラなどで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。

7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。

8 (メニュー) キーを押して「ケーキ」を選び、続いて「炊飯/再加熱」キーを押します。(チーズケーキの設定時間は1.0Lサイズは60分、1.8Lサイズは80分です。)

9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)

10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。

●バリエーション: レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)で漬けてやわらかくし、薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。(使用量は1.0Lサイズで30g、1.8Lサイズで50gです。)

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・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・蒸気口キャップ・しゃもじ受け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。)

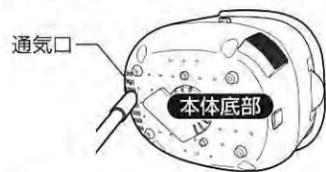
プッシュボタン

プッシュボタンの周辺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

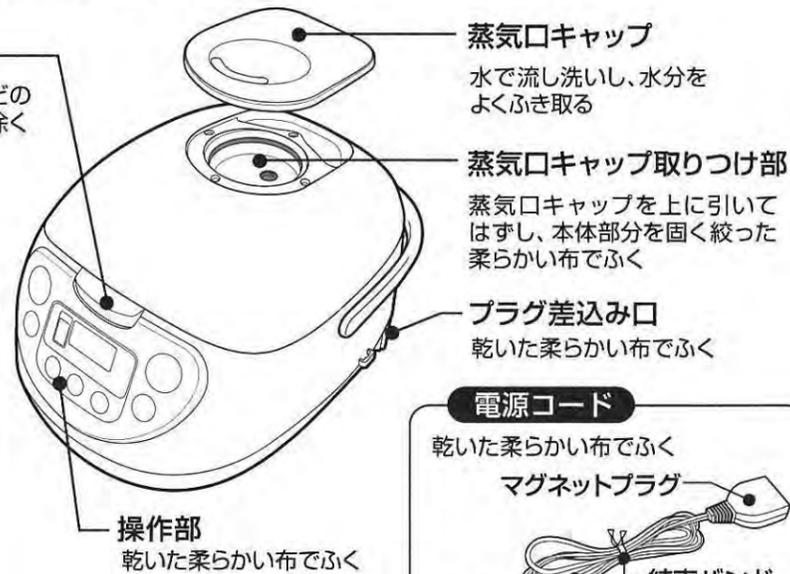
- 外ぶたが開かなくなることがあります。

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。



蒸気口キャップ

水で流し洗いし、水分をよくふき取る

蒸気口キャップ取り付け部

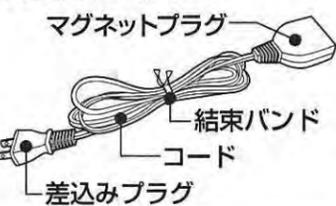
蒸気口キャップを上にも引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

プラグ差込み口

乾いた柔らかい布でふく

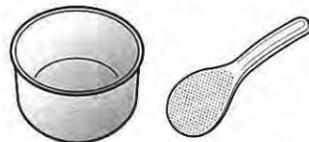
電源コード

乾いた柔らかい布でふく



なべ(→P.5)・しゃもじ

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。

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
- 2 外ぶたを開けメニューを押して「白米急速」を選ぶ
- 3 炊飯再加熱を押す
- 4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらとりけしを押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

内側

内ぶたセット

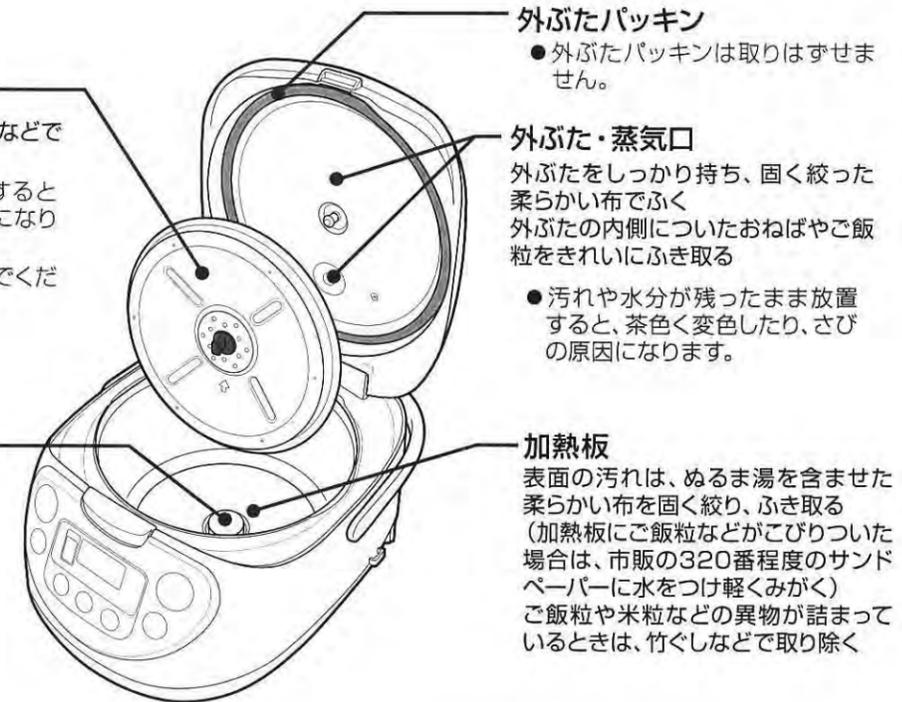
湯または水に浸し柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

- 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。
- 内ぶたつまみは取りはずさないでください。

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



外ぶたパッキン

- 外ぶたパッキンは取りはずしません。

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。

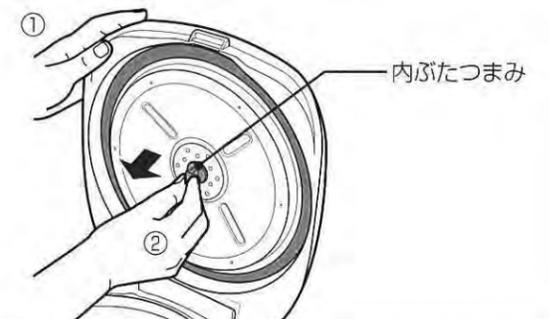
加熱板

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

内ぶたセットのはずし方・つけ方

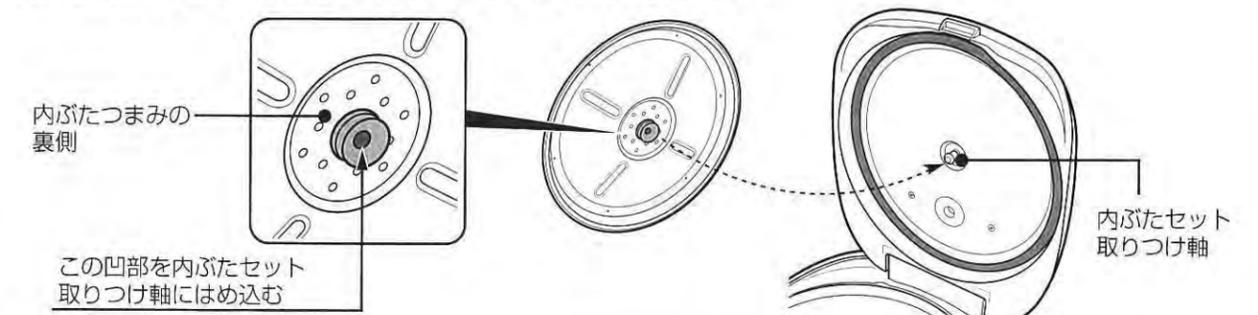
はずし方

外ぶたを片手でささえながら(①)、内ぶたつまみを手前に引いて(②)はずす



つけ方

内ぶたつまみの裏側の凹部を内ぶたセット取り付け軸に合わせ、はめ込む



故障かなと思ったとき

●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
ご飯がかたい・やわらかい	<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、ご飯のかたさかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなる場合があります。 ●「白米急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなる場合があります。 →「白米」メニュー・「白米熟成」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? ●白米を「無洗米専用」計量カップで計って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・本体内部・内ぶたセット・蒸気口キャップに水分や異物がついていませんか? →ふき取ってください。
ご飯がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●なべ外側・本体内部・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?
炊き上がったご飯の表面が凸凹になる	<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?
炊飯中にふきこぼれる	<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 ●蒸気口キャップ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 キー操作できない	<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? ●マグネット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.22 ●保温(低め保温・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。 ●マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみが付着していませんか? →金属片やごみを取り除いてください。
外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	<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、外ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●外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・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働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。
あったか再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●保温(低め保温・高め保温)ランプが消えていませんか? →P.13
保温中、ご飯におうべちやつく	<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.18 ●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.19「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。
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.12 ●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。

症状	お調べいただくこと
保温	<ul style="list-style-type: none"> ●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.12 ●「低め保温」ができない <ul style="list-style-type: none"> ●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? →P.12 ●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「低め保温」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「低め保温」を受けつけません。
予約	<ul style="list-style-type: none"> ●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に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。 ●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、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、炊き上がり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」メニュー・「炊きこみ」メニュー・「ケーキ」メニューのタイマー予約炊飯はできません。
ケーキ	<ul style="list-style-type: none"> ●ケーキがふくらみすぎる <ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの生地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.15、17 ●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.15、17 ●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、うまく焼けない原因になります。
●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。	

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てください。
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、水や米を入れてしまった	●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のおいがする	●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.18「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	●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。
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.19

こんな表示をしたとき

表示	お調べいただくこと
E01 E02	●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。
H01 H02	●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。) →早く冷ましたい場合 →P.9「アドバイス」参照
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いたり、マグネットプラグをプラグ差込み口からはずすと、表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、プラグを接続し、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 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。 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。
7:00 が点滅する	●動作(炊飯・保温・予約)中に停電、またはプラグがはずれています。 →プラグを差し直してください。 炊飯中は元の状態に戻らない場合、洗米からやり直してください。
すべての「▼」が点滅する	●動作(炊飯・保温・予約)中に停電、またはプラグがはずれています。 →プラグを差し直してください。 炊飯中は元の状態に戻らない場合、洗米からやり直してください。
表示がおかしくなる	●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

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。
(ホームページでのご購入は裏表紙参照)

部品名	部品番号
内ぶたセット	1.0Lサイズ C191-6B
	1.8Lサイズ C192-6B
なべ	1.0Lサイズ B473-6B
	1.8Lサイズ B474-6B
電源コード	CD-KD12-J
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	616864-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

アフターサービス

- 1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い**
必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
- 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間**
- 3. 修理を依頼されるとき**
《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。
- 4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間**
※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 5. 修理料金の仕組み**
修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対に行わないでください。

仕様

型名		NL-CS10	NL-CS18
炊飯容量(約L)「内はカップ数」	白米	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	すしめし	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	無洗米	0.17~0.94 [1~5.5]	0.34~1.71 [2~10]
	白米熟成	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	白米急速	0.18~1.0 [1~5.5]	0.36~1.8 [2~10]
	炊きこみ	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	おかゆ	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]
	おこわ	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
	おこわ	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	発芽玄米	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
ケ	薄力粉 120g分	薄力粉 180g分	
電源	交流 100V 50/60Hz		
消費電力	605W	814W	
炊飯方式	直接加熱方式		
コードの長さ	1.4m (マグネットプラグ式)		
外形寸法(約cm)	幅25×奥行33.5×高さ21.5 (41*1)	幅28×奥行36.5×高さ25 (47*1)	
質量	約2.9kg	約3.8kg	
最大炊飯容量	1.0L	1.8L	
区分名	F	H	
蒸発水量	42.3g	46.9g	
年間消費電力量	84.9kWh/年	130.8kWh/年	
1回当たりの炊飯時消費電力量	159Wh	211Wh	
1時間当たりの保温時消費電力量	18.9Wh	23.0Wh	
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.45Wh	0.45Wh	
1時間当たりの待機時消費電力量	0.38Wh	0.38Wh	

- 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専用で設計されています。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，请勿于其他地区使用。另亦无法对此提供售后维修服务。
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630g、1.8Lは840g、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「白米」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「低め保温」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。