

真空圧力IH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	NP-RS05		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 なべフッ素加工 3年			

●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。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[B-281]

- ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 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、および改造や不当な修理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、および公害、塩害、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(たとえば業務用の長時間使用、車載、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 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。
 - (ト) 消耗部品の交換。
 - (チ) 下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
 - ・ 食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
 - ・ なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
 - ・ なべの中で酢を使った場合。
 - ・ お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
 - ・ その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 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存してください。

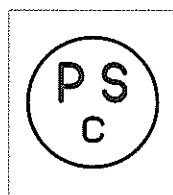
●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●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。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)6356-2391

圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得



PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。



SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-RS型 ©®

ZOJIRUSHI

家庭用

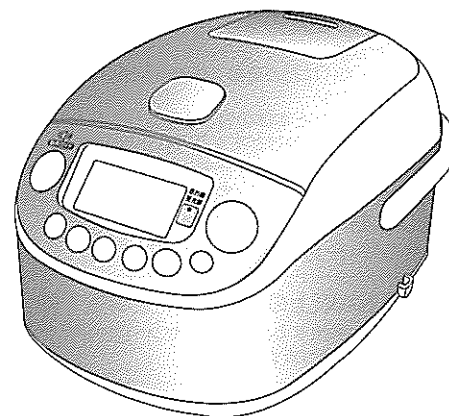
真空圧力IH炊飯ジャー

きわ
極め炊き

型 NP-RS05型 0.54Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。



- 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した。
- お読みにになったあとは、大切に保存してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

- 安全上のご注意……………2
- 各部のなまえと扱い方……………4
- 米のお話/玄米活性のお話……………6
- おいしく炊いて・おいしく保温……………7

使い方

- ご飯の炊き方
 - 基本的な炊き方……………8
 - 無洗米の炊き方……………10
 - 炊き方メモ……………11
- タイマー予約炊飯……………12
- 標準の保温 高め保温……………14
- 報知音の種類と音量の切りかえ方……………15
- メロディーの確認……………16
- 時刻の合わせ方……………16
- muPass(ミュールパス)書きかえシステム……………17
- お気に入りメニュー登録機能……………19

お料理ノート

- 五目ご飯 七草がゆ……………22
- 山菜おこわ 玄米の炊きこみご飯……………23

お手入れ

- お手入れ……………24
- 交換部品……………26

困ったときに

- 故障かなと思ったとき……………27
- こんな表示をしたとき……………30
- アフターサービス……………31
- お客様ご相談窓口……………31
- 仕様……………31
- 保証書……………裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、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ものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷^{※1}を負うことが、想定される内容を示します。

注意 取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が、想定される内容を示します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

注意 △記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止 ⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示 ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

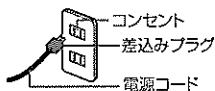
警告

分解禁止 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または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

ぬれ手禁止 ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

禁止 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。

禁止 電源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。

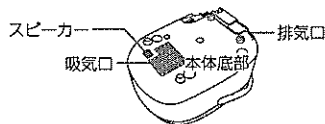


禁止 電源コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止 交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

禁止 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。

禁止 吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電や異常動作してけがをすることがあります。



水ぬれ禁止 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。

接触禁止 蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。

禁止 取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・調理メニュー以外の用途に使わない
●分量の増えるねりもの(はんぺんなど)や煮豆などの豆類を主に使う料理
●急激に泡の出る重そうなどを使う料理
●のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
●多量の油を入れる料理
●ジャムなどの泡立つ料理
●食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
●クッキングシートなどの落とし蓋を入れた料理や蒸し物
●目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀を混ぜた炊飯
●「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない
炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをすることがあります。

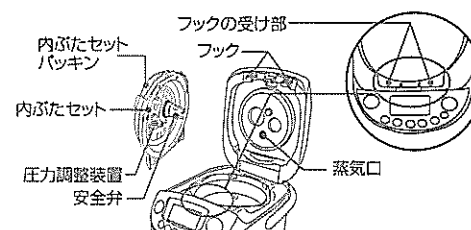
必ず実施 差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

必ず実施 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。

必ず実施 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。

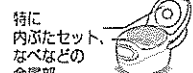
警告

必ず実施 圧力炊飯まえに外ぶたのフックの周囲、本体のフック受け部、本体と外ぶたの間、内ぶたセットパッキン、圧力調整装置、安全弁や蒸気口の周囲に米粒や異物がないことを確認し、外ぶたはカチッと音がするまで確実に閉める
米粒や異物があると外ぶたが完全に閉まらず、突然外ぶたが開いたり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれ、やけどやけがをすることがあります。



注意

接触禁止 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。



接触禁止 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、けがややけどをすることがあります。



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

禁止 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。

必ず実施 お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施 差込みプラグを抜くときは、電源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
感電やショートして発火することがあります。

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

禁止 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。

禁止 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

必ず実施 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
プラグを抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

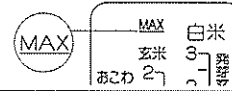
必ず実施 電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

お願い

■磁気に弱いものを近づけない
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

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

■なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上に水を入れて炊飯しない



■なべに、キズのつくような器具を入れない
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電や故障の原因になります。

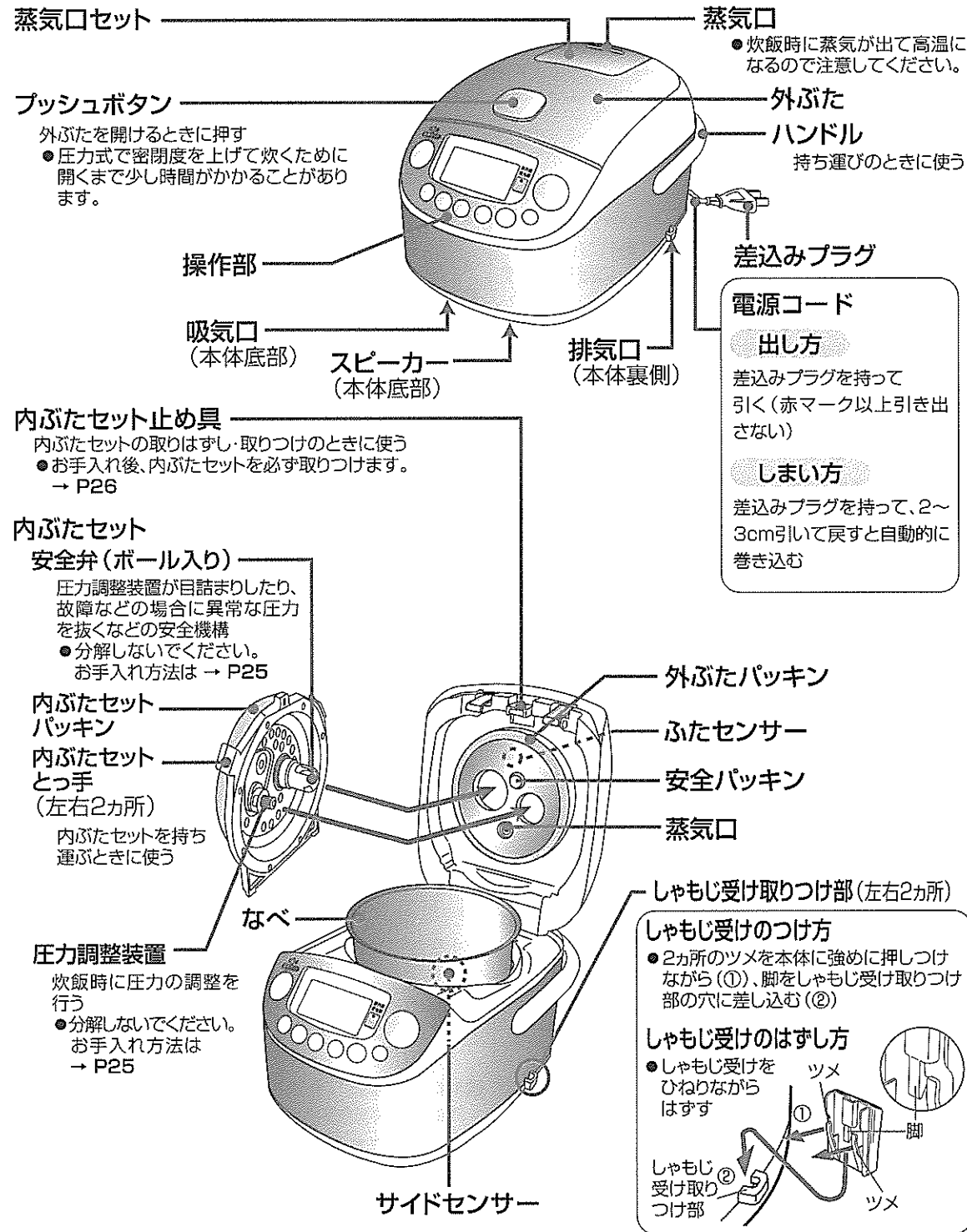
■本体庫内やなべに異物(ご飯粒や米粒など)がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

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

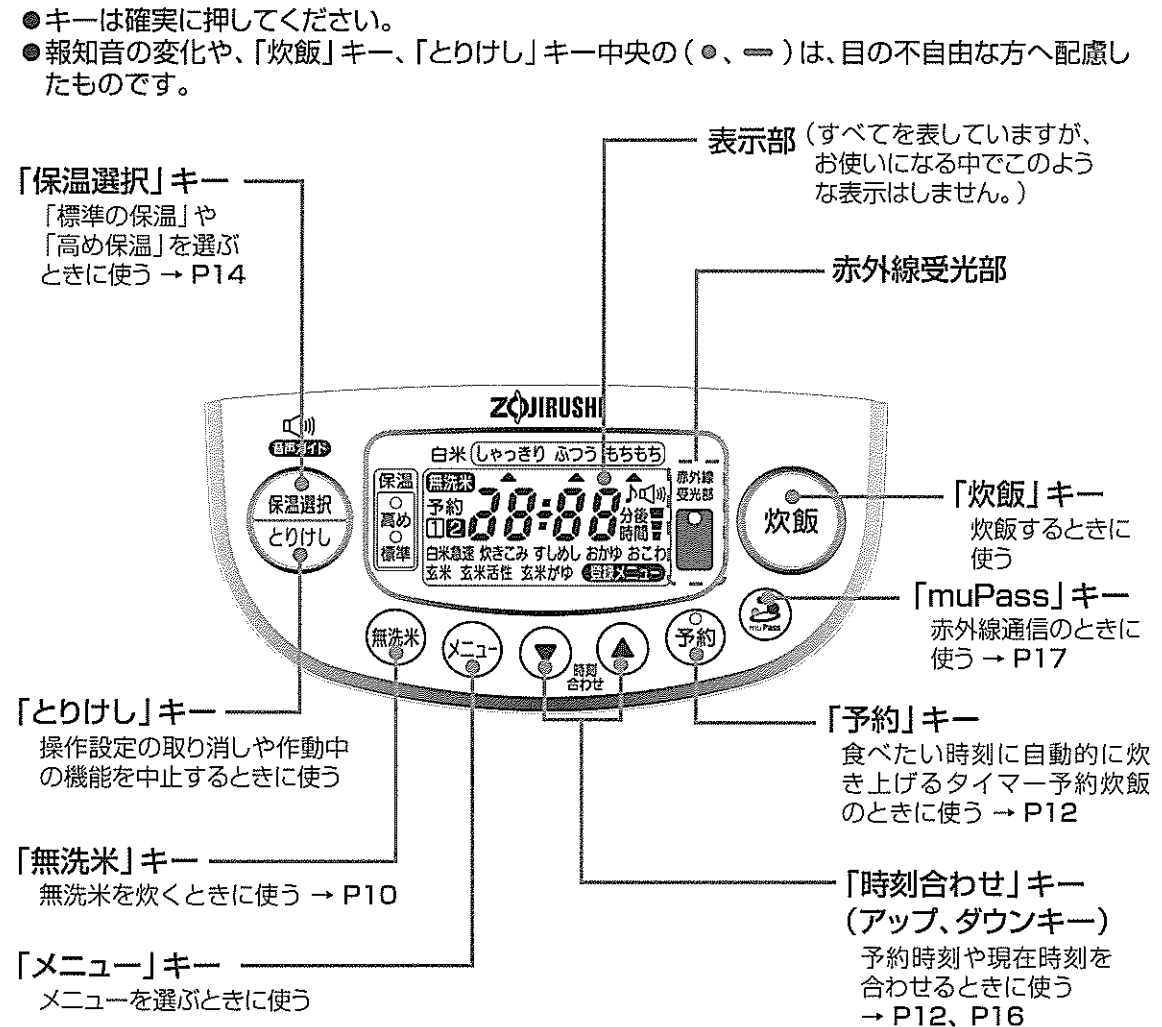
■吸・排気口をふさぐような場所(じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上)で使用しない
故障の原因になります。

各部のなまえと扱い方

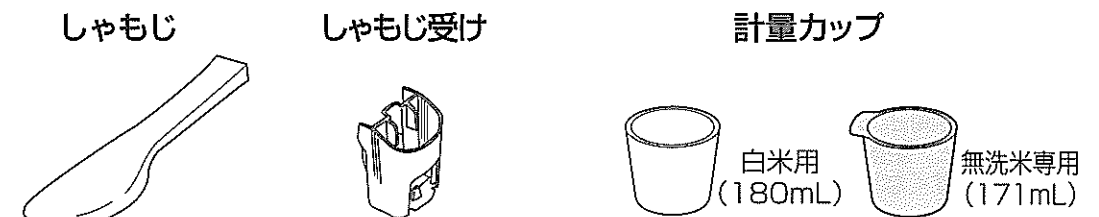
本体



操作部



付属品

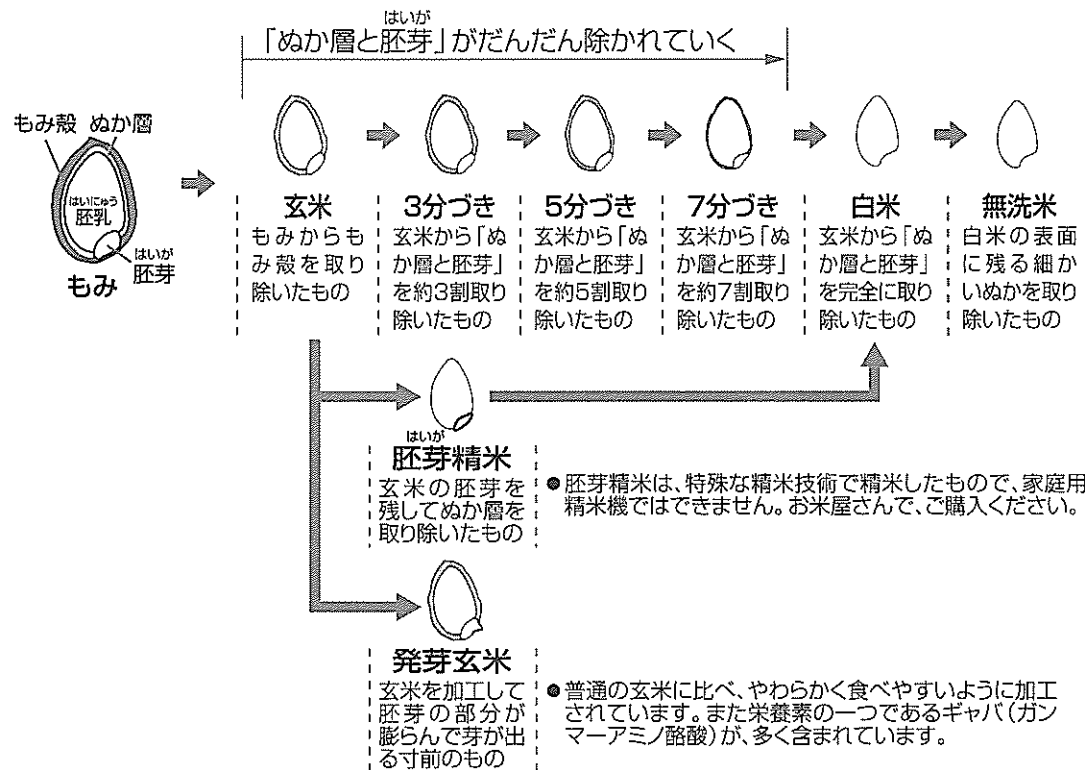


米のお話

おいしく炊いて・おいしく保温

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。



玄米活性のお話

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

玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。
玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間10分～3時間25分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである*ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

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

おいしく炊く

米を正しく計る

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

手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

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

*「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のために、「もちもち」メニューで炊いてください。

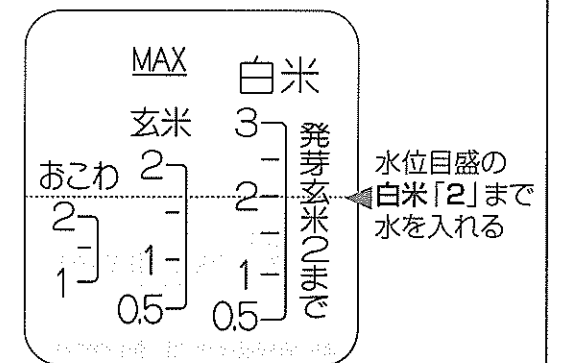
アルカリ度の強い水を使わない

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

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

例：白米・無洗米とも2カップのとき



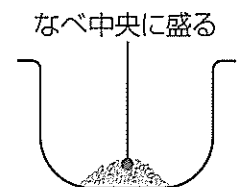
おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

ご飯の乾燥・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

- ご飯のつぎだし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ、おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- 24時間(高め保温では12時間)以上
- しゃもじを入れたまま
- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態でなべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る



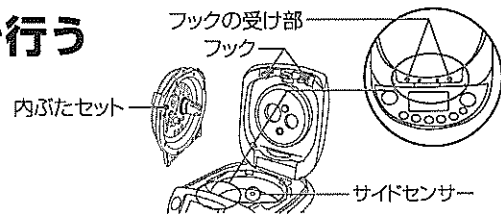
ご飯の炊き方

基本的な炊き方

1 炊飯まえに本体各部の点検を行う

右図の各部にご飯粒や雑穀などの異物が付着していないかを確認する

- 圧力調整装置、安全弁は分解しないでください。故障の原因になります。



2 付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ(180mL) すりきり1杯ずつ

- 目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀は混ぜて炊かないでください。圧力調整装置、安全弁を詰まらせることがあり危険です。

3 米を洗って、水加減をする

水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる → P11「炊き方メモ」参照
米を平らにならす

- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておく、少しやわらかめに炊き上がります。

4 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

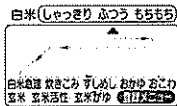
なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる
内ぶたセットは必ず取りつける

- 差込みプラグを差し込んでから約1秒間内部データの確認を自動で行いますので、その間キー操作はできません。
- 外ぶたを勢いよく閉めると、圧力式の密封性のため、きっちりと閉まらないことがあります。
- なべを入れずに「炊飯」キーを押すと、ブザーが鳴り、「H04」のエラー表示が出ます。

5 ①で、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▲」の位置が「ふつう」→「もちもち」→「しゃっきり」の順に移動し、そのあと、表示が「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「おこわ」→「玄米」→「玄米活性」→「玄米がゆ」→「登録メニュー」の順に点滅します。

- 「白米(しゃっきり・ふつう・もちもち)」と「玄米」と「玄米活性」は、次にメニューを選び炊飯するまで記憶されます。
- 白米急速：白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。



6 炊飯 を押す

「炊飯」キーが点灯し、炊飯開始の音声ガイド/メロディーが流れる

むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間

5分

7 炊き上がりの音声ガイド/メロディーが流れ、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、標準保温ランプが点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する(「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニューの場合は高め保温ランプが点灯する)

保温経過時間

0時間

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる

- 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。保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
→ P7「おいしく保温」、P14「標準の保温」「高め保温」参照
- 保温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。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。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。切りかえは、保温中しかできません。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0時間」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。
→ P15「報知音の種類と音量の切りかえ方」参照

8 使用後は とりけし を押し、差込みプラグを抜く

炊き上がりまでの時間の目安・圧力をかけているメニュー

	圧力をかけているメニュー	普通の米	無洗米
白米	しゃっきり	約45～50分	約50～55分
	ふつう	約55分～1時間	約55分～1時間
	もちもち	約1時間～1時間5分	約1時間～1時間5分
白米急速	●	約28～40分	約35～40分
炊きこみ	●	約55分～1時間5分	約55分～1時間5分
すしめし	●	約45～50分	約50～55分
おかゆ	●	約1時間10分～1時間15分	約1時間10分～1時間15分
おこわ	●	約45～50分	約50～55分
玄米	●	約1時間25分～1時間35分	—
玄米活性	●	約3時間10分～3時間25分	—
発芽玄米	●	約1時間～1時間5分	約1時間～1時間5分
玄米がゆ	●	約1時間25分～1時間35分	—

- 登録メニューについては → P19「お気に入りメニュー登録機能」参照
- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くなります。(予熱の時間が約30分かかります。)
- ※発芽玄米は、白米のもちもちメニューで炊いてください。

お願いとお知らせ

- 圧力をかけているメニューでは、炊飯開始から約20分で圧力がかかり始めます。圧力がかかり始めてから炊飯が終了するまでは、安全のため、プッシュボタンを押しても外ぶたは開きません。炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯をやめる場合、「とりけし」キーを1秒以上押してください。ただし、この場合、再度炊飯を開始してもうまく炊けない場合があります。
- 「とりけし」キーを押したあとも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。
- 故障の原因になるため、空だきはしないでください。

ご飯の炊き方 つづき

無洗米の炊き方

1 付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ(171mL) すりきり1杯ずつ



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



水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる → P11「炊き方メモ」参照
米を平らにならす

- 無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。
- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

3 無洗米で無洗米選択したあと、メニューでメニューを選ぶ

- 無洗米での「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」は選べません。

4 炊飯を押す

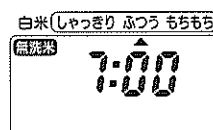
無洗米選択

無洗米選択のしかた

1 無洗米を押す

- 「玄米」または「玄米活性」「玄米がゆ」がメニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニュー選択は「無洗米・ふつう」へ移ります。

2 表示部に無洗米が表示される



3 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1 無洗米を押す

2 表示部の無洗米が消える



3 無洗米選択の解除を完了

炊き方メモ

無洗米をお使いになる場合は → P10「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通精白米の場合と同じです。

●米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る
普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで

炊きこみご飯	
米	2カップ以下で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	白米の水位目盛に合わせます。
メニュー	炊きこみを選びます。
具	具の量は、米の質量(重さ)の30~50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります(米1カップは約150g)。具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊飯してください。

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。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

麦混ぜご飯	
水加減	白米の水位目盛より少し多めに合わせます。
メニュー	もちもちを選びます。

押し麦を混ぜる割合は炊飯量の20%までにしてください。多いと、炊けない場合があります。
例：1カップのときは、米0.8カップ、押し麦0.2カップ

胚芽精米	
水加減	白米の水位目盛に合わせます。
メニュー	ふつう または もちもちを選びます。

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)。

玄米	
水加減	玄米の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米を選びます。

玄米活性	
米	玄米を選びます。
水加減	玄米の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米活性を選びます。

おこわ	
米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りして使用します。
水加減	おこわの水位目盛に合わせます。 ●もち米のみの場合 おこわの水位目盛どおり ●もち米とうるち米を混ぜた場合 おこわの水位目盛より少し多め
メニュー	おこわを選びます。
具	水加減をしたあと、米の上に具をのせます。

無洗米→「無洗米専用」の計量カップで

おかゆ	
米	分つき米・玄米では炊けません。
水加減	おかゆの水位目盛に合わせます。
メニュー	おかゆを選びます。
具	具の量は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊飯してください。煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

発芽玄米(市販の発芽玄米を使用する場合)	
米	2カップ以下で炊いてください。発芽玄米だけ、または発芽玄米と普通精白米を混ぜ合わせて炊きます。
水加減	白米の水位目盛に合わせます。
メニュー	もちもちを選びます。

発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。
発芽玄米のタイマー予約炊飯や30分以上のつけおき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。
発芽玄米は「白米(もちもち)」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
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。

玄米がゆ	
水加減	おかゆの水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米がゆを選びます。
具	具の量は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊飯してください。煮えにくい具は、やや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

分つき米(3分つきの場合)	
米	0.5~2カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	玄米の水位目盛より少なめに合わせます。
メニュー	玄米を選びます。

分つき米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。

分つき米(5分つき・7分つきの場合)	
米	0.5~2カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	白米の水位目盛より少し多めに合わせます。
メニュー	もちもちを選びます。

分つき米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。

タイマー予約炊飯

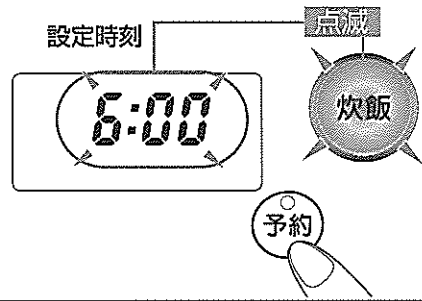
●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。

例：7:30 に炊き上げたいとき

●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。→ P16

1 予約を押して、「予約1」を選ぶ

「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・「炊飯」キーが点滅する
●もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。

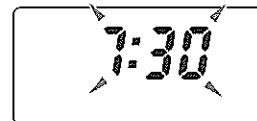


2 メニューで、炊きたいメニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「登録メニュー」のタイマー予約炊飯はできません。

3 ▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

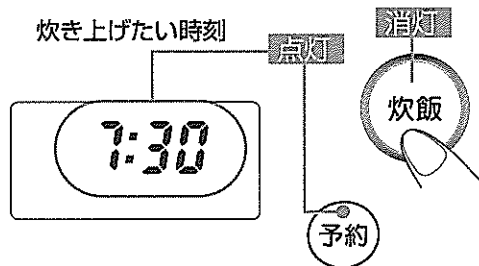
▲ キー：10分単位で進む
▼ キー：10分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。



4 炊飯を押す

「炊飯」キーが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と予約ランプが点灯

●「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



お知らせ
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
●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。

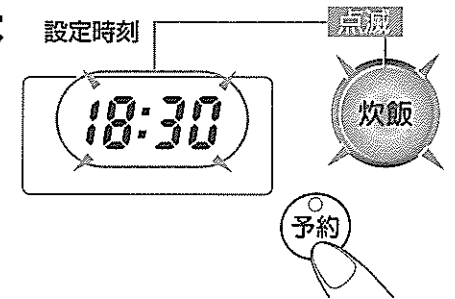
記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。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。

例：「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

1 予約を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約1」に設定した「7:30」が表示され、時刻表示・「炊飯」キーが点滅する
●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示されます。

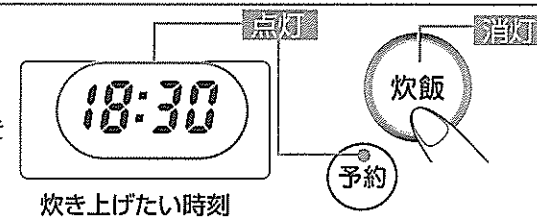


2 メニューで、炊きたいメニューを選ぶ

3 炊飯を押す

●予約できました。

例：「予約2」の「18:30」で予約を完了したとき



タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー		普通の米	無洗米
白米	しゃっきり	50分～13時間まで	55分～13時間まで
	ふつう	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
	もちもち	1時間5分～13時間まで	1時間5分～13時間まで
すしめし		50分～13時間まで	55分～13時間まで
おかゆ		1時間15分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
玄米		1時間35分～13時間まで	—
玄米活性		3時間25分～13時間まで	—
玄米がゆ		1時間35分～13時間まで	—

お知らせ

●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひた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。

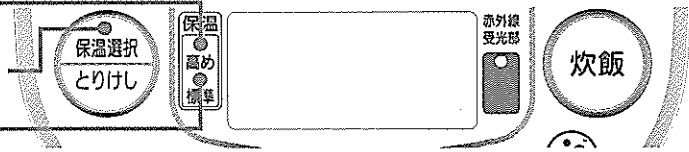
標準の保温 高め保温

「保温選択」キーを押すと「標準の保温」や「高め保温」を選べます。

高め保温ランプ

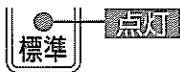
「保温選択」キー

標準保温ランプ



標準の保温

炊き上がると自動的に「標準の保温」に移り、標準保温ランプが点灯する



次の場合「標準の保温」は選べません。

「標準の保温」を選択するとブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニュー
- 保温開始から12時間経過したあと
- なべの温度が低いとき
- 炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
- 「標準の保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなにおいの原因になります。

高め保温

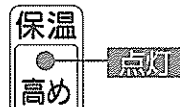
少し高めの温度〈約70℃〉で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

1 標準保温ランプの点灯を確認する



2 保温選択を押す

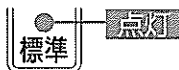
高め保温ランプが点灯する



「高め保温」から「標準の保温」に戻すときは…

保温選択を押す

「標準の保温」に戻り、標準保温ランプが点灯する



- 「標準の保温」が選べない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。

お知らせ

- 「標準の保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温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。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。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。切りかえは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
→ P7「おいしく保温」参照
- 発芽玄米は「白米(もちもち)」メニューで炊くため炊き上がり後「標準の保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
- 「高め保温」にしてもまだご飯の保温温度が低いと感じた場合は、保温設定機能(有料)をお使いいただき、保温温度を上げてください。(保温温度を上げて変色や乾燥が気になる場合は、保温設定を元に戻してください。) → 取扱説明書(別冊)「muPass書きかえシステム」参照

報知音の種類と音量の切りかえ方

キー操作をしたときの報知音には、「音声ガイド」・「メロディー」・「サイレント」の3種類があります。また、「音声ガイド」と「メロディー」の報知音には「大」・「中」・「小」の3種類の音量切りかえができます。

報知音の種類

報知音の種類	音声ガイド (音量：大・中・小) ご購入時は、この設定になっています。	メロディー※1 (音量：大・中・小)	サイレント※2 (音量：切)
鳴るタイミング			
炊飯を開始するとき	音声ガイド	メロディー 1	ブザー
タイマー予約操作が完了したとき	音声ガイド	メロディー 2	ブザー
炊飯が終了したとき	音声ガイド	メロディー 3	鳴りません
その他のキー操作をしたとき	音声ガイドまたはブザー	音声ガイドまたはブザー	ブザー

※1 ご購入時、メロディーはありません。muPass(ミュープラス)書きかえシステムを使って、好きなメロディーをダウンロードしてください。(有料) → 取扱説明書(別冊)「muPass書きかえシステム」参照

※2 「サイレント」は音量を「切」にすることで、「音声ガイド」・「メロディー」いずれの報知音からも切りかえができます。

音量の切りかえ方

音量の調節方法

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 予約を3秒以上押す
- 3 「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押す

液晶画面(操作時)	大	中	小	切(サイレント)
音量	大	中	小	切(サイレント)

● 画面は音声ガイド報知音の場合です。メロディー報知音の場合は♪(音譜)マークが表示されます。

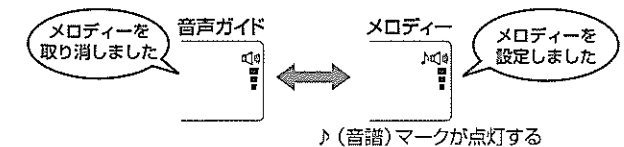
4 切りかえたい音量の設定完了ガイドが流れると調節完了

- 「ブザー」の音量の変更はできません。
- 炊飯・標準の保温・高め保温・タイマー予約中は音量を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2からやり直してください。
- 一度調節した音量は差込みプラグを抜いても記憶されます。

音声ガイドとメロディーの切りかえ方

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 予約を3秒以上押す
- 3 無洗米を押す

● 音声ガイドに切りかえても保存されているメロディーは消えません。



4 音量の設定完了ガイドが流れると切りかえ完了

メロディーの確認 時刻の合わせ方

メロディーの確認

炊飯ジャーにダウンロードしたメロディーを確認できます。

*ご購入時、メロディーはありません。muPass(ミューパス)書きかえシステムを使って、好きなメロディーをダウンロードしてください。(有料) → 取扱説明書(別冊)「muPass書きかえシステム」参照

確認方法

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 (メニュー) を3秒以上押す
- 3 「時刻合わせ」キーの (上) または (下) を押し、メロディーを再生する
- 4 (とりけし) を押す
 - 最後にダウンロードしたメロディーから再生されます。
 - 再生を止める場合は「とりけし」キーを押してください。メロディーによって再生時間は異なります。

メロディーの鳴るタイミング	炊飯を開始するとき	タイマー予約操作が完了したとき	炊飯が終了したとき
液晶画面(操作時)	1	2	3

●液晶画面中の1・2・3は携帯電話の操作時に保存先として表示される番号と同じです。

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・標準の保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 「時刻合わせ」キーの (上) を押し、表示を現在時刻に合わせる
 - 時刻表示が点滅する
 - (上) キー：1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
 - (下) キー：1分単位で戻る
- 3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
 - 時刻合わせ中
 - 時刻合わせ完了時
 - 現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

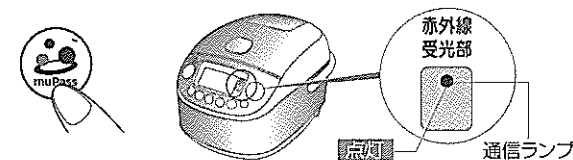
muPass(ミューパス)書きかえシステム

●P17~21の使い方はmuPass書きかえシステム(有料)について記載しています。詳細は取扱説明書(別冊)「muPass書きかえシステム」をご覧ください。

メロディー書きかえ方法

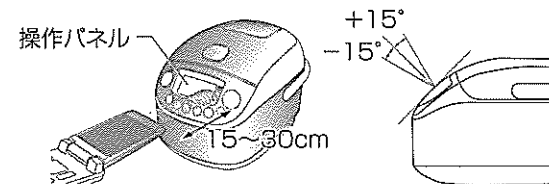
報知音(炊飯を開始するとき・タイマー予約操作が完了したとき・炊飯が終了したとき)をそれぞれ好きなメロディーに変更できます。

- 1 「象印圧力IH炊飯ジャー」サイトへアクセス → muPassサウンドへ会員登録 → muPassリモコンアプリを起動 → メロディーをダウンロードする
- 2 炊飯ジャーの差込みプラグを差し込む
- 3 (muPass) を3秒以上押し、通信ランプを点灯させる
 - 通信待機状態になります。

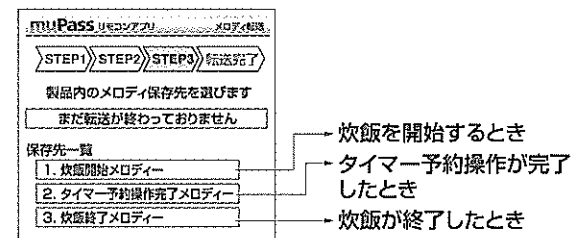


- 4 1回目の赤外線通信を行い、保存先を選択する

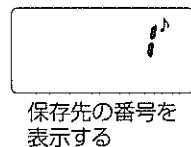
赤外線受光部の正面から約15~30cm離して通信を行ってください。操作パネルより上下15°以内で転送を行ってください。



携帯電話でメロディーの保存先を1~3の中から選んでください。(メロディーは書きかえると上書き保存されます。)



- 5 (muPass) を3秒以上押し、通信ランプを点灯させる
 - 通信待機状態になります。
- 6 2回目の赤外線通信を行い、メロディーの転送を行う
- 7 転送が完了すると炊飯ジャーからメロディーが流れる
 - メロディーをダウンロードすると、報知音は「メロディー」に設定されます。 → P15「報知音の種類と音量の切りかえ方」参照



- 8 (とりけし) を押す

お気に入りメニュー登録機能/保温設定機能の書きかえ方法

16のメニューの中からお気に入りメニューを1つ登録できる「お気に入りメニュー登録機能」と「高め保温」にしてもまだご飯の保温温度が低いと感じた場合に保温温度を少し上げる「保温設定機能」があります。

1 「象印圧力IH炊飯ジャー」サイトへアクセス → muPassサウンドへ入会登録 → 象印メニューアプリを起動 → 「登録メニュー一覧」または「保温設定」のどちらかを選ぶ

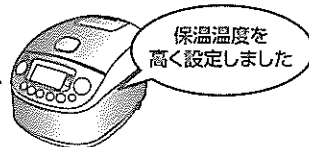
2~3 の手順は → P17「メロディー書きかえ方法」参照

4 赤外線通信を行う

5 転送が完了すると炊飯ジャーから音声ガイドが流れる

例：

いもがゆです



登録メニュー一覧

1. 熟成炊き(ご購入時登録)
2. えんどうご飯
3. 塩鮭とセロリの炊きこみご飯
4. 豚肉と里芋の中華風炊きこみご飯
5. 手巻きすし
6. いもがゆ
7. 豆乳がゆ
8. 赤飯
9. 自家製とうふ
10. 茶碗蒸し
11. 温泉卵
12. 半熟卵
13. ゆで卵
14. スポンジケーキ
15. レモンチーズケーキ
16. パウンドケーキ

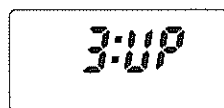
お気に入りメニュー登録の場合



炊飯ジャーに1~16の登録メニュー番号(右図参照)を表示する

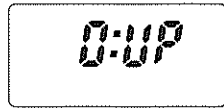
保温設定の場合

保温温度を少し上げたとき



3:UPと表示する*

保温温度を元に戻したとき



0:UPと表示する

*時計表示になれば設定が完了します。

*「標準保温」と「高め保温」の両方の保温温度を約3℃上げます。

●「象印圧力IH炊飯ジャー」サイト、音声ガイド(手順)の計量単位はP22「お料理ノートに記載している計量単位」を参照してください。

登録したメニューを炊飯する

例:熟成炊き(ご購入時登録)の場合

- 熟成炊きをご購入時に登録されています。そのままご使用される場合は無料です。
- 登録メニューは一度転送すると書き保存されますので、以前に登録したメニューをご使用される場合は、再度登録してください。

無洗米で炊く場合は「無洗米選択」キーを押す → P10「無洗米の炊き方」参照

1 **メニュー** で、登録メニューを選ぶ



登録メニュー番号を表示する

2 **▲** を押して、音声ガイドの手順を聞く

- **▼** (ダウン) キーを1回押すと、音声ガイドの聞き直しができます。2回連続で押すと、ひとつ前の音声ガイドに戻ります。



▲ (アップ) キーを押すと音声ガイド番号を表示する

【音声ガイドの内容】 (例:熟成炊きの場合)

- 1-01 じっくりと時間をかけてお米の旨みをひきだす白米のメニューです。
- 1-02 水加減は「白米」の水位目盛に合わせます。炊飯時間は約80分です。
- 1-03 レシピの音声ガイドは終わりです。それでは「炊飯」キーを押してください。

3 音声ガイドを聞きながら、米を洗って水加減をする

4 なべを本体に入れて外ぶたを閉める

5 **炊飯** を押す

炊き上がりまでの時間の目安・圧力をかけているメニュー

	登録メニュー	圧力をかけているメニュー	普通の米	無洗米
ご飯類	熟成炊き(ご購入時登録)	●	約1時間20分	約1時間20分
	えんどうご飯	●	約1時間	約1時間
	塩鮭とセロリの炊きこみご飯	●	約1時間5分	約1時間5分
	豚肉と里芋の中華風炊きこみご飯	●	約1時間5分	約1時間5分
	手巻きすし		約50分	約55分
	いもがゆ		約1時間10分	約1時間10分
	豆乳がゆ		約1時間10分	約1時間10分
	赤飯		約50分	約50分

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。

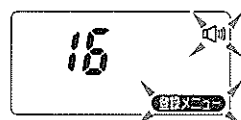
●時間はレシピの分量に従って炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

お気に入りメニュー登録機能 つづき

登録したメニューを調理する


例:パウンドケーキの場合

1 で登録メニューを選ぶ




登録メニュー番号を表示する

2 を押して、音声ガイドの手順を聞く

-  (ダウン) キーを1回押すと、音声ガイドの聞き直しができます。2回連続で押すと、ひとつ前の音声ガイドに戻ります。



 (アップ) キーを押すと音声ガイド番号を表示する

3 音声ガイドを聞きながら、材料(生地)の下ごしらえをする

4 3をなべに入れる

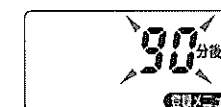
- 本体からなべを取り出してください。

5 なべを本体に入れて外ぶたを閉める

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる内ぶたセットは必ず取りつける



6 調理時間を確認する

- 登録メニューに登録されているレシピの分量に従って調理を行ってください。メニューを間違えて炊飯、調理された場合はふきこぼれや故障の原因になります。



調理時間を表示する

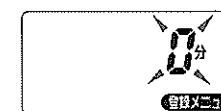
	登録メニュー	調理時間	設定可能な範囲
調理類	自家製とうふ	60分	1~120分
	茶碗蒸し	50分	1~120分
	温泉卵	40分	1~120分
	半熟卵	20分	1~60分
	ゆで卵	20分	1~40分
ケーキ類	スポンジケーキ	45分	1~120分
	レモンチーズケーキ	70分	1~120分
	パウンドケーキ	90分	1~120分

- 調理・ケーキ類メニューは圧力をかけていません。
- 調理・ケーキ類メニューは  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。
- 調理時間はレシピの分量に従って調理を行った場合の時間です。

7 を押す

8 できあがりの音声ガイド/メロディーが流れれば、ケーキ(調理物)をなべから取り出す

- 調理・ケーキ類メニューでのできあがり不十分な場合は1からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- 調理(炊飯)終了時は庫内が熱くなっていますので、取り出しは十分注意してください。調理・ケーキ類メニューは調理物の取り出し忘れの注意を促すためブザーが30分ごとに鳴ります。すぐに取り出してください。



調理終了後30分間



調理終了後30分以上

9 使用後は を押し、差込みプラグを抜く

- 使用後のにおいが気になる場合は、P26「庫内の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。

お料理ノート

お料理ノートに記載している計量単位

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

普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで(1カップ=180mL)
無洗米→「無洗米専用」の計量カップで(1カップ=171mL)

五目ご飯

メニュー： **炊きこみ** を選びます。

材料(2~3人分)

米	2カップ	A	薄口しょうゆ、
鶏肉(またはしらす干し)	30g		みりん
油あげ	1/3枚		……各大さじ1
にんじん	20g		塩
こんにゃく	20g		……小さじ1/3
ごぼう	20g		だしの素
干しいたけ	2枚		……小さじ1/3
			干しいたけのもどし汁、
			絹さや(ゆでる)またはみつば
			……適宜



つくり方

- 1cm角に切った鶏肉と、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。
- にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、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し、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは水でもどして石づきを取り、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2まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
- 51と2の具を4の米の上に平らにのせます。
- 6**メニュー**キーを押して**炊きこみ**を選び、続いて**炊飯**キーを押します。
- 7保温になれば、混ぜてほぐします。
- 8器に盛り、絹さややみつばを飾ります。

山菜おこわ

メニュー： **おこわ** を選びます。

材料(2~3人分)

もち米	2カップ	A	みりん
山菜水煮(パック入り)	50g		塩
			……小さじ2
			……小さじ3/4



つくり方

- 1米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
- 21をなべに入れてAを加え、**おこわ**の水位目盛2まで水をたし、なべの底からよく混ぜます。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
- 3**メニュー**キーを押して**おこわ**を選び、続いて**炊飯**キーを押します。
- 4保温になれば、混ぜてほぐします。

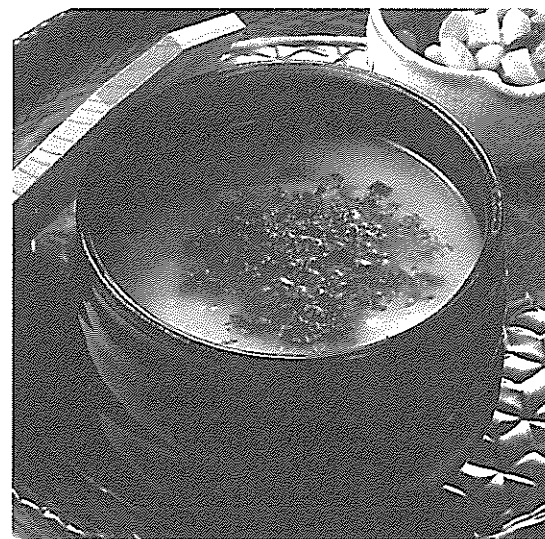
- もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

七草がゆ

メニュー： **おかゆ** を選びます。

材料(2~3人分)

米	0.5カップ
青菜類(あれば春の七草※、なければその他の野菜類)	35g
塩	少々



つくり方

- 1青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2米は洗い、**おかゆ**の水位目盛0.5まで水を入れます。
- 3**メニュー**キーを押して**おかゆ**を選び、続いて**炊飯**キーを押します。
- 4保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。

●おかゆを炊く場合は…

- ①必ず**おかゆ**メニューを選ぶ
 - ②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆをつくる場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える
- 以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

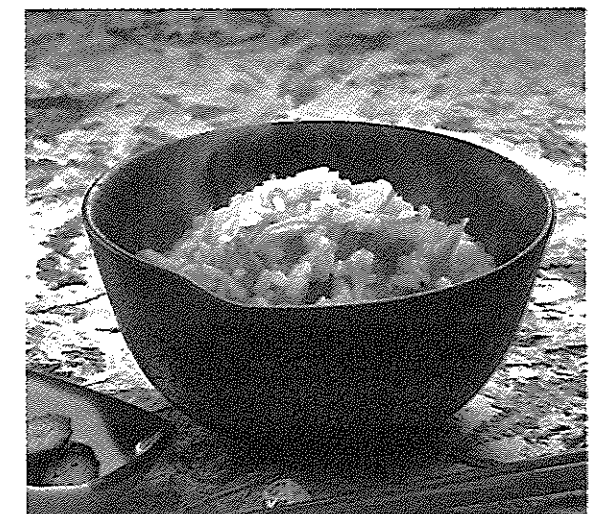
※春の七草：セリ、ナスナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ(カブ)、スズシロ(ダイコン)の7種

玄米の炊きこみご飯

メニュー： **玄米** を選びます。

材料(2~3人分)

玄米	2カップ	A	薄口しょうゆ
鶏肉	50g		みりん
油あげ	1枚		……大さじ2
にんじん、こんにゃく、ごぼう	各20g		……小さじ1



つくり方

- 1鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
- 2にんじん、こんにゃくはたんざくに切り、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して水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
- 3米は洗ってAを加え、**玄米**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。
- 41と2の具を3の米の上に平らにのせます。
- 5**メニュー**キーを押して**玄米**を選び、続いて**炊飯**キーを押します。
- 6保温になれば、混ぜてほぐします。

- 玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。

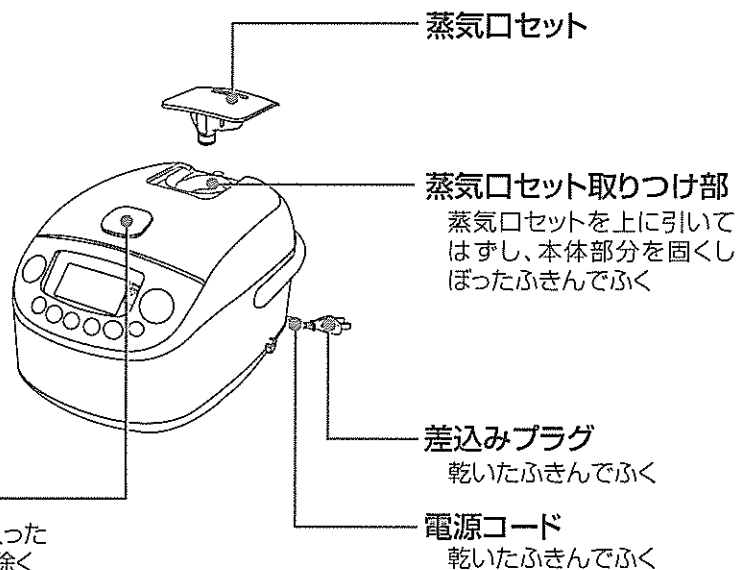
お手入れ

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

外側のお手入れ

外側

せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
●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。



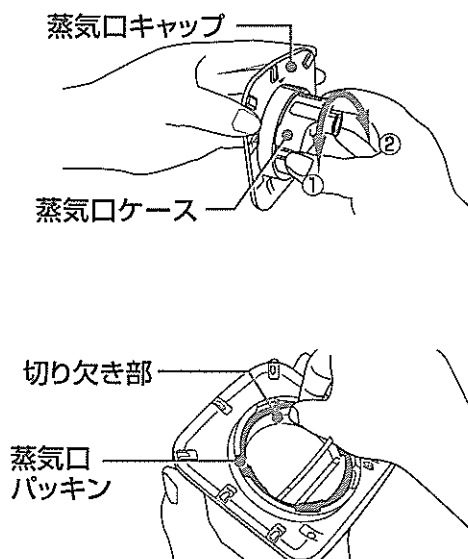
プッシュボタン

プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

蒸気口セットのお手入れ

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗います

- 蒸気口ケースのはずし方
蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす(①)
- 蒸気口ケースのつけ方
蒸気口キャップのママークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける(②)
- 蒸気口パッキンのはずし方・つけ方
蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす
つける際は、ねじれたりしないようにする。ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。



しゃもじ・しゃもじ受け・なべのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う

汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う

- お願い** なべのフッ素皮膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいな取り扱いをお願いします。
フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
- スプーンや茶わんなど入れない
 - みがき粉やたわしなどで洗わない
 - 酢は使わない
 - 調味料を使ったときは早めにお手入れする

- お知らせ** なべのフッ素皮膜は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがあります。性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はなく炊飯や保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
 - フッ素皮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。

内側のお手入れ

内ぶたセット

安全弁（ボール入り）

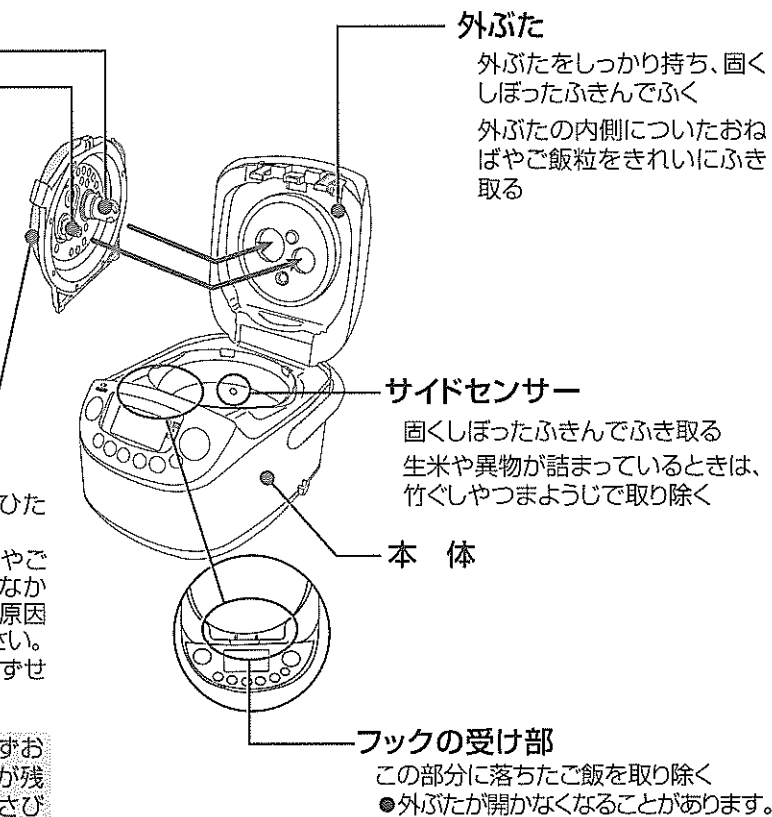
圧力調整装置

ご飯粒、雑穀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
お手入れの際には分解はしない
(故障の原因になります。)

内ぶたセットパッキン

内ぶたセットごと、湯または水にひたしスポンジで洗う
●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。
●内ぶたセットパッキンは取りはずしません。

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



外ぶた

外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側についてのおねばやご飯粒をきれいにふき取る

サイドセンサー

固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

本体

フックの受け部

この部分に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

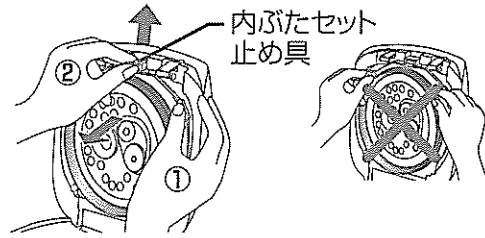
お手入れ つづき 交換部品

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたセット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
はずす

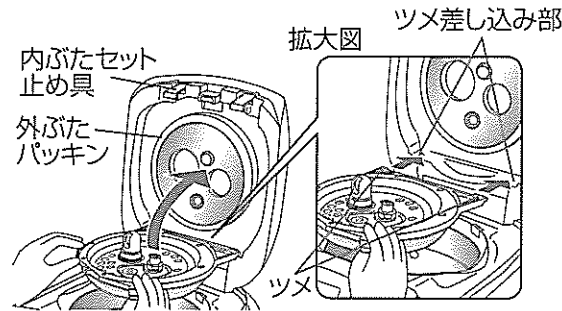
- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたセットとっ手を引いて引張らないでください。
(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)



つけ方

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

- 取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。



庫内のおいが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛りまで水を入れる
- 2 外ぶたを閉め (X-3) を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 (炊飯) を押す
- 4 保温に切りかわったら (とりだし) を押す
- 5 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする → P24「お手入れ」参照

交換部品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- 交換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	C123
なべ	B281
しゃもじ	SHAKN
しゃもじ受け	61-8112
白米用計量カップ	61-5784
無洗米専用計量カップ	61-7824

症状	●お調べいただくこと	
炊飯	ご飯が、かたいやわらかい	<ul style="list-style-type: none"> ● 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ことがあります。 ● 白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ● なべが変形していませんか?
	ご飯が、ひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ● なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ● なべが変形していませんか?
	炊飯中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ● おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ● 蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ● なべが変形していませんか?
	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? ● 表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? → P30「こんな表示をしたとき」参照 ● なべが入っていますか? → なべを入れてください。 ● 標準保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか? → 「とりだし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
	炊飯・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ● 「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ● 「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ● 「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ● 「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。
	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…落したりして変形していたり、内ぶたセットパッキンが切れていないかを調べてください。 ● 内ぶたセット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。 ● 圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ● 安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ● 外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか? → 再度つけ直してください。
保温	保温中、ご飯がおう変色する乾燥するひどくつゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> ● 12時間以上の「高め保温」をしていませんか? ● しゃもじを入れたまま保温していませんか? ● 冷めたご飯をあたたため直していませんか? ● 炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ● 米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ● 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。 → P26「庫内のおいが気になる場合のお手入れ」参照 ● 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。P7「おいしく保温」参照 ● 「高め保温」にしてご飯の保温温度が低いと感じた場合や保温中にご飯がおう場合、つゆが多く感じた場合は保温設定機能(有料)をお使いいただき、保温温度を上げてください。 → 取扱説明書(別冊)「muPass書きかえシステム」参照
	標準の保温ができない	<ul style="list-style-type: none"> ● 「標準の保温」を受けつけないメニューを選んではいませんか? → P14「標準の保温」「高め保温」参照 ● 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「標準の保温」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「標準の保温」を受けつけません。
	保温経過時間表示しない	<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。 P14「お知らせ」参照

故障かなと思ったとき っつき

症状	●お調べいただくこと	
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未済に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか？ → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
	予約できない	<ul style="list-style-type: none"> ●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。P16「時刻の合わせ方」参照
とうふ・卵類	とうふが固まらない	<ul style="list-style-type: none"> ●豆乳とにがりをよく混ぜ合わせていますか？ → うまく混ぜていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか？ → 固まらない場合は時間を延長してください。 ●にがりの量を調節しましたか？ → 固まらない場合はにがりの量を増やしてください。 ●豆乳とにがりを混ぜたときだまになっていませんか？ → だまになる場合は豆乳を冷やしてからにがりを加えてください。
	温泉卵・半熟卵・ゆで卵が固すぎるまたはやわらかすぎる	●卵の個数・卵の大きさやかたさの好みによって時間を調節してください。
茶碗蒸し	茶碗蒸しが固まらない	●調理時間を調節または追加してください。
ケーキ	ケーキが生焼けになるふくらまない	<ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの調理時間が短くありませんか？ → 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。 ●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？ → 登録メニューのレシピ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あと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキがくずれる	●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。
	ケーキが焦げる	●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。

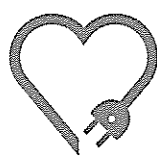
症状	●お調べいただくこと	
ケーキ	ケーキがふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重曹などのふくらし粉を加えて調理していませんか？ → ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
	ケーキがなべにくっつく	<ul style="list-style-type: none"> ●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？ → バターを塗らなるとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケー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。
	●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、フッ素はがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	
登録メニュー	炊飯、調理がうまくできない	●登録メニューのレシピに従った分量で炊飯、調理を行っていますか？ → 登録メニューのレシピの分量は、この炊飯ジャーおよび各メニューに適した分量なので違った分量で作るとうまくできないことがあります。
その他	停電が起きたら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かしたり、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。
	音声ガイド、メロディーが流れない・乱れる	<ul style="list-style-type: none"> ●音量「切」になっていませんか？ → P15「音量の調節方法」参照 ●連続した操作を行った場合、途中の音声ガイドは鳴りません。 ●まれに、静電気が原因で炊飯ジャーに触れたときに音声ガイド、メロディーが中断される場合がありますが、炊飯ジャーの動作に支障はありません。
	赤外線通信ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●赤外線受光部が汚れていませんか？ → 炊飯ジャーの操作部を掃除してください。 ●携帯電話からの赤外線通信がささえられていませんか？ → 表示部、赤外線受光部分を汚したり、キズつけたりしないでください。また、通信がささえられるようなものを置いたりしないでください。 ●まれに、静電気が原因で炊飯ジャーに触れたときに赤外線通信が中断される場合があります。→ 再度赤外線通信を行ってください。P17「muPass(ミュールパス)書きかえシステム」参照 ●ご使用場所のコンセントによっては、赤外線通信の感度が悪くなる場合があります。→ ご使用場所を変え、炊飯ジャー単独のコンセントで再度赤外線通信を行ってください。P17「muPass(ミュールパス)書きかえシステム」参照
	メロディー音がうるさい	<ul style="list-style-type: none"> ●メロディー音量を小さくすると聞こえにくくなります。(タイマー予約炊飯などで朝など音が気になる時) → P15「音量の調節方法」参照 ●「muPass」キーを押すと、メロディー音が途中で止まります。→ 炊飯(調理)中に「とりけし」キーを誤って押さないでください。
	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。

こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">E01</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">E02</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">E03</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">E15</div> </div>	●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。
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">E06</div>	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。→ コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
<div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">H04</div>	●なべの入れ忘れです。→ なべを確実に入れてください。
<div style="display: flex; flex-wrap: wrap;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">H01</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">H02</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">H03</div> </div>	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。→ 「とりけし」キーを押し、外ふたを開け約60分間冷ましてください。(やけどにご注意ください。)
表示が消えた <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 2px;">7:00</div> が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態・音量設定）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。 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。有償で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。→ 「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

愛情点検

長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を!



ご
あ
り
ま
せ
ん
の
こ
と
を
お
し
ら
せ
ま
す

- ご使用中、電源コード・差込み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

ご
使
用
中
止

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。

アフターサービス

- 1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い**
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、大切に保存してください。
- 2. 保証期間について**
保証期間はご購入の日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。
- 3. 修理をお申しつけされる時**
 <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、ご希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しないでください。

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。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、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
消耗品・部品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター

0570-011874
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……Tel (06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ……Fax (06)6356-6143
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。

仕様

型名		NP-RS05
炊飯容量(約)「」内はカップ数	白米	0.09~0.54 [0.5~3]
	無洗米	0.09~0.51 [0.5~3]
	炊きこみ	0.09~0.36 [0.5~2]
	無洗米	0.09~0.34 [0.5~2]
	すしめし	0.18~0.54 [1~3]
	無洗米	0.17~0.51 [1~3]
	おかゆ	0.09~0.18 [0.5~1]
	無洗米	0.09~0.17 [0.5~1]
	おこわ	0.18~0.36 [1~2]
	無洗米	0.17~0.34 [1~2]
	白米急速	0.09~0.54 [0.5~3]
	無洗米	0.09~0.51 [0.5~3]
発芽玄米	0.09~0.36 [0.5~2]	
玄米	0.09~0.36 [0.5~2]	
玄米活性	0.09~0.36 [0.5~2]	
玄米がゆ	0.09~0.18 [0.5~1]	
定 格	交流 100V 700W 50/60Hz	
炊 飯 方 式	圧力IH(誘導加熱)方式	
電 源 コ ー ド の 長 さ	1.0m(コードリールつき)	
外 形 寸 法 (約cm)	幅23×奥行32×高さ19.5	
質 量	約4.1kg	
最 大 炊 飯 容 量	0.54L	
区 分 名	A	
蒸 発 水 量	21.5g	
年 間 消 費 電 力 量	56.1kWh/年	
一 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量	133Wh	
一 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量	15.2Wh	
一 時 間 当 た り の タ イ マ ー 予 約 時 消 費 電 力 量	1.10Wh	
一 時 間 当 た り の 待 機 時 消 費 電 力 量	0.95Wh	

- 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- 日本国内交流100V専用(定格100V以外の電源では使用できません。)