



マイコン炊飯ジャー 極め炊き®

型名 **NS-UC05 型** 0.54Lサイズ
取扱説明書・お料理ノート

NS-UC



- 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。
- 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	NS-UC05		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れない場合は、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・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。
- 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

NS-UC型 ©(B)A

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
おいしく炊いておいしく保温	4
時刻の合わせ方	5
報知音の種類と切りかえ方	5
各部のなまえと扱い方	6

使い方

ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	8
いろいろなご飯を炊く	10
タイマー予約炊飯	12
ケーキの作り方	13
低め保温 高め保温	14

お料理ノート

五目ご飯 七草がゆ	15
スポンジケーキ チーズケーキ	16

お手入れ

お手入れ	17
------	----

困ったときに

故障かなと思ったとき	19
こんな表示をしたとき	21
部品の交換・購入について	22
アフターサービス	22
お客様ご相談窓口	22
仕様	23
保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

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

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

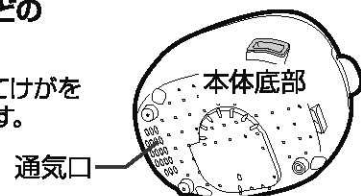
■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

- ⚠ 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。

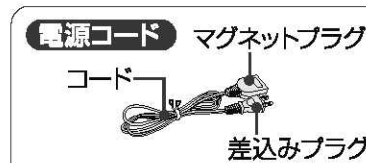
- ⊘** してはいけない「禁止」内容です。
- !** 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警告

- ⊘** 改造はしない。また、修理技術者以外の人とは分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。
- ⊘** 蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。
- ⊘** 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。
- ⊘** めれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電・けがをすることがあります。
- ⊘** 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。
- ⊘** 子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをすることがあります。
- ⊘** 炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをすることがあります。
- ⊘** 取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキメニュー以外の用途に使わない
・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
・クッキングシートなどの落としがたを入れた料理や蒸し物
蒸気経路などが詰まる原因になります。
- ⊘** 交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。



- ⊘** コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。
- ⊘** 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。
- ⊘** 差込みプラグに蒸気を当てない
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。
- ⊘** 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。
- ⊘** 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せないようにご注意ください。
- !** 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。
- ⊘** 定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
- ⊘** 差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。



⚠ 警告

- !** 異常・故障時には直ちに使用を中止する
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
- ＜異常・故障例＞
- ・差込みプラグ・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など
- このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠ 注意

- ⊘** 使用中や使用直後は、高温部に触れない
(なべを取り出ただけでは、電源は切れません。)
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。
- ⊘** 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。
- ⊘** 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。
- ⊘** 荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、12kg以上のものをお使いください。
- ⊘** 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。
- ⊘** 使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- !** お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。
- ⊘** 差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。



お願い

- ⊘** 本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。
- ⊘** なべに傷をつけたり変形させない
うまく炊けない原因になります。
- ⊘** 本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。
- ⊘** 水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。
- ⊘** 空だきをしない
故障の原因になります。
- ⊘** 直射日光が当たる所で使わない
変色の恐れがあります。
- ⊘** 他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。
- ⊘** 本体底部の通気口をふさぐような場所(紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなどの上)で使わない
故障の原因になります。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

●米を正しく計る

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

●手早く洗う

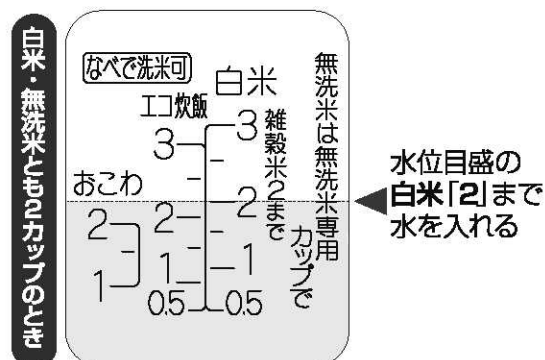
米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

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



●正しく水加減をする

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



●アルカリ度の強い水を使わない

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

●炊き上がったら、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。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うどんがかわったり、べたついたり、焦げたりします。

おいしく保温

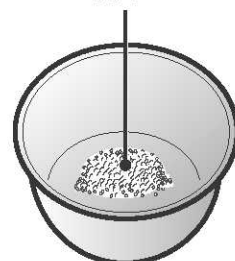
なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

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

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
- 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
- しゃもじを入れたまま

なべ中央に盛る



少量のご飯はなべ中央に盛る

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

時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・低め保温・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14:56のとき

- 1 なべを入れ、プラグを接続する
→P.8「ご飯の炊き方3」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。

- ▲キー：1分単位で進む
- ▼キー：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わります。



報知音の種類と切りかえ方

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

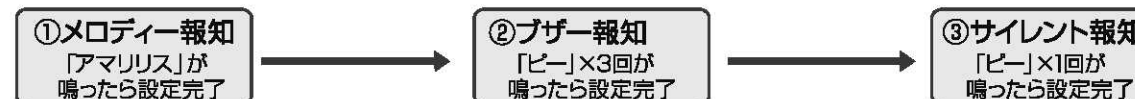
報知音を次の中から選ぶことができます。

報知音の種類と用途	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知
この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	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音に変えたいときに。	報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	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」
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ビー」×5回	鳴りません

- 1 なべを入れ、プラグを接続する
→P.8「ご飯の炊き方3」参照
- 2 予約キーを3秒以上押す
- 3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 炊飯中・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7からやり直してください。

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



- 一度切りかえると切りかえた報知音はプラグを抜いても記憶されます。

各部のなまえと扱い方

プッシュボタン

- 外ぶたを開けるときに押す
- 外ぶたが開いた状態でプッシュボタンを押すと、押された状態のままになりますがそのまま外ぶたを閉めると元の位置にプッシュボタンが戻ります。故障ではありません。

蒸気口キャップ

- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

ハンドル

- 持ち運びのときに使う

プラグ差込み口

- マグネットプラグを差し込む

操作部

加熱板

- 加熱板となべの間に保護紙を入れていただきますので、お使いになるまえに取り除いてください。

センターセンサー (本体内部)

電源コード

マグネットプラグ

- 本体に差し込む

コード

差込みプラグ

結束バンド

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

外ぶたパッキン

ふたセンサー

内ぶたセット取り付け軸

放熱板

蒸気口

内ぶたセット

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
- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。→ P.18

本体

なべ

付属品

しゃもじ



計量カップ



白米用
約180mL
(約1合)



無洗米専用
約171mL
(約1合)

操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯」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。

「とりけし」キー

- 操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

表示部

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

とりけし

保温選択

「保温選択」キー

- 「低め保温」や「高め保温」を選ぶときに使う→ P.14

「メニュー」キー

- メニューを選ぶときに使う→ P.8

「時刻合わせ」キー

- 予約時刻や現在時刻を合わせるときに使う→ P.5、P.12

炊飯

「炊飯」キー

- 炊飯するときに使う

予約

「予約」キー

- 食べたい時刻に自動的に炊き上げるタイマー・予約炊飯のときに使う→ P.12

ポイント

なべを傷めないために

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

〈準備のとき〉

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

〈炊き上がったとき〉

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

〈お手入れのとき〉

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

お知らせ

なべのフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがあります。性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→ P.22

ご飯の炊き方

- 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.17～P.18
- 工場出荷時の炊飯メニューは「エコ炊飯」に設定されています。

基本的な炊き方

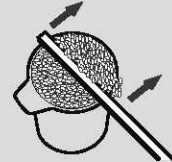
1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。



白米・発芽玄米
→「白米用」の計量カップで
約180mL(約1合)

無洗米を炊く場合



「無洗米専用」の計量カップで
約171mL(約1合)

2 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.4「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れてください。→P.10

米を平らにならしめます。

水の量は、米のカップ数に合わせてください。

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

無洗米を炊く場合

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

水位目盛は、白米の場合と同じです。

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

3 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口キャップを取りつけ、外ぶたを閉め、プラグを接続する

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

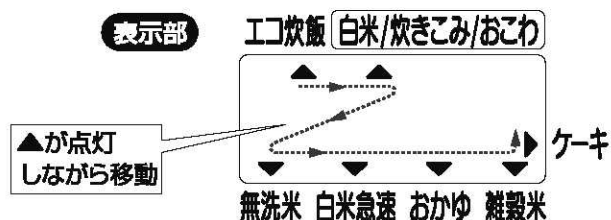
①マグネットプラグを奥までしっかり差し込む

②差し込みプラグをコンセントに差し込む

- 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。

4 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。「エコ炊飯」に戻ると止まります。
- 「エコ炊飯」・「白米/炊きこみ/おこわ」・「無洗米」・「雑穀米」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。
- 「ケーキ」の作り方はP.13をご参照ください。

無洗米を炊く場合

メニューを押して、表示部の▲を「無洗米」に合わせる

5 炊飯を押す

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

- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。



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

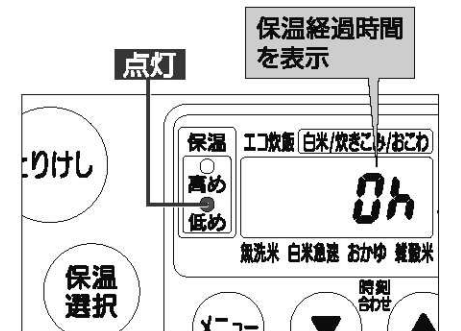
6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

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

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

→なべをミトン・柔らかい布などで押さえて行ってください。(やけどに注意)

- 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(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「Oh」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。→P.5



7 使用後はとりけしを押して、差し込みプラグとマグネットプラグを抜く

- 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(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。

お知らせ

- 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。
- 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、本体庫内を冷やす
- ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

ご飯の炊き方

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。

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

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	2カップ
エコ炊飯	90.5Wh
白米	117Wh

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

いろいろなご飯を炊く

- 無洗米をお使いの場合はP.8「無洗米を炊く場合」参照
- 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。

メニュー

メニュー	米	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
エコ炊飯	白米	エコ炊飯	0.5~3	消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。少しかために炊き上がります。
白米	白米	白米	0.5~3	
炊きこみ	白米	白米	0.5~2	- 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 - 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 - 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊き上がらないことがあります。 - 無洗米をお使いになる場合は、「無洗米」メニューを選びます。
おこわ	もち米・白米	おこわ (もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1~2	- 具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 - 調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 - 無洗米をお使いになる場合は、「無洗米」メニューを選びます。 <赤飯を炊く場合>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、水の代わりに加えてください。
無洗米	無洗米	白米	0.5~3	
白米急速	白米	白米	0.5~3	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。
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	0.5~1	- 具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 - 具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 - 煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 - 青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 - 無洗米をお使いになる場合でも、「おかゆ」メニューを選びます。
雑穀米	雑穀米・白米/無洗米	白米	0.5~2	- 雑穀米を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 - 雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。 - 無洗米に混ぜる場合でも、「雑穀米」メニューを選びます。

その他

米の種類	米	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
麦混ぜご飯	押し麦・白米/無洗米	白米/炊きこみ/おこわ	白米	0.5~3	- 押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 - 白米に混ぜる場合は「白米/炊きこみ/おこわ」メニュー、無洗米に混ぜる場合は「無洗米」メニューを選びます。 (例)1カップ炊飯の場合・・・ 白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ
胚芽精米	胚芽精米	白米/炊きこみ/おこわ	白米	0.5~3	洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。(胚芽は取れやすいため)
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	白米/炊きこみ/おこわ	発芽玄米	0.5~2	- 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、うまく炊き上がら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。 - 白米をお使いになる場合は「白米/炊きこみ/おこわ」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューを選びます。

炊き上がりまでの時間の目安

エコ炊飯	約30分~45分
白米	約41分~50分
炊きこみ	約39分~50分
おこわ	約38分~44分
無洗米	約43分~55分
白米急速	約25分~39分
おかゆ	約56分~57分
雑穀米	約51分~57分
発芽玄米※	約45分~56分

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
※発芽玄米は、「白米/炊きこみ/おこわ」メニューで炊いてください。

タイマー予約炊飯

タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。→P.5

- 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「①」(予約1)と「②」(予約2)で記憶します。
- 工場出荷時は予約1は6:00、予約2は18:00に設定されています。

予約時刻を設定する

1 を押して「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表示・炊飯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。



2 を押して、メニューを選ぶ

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

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。
- 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 を押す

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

- 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。



タイマー予約炊飯のおすすめ時間

エコ炊飯	1時間5分～13時まで
白米	1時間5分～13時まで
無洗米	1時間10分～13時まで
おかゆ	1時間10分～13時まで

お知らせ

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

ケーキの作り方

生地分量や作り方は「お料理ノート」を参照してください。→P.16

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



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となります。

4 外ぶたを閉め、を押して「ケーキ」を選ぶ

- 「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間(分)が表示されます。
- この時間は「ケーキ」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの  または  を押すことで調理時間を変更することができます。

初期表示時間	設定可能な範囲
45分	1分～80分

5 を押す

炊飯ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に調理完了までの目やす時間(分)を表示します。

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



6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了

を押し、なべからケーキを取り出す



お知らせ

- 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。
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、ケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- 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。
- ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「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。→P.17
- 調理終了時は庫内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。

低め保温 高め保温

保温中に「保温選択」キーを押すと
「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

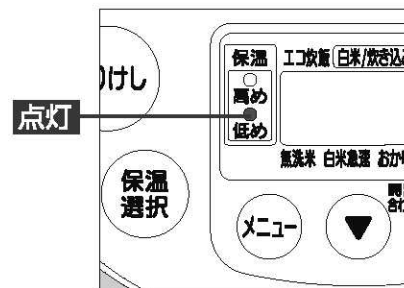
- 次の場合、キーを押しても「低め保温」は選べません。
ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
 - ・「おかゆ」・「雑穀米」のメニューで炊飯した場合
 - ・保温開始から12時間経過した場合
 - ・保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合
 - ・「低め保温」で2時間以上経過後、「高め保温」にした場合
- 工場出荷時は「低め保温」に設定されています。



- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.18「内側のお手入れ」を行った後、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

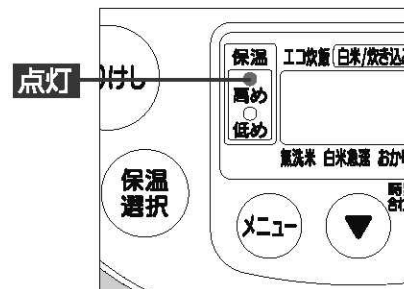
低め保温 **特長** ・消費電力が少なく、省エネルギー
・少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥・変色)が少ない

- 12時間以上保温しないでください。
- 炊き上がりから14時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。



高め保温 **特長** ・少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる

- 「炊きこみ」・「おかわ」・「発芽玄米」を保温する場合は「高め保温」にしてください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
- 「高め保温」で保温した場合でも、長時間(12時間以上)保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。



お知らせ

- 「低め保温」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。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切り換えは、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。
- 「ケーキ」メニューは保温できません。

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 ● 小さじ1= 5mL

- 米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・発芽玄米 → 「白米用」の計量カップ・1カップ = 約180mL (約1合)
無洗米 → 「無洗米専用」の計量カップ・1カップ = 約171mL (約1合)

- 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… 2~3人分のときは、「3人分」として1人分のエネルギーを算出

五目ご飯 420kcal/1人分

メニュー: 白米/炊きこみ/おかわ

材料 (2~3人分)

- 米 …………… 2カップ
- 鶏もも肉 …………… 30g
- 油あげ …………… 1/3枚
- にんじん …………… 20g
- こんにゃく …………… 20g
- ごぼう …………… 20g
- 干しいたけ(もどす) …………… 2枚
- A { 薄口しょうゆ・みりん …………… 各大さじ1
- 塩 …………… 小さじ1/3
- だし(の素) …………… 小さじ1/3
- 干しいたけのもどし汁・みつば …………… 適宜

作り方

- 1 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。
- 2 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。干しいたけは細切りにします。
- 3 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。
- 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「白米/炊きこみ/おかわ」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、みつばを添えます。

無洗米を炊くときは「無洗米」を選択してください。

七草がゆ 92kcal/1人分

メニュー: おかゆ

- ① おかゆを炊く場合は必ず「おかゆ」メニューを選んでください。
 - ② 「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、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てください。
- 以上のことを守らないと、ふきこぼれや蒸気経路の目詰まりの原因になり危険です。

材料 (2~3人分)

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

作り方

- 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。
- ※春の七草: セリ・ナズナ・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

お料理ノート っづき

● 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量が不十分になったり、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 (設定時間: 45分) 1/4切れ分(ケーキ生地のみ)/171kcal メニュー: ケーキ

材料

薄力粉(ふるっておく)..... 60g
卵(卵黄と卵白に分けておく)..... M寸2個
砂糖..... 50g
バニラエッセンス..... 少々
A [牛乳..... 大さじ1/2
バター(無塩)..... 10g
バター(なべ塗り用)..... 適宜
生クリーム・果物(飾り用)..... 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 ボールに卵白を入れ、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** キーを押します。
(スポンジケーキの設定時間は45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。(使用量は小さじ2です。)

チーズケーキ (設定時間: 75分) 1/4切れ分(ケーキ生地のみ)/233kcal メニュー: ケーキ

材料

クリームチーズ..... 100g
砂糖..... 25g
砂糖(卵白泡立て用)..... 15g
卵(卵黄と卵白に分けておく)..... M寸2個
薄力粉(ふるっておく)..... 15g
生クリーム..... 25mL
レモン汁..... 小さじ2
バニラエッセンス..... 少々
溶かしバター(無塩)..... 10g
バター(なべ塗り用)..... 適宜
生クリーム・果物(飾り用)..... 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 ボールに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 別のボールに卵白を入れ、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** キーを押します。
(チーズケーキの設定時間は75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)で浸してやわらかくし、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15g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・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。
- 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、蒸気口キャップを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外側 固く絞った柔らかい布でふく

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

蒸気口キャップ

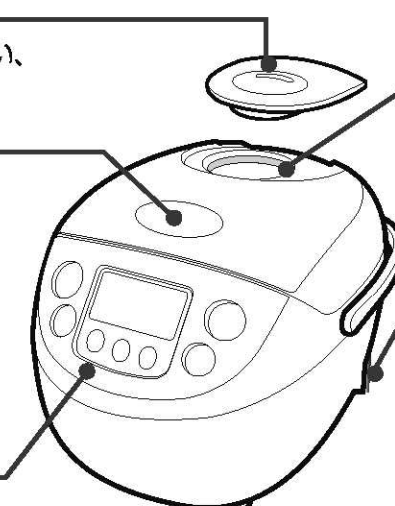
湯または水に浸し、スポンジで洗い、水気をふき取る

プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が入ったときは、竹ぐしなどで必ず取り除く
● 外ぶたが開かなくなることがあります。

操作部

乾いた柔らかい布でふく

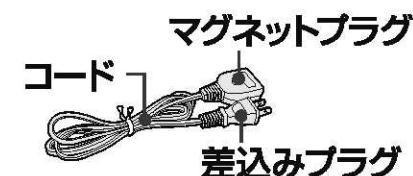


蒸気口キャップ取り付け部

蒸気口キャップを上から引いてはずし、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

電源コード 乾いた柔らかい布でふく



付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う

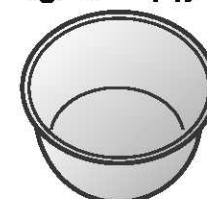
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う



計量カップ



なべ → P.7



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1まで水を入れる
- 2 外ぶたを閉め **メニュー** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **炊飯** 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

内側のお手入れ

内ぶたセット

湯または水に浸しスポンジで洗い
水分をよくふき取る

- 内ぶたセットはご使用後、必ず
お手入れしてください。汚れが
残ったまま放置したり、水分が
残ってい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。

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

センターセンサー

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

外ぶた・蒸気口

外ぶたの内側についておねば
やご飯粒を、固く絞った柔ら
かい布できれいにふき取る

- 汚れが残ったまま放置する
と、茶色く変色したり、さび
の原因になります。
- 外ぶたをしっかりと持って
ふき取ってください。

外ぶたパッキン

内側についておねばや
ご飯粒をきれいにふき取る

- 外ぶたパッキンは取り
はずせません。

この部分にたまったつゆをふく

- この部分にたまった水は毎回
ふき取ってください。そのまま
にしておくと、あふれたりいやな
においの原因になります。

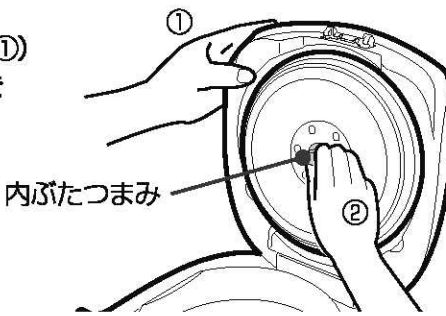
本体の内側(庫内)

固く絞った柔らかい布で、
きれいにふき取る

内ぶたセットのはずし方・つけ方

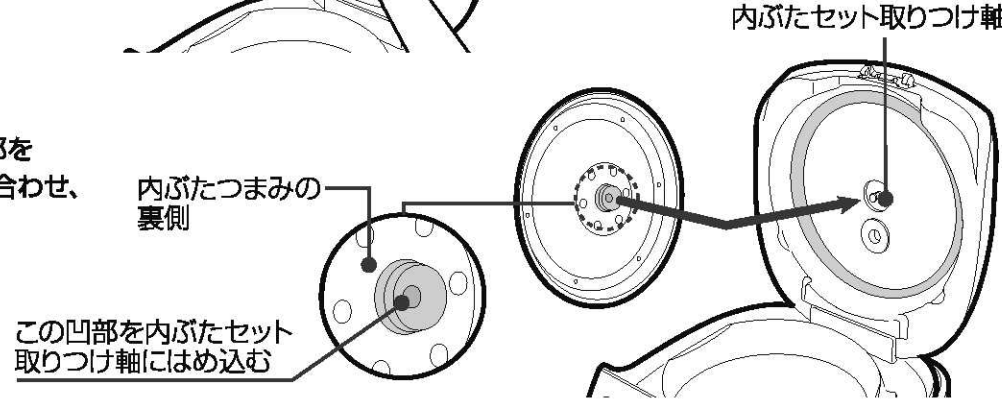
はずし方

外ぶたを片手でささえながら(①)
もう一方の手で内ぶたつまみを
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



●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症 状	●お調べいただくこと
炊 飯	ご飯が、かたい やわらかい
	●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ことがあります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることが あります。→「白米」をお試しください。 ●なべが変形していませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
	ご飯が、ひどく焦げる
	●加熱板・センターセンサー・なべの外側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
	●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？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.10
	炊飯できない キー操作できない
炊飯・保温中に 音がする	●プラグが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.21 ●低め保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか？ →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。 ●マグネットプラグの先端に金属片やごみが付着していませんか？ →ピンやごみを取り除いてください。
	炊飯・保温中に 音がする
	●「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。
ケ ー キ	外ぶたと本体の間から 蒸気がもれる
	●外ぶたが変形していたり、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？
	ケーキが ふくらみすぎる
ケ ー キ	●ケーキの生地 베이キングパウダーや重そう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
	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？ →バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。 (バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり 時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しく なったり、うまく焼けない原因になります。
ケ ー キ	ケーキが焦げる
	●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.13、P.16

故障かなと思ったとき つづき

症 状		●お調べいただくこと
ケーキ	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。
	ケーキが生焼けになる ふくらまない	●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.13、P.16 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ →卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 卵白は角(つ)が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか？ →卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか？ →材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか？ →かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ →具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ →お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか？ →生地を作った時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れた後、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
●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。		

保温	保温中、 ご飯がおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗ってください。→P.17 ●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.4
	保温中、 ご飯がおう・ 変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上の「高め保温」をしていませんか？ ●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。
	保温中、 ご飯がおう・ べちゃつく	●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。 においが気になる場合は、P.18「内側のお手入れ」を行った後、P.14「高め保温」をお使いいただくとう効果的です。
	「低め保温」が できない	●「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.14 ●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。
	保温経過時間を 表示しない	●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.14「お知らせ」参照

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	●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	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●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付けません。→P.5
その他	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.18

こんな表示をしたとき

表 示		●お調べいただくこと
エラー表示	 	●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。
	 	●ふたセンサーまたはセンサーセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押して、外ぶたを開け約30分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷めたい場合 →P.9
	 表示が消えた  が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 プラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、プラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 が点滅のままで炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。→P.9 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
	 を点滅する	●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 が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

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下記参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット	C130-6B
な べ	B394-6B
電源コード	CD-KD07-J
しゃもじ	BE243033L-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. 修理をお申しつけされるとき

《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
部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター

0570-011874

※市内在住の方は、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。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

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。

愛情点検

長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を!



こんな状態になったら

- ご使用中、差込みプラグ・コード・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

▶

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。

仕 様

型 名				NS-UC05	
炊飯容量(約)「」内はカップ数	工	コ	炊	飯	0.09～0.54 [0.5～3]
	白			米	0.09～0.54 [0.5～3]
	炊	き	こ	み	0.09～0.36 [0.5～2]
	お		こ	わ	0.18～0.36 [1～2]
	無		洗	米	0.09～0.51 [0.5～3]
	白	米	急	速	0.09～0.54 [0.5～3]
	お		か	ゆ	0.09～0.18 [0.5～1]
	雑		穀	米	0.09～0.36 [0.5～2]
	発	芽	玄	米	0.09～0.36 [0.5～2]
ケ		ー	キ	薄力粉 60g分	
電			源	交流 100V 50/60Hz	
消	費	電	力	440W	
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23.5×奥行30.5×高さ20.5 (35.5※1)	
質			量	約2.3kg	
最	大	炊 飯	容 量	0.54L	
区		分	名	E	
蒸	発	水	量	11.3g	
年 間	消 費	電 力	量	37.8kWh/年	
1 回当たりの炊飯時消費電力量				90.5Wh	
1 時間当たりの保温時消費電力量				11.0Wh	
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量				0.45Wh	
1 時間当たりの待機時消費電力量				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専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다。
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量380g、炊飯米量300g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「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。