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。この商品は持ち込み修理対象商品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。

型　名	NW-QB10/NW-QB18	修理メモ
※お客様	お名前　　電話番号	
	ご住所　〒	
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所・電話番号	
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ので、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。[なべ(1.0Lサイズ)B585-6B・なべ(1.8Lサイズ)B586-6B]

1. 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。
2. 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。
   (リ)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、シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨剤入り洗剤・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。
   ・炊きこみご飯など調味料を使用したものを保温した場合。
   ・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。
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. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう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　電話(06)6356-2451

愛情点検　**長年ご使用のIH炊飯ジャーの点検を！**

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●ご使用中、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 ●炊飯中、底部のファンが回っていない ●その他の異常や故障がある	こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

NW-QB

ZOJIRUSHI

家庭用

IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NW-QB10 型 1.0Lサイズ
型名 NW-QB18 型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

保証書つき

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスではご登録いただいたお客様に消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

【ZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイト】
https://www.zojirushi-support.jp/

●「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
●本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。
●通信費はお客様の負担となります。ご了承ください。

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
エコ炊飯について……11
麦ごはんの炊き方……11
炊き上がりまでの時間の目安……11
保温する
うるつや保温・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

お料理ノート
五目ご飯/ちらしずし……15
赤飯/七草がゆ……16

お手入れ
お手入れ……17
クリーニング……19
部品の交換・購入について……19

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
こんなときは……22
お客様ご相談窓口……22
アフターサービス……23
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。

⚠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

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。

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ご注意ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない

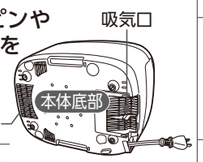
感電・けがをすることがあります。

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。

吸気口・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・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

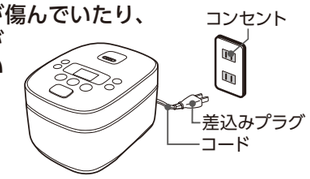
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

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。



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。

炊飯中・クリーニング中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

やけどをする恐れがあります。

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。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温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・アルミ箔・ラップフィルムなどを使った料理や蒸し物

蒸気経路などが詰まる原因になります。

❗ **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
- 炊飯中・クリーニング中、底部のファンが回っていない　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

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。

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。

●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

⃠ **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。

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。

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

けがや火災の原因になります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない

アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

❗ **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。

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。

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。

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サイズで15kg以上、1.8Lサイズで20kg以上のものをお使いください。

吸気口・排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。

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。

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。

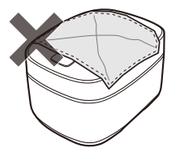
医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。

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。

お 願 い

本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない

故障の原因になります。



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。

磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音が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。

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。

IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上で使用しない

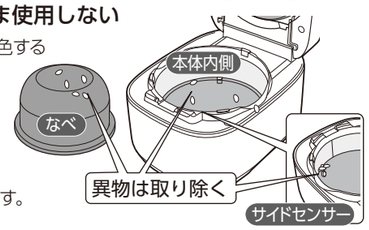
故障の原因になります。

本体を移動させるときは、必ず持ち手を持って運ぶ
また、本体が傾かないようにする

内容物によってはこぼれる場合があります。

本体内側・なべ・サイドセンサー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、変色する原因になります。



空だきをしない

故障の原因になります。

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。

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、本体には吸気口・排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。

各部のなまえと扱い方

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

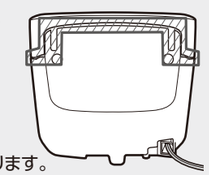
●確実に閉まっていない場合、炊飯中・保温中・クリーニング中に外ぶたが開く恐れがあります。

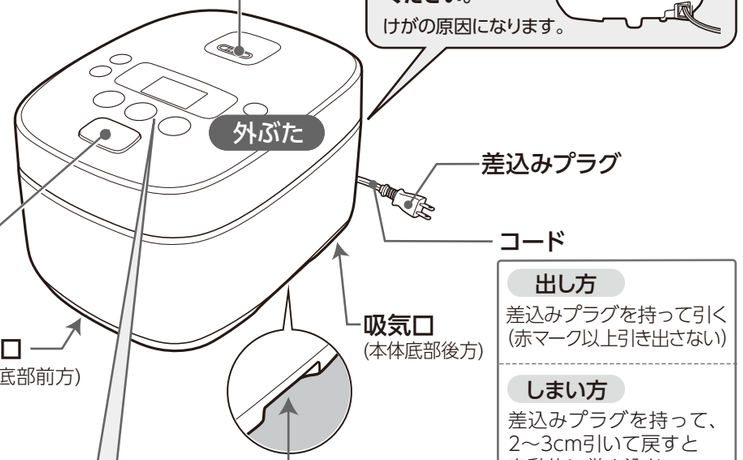
蒸気口

●炊飯時・クリーニング時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

外ぶた開閉時、本体うしろ側のすき間(右図斜線部)に指を近づけないでください。

けがの原因になります。





出し方

差込みプラグを持って引く(赤マーク以上引き出さない)

しまい方

差込みプラグを持って、2〜3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

リチウム電池について

差込みプラグをコンセントから抜いていても現在時刻やメニューなどを記憶するために、リチウム電池が内蔵されています。
リチウム電池はご使用にともない消耗します。→P.22

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/再加熱」キー、「保温/とりけし」キー中央の「●、ー」は、目の不自由な方へ配慮したものです。

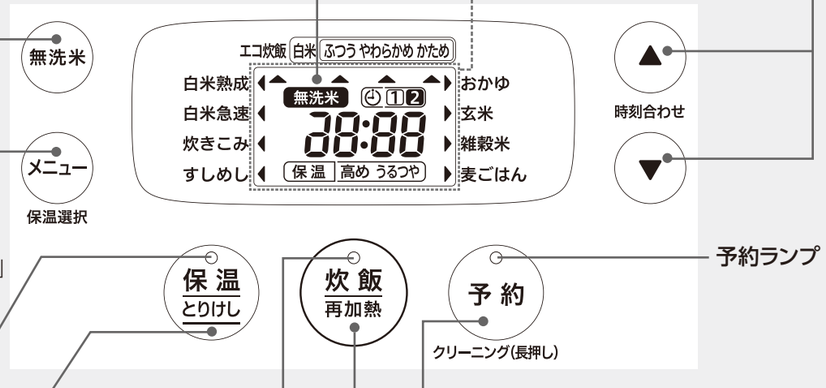
表示部

●表示部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。
(静電気による現象であり、しばらくすると元に戻ります。)
●差込みプラグを抜いているときは、時刻表示のみ点灯します。

実際にお使いになる中でこのような表示にはなりません。

「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に使う→P.14



「無洗米」キー

●「無洗米」メニューを選ぶときに使う→P.8

「メニュー」キー

●メニューを選ぶときに使う→P.8

「保温選択」キー

●「うるつや保温」や「高め保温」を選ぶときに使う→P.12

保温ランプ

「保温/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
●再保温するときに使う→P.12

炊飯/再加熱ランプ

「炊飯/再加熱」キー

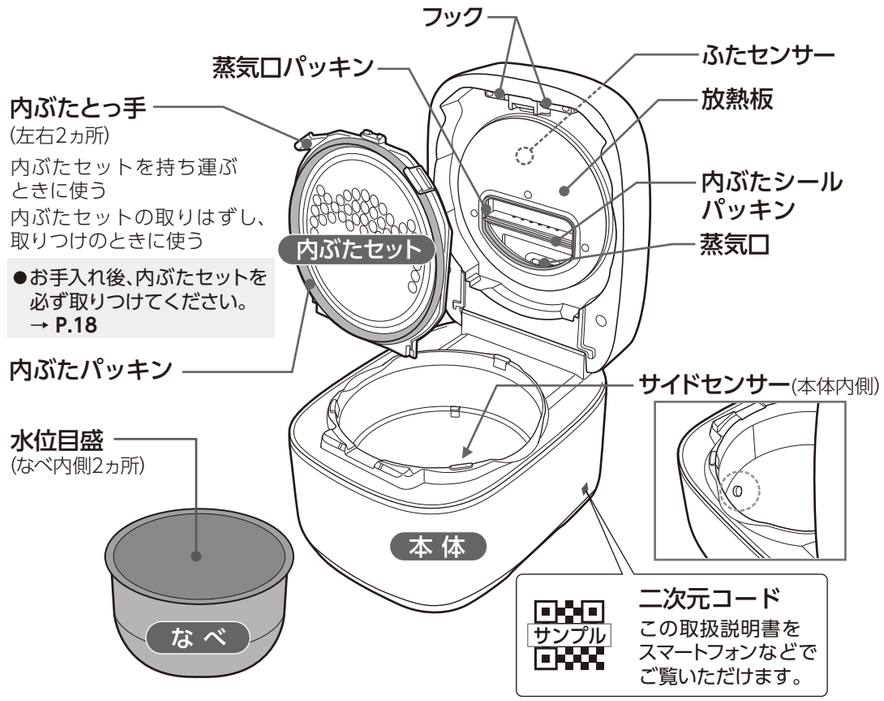
炊飯・再加熱・クリーニングをするときに使う

「予約」キー

タイマー予約炊飯のときに使う→P.14

「クリーニング」キー

クリーニングのときに使う
(1.5秒以上押す)→P.19



付属品

しゃもじ

立てて置くことができます。

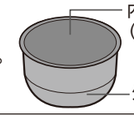
計量カップ

約180mL
約1合＝白　米:約150g
無洗米:約153g

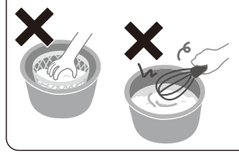
なべについて　末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

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、ていねいに取り扱ってください。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。



〈準備のとき〉



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

〈炊き上がったとき〉

●なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
●金属製のおたまを使わない(おかゆなど)
●しゃもじなどでたたかない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉→P.17

●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・研磨剤入り洗剤・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.19

外面

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

おいしいご飯のコツ

米の選び方・保存について

各銘柄で、精米月日の新しいものを選んでください。
精米後は時間の経過とともに質が低下します。少量での購入や、密閉容器で冷蔵庫に保存するなどをおすすめします。
精米後の賞味期限は夏で2週間、冬は2ヵ月以内が目安です。

米の洗い方

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 **繰り返しの目安** ・4カップ未満…2セット ・4カップ以上〜8カップ未満…3セット ・8カップ以上…4セット
③すすぐ	最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
●①〜③は10分以内で行ってください。	

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。**
蛇口からなべに直接水を入れると、水をためている間に、ぬか臭のついた水を米が吸収します。

ご注意 湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。
ご飯がうまく炊けない原因になります。

正しく水加減をする

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

●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。

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

●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。
●炊飯ジャー本体にセットする前に、なべを軽く回し、なべの中の米の表面が平らになるようにしてください。
●なべに水分や汚れがついているとセンサーが正しく動作せず、おいしいご飯が炊けませんので、きれいにふき取ってください。

白米・無洗米とも3カップを炊くとき

炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目安です。
そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

●1/4ずつ、なべ肌に沿って大きく起こし、しゃもじを立てて、かたまりを切るようにほぐします。

保温について

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

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

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

●少量のご飯を長時間保温　●ご飯をつぎたして保温
●「うるつや保温」で30時間以上、「高め保温」で12時間以上の保温（メニューによって異なります。）
●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。
●時刻は24時間表示です。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

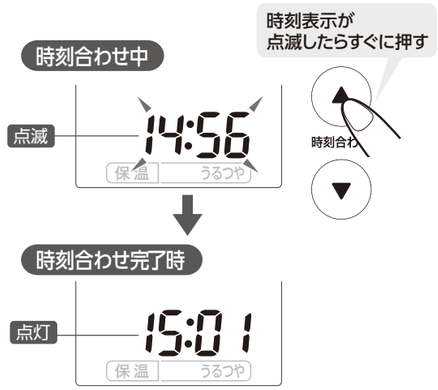
1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 ▲ または ▼ を押す

▲：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 時刻表示が点滅したらすぐに現在時刻に合わせる

4 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。



●時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。
●時刻がずれていると、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。
●炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中・クリーニング中は、時刻合わせできません。

報知の種類と切りかえ方

この製品には炊飯開始・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

報知の種類を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー	ブザー	サイレント
	この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	メロディーをブザーにかえたいときに	報知音を消したいときに
炊飯・クリーニングを開始するとき	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・再加熱・クリーニングが終了したとき	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、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 保温/とりけし を3秒以上押す

●再加熱開始時・無洗米選択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・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中・クリーニング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。

「保温/とりけし」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

①メロディー
「アマリリス」が鳴ったら設定完了
→ ②ブザー
「ピー」×3回が鳴ったら設定完了
→ ③サイレント
「ピー」×1回が鳴ったら設定完了
→ ①メロディー

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●一度切りかえると切りかえた報知の設定は差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。

ご飯を炊く 基本的な炊き方

●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・計量カップ・しゃもじを洗ってください。→P.17〜P.18
●使いはじめはプラスチックなど樹脂のにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。
においが気になる場合はP.19「クリーニング」をお試しください。

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。

必ず付属の計量カップで計ってください。
計量米びつや市販のカップ(200mL)では差が出ます。

■1カップ当たりの分量の目安

合数	容量	質量	
		白米	無洗米
約1合	約180mL	約150g	約153g

2 米を洗って、水加減をする

①米を洗う →P.6「おいしいご飯のコツ」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・米のカップ数の水位目盛に合わせる →P.10
③米を平らにならす

●水に浸さなくてもすぐに炊けます。
浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。
●水位目盛は標準的な目安ですので、お好みで水加減を調節してください。(水位目盛より1〜2mm加減)

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

計量カップ・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。

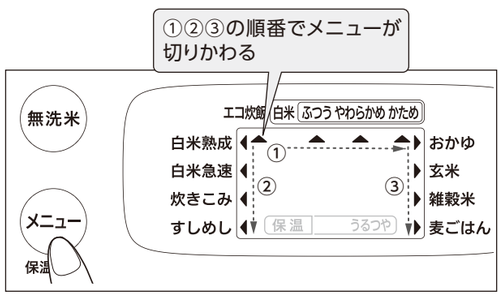
3 なべを本体に入れて、内ぶたセットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグをコンセントに差し込む

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口の水分や異物をふき取ってください。

4 メニューを押して、メニューを選ぶ

●工場出荷時は「エコ炊飯」メニューに設定されています。

キーを押すごとに
「エコ炊飯」→「白米 ふつう」→「白米 やわらかめ」→「白米 かため」→「白米熟成」→「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「玄米」→「雑穀米」→「麦ごはん」の順に切りかわります。

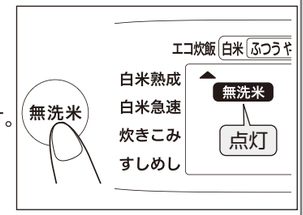


●「エコ炊飯」・「白米(ふつう・やわらかめ・かため)」・「白米熟成」・「おかゆ」・「玄米」・「雑穀米」・「麦ごはん」メニューは、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。

無洗米を炊く場合

1 無洗米を押す

メロディーが鳴り、
表示部に 無洗米 が
点灯したら選択完了です。



2 メニューを押してメニューを選ぶ

●無洗米選択中に「玄米」メニューは選べません。
「玄米」メニューが選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、「エコ炊飯」メニューへ移ります。

無洗米選択を解除するときは 無洗米 **を押し、表示部の 無洗米 が消灯したら解除が完了**

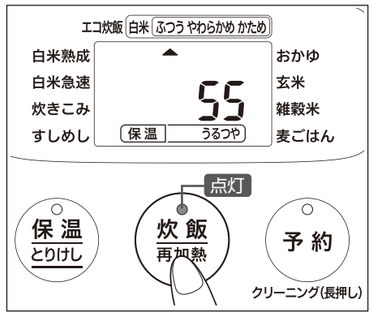
5 炊飯/再加熱 を押す

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。

●保温ランプが消えていることを確認して「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。

●炊き上がりまでの目安時間は実際の炊き上がり時間とは異なる場合があります。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目安時間を調整します。調整の際、目安時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

例
「白米 ふつう」メニューで炊飯したときの表示(保温設定は「うるつや保温」)



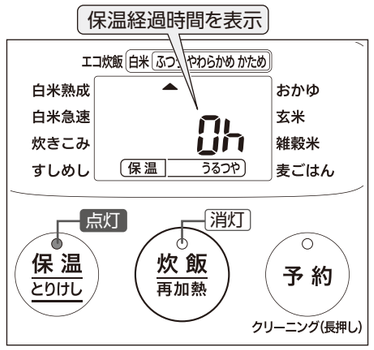
6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に切りかわります。→P.12「保温する」参照

炊飯/再加熱ランプが消灯、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。

保温経過時間を表示



外ぶたを閉めるときは、しゃもじを入れたままにしないでください。外ぶたが開きにくくなることがあります。

●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。

7 使用後はなべにご飯が残っていない状態で 保温 とりけし を押し、差込みプラグをコンセントから抜き、お手入れする

●本体が冷めてからお手入れしてください。→P.17〜P.19

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。

お願い
●連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は45分以上冷ましてください。
冷まさずに炊いた場合、炊飯時間がのびることがあります。(最長約60分)
また、炊き上がりまでの目安時間がしばらく表示されない場合があります。

アドバイス 本体や外ぶたを早く冷ましたい場合、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「報知の種類と切りかえ方」参照

いろいろなご飯を炊く

●米の計量は、付属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	特長・アドバイス	水位目盛	炊飯容量(カップ数)
エコ炊飯		白米または無洗米	●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。	エコ炊飯	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10
白米	ふつう	白米または無洗米	●この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上げます。	白米	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10
白米	やわらかめ	白米または無洗米	●「白米 ふつう」メニューよりもやわらかめのご飯に炊き上げます。		
白米	かため	白米または無洗米	●「白米 ふつう」メニューよりも粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。		
白米熟成		白米または無洗米	●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。		
白米急速		白米または無洗米	●早く炊き上げたいときに選びます。少しかために炊き上がります。		
炊きこみ		白米または無洗米	●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、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。	白米	1.0L：0.5〜4 1.8L：2〜6
すしめし		白米または無洗米	●すしめしに適したかためのご飯に炊き上げます。 「白米 かため」メニューよりかために炊き上げます。	すしめし	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10
おかゆ		白米または無洗米	●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。** ●玄米・分づき米は炊けません。	おかゆ	1.0L：0.5〜1.5 1.8L：0.5〜2.5
玄米		玄米	●玄米を炊くときに選びます。 ●白米や無洗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。	玄米	1.0L：1〜4 1.8L：2〜8
雑穀米		雑穀＋ 白米または無洗米	●白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、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。	白米	1.0L：0.5〜4 1.8L：2〜6
麦ごはん		麦＋ 白米または無洗米	●白米または無洗米に麦を加えて炊くメニューです。→P.11	麦ごはん	1.0L：1〜4 1.8L：1〜7

■「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	選択メニュー	使う米	特長・アドバイス	水位目盛	炊飯容量(カップ数)
おこわ	すしめし	もち米のみ または もち米＋ 白米または無洗米	●米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。 ●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。 ●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。	おこわ (もち米と白米または無洗米を混ぜた場合は少し多め)	1.0L：1〜4 1.8L：2〜6
発芽玄米	白米 やわらかめ	発芽玄米のみ または 発芽玄米＋ 白米または無洗米	●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。	白米	1.0L：0.5〜4 1.8L：2〜8
胚芽米	白米 ふつう	胚芽米	●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)	白米	1.0L：0.5〜5.5 1.8L：1〜10
分づき米	玄米	3分づき米	●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。	玄米(玄米の水位目盛より少し少なめ)	1.0L：1〜4 1.8L：2〜8
	白米 やわらかめ	5分づき米・ 7分づき米		白米(白米の水位目盛より少し多め)	

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

	1.0L(3カップ)	1.8L(4カップ)
白米 エコ炊飯	148Wh	185Wh
白米 ふつう	210Wh	278Wh

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

麦ごはんの炊き方

●麦や水の量が少なすぎたり、多すぎたりすると、うまく炊けなかったり、ふきこぼれる恐れがありますので、米・麦の量・水位目盛は表1・表2を参照してください。

①付属の計量カップで米を計り、米を洗う
②付属の計量カップで麦を計り、①に入れる
③「麦ごはん」の水位目盛まで水を加える

●スティックタイプなどの麦を入れるときは、袋に記載されている内容に従い、水加減を調節してください。

④底から軽くかき混ぜて平らにならす
⑤「メニュー」キーを押し、「麦ごはん」メニューを選ぶ
⑥「炊飯/再加熱」キーを押す
(P.9「基本的な炊き方」の*5*参照)

(以下P.9「基本的な炊き方」の*6*〜*7*参照)

表1:おすすめ

米(カップ)	1	2	3	4	1.8Lサイズのみ 5	6	7
麦(カップ)	¼	½	¾	1	1¼	1½	1¾
「麦ごはん」の水位目盛	「1」	「2」	「3」	「4」	「5」	「6」	「7」

表2:麦多め

米(カップ)	1	2	3	1.8Lサイズのみ 4	5	6
麦(カップ)	½	1	1½	2	2½	3
「麦ごはん」の水位目盛	「1」	「2」	「3」	「4」	「5」	「6」
麦多めの場合はかために炊き上がるので、水を追加してください。(付属の計量カップ使用)	½カップ(約90mL)	1カップ(約180mL)	1½カップ(約270mL)	2カップ(約360mL)	2½カップ(約450mL)	3カップ(約540mL)

●麦多めの場合は、1.0Lサイズは米3カップまで、1.8Lサイズは米6カップまでにしてください。
●麦の量は、米1カップあたり½カップまでにしてください。

炊き上がりまでの時間の目安

		普通の米 1.0Lサイズ	普通の米 1.8Lサイズ	無洗米 1.0Lサイズ	無洗米 1.8Lサイズ
エコ炊飯		約53分〜62分	約54分〜64分	約56分〜63分	約57分〜64分
白米	ふつう	約52分〜59分	約52分〜60分	約54分〜60分	約55分〜63分
白米	やわらかめ	約60分〜66分	約61分〜67分	約63分〜69分	約64分〜70分
白米	かため	約44分〜50分	約44分〜50分	約47分〜53分	約47分〜53分
白米熟成		約68分〜74分	約70分〜77分	約71分〜77分	約73分〜80分
白米急速		約25分〜36分	約27分〜41分	約26分〜37分	約31分〜42分
炊きこみ		約63分〜69分	約63分〜70分	約66分〜72分	約66分〜73分
すしめし		約47分〜53分	約47分〜56分	約50分〜56分	約50分〜59分
おかゆ		約65分〜72分	約65分〜72分	約66分〜73分	約66分〜73分
玄米		約82分〜88分	約83分〜89分	——	——
雑穀米		約50分〜56分	約50分〜56分	約53分〜59分	約53分〜59分
麦ごはん		約50分〜58分	約49分〜59分	約51分〜61分	約52分〜62分
おこわ※1		約45分〜52分	約48分〜55分	約48分〜54分	約52分〜58分
発芽玄米※2		約61分〜73分	約66分〜73分	約63分〜76分	約67分〜74分

※1「おこわ」は「すしめし」メニューで炊いてください。　※2「発芽玄米」は「白米 やわらかめ」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て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かかります。

保温する　うるつや保温・高め保温

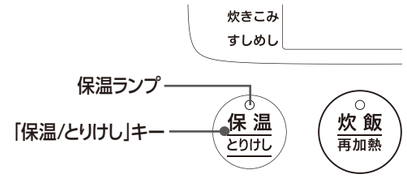
「うるつや保温」・「高め保温」が選べます。

●工場出荷時は「うるつや保温」に設定されています。

●おいしく保温するために、メニューや使用条件によって自動で温度コントロールをします。
●炊き上がると自動的に保温に切りかわります。
●保温を終了するときは「保温/とりけし」キーを押してください。

うるつや保温　**最適な温度コントロールで、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。
●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。腐敗やいやなにおいの原因になります。

メニュー / 保温	エコ炊飯・白米(ふつう・やわらかめ・かため)・白米熟成・白米急速・すしめし	玄米・雑穀米・麦ごはん・発芽玄米 ※1	炊きこみ・おかゆ ※2・おこわ ※3
うるつや保温	30時間まで	12時間まで	×
高め保温	12時間まで		

●各メニューで表の保温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。

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

※1「発芽玄米」は「白米 やわらかめ」メニューを選択して炊飯するため(**P.10**参照)、「うるつや保温」で保温した場合に、表に記載している12時間では点滅しませんが、12時間までの保温にしてください。
※2 おかゆは時間がたつとのり状になりますので、炊き上がったら保温を切り、できるだけお早めにお召し上がりください。
※3「おこわ」は「すしめし」メニューを選択して炊飯するため(**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。

保温の切りかえ方

●保温設定は、一度切りかえると次に切りかえるまで記憶されます。

保温中に メニュー(保温選択) を押す

●キーを押すごとに「うるつや保温」と「高め保温」が切りかわります。

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/とりけし を押す

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)」が点滅してお知らせします。

においが気になる場合は…

●お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、**P.18**「内側」のお手入れ、**P.19**「クリーニング」を行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。また、**P.22**「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくとさらに効果的です。

お願い　●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

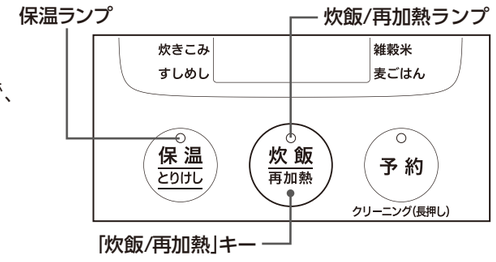
●保温中に現在時刻を知りたいときは、▲または▼を押すと表示が切りかわります。再度▲または▼を押すと、保温経過時間に戻ります。

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

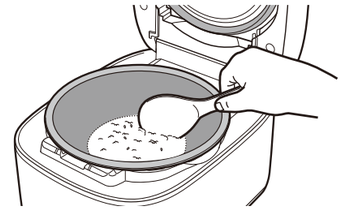
保温中(うるつや保温・高め保温)に使用します。

●保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
特にうるつや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、なべの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。

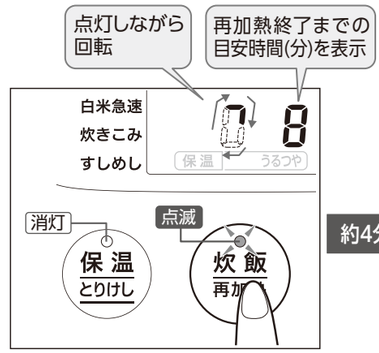


2 保温ランプが点灯していることを確認し、炊 飯/再加熱 を押す

点灯 保 温/とりけし　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。

メロディーが鳴り、再加熱を開始します。

保温ランプが消灯、炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。



再加熱時間の目安
約4分～8分

約4分～8分後

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

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)

再加熱を中止して保温に戻したいときは…

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

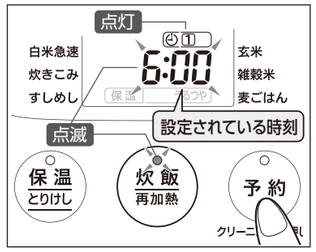
再加熱・保温を終了したいときは…

保 温/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。

予約してご飯を炊く タイマー予約炊飯

●予約した時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を**「予約1」**と**「予約2」**で記憶します。
●工場出荷時は**「予約1」**は**6：00**、**「予約2」**は**18：00**に設定されています。
●タイマー予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻に炊き上がりません。→P.7
●タイマー予約炊飯時間未満で予約すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめ、炊き上がりまでの目安時間が表示されます。
●炊飯前の準備はP.8「基本的な炊き方」の*1*～*3*をご覧ください。

例 予約1で「7：30」に設定する場合

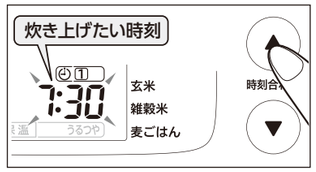


1 メニュー を押して、メニューを選ぶ →P.8「基本的な炊き方 4」参照

●「白米急速」・「炊きこみ」メニューのタイマー予約炊飯はできません。
●「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

2 予約 を押して、「予約1」（または「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。**
●予約した時刻に炊き上がります。→P.9「基本的な炊き方 6」参照
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「保温/とりけし」キーを押してください。

タイマー予約炊飯時間

●13時間以上の予約はしないでください。夏場など水温が高いときは8時間以上の予約はしないでください。
（米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため）

		普通の米		無洗米	
		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯		1時間15分～	1時間15分～	1時間15分～	1時間15分～
白米	ふつう	1時間10分～	1時間10分～	1時間10分～	1時間15分～
白米	やわらかめ	1時間15分～	1時間15分～	1時間20分～	1時間20分～
白米	かため	1時間～	1時間～	1時間5分～	1時間5分～
白米熟成		1時間25分～	1時間30分～	1時間25分～	1時間30分～
すしめし		1時間5分～	1時間5分～	1時間5分～	1時間10分～
おかゆ		1時間20分～	1時間20分～	1時間20分～	1時間20分～
玄米		1時間40分～	1時間40分～	－	－
雑穀米		1時間5分～	1時間5分～	1時間10分～	1時間10分～
麦ごはん		1時間10分～	1時間10分～	1時間10分～	1時間15分～

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。**
●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、炊き上がりまでの目安時間を表示しません。
●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。
●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、予約した時刻に炊き上がらない場合があります。
●タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、▲または▼を押すと押している間のみ表示が切りかわります。

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。

1カップ当たりの分量の目安	合数	容量	質量	
			白米	無洗米
	約1合	約180mL	約150g	約153g

■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 364kcal/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……½枚(10g)
にんじん……35g
こんにゃく……35g
ごぼう……35g
干ししいたけ(もどす)……2～3枚(8～12g)
A［薄口しょうゆ・みりん……各大さじ1½／塩……小さじ½／だしの素……小さじ½］
干し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分間つけておく
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く。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておく。干ししいたけは細切りにする
3 干し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く
4 米は洗い**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る**
5 **1**と**2**の具を**4**の米の上に平らにのせる
●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**』キーを押す
7 炊き上がったら、混ぜてほぐす
8 器に盛り、みつばを添える

ちらしずし 474kcal/1人分 メニュー：すしめし

材料（4～5人分）
米……3カップ
合わせ酢［酢……大さじ4／砂糖……大さじ3／塩……小さじ1］
具［にんじん……20g／ごぼう……35g／たけのこ……30g／生しいたけ……2枚(30g)／ちくわ……1本(30g)］
A［だし汁……120mL／砂糖……大さじ2／薄口しょうゆ……大さじ1／みりん(または酒)……大さじ1］
B［卵……2個／みりん……小さじ1／塩……少々］
酢レンコン・のり・紅しょうが……適宜
えび・いか・さやえんどう(ゆでる)……適宜

作り方
1 米は洗い、**「すしめし」**の水位目盛**3**まで水を入れる
2 『**メニュー**』キーを押して**【すしめし】**を選び、続いて『**炊飯/再加熱**』キーを押す
3 炊き上がったら、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、ときどき大きく混ぜてあおぐなどして冷ます
4 にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにする。**A**で汁気がなくなるまで煮る。**B**は混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作る
5 **3**のすしめしに**4**の具を混ぜこみ、最後に錦糸卵・酢レンコン・のりを散らして、えび・いか・さやえんどうを飾り、紅しょうがを添える

次のページへつづく→

お料理ノート つづき

赤 飯

360kcal/1人分　メニュー：すしめし

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。

材 料 (4〜5人分)

もち米……3カップ
あずき……50g
ごま塩……適宜

作り方

1 米は洗い、ざるにあげて約30分水切りする

2 あずきは洗って別のなべに入れ、400mLの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼす。再び600mLの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ゆでて、あずきと煮汁を分ける

3 **1**をなべに入れ、**2**の煮汁を加えて**「おこわ」**の水位目盛**3**まで水をたして**なべの底からよく混ぜ、2**のあずきを米の上に平らにのせる
●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。

4 『**メニュー**』キーを押して**【すしめし】**を選び、続いて『**炊飯/再加熱**』キーを押す

5 炊き上がったら、混ぜてほぐす。器に盛り、お好みでごま塩をふりかける

●もち米に白米または無洗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

106kcal/1人分　メニュー：おかゆ

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ので次のことを必ずお守りください。
①おかゆを炊く場合は必ず**【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る

材 料 (4〜5人分)

米……1カップ
青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)……75g
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、水気を絞って小口切りにしておく

2 米は洗い、**「おかゆ」**の水位目盛**1**まで水を入れる

3 『**メニュー**』キーを押して**【おかゆ】**を選び、続いて『**炊飯/再加熱**』キーを押す

4 炊き上がったら、**1**と塩を加えて軽く混ぜる。または、器に盛り、**1**を上にのせる

※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

お手入れ

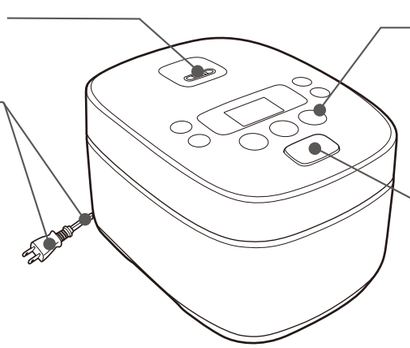
●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

お願い

●**必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。**
●シンナー・みがき粉・研磨剤入り洗剤・漂白剤・除菌アルコール・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

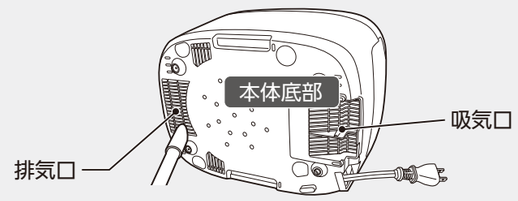
固く絞った柔らかい布でふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。
(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)



プッシュボタンの周囲に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必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

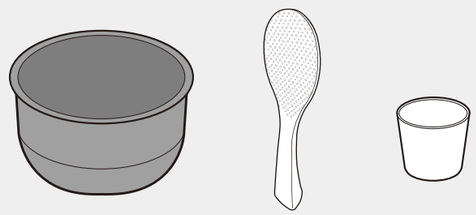
排気口(本体底部前方)・**吸気口**(本体底部後方)

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で使用すると本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



なべ(→P.5)・しゃもじ・計量カップ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

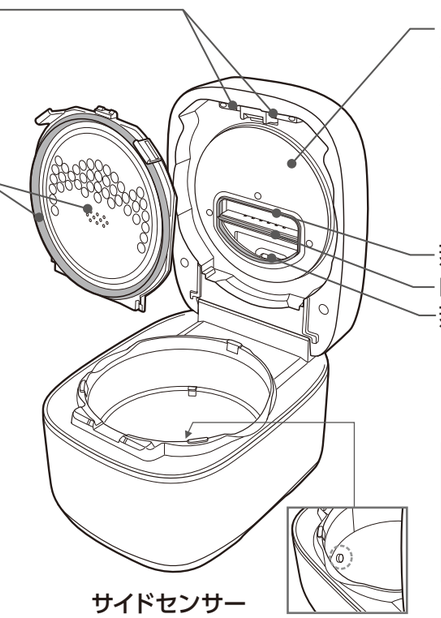


なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、次のことをお守りください。
●みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わないでください。
●たたいたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。
●乾燥したご飯粒などがこびりついている場合は、水に浸し、ふやかしたあと、柔らかいスポンジなどで洗ってください。

次のページへつづく→

お手入れ っづき

内側



フック

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く

- 外ぶたが完全に閉まらなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

内ぶたセット・内ぶたパッキン

湯または水に浸し、台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

- ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。

- 内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。
  汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。
  汚れがひどい場合は食酢を約10%に薄め、柔らかい布に染みこませて拭き取ったあと、きれいに洗い流してください。

サイドセンサー

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

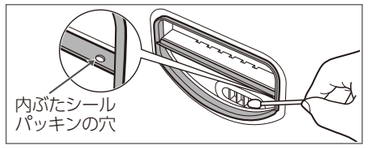
外ぶた内側

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た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。

蒸気口パッキン
内ぶたシールパッキン
蒸気口

内側についた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
細部の汚れがひどいときは綿棒などで取り除く

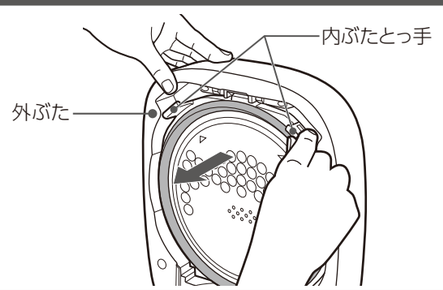


- 内ぶたシールパッキンの穴に異物がつまっていないか確認してください。
- 蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキンは取りはずせません。

内ぶたセットのはずし方・つけ方

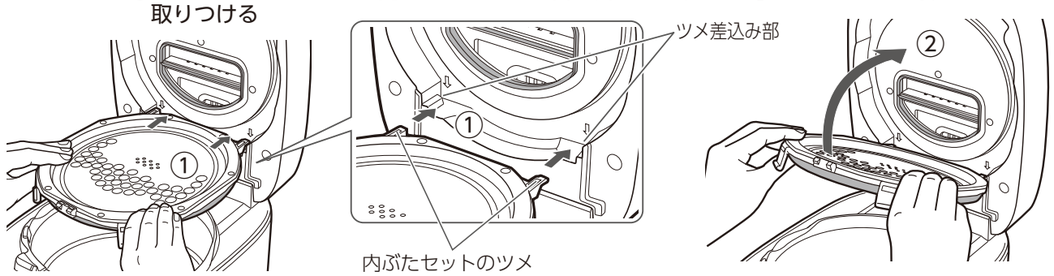
はずし方

片手で外ぶたを押さえて、
内ぶたとっ手を手前に引いてはずす



つけ方

①内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差込み部の矢印に合わせて差し込む
②ツメを差し込んだまま、内ぶたセットの上側を外ぶたに「カチッ」と音がするまで押さえこんで取りつける



クリーニング

次の方法でお手入れを行うと、においを低減することができます。
- においによっては完全に落ちないものもあります。

1 なべに水を入れる

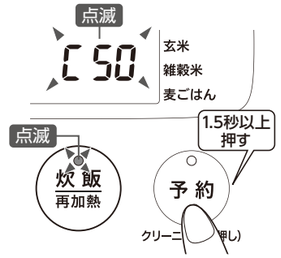
1.0Lサイズ	「白米」の水位目盛「1」まで
1.8Lサイズ	「白米」の水位目盛「2」まで

2 なべを本体に入れて、内ぶたセットを取りつけ、外ぶたを閉める

3 差込みプラグをコンセントに差し込む

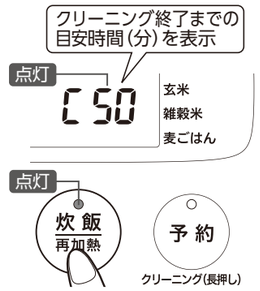
4 予約 を長押し(1.5秒以上)する

ブザー(「ピー」×3回)が鳴り、クリーニングの表示に切りかわります。



5 炊飯/再加熱 を押す

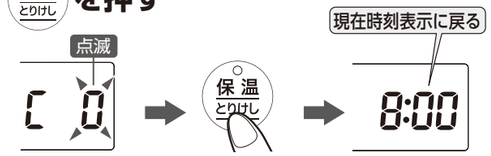
メロディー(ブザー)が鳴り、クリーニングを開始します。
表示部にクリーニング終了までの目安時間(分)を表示します。



クリーニング時間の目安
約50分

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- クリーニング終了までの目安時間は実際のクリーニング時間とは異なる場合があります。実際のクリーニング時間は室温・水温・電圧・水量などによりかわります。
- 途中でクリーニング時間を調整しますので調整の際、目安時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。
- 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 メロディー(ブザー)が鳴り、表示が「0」点滅に切りかわったら 保温/とりけし を押す



- 「保温/とりけし」キーを押さないと、30分ごとにブザーが鳴ります。

7 本体が冷めてから製品全体のお手入れをする

内部は熱くなっていますので必ず本体が冷めてから湯を捨て、その後お手入れをしてください。

途中でクリーニングを取り消したいときは…

「保温/とりけし」キーを押す
炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

クリーニング後もにおいが気になる場合は…

- もう一度クリーニングを行ってください。
  連続してクリーニングする場合は、なべに水を入れ直し、外ぶたを開けたままで45分以上冷ましてください。
  冷まさずにクリーニングした場合、エラー表示が出たり、クリーニング時間がのびることがあります。(最長約60分)
  また、クリーニング終了までの目安時間がしばらく表示されない場合があります。
- クリーニングを行うとにおいは低減していきますが、においによっては完全に落ちないものもあります。

お願い

- 空だきはしないでください。
- 水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。
- クリーニングを行うときは、水は決められた水量(1.0Lサイズは「白米」の水位目盛「1」、1.8Lサイズは「白米」の水位目盛「2」)より多く入れないでください。
  (クリーニングがうまくできない原因になります。)
- クリーニング中は、蒸気口より勢いよく蒸気が出ますので、やけどなどにご注意ください。
- クリーニング後、内部が熱いうちに外ぶたを開けると、熱い蒸気が多量に出ることがありますので、やけどにご注意ください。

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**P.22**参照)

部品名	部品番号	
内ぶたセット	1.0Lサイズ:C273-GR	1.8Lサイズ:C274-GR
なべ	1.0Lサイズ:B585-6B	1.8Lサイズ:B586-6B
しゃもじ	BJ013031L-00	
計量カップ	BJ015014L-01	

故障かなと思ったとき

症　状		お調べいただくこと
ご飯の状態	ご飯がかたい・やわらかい	●お好みで、水の量を水位目盛より1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 特に「麦ごはん」メニューはタイマー予約炊飯すると、やわらかめに炊き上がります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。 **→「白米 ふつう」・「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？ ●付属の計量カップで計って炊飯していますか？　●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？ ●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。** ●なべ外側やサイドセンサーに水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ **→ふき取ってください。** ●本体内側・内ぶたセット・蒸気口に水分や異物がついていませんか？ **→ふき取ってください。** ●「麦ごはん」メニューで炊飯するときは、**P.11**「麦ごはんの炊き方」で炊飯してください。 ●メニューを間違えていませんか？ 特に「おかゆ」メニューで間違えて炊飯すると生炊けの原因になりますのでご注意ください。
	ご飯がひどく焦げる	●なべ外側やサイドセンサーに水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ **→ふき取ってください。** ●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？ ●「麦ごはん」メニューで炊飯したときに焦げが気になる場合は、麦を別洗いしてから炊飯してください。
	炊き上がったご飯の表面が凸凹になる	●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。 ●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？　●内ぶたセット・なべが変形していませんか？
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●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。 **→念入りになべを洗い、「クリーニング」を行ってください。→P.19** ●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** ●30時間以上の「うるつや保温」をしていませんか？（メニューによって異なります。）**→P.12** ●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.18「内側」のお手入れ、P.19「クリーニング」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。また、P.22「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくとさらに効果的です。**
	保温中、ご飯が変色・乾燥する	●なべ外側やサイドセンサーに水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ **→ふき取ってください。** ●少量のご飯を保温していませんか？ ●30時間以上の「うるつや保温」または12時間以上の「高め保温」をしていませんか？ （メニューによって異なります。）**→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。
炊飯	炊飯中にふきこぼれる	●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** ●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？ ●蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキンに異物が挟まっていませんか？ ●「麦ごはん」メニューで炊飯するときは、**P.11**「麦ごはんの炊き方」で炊飯してください。
炊飯／クリーニング	炊飯・クリーニングできない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？　●なべが入っていますか？ **→なべを入れてください。** ●表示部に「**E01**」、「**E02**」など表示していませんか？ **→P.22** ●保温ランプが点灯していませんか？ **→「保温/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。** ●炊飯・クリーニング操作の最後に「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、炊飯・クリーニングは開始しません。**
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセットを落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていませんか？ ●内ぶたパッキンが汚れていませんか？ **→汚れている場合はお手入れをしてください。** ●なべが変形していませんか？
保温	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.12「お知らせ」参照**
	保温経過時間が点滅している	●ご飯の温度が低いときや、保温時間が「うるつや保温」で30時間、「高め保温」で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**

症　状		お調べいただくこと
炊飯／保温／クリーニング	炊飯中・保温中・クリーニング中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。
	あったか再加熱ができない	●保温ランプが消えていませんか？ **→P.13**
	内ぶたセットにつゆがつく	●炊き上がったら、すぐにご飯をほぐしましたか？（余分な水分を逃がすため） ●保温を切ったり、差込みプラグをコンセントから抜いていませんか？ ●米の種類や室温によっては、つゆがつきやすくなります。**→異常ではありませんので、ふき取ってください。**
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？ **→時刻は24時間表示です。確認してください。** ●タイマー予約炊飯時間未満で予約した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した時刻に炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？ **→時刻は24時間表示です。確認してください。** ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、予約した時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●タイマー予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ **→「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。** ●「**7:00**」が点滅していませんか？ **→時刻合わせをしないとタイマー予約を受けつけません。→P.7** ●タイマー予約を受けつけないメニューを選択していませんか？ **→「白米急速」・「炊きこみ」メニューのタイマー予約炊飯はできません。**
その他	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。
	外ぶたが閉まらない	●内ぶたセットが正しく取りつけられていますか？ **→なべが本体に入っている状態で内ぶたセットが取りつけられていないと、安全のため、外ぶたが閉まらない構造になっており、故障ではありません。**
	炊飯中・クリーニング中に外ぶたが開く	●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においがする	●使いはじめはプラスチックなど樹脂のにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。においが気になる場合は、**P.19**「クリーニング」をお試しください。
	停電が起こったら	●炊飯中・クリーニング中に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飯・クリーニングが始まります。**
	表示部（液晶部）がくもる	●長期間使われていなかったり、周囲環境の温度変化により、表示部がくもる場合があります。 ●なべ外側の水滴をしっかりふき取ってから本体にセットしていますか？ **→洗米やなべのお手入れ後、水滴が残った状態で本体にセットすると本体内部に水が入り、故障や表示部がくもる原因になります。** ●炊飯や保温をすると、くもりが取れますか？ **→炊飯や保温をすると、くもりが取れる場合は、本体内部の温度と室温の温度差によって結露していた可能性が考えられます。数回炊飯することで改善しますので、引き続きご使用ください。** しばらくご使用いただいても、表示部のくもりがひどくなったり、水がたまったような状態になっている場合は、本体内部に水が入っている可能性があります。その場合は点検修理が必要となりますので、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。
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IH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく		●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**
炊飯時の炊き上がりまでの目安時間、クリーニング終了までの目安時間が表示されない		●炊飯・クリーニングを連続して使用すると本体が冷めるまで目安時間は表示されませんが、炊飯・クリーニングは開始されており、故障ではありません。

こんな表示をしたとき

下記の対応を行っても直らない場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。

	表　示	お調べいただくこと
エラー表示	E06	●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。**
	H01 H02	●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。 **→「保温/とりけし」キーを押し、外ぶたを開け45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**
	H04	●なべの入れ忘れです。**→なべを確実に入れてください。**
	7:00 が点滅する	● 7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。**→P.7** 時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。時刻を合わせ直さずに 7:00 が点滅したままで炊飯・クリーニングを行うと、炊飯中・保温中・クリーニング中に現在時刻は表示されません。
	差込みプラグをコンセントから抜くと表示が消えた	●内蔵のリチウム電池が切れています。リチウム電池が切れている場合は、差込みプラグをコンセントから抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、再度差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。リチウム電池を取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料でお取りかえいたします。
	表示がおかしくなる	●差込みプラグをコンセントからいったん抜いて、もう一度差し込んでください。
	E01 E02 E07	●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。**

こんなときは

ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは

保温温度を変更する

ご使用の地域や環境により、ご飯のにおい・変色・乾燥が発生する場合があります。「うるつや保温」・「高め保温」で改善されない場合は、下記のとおり保温温度を変更してください。●「うるつや保温」・「高め保温」が一緒に変更されます。

■保温温度の変更のしかた

1 なべを入れ差込みプラグをコンセントに差し込む
現在時刻を表示します。

2 無洗米 キーを３秒以上押す
ブザー（「ピー」×３回）が鳴り、現在の設定値が点滅します。

3 ▲ または ▼ を押して温度を変更する

保温温度変更範囲

-3	-2	-1	0	1	2	3
低い ←			初期設定			→ 高い

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

4 無洗米 キーを押す
変更した温度が点灯し、ブザー（「ピー」×３回）が鳴ったら変更完了です。
キー操作後、ブザーが鳴り終わると、時刻表示へ戻ります。

お知らせ

- ●炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中・クリーニング中は変更できません。
- ●操作がうまくできないときは再度***1***からやり直してください。
- ●一度変更すると、差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。
- ●変更途中でも15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻りますが、変更はされていません。

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

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

象印マホービン　お客様サポート
https://www.zojirushi.co.jp/toiawase/

お客様ご相談センター フリーダイヤル 携帯OK **0120-345135**

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

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報は、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、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

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. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理を依頼されるとき

「故障かなと思ったとき」「こんな表示をしたとき」（P.20～P.22）をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

≪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。

■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。

仕　様

型　名		NW-QB10	NW-QB18
炊飯容量（約）［　］内はカップ数	エコ炊飯	(白米/無洗米) 0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	白米(ふつう・やわらかめ・かため)	(白米/無洗米) 0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	白米熟成	(白米/無洗米) 0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	白米急速	(白米/無洗米) 0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	炊きこみ	(白米/無洗米) 0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]
	すしめし	(白米/無洗米) 0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	おかゆ	(白米/無洗米) 0.09 ～ 0.27 [0.5～1.5]	0.09 ～ 0.45 [0.5～2.5]
	玄米	0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～ 1.44 [2～8]
	雑穀米	(白米/無洗米) 0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]
	麦ごはん	(白米/無洗米) 0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.18 ～ 1.26 [1～7]
	おこわ	(白米/無洗米) 0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]
	発芽玄米	0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.44 [2～8]
電源		交流 100V　50/60Hz	
消費電力		1115W	1315W
炊飯方式		IH方式	
コードの長さ		1.0m（コードリールつき）	
外形寸法（約cm）		幅23.5×奥行31×高さ20（44※1）	幅26.5×奥行34×高さ22.5（49.5※1）
質量		約4.1kg	約5.0kg
最大炊飯容量		1.0L	1.8L
区分名		B	D
蒸発水量		29.4g	29.1g
年間消費電力量		81.1kWh/年	124.2kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		148Wh	185Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		17.6Wh	23.4Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.98Wh	0.98Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.83Wh	0.83Wh

- ●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けください。
- ●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 국내교류 100V전용으로 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550g、1.8Lは750g、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「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「うるつや保温」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。