

---

---

**IH炊飯ジャー  
取扱説明書**

---

# **NW-QAQ10 / NW-QAQ18**

- 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。

## もくじ

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
ご飯を炊く	
基本的な炊き方	8
いろいろなご飯を炊く	10
炊き上がりまでの時間の目安	10
保温する	
標準保温・おやすみ保温	11
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
蒸し機能の使い方	15
煮込み料理の作り方	17
お料理ノート	
玄米の炊きこみご飯	18
キヌア、アボカドサーモンのサラダ	18
アップルシナモンのスチールカットオーツ	19
鶏肉としいたけのスープ	19
お手入れ	20
クリーニング	22
故障かなと思ったとき	23
こんな表示をしたとき	26
こんなときは	27
部品の交換・購入について	27
仕様	28

# 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。

**禁止** してはいけない「禁止」内容です。

**指示** 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にご相談ください。

**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。

プラグ差込み口・差込みプラグ・コード・本体プラグは液体につけたり、液体をかけたりしない  
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。  
吸気口 本体底部 排気口

**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。

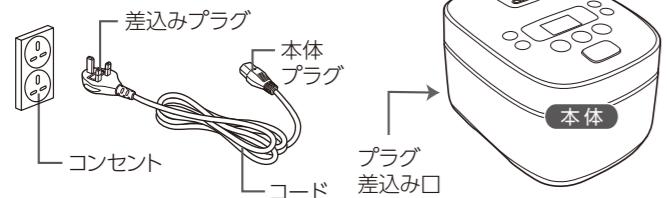
炊飯中・蒸し調理中・煮込み調理中・クリーニング中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない  
やけどをする恐れがあります。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・蒸し・煮込み調理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

蒸気経路などが詰まる原因になります。

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。



●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

**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。

**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。

**交流220-230V以外では使用しない**  
火災・感電の原因になります。

**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。

**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。

**アース端子のついたコンセントを使用する**  
感電・けがをすることがあります。

**定格10A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。

**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・本体プラグが異常に熱くなる
  - ・コードに傷がついたり、触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、お買い上げの販売店に必ず点検・修理を依頼する

この機器は、安全に対する責任者によってこの機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力、もしくは知的能力が低下した、または経験および知識が不足した人(子供を含む)による使用を意図していない。子供は、機器で遊ばないことを確実なものとするよう指揮管理を受けることが望ましい

### 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。



**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。



**専用なべ・専用蒸しカゴ以外は使用しない**  
なべや蒸しカゴが過熱したり、異常動作の原因になります。  
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。

**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  
故障の原因になります。また、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。

**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。

**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。

**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。

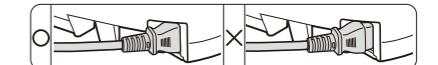
**専用の電源コード以外は使用しない**  
電源コードは他の機器に転用しない  
故障・発火の恐れがあります。

**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。

**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。

**本体プラグは奥までしっかり差し込む**  
感電・ショート・発火・発煙の原因になります。

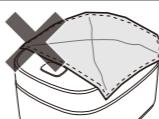


**電源コードが破損した場合には、製造者もしくはその代理店から入手できる特別に製造した電源コードまたはその組立品と交換すること**

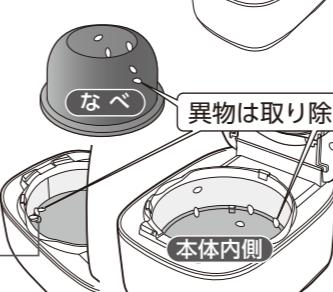
**医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。**  
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

### 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。



●本体内側・なべ外側・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。



●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。キャッシングカード・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。

●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。

●本体を移動させるとときは、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。

●空だきをしない  
故障の原因になります。

●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。

●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。

●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。

●本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用する  
・商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ(従業員)用キッチンに使用する

※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない  
・ホテル・モーテル・その他宿泊施設等

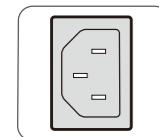
# 各部のなまえと扱い方

## 蒸気口

- 炊飯時・蒸し調理時・煮込み調理時・クリーニング時に蒸気が出て高温になりますので注意してください。

## プラグ差込み口

(本体後方)  
本体プラグを差し込む



## 吸気口(本体底部後方)



## 持ち手(左右2カ所)

持ち運びのときに使う

## 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.26

## 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、「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。

## 「メニュー」キー

- メニューを選ぶときに使う  
→P.8

## 保温ランプ

## 「保温」キー

- 「標準保温」・「おやすみ保温」を選ぶときに使う→P.11
- 再保温をするときに使う→P.12

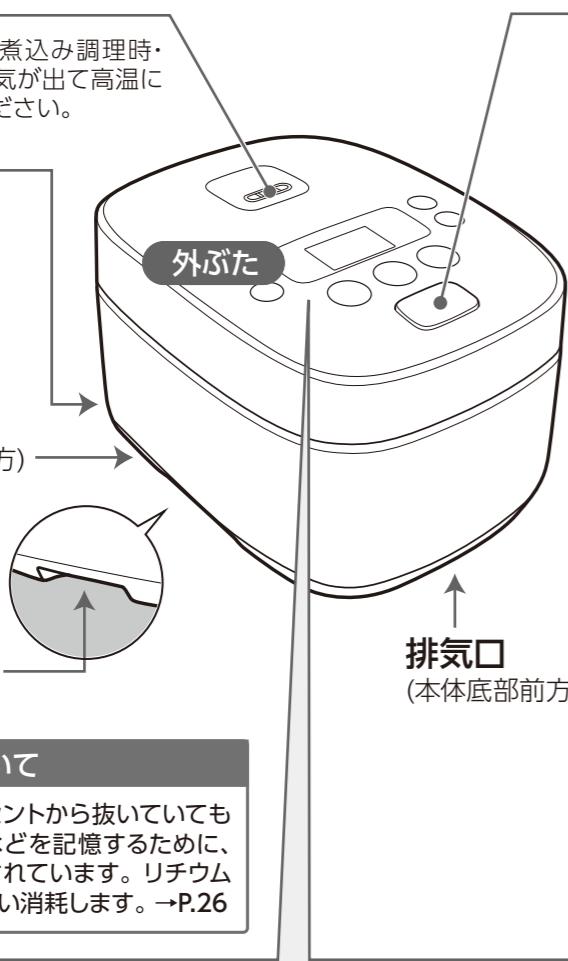
## 「とりけし」キー

- 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

## 炊飯/再加熱ランプ

## 「炊飯/再加熱」キー

炊飯・再加熱をするときに使う



## プッシュボタン

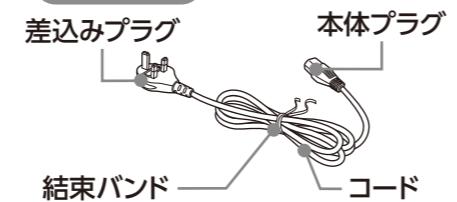
外ぶたを開けるときに押す

## 外ぶたの閉め方

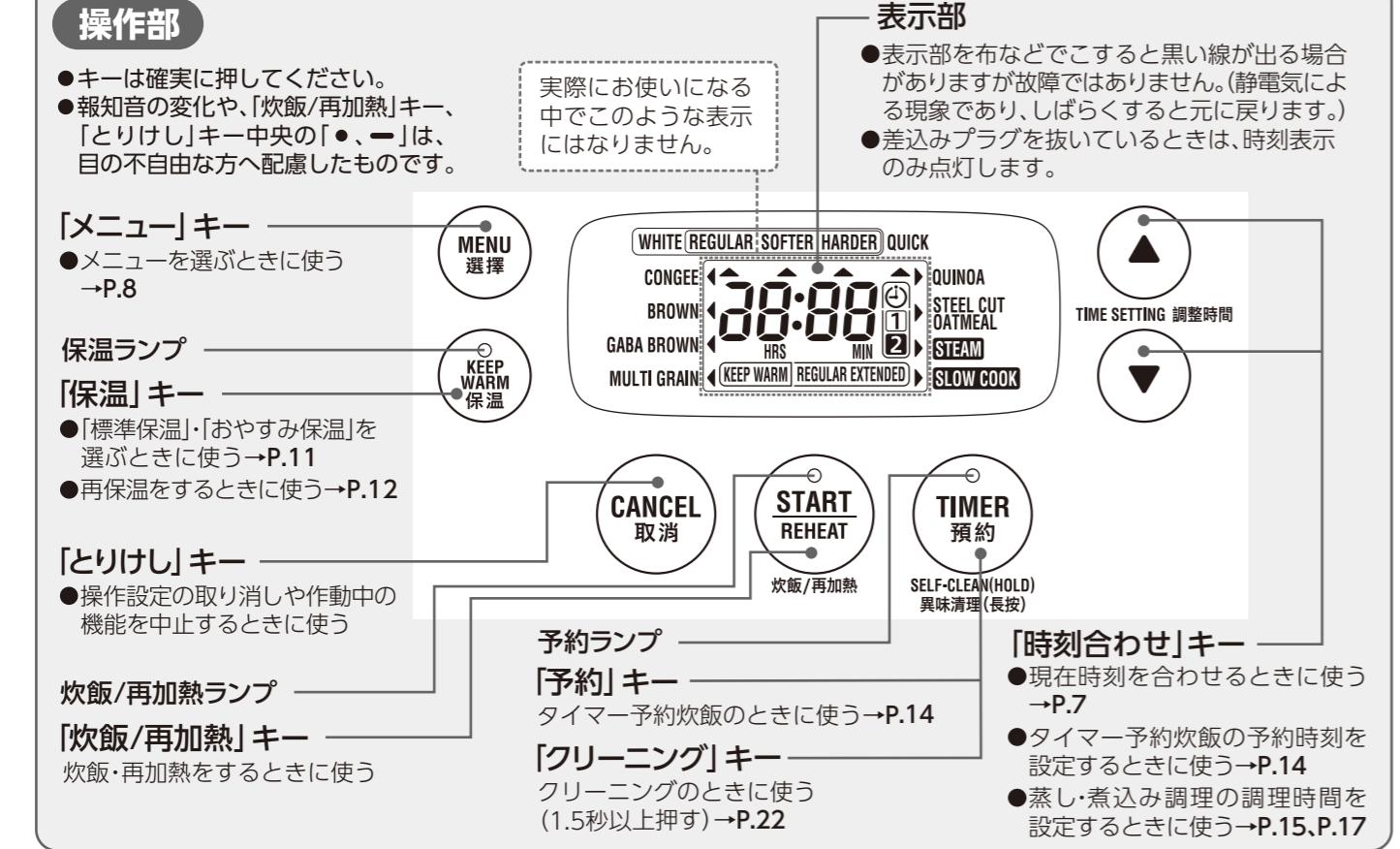
- 外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押して閉める

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

## 電源コード



- 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。)

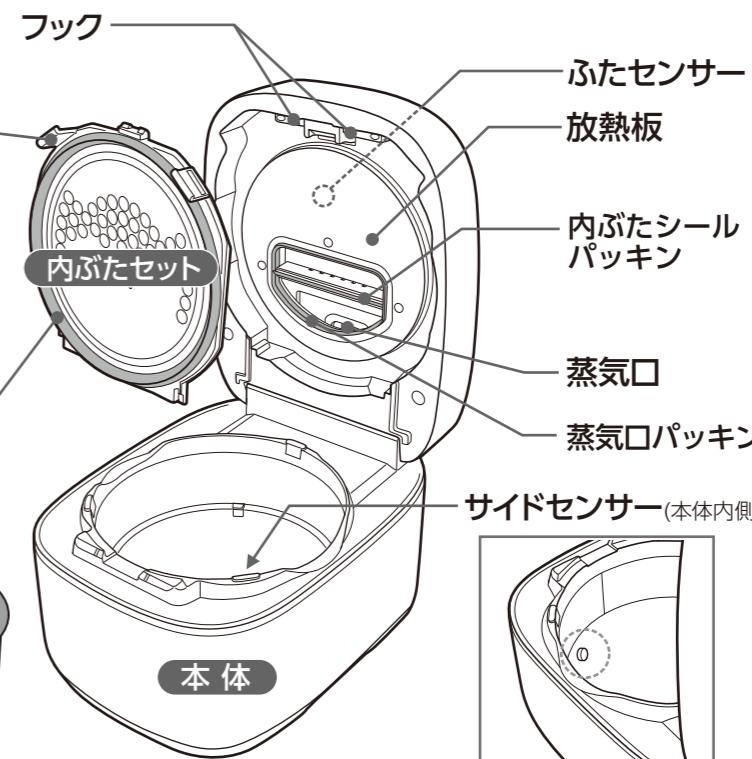


## 表示部

- 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。

## 「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
- 蒸し・煮込み調理の調理時間を設定するときに使う→P.15, P.17



## 付属品

### しゃもじ



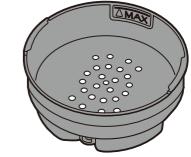
立て置くことができます。

### 計量カップ



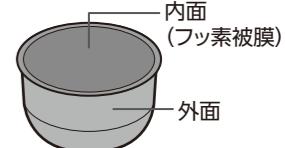
(約180mL)

### 蒸しカゴ



## なべについて

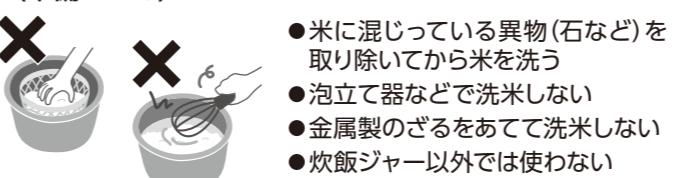
末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。



### 内面(フッ素被膜)

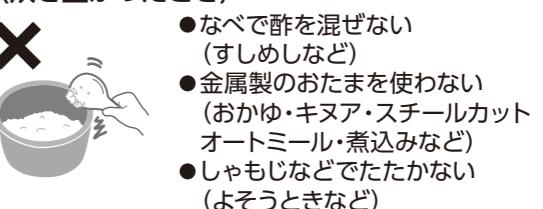
なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいに取り扱ってください。  
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

### 〈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・キヌア・スチールカットオートミール・煮込みなど)
- 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.20

- 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・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。

- 色むらができることがあります、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.27

### 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

## おいしく炊くコツ

### ●米を正しく計る

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

### ●手早く洗う

米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

①すすぐ…最初はたっぷりの水で大きく2~3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)

②洗う…手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。これを1セットとして2~4セット繰り返す

③すすぐ…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ

(①~③を10分以内で行う)

●スチールカットオートミールは、袋に洗米方法の記載がある場合はその内容に従って洗米してください。  
袋に洗米方法の記載がない場合は、上記に従ってください。

ご注意! 湯(35°C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。

米の種類	軟質米	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

●水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれことがあります。

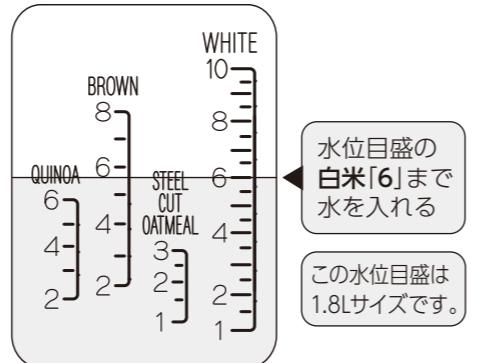
### ●アルカリ度の強い水を使わない

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

### ●炊き上がったら、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。

## 白米6カップを炊くとき



## 保温のコツ

### ●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

●本体プラグを本体からはずした状態や、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
- 「標準保温」で12時間以上、「おやすみ保温」で24時間以上の保温  
(メニューによって異なります。)
- ご飯をつぎたして保温
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆ・キヌア・スチールカットオートミールの保温
- 具や調味料を加えて炊いたご飯の保温
- コロッケ・みそ汁・蒸し調理などご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温
- 煮込み料理の保温

### ●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、プラグを接続する

→P.8「基本的な炊き方 4」参照

### 2 ▲または▼を押す

### 3 時刻表示が点滅したらすぐに現在時刻に合わせる

▲: 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。

### 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。

●時刻がずれないと、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(蒸し・煮込み調理)中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・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(蒸し・煮込み調理)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	メロディー	ブザー	サイレント
鳴るタイミング	この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	メロディー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(蒸し・煮込み調理)・クリーニングを開始するとき	きらきら星	「ピッ」	「ピッ」
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	「ピッ」
炊飯(蒸し・煮込み調理)・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

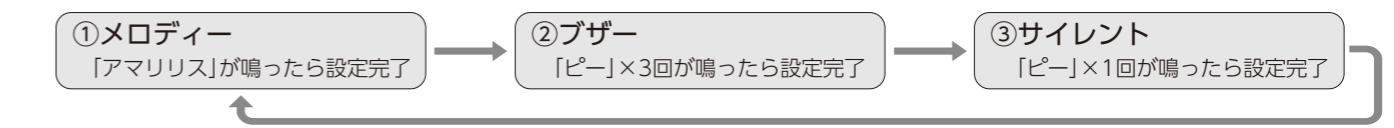
## 切りかえ方

### 1 なべを入れ、プラグを接続する

→P.8「基本的な炊き方 4」参照

### 2 CANCEL を3秒以上押す

「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。



### 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・本体プラグを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・しゃもじ・計量カップ・蒸しカゴを洗ってください。→P.20~P.21

### 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。



### 2 米を洗って、水加減をする

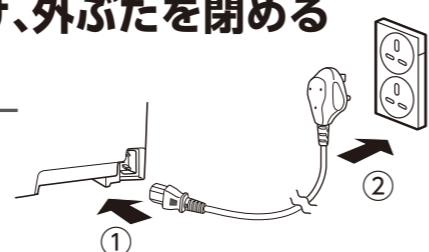
- ①米を洗う →P.6「おいしく炊くコツ」参照
- ②平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の水位目盛に合わせる →P.10
- ③米を平らにのばす
- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。  
浸しておおくと、少しやわらかめに炊き上がります。
- 水位目盛は標準的な目安ですので、好みで水加減を調節してください。  
(水位目盛より1~2mm加減)

### 3 なべを本体に入れて、内ぶたセットを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内側・内ぶたセットの水分や異物をふき取ってください。

### 4 プラグを接続する

- ①本体プラグをプラグ差込み口の奥までしっかりと差し込む
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む

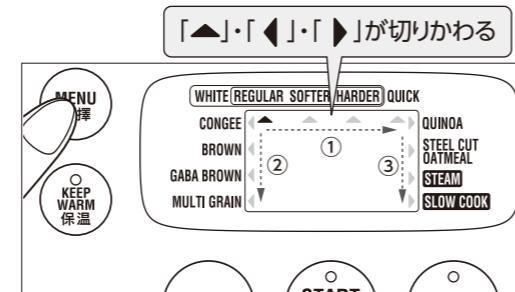


### 5 MENUを押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに①②③の順番で表示部の「▲」「◀」「▶」が  
切りかわります。

- 「白米(ふつう・やわらかめ・かため)」・「玄米」・「玄米活性」・「雑穀米」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。
- 「雑穀米」は玄米をベースとし、数種類の雑穀をブレンドしたお米が炊けるメニューです。  
玄米ベースの雑穀以外は炊飯しないでください。ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

●工場出荷時は「白米 ふつう」メニューに設定されています。

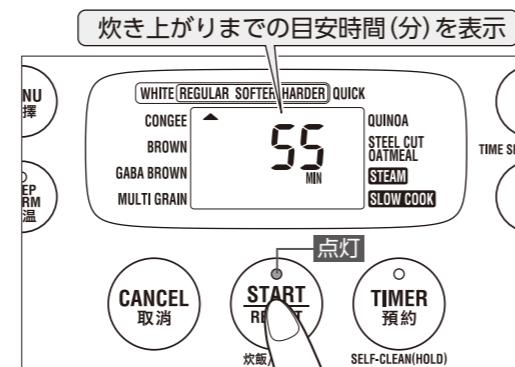


### 6 STARTを押す

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



メニュー WHITE REGULAR(白米 ふつう) WHITE SOFTER(白米 やわらかめ) WHITE HARDER(白米 かため)  
QUICK(白米急速) CONGEET(おかゆ) BROWN(玄米) GABA BROWN(玄米活性) MULTI GRAIN(雑穀米)  
QUINOA(キヌア) STEEL CUT OATMEAL(スチールカットオートミール) STEAM(蒸し) SLOW COOK(煮込み)

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

炊き上がると自動的に保温に切りかわります。→P.11「保温する」参照

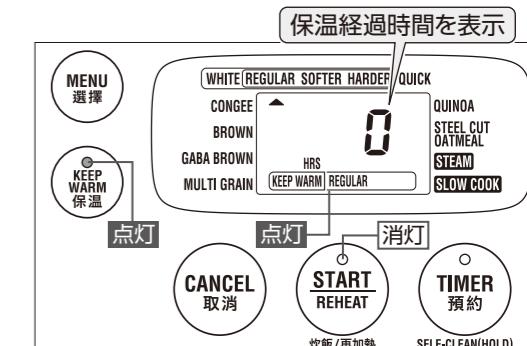
保温ランプが点灯し、炊飯/再加熱ランプが消灯します。  
表示部に標準保温を表示、1時間(HRS)単位で保温経過時間を表示します。

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、やけに十分注意してください。
- ご飯を4等分して、1/4の量でほぐすやり方をおすすめします。

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。



### 8 使用後はなべにご飯が残っていない状態で CANCELを押し、差込みプラグ・ 本体プラグを抜き、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.20~P.21

●ぬれた手で差込みプラグや本体プラグを持たないでください。(ショートや感電の恐れ)

#### ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「おかゆ」・「キヌア」・「スチールカットオートミール」の水位目盛に合わせた場合は、「おかゆ」・「キヌア」・「スチールカットオートミール」メニュー以外で炊飯しないでください。  
他のメニューで炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。

- 「おかゆ」・「キヌア」・「スチールカットオートミール」メニューは記憶されませんで、毎回「おかゆ」・「キヌア」・「スチールカットオートミール」メニューを選択してください。

#### お願い

- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は45分以上冷ましてください。  
冷まさずに炊いた場合、炊飯時間が伸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

メニュー	使う米	水位目盛	炊飯容量 (カップ数)	特長・アドバイス
白米	ふつう	長粒白米	白米 1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●この製品の標準(ふつう)のかたさに炊き上げます。
	やわらかめ	長粒白米	白米 1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●「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。
	かため	長粒白米	白米 1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●「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。
白米急速	長粒白米	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	●早く炊き上げたいときに選びます。 少しかために炊き上げます。
おかゆ	長粒白米	おかゆ	1.0L:0.5 1.8L: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。 ●玄米・雑穀米は炊けません。
玄米	中粒・長粒 玄米	玄米	1.0L:1~4 1.8L:2~8	●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。
玄米活性	中粒・長粒 玄米	玄米	1.0L:1~4 1.8L:2~8	●なべ内の温度を約40°Cで約2時間維持してから炊き上げるため、「玄米」メニューに比べてやわらかく食べやすくなります。 (炊き上がりまでに時間がかかります。→下表参照)
雑穀米	雑穀米	雑穀米	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。 ●雑穀の比率が高い種類や大粒(10mm以上)の雑穀を含む種類は、かために炊き上がることがあります。雑穀米を水に2時間ほど浸しておいて炊飯すると、少しやわらかめに炊き上がります。 ●「雑穀米」機能は玄米をベースとし、数種類の穀物をブレンドしたお米が炊けるメニューです。
キヌア	キヌア	キヌア	1.0L:1~4 1.8L:2~6	●お好みにより水の加減を調整してください。 かためがお好みの場合 → 水の加減を少なめに。 やわらかめがお好みの場合 → 水の加減を多めに。
スチールカット オートミール	スチールカット オートミール	スチールカット オートミール	1.0L:0.5~2.5 1.8L:1~3	●お好みにより水の加減を調整してください。 歯ごたえを楽しむ場合 → 水の加減を少なめに。 しっとりとしたおかゆを楽しむ場合 → 水の加減を多めに。

## 炊き上がりまでの時間の目安

	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	ふつう	約52分~59分
	やわらかめ	約60分~66分
	かため	約44分~50分
白米急速		約25分~37分
おかゆ		約105分~111分
玄米		約85分~92分
玄米活性		約183分~194分
雑穀米		約65分~74分
キヌア		約38分~44分
スチールカットオートミール		約59分~66分

●電圧220~230V・室温20°C・水温18°C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。

## 保温する

### 標準保温・おやすみ保温

#### 「標準保温」・「おやすみ保温」が選べます。

- 保温を終了するときは「とりけし」キーを押してください。

#### 標準保温

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。

炊き上がると自動的に「標準保温」に切りかわり、  
保温ランプと標準保温表示が点灯します。



#### おやすみ保温

長時間保温をするときに少し低めの温度で保温することで、ご飯の乾燥、変色などの発生をおさえます。

「標準保温」中に使用します。

#### 1 標準保温表示の点灯を確認する

#### 2 ○KEEP WARM 保温 を押す

おやすみ保温表示が点灯します。

- 次の場合、「保温」キーを押しても「おやすみ保温」は受けつけません。
  - ・「標準保温」で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
  - ・炊き上がりから24時間経過すると自動的に「標準保温」に戻ります。

#### 保温時間について

●下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。

- 「—」のメニューは「おやすみ保温」は選べません。自動的に「標準保温」になります。
- 炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「X」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	白米(ふつう・やわらかめ・かため)・白米急速	おかゆ*・キヌア・スチール カットオートミール*	玄米・玄米活性・雑穀米
標準保温	12時間まで	X	12時間まで
おやすみ保温	24時間まで	—	—

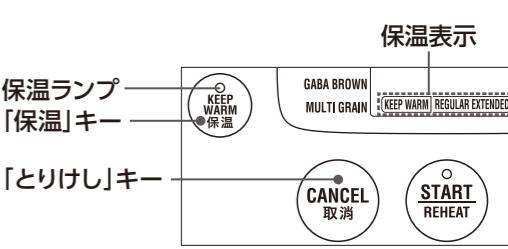
- 各メニューで表の時間を超えると  
数字が点滅してお知らせします。  
お早めにお召し上がりください。



- 「X」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。



※「おかゆ」・「スチールカットオートミール」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。



「おやすみ保温」から  
「標準保温」に戻すときは…



「標準保温」に戻り、  
標準保温表示が点灯します。  
●「標準保温」に戻すと、  
温度調整のためファンが回転します。

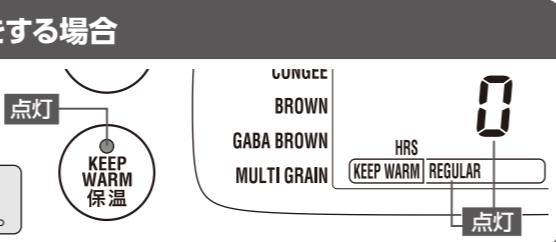
# 保温する つづき

## 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

 を押す

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



## 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、いよいよ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.21「内側」のお手入れを行ったあと、「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.27「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。

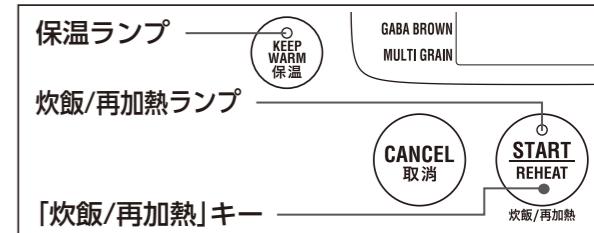
## お知らせ

- 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れかえできません。
- 蒸しは保温できません。
- 煮込みメニューは保温しないでください。(煮込み料理が冷めてしまった場合は、別のなべで温めてください。)

# 再加熱をする あつたか再加熱

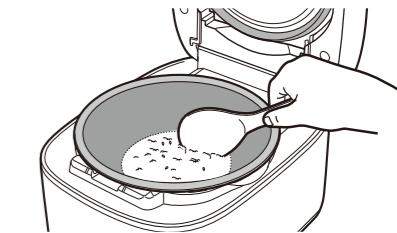
## 保温中(標準保温・おやすみ保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。  
特におやすみ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。
- 煮込みメニューの再加熱はしないでください。(煮込み料理が冷めてしまった場合は、別のなべで温めてください。)
- 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、

 を押す

点灯

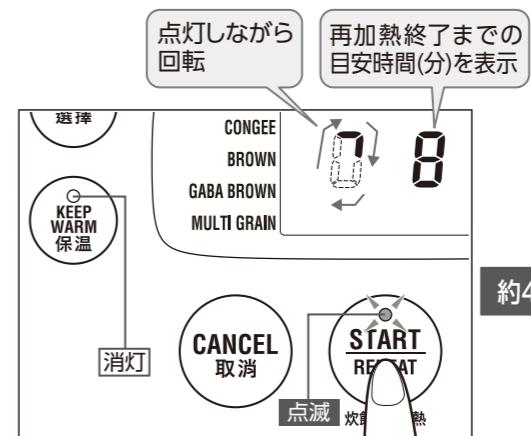
KEEP WARM 保温

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、  
「標準保温」に入ります。

## 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…

 を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯し、「標準保温」に入ります。

## 再加熱・保温を終了したいときは…

 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1~4をご覧ください。

### 1 MENU選擇 を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「雑穀米」・「蒸し」・「煮込み」メニューのタイマー予約炊飯はできません。

### 2 ○ TIMER 預約 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 ○ START REHEAT 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 7」参照
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。

#### 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。(米の浸しそぎによる腐敗を防ぐため)

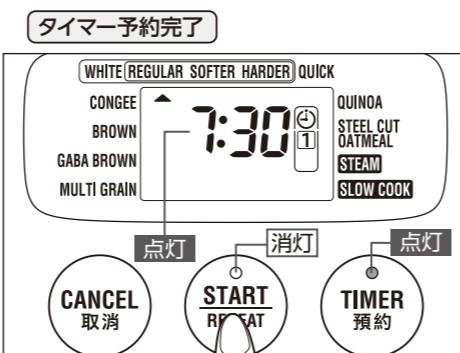
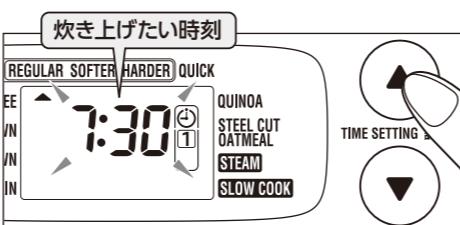
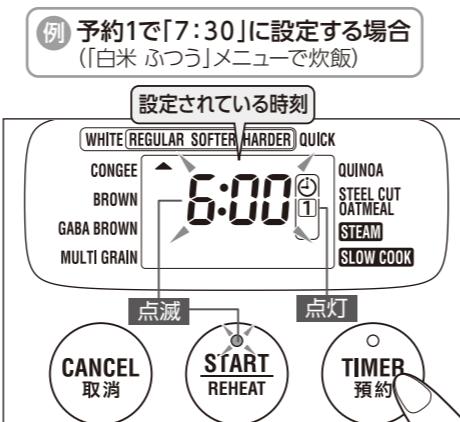
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	ふつう	1時間10分~	1時間10分~	玄米	1時間40分~
	やわらかめ	1時間15分~	1時間20分~	玄米活性	3時間25分~
	かため	1時間~	1時間~	キヌア	55分~
おかゆ	2時間~	2時間15分~	スチールカットオートミール	1時間15分~	1時間15分~

#### 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。

#### 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。



# 蒸し機能の使い方

### 1 なべに水を入れる

1.0Lサイズは540mL(計量カップ3杯)  
1.8Lサイズは720mL(計量カップ4杯)

### 2 なべを本体に入れ、その中に蒸しカゴを入れる

- なべ外側・本体内側・内ぶたセットの水分や異物をふき取ってください。
- 蒸しカゴはまっすぐ入れてください。

### 3 2の蒸しカゴに調理物を入れて内ぶたセットを取りつけ、外ぶたを閉める

- 調理物は均等に入れてください。片寄って入れると蒸しカゴが傾くことがあります。
- 調理物を入れたときの高さは、蒸しカゴのMAX線を超えないようにしてください。



### 4 プラグを接続する

→P.8「基本的な炊き方 4」参照

### 5 MENU選擇 を押して「蒸し」を選ぶ

- 表示部には蒸し時間が表示されます。
- この時間は「蒸し」メニューの初期表示時間で、▲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。
- P.16「蒸し時間の目安」参照

サイズ	初期表示時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	40分	1分~1時間
1.8Lサイズ		

※蒸し時間は沸とうするまでの時間を含みます。

### 6 ○ START REHEAT を押す

- 調理開始のメロディー(ブザー)が鳴り、蒸し調理を開始します。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に蒸し上がりまでの目安時間を表示します。
- 調理中に現在時刻が知りたいときは▲または▼を押してください。



### 7 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、CANCEL を押し、外ぶたを開けて蒸しカゴから調理物を取り出す

- 保温に入りませんので、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、調理物がぬれて水っぽくなります。
- 調理終了時は蒸気や本体内側が熱くなっていますので、蒸しカゴや調理物の取り出しは十分注意して行ってください。
- 調理が終ったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと調理物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。
- 蒸しが不十分な場合は、手順5からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- 調理後において気になる場合は、念入りになべを洗い、「クリーニング」を行ってください。→P.22
- 調理物(にんじん・葉菜類など)によっては蒸しカゴに調理物の色が移る場合がありますが、使用上は差し支えありません。付着した色素はお手入れしても完全には取れませんが、蒸しカゴが乾くとより取れにくくなるので蒸しカゴが乾く前にお手入れをしてください。



#### ポイント

- 鶏肉・魚などのアクをとるときは蒸したあとにとる
- 青野菜など、色よく仕上げたいときは、蒸したあと冷水にとり、十分に水気を切る

# 蒸し機能の使い方 つづき

## 蒸し時間の目安

調理物	量	蒸し時間の目安	切り方と蒸すときのポイント
にんじん	約200g(1本)	20分	一口大の大きさに切り分ける
ブロッコリー	約200g(1/2株)	15分	一口大の大きさに切り分ける
ほうれんそう	約100g	15分	一口大の大きさに切り分ける
かぼちゃ	約250g(1/4個)	20分	一口大の大きさに切り分ける
じゃがいも	約450g(3個)	40分	一口大の大きさに切り分ける
さつまいも	約300g(1本)	35分	一口大の大きさに切り分ける
とうもろこし	約200g(1本)	30分	一口大の大きさに切り分ける
鶏肉	約300g(1枚)	30分	下側(蒸しカゴに触れる側)に切れ目を入れる
魚(白身魚・鮭など)	約150g(切り身)	25分	厚さ2cm以下に切る ●アルミホイルに包んで蒸してください。
えび	約150g(15尾)	20分	殻のまま
ホタテ貝	約150g	20分	殻を除く ●蒸しカゴにひつつく場合は白菜やキャベツなどを敷いて蒸してください。
しゅうまい・ぎょうざ 小龍包(冷蔵)	約200g	15分	詰めすぎず適度な間隔をあけて並べる
しゅうまい・ぎょうざ 小龍包(冷凍)	約200g	20分	詰めすぎず適度な間隔をあけて並べる

## お願い

### 次のような料理には使用しないでください。

- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 分量の増えるねりもの(はんぺんなど)を主に使う料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理

### 調理をするときは…

- 落としぶたを入れた調理をしないでください。
- なべ外側や本体内側の異物を取り除いてください。→P.20~P.21
- アルミホイルやクッキングシートが蒸しカゴからはみ出したり、蒸しカゴの穴をすべてふさぐような調理はしないでください。→ふきこぼれたり、蒸気がもれたり、故障の原因になります。
- 蒸し時間は室温・水温・電圧・水加減・調理物の大きさ・量・温度などの条件で変わります。
- 蒸し不足になった場合は、蒸し時間をのばして様子を見ながら調理してください。手順7のあと、再度手順5から操作してください。
- 続けて蒸し調理をする場合、蒸し水が少なくなっています。様子を見ながら、水を足して空だきにならないように注意してください。
- 肉・魚などは蒸しすぎるとかたくなりります。短い時間で蒸せない場合は、薄く切って蒸してください。
- ハーブやにんにくを添えたり、あらかじめ、塩・こしょうなどをしてから蒸すと臭みが目立ちません。

### 調理終了後は…

- 調理終了時は本体内側や蒸しカゴ・調理物が大変熱くなっていますので、取り出しあは十分注意して行ってください。(やけどの原因)
- 必ず、内ぶたセットとなべ・蒸しカゴを洗ってください。また、内ぶたパッキンや外ぶた内側もふいてください。特に肉類を多く入れると、油分やアカで内ぶたセットや外ぶた内側が汚れやすくなります。(においや腐敗の原因)
- 調理終了時は外ぶたを開けたときに内ぶたセットよりつゆが落ちることがあります。(やけどの原因)

# 煮込み料理の作り方

●煮込み料理の分量や作り方はP.19「お料理ノート」をご参照ください。

ご注意	煮込み料理をするときには	●調味料がなべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理してください。 ●最初から熱いお湯を入れて調理しないでください。 ●ちくわ、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくらみます。材料には使用しないでください。
	なべのフッ素被膜を傷めないために	●骨つき肉や硬い食材などを入れて調理しないでください。 ●なべを保存容器として使用しないでください。 ●なべをガス火にかけたり、電子レンジで温めないでください。 ●ステンレス製のおたまでかき混ぜたりしないでください。

## 1 材料の下ごしらえをする

- 「お料理ノート」の分量にしたがって調理してください。

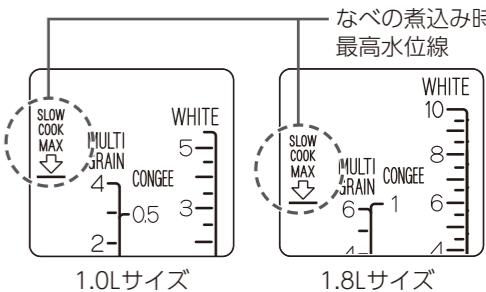
## 2 なべに材料を入れる

- 「お料理ノート」に記載されていないレシピや分量で調理すると、ふきこぼれたり、突然沸とうして飛び散る場合があり、やけどの原因になります。
- 煮込み料理は最高水位以上の分量で調理しないでください。

## 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、プラグを接続する

なべ外側や本体内側の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れます。

- ①本体プラグを奥までしっかりと差し込む
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む



## 4 を押して、「煮込み」を選ぶ

表示部には調理時間が表示されます。  
この時間は煮込みメニューの初期表示時間で、▲または▼を押すこと1分~4時間まで調理時間を変更することができます。  
調理時間は「お料理ノート」をご参照ください。

初期表示時間	設定可能な範囲
1時間	1分~4時間

## 5 を押す

調理開始のメロディー(ブザー)が鳴り、煮込み調理を開始します。  
炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部にできあがりまでの目安時間を表示します。  
●調理中に現在時刻が知りたいときは▲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、外ぶたを開けて調理物を取り出す

- 調理物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」キーを押さないと調理物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。
- 調理物のできあ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。
- 調理後のにおいが気になる場合は、念入りになべを洗い、「クリーニング」を行ってください。→P.22
- 調理終了時は本体内側が熱くなっていますので、調理物の取り出しあは十分注意して行ってください。
- 煮込みメニューは保温しないでください。



# 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。(1カップ=約180mL)  
●大さじ1= 15mL ●小さじ1= 5mL

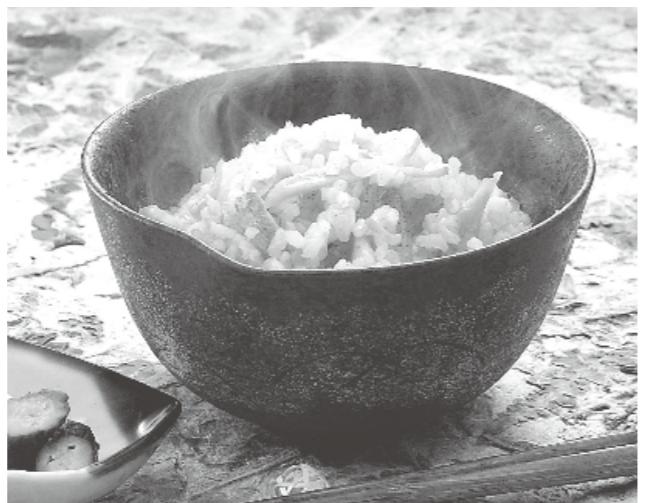
### 玄米の炊きこみご飯

#### 材料(4~5人分)

玄米 ..... 3カップ  
鶏もも肉 ..... 80g  
油あげ ..... 1枚(20g)  
にんじん・こんにゃく・ごぼう ..... 各35g  
A〔薄口しょうゆ ..... 大さじ3  
A〔みりん ..... 大さじ1/2

#### 作り方

- 1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんごくに切る
- 2 にんじん・こんにゃくはたんごくに切り、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て水にさらしてアツを抜き、ざるにあげておく
- 3 米は洗いAを加え、「玄米」の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜる  
●玄米はもみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
- 4 1と2の具を3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。



メニュー：玄米

### キヌア、アボカドサーモンのサラダ

#### 材料(4~5人分)

キヌア ..... 2カップ  
塩 ..... 少々  
サーモン(切り身) ..... 2切れ(250g)  
A〔塩 ..... 少々  
A〔黒こしょう ..... 少々  
グレープトマト ..... 500-600g  
香菜 ..... 1/4カップ(100g)  
青ねぎ ..... 10g  
紫玉ねぎ ..... 1/2個(60g)  
B〔ライム(レモンでもよい) ..... 5個(200g)  
B〔リンゴ酢 ..... 大さじ2 1/3  
B〔オリーブ油 ..... 大さじ2 1/3  
黒こしょう ..... 適宜  
塩 ..... 適宜  
アボカド ..... 1個(150g)  
C〔ライム ..... 少々  
C〔塩 ..... 少々  
C〔黒こしょう ..... 少々



メニュー：キヌア

#### 作り方

- 1 キヌアは洗い塩少々を加え、「キヌア」の水位目盛2まで水をたして、なべの底からよく混ぜる
- 2 「メニュー」キーを押して、【キヌア】を選ぶ

- 3 「炊飯/再加熱」キーを押す
- 4 サーモンは水で洗い、キッチンペーパーで水気を取る
- 5 4の両面にAをつける
- 6 熱したフライパンにオリーブ油(分量外)を入れ、中火で加熱する。5の両面の色が変わるまで、両面それぞれを約5分ずつ焼く
- 7 キヌアが炊き上がったら、混ぜてほぐす
- 8 グレープトマトは半分に切る、香菜・青ねぎ・紫玉ねぎは細かく刻む
- 9 ライムは果汁にしておく。7・8・Bをボウルに入れて、よく混ぜ合わせる。好みで黒こしょうと塩を入れる
- 10 薄切りにしたアボカドとCをボウルに入れて、混ぜ合わせる
- 11 9を器に盛り、皮を取り除きほぐした6、10をのせる

### アップルシナモンのスチールカットオーツ メニュー：スチールカットオートミール

#### 材料(4人分)

スチールカットオーツ ..... 2カップ  
塩 ..... 少々  
りんご ..... 大2個または小4個  
くるみ ..... 大さじ2  
A〔バター ..... 大さじ4  
A〔サラダ油 ..... 大さじ4  
シナモン ..... 小さじ1  
ブラウンシュガー ..... 大さじ4-6  
バニラエクストラクト ..... 小さじ2  
牛乳 ..... 大さじ6-8



#### 作り方

- 1 なべにスチールカットオーツと塩を入れ、「スチールカットオートミール」の水位目盛2まで水を加えて、なべの底からよく混ぜる
- 2 「メニュー」キーを押して、【スチールカットオートミール】を選ぶ
- 3 「炊飯/再加熱」キーを押す
- 4 りんごとくるみを刻む。薄切りにしたりんごを飾り用に残しておく
- 5 熱したフライパンにAを入れ、中火で加熱する。4のりんごとシナモンを入れ、やわらかくなるまで約5-10分炒める
- 6 5にブラウンシュガーを加え、砂糖が溶けるまで混ぜる。器に取りだす
- 7 スチールカットオーツが炊き上がったら、バニラエクストラクトを混ぜてほぐす
- 8 6と7を器に盛り、牛乳、4の刻んだくるみと薄切りにしたりんごをのせる  
※冷蔵庫に保管する場合は、6と7を分けておくと、より美味しいになります。

### 鶏肉としいたけのスープ

設定時間：1時間 (1.0L、1.8Lサイズ)

メニュー：煮込み

#### 材料

	1.0Lサイズ (2~3人分)	1.8Lサイズ (4~5人分)
骨なし鶏肉	300g	500g
干ししいたけ(もどす)	20g	40g
しょうが	10g	20g
酒	大さじ1	大さじ2
干ししいたけのもどし汁	適量	適量
長ねぎ	1本	2本
塩	小さじ1	小さじ1 1/2
かたくり粉	適宜	適宜



#### 作り方

- 1 鶏肉は一口大に切り、調理用のなべで熱湯に入れ弱火で約2分ほど湯通しし、ざるにあげておく。もどしたしいたけは食べやすい大きさ(2~3等分)に切り、長ねぎは4cm長さ、しょうがは細長く切る
- 2 なべに1の材料を入れる
- 3 2に酒と干ししいたけのもどし汁を加えて、「白米」の水位目盛で、1.0Lサイズは4、1.8Lサイズは6まで水をたし、なべの底からよく混ぜる
- 4 「メニュー」キーを押して、【煮込み】を選ぶ
- 5 「時刻合わせ」キーを押して、1時間に設定する
- 6 「炊飯/再加熱」キーを押す
- 7 終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら、塩を加えて混ぜる  
●かたくり粉でとろみをつける場合は、できあがってから水で溶いて入れ、よくかき混ぜてください。  
最後に外ぶたを閉めて【煮込み】を選び【炊飯/再加熱】キーを押し、1分ほど追加で加熱してください。

# 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ponジ・スpon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、内ぶたの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。)

蒸気口 → P.21

操作部

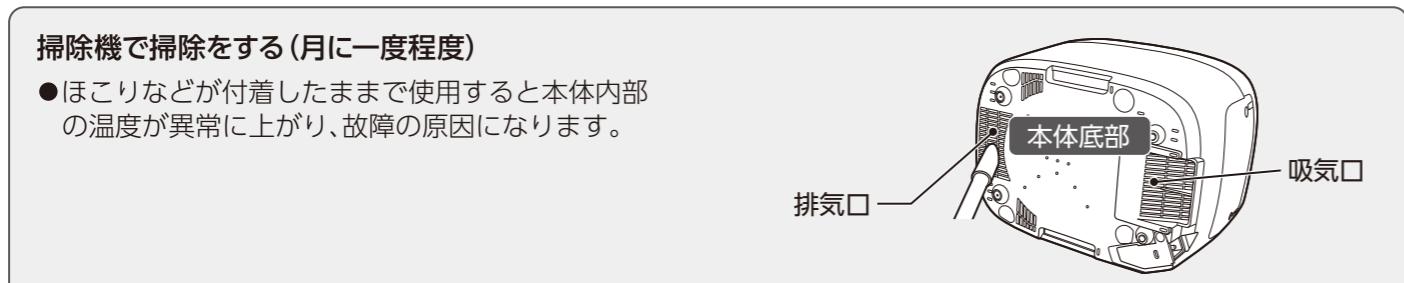
乾いた柔らかい布でふく

プラグ差込み口(本体後方)  
乾いた柔らかい布でふく

排気口(本体底部前方)・吸気口(本体底部後方)

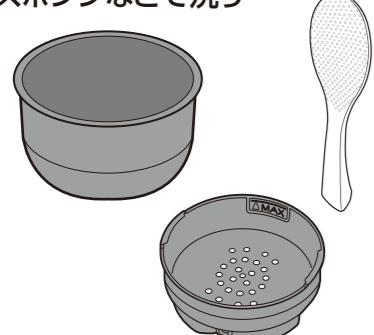
掃除機で掃除をする(月に一度程度)

- 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・蒸しカゴ

台所用中性洗剤と柔らかいスpon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ponジなどで洗ってください。

## 計量カップ

柔らかいスponジなどで洗う



- 汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗ってください。

## 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いか、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

### 内ぶたのセット・内ぶたパッキン

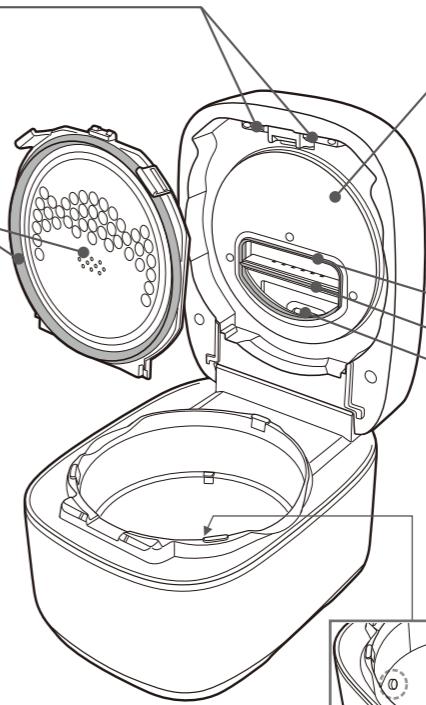
湯または水に浸し柔らかいスponジなどで洗い、水分をよくふき取る

- 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。

- 内ぶたのセットはご使用後、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。



### 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

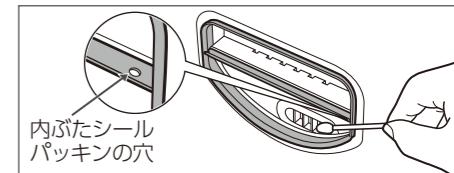
- 汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

### 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

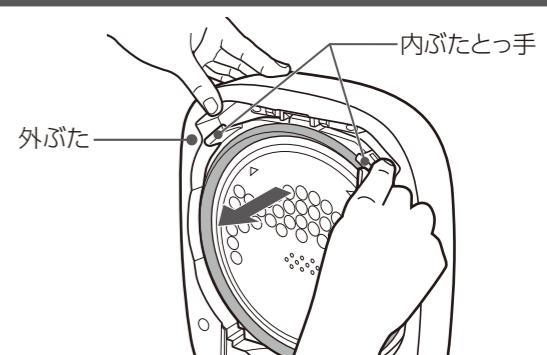


- 内ぶたシールパッキンの穴に異物がつまっているか確認してください。
- 蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキンは取りはずせません。

## 内ぶたのセットのはずし方・つけ方

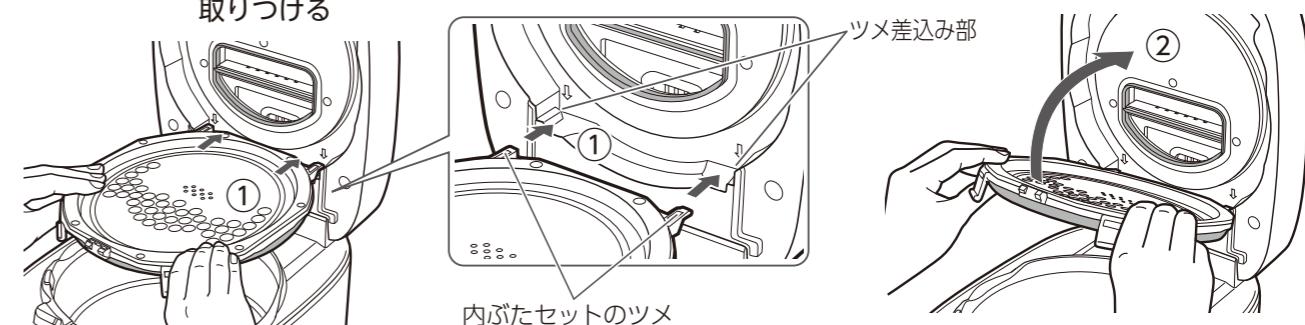
### はずし方

片手で外ぶたを押さえて、内ぶたと手を手前に引いてはずす



### つけ方

- 内ぶたのセットのツメ(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
- ツメを差し込んだまま、内ぶたの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



# お手入れ つづき

## クリーニング

### 1 プラグを接続する

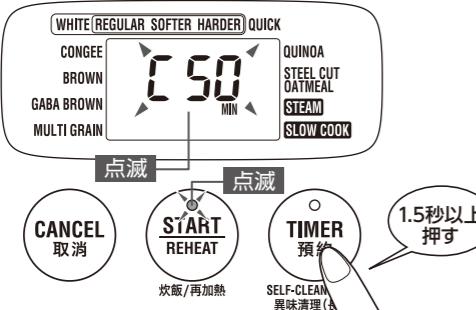
→P.8「基本的な炊き方 4」参照

### 2 なべに水を入れ、外ぶたを閉める

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

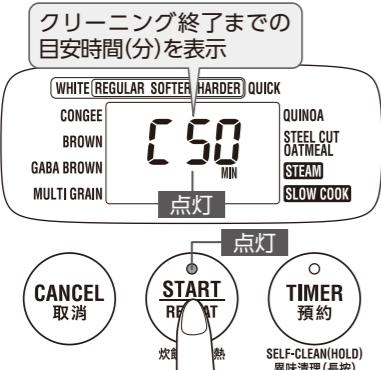
### 3 ○ TIMER 預約 を長押し(1.5秒以上)する

クリーニングの表示に切りかわります。



### 4 ○ START REHEAT 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。

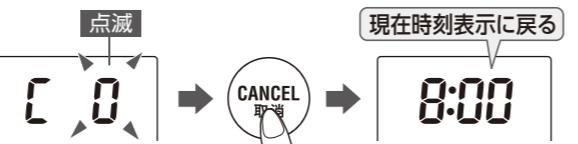


クリーニング時間の目安 約50分

- 電圧220-230V・室温20°C・水温18°C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。

次の方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。

### 5 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 CANCEL を押す



- 「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。

### 6 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。

- 風通しのよい場所で外ぶたを開けて乾燥させてください。

### 途中でクリーニングを取り消したいときは…

#### 「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がることがあります。(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くますが、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)は絶対に入れないとください。
- クリーニングを行うときは、水は決められた水量(「白米」の水位目盛: 1.0Lサイズ「1」、1.8Lサイズ「2」)よりも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。

# 故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせの前に、一度お調べください。

症 状	お調べいただくこと
ご飯がかたい・やわらかい	<ul style="list-style-type: none"><li>●お好みで、水の量を水位目盛より1~2mm加減してください。</li><li>●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。</li><li>●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。</li><li>●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。</li><li>●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。</li><li>●「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」メニューをお試しください。</li><li>●なべが変形していませんか?</li><li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていないませんか?</li><li>●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか?</li><li>●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。</li><li>●なべの底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。</li><li>●本体内側・内ぶたのセットに水分や異物がついていませんか? →ふき取ってください。</li></ul>
炊飯／クリーニング	<ul style="list-style-type: none"><li>●なべの底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。</li><li>●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。</li><li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていないませんか?</li><li>●なべが変形していませんか?</li></ul>
炊飯中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"><li>●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。</li><li>●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか?</li><li>●内ぶたのセット・なべが変形していませんか?</li></ul>
炊飯(蒸し・煮込み調理)・クリーニングができない キー操作できない	<ul style="list-style-type: none"><li>●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」・「キヌア」・「スチールカットオートミール」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。</li><li>●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。</li><li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていないませんか?</li><li>●なべが変形していませんか?</li><li>●蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキンに異物がはさまっていないませんか?</li></ul>
外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"><li>●内ぶたの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?</li><li>●内ぶたパッキンが汚れていませんか? →お手入れをしてください。</li><li>●なべが変形していませんか?</li></ul>
炊飯／保温／クリーニング	<ul style="list-style-type: none"><li>●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。</li><li>●「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。</li></ul>
あつたか再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"><li>●保温ランプが消えていませんか? →P.13</li></ul>
内ぶたのセットにつゆがつく	<ul style="list-style-type: none"><li>●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)</li><li>●保温を切ったり、差込みプラグ・本体プラグを抜いていませんか?</li><li>●お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。</li></ul>

# 故障かなと思ったとき つづき

症 状	お調べいただくこと
保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>●しゃもじを入れたまま保温していませんか?</li> <li>●冷めたご飯をあたため直していませんか?</li> <li>●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。</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていますか?</li> <li>●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。 →念入りなべを洗い、「クリーニング」を行ってください。→P.22</li> <li>●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</li> <li>●24時間以上の「おやすみ保温」をしていませんか? (メニューによって異なります。) →P.11</li> <li>●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.21「内側」のお手入れを行ったあと、P.11「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.27「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。</li> </ul>
保温 保温中、ご飯が変色・乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべの底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。</li> <li>●少量のご飯を保温していませんか?</li> <li>●12時間以上の「標準保温」または24時間以上の「おやすみ保温」をしていませんか? (メニューによって異なります。) →P.11</li> <li>●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。</li> <li>●ご飯の変色・乾燥が気になる場合は、P.27「こんなときは」を参考に保温温度を下げていただくと効果的です。</li> </ul>
「おやすみ保温」ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「おやすみ保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか? →P.11</li> <li>●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「おやすみ保温」を受けつけません。</li> <li>●冷めたご飯を保温していませんか? →なべの温度が低いと「おやすみ保温」を受けつけません。</li> </ul>
保温経過時間表示しない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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</li> </ul>
保温経過時間が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ご飯の温度が低いときや、保温時間が「標準保温」で12時間、「おやすみ保温」で24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.11</li> </ul>
予約をするとすぐに炊飯がはじまる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●現在時刻は合っていますか? →時刻は24時間表示です。もう一度、確認してください。</li> <li>●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。</li> </ul>
予約した時刻に炊き上がらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●現在時刻は合っていますか? →時刻は24時間表示です。もう一度、確認してください。</li> <li>●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。</li> </ul>
予約できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●「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。→P.7</li> <li>●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」・「雑穀米」・「蒸し」・「煮込み」メニューのタイマー予約炊飯はできません。</li> </ul>
蒸し 調理物が蒸せない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●蒸し水を入れ忘れていませんか? →P.15</li> <li>●調理物が多すぎませんか? →調理物を減らす、または調理時間を増やしてください。</li> <li>●調理物が大きすぎませんか? →調理物を小さくする、または調理時間を増やしてください。→P.16「蒸し時間の目安」参照</li> </ul>
蒸し 調理物の蒸し上がりがかたい	<ul style="list-style-type: none"> <li>●野菜の場合、蒸し不足です。蒸し水を追加して、もう一度蒸してください。</li> <li>●魚、肉などの場合、蒸し過ぎです。蒸し時間を短めに調節してください。</li> </ul>
蒸し 調理物の蒸し上がりが冷たい	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調理終了から時間が経過していませんか? →保温に入りません。調理後すぐに取り出してください。</li> </ul>

症 状	お調べいただくこと
煮込み	<ul style="list-style-type: none"> <li>●煮込みの設定時間が短くありませんか? →お料理ノートに従った時間で設定してください。この設定でうまく煮込みができない場合は、「時刻合わせ」キーで設定時間を調節または追加してください。→P.17</li> <li>●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、ふきこぼれたり、生煮えの原因になります。</li> <li>●なべが変形していませんか? →なべが変形していると、こびりついたり、生煮えになったり、うまくできない原因になります。</li> </ul>
煮込みができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「煮込み」メニューを選びましたか? →P.17</li> </ul>
表示部(液晶部)がくもる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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、水がたまつ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でご連絡ください。</li> </ul>
外ぶたが開かない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
外ぶたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●内ぶたセットが正しく取り付けられていますか? →内ぶたセットが取り付けられていないと、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。</li> </ul>
炊飯(蒸し・煮込み調理)中・クリーニング中に外ぶたが開く	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
本体内部に直接、水や米を入れてしまった	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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でご連絡ください。</li> </ul>
プラスチックなどの樹脂のにおいがする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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、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.22「クリーニング」をお試しください。</li> </ul>
停電が起こったら	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯(蒸し・煮込み調理)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。</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯(蒸し・煮込み調理)・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(蒸し・煮込み調理)・クリーニングは開始されており、故障ではありません。</li> </ul>
差込みプラグからパチッと火花が飛び	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
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	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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.21</li> </ul>

# 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でご連絡ください。

表示	お調べいただくこと
E05	●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。 →「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。 (やけどのご注意ください。)→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 時刻を合わせ直さずに7:00点滅したままで炊飯(蒸し・煮込み調理)・クリーニングを行うと、炊飯(蒸し・煮込み調理)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・本体プラグを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いたり、本体プラグをプラグ差込み口からはずすと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、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・本体プラグをいったん抜いて、もう一度接続してください。 (7:00が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。)→P.7
E01 E02 E07	●故障です。→お買い上げの販売店までご連絡ください。

エラー表示

# 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保温温度が低くなり、ご飯がにおうことがあります。また保温温度が高くなり、変色や乾燥の原因になることがあります。ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは、下記の保温温度の設定変更をお試しください。

- 「標準保温」・「おやすみ保温」が同時に変更されます。

## ■保温温度の設定変更のしかた



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

# 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。

部品名	部品番号
内ぶたセット	1.0Lサイズ C248-GR
	1.8Lサイズ C249-GR
なべ	1.0Lサイズ B643-6B
	1.8Lサイズ B644-6B
しゃもじ	BE814041L-02
計量カップ	615784-00
蒸しカゴ	1.0Lサイズ BU376812A-01
	1.8Lサイズ BU376813A-01

# 仕様

型名	NW-QAQ10	NW-QAQ18
炊飯容量 内 は 約 カ ツ 数	白米(ふつう・やわらかめ・かため) (長粒白米) 0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	白米急速 (長粒白米) 0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	おかゆ (長粒白米) 0.09 [0.5]	0.09~0.18 [0.5~1]
	玄米 (中粒・長粒玄米) 0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
	玄米活性 (中粒・長粒玄米) 0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
	雑穀米 (雑穀米) 0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]
	キヌア 0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	スチールカットオートミール 0.09~0.45 [0.5~2.5]	0.18~0.54 [1~3]
蒸し (高さ制限)	4.0cm	7.0cm
電源	交流 220-230V 50/60Hz	
消費電力	1060-1080W	1290-1310W
平均保温時消費電力	34W	44W
炊飯方式	IH方式	
コードの長さ	1.0m	
外形寸法 (約cm)	幅23.5×奥行31×高さ20(44 <sup>※1</sup> )	幅26.5×奥行34×高さ22.5(49.5 <sup>※1</sup> )
質量	約4.4kg	約5.5kg

- 平均保温時消費電力は、室温20°Cで最大炊飯容量の場合です。
- 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避けください。
- この製品は電源電圧や電源周波数の異なる地域では使用できません。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。

## ■WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHD

### IMPORTANT

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

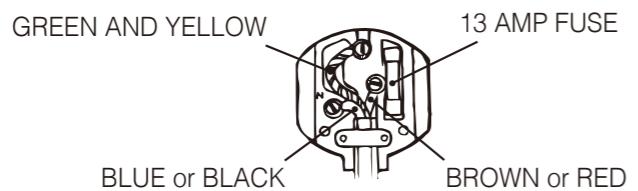
Green-and-yellow: Earth      Brown or Red: Live      Blue or Black: Neutral

If the colours of the wires in the mains lead of this appliance do not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows.

The wide coloured green-and-yellow must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or by the earth symbol or coloured green or green-and-yellow. The wire coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured BLACK.

The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured RED.

This appliance must be protected by a 13A fuse if a 13A (BS1363) plug is used or, if any other type of plug is used, by a 10A fuse either in the plug or adaptor or at the distribution board.



### How to change the Fuse

If the Power Plug of your Power Cord (See P.4) is,

- A type that can be disassembled. Refer to above.
- A solid molded type that can not be disassembled. Please refer to the following.

1. Open the Fuse Cover of the Power Plug.
2. Replace the Fuse (13A) that is inside with a new Fuse. (Be sure to replace with a 13A Fuse)
3. Fit back the Fuse Cover with the new Fuse to the Power Plug.

**Caution** Do not connect the Fuse directly to the Power Plug. The Fuse Cover can not be attached.

