ZOJIRUSHI

USA CAN

マイコン炊飯ジャー
取扱説明書

NL-EAC10 / NL-EAC18
NL-EJC10 / NL-EJC18

●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…… 11
玄米活性のお話…… 11
保温する
　標準保温・おやすみ保温…… 12
再加熱をする
　あったか再加熱…… 14
予約してご飯を炊く
　タイマー予約炊飯…… 15
ケーキを作る…… 16
お手入れ…… 17
　クリーニング…… 19
故障かなと思ったとき…… 20
こんな表示をしたとき…… 23
こんなときは…… 23
部品の交換・購入について …… 24
仕様…… 24

ZOJIRUSHI CORPORATION

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

⃠

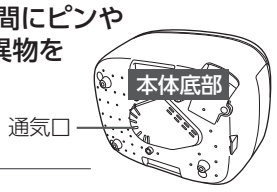
改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理は象印カスタマーサービスにご相談ください。

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。

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・けがをする恐れがあります。

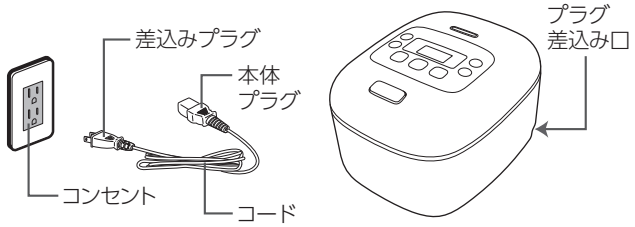
炊飯中・クリーニング中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをする恐れがあります。

交流120V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

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・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。

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。



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。

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。

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

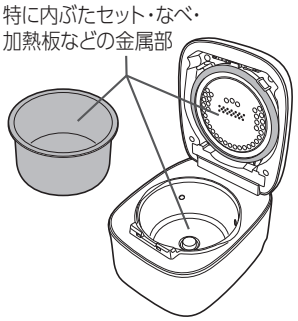
このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店または象印カスタマーサービスに必ず点検・修理を依頼する

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

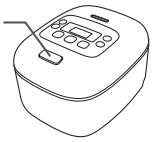
●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 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。



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。



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。

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。

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。

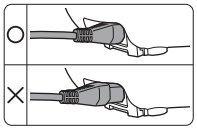
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
けがや火災の原因になります。

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、1.0Lサイズで33lbs.(15kg)以上、1.8Lサイズで44lbs.(20kg)以上のものをお使いください。

本体底部の通気口をふさぐような敷物（紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなど）の上で使用しない
故障の原因になります。

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。

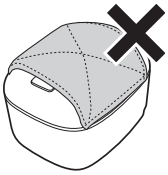
本体プラグは奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発火・発煙の原因になります。



差込みプラグ・コード・本体プラグ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差込みプラグ・コード・本体プラグまたはその組立品と交換すること

お 願 い

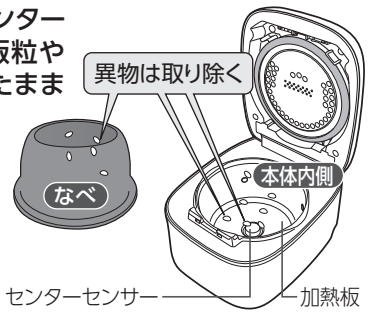
使用後は必ず「とりけし/消音」キーを押す
なべを取り出しただけでは、電源は切れません。



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。

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。

本体内側・なべ外側・センターセンサー・加熱板にご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない
ご飯が焦げたり、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。

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。

本体や本体のまわりは、清潔にして使用する
機能・性能を維持するため、本体には通気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

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

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

先端中央部を押してください。



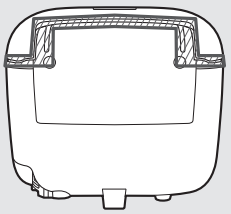
●確実に閉まっていない場合、炊飯中・保温中・クリーニング中に外ぶたが開く恐れがあります。

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。

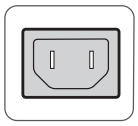
けがの原因になります。



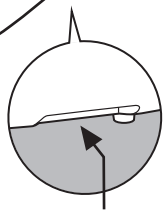


プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す

プラグ差込み口
本体プラグを差し込む

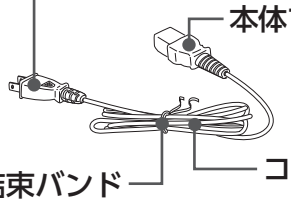


通気口(本体底部)



持ち手(左右2ヵ所)
持ち運びのときに使う

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。**
- **コードを束ねて使用しないでください。**
(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

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.23

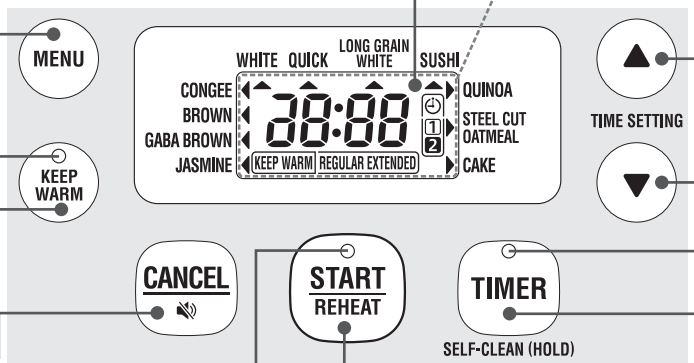
操作部

- 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/消音」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、表示部が消灯します。

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。



「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.12
- 再保温をするとき使う →P.13

「とりけし/消音」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
- 報知の切りかえをするときに使う →P.7

炊飯/再加熱ランプ

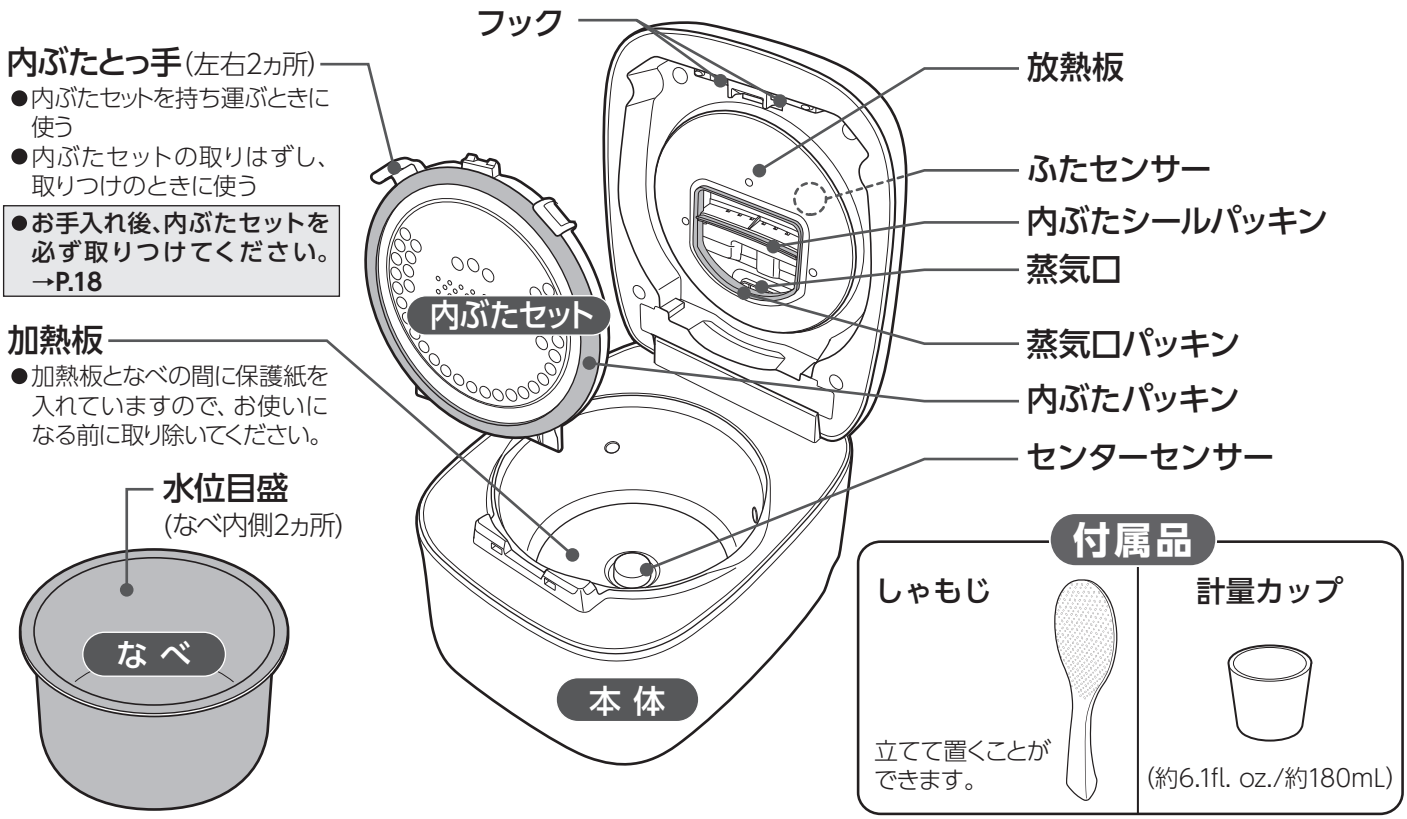
「炊飯/再加熱」キー
炊飯・ケーキ調理・再加熱・クリーニングをするときに使う

予約ランプ

「予約」キー
タイマー予約炊飯のときに使う →P.15

「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

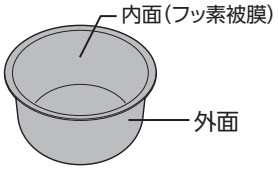
「時刻合わせ」キー
- 現在時刻を合わせるときに使う →P.7
- タイマー予約炊飯の予約時刻を設定するときに使う →P.15
- ケーキ調理の調理時間を設定するときに使う →P.16



なべについて

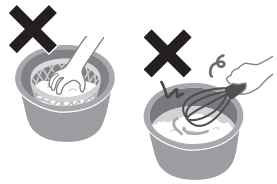
末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

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〉



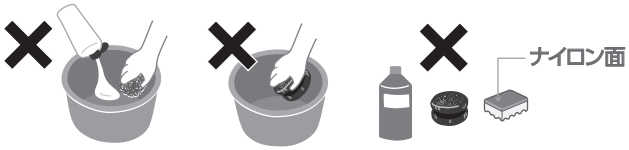
- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまを使わない (中華がゆ・スチールカットオートミール・キヌアなど)
- しゃもじなどでたたかない (よそうときなど)

〈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・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.24

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(95℉/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。

- ジャスミン米や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。

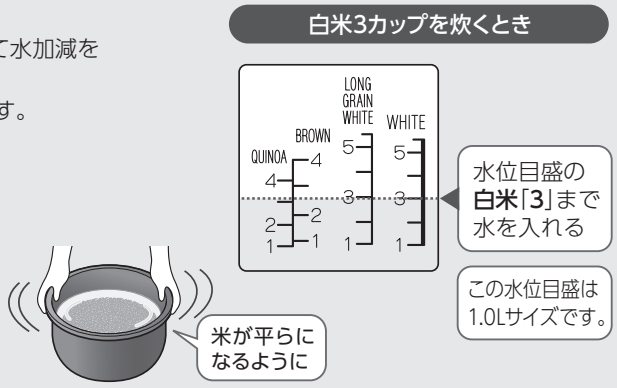
正しく水加減をする

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	新米	古米
水加減	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。



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

- 本体プラグを本体から抜いた状態や、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
- ご飯をつぎたして保温
- おかゆ・キヌア・スチールカットオートミールの保温
- ご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温
- 12時間以上の保温
- 冷めたご飯からの保温

●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。



お知らせ
- **差込みプラグ・本体プラグを抜くと時刻表示はされませんが、再びプラグを接続すると現在時刻が表示されます。**
- 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（ケーキ調理）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（ケーキ調理）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、ブザーまたは消音に切りかえることができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー 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。	ブザー メロディーをブザーにかえたいときに	消音 報知音を消したいときに
炊飯（ケーキ調理）・クリーニングを開始するとき	きらきら星	「ピッ」	鳴りません
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	鳴りません
炊飯（ケーキ調理）・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/消音」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消音
「ピー」×1回が鳴ったら設定完了

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。

- 再加熱開始時のメロディーは切りかえることができません。（消音時、再加熱開始のメロディーは鳴りません。）
- 炊飯（ケーキ調理）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。
- どの設定でもエラーをお知らせするブザーは鳴ります。

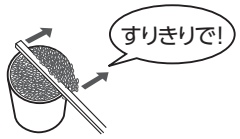
ご飯を炊く 基本的な炊き方

●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では差が出ます。



(約6.1fl. oz./約180mL)

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)

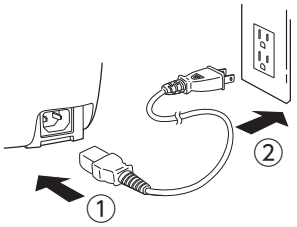
3 なべを本体に入れて、内ぶたセットを取りつけ、外ぶたを閉める

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。

●なべは下まで確実に入れてください。
●外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

4 プラグを接続する

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

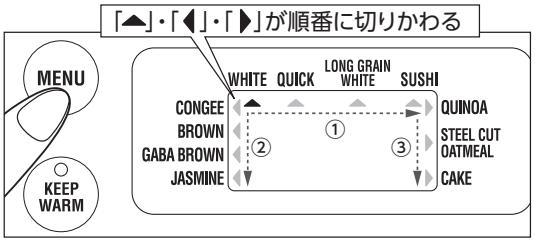


5 MENU を押して、メニューを選ぶ

●工場出荷時は**「白米」**メニューに設定されています。

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」・「長粒米」・「玄米」・「玄米活性」・「ジャスミン米」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。



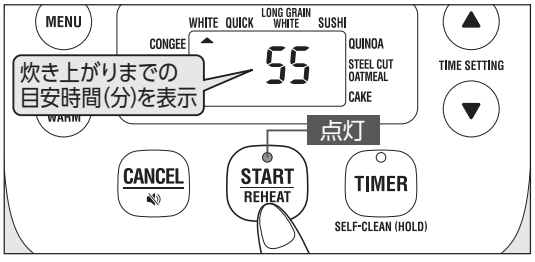
6 START/REHEAT を押す

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.14
●炊飯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。

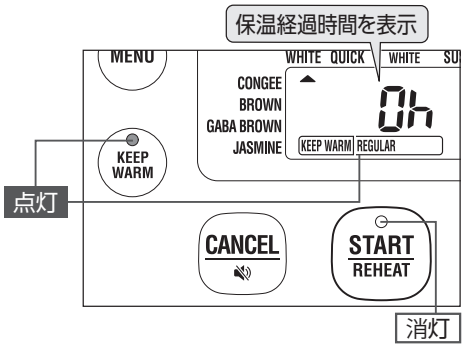
例 「白米」メニューで炊飯したときの表示



●炊き上がりまでの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・米の種類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。

メニュー　WHITE（白米）　QUICK（白米急速）　LONG GRAIN WHITE（長粒米）　SUSHI（すしめし）
CONGEE（中華がゆ）　BROWN（玄米）　GABA BROWN（玄米活性）　JASMINE（ジャスミン米）
QUINOA（キヌア）　STEEL CUT OATMEAL（スチールカットオートミール）　CAKE（ケーキ）

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.12「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。

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。

●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（使用直後のなべは高温です）回転防止やなべ底（外側）の傷つきなどをおさえる効果があります。
●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。

8 使用後は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.17〜P.18
●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）
●なべを取り出しただけでは、保温は取り消されません。必ず「とりけし/消音」キーを押してください。

ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「中華がゆ」・「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、「中華がゆ」・「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。
●「中華がゆ」・「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ので、中華がゆ・キヌア・スチールカットオートミールを炊飯するときは毎回「中華がゆ」・「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・消音）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

※付属の計量カップで、米を計った容量です。

炊きたいご飯	使う米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)※	特長・アドバイス
白米	短粒・中粒白米	WHITE	WHITE	**1.0L**：1〜5.5 **1.8L**：2〜10	●この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上げます。
白米急速	短粒・中粒白米	QUICK	WHITE	**1.0L**：1〜5.5 **1.8L**：2〜10	●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。
長粒米	長粒白米	LONG GRAIN WHITE	LONG GRAIN WHITE	**1.0L**：1〜5.5 **1.8L**：2〜10	●長粒白米を炊くときに選びます。 ●銘柄により少しかために炊き上がることがあります。<a>**→P.20**
すしめし	短粒・中粒白米	SUSHI	SUSHI	**1.0L**：1〜5.5 **1.8L**：2〜10	●すしめしに適したかためのご飯に炊き上げます。 「白米」メニューよりかために炊き上げます。
中華がゆ	ジャスミン米	CONGEE	CONGEE	**1.0L**：0.5〜1 **1.8L**：0.5〜1.5	●中華がゆを炊くときに選びます。 ●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。 ●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。** ●玄米は炊けません。
玄米	短粒・中粒玄米	BROWN	BROWN	**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	短粒・中粒玄米	GABA BROWN	BROWN	**1.0L**：1〜4 **1.8L**：2〜8	●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。 ●「玄米」メニューに比べてやわらかく食べやすくなります。
ジャスミン米	ジャスミン米	JASMINE	LONG GRAIN WHITE	**1.0L**：1〜5.5 **1.8L**：2〜10	●ジャスミン米を炊くときに選びます。 ●銘柄により少しかために炊き上がることがあります。
キヌア	キヌア	QUINOA	QUINOA	**1.0L**：1〜4 **1.8L**：2〜6	●キヌアを炊くときに選びます。 ●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	STEEL CUT OATMEAL	STEEL CUT OATMEAL	**1.0L**：1〜2.5 **1.8L**：2〜3	●スチールカットオートミールを炊くときに選びます。 ●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

メニュー	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	約48分～59分	約48分～58分
白米急速	約27分～44分	約29分～49分
長粒米	約50分～56分	約51分～60分
すしめし	約46分～52分	約42分～61分
中華がゆ	約87分～93分	約86分～101分
玄米	約84分～104分	約82分～104分
玄米活性	約192分～213分	約193分～220分
ジャスミン米	約44分～57分	約40分～53分
キヌア	約41分～51分	約42分～55分
スチールカットオートミール	約54分～61分	約57分～64分

●電圧120V・室温68°F（20℃）・水温64.4°F（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・米の種類などによりかわります。

玄米活性のお話

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

「玄米活性」メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。

玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約104°F（約40℃）で約2時間維持しますので炊き上がりまでに時間がかかります。→**「炊き上がりまでの時間の目安」参照**

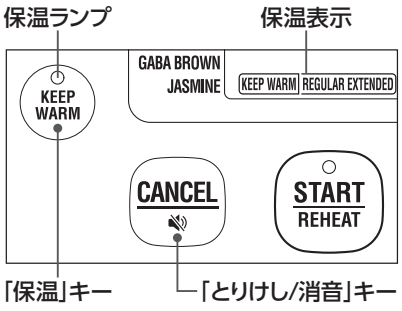
玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、「玄米」メニューに比べてやわらかく食べやすくなります。

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

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。

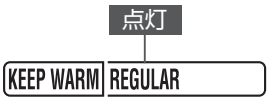
●保温を終了するときは「とりけし/消音」キーを押してください。



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。

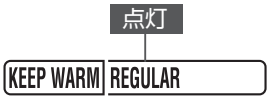
炊き上がると自動的に「標準保温」に切りかわり、保温ランプと標準保温表示が点灯します。



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 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。**

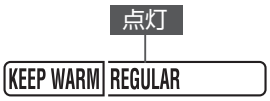
- 「標準保温」で12時間経過した場合
- 「おやすみ保温」で4時間経過した場合
- 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合

ブザーが鳴り、自動的に「標準保温」になります。

●「おやすみ保温」開始から8時間経過すると自動的に「標準保温」に戻ります。

「おやすみ保温」から「標準保温」に戻すときは…

KEEP WARM を押す　「標準保温」に戻り、標準保温表示が点灯します。

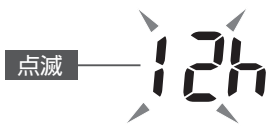


保温時間について

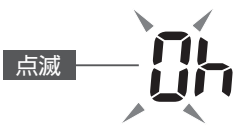
●下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。
●「ー」のメニューは「おやすみ保温」は選べません。自動的に「標準保温」になります。
●炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。

保温 ＼ メニュー	白米・白米急速・長粒米・すしめし・ジャスミン米	中華がゆ※・キヌア・スチールカットオートミール※	玄米・玄米活性
標準保温	12時間まで	×	12時間まで
おやすみ保温		—	—

●12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。



※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。

●「ケーキ」メニューは保温できません。

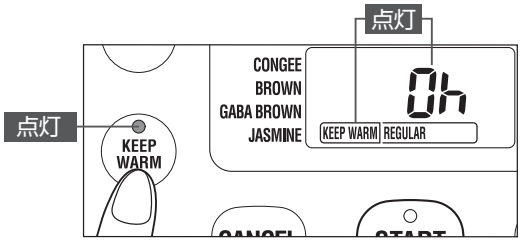
再保温のしかた

■保温を取り消したあと、再度、保温をする場合

KEEP WARM 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、「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.23「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。

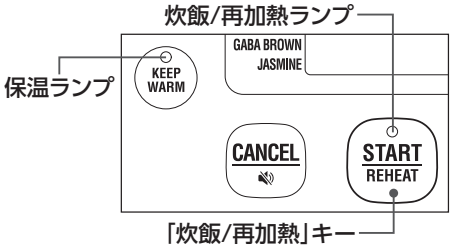
保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。

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。

再加熱をする　あったか再加熱

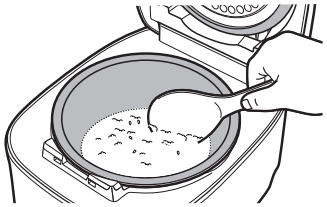
保温中（標準保温・おやすみ保温）に使用します。

- 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。
- 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5.5oz./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。
- 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（使用直後のなべは高温です）回転防止やなべ底（外側）の傷つきなどをおさえる効果があります。



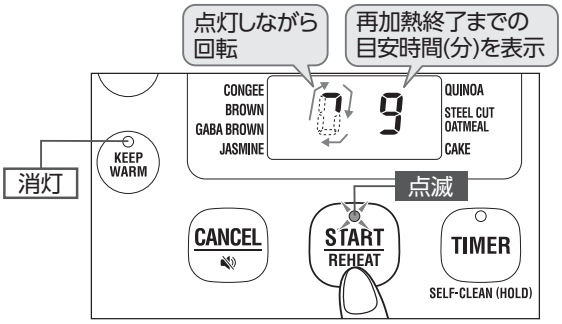
2 保温ランプが点灯していることを確認し、START REHEAT を押す

お知らせ

点灯 KEEP WARM　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7分～9分



約7分～9分後

メロディー（ブザー）が鳴り、再加熱終了
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。
- 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、（使用直後のなべは高温です）回転防止やなべ底（外側）の傷つきなどをおさえる効果があります。

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…

KEEP WARM 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…

CANCEL 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。

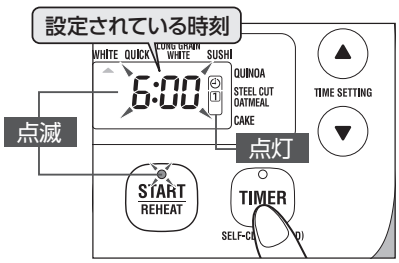
予約してご飯を炊く　タイマー予約炊飯

●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を押して、メニューを選ぶ

●「白米急速」・「ケーキ」メニューのタイマー予約炊飯はできません。

例　予約1で「7：30」に設定する場合



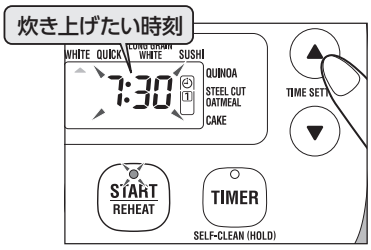
2 TIMERを押して「予約1」（または「予約2」）を選ぶ

「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

▲：10分単位で進む	▼：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。



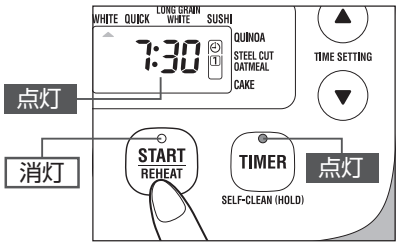
4 START/REHEATを押す

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
●タイマー予約中にタイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし/消音」キーを押してください。

タイマー予約完了



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）

	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	1時間10分～	1時間10分～	玄米活性	3時間45分～	3時間50分～
長粒米	1時間5分～	1時間10分～	ジャスミン米	1時間10分～	1時間5分～
すしめし	1時間5分～	1時間15分～	キヌア	1時間5分～	1時間5分～
中華がゆ	1時間45分～	1時間55分～	スチールカットオートミール	1時間15分～	1時間15分～
玄米	1時間55分～	1時間55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。
●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。
●タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、ぬかが底にたまり焦げたりする場合があります。
●タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、▲または▼を押すと押している間のみ表示が切りかわります。

ケーキを作る

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2 ケーキの生地を作る

生地の分量や作り方は英語取扱説明書P.21「RECIPES」をご覧ください。

※ふくらし粉は加えないでください。膨らみすぎて製品の故障の原因になります。

※薄力粉の最大容量は、1.0Lサイズで4.2oz.(120g)分、1.8Lサイズで6.3oz.(180g)分です。



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、生地の間の空気を抜く

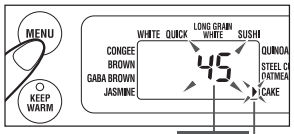
●空気を抜くときは、**手のひら**でなべの底を「パンパン」と軽く数回たたきます。
調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4 外ぶたを閉め、(MENU)を押して「ケーキ」メニューを選ぶ

●「ケーキ」メニューを選ぶと「ケーキ」メニューの初期表示時間が点滅します。
(▲)または(▼)を押し、調理時間を変更してください。**→英語取扱説明書P.21「RECIPES」参照**

●押し続けると5分単位で早送りができます。

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



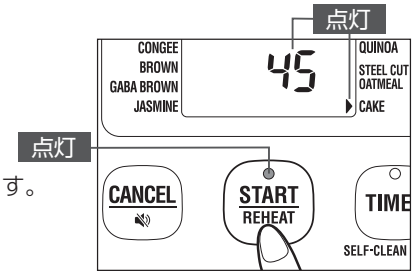
●1.0Lサイズの表示です。

5 (START/REHEAT)を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、調理を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に調理完了までの目安時間(分)を表示します。

●調理中に現在時刻を知りたいときは(▲)または(▼)を押すと押している間のみ表示が切りかわります。



6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了 (CANCEL)を押し、なべからケーキを取り出す

お願い

●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。

●調理終了時は本体内側が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。

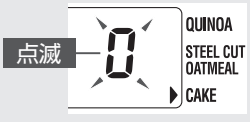
●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順*4*からもう一度操作し調理時間を追加してください。

●本体が冷めてからお手入れしてください。

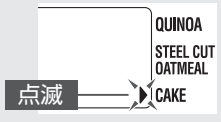
●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「クリーニング」を参照し、お手入れしてください。**→P.19**

●調理が終わったあとは必ず「とりけし/消音」キーを押してください。「とりけし/消音」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にブザーが30分ごとに鳴り、表示が点滅してお知らせします。

調理終了後30分間



調理終了後30分以降

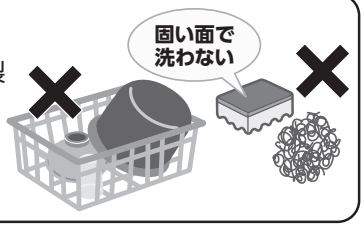


お手入れ

●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

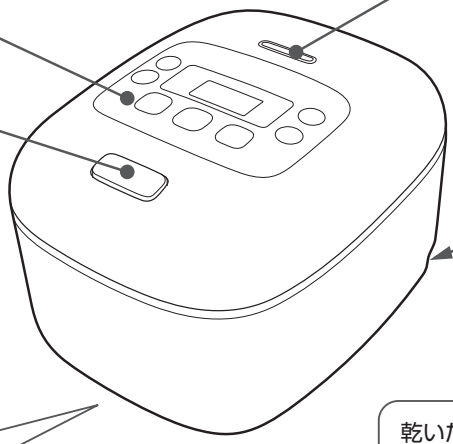
固く絞った柔らかい布でふく

●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。）

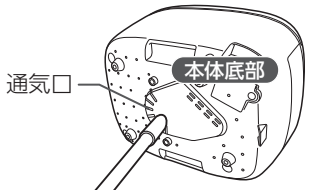
操作部
乾いた柔らかい布でふく

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。

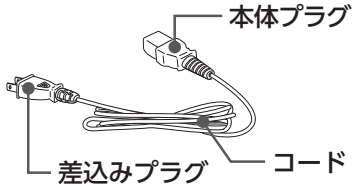


通気口
掃除機で掃除をする（月に一度程度）



●ほこりなどが付着したまま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。

乾いた柔らかい布でふく



なべ（→P.5）・しゃもじ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

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。



計量カップ

柔らかいスポンジなどで洗う

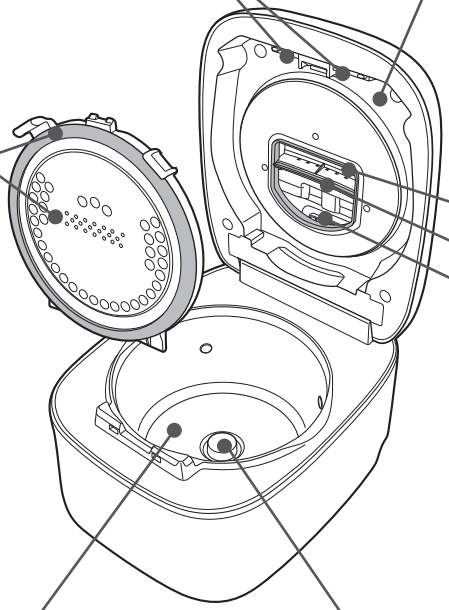
●汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗ってください。



次のページへつづく→

お手入れ つづき

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。

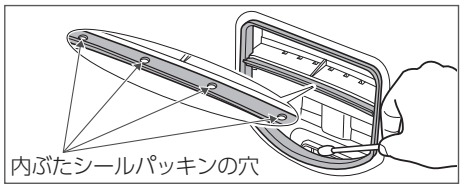
●内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

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

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

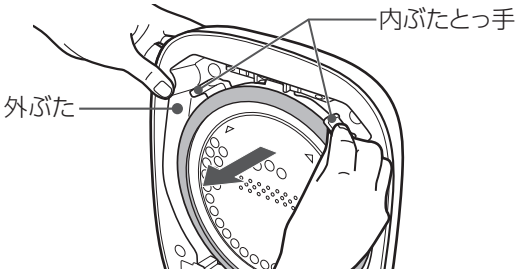


●内ぶたシールパッキンの穴(4カ所)に異物がつまっていないか確認してください。
●蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキンは取りはずせません。

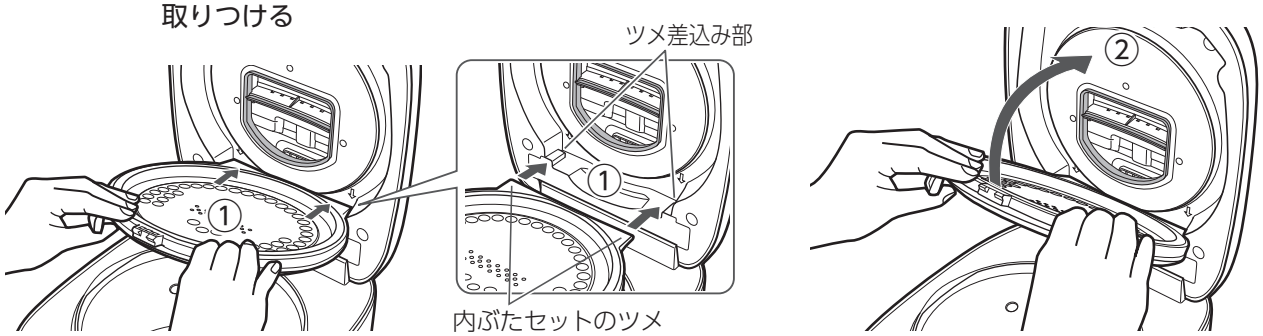
センターセンサー
固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

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

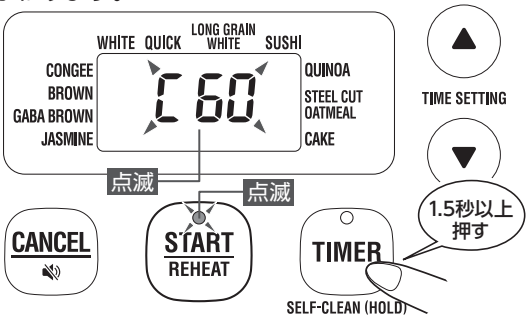
3 プラグを接続する

→P.8「基本的な炊き方 4」参照

4 TIMER を長押し(1.5秒以上)する

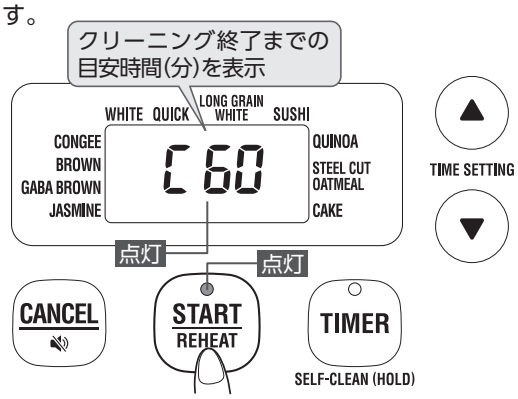
SELF-CLEAN (HOLD)

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 START REHEAT を押す

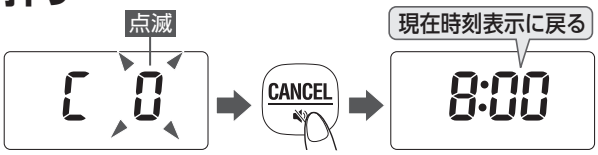
メロディー(ブザー)が鳴り、クリーニングを開始します。表示部にクリーニング終了までの目安時間(分)を表示します。



クリーニング時間の目安	約60分

- ●電圧120V・室温68°F(20℃)・水温64.4°F(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 CANCEL を押す



- ●「とりけし/消音」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。

- ●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/消音」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。

- ●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/消音」キーを押してください。

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(「白米」の水位目盛:1.0Lサイズ「1」、1.8Lサイズ「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。

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
炊飯／クリーニング	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。 ●「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」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・センターセンサー・加熱板に水分やご飯粒・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・内ぶたセットに水分や異物がついていませんか? **→ふき取ってください。** ●長粒白米・ジャスミン米は少しかために炊き上がることがあります。 **→かために炊き上がる場合、水量をなべ目盛りより少し多め（一目盛りの 1/2 以内）にして炊いてください。ただし水量が多すぎるとふきこぼれの原因になることがあります。**
	ご飯がひどく焦げる	●なべ外側・センターセンサー・加熱板に水分やご飯粒・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?
	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?
	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「中華がゆ」・「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。**→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はさまっていませんか?
	炊飯・クリーニングができない 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? ●本体プラグがプラグ差込み口から抜けていませんか? ●表示部に「**E01**」、「**E02**」など表示していませんか? **→P.23** ●保温ランプが点灯していませんか? **→「とりけし/消音」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。** ●クリーニング終了後「0」が点滅していませんか? **→「とりけし/消音」キーを押してから操作してください。** ●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? **→お手入れをしてください。** ●なべが変形していませんか?
炊飯／保温／クリーニング	炊飯中・保温中・クリーニング中に音がする	●「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。**
	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.14**
	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・本体プラグを抜いていませんか? ●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。**

	症　状	お調べいただくこと
保温	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** ●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「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.23「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、ご飯が変色する・乾燥する	●なべ外側・センターセンサー・加熱板に水分やご飯粒・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? ●12時間以上保温していませんか? **→P.12** ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色く見えることがあります。 ●ご飯の変色・乾燥が気になる場合は、**P.23**「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。
	「おやすみ保温」ができない	●「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.12** ●保温経過時間が12時間経過していませんか? **→保温経過時間が12時間経過すると「おやすみ保温」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「おやすみ保温」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.13「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**
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。 **→P.15「タイマー予約炊飯時間」参照**
	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」・「ケーキ」メニューのタイマー予約炊飯はできません。**
ケーキ	ケーキがふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重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? **→英語取扱説明書P.21「RECIPES」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「時刻合わせ」キーで調理時間を短くしてください。→P.16**

次のページへつづく→

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? **→英語取扱説明書P.21「RECIPES」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「時刻合わせ」キーで調理時間を調節または追加してください。→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(つの)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(つの)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? **→英語取扱説明書P.21「RECIPES」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? **→生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。** ●なべに生地を入れた後、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか? **→なべが変形していると、うまく焼けない原因になります。**
		●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 **→なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。**
その他	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象印カスタマーサービスまでご連絡ください。
	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? **→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。**
	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。**
	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象印カスタマーサービス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。
	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。
	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**
	操作音(キー受付音)が鳴らない	●消音になっていませんか? **→報知の設定を変更してください。→P.7「報知の種類と切りかえ方」参照**

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象印カスタマーサービス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	H01 H02	●ふたセンサーまたはセンターセンサーが高温になっています。 **→「とりけし/消音」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**
	表示が消えた	●差込みプラグがコンセントから抜けていませんか?または、本体プラグがプラグ差込み口からはずれていませんか? **→プラグを接続しないときは表示されません。**
	プラグを接続したときに 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。 **●差込みプラグを一度コンセントから抜いて差し込み直しても 7:00 が点滅する場合は…** 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、象印カスタマーサービスにご依頼ください。 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、もう一度差し込んでください。
	E01 E02	●故障です。**→お買い上げの販売店または象印カスタマーサービス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

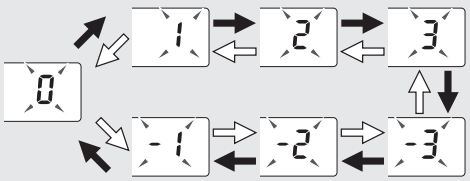
1 なべを入れプラグを接続する
→P.8「基本的な炊き方 4」参照



2 (MENU)を3秒以上押す



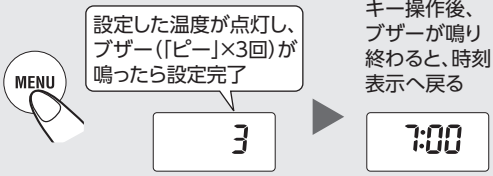
3 (▲)または(▼)を押して温度を設定する
(▲)を押すと➡、
(▼)を押すと⇨の順に切りかわります。



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 (MENU)を押す



お知らせ

- 炊飯(ケーキ調理)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・クリーニング中は設定の変更はできません。
- 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。
- 一度設定を変更すると、差込みプラグ・本体プラグを抜いても記憶されます。
- 設定途中でも15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻りますが、設定は変更されていません。

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または象印カスタマーサービスでお求めください。

象印カスタマーサービス
1-800-733-6270
www.zojirushi.com

部　品　名		部品番号
内ぶたセット	1.0Lサイズ	C277-GR
	1.8Lサイズ	C278-GR
なべ	1.0Lサイズ	B682-6B
	1.8Lサイズ	B683-6B
しゃもじ		BE814041L-02
計量カップ		615784-00

仕 様

型　名		NL-EAC10 / NL-EJC10	NL-EAC18 / NL-EJC18
炊飯容量(約L)※1 [ ]内はカップ数	白米 (短粒・中粒白米)	0.18～1.0 [1～5.5]	0.36～1.8 [2～10]
	白米急速 (短粒・中粒白米)	0.18～1.0 [1～5.5]	0.36～1.8 [2～10]
	長粒米 (長粒白米)	0.18～1.0 [1～5.5]	0.36～1.8 [2～10]
	すしめし (短粒・中粒白米)	0.18～1.0 [1～5.5]	0.36～1.8 [2～10]
	中華がゆ	0.09～0.18 [0.5～1]	0.09～0.27 [0.5～1.5]
	玄米 (短粒・中粒玄米)	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	玄米活性 (短粒・中粒玄米)	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	ジャスミン米	0.18～1.0 [1～5.5]	0.36～1.8 [2～10]
	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	0.18～0.45 [1～2.5]	0.36～0.54 [2～3]
	ケーキ	薄力粉　4.2oz.(120g)分	薄力粉　6.3oz.(180g)分
電源		交流 120V　60Hz	
消費電力		663W	901W
平均保温時消費電力		34W	39W
炊飯方式		直接加熱方式	
コードの長さ		3' 7" (1.1m)	
外形寸法	<約inch>	幅9-7/8×奥行12-1/2×高さ8-1/2(17-7/8※2)	幅10-3/4×奥行13-1/2×高さ9-3/4(20-1/8※2)
	<約cm>	幅25×奥行31.5×高さ21.5(45※2)	幅27×奥行34×高さ24.5(51※2)
質量		約8lbs.(約3.4kg)	約10lbs.(約4.2kg)

●平均保温時消費電力は、室温68°F(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さけください。
●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) は付属の計量カップで、米を計った容量です。
●(※2) は外ぶたを開けたときの高さです。

MEMO

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

FOR CALIFORNIA USA ONLY

This product contains a CR Coin Lithium Battery which contains Perchlorate Material - special handling may apply.
See www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate

NL-EAC ⓒⒷ