



USA

CAN

UMAMI®

微電腦炊飯電子鍋  
マイコン炊飯ジャー

使用説明書  
取扱説明書

# NL-GAC10 / NL-GAC18

- 感謝您購買本產品。請在使用前詳讀使用說明書，以便正確使用，並請妥善保管本說明書。
- 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。

## 目録 / 目次

安全注意事項.....	32
各部位名稱和使用方法.....	34
關於內鍋.....	35
美味米飯的秘訣.....	36
時間的調整方法.....	37
提示的種類及切換方法.....	37
炊飯	
基本的炊飯方法.....	38
炊煮各種米飯.....	40
炊飯所需的大約時間.....	41
有關糙米活性化.....	41
保溫	
標準保溫、睡眠保溫.....	42
再加熱	
保溫再加熱.....	44
預約炊飯	
定時預約炊飯.....	45
燉煮的作法.....	46
蒸煮的功能使用方法.....	47
清理.....	49
關於零件更換、購買.....	51
認為故障時.....	52
有此情況時.....	55
出現此現象時.....	55
規格.....	56
安全上のご注意.....	58
各部のなまえと扱い方.....	60
なべについて.....	61
おいしいご飯のコツ.....	62
時刻の合わせ方.....	63
報知の種類と切りかえ方.....	63
ご飯を炊く	
基本的な炊き方.....	64
いろいろなご飯を炊く.....	66
炊き上がりまでの時間の目安.....	67
玄米活性のお話.....	67
保溫する	
標準保溫・おやすみ保溫.....	68
再加熱をする	
あったか再加熱.....	70
予約してご飯を炊く	
タイマー予約炊飯.....	71
煮込み料理の作り方.....	72
蒸し機能の使い方.....	73
お手入れ.....	75
部品の交換・購入について.....	77
故障かなと思ったとき.....	78
こんなときは.....	81
こんな表示をしたとき.....	81
仕様.....	82

# 安全注意事項

## 務請遵守

為了防止給使用者或他人帶來危害及財產損害，特此說明務請遵守事項。

■將因操作有誤而導致的危害及損害程度，按以下區分說明。



**警告** 表示如果操作有誤，可能會導致死亡或重傷的內容。



**注意** 表示如果操作有誤，可能會導致受到傷害或物品損害的內容。

■務請遵守的內容，按以下的區分予以說明。



不得進行的「禁止」內容。



務必實行的「指示」內容。

### 警告



請勿改造。除了本公司技術人員以外，請勿拆卸、修理。  
否則，有火災、觸電、受傷之危險。  
需要修理時，請洽詢象印客戶服務中心。



手或臉請勿接近蒸氣口。  
否則，會導致燙傷。  
尤其應注意請勿讓嬰幼兒觸摸。



請勿用濕的手插拔電源插頭。  
否則，有可能會導致觸電或受傷。



電源線請勿受損。  
電源線請勿過度彎曲、拉扯、扭轉、打結、或靠近高溫處。並請勿壓上重物、擠壓、或重新自行組裝。否則，電源線破損，會導致火災、觸電。



請勿浸水或濺水，本體內部請勿進水。  
否則，會有短路、觸電之危險。

請勿讓本體插座、電源插頭、電源線、本體插頭淋濕，或浸泡於液體中。  
否則，會導致短路或觸電。

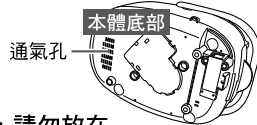
請勿使用交流120伏特以外的電源。  
否則，會導致火災、觸電。

請勿讓電源插頭接觸到蒸氣。

電源插頭受到蒸氣影響，會導致短路、著火。若放置在可滑動式桌上時，請注意不可讓電源插頭接觸到蒸氣。



請勿將別針、鐵絲等金屬物，以及其他異物放入本體底部的通氣孔和縫隙處。  
否則，有導致觸電、異常情況的危險。



請勿讓兒童單獨使用，請勿放在嬰幼兒摸得到的地方。  
否則，會有燙傷、觸電、受傷之危險。

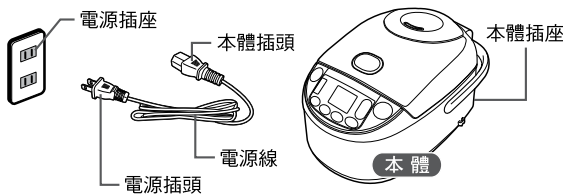
請勿在炊飯中打開上蓋或移動本體。  
否則，會有燙傷之危險。

除使用說明書中所記載的炊飯與保溫、蒸煮、燉煮以外，請勿用於其他用途。

- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理
  - 勿用於使用保鮮膜等的料理
- 否則，會導致蒸氣途徑等的堵塞。

電源線或電源插頭有損傷或電源插座鬆動時，請勿使用。

否則，會導致觸電、短路、著火。



務必把電源插頭完全插入電源插座。  
否則，會導致觸電、短路、冒煙、起火。

需單獨使用額定10安培以上的電源插座。  
若與其他器具共同使用，多孔插座會因出現異常發熱現象，以致起火。

電源插頭的兩片平行刀片（插頭前端）與平行刀片底端有灰塵沾附時，應仔細擦拭。  
否則，會導致火災。

發生異常及故障時，請立即停止使用。

如果照常使用會導致冒煙、起火、觸電、受傷的危險。

<異常、故障例>

- 電源插頭、電源線、本體插頭異常發熱
- 電源線損傷，觸碰導致通電斷續
- 本體變形或異常發熱
- 本體冒煙，有焦臭味
- 本體的部分破損、鬆動或晃動 等

發生以上現象時，請立即拔下電源插頭，務必委託經銷店或象印客戶服務中心檢查、修理。

在沒有成年人或監護人等對本機器的使用給予指揮管理或指示的情況下，本身對於運動能力、感覺能力或是智力低下及缺乏經驗和知識的人（包括兒童）嚴禁使用本機器。請確保兒童不能隨便玩弄本產品。

●您所購買的商品與本說明書的插圖可能會有不符之處。

# 安全注意事項 續

## ⚠ 注意

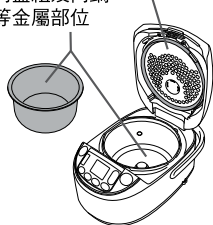


請不要在炊飯中或剛煮好飯時碰觸本體高溫部位。

打開上蓋時，小心蒸氣。攪拌米飯時，注意手不要碰觸到內鍋鍋體。

否則，會導致燙傷。

特別是內蓋組及內鍋、加熱板等金屬部位



請勿放在不穩定的地方或不耐熱的墊子上使用。否則，會有導致受傷或火災的危險。

請勿在負重強度不夠的滑動式桌上使用。

一旦滑動式桌子損壞，電子鍋掉落，會導致受傷或燙傷。

1.0L規格、請在負荷重量為33lbs.(15kg)以上；1.8L規格、請在負荷重量為44lbs.(20kg)以上的地方使用。

請勿在容易堵住本體底部通氣孔的地方（紙、布、地毯、塑料袋、鋁箔墊等）上面使用。

否則，會導致故障。

除專用電源線外請勿使用其他電源線。

該專用電源線請勿用於其他器具。

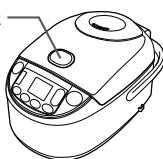
否則，會有導致故障、起火的危險。



移動本體時請勿碰觸或撞擊到上蓋開閉鈕。

否則，一旦上蓋突然開啟會導致燙傷和受傷。

上蓋開閉鈕



請勿在濺水的地方或火源附近使用。

否則，將會導致觸電、漏電或變形。

請勿使用專用內鍋、專用蒸籠以外的容器。

否則，易導致內鍋或蒸籠過熱而發生異常動作。

請勿在距離牆壁、傢俱過近之處使用。

在廚房用廚櫃等處炊飯時，請注意需讓蒸氣能順利排出。

否則，會導致故障。此外，蒸氣或散熱，將會導致牆壁或傢俱損傷、變色或變形。



請待本體冷卻後再進行清理。

否則，碰觸到高溫部位將會導致燙傷。

拔下電源插頭時，務必手持插頭，請勿拉扯電源線。

否則，會導致觸電、短路、發生火災。

將本體插頭完全插入本體。

否則，會有導致觸電、短路、冒煙、起火的危險。



若電源插頭、電源線、本體插頭損壞時，必須以從製造廠或其服務處取得的專用電源插頭、電源線、本體插頭或電源線組進行更換。



不使用時，請將電源插頭拔離插座。

否則，會導致受傷、燙傷，或因電源線材絕緣劣化導致觸電、漏電、火災。

## 敬請注意

使用後請務必按下“取消”鍵。  
僅取出內鍋，不會取消保溫。

請勿在本體（特別是蒸氣口）上覆蓋抹布等。否則，會導致故障。

請勿損傷內鍋、摔落內鍋或使內鍋變形。

否則，會導致炊飯不良。

請勿在本體內側、內鍋、中心感熱器以及加熱板沾附異物（飯粒、米粒等）狀態下使用。

否則，會導致米飯燒焦或變色。

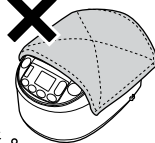
請勿空燒。

· 否則，會導致故障。

· 蒸籠可能會熔化。

請勿濺水或放置於潮濕處使用。

否則，會導致觸電和故障。



除去異物



請勿在陽光直射的地方使用。

否則，會導致退色。

請勿在蒸氣會噴到其他電器的地方使用。

否則，會因蒸氣噴出導致電器的火災、故障、變色及變形。

移動本體時，請務必緊握把手。

此外，請勿使本體傾斜。

否則，內容物有可能流出。

本體和本體的周圍，請清理乾淨使用。

為了維持功能與性能，本體設有通氣孔，若有灰塵掉入或小蟲由此孔鑽入，會導致故障。此外，若有小蟲等鑽入導致故障時，需要付費修理。

請勿放在IH電磁爐、IH調理爐等上使用。

否則，會導致故障。

本產品適用於一般家庭以及下列類似用途。

· 可用於商店、辦公室或其他工作環境中之員工用廚房。

※但請勿在不特定人數多的情況下長時間使用。

· 飯店、汽車旅館、其他住宿設施等。

# 各部位名稱和使用方法

### 蒸氣口組

- 請確實安裝蒸氣口組。
- 炊飯中或是剛炊飯結束時蒸氣口組處於高溫，請注意。

蒸氣口  
●炊飯時蒸氣冒出，因處於高溫，請小心燙傷。

蒸氣口蓋

蒸氣口盒

### 上蓋的關閉法

確實按壓關閉上蓋直到發出「卡嗒」聲

請按壓前端的中央部位。

●如上蓋沒有確實關閉的話，在炊飯或保溫過程中會造成上蓋開啟。

蒸氣口組的安裝部位

上蓋開閉鈕  
打開上蓋時按壓

把手  
搬運時使用

上蓋

本體插座  
插入本體插頭

束線帶

束線帶  
●使用前，請取下捆束在電源線上的束線帶。  
●請勿在捆束電源線的狀態下使用。（否則會因電源線過熱導致故障。）

通氣孔  
(本體底部前方)

## 操作面板

- 請確實按下操作鍵。
- 提示音的變化以及“炊飯/再加熱”鍵和“取消”鍵中央的(●、—)，是為視力障礙者而設計的。

### 液晶顯示面板

- 如用布等擦拭液晶顯示面板時，可能會出現黑色線條，並非故障。  
(這是因靜電而產生的現象，片刻就恢復原狀。)
- 拔出電源插頭時，液晶顯示面板滅燈。

實際使用時不會有這樣的顯示。

“取消”鍵  
取消操作設定和中止正在運作的功能時使用。

“炊飯/再加熱”鍵  
炊飯、再加熱、蒸煮和燉煮時使用。

“調整時間”鍵  
●調整現在時間時使用。→參閱P.37  
●設定定時預約炊飯的預約時間時使用。→參閱P.45  
●設定蒸煮、燉煮料理的調理時間時使用。→參閱P.46、P.47

預約燈

“預約/消音”鍵  
●定時預約炊飯時使用。→參閱P.45  
●切換提示時使用。→參閱P.37

“燉煮”鍵  
選擇燉煮時使用。→參閱P.46

“選擇”鍵  
選擇炊煮項目時使用。→參閱P.38

“保溫”鍵  
●選擇「標準保溫」和「睡眠保溫」時使用。→參閱P.42  
●再保溫時使用。→參閱P.43

保溫燈

## 附件

飯匙

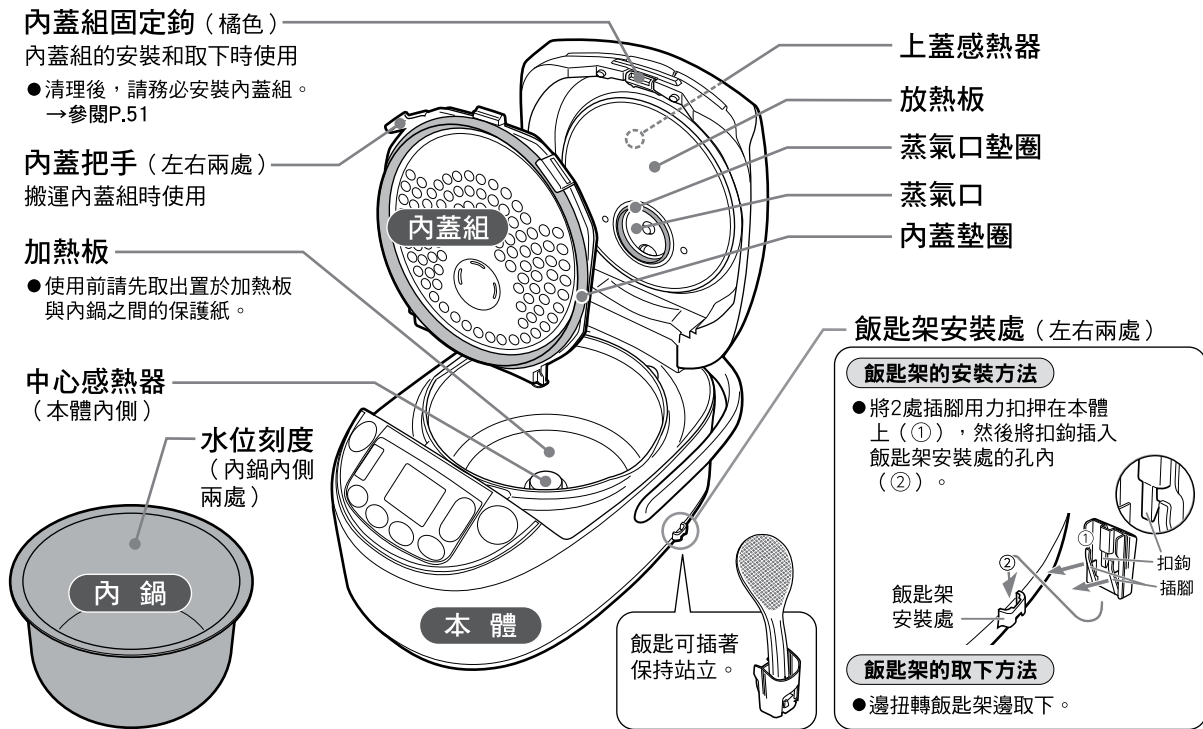
飯匙架

蒸籠

量米杯  
(1杯=約6.1oz./約180mL)



# 各部位名稱和使用方法 續



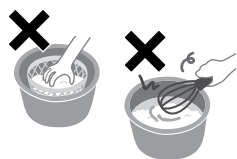
## 關於內鍋

為了能長久使用，請遵守以下的事項。

### 內側 (防沾塗層)

內鍋若使用不慎遭損傷，會使塗層剝落，故請小心使用和清洗。為了避免塗層刮傷，使用時請遵守以下的事項。

#### 〈炊飯前〉



- 請將混入米中的異物(小碎石等)清除後再洗米
- 請勿使用打蛋器等器具洗米
- 請避免讓洗米時所使用的金屬篩網，敲打到內鍋
- 此內鍋只限用於此款電子鍋炊煮，請勿用於其他用途

#### 〈炊飯完成〉



- 請勿直接在鍋內加入醋攪拌(如：做壽司飯時等)
- 請勿使用金屬杓子(稀飯、中華粥、燉煮等)
- 請勿用飯匙等敲打內鍋(如：盛飯時等)

#### 〈清理時〉→參閱P.49

- 請勿放入湯匙及餐具類等
- 請勿放入洗碗機或烘碗機
- 使用調味料後請儘快洗淨
- 請使用海綿等軟性材質清洗



- 請勿使用信那水(松香水)、去污粉、含研磨劑的清潔劑、漂白劑、去污刷(尼龍、金屬等)、魔術海綿(三聚氰胺)、海綿的尼龍面等



因長期使用，會耗損內鍋內側的防沾塗層。

- 有時會出現色斑或剝落，但不影響衛生及產品性能，對人體也無害，並能正常炊飯和保溫，敬請安心使用。
- 若在意防沾塗層剝落或內鍋刮傷時可購買內鍋更換。→參閱P.51

### 外側

- 因受熱有時會發生變色，但是不會影響炊飯的性能。
- 外側是和感熱器接觸的重要部分。請注意避免污垢附著或刮傷。
- 將內鍋底面強壓於水槽內或餐桌上等，可能損傷水槽或餐桌等，且可能沾染上色，請多加注意。

# 美味米飯的秘訣

## 美味炊飯的秘訣

### ●正確量米

務必使用附屬的量米杯平口盛滿進行計量。如用按鍵式自動量米機和市售的量米杯，量米將會產生差異。

### ●快速洗米

請準備好能儲水的洗米盆。

- ①沖洗…第一次注入很多水，大動作地攪拌2~3次（約10秒鐘內），立即將水倒淨（反覆2次）。
- ②洗米…將手指豎成爪狀，攪拌洗米30次（約15秒鐘），然後注入大量的水大動作地攪拌，立即將水倒淨。這種動作反覆2~4次。
- ③沖洗…最後，用大量的水，快速沖洗2次。  
（請在10分鐘內完成①~③）



**注意！** 請勿用熱水（95°F/35°C以上）洗米或增減水量。否則會影響炊飯效果。

### ●正確增減水量

務必於平坦檯面上增減水量。水位刻度為參考標準，請依喜好、米的種類、新米度調節水量增減。

米的種類	新米	舊米
水量增減標準	比水位刻度稍微減少些	比水位刻度稍微增加些

- 如加入水量過多，可能從蒸氣口溢出。

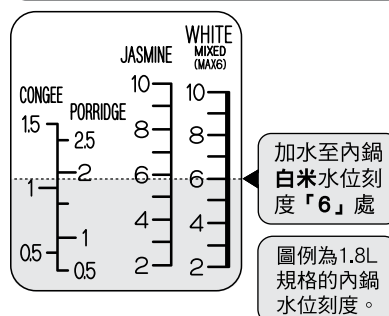
### ●不要使用鹼性強的水炊飯

請使用弱鹼性水（pH9以下）。否則米飯會變黃、或發黏。

### ●炊飯結束後請馬上攪拌

趁熱攪拌飯可使多餘的水分蒸發，保持米飯鬆軟可口。炊飯結束後10分鐘以內為基準。如果放置不管的話米飯會結塊、黏稠或燒焦。

炊煮 6 杯米量的白米時



## 保溫的秘訣

### ●將米飯保存於內鍋中時，請務必使用保溫功能

●將本體插頭由本體拔下的狀態，或在電源插頭由插座拔下，或保溫取消的狀態下，將米飯保存於內鍋中時，會導致米飯產生異味，或凝結水滴掉入米飯使米飯呈現發黏。

### ●為防止米飯的乾燥、黏濕、變味、變色，不要進行下述之保溫

- 少量的米飯長時間保溫
- 保溫12小時以上
- 加入餘飯
- 使用保溫功能來加熱冷飯
- 稀飯、中華粥的保溫
- 加入配料及調味料烹煮的什錦飯、糯米飯等米飯的保溫
- 米飯以外的食品保溫
- 飯匙放在鍋內保溫
- 保溫蒸煮料理、燉煮料理

### ●將少量的米飯堆在內鍋中央

- 保溫的米飯量變少時，由於內鍋側面的米飯容易變乾或黏稠，請將米飯堆到內鍋中央進行保溫。







# 時間的調整方法

當時間出現誤差時，請依照以下順序進行調整。

- 時間以24小時表示。

**例：目前時間是 15:01，而顯示時間為 14:56時**

- 將內鍋放入本體中，連接上電源插頭和本體插頭  
→參閱P.38「基本的炊飯方法 4」
- 按  或 
- 於時間顯示閃爍後立刻調整目前時間  
  - ：以1分鐘為單位遞增 ●持續按住按鍵，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。
  - ：以1分鐘為單位遞減
- 閃爍燈變為持續亮燈，即完成時間調整  
目前時間被調整後，經過3秒鐘，閃爍燈將變為持續亮燈。

- 拔下電源插頭、本體插頭後將無法顯示時間，但再次插入插頭後則會顯示目前時間。
- 由於室溫等的不同，時間有時會出現少許誤差。
- 當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。
- 炊飯（蒸煮、燉煮）中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中，無法進行時間調整。

# 提示的種類及切換方法

本產品在炊飯（蒸煮、燉煮）開始、完成定時預約，及炊飯結束時等有以音樂提示的「音樂告知」功能。也可將音樂切換成蜂鳴器或消音。

## 提示種類和時刻

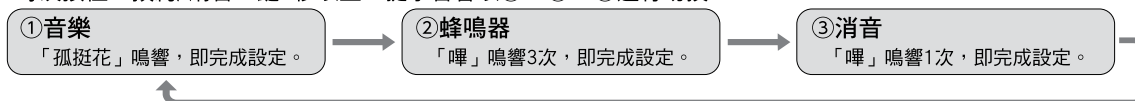
提示種類和用途	音樂	蜂鳴器	消音
	鳴響時刻	本產品的標準報知音。 為出廠設定值。	希望將音樂改變為蜂鳴器時使用。
炊飯（蒸煮、燉煮）開始時	小星星	「嗶」	不鳴響
完成定時預約時	小星星	「嗶」	不鳴響
炊飯（蒸煮、燉煮）/再加熱結束時	孤挺花	「嗶」鳴響5次	不鳴響

## 切換方法

- 將內鍋放入本體中，連接上電源插頭和本體插頭  
→參閱P.38「基本的炊飯方法 4」

- 按  3秒以上

每次按住“預約/消音”鍵3秒以上，提示音會以①→②→③進行切換。



- 希望切換的提示音在鳴響後即完成設定

- 一旦切換，切換後的提示設定即使於拔下電源插頭、本體插頭後仍會被記憶。

- 不能切換再加熱開始時的音樂。（設定為消音時，再加熱開始時的音樂不會鳴響。）
- 在炊飯（蒸煮、燉煮烹調）中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中無法進行切換。
- 不能順利進行切換時，請從步驟1再次重新開始。
- 在任何設定下，告知錯誤的蜂鳴器均會鳴響。

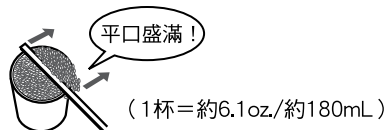
# 炊飯

## 基本的炊飯方法

初次使用時，請清洗內鍋、內蓋組、蒸氣口組、飯匙、飯匙架、量米杯、蒸籠。→參閱P.49~P.51

### 1 使用附屬的量米杯進行量米

以附屬的量米杯平口盛滿1杯為標準進行量米。



### 2 洗米，增減水量

- ①洗米。→參閱P.36「美味炊飯的秘訣」
- ②在平坦的檯面上將水加入米中，配合想要的炊煮項目以及米的杯數，調整水位至適當的刻度。→參閱P.40
- ③將米攤平。
  - 米不需浸泡可立即炊飯。炊煮浸泡過的米及使用預約炊飯功能所煮出的飯會稍軟。
  - 水位刻度為參考標準，請依喜好調節水量。(比水位刻度加減1~2mm)

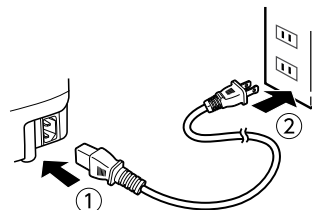
### 3 將內鍋放入本體中，安裝內蓋組和蒸氣口組，關閉上蓋

擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組和蒸氣口組沾附的水分和異物。

- 請確實將內鍋裝入至最底部。
- 請慢慢地、並確實關閉上蓋直到發出「卡嚓」聲為止。

### 4 將本體插頭和電源插頭插進各插座裡

- ①將本體插頭完全插入本體
- ②將電源插頭確實插入插座

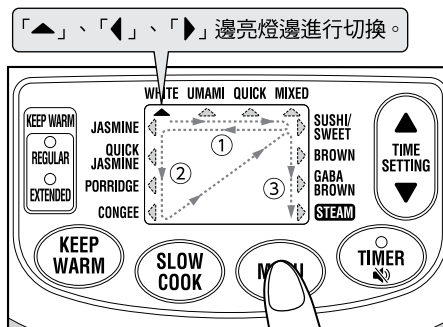


### 5 按 **MENU**，選擇炊煮項目

- 出廠時的炊煮項目設定為“白米”。

每按下按鍵，會依①②③的順序，液晶顯示面板上的「▲」、「◀」、「▶」顯示邊亮燈邊進行切換。

- 持續按鍵則炊煮項目可快速移動。返回“白米”炊煮項目時，移動將停止。
- 選擇“白米”、“極致美味”、“茉莉香米飯”、“糙米”或“活性糙米”炊煮項目功能炊飯後，其功能將被自動記憶直到下次選擇變更為止。



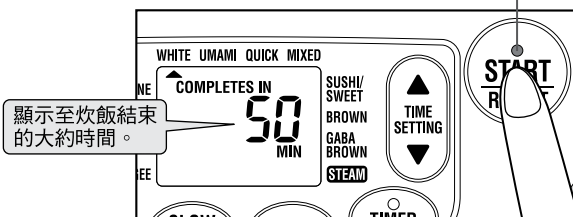
### 6 按 **START REHEAT**

音樂（蜂鳴器）響起，開始炊飯。

炊飯/再加熱燈亮燈，液晶顯示面板顯示至炊飯結束的大約時間（分鐘）。

- 確認保溫燈處滅燈狀態後按“炊飯/再加熱”鍵。若保溫燈亮燈時，則進入「再加熱」的功能。→參閱P.44
- 炊飯中想知道目前時間時，請按▲或▼，便會切換顯示。
- 不進行蒸煮時，請勿放上蒸籠後炊飯。

例 以“白米”炊煮項目炊飯時的顯示



- 至炊飯結束的大約時間可能異於實際上飯煮好的時間。實際的飯煮好的時間會隨室溫、水溫、電壓、水量等而變化。
- 進入燜飯狀態後，將會調整至炊飯結束的大約時間。調整的時候，參考時間可能會有一次增加或減少。

設定炊煮項目 WHITE (白米) UMAMI (極致美味) QUICK (白米快速) MIXED (什錦飯) JASMINE (茉莉香米飯)  
 QUICK JASMINE (茉莉香米飯快速) PORRIDGE (稀飯) CONGEE (中華粥)  
 SUSHI/SWEET (壽司飯/糯米飯) BROWN (糙米) GABA BROWN (活性糙米)

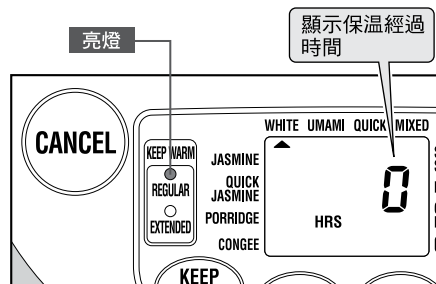
## 7

### 炊飯結束的音樂（蜂鳴器）鳴響，自動進入保溫後，請立刻攪拌米飯

炊飯結束後自動切換為保溫。→參閱P.42「保溫」  
 保溫燈亮燈，炊飯/再加熱燈滅燈。  
 顯示部位以1小時（HRS）為單位顯示保溫經過時間。

切換為保溫後請立刻攪拌米飯。  
 攪拌米飯使多餘的水分散發，以減少米飯結塊、黏稠、燒焦。

- 攪拌米飯時，請小心燙傷。



關閉上蓋時，請勿放入飯匙。否則上蓋可能難以開啟。

- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住（剛使用後的內鍋為高溫），可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。
- 因炊飯條件的不同，有時煮好的米飯底部可能有淺黃色的鍋巴。
- 炊飯中因為熱對流，煮好的米飯有時表面會呈現不平整，此為正常現象。

## 8

### 使用結束後，於內鍋內未殘留米飯的狀態下按 **CANCEL**，才可拔下電源插頭、本體插頭進行清理

- 請待本體冷卻後再進行清理。→參閱P.49~P.51
- 請勿用濕的手拿電源插頭、本體插頭。（以避免短路或觸電）
- 僅取出內鍋，不會取消保溫。請務必按“取消”鍵。

#### 請注意米漿溢出。

將水加至“稀飯”、“中華粥”的水位時，請勿利用“稀飯”、“中華粥”以外的炊煮項目炊飯。利用其他的炊煮項目炊飯可能會造成米漿溢出。

- “稀飯”、“中華粥”炊煮項目不會被記憶，因此要炊煮稀飯、中華粥時，請每次選擇“稀飯”、“中華粥”炊煮項目。

#### 請注意

欲連續炊飯時或取消保溫並立即炊飯時，請將本體冷卻30分鐘以上。

如未冷卻即直接進行炊飯，炊飯時間可能延長。（最長約60分鐘）並且，可能暫時無法顯示炊飯結束的大約時間。

#### 建議

想快速冷卻本體或上蓋時，請嘗試使用以下的方法。

- 將冷水加入內鍋，冷卻本體裡面。
- 打開上蓋，取下內蓋組，冷卻放熱板。

#### 提示

- 提示音（音樂、蜂鳴器、消音）可以互相切換。  
 →參閱P.37「提示的種類及切換方法」

# 炊煮各種米飯

※以附屬的量米杯所量的米量。

想炊煮的米飯	使用的米	炊煮項目選擇	水位刻度	炊飯容量(杯數)※	特色、建議
白米	短粒、中粒白米	WHITE	WHITE	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>以本產品的標準硬度炊煮。</li> </ul>
極致美味	短粒、中粒白米	UMAMI	WHITE	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>延長炊煮時間使米飯更加香美味。</li> </ul>
白米快速	短粒、中粒白米	QUICK	WHITE	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>想要快速炊煮白米飯時選擇白米快速。但有可能煮出的飯會稍硬。</li> </ul>
什錦飯	短粒、中粒白米	MIXED	WHITE	1.0L:1~4 ----- 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>將調味料用湯汁或水等稀釋後再加入米中，增減水量後從鍋底進行充分攪拌。若沒有稀釋或沒有充分攪拌，有時會焦糊，或影響炊飯效果。</li> <li>加入配料的量約佔米量(重量)的30%~50%為宜。</li> <li>請將配料切成小塊放在米上，不要攪拌，直接進行炊煮。</li> </ul>
茉莉香米	茉莉香米	JASMINE	JASMINE	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>依米種的不同，炊煮好的米飯可能稍硬。</li> </ul>
茉莉香米飯快速	茉莉香米	QUICK JASMINE	JASMINE	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>想要快速炊煮茉莉香米飯時選擇茉莉香米飯快速。但有可能煮出的飯會稍硬。</li> </ul>
稀飯	短粒、中粒白米	PORRIDGE	PORRIDGE	1.0L:0.5~1.5 ----- 1.8L:0.5~2.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>加入配料的量約佔米量(重量)的30%~50%為宜。</li> <li>請將配料切成小塊放在米上，不要攪拌，直接進行炊煮。</li> <li>不易煮熟的配料請減少用量。</li> <li>青菜類請事先燙煮，務必等稀飯煮好後再加入。</li> <li>無法炊煮糙米。</li> </ul>
中華粥	茉莉香米	CONGEE	CONGEE	1.0L:0.5~1 ----- 1.8L:0.5~1.5	<ul style="list-style-type: none"> <li>加入配料的量約佔米量(重量)的30%~50%為宜。</li> <li>請將配料切成小塊放在米上，不要攪拌，直接進行炊煮。</li> <li>不易煮熟的配料請減少用量。</li> <li>青菜類請事先燙煮，務必等中華粥煮好後再加入。</li> <li>無法炊煮糙米。</li> </ul>
壽司飯	短粒、中粒白米	SUSHI/SWEET	SUSHI	1.0L:1~5.5 ----- 1.8L:2~10	<ul style="list-style-type: none"> <li>炊煮好的米飯會比“白米”炊煮項目的米飯稍硬。</li> </ul>
糯米飯	僅糯米或糯米+短粒、中粒白米	SUSHI/SWEET	SWEET	1.0L:1~4 ----- 1.8L:2~6	<ul style="list-style-type: none"> <li>糯米洗好之後，放入篩網瀝水約30分鐘。</li> <li>加好水後，將配料放在米上。</li> <li>將調味料用湯汁或水等稀釋後再加入米中，增減水量後從鍋底進行充分攪拌。</li> </ul>
糙米	短粒、中粒糙米	BROWN	BROWN	1.0L:1~4 ----- 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>炊煮糙米時選擇本炊煮項目。</li> <li>建議不要加入白米炊煮，否則有時會導致溢出或影響炊飯效果。</li> </ul>
活性糙米	短粒、中粒糙米	GABA BROWN	BROWN	1.0L:1~4 ----- 1.8L:2~8	<ul style="list-style-type: none"> <li>可使糙米活性化，提高營養價值的炊煮項目。</li> </ul> <p>→參閱P.41</p>



# 炊煮各種米飯 續

## 炊飯所需的大約時間

炊煮項目	1.0L規格	1.8L規格
白米	約48分鐘 ~ 59分鐘	約48分鐘 ~ 58分鐘
極致美味	約66分鐘 ~ 72分鐘	約66分鐘 ~ 77分鐘
白米快速	約27分鐘 ~ 44分鐘	約29分鐘 ~ 49分鐘
什錦飯	約57分鐘 ~ 67分鐘	約57分鐘 ~ 66分鐘
茉莉香米飯	約44分鐘 ~ 57分鐘	約40分鐘 ~ 53分鐘
茉莉香米飯快速	約25分鐘 ~ 40分鐘	約28分鐘 ~ 45分鐘
稀飯	約62分鐘 ~ 74分鐘	約59分鐘 ~ 77分鐘
中華粥	約87分鐘 ~ 93分鐘	約86分鐘 ~ 101分鐘
壽司飯	約46分鐘 ~ 52分鐘	約42分鐘 ~ 61分鐘
糯米飯	約42分鐘 ~ 49分鐘	約40分鐘 ~ 50分鐘
糙米	約84分鐘 ~ 104分鐘	約82分鐘 ~ 104分鐘
活性糙米	約192分鐘 ~ 213分鐘	約193分鐘 ~ 220分鐘

- 為電壓120V、室溫68°F（20°C）、水溫64.4°F（18°C）的情況。
- 時間為從炊飯開始到進入保溫狀態所需的時間。另外因電壓、室溫、季節、水量等而異。

## 有關糙米活性化

- 本產品可煮糙米。此外，選擇“活性糙米”功能，可使糙米活性化，提高營養價值。

### 關於“活性糙米”功能選擇

選擇“活性糙米”功能炊煮糙米飯時，首先進入糙米活性化程序，然後會自動進入一般的糙米炊飯程序。由於在糙米活性化過程中，須將鍋內的溫度維持在約104°F（約40°C）達約2小時，因此炊煮至完成需要花上較久的時間。→請參照「炊飯所需的大約時間」所示。

透過糙米活性化，營養成分之一※ $\gamma$ -氨基丁酸的含量將增加到糙米原有含量的約1.5倍。此外，與一般的糙米飯相比要柔軟得多，容易入口。

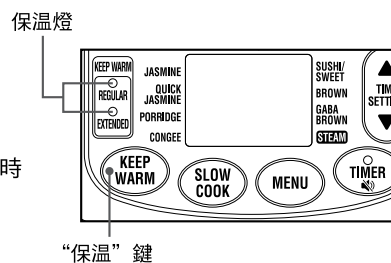
※ $\gamma$ -氨基丁酸· $\gamma$ -氨基丁酸是氨基酸的一種，具有降低血壓，鎮定神經的效果。

# 保温

## 標準保温、睡眠保温

保温燈亮燈時按“保温”鍵，可以選擇「標準保温」或「睡眠保温」。

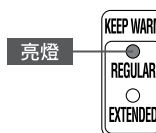
- 下列情形時，即使按“保温”鍵，也無法選擇「睡眠保温」。此時，蜂鳴器鳴響，自動切換為「標準保温」。
  - 以“什錦飯”、“稀飯”、“中華粥”、“糙米”、“活性糙米”炊煮項目炊飯時
  - 「標準保温」超過12小時
  - 「睡眠保温」超過4小時
  - 因保温取消或停電等，內鍋溫度過低時



### 標準保温

稍高的溫度下保温，可抑制米飯產生味道。

炊飯結束後自動切換至「標準保温」狀態，標準保温燈亮燈。



### 睡眠保温

在較低的溫度下長時間保温，可有效防止米飯變乾、變色等。

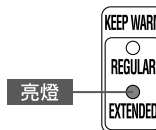
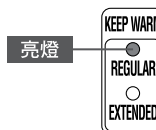
於「標準保温」狀態下使用。

#### 1 確認標準保温燈處於亮燈狀態

#### 2 按

睡眠保温燈亮燈。

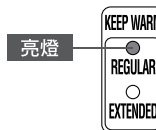
- 「睡眠保温」開始後超過8小時，將自動回復「標準保温」狀態。



從「睡眠保温」返回「標準保温」時...

#### 按

返回「標準保温」，標準保温燈亮燈。



### 關於保温時間

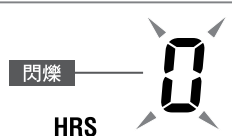
- 請務必遵守下表所記載的保温時間。
- 「一」的炊煮項目不能選擇「睡眠保温」。將自動選為「標準保温」。
- 炊飯結束後，所有炊煮項目皆自動進入保温，但是「X」的炊煮項目請勿進行保温。否則會造成腐臭或異味。

炊煮項目	白米、極致美味、白米快速、茉莉香米飯、茉莉香米飯快速、壽司飯	什錦飯、稀飯 <sup>※1</sup> 、中華粥 <sup>※1</sup> 、糯米飯 <sup>※2</sup>	糙米、活性糙米
標準保温	12小時為止	X	12小時為止
睡眠保温		—	—

- 超過12小時則數字呈現閃爍狀態以告知。請盡早食用。



- 「X」的炊煮項目會從0小時開始閃爍以告知。請勿保温。



※1 “稀飯”、“中華粥”經一段時間後會糊掉，因此炊煮完成後請關閉保温，並盡早食用。

※2 “糯米飯”因選擇“壽司飯/糯米飯”為炊煮項目（參閱P.40），不會從0小時開始閃爍，請勿進行保温。

# 保温 續

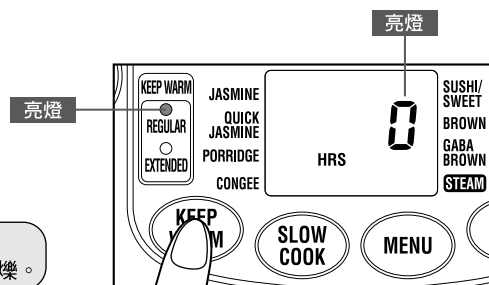
## 再保温的方法

### ■取消保温後，要再度保温時

按 

保温燈亮燈，液晶顯示面板的保温經過時間返回「0 HRS」。

- 米飯或內鍋的溫度太低時請勿進行再保温。
- 若米飯或內鍋的溫度太低時進行再保温，「0 (HRS)」會閃爍。



### 發現異味時

- 由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等原因，容易使雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行P.50「本體內側」的清理，然後再使用「標準保温」。或是參閱P.55「有此情況時」提高保温溫度，效果將更為顯著。

### 提示

- 保温中想知道目前時間時，請按▲或▼即可切換顯示。再度按▲或▼即可恢復顯示保温經過時間。  
若未恢復至保温經過時間，下次炊飯後也不會顯示保温經過時間。保温經過時間閃爍時不能進行切換。
- 燉煮料理請勿使用保温功能。（燉煮料理之溫度若下降，請以另外的鍋子，再做加熱。）
- “蒸煮”項目無法保温。

### 請注意

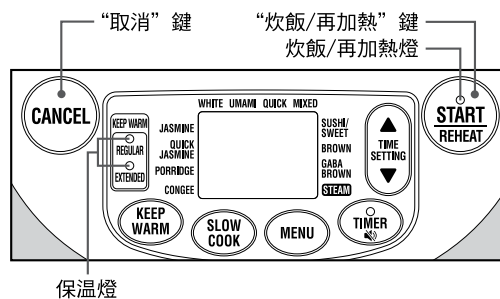
- 在內鍋保存米飯時，請務必使用保温功能。

# 再加熱

## 保溫再加熱

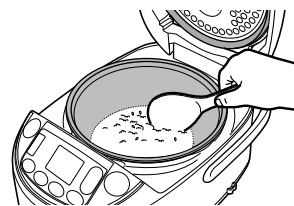
用於保溫中（標準保溫、睡眠保溫）。

- 加熱處於保溫狀態的米飯，特別對於睡眠保溫，因其溫度較低，利用再加熱使米飯溫度提高。
- 選擇燉煮項目時請勿再加熱。（當燉煮料理冷掉時，請使用其他煮鍋加熱。）
- 只有保溫燈亮燈時才能再加熱。



### 1 攪拌並攤平處於保溫狀態的米飯

- 請務必進行攪拌，防止米飯焦糊或變硬。
- 再加熱少量米飯時，按每一碗（約5.5oz./約160g）左右的量灑一大匙飲用開水（常溫），並充分攪拌米飯後堆集在內鍋的中央，可防止米飯乾燥發硬。
- 攪拌米飯時，請小心燙傷。
- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住，可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。



2 確認保溫燈亮燈，

按



亮燈



保溫燈沒有亮燈時按下“炊飯/再加熱”鍵會開始炊飯。

音樂響起，開始再加熱。

保溫燈滅燈，炊飯/再加熱燈閃爍，如圖顯示。

再加熱的大約時間

約7分鐘~9分鐘



約7分鐘~9分鐘後

音樂（蜂鳴器）響起，再加熱結束。  
保溫燈亮燈，炊飯/再加熱燈滅燈。

### 3 攪拌米飯

- 由於鍋底的米飯會稍微變硬，因此要充分攪鬆、攤平。
- 攪拌米飯時，請小心燙傷。
- 攪拌米飯時，內鍋有時會轉動，如使用隔熱手套等按住（剛使用後的內鍋為高溫），可防止轉動及內鍋底部（外側）的損傷等。

希望停止再加熱，恢復保溫狀態時...

按



炊飯/再加熱燈滅燈，標準保溫燈亮燈。

希望停止再加熱、保溫時...

按



炊飯/再加熱燈滅燈，恢復現在時間的顯示。

以下情況請不要再加熱。

- 白米以外的情況。（會使米飯焦糊、變色）
- 反覆進行再加熱。（會使米飯焦糊、乾硬）
- 米飯的量（1.0L規格）超過白米水位刻度3以上時；（1.8L規格）超過白米水位刻度6以上時。（不能充分加熱）
- 米飯過於冷卻或內鍋溫度較低時。（會使米飯變焦、產生異味及變硬）

# 預約炊飯

## 定時預約炊飯

- 在預約的時間炊飯自動完成。用「預約1」和「預約2」來記憶2個預約炊飯時間。
- 出廠時「預約1」設定為6:00，「預約2」設定為18:00。

●在定時預約之前，請先將面板顯示的時間調整成目前時間。當時間出現誤差時，則不能在預定時間完成炊飯。→參閱P.37

- 當設定時間低於定時預約炊飯時間時，蜂鳴器鳴響後，立即開始炊飯，並顯示炊飯結束的大約時間。
- 炊飯前的準備請參閱P.38「基本的炊飯方法」1~4項。

### 1 按 ，選擇炊煮項目

- “白米快速”、“什錦飯”、“茉莉香米飯快速”、“蒸煮”、“燉煮”不能使用定時預約炊飯。
- “糯米飯”請勿使用定時預約炊飯。

### 2 按 ，選擇「預約1」（或「預約2」）

顯示「預約1」的設定時間，炊飯/再加熱燈閃爍。

- 如再次按鍵，將顯示「預約2」的設定時間。

### 3 按 或 ，設定希望炊煮完成時間

：以10分鐘為單位遞增 ：以10分鐘為單位遞減

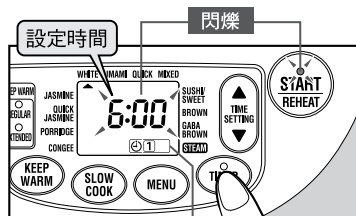
- 按住按鍵不放，則以10分鐘為單位快速遞增/遞減。
- 希望預約的時間與前次相同時，則不需要調整時鐘。

### 4 按 音樂（蜂鳴器）響起，定時預約結束。

炊飯/再加熱燈滅燈，希望炊煮完成時間和預約燈亮燈。

- 需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約。
- 在預約的時間炊飯結束。→參閱P.39「基本的炊飯方法」7
- 取消定時預約炊飯時，請按“取消”鍵。

例 設定預約為「7:30」時  
(以“白米”炊煮項目炊飯)



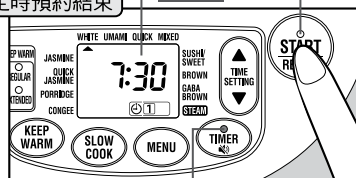
亮燈

希望炊煮完成時間



滅燈

定時預約結束



亮燈

#### 定時預約炊飯時間



- 請勿預約13個小時以上。夏天等水溫較高時，請勿預約8個小時以上。  
(為防止米浸泡過久導致腐壞)

	1.0L規格	1.8L規格		1.0L規格	1.8L規格
白米	1小時10分鐘~	1小時10分鐘~	中華粥	1小時45分鐘~	1小時55分鐘~
極致美味	1小時25分鐘~	1小時30分鐘~	壽司飯	1小時5分鐘~	1小時15分鐘~
茉莉香米飯	1小時10分鐘~	1小時5分鐘~	糙米	1小時55分鐘~	1小時55分鐘~
稀飯	1小時25分鐘~	1小時30分鐘~	活性糙米	3小時45分鐘~	3小時50分鐘~

#### 請注意

- 在加入配料和調味料的狀態下，請勿用定時預約炊飯。有時會因配料變質或調味料沉澱而影響炊飯效果。

#### 提示

- 定時預約炊飯時，不顯示炊飯結束的大約時間。
- 室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，到了預約時間有時飯還沒煮好。
- 使用定時預約炊飯時，米會多吸收水分而煮出的飯稍軟，或因米糠沉澱造成底部微焦。
- 定時預約中想知道目前時間時，請按  或 ，僅按下按鍵的狀態下可切換顯示。

# 燉煮的作法

●燉煮的份量、作法請參閱P.23的「食譜」。

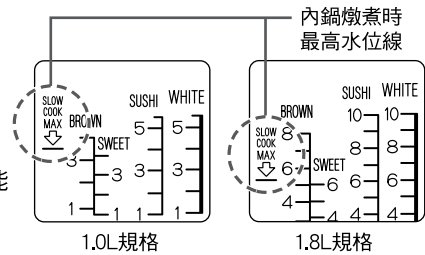
注意	烹調燉煮料理時	<ul style="list-style-type: none"> <li>●為了不使調味料沉澱於鍋底，請充分攪拌後再烹調。</li> <li>●請勿最先放入熱水烹調。</li> <li>●請勿使用竹輪及魚板等加熱會膨脹的食材。</li> </ul>
	為避免損傷 內鍋防沾塗層	<ul style="list-style-type: none"> <li>●請勿烹調帶骨頭的肉及堅硬食材等。</li> <li>●請勿將內鍋作為保存容器使用。</li> <li>●請勿將內鍋放在瓦斯爐上燒、或放入微波爐加熱。</li> <li>●請勿使用不銹鋼飯匙攪拌。</li> </ul>

## 1 準備好食材

- 依照「食譜」中的份量進行烹調。

## 2 將食材放入內鍋

- 若無按照「食譜」上所記載之烹調方法或份量進行烹調時，可能會造成溢出，或突然沸騰引發內容物飛濺，導致燙傷及受傷。
- 烹調燉煮料理時，食材份量請勿超過最高水位以上。



## 3 將內鍋放入本體中，安裝內蓋組和蒸氣口組，關閉上蓋，並連接上電源插頭和本體插頭

擦去內鍋外側和本體內側沾附的水分和異物，將內鍋放入本體中。

- ①將本體插頭完全插入本體
- ②將電源插頭確實插入插座

## 4 按下 **SLOW COOK** 後，調整 **▲** 或 **▼** 來設定燉煮時間

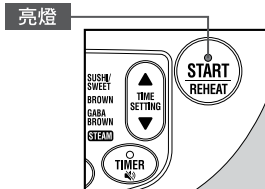
- 液晶顯示面板中，將顯示 **SLOW/COOK** 和烹調所需時間。該顯示時間是燉煮的最初顯示時間，可按“調整時間”鍵的 **▲** 或 **▼** 可從1分鐘~4小時之間做設定。燉煮時間請參考「食譜」。

最初顯示時間	可設定的時間範圍
1小時	1分鐘~4小時

## 5 按 **START REHEAT**

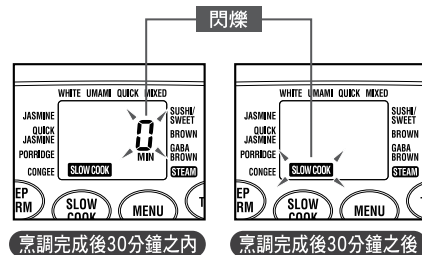
炊飯/再加熱燈亮燈，烹調開始的提示音樂（蜂鳴器）鳴響。顯示剩餘炊煮時間。

- 烹調中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的 **▲** 或 **▼**。



## 6 烹調完成的提示音樂（蜂鳴器）鳴響，烹調完成 按 **CANCEL**，打開上蓋將烹調物從鍋中取出

- 烹調完成後請立刻取出烹調物。如不及時取出，可能會沾到鍋上。
- 烹調完成後請務必按“取消”鍵。如不按“取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次，提醒您取出烹調物。
- 如果烹調物尚未烤熟，請重覆操作步驟 4 以下的操作程序，延長烹調時間。
- 烹調後如鍋內留有烹調物味，請參閱P.49的「異味清理」，去除異味。
- 烹調完成時本體內側的溫度相當高，取出烹調物時請務必小心。
- 燉煮料理請勿使用保溫功能。





# 蒸煮的功能使用方法

## 1 將水加入內鍋

1.0L的內鍋加入18oz./540mL (量米杯3杯)  
1.8L的內鍋加入24oz./720mL (量米杯4杯)

## 2 將內鍋放入本體中，並將蒸籠放入內鍋內

擦去內鍋外側、本體內側、內蓋組、蒸氣口組沾附的水分和異物。



- 請直直地放入蒸籠，斜放會使蒸氣洩漏。

## 3 將食材放入 2 的蒸籠內，安裝內蓋組和蒸氣口組，關閉上蓋，並連接上電源插頭和本體插頭

- ①將本體插頭完全插入本體
- ②將電源插頭確實插入插座

- 均勻地放入食材，放得不均勻可能會使蒸籠傾斜。

## 4 按 鍵選擇“蒸煮”項目



- 按“選擇”鍵選擇“蒸煮”後，液晶顯示面板顯示烹調時間。這一時間是“蒸煮”項目的最初顯示時間，可按“調整時間”鍵的  或  來變更烹調時間。  
→參閱P.48「蒸煮的參考烹調時間」

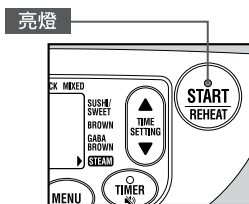
規格	最初顯示時間	可設定的時間範圍
1.0L規格	40分鐘	1分鐘~1小時
1.8L規格		

※蒸煮時間包括到沸騰前的時間。

## 5 按 鍵

炊飯/再加熱燈亮燈，烹調開始的提示音樂（蜂鳴器）鳴響。  
顯示至烹調物蒸好的剩餘時間。

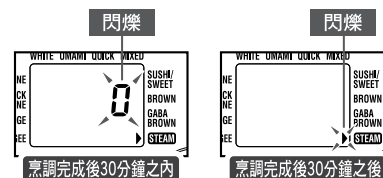
- 烹調中想知道目前時間時，請按“調整時間”鍵的  或  。



## 6 烹調完成的提示音樂（蜂鳴器）鳴響，烹調完成

按 ，打開上蓋將烹調物從蒸籠中取出

- 由於沒有進入保溫，烹調完成後請立刻取出烹調物。如不及時取出，烹調物會變得潮濕並使味道變淡。
- 烹調結束時，蒸氣殘留和本體內側處於高溫狀態，取出蒸籠或烹調物時請格外留意。
- 烹調完成後請務必按“取消”鍵。如不按“取消”鍵，則蜂鳴器將每隔30分鐘鳴響一次，提醒您取出烹調物。
- 蒸煮程度不足時，請從步驟 4 開始重新操作，增加烹調時間。
- 烹調後如鍋內留有烹調物味，請參閱P.49的「異味清理」，去除異味。
- 有些烹調物（胡蘿蔔、綠葉菜類等）的顏色可能會染到蒸籠上，但不影響使用。沾附的色素可能無法完全洗去，蒸籠乾後更難洗，故請在蒸籠乾前清理。



### 要點

- 欲去除雞肉、魚等浮沫的話，應在蒸後再去除浮沫。
- 想要綠葉蔬菜類蒸得顏色漂亮，可在蒸後用冷水鎮，充分除掉水分。

接下頁→

# 蒸煮的功能使用方法 續

## 蒸煮的參考烹調時間

請不要蒸厚度在1-1/2 inch/3.5cm以上的食物，勉強關閉會碰上內蓋組，可能導致故障。

材料	量	蒸煮的參考烹調時間	切法與蒸煮重點
胡蘿蔔	約7oz./200g (1根)	20分鐘	切成一口大小
花椰菜	約7oz./200g (1/2顆)	15分鐘	切成一口大小
菠菜	約3-1/2oz./100g	15分鐘	切成一口大小
南瓜	約9oz./250g (1/4顆)	20分鐘	切成一口大小
馬鈴薯	約16oz./450g (3顆)	40分鐘	切成一口大小
番薯	約10-1/2oz./300g (1根)	35分鐘	切成一口大小
玉米	約7oz./200g (1根)	30分鐘	切成一口大小
雞肉	約10-1/2oz./300g (1片)	30分鐘	在下側(與蒸籠接觸的一側)切上切口
魚(白肉魚、鮭魚等)	約5oz./150g (切片)	25分鐘	切成厚度1inch/2cm以下的切片 ●請用鋁箔紙包起後蒸煮。
蝦子	約5oz./150g (15隻)	20分鐘	帶殼蒸煮
新鮮干貝	約5oz./150g	20分鐘	去殼 ●黏在蒸籠上的話，可在下面鋪上大白菜或高麗菜等。
燒賣、餃子 小籠包(冷藏品)	約7oz./200g	15分鐘	請避免相互之間靠得太緊，排列時留出適當間距。
燒賣、餃子 小籠包(冷凍品)	約7oz./200g	20分鐘	請避免相互之間靠得太緊，排列時留出適當間距。

## 注意

### 請不要用於烹調下列料理

- 勿用於糊狀咖哩及使用濃湯塊等的料理
- 勿用於會急劇起泡的小蘇打料理
- 勿用於以膨脹食物(魚板等)及煮豆等豆類為主的料理
- 勿用於放入大量油份的料理
- 勿用於食材放入塑料袋加熱的料理

### 烹調時

- 烹調時不要放入小鍋蓋。
- 擦去內鍋外側、加熱板、中心感熱器的異物。→參閱P.49~P.50
- 鋁箔紙、烹調紙不要超出蒸籠外，也不要蓋住蒸籠中所有的孔。否則，烹調物會溢出、蒸氣漏氣或發生故障。
- 根據室溫、水溫、電壓、增減水量、烹調物的大小、量、溫度等條件調節蒸煮的時間。
- 蒸煮物仍不熟時，延長蒸煮的時間並觀察烹調物的情況。步驟**6**之後再從步驟**4**開始操作。
- 如連續蒸煮，水量將會變少。請務必加水，以免空燒。
- 魚、肉類食物蒸煮的時間過長會變硬，若短時間不能蒸熟，可切成片蒸煮。  
蒸前放入香草、大蒜或預先放入鹽、胡椒粉等調味料可去除腥味。

### 與炊飯同時烹調時

- 烹煮項目請選擇“白米”進行炊飯。
- 請勿超過炊飯容量1.0L規格：1杯、1.8L規格：2~4杯的容量進行炊飯。否則，炊飯過程中會造成上蓋自動打開、不能炊煮出可口的米飯、不易煮熟配料等。
- 請攤平米後再進行炊飯。→否則，米飯可能會碰到蒸籠。
- 能夠同時烹調馬鈴薯、番薯、玉米、南瓜、魚(用鋁箔紙包起)等蒸煮時間較長的烹調物。不易煮熟時，請減少烹調物的數量，或將配料切成小塊。
- 無法順利蒸煮菠菜類等蒸煮時間較短的烹調物。
- 炊飯途中，請勿放入烹調物。
- 容易使米飯變焦，或使配料的顏色轉移到米飯上。

### 烹調結束後

- 烹調結束時本體內側、蒸籠和烹調物的溫度都相當高，取出時應充分小心。(否則，會導致燙傷)
- 務必清洗內蓋組、內鍋和蒸籠，並擦乾淨內蓋墊圈和上蓋內側，尤其是烹調肉類較多的料理時，油汁或浮沫容易弄髒內蓋組和上蓋內側。(否則，會發生氣味或腐壞)
- 烹調結束打開上蓋時，水蒸氣可能會從內蓋組上落下。(注意不要燙傷)

# 清理

●每次炊飯、保溫後，請進行清理。

## 請注意

- 請務必拔下電源插頭，待本體和內鍋冷卻後再進行。
- 請勿使用信那水（松香水）、去污粉、含研磨劑的清潔劑、漂白劑、去污刷（尼龍、金屬等）、魔術海綿（三聚氰胺）、海綿的尼龍面等。（否則會導致表面損傷、變色、破裂、劣化或生鏽。）
- 請勿放入洗碗機或烘碗機。（否則會導致損傷、變形、變色。）
- 清理後，請正確安裝內蓋組、蒸氣口組及飯匙架。



## 本體外側

用擰乾水分的軟布擦拭。

- 使用化學擦拭布時，請不要用力擦拭和長時間地接觸。（否則會導致表面損傷、變色、破裂、劣化或生鏽。）

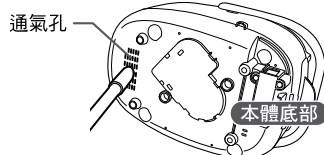
### 上蓋開閉鈕

上蓋開閉鈕周圍如有飯粒、米粒等異物嵌入時，務必使用竹籤等將米粒清除乾淨。

- 否則有可能會導致無法開蓋。

### 通氣孔

請用吸塵器清理（約每月一次）



- 若將沾附灰塵等放置不理照常使用，會引起本體內部的溫度異常上昇，導致故障。

操作面板  
用乾的軟布擦拭。

蒸氣口組 → 參閱P.50

蒸氣口蓋

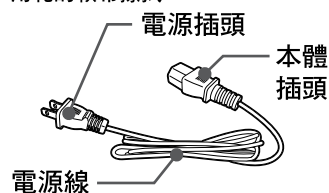
蒸氣口盒

蒸氣口組的安裝部位  
將蒸氣口組朝上取出，用擰乾水分的軟布擦拭本體。

本體插座

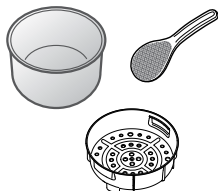
用乾的軟布擦拭。

用乾的軟布擦拭。



## 內鍋（→參閱P.35）、飯匙、蒸籠

使用中性的洗滌劑（洗碗精）和柔軟海綿等清洗



內鍋若使用不慎遭損傷，會使塗層剝落，使用時請遵守以下的事項。

- 請勿使用研磨粉、金屬刷、尼龍刷等清洗。
- 請輕柔清洗勿敲打或用力磨刷。
- 乾燥的飯粒黏著時，請在泡水、泡軟之後，以柔軟的海綿等清洗。

## 量米杯、飯匙架

利用柔軟海綿等清洗

對較髒部位，使用中性的洗滌劑（洗碗精）清洗



## 異味清理

1 清洗後的內鍋中加入水量至“白米”水位刻度（1.0L規格為1，1.8L規格為2）

- 除水以外請勿加入其他洗滌劑（洗碗精等）。

2 關閉上蓋，按 ，選擇“白米快速”

3 按

4 音樂（蜂鳴器）鳴響，切換成保溫後，

按

5 待本體冷卻後，清理本產品

- 請置於通風良好處，並打開上蓋使其乾燥。

接下頁→

# 清理 續

## 本體內側

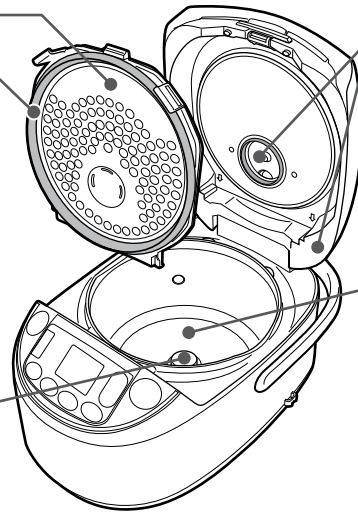
### 內蓋組 內蓋墊圈

請用熱水或冷水浸泡，用柔軟的海綿塊等清洗，然後將水分完全擦乾。

- 如有飯粒等異物沾附，會因蒸氣洩漏導致米飯乾燥，無法進行美味炊煮及可口保溫，故請清除乾淨。
- 內蓋墊圈不能取下。
- 每次使用後，請務必清洗內蓋組。如污垢殘留不予清洗，或有水分殘留，會導致變為茶色及生鏽。

### 中心感熱器

用擰乾水分的軟布擦拭。  
如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。



### 上蓋、蒸氣口

請握緊上蓋，用擰乾水分的軟布擦拭。  
將上蓋內側沾附的米漿及飯粒擦拭乾淨。

- 如髒污或水分殘留放置不予理會，會導致變色（茶色）及生鏽。

### 加熱板

用軟布浸溫水擰乾後擦拭表面污垢。  
（加熱板有飯粒等牢固黏附時，用市售的320號砂紙沾上水輕輕磨。）  
如有飯粒、米粒等異物嵌入時，請用竹籤等剔除。

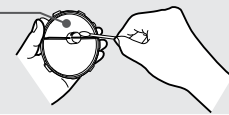
## 蒸氣口組

待本體冷卻後再進行清理。

蒸氣口組的內外側用水沖洗，然後將水分完全擦乾。

- 蒸氣口組內的髒污，是造成米飯發生異味或米漿溢出的原因。
- 有米粒或米漿等時，請用竹籤或棉花棒等進行清理。  
→ 清理時請注意避免夾到手指等。
- 蒸氣口組內若有水分殘留，打開上蓋時可能有水滴流下。

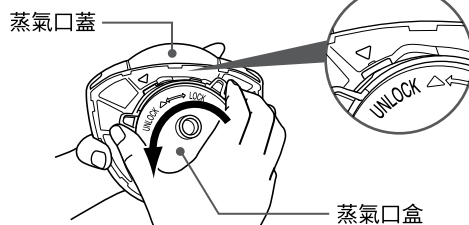
### 蒸氣口盒



### 蒸氣口盒的拆卸方法、安裝方法

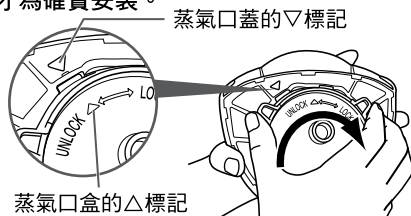
#### 拆卸方法

將蒸氣口盒朝「UNLOCK（拆卸）」標示方向轉動即可取下。



#### 安裝方法

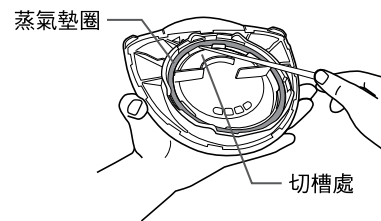
將蒸氣口蓋的▽標記與蒸氣口盒的△標記對齊，向「LOCK（安裝）」標示方向轉動，直到轉動停住為止，才為確實安裝。



### 蒸氣墊圈的拆卸方法、安裝方法

#### 拆卸方法

使用竹籤等，將蒸氣墊圈從蒸氣口蓋的切槽處取出。



#### 安裝方法

將蒸氣墊圈確實裝入蒸氣口蓋的切槽底部。

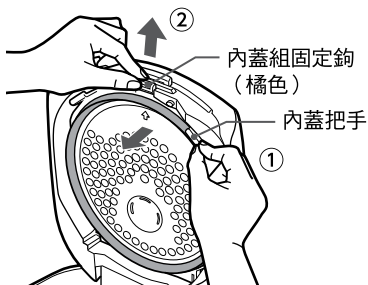
- 安裝時，蒸氣墊圈請勿扭曲。
- 扭曲使用或未確實安裝時，可能會導致蒸氣或米漿外漏。

# 清理 續

## 內蓋組的取下、安裝方法

### 取下方法

用單手按著內蓋把手(①)，同時將內蓋組固定鉤往上推(②)，將內蓋組往自己的方向鬆開即可取出。

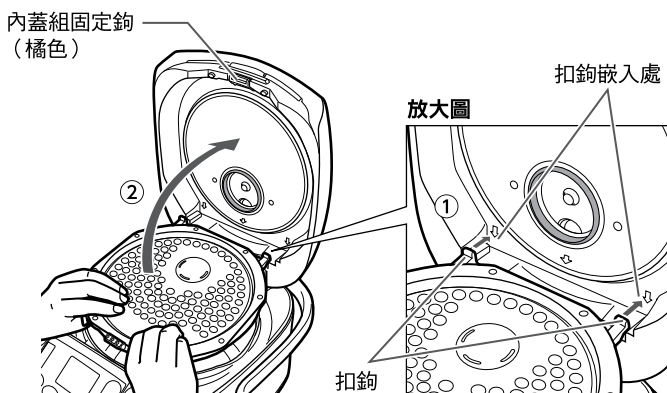


- 在沒有按壓上推內蓋組固定鉤時，請不要用力拉扯內蓋把手或內蓋墊圈。否則會導致內蓋組或上蓋故障。



### 安裝方法

- ① 將內蓋組的扣鉤(兩處)，對準箭頭處插入上蓋的扣鉤嵌入處。
- ② 扣鉤插入的狀態下按壓，直至內蓋組的固定鉤發出「卡嚓」聲為止。



## 關於零件更換、購買

- 損壞時，請更換新的零件(收費)。
- 購買時，請確認好產品的型號及零件名稱後，洽詢經銷店或象印客戶服務中心購買。

象印客戶服務中心  
1-800-733-6270  
www.zojirushi.com

零件名	零件號碼
內蓋組	1.0L規格 C137-GR
	1.8L規格 C138-GR
內鍋	1.0L規格 B596-6B
	1.8L規格 B597-6B
飯匙	SHAKN-6B
飯匙架	618112-00
量米杯	615784-00
蒸籠	1.0L規格 BU214036L-00
	1.8L規格 BU214037L-00

# 認為故障時

●委託修理前，請檢查以下項目。

現象		需檢查項目
炊飯	米飯過硬或過軟	<ul style="list-style-type: none"> <li>●根據口感，將水量調整在離水位刻度的1~2mm左右。</li> <li>●在傾斜的場所增減水量時，易導致水量過多或過少，導致米飯的軟硬度變化。</li> <li>●因品種、產地、保存日期（新米和舊米）等不同，米飯的軟硬度會有變化。</li> <li>●因室溫、水溫等不同，米飯的軟硬度會有變化。</li> <li>●用定時預約炊飯時，米飯有時會變得稍軟。</li> <li>●若以“白米快速”炊飯，可能會使米飯發黏或變硬。 →請以“白米”、“極致美味”試試。</li> <li>●若以“茉莉香米飯快速”炊飯，可能會使米飯發黏或變硬。 →請以“茉莉香米飯”試試。</li> <li>●內鍋是否變形？</li> <li>●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>●是否將煮好的飯充分攪拌？ →請將煮好的飯充分攪拌。</li> <li>●內鍋底部或中心感熱器是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ →若有請擦拭乾淨。</li> <li>●本體內側、內蓋組和蒸氣口組是否沾附水分或異物？ →若有請擦拭乾淨。</li> <li>●長粒米有可能炊煮成稍硬的米飯。 →炊煮好的米飯稍硬時，請加少許水使水量高於水位刻度（1/2格刻度以內）進行炊飯。 但水量過多時，可能會造成炊飯中米漿溢出。</li> </ul>
	米飯過於焦糊	<ul style="list-style-type: none"> <li>●內鍋外側、本體內側、中心感熱器及加熱板是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ →若有請擦拭乾淨。</li> <li>●長時間浸泡在水中，或定時預約炊飯，會使米糠沉澱在底部而容易燒焦。</li> <li>●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>●內鍋是否變形？</li> </ul>
	炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯中因為熱對流，有時會使炊煮好的米飯表面呈現凹凸不平。</li> <li>●內蓋組、內鍋是否變形？</li> </ul>
	炊飯中米漿溢出	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊煮項目或水量是否正確？ →參閱P.40 尤其是“稀飯”、“中華粥”炊煮項目容易使米漿溢出，請注意避免弄錯。 →參閱P.39「請注意米漿溢出。」</li> <li>●蒸氣口組內的髒污，是造成米漿溢出的原因。</li> <li>●有米粒或米漿等時，請用竹籤或棉花棒等進行清理。</li> <li>●是否忘了安裝蒸氣口組？</li> <li>●是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>●內鍋是否變形？</li> </ul>
	不能炊飯 操作鍵失靈	<ul style="list-style-type: none"> <li>●是否將電源插頭完全插入插座？</li> <li>●本體插頭是否有確實插進本體插座裡？</li> <li>●是否在液晶顯示面板上顯示有「E01」、「E02」等？ →參閱P.55</li> <li>●保溫（標準保溫、睡眠保溫）燈是否亮燈？ →請按“取消”鍵後再次按“炊飯/再加熱”鍵。</li> <li>●在炊飯操作最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？ →需按“炊飯/再加熱”鍵，才能開始炊飯。</li> </ul>
	蒸氣從上蓋與本體之間洩漏	<ul style="list-style-type: none"> <li>●內蓋組是否因掉落而變形，或內蓋墊圈是否斷裂？</li> <li>●內蓋墊圈有無髒污？ →請清理乾淨。</li> <li>●內鍋是否變形？</li> </ul>
炊飯/保溫	炊飯及保溫中發出聲音	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「卡嚓」「卡嚓」的聲音是微電腦啟動，調節火力的聲音。</li> <li>●鍋內有水滴時可能會發出「啪嗒啪嗒」較大的聲音。 →請擦去鍋內的水滴或異物後再放入本體。</li> </ul>
	不能進行再加熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>●保溫燈是否滅燈？ →參閱P.44</li> </ul>



# 認為故障時 續

現象	需檢查項目
保 溫	<p>在保溫中： 米飯有異味、黏濕</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否將飯匙放在鍋內進行保溫？</li> <li>● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？</li> <li>● 是否將煮好的飯充分攪拌？ →請將煮好的飯充分攪拌。</li> <li>● 是否洗米不夠充分而使米糠殘留？</li> <li>● 炊煮什錦飯，或蒸煮、燉煮後，有時會殘留異味。 →請仔細清洗內鍋，請按照「異味清理」進行清理。→參閱P.49</li> <li>● 將米飯保存於內鍋中時，是否沒有使用保溫功能就這樣放置？ →如不使用保溫功能，將米飯放置於內鍋中，會導致米飯產生異味。→參閱P.36</li> <li>● 是否每次炊飯、保溫後，都有進行清理？ →由於清理不充分、季節或居住環境的室溫、上蓋的開閉、米的種類、洗米方法等原因，容易導致雜菌繁殖，有可能產生異味。發現異味時，效果最佳的處理方法是先進行P.50「本體內側」的清理，然後再使用P.42「標準保溫」。或是參閱P.55「有此情況時」提高保溫溫度，效果將更為顯著。</li> </ul>
	<p>在保溫中： 米飯有變黃、變乾</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 內鍋底部或中心感熱器是否沾附水分或飯粒、米粒等異物？ →若有請擦拭乾淨。</li> <li>● 是否對少量米飯進行保溫？</li> <li>● 是否超過了12小時以上的保溫？→參閱P.42</li> <li>● 因米及水的種類不同，有時煮好後的飯看上去發黃。</li> <li>● 發現米飯變色或乾燥時，參考P.55「有此情況時」降低保溫溫度，則效果更佳。</li> </ul>
	<p>不顯示保溫經過時間</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否顯示目前時間？ →請按“調整時間”鍵，切換顯示時間。→參閱P.43「提示」</li> </ul>
	<p>無法進行「睡眠保溫」</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否選擇了無法進行「睡眠保溫」的炊煮項目？→參閱P.42</li> <li>● 保溫經過時間是否超過12小時？ →保溫經過時間超過12小時，將無法進行「睡眠保溫」。</li> <li>● 是否將冷飯重新加熱進行保溫？ →內鍋溫度過低時，將無法進行「睡眠保溫」。</li> </ul>
	<p>保溫經過時間在閃爍</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 米飯溫度太低時，或保溫時間超過12小時則保溫經過時間閃爍。 (依炊煮項目有所不同。)→參閱P.42</li> </ul>
預 約	<p>預約後立即開始炊飯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 目前時間是否與面板顯示時鐘一致？ →時間以24小時表示。請再次確認。</li> <li>● 當設定時間低於定時預約炊飯時間時，則立即開始炊飯。</li> </ul>
	<p>到了預約時間飯還沒煮好</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 目前時間是否與面板顯示時鐘一致？ →時間以24小時表示。請再次確認。</li> <li>● 室溫、水溫較低時，或因電壓、水量增減等因素，到了預約時間有時飯還沒煮好。</li> </ul>
	<p>不能預約</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 在操作定時預約的炊飯最後，是否按了“炊飯/再加熱”鍵？ →需按“炊飯/再加熱”鍵，才能完成定時預約。</li> <li>● 「7:00」是否閃爍？ →不進行時間調整則將無法接受預約。→參閱P.37</li> <li>● 是否選擇了不能使用定時預約的炊煮項目？ →“白米快速”、“什錦飯”、“茉莉香米飯快速”、“蒸煮”、“燉煮”不能使用定時預約炊飯。</li> </ul>

接下頁→

# 認為故障時 續

現象		需檢查項目
燉煮	燉煮料理未煮熟	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 燉煮的設定時間是否過短？ →請依照食譜中記載的時間進行設定，若還未煮熟時，請按“調整時間”鍵進行時間調節或追加。 →參閱P.46</li> <li>● 是否正確計量食材？ →食材計量如不正確，會造成溢出或未煮熟。</li> <li>● 內鍋是否變形？ →如內鍋變形，會造成黏附或未煮熟，影響燉煮效果。</li> </ul>
	無法燉煮料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否按下了“燉煮”鍵？ →參閱P.46</li> </ul>
蒸煮	無法蒸煮食物	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否忘記加水？ →參閱P.47</li> <li>● 食物是否過多？ →請減少食物，或增加蒸煮烹調時間。</li> <li>● 食物是否過大？ →請切小食物，或增加蒸煮烹調時間。 →參閱P.48「蒸煮的參考烹調時間」</li> </ul>
	蒸好的食物過硬	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如是蔬菜，則蒸煮時間不夠。請添加水後重新蒸煮。</li> <li>● 如是魚肉，則蒸煮時間過長。請調節縮短蒸煮時間。</li> </ul>
	蒸好的食物不熱	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 烹調結束後是否經過了一段時間？ →不會進入保溫。蒸煮烹調後請立即取出。</li> </ul>
其他	上蓋無法打開	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 按壓上蓋開閉鈕的邊緣時，上蓋可能不易打開。請按壓上蓋開閉鈕的中央部位。</li> </ul>
	上蓋無法關閉	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 內蓋組是否有正確安裝？ →若沒有安裝內蓋組，由於安全顧慮而設計為上蓋無法關閉的構造，並非故障。</li> </ul>
	炊飯中上蓋開啟	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 上蓋是否有確實關閉？ →請確實壓住上蓋直至發出「卡嗒」的聲音。</li> </ul>
	不小心直接把米和水放入本體內部了	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 未使用內鍋而直接把米或水放入本體內部時，會造成故障，請洽詢經銷店或象印客戶服務中心。</li> </ul>
	有塑膠等樹脂的異味	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 剛開始使用時，可能會有塑膠等樹脂的異味，但會隨著使用次數增加而逐漸消失。 若介意異味時，請嘗試P.49的「異味清理」。</li> </ul>
	發生停電時	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 炊飯並同時使用電熱水瓶燒開水或同時使用微波爐時，有時會超過額定電流，導致總電源開關跳電。 →電子鍋請單獨使用電源插座。請勿使用延長線。復電後，如停電時間未滿10分鐘則開始繼續炊飯。</li> </ul>
	不顯示炊飯結束的大約時間	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 如連續進行炊飯，至本體冷卻為止不會顯示炊飯結束的大約時間，但是炊飯已正常開始，並非故障。</li> </ul>
	上蓋內側及內蓋組附著猶如銹斑的茶色髒污	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 因有時會沾附米漿等髒污，請進行清理。 →參閱P.50</li> </ul>
	操作音（按鍵音）不鳴響	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 是否設定為消音？ →請變更提示的設定。 →參閱P.37「提示的種類及切換方法」</li> </ul>

# 有此情況時

發現米飯有異味、變色、乾燥時...


## 變更保溫溫度

隨使用地區或環境可能使保溫溫度降低，造成米飯產生異味。或使保溫溫度提高，造成米飯變色或乾燥。發現米飯有異味、變色、乾燥時，請試試下列的保溫溫度設定變更。

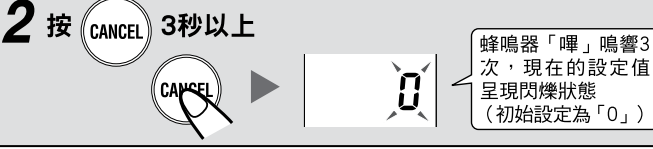
- 「標準保溫」和「睡眠保溫」同時被變更。

### ■保溫溫度的設定變更方法

**1** 將內鍋放入本體中，連接上電源插頭和本體插頭 →參閱P.38「基本的炊飯方法 4」



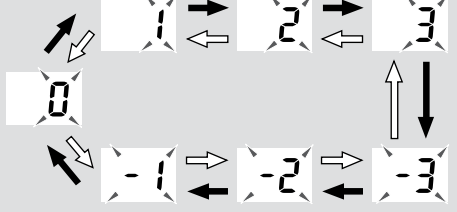
**2** 按 **CANCEL** 3秒以上



**3** 按 **▲** 或 **▼** 設定溫度

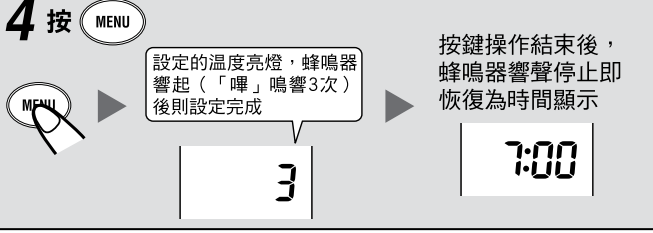
按 **▲** 鍵往 **→** 的方向移動，按 **▼** 鍵則往 **←** 的方向移動。

發現米飯有異味時，請選擇「1」~「3」以提高保溫溫度。




發現變色或乾燥時，請選擇「-1」~「-3」以降低保溫溫度。

**4** 按 **MENU**



按鍵操作結束後，蜂鳴器響聲停止即恢復為時間顯示







**提示**

- 炊飯（蒸煮、燉煮烹調）中、再加熱中、標準保溫中、睡眠保溫中、定時預約炊飯中，無法進行設定變更。
- 操作不順時，請再次從 **1** 開始重新設定。
- 一旦設定變更後，即使拔下插頭、本體插頭，該設定仍被記憶。
- 設定途中若停止15秒鐘以上沒有操作時，則恢復為時間顯示，設定未被變更。

變更保溫溫度的設定後仍無法改善時，請復原為原來的設定，以免造成變色、乾燥或異味。

# 出現此現象時

當進行以下處理仍無法解決時，請與經銷店或象印客戶服務中心聯繫。

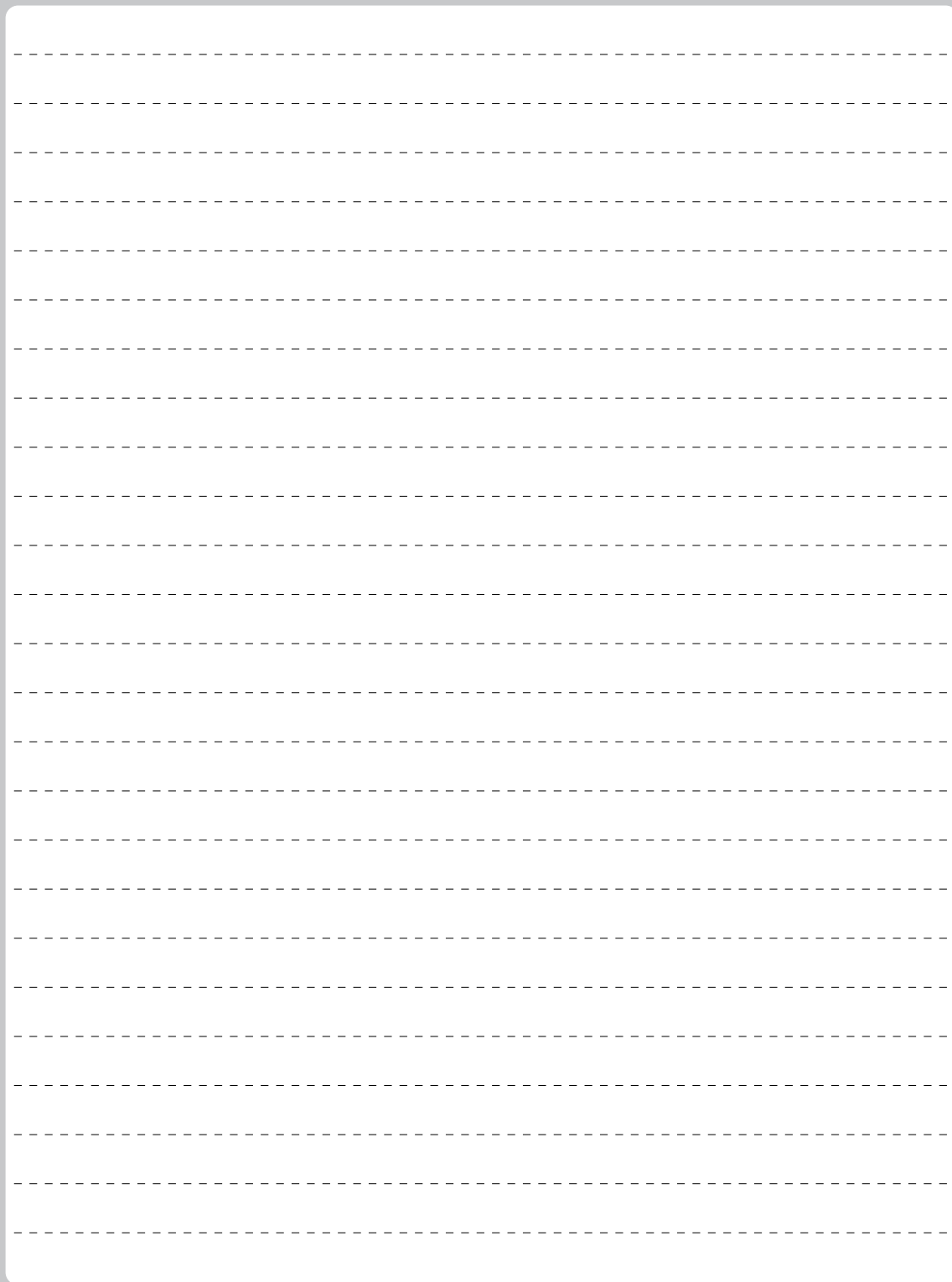
顯示	需檢查項目
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 上蓋感熱器、中心感熱器處於高溫。 →請按“取消”鍵，並打開上蓋，冷卻30分鐘以上。 (小心燙傷。) →想快速冷卻時 →參閱P.39「建議」</li> </ul>
 顯示消失	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 電源插頭是否從插座上鬆脫？或者，本體插頭是否從本體插座上鬆脫？ →沒有插入插頭時無法顯示。</li> </ul>
錯誤顯示 插入插頭時  閃爍	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 7:00 閃爍時，請重新調整時間。→P.37 重新調整時間後則可正常使用。若未重新調整時間，在 7:00 閃爍的狀態下進行炊飯，則炊飯中、保溫中不顯示現在時間。</li> <li>● 從插座拔下電源插頭再重新插入時，7:00 仍閃爍時... 內建的鋰電池用盡。 鋰電池用盡時，從插座拔下電源插頭，或從本體插座拔下本體插頭，顯示和記憶（現在時間、炊煮項目、保溫狀態）雖會消失，但再次插入電源插頭，並重新調整時間後則可正常使用。 更換鋰電池時，請與象印客戶服務中心聯繫。可付費更換新電池。</li> </ul>
顯示異常 	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 請拔下電源插頭，重新再次插入電源插座。</li> <li>● 是故障。 →請與經銷店或象印客戶服務中心聯繫。</li> </ul>

# 規格

型 號		NL-GAC10		NL-GAC18	
※1 炊飯容量 (約L) 〔內為杯數〕	白米 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	極致美味 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	白米快速 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	什錦飯 (短粒、中粒白米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	茉莉香米飯	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	茉莉香米飯快速	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	稀飯 (短粒、中粒白米)	0.09~0.27	[0.5~1.5]	0.09~0.45	[0.5~2.5]
	中華粥	0.09~0.18	[0.5~1]	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	壽司飯 (短粒、中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	糯米飯 (僅糯米或糯米+短粒、中粒白米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	糙米 (短粒、中粒糙米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
	活性糙米 (短粒、中粒糙米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
蒸 煮 ( 最 大 高 度 )	1-1/2 inch/3.5cm				
電 源	交流 120V 60Hz				
額 定 電 量	610W		820W		
保 溫 時 平 均 耗 電 量	34W		41W		
炊 飯 方 式	直接加熱式				
電 源 線 長 度	3' 11" ( 1.2m)				
外 形 尺 寸	〈 約inch〉	寬10-1/8×深14-7/8×高8-3/4 (16-3/4※2)		寬11×深16×高10 (19-1/8※2)	
	〈 約cm〉	寬25.5×深38×高22 ( 42.5※2)		寬28×深40.5×高25.5 ( 48.5※2)	
重 量	約8lbs. ( 約3.6kg)		約10lbs. ( 約4.5kg)		

- 保溫時平均耗電量是室溫68°F (20°C)、最大炊飯容量的數值。
- 在特定地區(高山、嚴寒地帶)，功能可能無法正常運作。請儘量避免在此類地區使用。
- 本商品不能在電源電壓或電源頻率相異的地區使用。
- (※1)以附屬的量米杯所量的米量。
- (※2)為上蓋打開時的高度。

# 備忘錄



# 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。

<b>警告</b>	
<p><b>改造はしない。また、修理技術者以外の方は分解したり修理をしない</b> 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。</p> <p><b>ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない</b> 感電・けがをすることがあります。</p> <p><b>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</b> ショート・感電の恐れがあります。</p> <p><b>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</b> ショート・感電の恐れがあります。</p>	<p><b>蒸気口に手や顔を近づけない</b> 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。</p> <p><b>コードを傷つけない</b> 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。</p> <p><b>交流120V以外では使用しない</b> 火災・感電の原因になります。</p> <p><b>差込みプラグに蒸気を当てない</b> 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。</p>
<p><b>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</b> 感電・異常動作してけがをすることがあります。</p> <div style="text-align: right;">  </div> <p><b>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</b> やけど・感電・けがをすることがあります。</p> <p><b>炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない</b> やけどをすることがあります。</p> <p><b>取扱説明書に記載の炊飯・保温・蒸し・煮込み調理以外の用途に使わない</b> ・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理 ・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。</p> <p><b>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</b> 感電・ショート・発火の原因になります。</p> <div style="text-align: right;">  </div>	<p><b>差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む</b> 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。</p> <p><b>定格10A以上のコンセントを単独で使う</b> 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。</p> <p><b>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</b> 火災の原因になります。</p> <p><b>異常・故障時には直ちに使用を中止する</b> 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。</p> <p><b>〈異常・故障例〉</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・差込みプラグ・コード・本体プラグが異常に熱くなる</li> <li>・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</li> <li>・本体が変形したり、異常に熱い</li> <li>・本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする</li> <li>・本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある など</li> </ul> <p>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</p> <p>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</p>

●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。



# 安全上のご注意

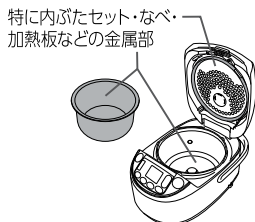
必ずお守りください

つづき

## 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・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。

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。



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。



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。



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。



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」キーを押す  
なべを取り出しただけでは、保温は取り消されません。

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。

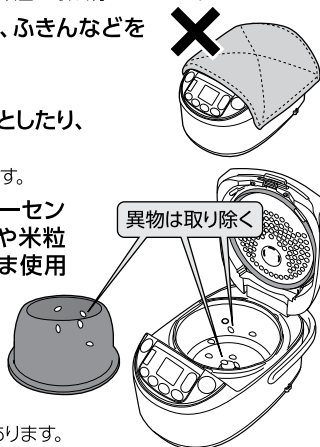
本体内側・なべ・センターセン  
サー・加熱板にご飯粒や米粒  
などの異物がついたまま使用  
しない

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。
- 蒸しカゴが溶ける恐れがあります。

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、必ずハンドルを持って運ぶ  
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

## 蒸気口セット

- 蒸気口セットは確実に取りつけてください。
- 炊飯中または炊飯直後の蒸気口セットは非常に熱くなりますのでご注意ください。

## 蒸気口

- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

## 蒸気口キャップ

## 蒸気口ケース

## 蒸気口セット取り付け部

## プッシュボタン

外ぶたを開けるときに押す

## 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.81

## 通気口

(本体底部前方)

## 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つけて閉める

- 確実に閉まっていない場合、炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。

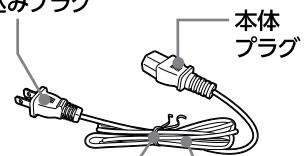
先端中央部を押しつけてください。



## ハンドル

持ち運びのときに使う

## 差込みプラグ

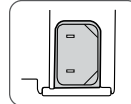


## 結束バンド

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

## プラグ差込み口

本体プラグを差し込む



## 操作部

- キーは確実に押しつけてください。
- 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。

## 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。

## 「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

## 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.68
- 再保温をするときに使う →P.69

## 「煮込み」キー

煮込みをするときに使う →P.72

## 「メニュー」キー

メニューを選ぶときに使う →P.64

## 炊飯/再加熱ランプ

## 「炊飯/再加熱」キー

炊飯や再加熱、蒸し、煮込み調理をするときに使う

## 「時刻合わせ」キー

- 現在時刻を合わせるときに使う →P.63
- タイマー予約炊飯の予約時刻を設定するときに使う →P.71
- 蒸し、煮込み調理の調理時間を設定するときに使う →P.72、P.73

## 予約ランプ

## 「予約/消音」キー

- タイマー予約炊飯のときに使う →P.71
- 報知の切りかえをするときに使う →P.63

## 付属品

## しゃもじ



## しゃもじ受け



## 蒸しカゴ

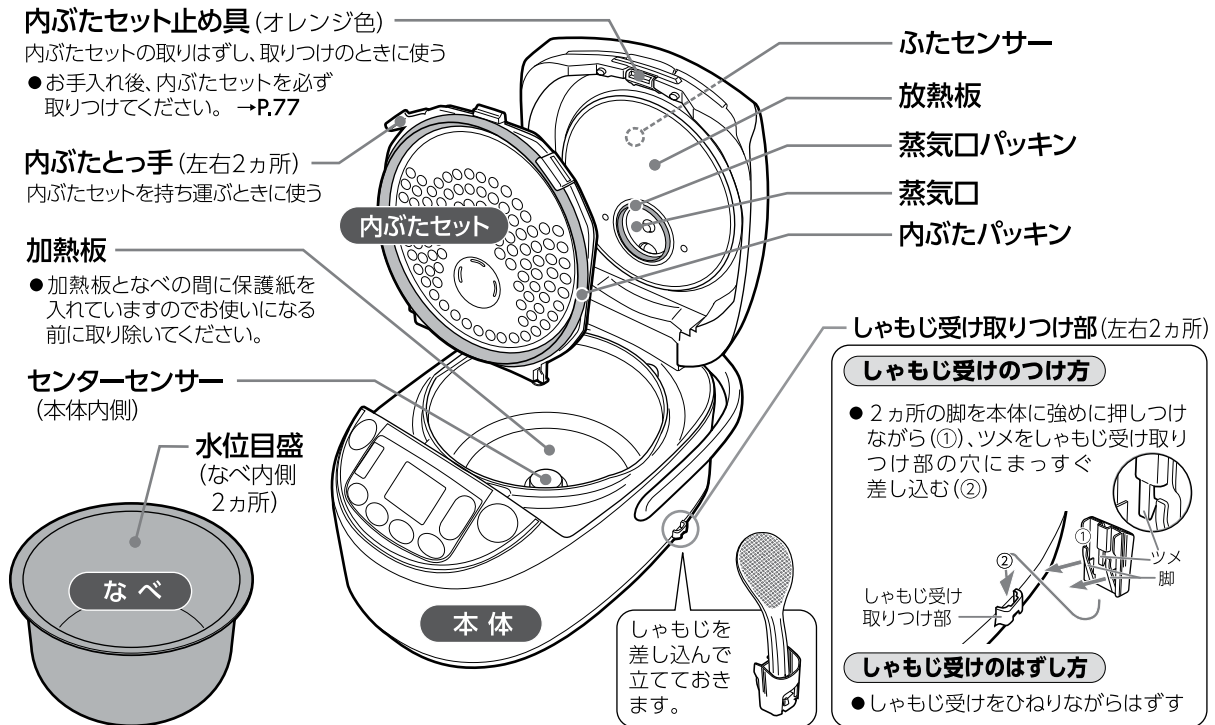


## 計量カップ



(1カップ=約6.1oz./約180mL)

# 各部のなまえと扱い方 つづき



## 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・中華粥・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.75**

●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

✕

✕

✕

✕

ナイロン面

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。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.77

**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)



**ご注意!** 湯(95°F/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	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

- 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。

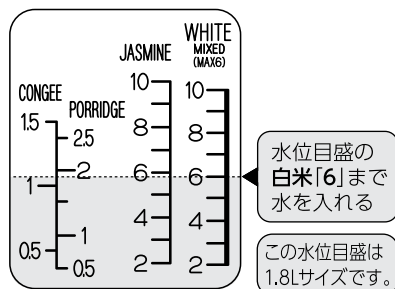
### ●アルカリ度の強い水を使わない

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りたり、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、差し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・いやなおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 12時間以上の保温
- ご飯をつぎたして保温
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆ・中華粥の保温
- 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
- ご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温
- 蒸し・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.64「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

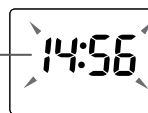
- 押し続けると10分単位で早送りができます。

## 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。

時刻合わせ中

点滅

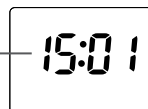


時刻表示が点滅したらすぐに押す



時刻合わせ完了時

点灯



- 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(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	メロディー	ブザー	消音
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)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(蒸し・煮込み調理)/再加熱が終了したとき	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.64「基本的な炊き方 4」参照

### 2 を3秒以上押す

「予約/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

- 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(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。

### 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。

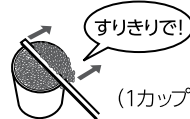


# ご飯を炊く 基本的な炊き方

初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ・蒸しカゴを洗ってください。 →P.75~P.77

## 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。



(1カップ=約6.1oz./約180ml)

## 2 米を洗って、水加減をする

- ①米を洗う →P.62「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・米のカップ数の目盛に合わせる →P.66
- 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、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)

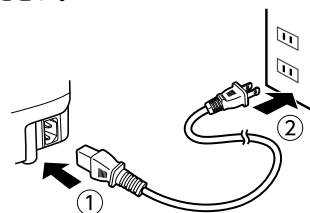
## 3 なべを本体に入れて、内ぶたセット・蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口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

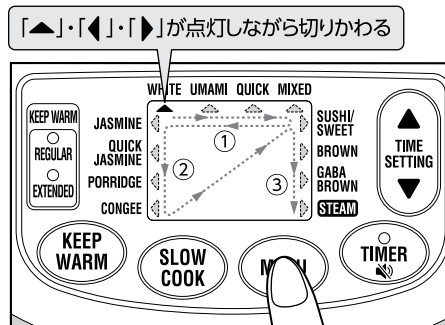
- ①本体プラグをプラグ差込み口の奥までしっかり差し込む
- ②差込みプラグをコンセントに差し込む



## 5 MENU を押して、メニューを選ぶ

- 工場出荷時の炊飯メニューは「白米」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「▲」・「◀」・「▶」の表示が点灯しながら切りかわります。
- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「白米」メニューに戻ると止まります。
  - 「白米」・「熟成炊き」・「ジャスミン米」・「玄米」・「玄米活性」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。

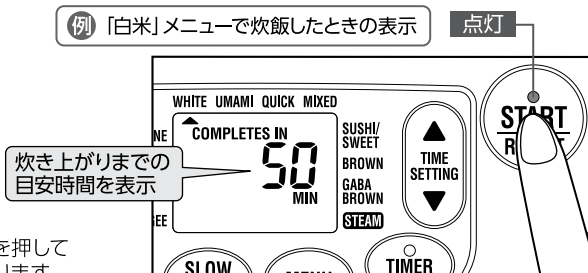


## 6 START REHEAT を押す

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か確認して「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.70
- 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。
- 蒸し調理をしない場合は蒸しカゴを入れて炊飯しないでください。



- 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。



メニュー WHITE (白米) UMAMI (熟成炊き) QUICK (白米急速) MIXED (炊きこみ) JASMINE (ジャスミン米)  
 QUICK JASMINE (ジャスミン米急速) PORRIDGE (おかゆ) CONGEE (中華粥)  
 SUSHI/SWEET (すしめし/おこわ) BROWN (玄米) GABA BROWN (玄米活性)

## 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

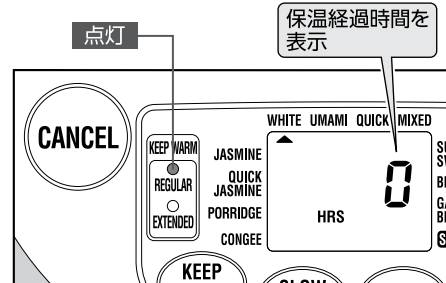
炊き上がると自動的に保温に切りかわります。

→P.68「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 (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場合があります。

- 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.75~P.77
- め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」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「おかゆ」・「中華粥」の水位目盛に合わせた場合は、「おかゆ」・「中華粥」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」・「中華粥」メニューは記憶されませんので、おかゆ・中華粥を炊飯するときは毎回「おかゆ」・「中華粥」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30分以上冷ましてください。  
 冷まらずに炊いた場合、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めたい場合、下記の方法をお試しください。  
 ・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす  
 ・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.63「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) <sup>※</sup>	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(ふつう)のかたさに炊き上げます。
熟成炊き	短粒・中粒 白米	UMAMI	WHITE	1.0L: 1~5.5 1.8L: 2~10	・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	短粒・中粒 白米	QUICK	WHITE	1.0L: 1~5.5 1.8L: 2~10	・白米を早く炊きたいときに選びます。 少しかために炊き上げます。
炊きこみ	短粒・中粒 白米	MIXED	WHITE	1.0L: 1~4 1.8L: 2~6	・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。 ・具は米の質量の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上ののせて米と混ぜずに炊きます。
ジャスミン米	ジャスミン米	JASMINE	JASMINE	1.0L: 1~5.5 1.8L: 2~10	・銘柄により少しかために炊き上がることがあります。
ジャスミン米 急速	ジャスミン米	QUICK JASMINE	JASMINE	1.0L: 1~5.5 1.8L: 2~10	・ジャスミン米を早く炊きたいときに選びます。 少しかために炊き上げます。
おかゆ	短粒・中粒 白米	PORRIDGE	PORRIDGE	1.0L: 0.5~1.5 1.8L: 0.5~2.5	・具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上の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。 ・ <b>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。</b> ・玄米は炊けません。
中華粥	ジャスミン米	CONGEE	CONGEE	1.0L: 0.5~1 1.8L: 0.5~1.5	・具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ・具は小さめに切り、米の上の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。 ・ <b>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。</b> ・玄米は炊けません。
すしめし	短粒・中粒 白米	SUSHI/ SWEET	SUSHI	1.0L: 1~5.5 1.8L: 2~10	・「白米」メニューよりかために炊き上がります。
おこわ	もち米のみ または もち米+ 短粒・中粒 白米	SUSHI/ SWEET	SWEET	1.0L: 1~4 1.8L: 2~6	・米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。 ・具は水加減をしたあと、米の上ののせます。 ・調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
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。→P.67

# いろいろなご飯を炊く つづき

## 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
熟成炊き	約66分～72分	約66分～77分
白米急速	約27分～44分	約29分～49分
炊きこみ	約57分～67分	約57分～66分
ジャスミン米	約44分～57分	約40分～53分
ジャスミン米急速	約25分～40分	約28分～45分
おかゆ	約62分～74分	約59分～77分
中華粥	約87分～93分	約86分～101分
すしめし	約46分～52分	約42分～61分
おこわ	約42分～49分	約40分～50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

- 電圧120V・室温68°F (20°C)・水温64.4°F (18°C)の場合。
- 時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

## 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°C)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、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

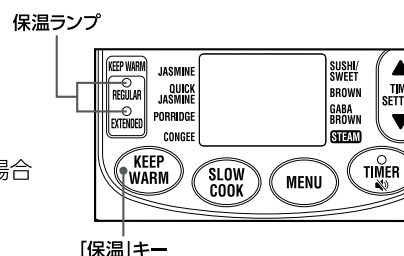
※ギャバとは…ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

# 保温する

## 標準保温・おやすみ保温

保温ランプ点灯時、「保温」キーを押すと、「標準保温」・「おやすみ保温」が選べます。

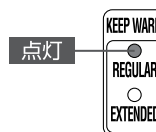
- 次の場合、「保温」キーを押しても「おやすみ保温」は受け付けません。  
ブザーが鳴り、自動的に「標準保温」になります。
  - 「炊きこみ」・「おかゆ」・「中華粥」・「玄米」・「玄米活性」のメニューで炊飯した場合
  - 「標準保温」で12時間経過した場合
  - 「おやすみ保温」で4時間経過した場合
  - 保温のとりにけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合



### 標準保温

少し高め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、標準保温ランプが点灯します。



### おやすみ保温

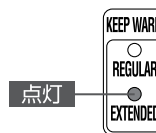
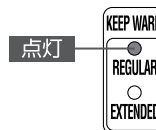
長時間保温をするときに少し低めの温度で保温することで、ご飯の乾燥、変色などの発生をおさえます。

「標準保温」中に使用します。

#### 1 標準保温ランプの点灯を確認する

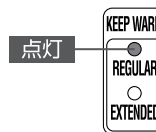
**2** **KEEP WARM** を押す おやすみ保温ランプが点灯します。

- 「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」に戻るときは…

**KEEP WARM** を押す 「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯します。



### 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。
- 「—」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	白米・熟成炊き・白米急速・ジャスミン米・ジャスミン米急速・すしめし	炊きこみ・おかゆ <sup>※1</sup> ・中華粥 <sup>※1</sup> ・おこわ <sup>※2</sup>	玄米・玄米活性
標準保温	12時間まで	X	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。



● 「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。



※1 「おかゆ」・「中華粥」は時間がたつとりのり状になりますので、炊き上がった後保温を切り、できるだけお早めにお召し上がりください。  
 ※2 「おこわ」は「すしめし／おこわ」メニューを選択して炊飯するため(P.66参照)、0時間では点滅しませんが、保温しないでください。

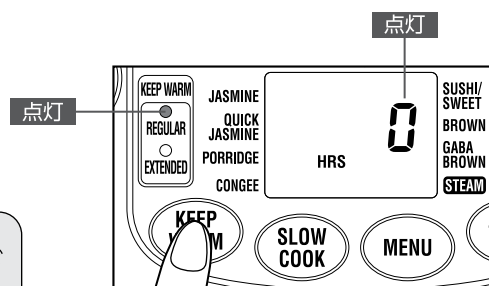
### 再保温のしかた

#### ■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「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.76「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.81「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  $\blacktriangle$  または  $\blacktriangledown$  を押すと表示が切りかわります。再度  $\blacktriangle$  または  $\blacktriangledown$  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。
- 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。)
- 「蒸し」は保温できません。

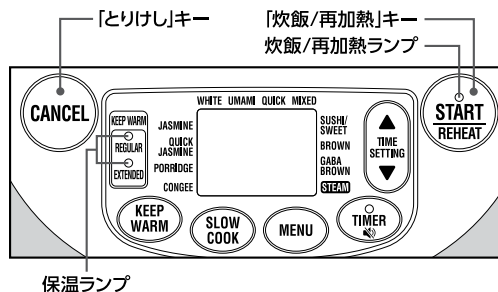
#### お願い

- 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。

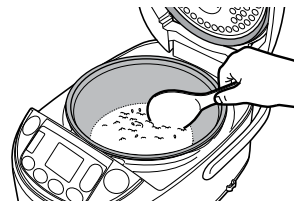
- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特におやすみ保温中は少し低めの温度になっていますので、再加熱を利用すると食べごろの温度になります。
- 煮込みメニューの再加熱はしないでください。(煮込み料理が冷めてしまった場合は、別のなべで温めてください。)
- 保温ランプ点灯中のみ再加熱できます。



保温ランプ

## 1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

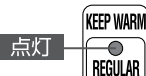
- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約5.5oz./約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべの中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。



## 2 保温ランプが点灯していることを確認し、



を押す



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  
保温ランプが点灯、炊飯/再加熱ランプが消灯します。

## 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。

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、標準保温ランプが点灯します。

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。

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(焦げやおいみの原因、またはご飯がかたくなる原因)



# 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.63
- 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.64「基本的な炊き方」の1~4をご覧ください。

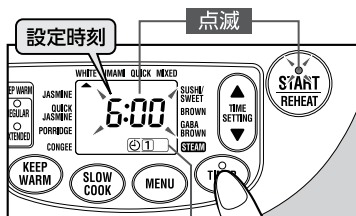
## 1 MENU を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」・「ジャスミン米急速」・「蒸し」・「煮込み」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 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。

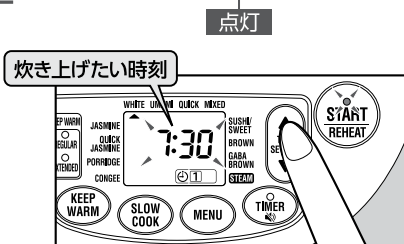
例 予約1で「7:30」に設定する場合  
(「白米」メニューで炊飯)



## 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。

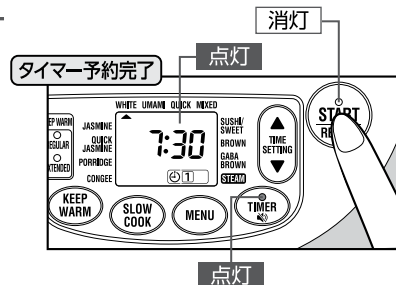


## 4 START REHEAT を押す

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.65「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」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)

	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~	中華粥	1時間45分~	1時間55分~
熟成炊き	1時間25分~	1時間30分~	すしめし	1時間5分~	1時間15分~
ジャスミン米	1時間10分~	1時間5分~	玄米	1時間55分~	1時間55分~
おかゆ	1時間25分~	1時間30分~	玄米活性	3時間45分~	3時間50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 ▼ を押しと押ししている間のみ表示が切りかわります。

# 煮込み料理の作り方

●煮込み料理の分量や作り方はP.23「RECIPES」をご参照ください。

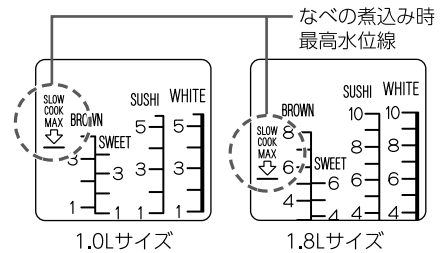
注意	煮込み料理をするときには	<ul style="list-style-type: none"> <li>●調味料がなべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理してください。</li> <li>●最初から熱いお湯を入れて調理しないでください。</li> <li>●ちくわ、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくらみます。材料には使用しないでください。</li> </ul>
	なべのフッ素被膜を傷めないために	<ul style="list-style-type: none"> <li>●骨つき肉や硬い食材などを入れて調理しないでください。</li> <li>●なべを保存容器として使用しないでください。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>

## 1 材料の下ごしらえをする

- 「RECIPES」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

- 「RECIPES」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ます、やけどやけがの原因になります。
- 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、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ、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差し込む
- ②差し込みプラグをコンセントに差し込む

## 4 SLOW COOK を押して、▲ または ▼ で調理時間を設定する

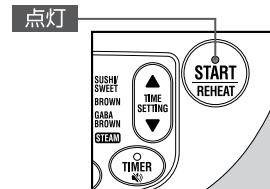
- 表示部には **SLOW COOK** と調理時間が表示されます。この時間は煮込みメニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押すことで1分～4時間まで調理時間を変更することができます。調理時間は「RECIPES」をご参照ください。

初期表示時間	設定可能な範囲
1時間	1分～4時間

## 5 START REHEAT を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。できあがりまでの残り時間を表示します。

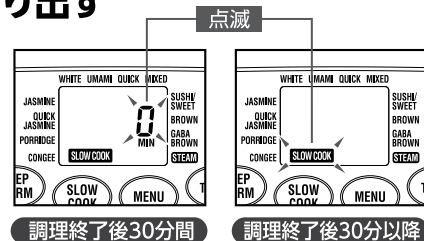
- 調理中に現在時刻が知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。



## 6 できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了

**CANCEL** 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。
- 調理後のおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→P.75
- 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。



# 蒸し機能の使い方

- 1 なべに水を入れる** 1.0Lサイズは18oz./540mL(計量カップ3杯)  
1.8Lサイズは24oz./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・蒸気口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。斜めに入れると蒸気もれます。

- 3 2の蒸しカゴに調理物を入れて内ぶたセットと蒸気口セットを取り付け、外ぶたを閉め、プラグを接続する**

- ① 本体プラグを奥までしっかり差し込む  
② 差し込みプラグをコンセントに差し込む  
●調理物は均等にに入れてください。片寄って入れると蒸しカゴが傾くことがあります。

- 4** **MENU** を押して「蒸し」を選ぶ

- 「メニュー」キーを押して「蒸し」を選ぶと、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、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押すことで調理時間を変更することができます。  
→P.74「蒸し時間の目安」参照

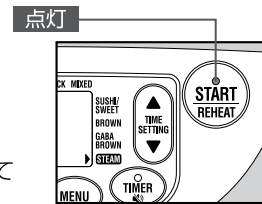
サイズ	初期表示時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	40分	1分～1時間
1.8Lサイズ		

※蒸し時間は沸とうするまでの時間を含みます。

- 5** **START REHEAT** を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。  
蒸し上がりまでの残り時間を表示します。

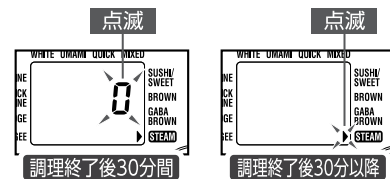
- 調理中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。



- 6** **できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了**

- 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。  
●蒸しが必要な場合は、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、「においが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。  
→P.75  
●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まえ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

次のページへつづく→

# 蒸し機能の使い方 つづき

## 蒸し時間の目安

調理物を入れたときの高さは、1-1/2inch/3.5cmを超えないようにしてください。内ぶたセットに当たり、故障の原因になります。

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7oz./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7oz./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3-1/2oz./100g	15分	一口大の大きさに切り分ける
かぼちゃ	約9oz./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16oz./450g(3個)	40分	一口大の大きさに切り分ける
さつまいも	約10-1/2oz./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7oz./200g(1本)	30分	一口大の大きさに切り分ける
鶏肉	約10-1/2oz./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5oz./150g(切り身)	25分	厚さ1inch/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5oz./150g(15尾)	20分	殻のまま
ホタテ貝	約5oz./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 小籠包(冷蔵)	約7oz./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 小籠包(冷凍)	約7oz./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
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- 分量の増えるねりもの(はんぺんなど)を主に使う料理
- 多量の油を入れる料理
- 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。
- なべ外側や加熱板・センサーの異物を取り除いてください。→P.75~P.76
- 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 **6** のあと、再度手順 **4** 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。

炊飯と同時調理するときは…

- メニューは「白米」で炊飯してください。
- 1.0Lサイズは1カップ、1.8Lサイズは2~4カップの容量で炊飯してください。容量が多いと炊飯中に外ぶたが開く、ご飯がうまく炊けない、具材がうまく蒸せないなどの原因になります。
- 米をならしてから炊飯してください。→ご飯が蒸しカゴに当たる場合があります。
- じゃがいも・さつまいも・とうもろこし・かぼちゃ・魚(アルミホイルに包む)などの比較的蒸し時間が長い調理物は同時調理ができます。うまく蒸せない場合は調理物の量を減らしたり、小さく切り分けてください。
- ほうれんそうなどの比較的蒸し時間が短い調理物ではうまく蒸せません。
- 炊飯途中で調理物を入れないでください。
- ご飯が焦げやすくなったり、調理物の色が移ることがあります。

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、油分やアク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)

# 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・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・蒸気口セット・しゃもじ受け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。)

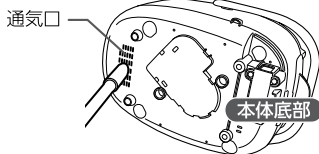
プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が入ったときは竹ぐしなどで必ず取り除く

- 外ぶたが開かなくなることがあります。

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。

操作部

乾いた柔らかい布でふく

蒸気口セット →P.76

蒸気口キャップ

蒸気口ケース

蒸気口セット取り付け部

蒸気口セットを上引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

プラグ差込み口

乾いた柔らかい布でふく

乾いた柔らかい布でふく

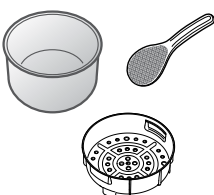
差込みプラグ

本体  
プラグ

コード

## なべ(→P.61)・しゃもじ・蒸しカゴ

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・しゃもじ受け

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う



## においが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)まで水を入れる
  - 水以外(洗剤など)は入れないでください。
- 2 外ぶたを閉め **MENU** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **START REHEAT** を押す
- 4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **CANCEL** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする
  - 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。

次のページへつづく→



# お手入れ つづき

## 内側

### 内ぶたセット

#### 内ぶたパッキン

湯または水に浸し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。

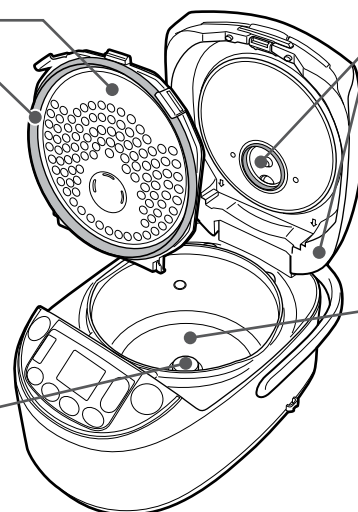
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。

- 内ぶたセットはご使用后、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。

### センターセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る

ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



### 外ぶた・蒸気口

外ぶたをしっかり持ち、固く絞った柔らかい布でふく

外ぶたの内側について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。

### 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

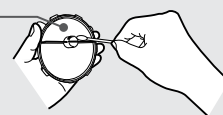
## 蒸気口セット

お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いし、水分をよくふき取る

- 蒸気口セットの中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。
- 米粒やおねばなどがあるときは、竹ぐしや綿棒などでお手入れしてください。→お手入れの際に指などを傷つけないように注意してください。
- 蒸気口セットの中に水分が残っていると、外ぶたを開けたときに水がたれることがあります。

蒸気口ケース

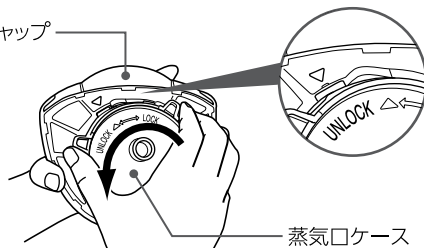


### 蒸気口ケースのはずし方・つけ方

#### はずし方

蒸気口ケースは「UNLOCK」表示方向に回してはずす

蒸気口キャップ

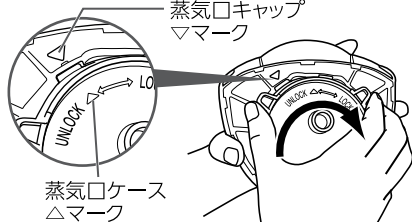


蒸気口ケース

#### つけ方

蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ、「LOCK」表示方向に止まるまで回して確実につける

蒸気口キャップ  
▽マーク



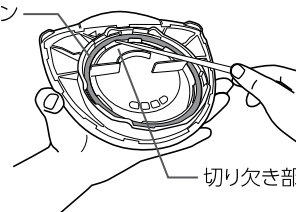
蒸気口ケース  
△マーク

### スチームパッキンのはずし方・つけ方

#### はずし方

竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

スチームパッキン



切り欠き部

#### つけ方

蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取りつける

つけるときは、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。

- ねじれたまま使用したり、取り付けが不十分な場合、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

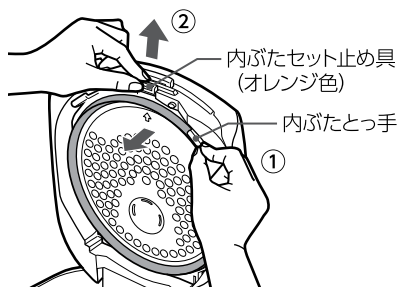


# お手入れ つづき

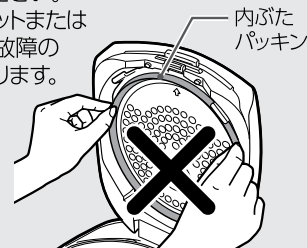
## 内ぶたセットのはずし方・つけ方

### はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら①、内ぶたセット止め具を押し上げて②、内ぶたセットを手前にたおし、はずす

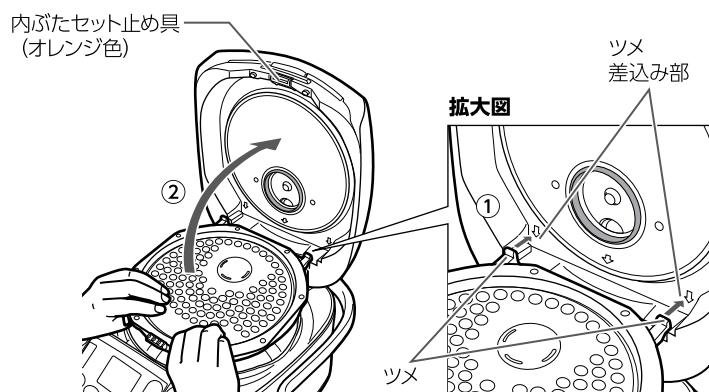


●内ぶたセット止め具を押し上げずに、無理に内ぶたとっ手や内ぶたパッキンを引っ張らないでください。内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。



### つけ方

①内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差込み部に合わせて差し込む  
②ツメを差し込んだまま、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む



## 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	C137-GR
	1.8Lサイズ	C138-GR
なべ	1.0Lサイズ	B596-6B
	1.8Lサイズ	B597-6B
しゃもじ		SHAKN-6B
しゃもじ受け		618112-00
計量カップ		615784-00
蒸しカゴ	1.0Lサイズ	BU214036L-00
	1.8Lサイズ	BU214037L-00

# 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	ご飯がかたい・ やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> <li>●お好みで、水の量を水位目盛りより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、ご飯のかたさかわります。</li> <li>●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。</li> <li>●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなる場合があります。</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、かたくなる場合があります。 →「白米」・「熟成炊き」メニューをお試しください。</li> <li>●「ジャスミン米急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなる場合があります。 →「ジャスミン米」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>●なべの底やセンター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・内ぶたセット・蒸気口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> <li>●長粒米は少しかために炊き上がる場合があります。 →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。</li> </ul>
	ご飯が ひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべ外側・本体内側・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。</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、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> </ul>
	炊き上がったご飯の 表面が凸凹になる	<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>●内ぶたセット・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>●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.66 特に「おかゆ」・「中華粥」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようご注意ください。 →P.65「ふきこぼれにご注意ください。」参照</li> <li>●蒸気口セットの中の汚れは、ふきこぼれの原因になります。</li> <li>●米粒やおねばなどがあるときは、竹ぐしや綿棒などでお手入れしてください。</li> <li>●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●なべが変形していませんか？</li> </ul>
	炊飯できない キー操作できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？</li> <li>●本体プラグがプラグ差し込み口からはずれていませんか？</li> <li>●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.81</li> <li>●保温ランプが点灯していませんか？ →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。</li> <li>●炊飯操作の最後に「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、炊飯は開始しません。</li> </ul>
	外ぶたと本体の間 から蒸気もれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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？</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	炊飯・保温中に 音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「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。</li> <li>●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。</li> </ul>
	あったか再加熱が 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.70</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	<p>保温中、 ご飯がおう・ べちゃつく</p> <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、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●炊きこみご飯を炊いたり、蒸し・煮込みをしたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗い、「においが気になる場合のお手入れ」を行ってください。→P.75</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.62</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.76「内側」のお手入れを行ったあと、P.68「標準保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.81「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>
	<p>保温中、ご飯が変色・ 乾燥する</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●なべの底やセンター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時間以上保温していませんか？ →P.68</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.81「こんなときは」を参考に保温温度を下げてくださいと効果的です。</li> </ul>
	<p>保温経過時間を 表示しない</p> <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.69「お知らせ」参照</li> </ul>
	<p>「おやすみ保温」が できない</p> <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.68</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>
	<p>保温経過時間が 点滅している</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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.68</li> </ul>
予 約	<p>予約をするとすぐに 炊飯がはじまる</p> <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>
	<p>予約した時刻に 炊き上がらない</p> <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>
	<p>予約できない</p> <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タイマー予約を受けつけません。→P.63</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」・「炊きこみ」・「ジャスミン米急速」・「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>

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
煮込み 煮込み料理が 生煮えになる	<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.72</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」キーを押しましたか？ →P.72</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.73</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.74「蒸し時間の目安」参照</li> </ul>
	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>
	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>
その他	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たは象印カスタマーサービスまでご連絡ください。</li> </ul>
	プラスチックなどの樹脂のおいがする <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.75「においが気になる場合のお手入れ」をお試ください。</li> </ul>
	停電が起こったら <ul style="list-style-type: none"> <li>● ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。</li> </ul>
	炊飯時の炊き上がりまでの目安時間が表示されない <ul style="list-style-type: none"> <li>● 炊飯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、炊飯は開始されており、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.76</li> </ul>	
操作音(キー受付音)が鳴らない <ul style="list-style-type: none"> <li>● 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.63「報知の種類と切りかえ方」参照</li> </ul>	

# 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.64「基本的な炊き方 4」参照

**2** CANCEL 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 ⇨ の方向に移動します。

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(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。

# 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
	●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」キーを押し、外ふたを開け30分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷めたい場合 →P.65「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。
エラー表示 プラグを接続したときに 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.63 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を行うと、炊飯中・保温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。
	●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。

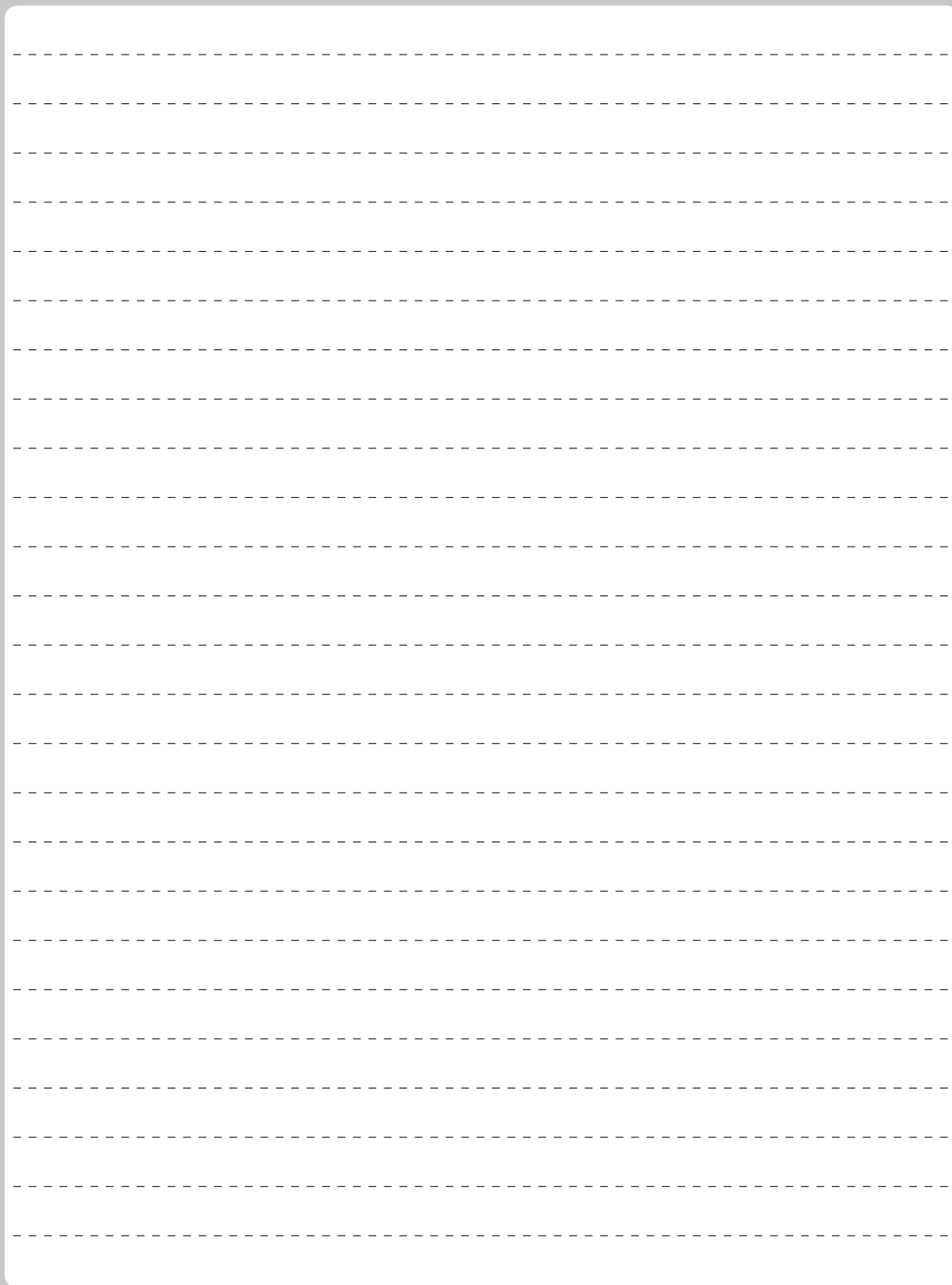
# 仕様

型名		NL-GAC10		NL-GAC18	
※1 炊飯容量(約) 「」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]
	熟成炊き (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]
	炊きこみ (短粒・中粒白米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	ジャスミン米	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	ジャスミン米急速	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	おかゆ (短粒・中粒白米)	0.09~0.27	[0.5~1.5]	0.09~0.45	[0.5~2.5]
	中華粥	0.09~0.18	[0.5~1]	0.09~0.27	[0.5~1.5]
	すしめし (短粒・中粒白米)	0.18~1.0	[1~5.5]	0.36~1.8	[2~10]
	おこわ (もち米のみまたはもち米+短粒・中粒白米)	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]
	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]
蒸し(高さ制限)	1-1/2inch/3.5cm				
電源	交流 120V 60Hz				
消費電力	610W		820W		
平均保温時消費電力	34W		41W		
炊飯方式	直接加熱方式				
コードの長さ	3' 11" (1.2m)				
外形寸法	<約inch>	幅10-1/8×奥行14-7/8×高さ8-3/4 (16-3/4**2)		幅11×奥行16×高さ10 (19-1/8**2)	
	<約cm>	幅25.5×奥行38×高さ22 (42.5**2)		幅28×奥行40.5×高さ25.5 (48.5**2)	
質量	約8lbs.(約3.6kg)		約10lbs.(約4.5kg)		

- 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げください。
- 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

A large rectangular area with a dashed horizontal line pattern, intended for writing a memo. The lines are evenly spaced and run across the width of the page.



[www.zojirushi.com](http://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](http://www.dtsc.ca.gov/hazardouswaste/perchlorate)

NL-GAC(1) ©(B)(A)