



糖質を減らせる マイコン炊飯器

YJF-M30CC

取扱説明書

もくじ

保証書付



- 安全上のご注意…………… ①～③
- メニューの一覧…………… ④
- 各部の名称…………… ⑤～⑥
- 減糖ごはんを炊く準備…………… ⑦
- 減糖ごはんの炊きかた…………… ⑧
- ごはんを炊く準備…………… ⑨
- ごはんの炊きかた…………… ⑩
- ごはんをおいしくするために…………… ⑪
- 蒸し調理のしかた…………… ⑫
- 予約のしかた…………… ⑬
- メニューガイド…………… ⑭～⑯
- お手入れ…………… ⑰～⑱
- 故障かな?と思ったら…………… ⑲～⑳
- 仕様…………… ㉑
- アフターサービスについて…………… ㉒
- 保証書…………… 裏表紙

家庭用

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。
思わぬ事故の原因になります。

この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

- ・このたびは、弊社炊飯器をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- ・ご使用前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

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、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。



警告

誤った取り扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの



注意

誤った取り扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

図記号の説明



禁止

禁止（してはいけないこと）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



指示

指示する行為の強制（必ずすること）を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



注意

注意を示します。具体的な内容は図記号の中や文章で示します。



警告



分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水濡れ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

ソケットの差込口に水をかけたり汚さない

感電やショートの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



交流100V
15A以上

電源は交流100Vで使用し、コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない

たこ足配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグの抜き差しをしない

感電やけがの原因になります。



ホコリをとる

電源プラグの刃にホコリが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。



根元まで差し込む

電源プラグ(ソケット)は根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。



プラグを抜く

使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

感電やけがをすることがあります。



電源プラグ(ソケット)を抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグ(ソケット)を持って引き抜く

感電やショートして発火の原因になります。

警告



プラグを
抜く

異常・故障時には、直ちに使用を中止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の原因になります。運転を停止してお買い上げの販売店にご相談ください。

[異常・故障例]

- 使用中、電源プラグやコード・本体が異常に熱くなる。
- 煙が出たりこげくさい臭いがする。
- 本体や内釜が変形している。
- 本体の一部が割れたり、ゆるみ・がたつきがある。



接触禁止

蒸気口に顔や手を近づけない

やけどの原因になります。特に乳幼児に触らせないようにしてください。



禁止

すき間からピンや針金など、異物を入れない

感電や異常動作して、けがの原因になります。



禁止

子供だけで使用したり、幼児の手の届く所で使わない

感電やけが、やけどの原因になります。



禁止

不安定な場所や、熱に弱いテーブルなどで使わない

じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上でも使わないでください。熱で変形・変色や火災の原因になります。



禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない

蒸気や内容物がふき出して、やけどやけがの原因になります。

[してはいけない調理例]

- ポリ袋などに食材を入れて加熱する。
- 煮豆などふきこぼれやすい料理。
- カレー、シチューなど。
- クッキングシート、アルミホイルラップなどを使用する料理。



禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり移動しない

やけどの原因になります。

注意



禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



禁止

専用の内釜、外釜以外は使用しない

過熱や異常動作の原因になります。



接触禁止

使用中や使用直後は高温部にふれない

やけどの原因になります。



接触禁止

本体を持ち運ぶときは、開閉ボタンに触れない

ふたが開き、けがの原因になります。



禁止

壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使わない

熱や蒸気で変形・変色、火災の原因になります。

※壁や家具から30cm以上離してください。キッチン用収納棚などで使うときは蒸気がこもらないように注意してください。



禁止

専用の電源コード以外は使用しない

専用コードを他の機器に使用しない

故障や発火の原因になります。

⚠ 注意



お手入れは本体が冷えてから行う
やけどの原因になります。

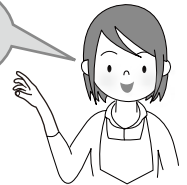


ふたを開けるときは、蒸気や熱い
水滴に注意する
やけどの原因になります。

使用上のご注意

- 初めて使うときや長期間保管していたときは、内釜や外釜、内ぶたを水洗いして十分に乾燥させてください。
- 本体と外釜の間に絶対水をいれないでください。
- 外釜の外側や熱板、温度センサーに付いた米粒や異物は、必ず取り除いてください。うまく炊けなかったり、故障の原因になります。
- 炊飯中、本体にふきんなどをかけたり、物を置かないでください。変形や変色、故障の原因になります。
- 外釜を直火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどで使用しないでください。
- 空炊きしないでください。
- 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。本体や本体の周りは清潔にしてご使用ください。虫などが入って故障した場合は、有償修理になります。
- 外釜のフッ素加工を長持ちさせるために
 - ・泡立て器や金属製の用具など固いものを使用しない。
 - ・食器類を入れるなど炊飯器以外の目的で使わない。
 - ・白米・無洗米以外を保温しない。
 - ・酢を使用しない。(すしめしなど)
 - ・調味料を使ったときは、すぐに洗う。
 - ・固いスポンジやたわしなどで洗わない。
 - ・食器乾燥機や食器洗浄機を使わない。
 - ・洗米しない。(洗米は別の容器で行う。)
- 外釜は、ご使用にともない色むらができたり、はがれることがありますが性能や衛生上問題ありません。
気になる場合は、部品としてご購入いただけます。(お買い上げの販売店にご注文ください。)
- 移動の際には、電源プラグをコンセントから抜き、ふたを閉めてハンドルを持ってください。

必ず、守って
ください



メニューの一覧

メニュー	米	使用する釜		水位目盛	炊飯容量 (カップ数)	炊飯時間 (目安)
		内釜	外釜			
減糖	白米	○	○	内釜水位目盛	0.5~1.5	40~50分
白米	白米	—	○	白米	1~3	40~45分
無洗米	無洗米	—	○	白米	1~3	40~45分
省エネ	白米	—	○	白米	1~3	55~60分
早炊き	白米	—	○	白米	1~3	25~30分
玄米	玄米	—	○	玄米	1~2	75~80分
おかゆ	白米	—	○	おかゆ	0.5~1.0(全がゆ)	60分
蒸し調理	—	○	○	蒸し水位	—	5~120分

※炊き上がりまでの時間は、室温23℃、水温23℃での目安時間です。

※炊飯時間は、お米の種類・量・室温・水温・水加減などで変わります。

※5分がゆの炊飯容量は、0.5カップです。

※炊込みやおこわの市販の具材を使うときは、箱などの記載の内容に従ってください。

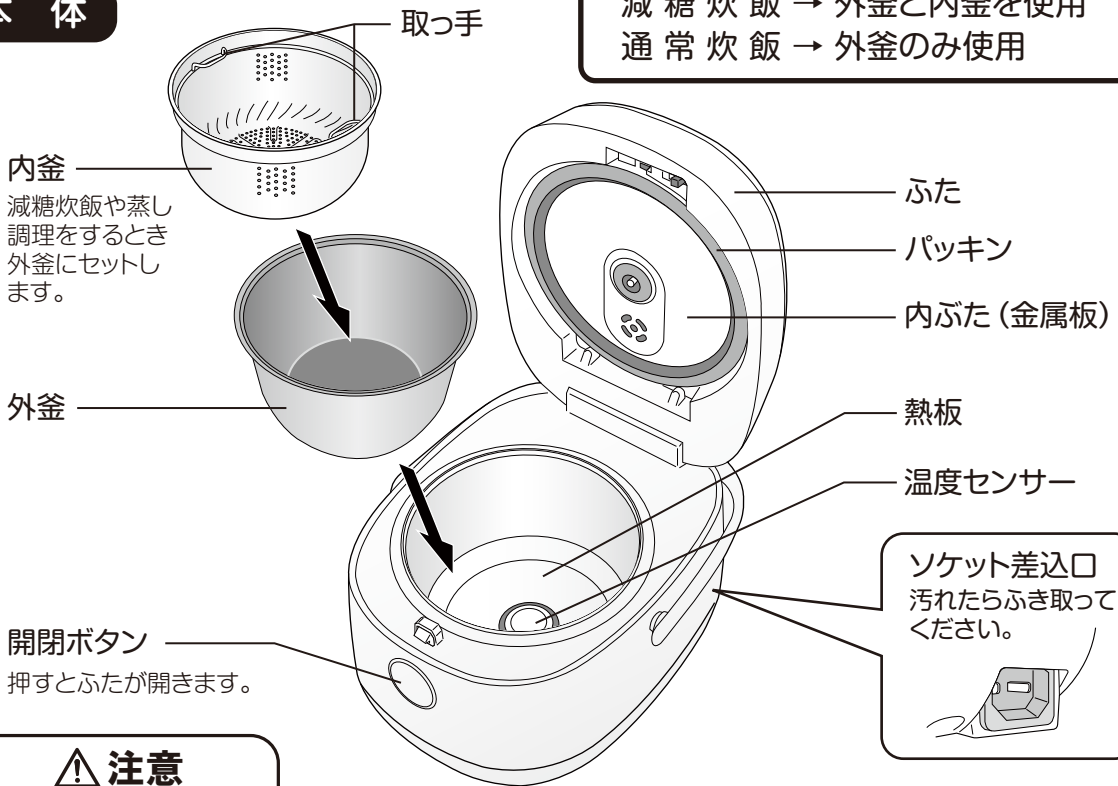
アドバイス

減糖	<ul style="list-style-type: none"> 炊飯後は、なるべく早く食べ切ってください。保温すると味が落ちますので、その都度食べられる量の炊飯がおすすめです。
白米	<ul style="list-style-type: none"> 具を入れて炊くときは、1カップに対して70g以下にしてください。 炊き込みの水加減は「白米」と同じにして、最大炊飯量は、2合までです。 白米に雑穀米や麦を混ぜるときは、白米の分量の10%以下にしてください。 「白米」メニューにして、白米の水位目盛に合わせます。雑穀米や麦のパッケージに混ぜる量や水加減の記述がある場合は、その内容に従ってください。 3分づきの場合は、「玄米」メニューで炊飯して、水加減は玄米水位より少なめにします。 5~7分づきの場合は、「白米」メニューで炊飯して、水加減は白米の水位より少し多めにします。
無洗米	<ul style="list-style-type: none"> サッと洗米して、水加減をするときは、底から軽くかき混ぜてください。
省エネ	<ul style="list-style-type: none"> 消費電力を抑えて炊き上げます。少しかために炊き上がります。 ごはんがかたく感じるときは、あらかじめお米を水に浸してください。
早炊き	<ul style="list-style-type: none"> 白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
玄米	<ul style="list-style-type: none"> 白米を混ぜると、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 玄米が白米より多いときは、「玄米」メニューを選んでください。 玄米と白米が同量、または玄米が少ないときは、「白米」メニューを選んでください。 このとき、玄米は2~3時間つけおきして、水加減を多めにして炊いてください。 炊飯後は、内釜や内ぶたに汚れが多くなりますので、ぬるま湯に浸けてよく洗ってください。
おかゆ	<ul style="list-style-type: none"> 具を入れるときは、米の重さの30~50%が適量です。 具は小さく切って、米の上にのせ、混ぜないでください。 煮えにくい具は少なめにしてください。 青菜類は、あらかじめゆでておき、炊き上がってから加えます。

各部の名称

本体

減糖炊飯 → 外釜と内釜を使用
通常炊飯 → 外釜のみ使用

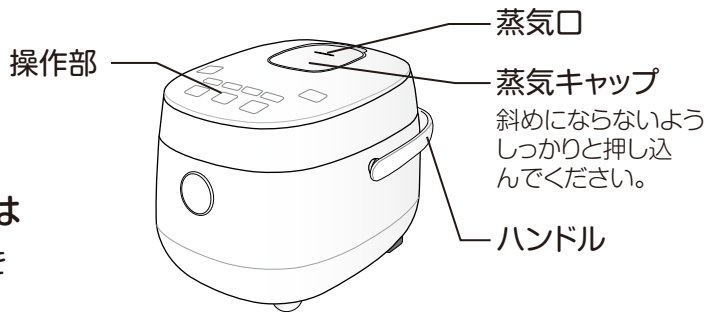


⚠ 注意

外釜の外側や熱板、温度センサーに米粒や異物がつかないようにしてください。うまく炊けない原因になります。

初めてご使用になるときは

内釜、外釜、内ふた、しゃもじを洗ってください。



付属品



しゃもじ(スタンド式)
寝かせて置くこともできます。



計量カップ



しゃもじ(おかゆ用)

電源コード

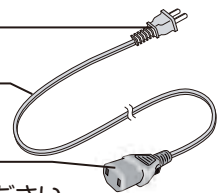
付属の専用電源コード以外は、使用しないでください。

電源プラグ

電源コード

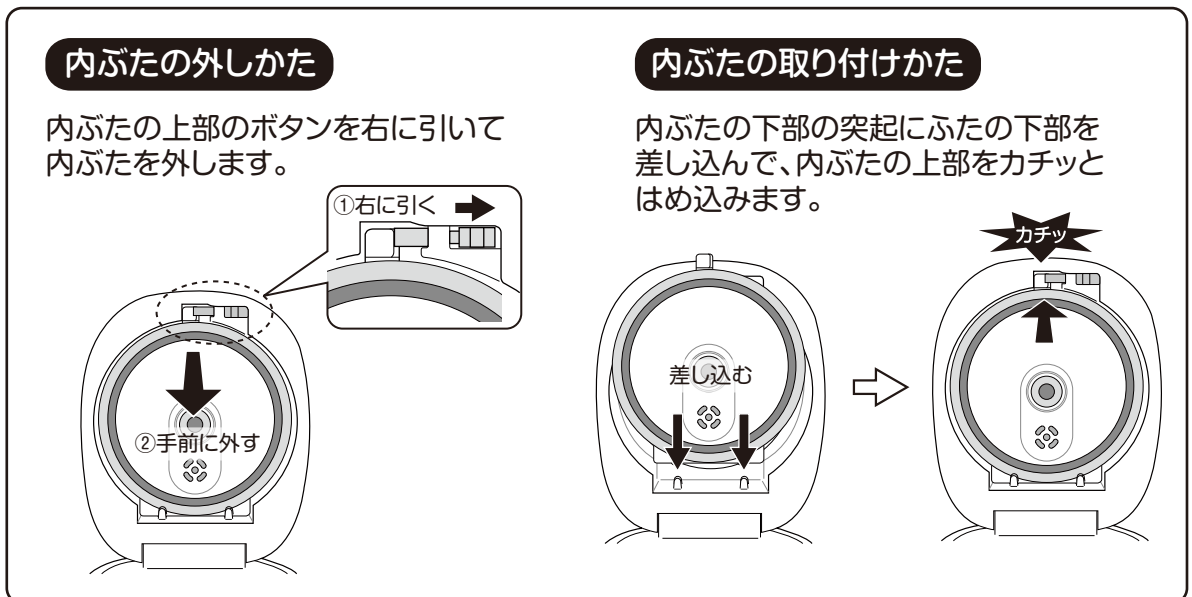
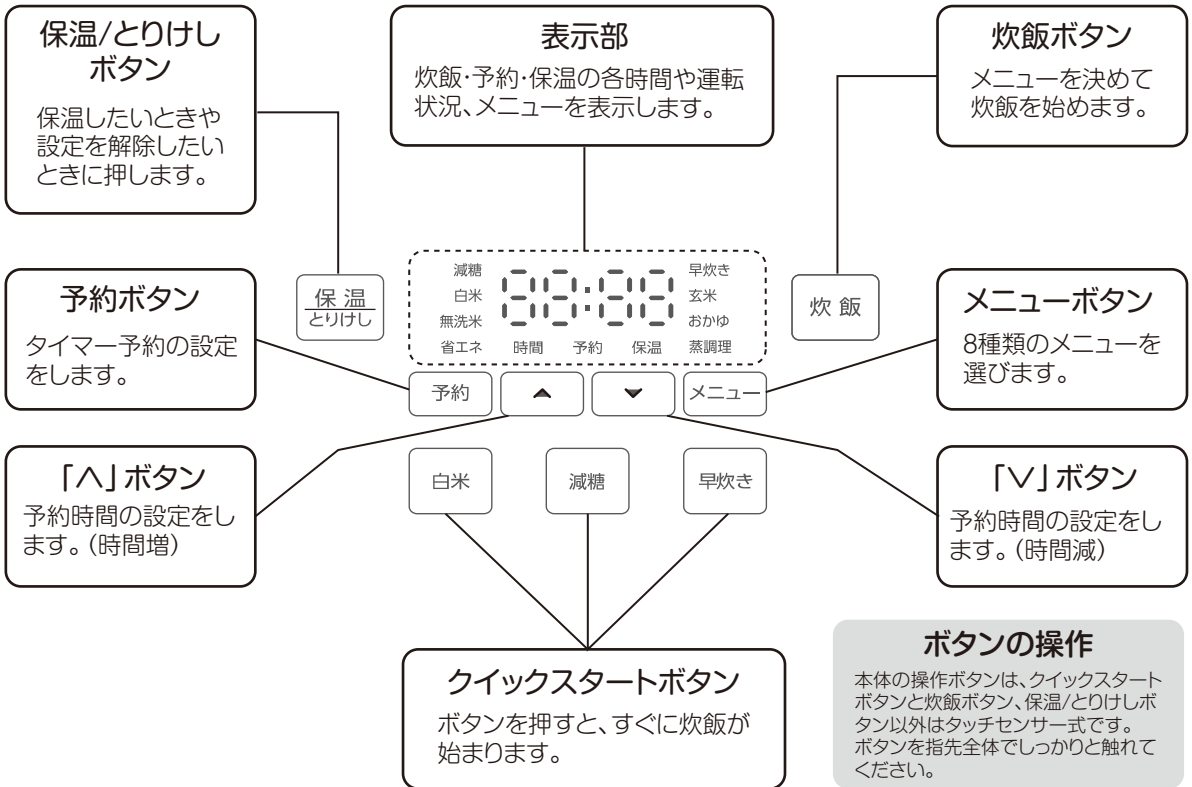
ソケット

汚れたらふき取ってください。



各部の名称

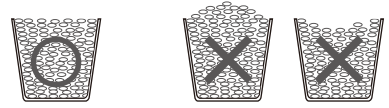
操作部



減糖ごはんを炊く準備

1 お米をはかる

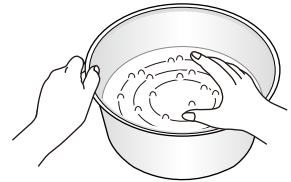
付属の計量カップで0.5～1.5合用意します。
(すりきり一杯で1合(180mL)です。)



2 お米を洗う

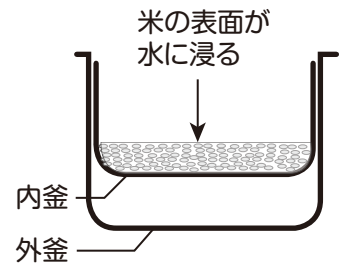
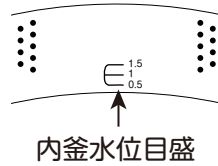
たっぷりの水で手早く洗い、水気を切ります。

- ※汚れを落とす程度に、ざっと洗ってください。
- ※外釜を使って洗米しないでください。
- ※お湯(35℃以上)で洗ったり、水加減しないでください。



3 水加減する

- ①外釜に内釜をセットして、洗った米を入れて表面を平らにします。
- ②セットした外釜を水平に置き、内側の目盛に水位を合わせます。このとき米の表面が水に浸るようにしてください。



- お米を浸水する必要はありません。(炊飯時には、吸水時間が含まれています。)

4 釜を本体にセットする

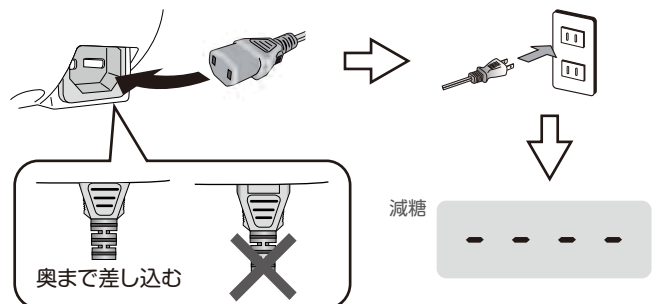
- ①内ぶたを確実に取り付けてください。
- ②外釜を左右に振りながら入れて、温度センサーに均一に接触するようにセットします。
- ③ふたを閉じます。

- ※本体と内釜の間に絶対水を入れないでください。
- ※外釜の外側に付いた水滴や米粒などがあたら、ふき取ってください。
- ※蒸気キャップは確実に組立て、しっかりと奥まで押し込んでください。うまく炊けなかったり、ふたを開けたとき水がこぼれることがあります。



5 電源コードを接続する

- ①電源コードのソケットを本体の差し口にしっかり差し込みます。
- ②電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。このときメニューランプ「減糖」が点滅して、表示部が「-----」になります。



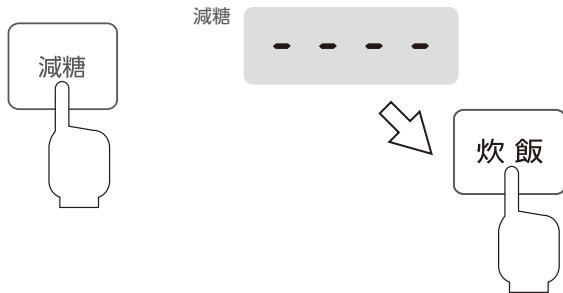
減糖ごはんの炊きかた

1 炊飯する

「減糖」ボタンを押してください。
すぐに炊飯が始まります。

※「減糖」が表示されていれば、「炊飯」
ボタン押しでも炊飯が始まります。

※炊飯を停止させたいときは、
「保温/とりけし」ボタンを
押してください。



2 ご飯をほぐす

むらしに入ると、炊き上がりまでの
残り時間を表示します。

炊き上がるとブザーが鳴り、保温に切り換ります。
すぐにごはんをほぐして、茶わんや別の容器に
移してください。

- ※ほぐさないと、ごはんが固まったり、べたついたりします。
- ※ほぐすときは、やけどをしないよう内釜をミトンを使い押さえてください。
- ※ほぐすときに本体を揺らさないでください。外釜に残ったお湯が炊き上がった
ご飯にかかることがあります。
- ※ふたを開けるときは、ふたに顔など近づけたりしないでください。
- ※ふたからこぼれた水は、ふきんなどでふきとってください。

注意

やけどにご注意ください。

- 蒸気口に顔を近づけたり手を触れないでください。
- 乳幼児の手の届くところで使わないでください。



[保温について]

※減糖したごはんは、保温すると味が落ちやすくなりますので、早めにお召しあがりください。

- 保温中は、保温と表示して12時間まで経過時間を表示します。
12時間を過ぎると時間表示が「12」で点滅します。(保温は、継続します。)
- 保温を取り消すときは、「保温/とりけし」ボタンを押してください。
※保温を取り消したり、電源プラグを抜いた後は、ごはんを入れたまま放置しないでください。
(腐敗やおいの原因になります。)

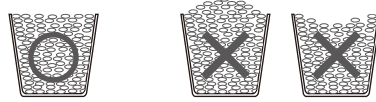
3 使用後 ※早めに内釜、外釜と内ふたなどをお手入れしてください。(P17、18参照)

- ①使用後は、「保温/とりけし」ボタンを押して「- - -」表示を確認して、電源プラグをコンセントから抜いてください。
- ②本体や釜が冷めたら、外釜に残った水を捨て、内釜や内ふたなどとともに早めにお手入れしてください。

ごはんを炊く準備

1 お米をはかる

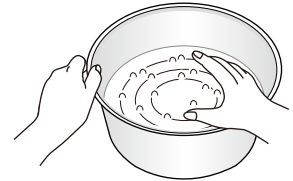
付属の計量カップではかります。
すりきり一杯で1合(180mL)です。



2 お米を洗う

たっぷりの水で手早く洗います。

- ※外釜を使って洗米しないでください。
- ※お湯(35℃以上)で洗ったり、水加減しないでください。うまく炊けない原因になります。
- ※強く洗米しないでください。お米が割れ、べちゃついた炊き上がりになることがあります。



3 水加減する

外釜を水平に置き、外釜の内側の目盛に水位を合わせます。

- お米のカップ数を確かめて、炊きたいメニューの目盛に合わせてください。
- 水量を調節するときは、半目盛以内で加減してください。
- お米を浸水する必要はありません。(炊飯時には、吸水時間が含まれています。)

4 外釜を本体にセットする

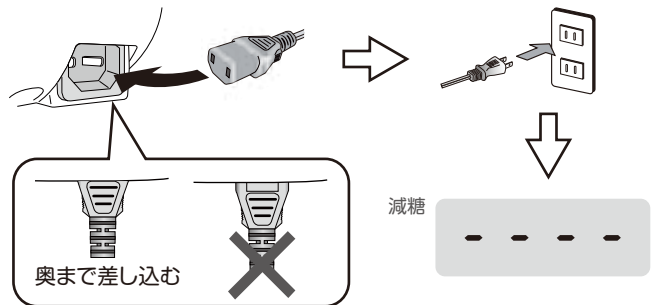
- ①内ぶたを確実に取り付けてください。
- ②外釜を左右に振りながら入れて、温度センサーに均一に接触するようにセットします。
- ③ふたを閉じます。

- ※本体と外釜の間に絶対水を入れないでください。
- ※外釜の外側に付いた水滴や米粒などがあつたら、ふき取ってください。
- ※蒸気キャップは確実に組立て、しっかりと奥まで押し込んでください。うまく炊けなかったり、ふたを開けたとき水がこぼれることがあります。



5 電源コードを接続する

- ①電源コードのソケットを本体の差込口にしっかり差し込みます。
- ②電源プラグをコンセントにしっかりと差し込みます。
このときメニューランプ「減糖」が点滅して、表示部が「----」になります。



ごはんの炊きかた

1 メニューを選んで炊飯する

すぐに炊く

「白米」または「早炊き」ボタンを押してください。
すぐに炊飯が始まります。
※「減糖」は、P7とP8を参照してください。

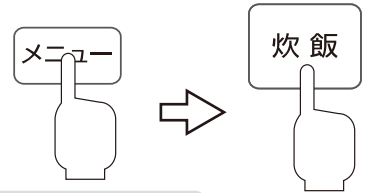


白米を選んだ場合

メニューを選んで炊く

- ①「メニュー」ボタンに触れて、炊きたいメニューを選びます。「メニュー」ボタンに触れるたびにメニュー表示が切り換ります。
- ②「炊飯」ボタンを押すと炊飯が始まります。

※炊飯を停止させたいときは、「保温/とりけし」ボタンを押してください。



無洗米

無洗米を選んだ場合

2 ごはんをほぐす

炊飯



炊飯中の表示

むらしに入ると、炊き上がりまでの残り時間を表示します。

炊き上がるとブザーが鳴り、保温に切り換ります。
すぐにごはんをほぐしてください。

- ※ほぐさないと、ごはんが固まったり、べたついたりします。
- ※白米・無洗米・早炊き・省エネ以外は、保温しないでください。
- ※ほぐすときは、やけどをしないよう外釜をミトンを使い押さえてください。
- ※ふたを開けるときは、ふたに顔など近づけたりしないでください。
- ※ふたからこぼれた水は、ふきんなどでふきとってください。



やけどにご注意ください。

- 蒸気口に顔を近づけたり手を触れないでください。
- 乳幼児の手の届くところで使わないでください。



保温

保温開始の表示

[保温について] ※12時間以上の保温はしないでください。

- 保温中は、保温ランプが点灯し12時間まで経過時間を表示します。12時間を過ぎると時間表示が「12」で点滅します。(保温は、継続します。)
- 保温を取り消すときは、「保温/とりけし」ボタンを押してください。※保温を取り消したり、電源プラグを抜いた後は、ごはんを入れたまま放置しないでください。(腐敗やにおいの原因になります。)
※次のようなものは保温しないでください。
・しゃもじを入れたまま ・冷めたごはん ・炊込みご飯 ・おかゆ



保温時間が12時間をすぎると点滅します。

3 使用後 ※早めに外釜と内ふたなどをお手入れしてください。(P17、18参照)

使用後は、「保温/とりけし」ボタンを押して「- - -」表示を確認して、電源プラグをコンセントから抜いてください。

ごはんをおいしくするために



お米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 粒がそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。



保管のしかた

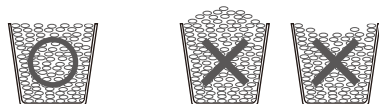
- 涼しくて風通しのよい場所。
- 虫の予防にタカのツメなど入れる。



計量のしかた

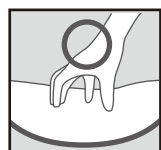
付属の計量カップで正確にはかってください。

※計量米びつではかると誤差が生じることがあります。



洗米のしかた

- ① 1回目は、多めの水で手早く混ぜて捨ててください。
※お米は、1回目の水を吸水しやすいので、ぬか臭をふせぐため、手早く水を捨ててください。
- ② 水のない状態で、指を立て、かき混ぜます。
- ③ たっぷりの水を入れてかき混ぜ水を捨てます。(2~3回繰り返します。)



指を立てかき混ぜる 手のひらで押し付けない

[無洗米の洗米]

- 無洗米の1粒ずつが水になじむよう底からよくかき混ぜます。
- 水を入れて白く濁るときは、1~2回水を入れ替えます。



水加減

- お米の種類やお好みで水加減してください。
・新米→水位目盛より少なめに
・古米→水位目盛より少し多めに
- 必ず内釜を水平に置いて、内釜の内側の目盛に水位を合わせてください。(メニューに合わせてください。)
- 白米に雑穀米や麦を混ぜた場合は白米の水位目盛に合わせてます。雑穀米や麦のパッケージに水加減の記述がある場合は、その内容に従ってください。



炊き上がり後

できるだけ早くほぐしましょう。余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。



保温中

- ときどきほぐしてください。少量のときは内釜の中央に盛りましょう。
- ※長時間の保温は避けてください。(保温時間は4時間が目安です。)



残ったごはん

残ったごはんは、長時間の保温はせず、ラップなどに包んで冷凍しましょう。食べる直前に電子レンジで温めます。特に減糖したごはんは、保温すると味がおちますので、なるべく食べ切りましょう。



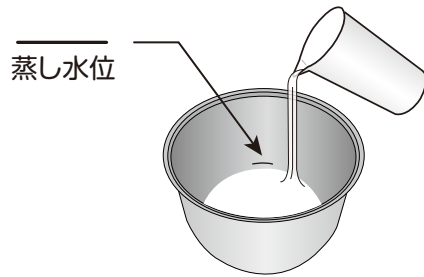
ご使用後は

ご使用後は、すぐにお手入れしてください。(P17、P18参照)
汚れを放置すると汚れが取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

蒸し調理のしかた

1 外釜に水を入れる

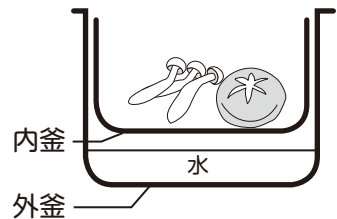
- ①外釜を水平に置き、外釜の内側の「蒸し水位」目盛まで水を入れます。
- ②本体にセットします。



2 外釜に内釜をセットする

- ①食材を内釜に入れ、水を入れた外釜にセットします。
- ②ふたを閉めて、電源プラグをコンセントに差し込みます。(P9参照)

- ※食材が重なったりしないよう注意してください。
- ※ふたを閉めたときに内ふたに触れるような大きな食材を入れないでください。
- ※くずれやすい食材やくっつきやすいものは、必要に応じてクッキングシートなどを敷いてください。



3 蒸し時間を設定して蒸す

蒸し時間設定範囲：5～120分(5分単位)

- ①「メニュー」ボタンに触れて「蒸調理」を選ぶ
- ②「∧」「∨」ボタンに触れて、蒸し時間を設定する
- ③「炊飯」ボタンを押す

4 蒸し上がり



設定した残りの時間を表示します。
(残り時間20分の場合)

蒸し上がるとブザーが鳴り、保温に切り換ります。

5 使用後

※早めに内釜、外釜と内ふたなどをお手入れしてください。(P17、18参照)

使用後は、「保温/とりけし」ボタンを押して「- - -」表示を確認して、電源プラグをコンセントから抜いてください。

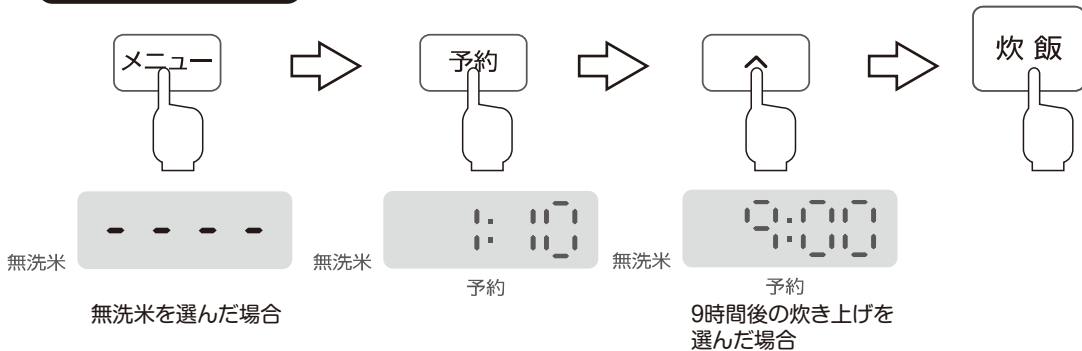
予約のしかた

1 炊き上がり時間を設定する

予約設定範囲：1～24時間（メニューによって設定する最短時間が異なります。）

- ※タイマーは時刻表示（時計）ではありません。炊き上がりまでの時間を表示します。
- ※タイマーは24時間まで設定できますが、なるべく12時間以内（夏場は8時間以内）の設定をしてください。長時間の予約設定は、腐敗の原因になります。
- ※「減糖」モードでの予約炊飯すると、米に水が吸い込まれ過ぎ減糖が不十分になったり、固くなる場合があります。
- ※炊き込みは、予約炊飯しないでください。腐敗するおそれがあります。
- ※「早炊き」と「蒸調理」は、予約できません。
- ※操作を間違えたときや予約を取り消すときは、「保温/とりけし」ボタンを押してください。

予約設定方法



- ①「メニュー」ボタンに触れて選ぶ
※「予約」に触れてから「メニュー」を変更することができます。
※「早炊き」と「蒸調理」は、予約できません。
- ②「予約」に触れる
- ③「↑」「↓」ボタンに触れて、炊き上げ時間を設定する（10分単位）
- ④「炊飯」ボタンを押す

予約運転を始めると、予約時間表示が点滅から点灯にかわり、炊き上げまでの残り時間を表示します。



2 ごはんをほぐす

炊き上がるとブザーが鳴り保温に切り換ります。すぐにご飯をほぐしてください。

メニューガイド 1

[五目ごはん (炊き込み)]

●材料 (2~3人分)

白米	2カップ	
ごぼう	20g	
干しいたけ	2枚	
油あげ	1/2枚	
こんにゃく	20g	
にんじん	20g	
鶏もも肉	40g	
調味料	しょうゆ	大さじ1
	酒	大さじ1
	塩	小さじ1/2
だし汁	約470mL	

※お好みで、のりやみつ葉を用意してください。

●下ごしらえ

- ごぼう : ささがきにして水でさらしアクを抜いておきます。
干しいたけ : もどして石づきを取って細切りにします。
こんにゃく : 湯通しして細切りにします。
にんじん : せん切りにします。
鶏もも肉 : 細かく切ります。

●手順

- ①内釜に洗ったお米を入れ「白米」の水位「2」まで調味料を溶いただし汁を入れます。
- ②軽く混ぜて、下ごしらえした材料をお米の上にのせます。
- ③「白米」ボタンを押して炊飯します。
- ④炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けてみつ葉やのりなどを飾ります。

[赤飯 (おこわ)]

●材料 (2~3人分)

もち米	2カップ
あずき	50g
ごま塩	少々



おこわや炊き込みは保温しないで早めにお召し上がりください。

※食べきれないときは、冷凍してください。

●下ごしらえ

- ①あずきを洗って鍋に入れ、あずきの5倍の水を入れて火にかけます。
- ②煮立ったらお湯を捨て、再び5倍量の水を入れ強火で固めにゆでます。
- ③あずきとゆで汁を分けて、ゆで汁をお玉ですくい落しながら空気に触れさせ、手早く冷まします。

●手順

- ①内釜に洗ったもち米を入れ、冷ましたあずきのゆで汁を「白米」の水位「2」まで入れます。
- ②もち米の上にあずきをのせます。
- ③「白米」ボタンを押して炊飯します。
- ④炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けてごま塩をふりかけます。

- ・具を入れて炊くときは、1カップに対して70g以下にしてください。具の量が多すぎると加熱不足になることがあります。
- ・炊き込み・おこわの最大炊飯量は、2合までです。
- ・水分の出る具を入れるとやわらかくなり、水分を吸う具を入れると固めに炊き上がります。お好みで水加減してください。

メニューガイド 2

[玄米ごはん]

●材料 (4人分) 玄米2カップ

●手順

- ①内釜に洗った玄米を入れ、「玄米」の水位「2」まで水を入れます。
- ②炊飯メニューを「玄米」にして「炊飯」ボタンを押して炊飯します。
- ③炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けます。

玄米の洗いかた

- 玄米は乾燥しているため最初に洗う時の水を最も吸収します。できるだけきれいな水を使いましょう。
- 玄米の胚芽が取れない程度に玄米同士をこすり付けて、玄米表面に傷を付けるように3～4回洗米を繰り返します。玄米をざるに入れて、ざるにこすり付けてもよいでしょう。玄米の表面に小さな傷が入ることで水分が浸透しやすくなり、炊き上がりが柔らかくなります。
- 塩をひとつまみ入れて炊くと味や食感がよくなります。

・具を入れて炊くときは、あずき・黒豆・ちりめんじゃこ・栗など固い材料と合わせてください。
・調味料が多く入れると、うまく炊けないことがあります。
・玄米を2～3時間浸水させると、よりやわらかく炊き上がります。

[白がゆ]

●材料 (3人分) 白米 (無洗米) 0.5カップ

●手順

- ①内釜に洗ったお米を入れ、「おかゆ」の全がゆ、または5分がゆの水位「0.5」まで入れます。
- ②炊飯メニューを「おかゆ」にして「炊飯」ボタンを押して炊飯します。
- ③炊き上がったら、軽く混ぜて茶碗に盛り、お好みで塩や梅干しなどを加えます。

[七草がゆ]

●材料 (3人分) 白米 (無洗米) 0.5カップ、七草50g

●下ごしらえ

- ①お好みの七草を2～3種類選び、50gくらい用意します。
- ②水を入れた鍋に塩をひとつまみ入れて沸騰させ、七草をさっとゆでます。
- ③固くしぼって細かく刻んでおきます。

●手順

- ①内釜に洗ったお米を入れ、「おかゆ」の全がゆの水位「0.5」まで入れます。
- ②炊飯メニューを「おかゆ」にして「炊飯」ボタンを押して炊飯します。
- ③炊き上がったら、塩と七草を加え軽く混ぜて茶碗に盛ります。

おかゆを保温しないでください。時間がたつとのり状になります。

メニューガイド 3

[蒸し野菜]

●手順

- ①蒸す野菜を洗って、食べやすい大きさに切り内釜に均等に入れます。
- ②外釜に蒸し水位まで水を入れて、内釜をセットしてふたを閉めます。
- ③メニューボタンに触れて「蒸調理」に設定し、時間を決めます。(下表参照)
- ④「炊飯」ボタンを押します。

蒸し時間の目安

※材料の大きさや切り方で異なりますので、でき具合を見て加減してください。

材料	蒸し時間
葉菜類 (キャベツ、白菜、レタスなど)	約20分
果菜類 (ピーマン、ブロッコリー、アスパラなど)	約25分
根菜類 (大根、ニンジン、レンコンなど)	約25分
きのこ類 (シイタケ、しめじ、エリンギなど)	約20分
イモ類 (サツマイモ、サトイモ、ジャガイモなど)	約40分

[蒸し鶏]

●材料 (2~3人分)

つけダレ	鶏むね肉:300g	かけダレ	サラダ油:大さじ3	
	酒:大さじ2		ねぎ:1/2本 (みじん切り)	
	砂糖:小さじ1		しょうが:2片 (みじん切り)	
	塩:小さじ1/2		塩コショウ:適宜	
	しょうが汁:1片分		薬味	大葉:5枚 (細切り)
	チキンスープの素:小さじ1/2		ねぎ:3本 (小口切り)	
	ねぎ:1/2本 (斜め切り)		白ごま:適宜	

●手順

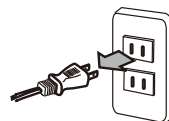
- ①鶏むね肉は観音開きにして厚さを均等にして、フォークで穴を開けます。ボウルに「つけダレ」を混ぜ合わせ、鶏むね肉を15分程度漬け込みます。
- ②漬け込んだらねぎをのせて内釜に入れます。外釜に蒸し水位まで水を入れて、内釜をセットしふたを閉めます。
- ③メニューを「蒸調理」にして、25分に設定し「炊飯」ボタンを押します。
- ④ブザーが鳴ったら、さらに余熱で5分蒸します。
- ⑤ふたを開けて、外釜の蒸し汁を使い、次のようにつけダレを用意します。
※フライパンにサラダ油を熱し、かけダレの材料を炒め、塩コショウをして火を止め、蒸し汁を加えて混ぜます。
- ⑥蒸した鶏むね肉を薄くスライスして皿に並べ、つけダレをかけてください。
- ⑦お好みで薬味を散らして、出来上がりです。

お手入れ 汚れたらすぐにお手入れしてください。

1 電源プラグをコンセントから抜く



使用直後は、内釜やふたなどが熱くなっています。
お手入れは、十分冷えたことを確認してから行ってください。



2 お手入れをする

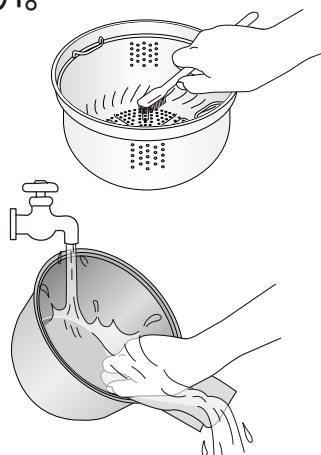


お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使わないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

内釜・内ぶた・しゃもじ ※ご使用ごとに洗ってください。

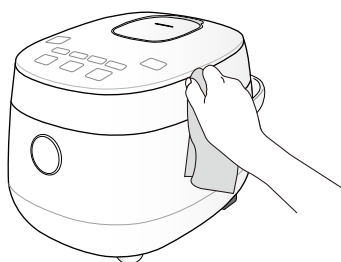
- 内釜は、柔らかいブラシなどで穴や凹んだ部分の汚れを落とし、台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。
- 外釜やしゃもじは、やわらかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。
- 内ぶたは、ふたから外して (P6参照) やわらかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。

※玄米や炊き込みごはんを炊くと汚れが多く付きます。
ぬるま湯に浸けてから洗うようにしましょう。



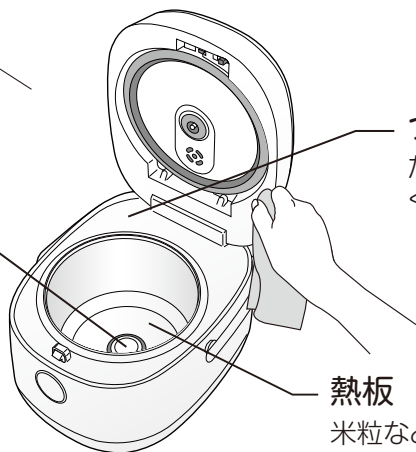
本体・熱板・温度センサー

水に浸して固くしぼったやわらかい布でふいてください。



温度センサー

米粒や異物がつまっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。



つゆ受け

たまった水はすぐふき取ってください。

熱板

米粒などがこびりついたら市販のサンドペーパー (600番程度) で軽く磨き、固くしぼった布でふいてください。

⚠ 注意

内釜の外側や熱板、温度センサーに付着した米粒や異物は、必ず取り除いてください。
うまく炊けない原因になります。

お手入れ

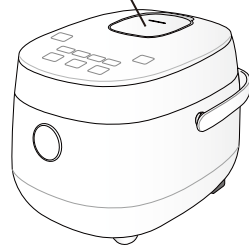
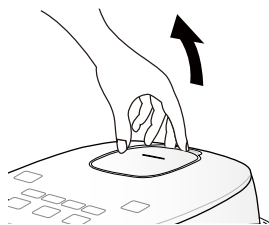
汚れたらすぐにお手入れしてください。

蒸気キャップ

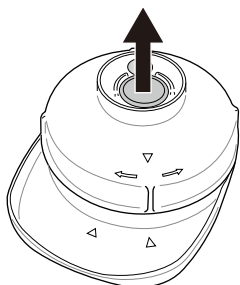
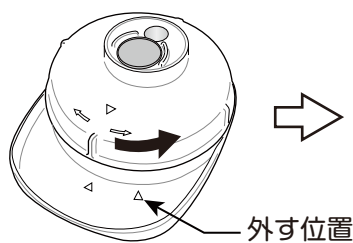
※ご使用ごとに洗ってください。蒸気キャップ

外しかた

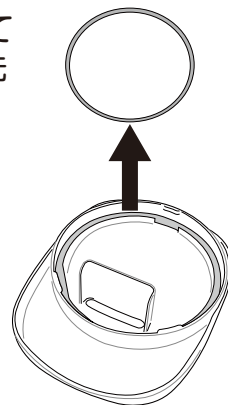
①蒸気キャップに指をかけて引いてください。



②蒸気キャップのふたを反時計回りに回して外します。

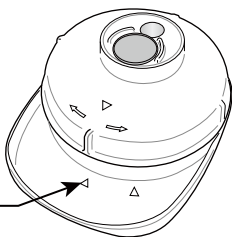
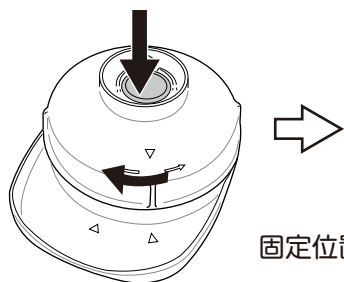


③パッキンも外してキャップと共に洗ってください。

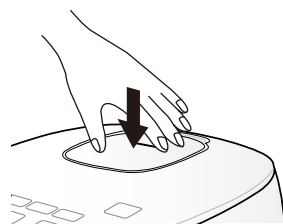


取り付けかた

①パッキンを元どおりに取り付け、時計回りに回して固定します。

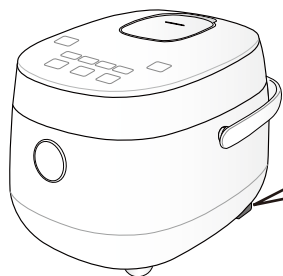


②蒸気口付近を押さえて、ふたと水平になるよう、確実に本体にはめ込んでください。

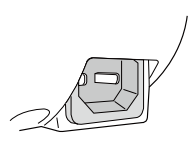


電源コード・差込口

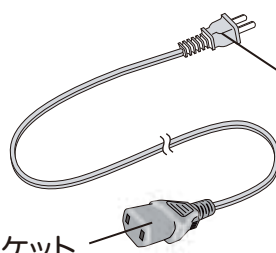
かわいたやわらかい布で汚れををふき取ってください。汚れの放置は発熱の原因になります。



ソケット差込口



電源プラグ



ソケット

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。

こんなとき

ご確認ください

炊飯できない

- 電源プラグはコンセントにしっかりと差し込まれていますか。
- ソケットが本体の差込口にしっかりと差し込まれていますか。
- 保温していませんか。(保温と表示)
→「保温/とりけし」ボタンを押してから、再度設定してください。
- 「炊飯」ボタン、または「クイックスタート」ボタンを押しましたか。
→ボタンを押して、「[]」の表示をご確認ください。

かたい
芯がある
生煮えになる
やわらかい

- お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。
→計量米びつでは誤差が生じることがあります。
- 水平な場所で水位合わせをしましたか。
→傾いた場所で水加減すると水量が多かったり、少なかったりします。
- 蒸気キャップを正しくつけていますか。
- 蒸気キャップ、内釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- お米の種類(銘柄、産地など)や保存期間、保存方法により、炊き上がりが異なります。
- 「省エネ」や「早炊き」では、炊き上がりがべたついたり固くなることがあります。
→「白米」をお試しください。
- 「減糖」で洗ったお米を平らにしましたか。
→水に浸っていないと表面が固めになりますので、全体が水に浸るようにしてください。
- 外釜や内ふた・パッキンが変形していませんか。
- 炊き上がったごはんをよくほぐしましたか。
→炊き上がったごはんは、よくほぐしてください。
- アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか。

焦げる

- 洗米加減によって、ぬか分が残ると焦げの原因になることがあります。
- 蒸気キャップ、外釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- 外釜や内ふたが変形していませんか。
- 無洗米は、おこげがでやすくなります。
→気になる場合は、無洗米を軽くすすいでください。

ごはんの表面が
凸凹になる

- 炊飯中の熱対流によって、表面が凸凹になることがあります。
- 外釜や内ふたが変形していませんか。

ふきこぼれる

- お米と水の量を間違えていませんか。
- 外釜や内ふたが変形していませんか。
- 蒸気キャップを正しく付けていますか。
- 蒸気キャップ、外釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- おかゆを炊くときに「おかゆ」以外のメニューを選んでいませんか。

蒸気口以外から
蒸気がもれる

- 蒸気キャップを正しく付けていますか。
- 外釜や内ふたが変形していませんか。
- 蒸気キャップ、外釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。

仕上がり

炊飯中

故障かな?と思ったら2

こんなとき

ご確認ください

保温	乾燥する	<ul style="list-style-type: none">●蒸気キャップを正しく付けていますか。●蒸気キャップ、外釜の外側、熱板などに米粒や異物が付いていませんか。→取り除いてください。●長時間の保温をしていませんか。●少量のごはんを保温していませんか。 (少量のときは、内釜の中央にごはんを盛ってください。)
	変色するにおう	<ul style="list-style-type: none">●洗米加減によって、残ったぬか分がにおいの原因になることがあります。→十分に洗米してください。●蒸気キャップを正しく付けていますか。●蒸気キャップ、外釜、内ぶたが汚れていませんか。●長時間の保温をしていませんか。●炊き上がったから、すぐにほくしましたか。●冷めたごはんを保温しませんでしたか。●少量のごはんを保温していませんか。●炊き込みごはんを炊いた後は、においが残ることがあります。→念入りに外釜や内ぶたを洗ってください。●保温機能を使わずに、ごはんを放置していませんか。●炊飯・保温の後に十分お手入れしていますか。お手入れ不足や室温、ふたの開閉度合い、米の種類、洗米方法などで雑菌が繁殖しやすくなり、においが発生することがあります。
	べとつく	<ul style="list-style-type: none">●炊き上がったから、すぐにほくしましたか。●保温を取り消した後も、ごはんを入れたままにしていますか。●冷めたごはんを保温しませんでしたか。●保温機能を使わずに、ごはんを放置していませんか。
予約	予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none">●停電がありませんでしたか。●予約操作の最後に「炊飯」ボタンを押しましたか。●予約設定後に「保温/とりけし」ボタンを押しませんでしたか。→予約設定後に予約と予約時間が表示していることを必ずご確認ください。
音	炊飯中(保温中)に音がする	<ul style="list-style-type: none">●「カチカチ」音は、マイコンが火力調節している音で異常ではありません。●「ジュジュッ」「パチパチ」音は、外釜の外側についた水滴が沸騰する音です。→外釜を本体にセットする前に水滴をふき取ってください。

上記の点検または処置をしても異常がなおらなかつたり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

仕様

定 格	AC100V 50/60Hz 425W
寸 法(約)	(約) 幅235×奥行305×高さ225mm
質 量(約)	(約) 2.9kg
コード長(約)	(約) 1.2m
最大炊飯量(白米)	0.54L (3合)
区 分 名	E
蒸 発 水 量	10.0g
年間消費電力	38.0kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力	86.3Wh
1時間当たりの保温時消費電力	12.8Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力	0.6Wh
1時間当たりの待機時消費電力	0.3Wh

- 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。
- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、白米で「省エネ」メニューでの電力量です。
1時間当たりの保温時消費電力は、白米での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化します。目安としてください。
- 年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
- 蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。
- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。
- 保証期間後の修理
お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認いただき、それでも異常のあるときは、ただちに使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は、絶対にしないでください。感電やけがのおそれがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

お客様ご相談窓口

ダイヤル  0570-019-700

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。
受付時間 10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

- Eメールでのご相談も受け付けております。
その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前
お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

Eメールでのご相談は

info_a@yamazen.co.jp

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には、保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。