

4合 多機能炊飯器

取扱説明書 保証書付

品番 JRC-MX401-WH

もくじ ページ

はじめに

安全上のご注意	P1~2
ごはんをおいしく炊くために	P3
各部のなまえ	P4

日本国内専用

家庭用

使いかた

各部のはたらき	P5
炊飯前の準備	P6
基本の調理方法	P7~9
・予約タイマー設定のしかた	P8
・蒸しモードについて	P9
・再加熱モードについて	P9
お手入れのしかた	P10~11

レシピ

炊き込みごはん / ミネストローネ	
	P12
お粥 / バナナケーキ / 筑前煮	
	P13

困ったときは・その他

故障かな?と思ったら	P14
製品仕様	P15



このたびは「4合 多機能炊飯器」をお買い上げいただきありがとうございます。

この取扱説明書は、本製品使用上の注意事項および警告事項について詳しく記載しています。本製品をご使用の前に必ずこの取扱説明書をよくお読みになり、内容を十分に理解されたうえで、事故が起らぬように、記載内容に従って正しくご使用ください。本製品は一般家庭用に開発された製品です。事故や故障の原因になりますので、業務用としては絶対に使用しないでください。また、一度お読みになったあとも必要時にいつでも確認できるように、すぐに取り出せる場所へ大切に保管してください。

製品改良のため、予告なしにデザイン・仕様を一部変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

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。



人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。



人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例



記号は、「禁止」(しないでください)を示します。



記号は、「強制」(必ずしてください)を示します。

■安全にご使用いただくために

- ①取扱説明書に記載されていない方法や、一般家庭用以外（業務用など）でのご使用、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因になります。絶対におやめください。
- ②お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- ③故障していたり、故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
- ④取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
- ⑤本製品はおもちゃではありません。お子様のご使用は避けてください。

！ 警告



分解禁止

絶対に改造、分解、修理をおこなわない

- 火災や感電、けがのおそれがあります。
※修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



禁止

業務用や使用目的以外に使わない

日本国内専用・一般家庭用

コンセントや配線器具の定格を超える使いかた（エアコン、冷蔵庫、電子レンジなどの大きな電力を使う機器と併用するたこ足配線）やAC100V 15A以外では使わない

- たこ足配線などで定格を超えると、異常発熱して発火の原因になるとともに接続している機器が損傷するおそれがあります。

電源コードを傷つけたり、破損したまま使わない

加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど

- 感電や故障・発熱や発火で火災の原因になります。

電源コードや接続プラグ・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

- 感電やショート、発火のおそれがあります。

電源プラグに蒸気を当てない

- ショート、発火のおそれがあります。



禁止

子供だけで使用させたり、幼児の手の届く所での使用や設置・保管はしない
また、おもちゃとして絶対に使わせない
●やけど・感電・けがをするおそれがあります。

調理中は、絶対に外蓋を開けたり、移動させない

- やけどや吹きこぼれのおそれがあります。

本体底部の吸気口やすき間、蓋の蒸気口などに、ピンや針金および金属物などの異物を入れない
●感電や異常動作によるけがのおそれがあります。

直射日光の当たる所で使用したり、高温になる場所に放置しない

- 故障や色あせ、熱による変形の原因になります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
●蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。



ぬれ手禁止

濡れた手で電源プラグや接続プラグを抜き差ししない
●感電やけがのおそれがあります。



水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない
本体内部に水を入れたり、水を含んだもののに置かない
●ショート・感電、故障のおそれがあります。

⚠ 警告

蒸気口に顔や手を近づけない

- やけどをするおそれがあります。特に乳幼児には、触らせないように注意してください。



接触禁止

使用中や使用直後は、高温部に触れない 外蓋を開けたときには、内釜などに手や 腕を接触させない

- やけどのおそれがあります。

異常・故障時には、ただちに使用を中止し 電源を切り、電源プラグや接続プラグを コンセントや本体から抜く

- 発煙・火災・感電のおそれがあります。

[異常の例]

- ・異常な音やにおいがする
- ・電源プラグや接続プラグ、電源コードが異常に熱くなる
- ・電源コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ・使用中時々電源が切れる
- ・触るとビリビリと電気を感じる

※修理につきましてはお買い上げの販売店にご相談ください。



必ず守る

- 電源プラグや接続プラグを抜くときは、
コードを持たずにプラグ部分を持って抜く
- 感電やショート、発火のおそれがあります。

電源プラグや接続プラグは、根元まで しっかり差し込む

- 感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。

使用時以外は、接続コードをコンセントや 本体から抜く

- 絶縁劣化による漏電火災や感電、けがの原因になります。

お手入れや点検の際は、必ず接続コードを コンセントや本体から抜く

- 感電やけがの原因になります。

電源プラグや接続プラグのゴミやほこりは 乾いた布で定期的に取り除く

- ほこりに付いた湿気などで絶縁不良になり、火災のおそれがあります。

⚠ 注意

不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では 使用しない

- やけどや吹きこぼれ、故障の原因になります。

壁や家具の近くでは使わない

- 蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になります。
- ※壁や家具からは上 50cm・左右 30cm 以上離して使用してください。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意してください。



禁止

吸気口をふさぐような場所や、敷物（紙・ 布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシート など）の上では使わない

- 火災や故障の原因になります

水のかかる所、火気の近く、油などが 飛び散る場所では使わない

- 感電・漏電・火災、本体の故障・変形・変色の原因になります。

異物が付いたまま使用しない

- ごはんがこげたり、変色する原因になります。
- ※内釜の外側やふち、ヒーター・温度センサーに付着した米粒や異物、水滴などは必ず拭き取ってから使用してください。



必ず守る

- 専用の内釜・接続コード以外は使わない
また、接続コードを他の製品に使用しない
- 過熱・異常動作の原因になります。

本体（特に蒸気口）には布巾などをかけない

- 故障の原因になります。

内釜を落としたり、傷つけたりしない

- うまく炊けない原因になります。

本体を持ち運ぶ際に、フックボタンを押さない

- 外蓋が開いて、けが・やけどの原因になります。

空だきをしない

- 故障の原因になります。

スプレー（殺虫剤・整髪料・潤滑油など）をかけない

- 発火・火災の原因になります。



必ず守る

- 炊飯中の蒸気口から出る蒸気や、
外蓋を開けたときの蒸気に気を付ける
- やけどの原因になります。

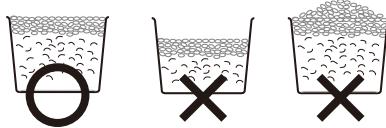
お手入れは本体が完全に冷めてからおこなう

- 高温部に触ることによる、やけどのおそれがあります。

ごはんをおいしく炊くために

■お米は湿気の少ない、涼しいところ(冷蔵庫など)に保存してください。

●付属の計量カップで正確にお米を計る



⚠ 注意

- 指定の炊飯量以外では炊かないでください。
→吹きこぼれたり、うまく炊けない原因になります。

※必ず付属の計量カップで計ってください。1カップすり切り1杯は約180ml(1合)です。

計量米びつや、市販のカップ(200ml)では、炊飯時間や炊き上がりのごはんのかたさが、変わることがあります。

●洗米は手早くおこない、内釜の水位目盛を見て水加減をする

乾燥したお米は、水に浸けると一気に水分を吸収します。たっぷりのきれいな水を一気に加えて手早くかきませて水を捨て、2~3回すすいでください。

※お湯(35℃以上)で洗米や水加減をしないでください。

※すすぎ方が不十分だと、こげやすくなり、保温したときににおいがきつくなります。

※水位目盛は標準的な目安です。好みのかたさやお米の種類、新米度によって水位目盛1~2mm程度の範囲で水加減を調整してください。

※水の量がお米に対し、正しい水量か確認をしてください。必ず平らな台の上で水加減をおこなってください。

●内釜をかるく左右に回して、お米をたいらにし、炊飯器本体にセットする

●無洗米を炊くときは

無洗米と水を入れたあと、ひと粒、ひと粒が水になじむように底からよくかき混ぜてください。

※上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けないことがあります。

※水を入れて白く濁るときは、1~2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。白くなるのは、お米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、焦げたり、うまく炊けないことがあります。

●炊き込みごはんを炊くときは

※必ず白米モードで炊飯してください。他のモードで炊飯すると、吹きこぼれの原因になります。

お米1カップに対して、具材は70g以下にしてください。具材が多いとうまく炊けないことがあります。

※調味料が沈殿するとうまく炊飯できません。予約機能は使用せずにすぐに炊飯してください。

炊き込みごはんを炊いたあとは、においが残りますので、内釜、内蓋をていねいに洗ってください。

●炊きあがったらしっかりほぐす

付属のしゃもじでくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばします。

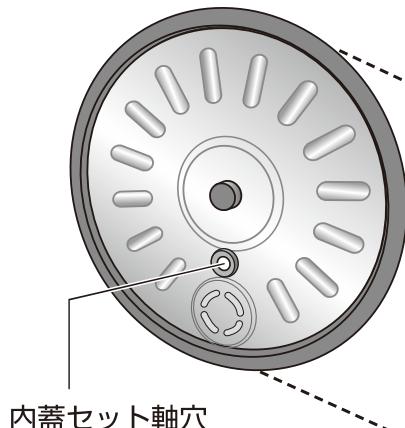
※ほぐさないとごはんが固まってしまいます。

⚠ 注意

- 内釜の外側や本体内側に水分や異物がついている場合は、きれいに拭き取る
- 内釜は水平にして炊飯器本体へ確実にセットする
→蒸氣もれ、吹きこぼれ、故障、ごはんがおいしく炊けないなどの原因になります。
- 炊飯中、本体に布巾などをかけない
→蒸気がこもり、本体や蓋の変形や変色、火災・故障の原因になります。
- 付属のしゃもじ以外を使用するときは、金属製のものや鋭利なものは使用しない
→フッ素加工面の傷やはがれの原因になります。

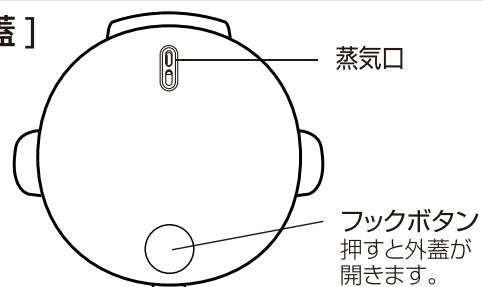
各部のなまえ

[内蓋] (着脱可)
着脱のしかた : 10 ページ



内蓋セット軸穴

[外蓋]

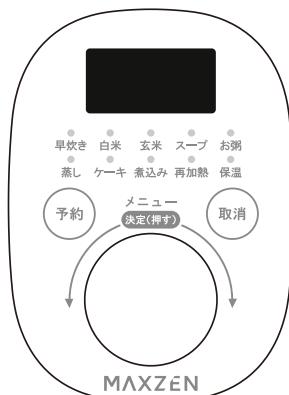


蒸気口

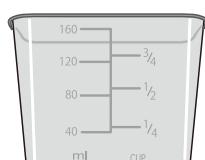
フックボタン
押すと外蓋が
開きます。

本体

操作部 詳細 : 5 ページ



■計量カップ
詳細 : 6 ページ



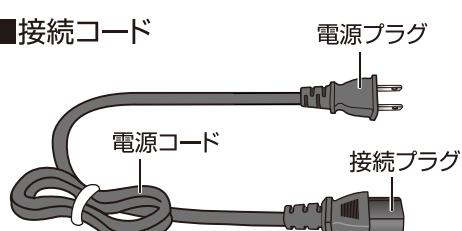
■蒸し皿



■しゃもじ



■接続コード



電源プラグ

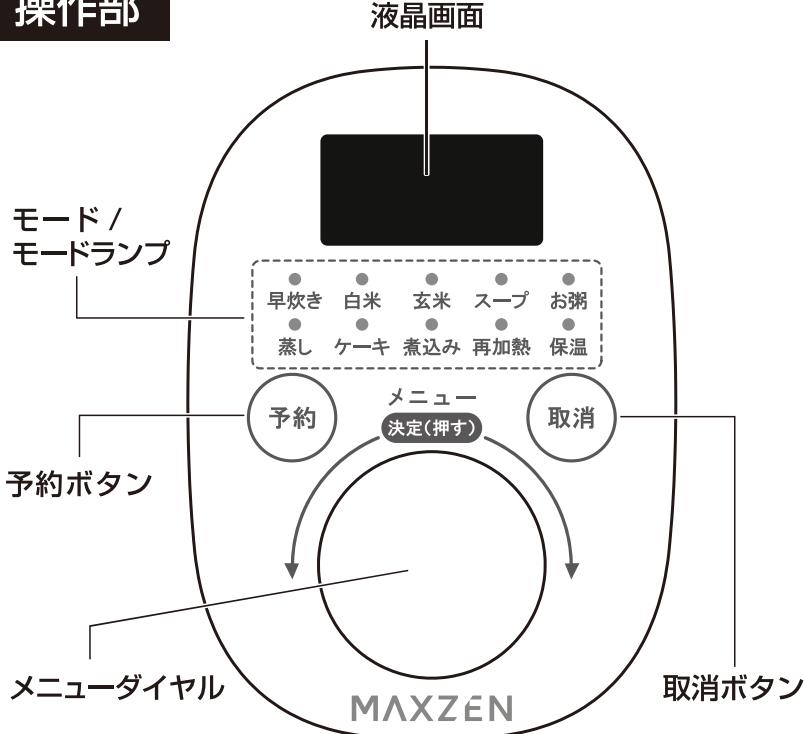
電源コード

接続プラグ

! 電源コードは束ねたまま使用しない
→ コードが熱くなり、故障の原因になります。

各部のはたらき

操作部



《調理目安時間》

調理モード	早炊き	約 25~45 分
	白米	約 30~50 分
	玄米	約 90~110 分
	スープ	150 分
	お粥	90 分
	蒸し	60 分
	ケーキ	約 50~60 分
	煮込み	120 分
	保温	

※調理時間は、お米の種類・室温・水温・水加減などにより多少異なります。

※必要に応じて、調理中の取消や再調理をおこなってください。

1. [メニュー ダイヤル] : モードを選択します。

- メニュー ダイヤルを回すごとにモードが切り替わり、モードランプが点灯します。

[右回し時] 早炊き → 白米 → 玄米 → スープ → お粥 → 蒸し → ケーキ → 煮込み → 再加熱 → 保温
↑
《調理モード》

2. [予約] ボタン : 調理開始までの時間を 30 分から 24 時間後まで、 30 分単位で設定ができます。

- 予約ボタンをタッチすごとに、30 分単位で時間が進みます。

3. [取消] ボタン : 各設定の取消をします。

- ・調理中にタッチすると調理を停止します。
- ・保温中にタッチすると保温が終了します。
- ・再度保温する場合は、メニュー ダイヤルを回して保温モードを選択します。

エラー表示

E1 / 温度センサーの接触不良

- 内釜の底面部やヒーター・温度センサーに、ごはんなどの異物が付着していませんか?
→ 付着している異物を取り除いてください。

E2 / 温度センサー回路異常

- お買い上げの販売店もしくは、弊社お客様サポートセンターまでご連絡ください。

E3 / 温度センサーが 150°C 以上を感じている

- 本体から接続プラグを外して 30 分以上本体を冷ましてください。

炊飯前の準備

1. 内釜・内蓋・計量カップ・しゃもじを柔らかいスポンジなどを使って洗います。

(蒸し皿を使用するときは、蒸し皿も洗います。)

※10,11ページの[お手入れのしかた]を参照してください。

●洗浄後の内蓋は必ず本体外蓋に装着してください。

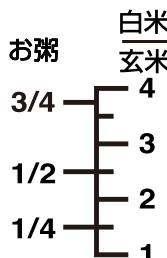


金属たわし、硬いナイロンたわしなどを使用しない

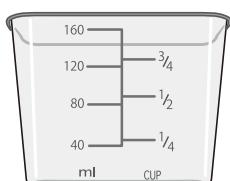
→内釜のフッ素加工面の傷やはがれの原因になります。

内蓋を外したままで電源を入れない

《内釜水量目盛り》



《計量カップ》



計量カップすり切り1杯が
1カップ(180ml)です。

1カップ以下の白米・玄米の炊飯はしないでください。

→うまく炊けない原因になります。

●白米は 最小1カップ、最大4カップ(4合)まで、
玄米は 最小1カップ、最大3カップ(3合)まで炊飯できます。

●炊き込みごはんは最大3カップ(3合)まで炊飯できます。

●お粥は 3/4カップまで調理できます。

※お粥の水量目盛りは5分粥の水量です。

水量目盛は標準的な目安です。好みのかたさやお米の種類、新米度によって水位目盛1~2mm程度の範囲で水加減を調整してください。

•かため：水位目盛より少し少なめ

•ふつう：水位目盛どおり

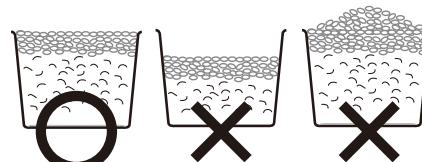
•やわらかめ：水位目盛より少し多め

2. 付属の計量カップを使ってお米を正しく計量し、洗米します。

※お米の洗いかたは3ページを参照してください。

※指定の炊飯量以外では炊かないでください。

吹きこぼれたり、うまく炊けない原因になります。



- ・フッ素樹脂加工を長持ちさせるために、別容器での洗米をおすすめします。
- ・内釜を傷つけるおそれのある泡立て器やスプーンなどを使っての洗米、内釜内で茶わんなどを洗う行為はおやめください。

3. 内釜に水を入れます。

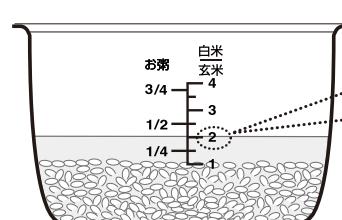
●内釜を平らな所に置いて、水量目盛を見ながら水を入れます。

※水加減を間違えると吹きこぼれことがあります。

※好みの硬さに合わせて水加減を調整してください。

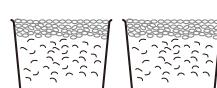


規定量以上のお米や水を入れない
→吹きこぼれ、漏電・ショートの原因になります。



一例

2カップの白米を炊く場合は
[白米
[玄米]] の水量 2に合わせます。



4. 内釜の底の水気を拭いて炊飯器本体にセットし、外蓋を「カチッ」と音がするまで確実に閉めます。

●内釜を左右に動かして微調整し、安定させます。

※内釜が本体にきちんと収まっていないと、外蓋が閉まりません。

閉まらない場合は、内釜が正しく入っているか確認してください。

外蓋を無理に閉めない →故障の原因になります。



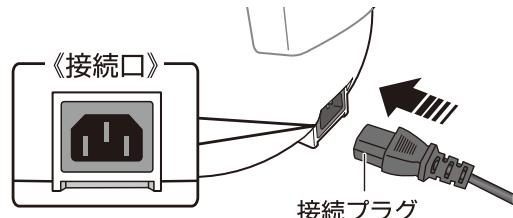
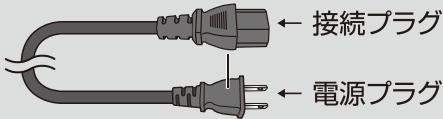
内釜の外側や炊飯器本体の内側に付着した米粒や異物、水滴は必ず拭き取る
→動作異常や故障の原因になります。
※水滴が付いていると、炊飯中に異音が出ることがあります。



基本の調理方法

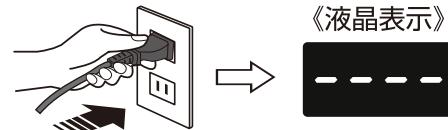
1. 内釜をセットした炊飯器の接続口に、接続プラグを根元まで確実に差し込む

必ず付属の接続コードを使用する



2. コンセントに電源プラグを根元まで確実に差し込む

- 「ピッ」と鳴り、液晶画面が右図の表示になります。

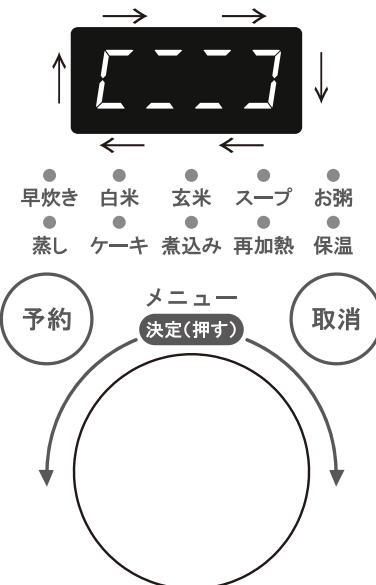


3. メニューダイヤルを回して、調理モードを選択する

- メニュー ダイヤルを回すごとにモードが切り替わります。
- 選択したモードのモードランプと液晶画面の表示が5回点滅したあとに(約5秒間)調理を開始します。

※メニュー ダイヤル(決定)を押すとすぐに調理を開始します。

- 調理中液晶表示が回転します。
(「早炊き」「白米」「玄米」「ケーキ」「再加熱」モードのみ)



■「早炊き」モード

- 調理完了8分前からカウントダウンされます。

■「白米」モード

- 調理完了10分前からカウントダウンされます。

■「玄米」モード 玄米は3合まで炊飯できます。

- 調理完了11分前からカウントダウンされます。

■「スープ」「お粥」「蒸し」「煮込み」モード

- モードを選択すると、調理時間が表示されます。
- 各モードの調理時間からカウントダウンされます。

※調理モードの目安時間: 5ページ参照

■「ケーキ」モード

- 調理完了40分前からカウントダウンされます。

■「再加熱」モード

- 内釜の温度が規定温度に達すると終了します。
- 再加熱終了の5分前からカウントダウンされます。

■「保温」モード

- 12時間からカウントダウンされます。

吹きこぼれにご注意ください。

- 水加減を「お粥」の水量目盛りに合わせた場合は、「お粥」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、吹きこぼれるおそれがあります。
- 発芽玄米や雑穀類を炊いたあとは、特に蒸気口が汚れやすいので、必ずお手入れをしてください。

4. 調理完了

- 音が鳴って調理モードのモードランプが消灯し、自動で12時間の保温に切り替わり、保温ランプが点灯します。12時間経つと保温が終了し **-----** の表示になります。

「ケーキ」「蒸し」モードは、保温に切り替わりません。

《調理終了》

0:00



《保温スタート》

11:59

《12時間経過》



《保温終了》

●保温中液晶表示が保温時間の残り時間を表示します。

※3時間以上の保温は、ごはんの黄ばみやかたくなる原因になることがあります。

※お粥は長く保温せずに、ペースト状になる前に早めにお召し上がりください。

※保温の途中で取消ボタン  にタッチすると、保温が終了します。



調味料を使用したスープやにおい移りが心配な調理は、長く保温しないでください。
残った場合は別の容器に移し、食べるときに温め直してお召し上がりください。

※「スープ」・「お粥」・「蒸し」・「ケーキ」・「煮込み」モードは、5ページ表内の時間での調理です。
(調理時間の設定はできません) 必要に応じて調理中の取消や再調理をおこなってください。

※再調理時は、ほどよい時間で取消ボタン  をタッチしてから仕上がりを確認してください。



必ず守る

外蓋を開ける場合は、必ず取消ボタンにタッチしてからおこなう
→やけどをする原因になります。

外蓋を開けたときに、内釜や高温部に手や腕を触れない
→やけどのおそれがあります。

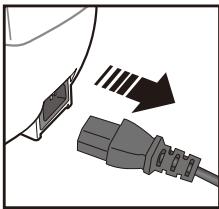
材料に酢を使った調理はしない →内釜を傷める原因になります。



■使い終わったら・・・



1. 取消ボタンにタッチし、
液晶画面の表示を
---- にする



2. コンセントから
電源プラグを抜き、
本体から接続プラグを抜く



3. お手入れをする
※10.11ページ
参照

- ぬれた手で接続プラグや電源プラグを持たないでください。→ショート・感電のおそれがあります。
- 内釜を取り出しただけでは、電源は切れません。必ず「取消」ボタンを押してください。
- 連続して炊飯する場合や、保温をやめてすぐに使用したい場合は、コンセントから電源プラグを抜いて30分以上冷ましてください。→温度センサーが150℃以上を感知している場合、エラー表示になります。

予約タイマー設定のしかた

※調理開始までの時間を設定します。

1. 材料を内釜に入れ、本体にセットします。
2. 予約ボタン  にタッチして予約時間を選択します。(30分～24時間、30分単位) ※詳細 5ページ
3. メニューダイヤルを回して予約するモードを設定します。
4. 選択したモードのモードランプと液晶画面の表示が5回点滅したあとに(約5秒間) 調理開始までの時間が1分単位でカウントダウンされます。

●モードランプは点滅を続け、調理時間になると点灯に切り替わり、調理を開始します。

※メニュー ダイヤル(決定)を押すとすぐにカウントダウンを開始します。

※予約タイマーを取り消す場合は「取消」ボタン  をタッチしてください。

蒸しモードについて

●「蒸し」モードは、付属の蒸し皿を使用します。

1. 内釜に水を適量（3合の水位以下）入れます。
2. お好みの具材を蒸し皿に入れ、内釜にセットします。
3. 本体に2.をセットし、外蓋を確実に閉めます。
4. メニューダイヤルを回して「蒸し」モードを選択します。

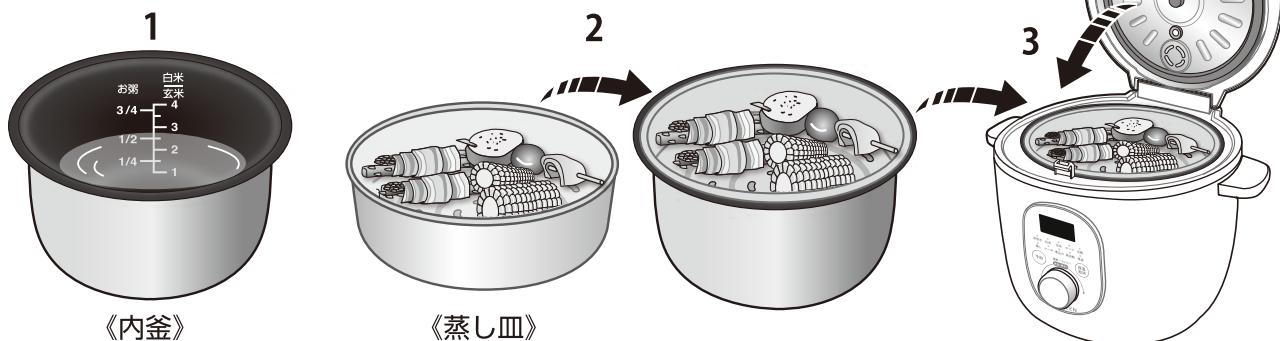
蒸しランプと液晶画面の表示が5回点滅したあとに（約5秒間）調理を開始します。

※メニュー ダイヤル（決定）を押すとすぐに調理を開始します。

※途中で確認する場合は、「取消」ボタン（取消）をタッチしてから蓋を開けて仕上がりを確認してください。

※調理終了後、蒸し具合が足りない場合は、再度メニュー ダイヤルを回して「蒸し」モードで調理をしてください。

にんじんやかぼちゃなど色の濃い食材は蒸し皿のサイズに合わせてカットしたクッキングシートを、食材の下に敷くことをおすすめします。
→蒸し皿に色移りをする場合があります。



再加熱モードについて

●保温中のごはんを加熱し、より温かくできます。

※次の場合は再加熱しないでください。

- ・白米以外のもの
- ・再加熱を繰り返す
- ・1合以下の少量のごはん
- ・冷たいごはんや冷凍したごはん、または内側の温度が低いとき

1. 保温中のごはんをほぐして平らにします。

※ごはんが硬くなったり焦げたりすることがあるので、必ず再加熱前にごはんをほぐしてください。

※少量のごはんを再加熱する場合は、茶わん1杯（約160g）あたり大さじ1～2程度の水を入れてほぐし内釜の中央に盛ることで、乾燥をやわらげることができます。

※ごはんをほぐすときは、やけどに十分注意してください。

2. 「取消」ボタン（取消）をタッチし、保温を取り消してからメニュー ダイヤルを回して「再加熱」を選択します。

●再加熱ランプと液晶画面の表示が5回点滅したあとに（約5秒間）調理を開始します。

※メニュー ダイヤル（決定）を押すとすぐに再加熱を開始します。

3. 再加熱が終わったら再度ごはんをほぐします。

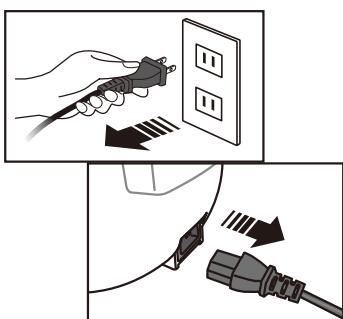
●再加熱終了の5分前からカウントダウンされます。

●再加熱後、自動で12時間の保温に切り替わり、保温ランプが点灯します。

お手入れのしかた

■コンセントから電源プラグを抜き、本体から接続プラグを抜いて本体が完全に冷めてからおこなってください。

注意



- 本体に水をかけたり、水洗いをしない
→感電や故障の原因になります。
- 洗剤・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・シンナー・ベンジン・アルコール・アルカリ洗剤・金属たわし・硬いたわしなどは使わない
→変形や変色、傷の原因になります。
- 食器洗浄機で洗ったり、食器乾燥機に入れて乾燥しない
→変色や変形、サビや故障の原因になります。

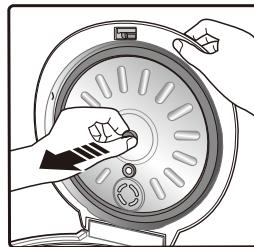
■調理後は毎回お手入れをしてください。お手入れをしないと保温中のにおいの原因になります。

本 体 水洗いできません。

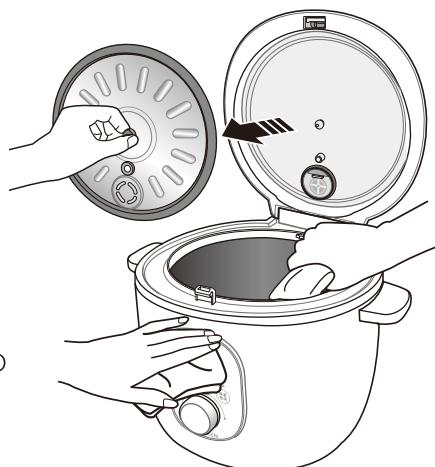
※本体の外蓋から内蓋を外します。

- 内側・外側を水で濡らして固く絞った布巾などで拭きます。
- 本体内側のヒーターや温度センサーに、ごはん粒や異物などがついたら丁寧に取り除いてください。

[内蓋の外しかた]

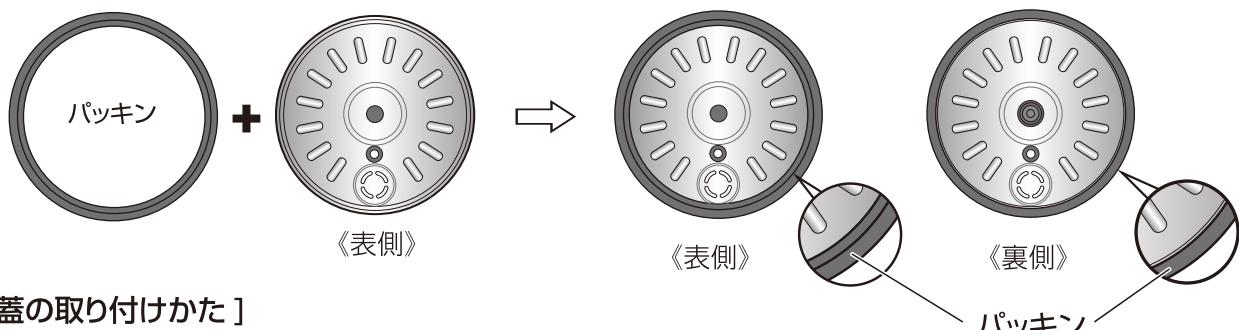


外蓋を片手で押さえ、内蓋中央の突起を手前に引いて内蓋を外します。

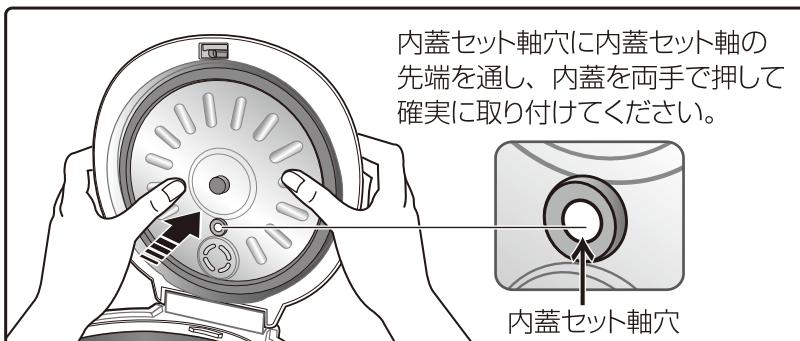


内 蓋 使うたびに洗います。

- ①内蓋周囲のパッキンを外し、台所用中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
- ②乾いた布で水分を拭き取り、パッキンを内蓋の外周にゆるみがないように正しく取り付け、必ず炊飯器の外蓋にセットします。【注】周囲のパッキン以外のパッキンは外さないでください。



[内蓋の取り付けかた]



内蓋の表側・裏側のパッキンの向きに注意してください。

内釜 使うたびに洗います。

※腐食やにおいをふせぐため、いつも清潔にしてください。

- ①台所用中性洗剤を使い、柔らかいスポンジで洗います。
- ②乾いた布巾で水分を拭き取り、十分に乾燥させます。



内釜に食器類などを入れて、洗いおけとして使わない
また、内釜を乾燥させるときに食器類の上にかぶせる
などして重ね置きしない
→フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になります。



スチームキャップ 使うたびに洗います。

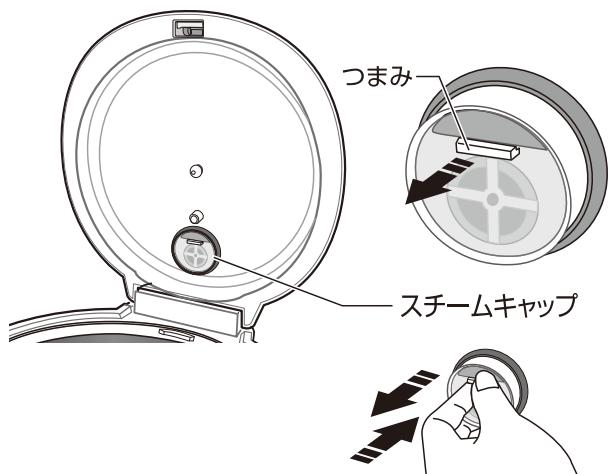
- 本体の外蓋内側に取り付けてある、スチームキャップを取り出して使用ごとに水洗いしてください。

- ①内蓋を取り外し、スチームキャップのつまみを引いて取り出します。
- ②全体を水洗いします。
- ③水気を拭き取り、外蓋内側にセットし、内蓋を取り付けます。



スチームキャップ周囲のパッキン
は取り外さない

スチームキャップを外したまま
絶対に炊飯や調理をしない



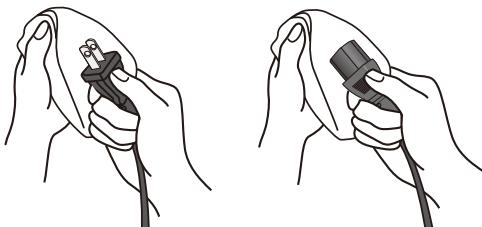
計量カップ・しゃもじ・蒸し皿 使うたびに洗います。

- ①台所用中性洗剤を使い、柔らかい
スポンジで洗います。
- ②乾いた布巾で水分を拭き取り、十分に
乾燥させます。



接続コード 水洗いできません。

- ゴミやほこりは定期的に乾いた布で拭き取ります。



レシピ

炊き込みごはん

白米モード

調理時間：約 30～50 分

材料（3合分）

米	3カップ(3合)
鶏むね肉	70g
こんにゃく	40g
にんじん	35g
ごぼう	50g
しいたけ	1枚
しょうゆ	大さじ2
★ 粉末だし	大さじ1
酒	大さじ1

※水と調味料がしつかり混ざっていないと、うまく炊けないことがあります。また、調味料が多くなるときも、うまく炊けないことがあります。

※調味料が沈殿すると、うまく炊飯できません。
予約機能は使用せずにすぐに炊飯してください。

作り方

- ①鶏むね肉は一口サイズに切る。
- ②ささがきにしたごぼうは水に浸したあと、水切りする。
- ③こんにゃくは細切りにし、かるく湯がいてあくを抜く。
- ④にんじんは細切り、しいたけはうす切りにする。
- ⑤洗米したお米に★の調味料を合わせ、「白米」の目盛の3まで水を入れて底からしつかり混ぜる。
- ⑥具材をのせて「白米」モードで調理をスタートする。
- ⑦炊きあがったら、しゃもじでよくませ合わせる。



※画像はイメージです。

ミネストローネ

スープモード

調理時間：約 2 時間 30 分

材料

ベーコン	4枚
キャベツ	1/8個
じゃがいも	1個
玉ねぎ	1/2個
なす	1個
にんにく	1片
カットトマト缶	1缶(約400g)
コンソメ	大さじ1
塩・コショウ	少々
水	150cc

作り方

- ①材料の野菜を大きめにカットする。
- ②ベーコンは7～8mm程度の細切りにする。
- ③塩・コショウ以外の全ての材料を、炊飯器の内釜に入れ、「スープ」モードで調理をスタートする。
- ④調理後、塩・コショウで味を調整する。



※画像はイメージです。

レシピ

お粥

お粥モード

調理時間：約 1 時間 30 分

材料 (2人分)

米 · · 1人分：計量カップの $\frac{1}{4}$
2人分：計量カップの $\frac{1}{2}$
3人分：計量カップの $\frac{3}{4}$

《トッピング 適宜 ※好みで》

中華風

ザーサイ、キムチ、クコの実、
貝柱(缶詰)、

和 風

塩昆布、ちりめん山椒

作り方

- ①洗米したお米に、水を「お粥」の目盛に合わせて入れ、炊飯器にセットし 30 分程吸水させる。
- ②「お粥」モードで調理をスタートする。
- ③出来上がったら、5 分程蒸らす。
- ④器に盛り、好みでトッピングをする。



長く保温せずに、
ペースト状になる前に
早めにお召し上がり
ください。

※画像はイメージです。

バナナケーキ

ケーキモード

調理時間：約 50~60 分

材料 (4人分)

バナナ · · · · 1~2 本
ホットケーキミックス · 200g
牛乳 · · · · 120cc
砂糖 · · · · 大さじ 4
卵 · · · · 1 個
オリーブオイル · · 大さじ 3
※サラダ油でも可

作り方

- ①バナナをつぶす。(バナナの風味を強く出したいときは 2 本使用)
- ②全ての材料を内釜に入れ、しっかりと混ぜてから炊飯器にセットする。
- ③「ケーキ」モードで調理をスタートする。



※画像はイメージです。

筑前煮

煮込みモード

調理時間：約 2 時間

材料 (4人分)

鶏もも肉 · · · · 200g
こんにゃく · · · · 1 枚
にんじん · · · · 1 本
ごぼう · · · · 100g
しいたけ · · · · 2 枚
れんこん · · · · 100g
だし汁 · · · · 200cc
★ ソース · · · · 大さじ 2~3
★ 砂糖 · · · · 大さじ 2~3
★ 酒 · · · · 大さじ 2

作り方

- ①全ての材料を食べやすい大きさに切る。
- ②こんにゃくは、かるく湯がいてあくを抜く。
- ③全ての材料と★の調味料を内釜に入れ、炊飯器にセットする。
- ④「煮込み」モードで調理をスタートする。



※画像はイメージです。

故障かな？と思ったら

●修理を依頼される前に、再度取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。



お客様ご自身で修理、改造することは絶対にしないでください。

こんなとき	お調べいただくこと／なおしかた
電源が入らない	<ul style="list-style-type: none">●電源プラグや接続プラグが、根元まで確実にコンセントや本体に差し込まれていますか？ →確実に差し込んでください。
ごはんが炊けない 調理ができない	<ul style="list-style-type: none">●モードの設定をしましたか？ →メニュー ダイヤルを回して、ご希望のモードを選択してください。(7ページ参照)●内釜の外側やふち、内蓋のパッキン部、ヒーター・温度センサーに異物（ごはん粒など）がついていませんか？ →炊飯前に、必ず取り除いておいてください。
炊飯中に吹きこぼれる 外蓋の間から 多量の蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none">●水加減、お米の量は正確ですか？ →3、6ページを参照して正しい分量で準備してください。●内蓋は付いていますか？ →炊飯前に、必ず内蓋を取り付けてください。(10ページ参照)●内釜の外側やふち、内蓋のパッキン部、ヒーター・温度センサーに異物（ごはん粒など）がついていませんか？ →炊飯前に、必ず取り除いておいてください。●お米を十分に洗いましたか？ →3ページをご参照ください。●内釜が変形していませんか？ →ただちに使用を中止し、お買い上げの販売店にご相談ください。
炊きあがったごはんに 芯が残る ごはんがかたすぎる	<ul style="list-style-type: none">●水加減、お米の量は正確ですか？ →3、6ページを参照して正しい分量で準備してください。●内蓋は付いていますか？ →炊飯前に、必ず内蓋を取り付けてください。(10ページ参照)●内釜の外側やふち、内蓋のパッキン部、ヒーター・温度センサーに異物（ごはん粒など）がついていませんか？ →炊飯前に、必ず取り除いておいてください。
炊きあがったごはんが やわらかい、べたつく	<ul style="list-style-type: none">●水加減、お米の量は正確ですか？ →3、6ページを参照して正しい分量で準備してください。●お湯(35℃以上)で洗米したり、お湯を入れて炊飯していませんか？ →お湯(35℃以上)で洗米したり、炊飯するときにお湯を使用しないでください。
炊きあがったごはんから 異臭がする	<ul style="list-style-type: none">●内蓋周囲のパッキンを、重曹を薄めたお湯で煮沸してください。 →内蓋周囲のパッキンの取り外しかたは、10ページを参照してください。 また、においては使用を繰り返すと軽減されます。
保温したごはんが 黄ばんだ、かたくなった	<ul style="list-style-type: none">●長時間の保温をしていませんか？ →3時間以上の保温は、ごはんの黄ばみやかたくなる原因になることがあります。 長時間の保温は避けて下さい。

製品仕様

定格電圧	AC100V
定格周波数	50/60Hz
定格消費電力	420W
保温時間	最大12時間
モード	早炊き、白米、玄米、スープ、お粥、蒸し、ケーキ、煮込み、再加熱、保温
タイマー	30分～24時間、30分単位
容量	4合炊き(玄米、炊き込みごはんは3合まで)
本体質量	約2kg(内釜含む)
本体サイズ	約(幅)26.5×(奥行)23.5×(高さ)20.5cm
電源コード長さ	約1.2m
材質	(本体)PP樹脂、シリコン、ステンレス (内釜)アルミニウム (計量カップ)PP樹脂 (しゃもじ)PP樹脂 (蒸し皿)PP樹脂
付属品	電源コード、計量カップ、しゃもじ、蒸し皿
生産国	中国

保管のしかた

- 長期間保管される場合は、本体の汚れをしっかりと拭き取り、水気が残らないように十分乾燥させてください。
- 袋に入れ、購入時に入っていた箱などに入れて、直射日光の当たらない、高温多湿を避けた結露しない場所で保管してください。
- 振動のある場所や、冷暖房機のそばは避けてください。
- 子供や幼児の手の届かないところで保管してください。

廃棄のしかた

- 自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

輸入元 : **MARUTAKA** (株式会社 丸隆)

〒151-0073 東京都渋谷区笹塚 1-62-3

《お客様サポートセンター》TEL 0120-104-300

受付時間 10:00～17:00 (土・日・祝日を除く)

お問い合わせの際には、製品名・品番をお伝えください。