

# MAXZEN

## IH5合炊き炊飯器 RCH-MT501-WH / RCH-MT501-BK

# 取扱説明書

日本国内専用 家庭用

### 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
ごはんを炊く準備 .....	P4~5
各部のなまえ .....	P6

#### 使いかた

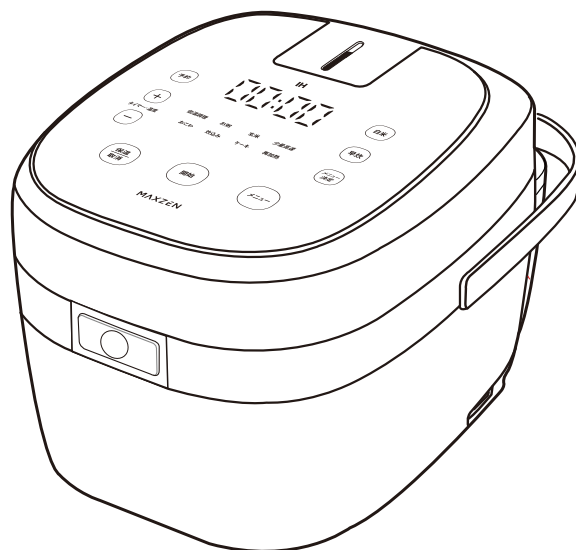
基本の使いかた .....	P7
調理する	
白米 / 早炊 .....	P8
お粥 / 玄米 .....	P9
低温調理注意事項 .....	P10
低温調理 .....	P11
少量高速 / おこわ / 炊込み / ケーキ .....	P11
再加熱 / 保温・取消 .....	P12
お手入れのしかた .....	P13~14

#### レシピ

低温調理 .....	P15~17
(サラダチキン、ローストビーフ、ポトフ、ヨーグルト)	
炊込み (炊込みごはん) .....	P17
おこわ (赤飯) .....	P18
ケーキ (バナナケーキ) .....	P18

#### 困ったときは・その他

故障かな?と思ったら .....	P19~20
エラーコード .....	P20
製品仕様 .....	P21



このたびは「IH5合炊き炊飯器」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。本製品をご使用前には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、事故が起これぬように、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。

 **警告** 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。

 **注意** 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	<b>絶対に改造、分解、修理をおこなわない</b> ●火災・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またはお客様サポートセンターまでご連絡ください。	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。
 禁止	業務用や使用目的以外に使わない	調理中は、絶対に外蓋を開けたり、移動させない ●吹きこぼれ・やけどのおそれがあります。
<div style="background-color: black; color: white; text-align: center; padding: 5px;"><b>日本国内専用・一般家庭用</b></div>	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。	 禁止 本体底部の吸気口やすき間、外蓋の蒸気口などに、ピンや針金および金属物などの異物を入れない ●感電・異常動作によるけがのおそれがあります。
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・重いものをのせる・挟み込むなど ●感電・故障・発熱・発火で火災の原因になります。	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・色あせ・熱による変形の原因になります。	
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・ショート・発火のおそれがあります。	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。	
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。	 めれ手禁止 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・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、水を含んだものの上に置かない ●ショート・感電・故障のおそれがあります。	

## ⚠ 警告

 接触禁止	<b>蒸気口に顔や手を近づけない</b> ●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。	 必ず守る	<b>医療用ペースメーカーなどをお使いの方は医師と相談する</b> ●医療用ペースメーカーなどに影響を与えることがあります。
	<b>使用中や使用直後は、高温部に触れない</b> <b>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</b> ●やけどのおそれがあります。		<b>電源プラグや接続プラグは、根元までしっかり差し込む</b> ●感電・ショート・発煙・発火のおそれがあります。
 必ず守る	<b>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</b> ●発煙・火災・感電のおそれがあります。 <b>[異常の例]</b> ・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 ・触れるとビリビリと電気を感じる ※修理はお買い上げの販売店またはお客様サポートセンターまでご連絡ください。	 必ず守る	<b>使用時以外は、接続コードをコンセントや本体から抜く</b> ●絶縁劣化による漏電火災・感電・けがの原因になります。
	<b>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</b> ●感電・ショート・発火のおそれがあります。		<b>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</b> ●感電・けがの原因になります。
			<b>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</b> ●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。

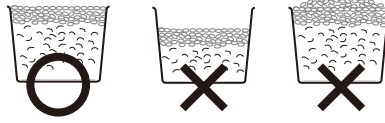
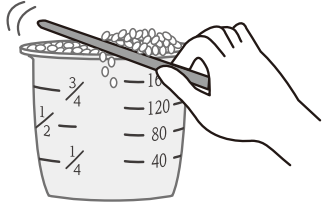
## ⚠ 注意

 禁止	<b>不安定な場所や、熱に弱い敷物の上では使用しない</b> ●吹きこぼれ・やけど・故障の原因になります。	 禁止	<b>専用の内釜・接続コード以外は使わない</b> <b>また、接続コードを他の製品に使用しない</b> ●過熱・異常動作の原因になります。
	<b>壁や家具の近くでは使わない</b> ●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。		<b>本体（特に蒸気口）には布巾などをかけない</b> ●故障の原因になります。
	<b>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</b> ●火災・故障の原因になります		<b>内釜を落としたり、傷つけたりしない</b> ●うまく炊けない原因になります。
	<b>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</b> ●感電・漏電・火災、本体の故障・変形・変色の原因になります。		<b>本体を持ち運ぶ際に、フックボタンを押さない</b> ●外蓋が開いて、けが・やけどの原因になります。
	<b>異物が付いたまま使用しない</b> ●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。		<b>空だきをしない</b> ●故障の原因になります。
			<b>スプレー（殺虫剤・整髪料・潤滑油など）をかけない</b> ●発火・火災の原因になります。
		 必ず守る	<b>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</b> ●やけどの原因になります。
			<b>お手入れは本体が完全に冷めてからおこなう</b> ●高温部に触れることによる、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ぜて水を捨て、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、吹きこぼれたり、こげやすくなったり、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、吹きこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

### ●炊込みごはんを炊くときは

炊込みごはんは3合まで炊飯できます。

※必ず炊込み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炊込みモードですぐに炊飯してください。

炊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

付属のしゃもじです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

→蒸気もれ・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・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。

# ごはんを炊く準備

## 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。

※13、14ページの[お手入れのしかた]を参照してください。

- 洗淨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

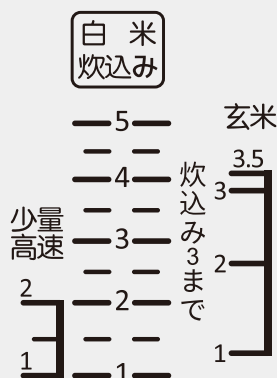
## 2. 付属の計量カップを使ってお米を正しく計量し、洗米します。

お願い

- 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は、おやめください。

※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。

### 《内釜水量目盛り》

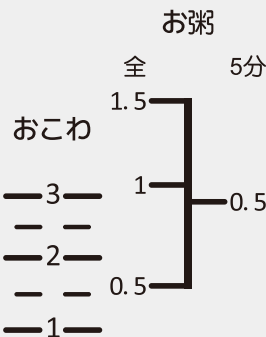


### 《炊飯可能目安》

- 白米は 最小1カップ、最大5カップ(5合)まで
- 炊込みごはんは 最小1カップ、最大3カップ(3合)まで
- 玄米は 最小1カップ、最大3.5カップ(3.5合)まで
- 少量高速は 最小1カップ、最大2カップ(2合)まで

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。

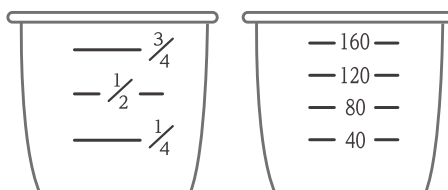
- かため：水位目盛より少し少なめ
- ふつう：水位目盛どおり
- やわらかめ：水位目盛より少し多め



### 《炊飯可能目安》

- お粥は 5分粥：0.5カップまで  
全粥：最小0.5カップ、最大1.5カップまで
- おこわは 最小1カップ、最大3カップ(3合)まで

### 《計量カップ》



- 計量カップすり切り1杯が1カップ(180ml/1合)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。

※メニューモードを使ってのレシピは15~18ページを参考に調理してください。

→5ページに続く

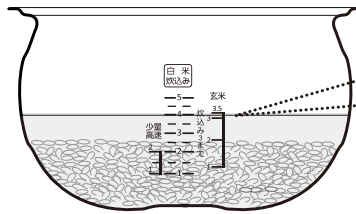


# ごはんを炊く準備

## 3. 内釜に入れます。

- 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ることがあります。  
※好みの硬さに合わせて水加減を調整してください。

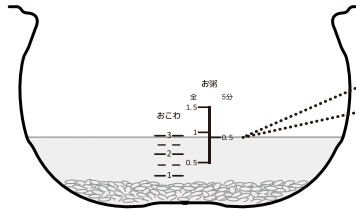


一例

4 カップの白米を炊く場合は  
白米炊込みの水量 4 に合わせます。



**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。

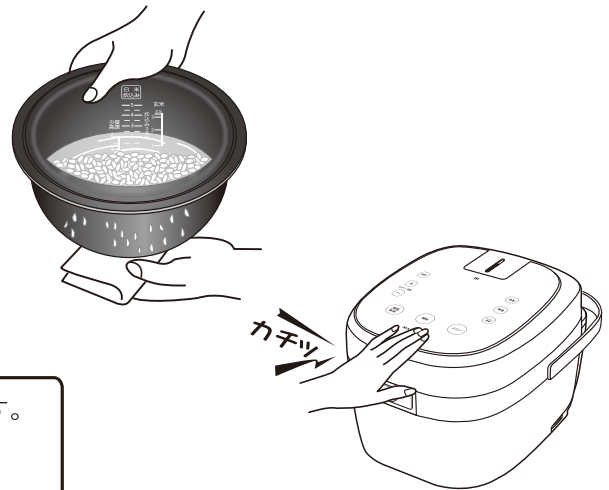


一例

5 分粥を炊く場合は 0.5 カップ  
のお米の水量に合わせます。

## 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場合があります。

## 内釜を末永くご使用頂くためのご注意

- 内釜は使うたびに洗ってください。
- 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。
- 内釜に食器などを入れて、洗いおけとして使わないでください。  
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でください。  
→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。



# 各部のなまえ

## 内蓋

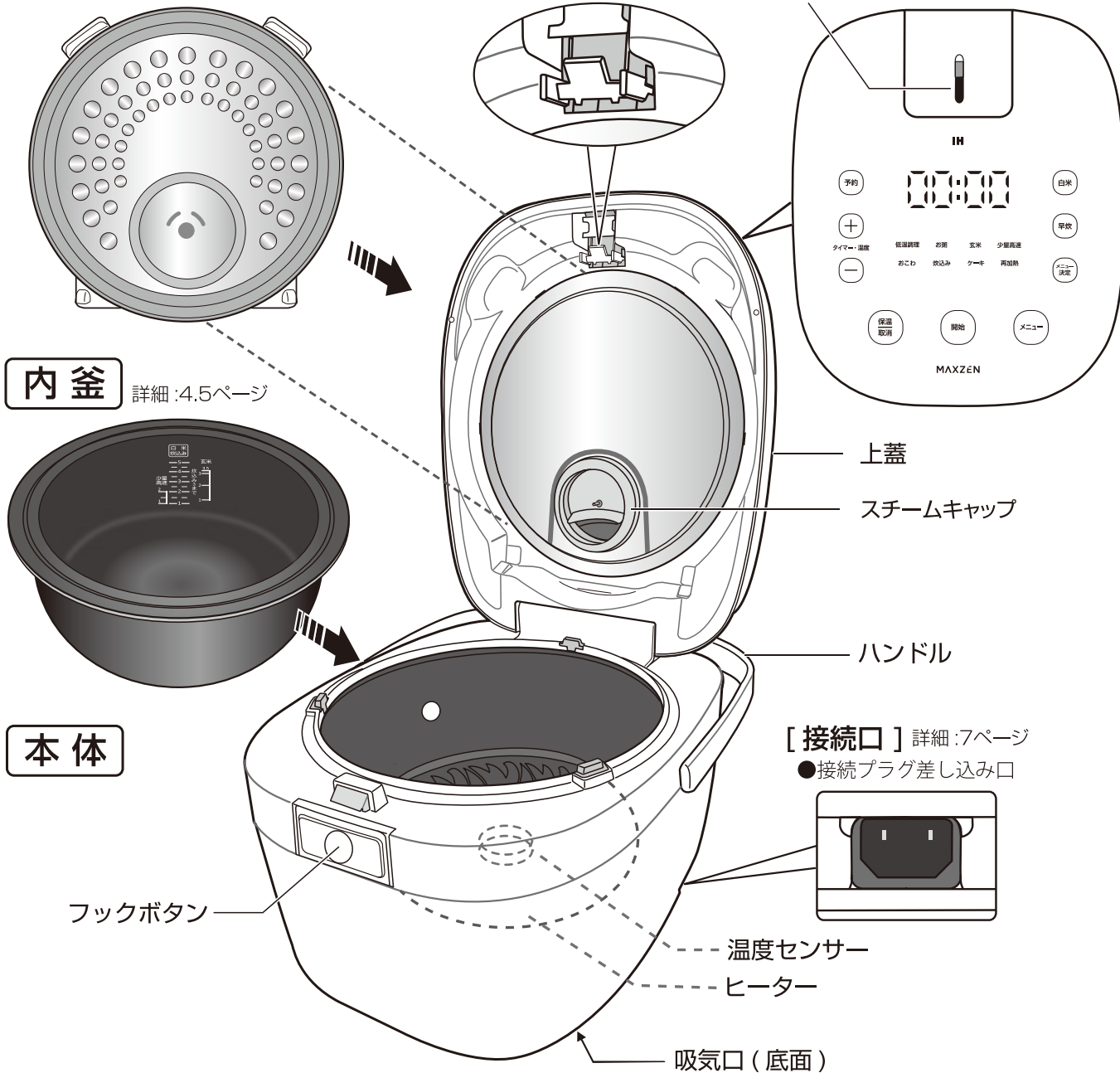
(着脱可)  
着脱のしかた：13 ページ

## [操作部(上蓋)]

詳細：7ページ

内蓋着脱ボタン

蒸気口



## 内釜

詳細：4.5ページ

上蓋

スチームキャップ

ハンドル

## 本体

[接続口] 詳細：7ページ

●接続プラグ差し込み口

温度センサー

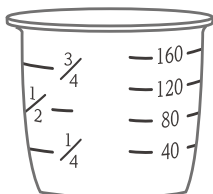
ヒーター

吸気口(底面)

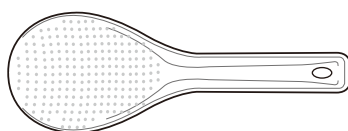
## [付属品]

### ■計量カップ

詳細：4ページ

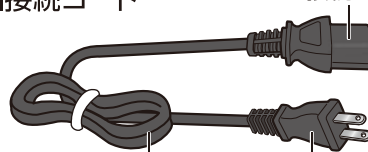


### ■しゃもじ



### ■接続コード

接続プラグ



電源コード

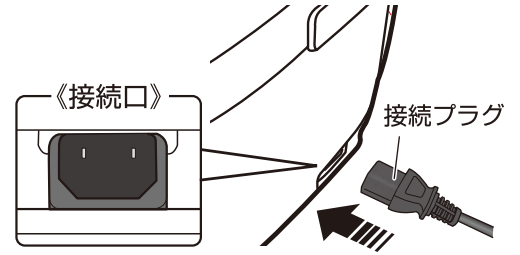
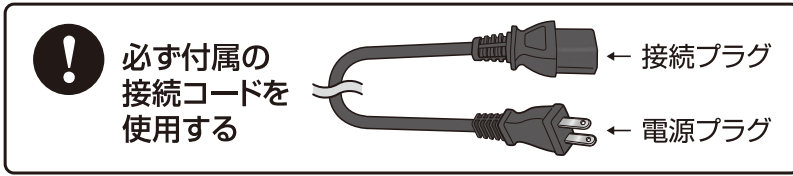
電源プラグ



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。

# 基本の使いかた

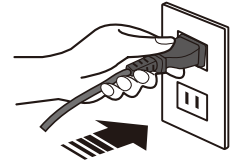
1. 内釜をセットした炊飯器の接続口に、接続プラグを根元まで確実に差し込みます。



2. 電源プラグをコンセントに差し込むと、約 1 秒間すべての液晶が点灯し、

その後 **白米** **早炊** **メニュー** **保温取消** のみ点灯します。(待機状態)

※その他のボタンは使用できません。



3. 点灯しているいずれかのボタンを押して調理を開始する

**《調理目安時間》**

白米	約 35~50 分
早炊	約 25~40 分
低温調理	メニュー内容による
お粥	約 90 分
玄米	約 90~100 分
少量高速	約 20~25 分
おこわ	約 30~45 分
炊込み	約 30~45 分
ケーキ	約 45 分
再加熱	約 6 分

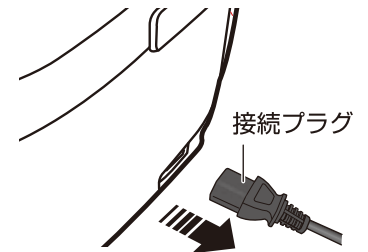
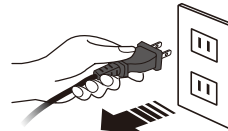
調理モード

※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。

※調理時終了後や保温後、外蓋を開いた際に、内釜の周囲に水が溜まる場合があります。その際は、布巾などで拭き取ってください。

## ■使い終わったら・・・

- コンセントから電源プラグを抜き、炊飯器の接続口から接続プラグを抜いて内釜のお手入れをしてください。



- 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。コンセントから電源プラグを抜いてください。
- 連続して炊飯する場合は、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。→温度センサーが高温を感知している場合は、調理ができません。



# 調理する

## 白米 ■予約できます。

### 白米 白米ボタンを押す

※[白米] ボタンが点滅し、[予約][開始][保温/取消] ボタンと液晶 [-----] が点灯します。

#### ●予約なし

[白米] ボタンが5回点滅したら、調理開始になります。

または[白米] ボタンを押した後[開始] ボタン押すとすぐに調理開始になります。

#### ●予約あり 腐敗の原因になるため、12時間以内(夏場は8時間以内)の予約を推奨します。

[白米] ボタンを押した後[予約] ボタンを押し、[+][-] ボタンで予約時間の設定をします。

※予約時間は1時間30分~24時間、10分単位で調理終了時間の予約ができます。

※[+][-] ボタンを長押しすると1時間単位で早送りされます。

[白米][予約] ボタンと液晶 [予約時間] が5回点滅すると予約完了になります。

または[開始] ボタン押すとすぐに予約完了になります。

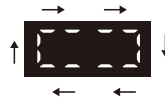
※予約時の調理時間も、お米の種類・室温・水温・水加減などにより異なります。

調理終了時間が予約時間より15分前後異なる場合がございます。

※調理開始まで予約時間はカウントダウンします。

※調理中は液晶表示が回転します。

※調理完了10分前からカウントダウンします。



必ず守る

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。

※保温をする際、少量のごはんは内釜の中央に盛ってください。

◎設定中に  保温 / 取消ボタンを短押しすると、待機状態になります。

◎調理完了後、自動で12時間の保温に切り替わります。

※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。

◎保温の途中で  保温 / 取消ボタンを長押しすると、保温が終了します。



## 早炊 ■予約できません。 ※少しかために炊き上がります。

### 早炊 早炊ボタンを押す

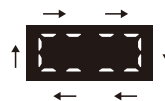
※[早炊] ボタンが点滅し、[開始][保温/取消] ボタンと液晶 [-----] が点灯します。

※[早炊] ボタンが5回点滅したら、調理開始になります。

または[早炊] ボタンを押した後[開始] ボタン押すとすぐに調理開始になります。

※調理中は液晶表示が回転します。

※調理完了10分前からカウントダウンします。



◎設定中に  保温 / 取消ボタンを短押しすると、待機状態になります。

◎調理完了後、自動で12時間の保温に切り替わります。

※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。

◎保温の途中で  保温 / 取消ボタンを長押しすると、保温が終了します。

## メニューモードについて

 **メニューボタンを押す**

※[メニュー][メニュー決定][保温/取消][+][-] ボタンと [7 種のメニュー (低温調理を除く)] が点灯し、[低温調理] と液晶 [ ] が点滅します。

※[メニュー] ボタンを押すごとに [低温調理・お粥・玄米・少量高速・おこわ・炊込み・ケーキ・再加熱] の 8 つのメニューモードが切り替わり、希望のメニューを選択できます。

### お粥・玄米 ■予約できます。

 **メニューボタンを押す**

※[お粥] または [玄米] を選択すると、選択したメニューが点滅し、  
[メニュー][予約][開始][保温/取消] ボタンと 液晶 [ ] が点灯します。

#### ●予約なし

選択したメニューが 5 回点滅したら調理開始になります。  
または [開始] ボタンを押すとすぐに調理開始になります。

#### ●予約あり 腐敗の原因になるため、12 時間以内 (夏場は 8 時間以内) の予約を推奨します。

[予約] ボタンを押し、[+][-] ボタンで予約時間の設定をします。

※予約時間は 1 時間 30 分~24 時間、10 分単位で調理終了時間の予約ができます。

※[+][-] ボタンを長押しすると 1 時間単位で早送りされます。

[予約] ボタン、[選択したメニュー]、[予約時間] が 5 回点滅すると予約完了になります。  
または [開始] ボタンを押すとすぐに予約完了になります。

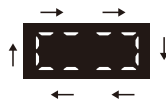
◎調理時間は 7 ページ表内の時間での調理です。(調理時間の設定はできません)

※予約時の調理時間もお米の種類・室温・水温・水加減などにより異なります。  
調理終了時間が予約時間より 15 分前後異なる場合がございます。

※調理開始まで予約時間はカウントダウンします。

※調理中は液晶表示が回転します。

※調理完了 10 分前からカウントダウンします。



◎設定中に  保温 / 取消ボタンを短押しすると、待機状態になります。

◎[お粥] 調理完了後、自動で 1 時間の保温に切り替わります。

※時間が経つとのもり状になるので、長時間の保温は避けてください。

◎[玄米] 調理完了後、自動で 12 時間の保温に切り替わります。

◎保温の途中で  保温 / 取消ボタンを長押しすると、保温が終了します。

●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。

# 低温調理注意事項

## 《低温調理とは》

低温で時間をかけて食材の中心部まで加熱する調理方法です。

下記の注意事項を必ずお守りください。守らないと加熱不足になり、食中毒のリスクが高まります。

## 《低温調理で気をつけるポイント》

生肉や生食用ではない魚には、食中毒の原因になる菌やウイルス（サルモネラ菌、カンピロバクター、O157、E型肝炎ウイルス等）が付着している可能性があります。

安全に調理するためには、温度と加熱時間の管理が重要になります。

### ➔ 材料は冷蔵庫から出したら、短時間で調理を始める

- ・20～40℃は、食中毒の原因になる菌などが繁殖しやすい温度です。

### ➔ 十分に加熱する

- ・材料の中心温度を **63℃で30分以上**または **75℃で1分以上**加熱する必要があります。

※温度設定の数値は、材料の中心温度ではありません。

### ■ 設定温度は高め、調理時間は長めに設定してください。

- ・材料の種類・大きさ・厚みによって加熱に必要な温度や時間が変わります。
- ・材料や環境温度・水量・水温によっては、調理温度が上がりにくいことがあります。

## 調理の前に

- ◎内釜・内蓋・器具は、食品用アルコールまたは焼酎などのアルコール濃度の高いお酒を含ませたキッチンペーパーで拭いて消毒するか、取り出して熱湯をかけて熱湯消毒してください。
- ◎冷凍の材料は使えません。必ず解凍してから使用してください。
- ◎材料は調理直前まで冷蔵庫に入れておいてください。チルド室やパースシャル室に入れてあった材料は、20分程度冷蔵庫の外に出しておいてから使用してください。
- ◎水は必ず常温のものを使用してください。
- ◎水分の量は以下の目安を守ってください。
  - ・容器を使用する場合（茶碗蒸し、プリンなど）：容器の $\frac{2}{3}$ が水につかる状態になる量
  - ・容器を使用しない場合：材料が完全に水につかる状態になる量
- ◎材料は新鮮なものを使用し、生肉や魚を取り扱う際には、手袋などを使用して直接触れないようにしてください。
- ◎厚みのある肉は、観音開きにして厚みを調整してください。

## 調理時は

- ◎肉や魚などを調理する場合は、耐熱の密封できる袋に入れて密閉し、規定量の水を入れてください。
- ◎途中で水や材料は追加しないでください。
- ◎次の場合は、新しい水に替え、本体を良く冷ましてから調理してください。
  - ・途中で調理を止めて再開するとき
  - ・調理後に続けて別の調理をするとき

## 調理後は

- ◎加熱・延長をする場合は、水や材料は追加しないでください。
- ◎調理後に、保温機能は使用しないでください。
- ◎調理後は、長時間放置しないで水の中から取り出してください。
- ◎調理したものは、その日のうちに食べきってください。

## 低温調理 ■予約できません。

### メニュー ボタンを押す

※[低温調理]と液晶[ ]が点滅し、[メニュー][メニュー決定][保温/取消][+][-]ボタンが点灯します。

①[+][-]ボタンで温度を設定し、[メニュー決定]ボタンを押します。次に[+][-]ボタンで調理時間を設定し、[メニュー決定]ボタンを押します。

●温度設定は45℃～95℃、5℃単位で設定できます。

※[+][-]ボタンを長押しすると、5℃単位で早送りされます。

●時間設定は0分～12時間、10分単位で設定できます。

※[+][-]ボタンを長押しすると、1時間単位で早送りされます。

②[低温調理]と液晶[調理時間]が5回点滅したら、調理開始になります。  
または[開始]ボタンを押すとすぐに調理開始になります。

※設定温度に達するまでは設定温度のみ液晶表示し、設定温度に達すると、アラームが鳴って設定した調理時間を1分単位でカウントダウンします。

※調理中の液晶表示は、[設定温度]と[調理時間]のカウントダウンが交互に表示されます。

◎設定中に  保温/取消ボタンを短押しすると、待機状態になります。

◎調理完了後、待機状態になります。(保温には切り替わりません)

## 少量高速・おこわ・炊込み・ケーキ ■予約できません。

※少量高速は少しかために炊き上がります。

### メニュー ボタンを押す

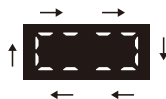
※[少量高速]・[おこわ]・[炊込み]・[ケーキ]のいずれかを選択すると、選択したメニューが点滅し、[メニュー][開始][保温/取消]ボタンと液晶[ ]が点灯します。

選択したメニューが5回点滅したら調理開始になります。

または[開始]ボタンを押すとすぐに調理開始になります。

※調理中は液晶表示が回転します。

※調理完了10分前からカウントダウンします。



◎設定中に  保温/取消ボタンを短押しすると、待機状態になります。

◎[少量高速] 調理完了後、自動で12時間の保温に切り替わります。

※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。

◎[おこわ・炊込み] 調理完了後、自動で1時間の保温に切り替わります。

◎[ケーキ] 調理完了後、待機状態になります。(保温に切り替わりません)

◎保温の途中で  保温/取消ボタンを長押しすると、保温が終了します。

## 再加熱 ■予約できません。

●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
- ・3合以上のごはん
- ・冷たいごはんや冷凍したごはん、または内釜の温度が低いとき

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。

【注】ごはんをほぐすときは、やけどに十分注意してください。

メニュー

### メニューボタンを押す

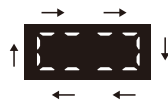
※[再加熱]を選択すると、[再加熱]が点滅し、[メニュー][開始][保温/取消]ボタンと液晶[----]が点灯します。

[再加熱]が5回点滅したあとに加熱を開始します。

または[開始]ボタンを押すと、すぐに加熱を開始します。

※再加熱中は液晶表示が回転します。

※加熱終了時間のカウントダウンはしません。



○設定中に  保温/取消ボタンを短押しすると、待機状態になります。

○再加熱が終わったら再度ごはんをほぐします。

○再加熱完了後、待機状態になります。(保温には切り替わりません)

## 保温

保温  
取消

待機状態で保温/取消ボタンを長押しする。

●最大12時間の保温ができます。



※保温時間はカウントアップされます。

※12時間経過後、待機状態になります。

## 取消

保温  
取消

調理中や保温中に保温/取消ボタンを長押しする。

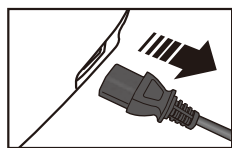
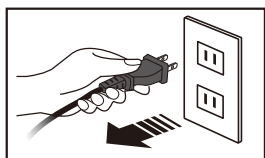
※待機状態になります。



# 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**

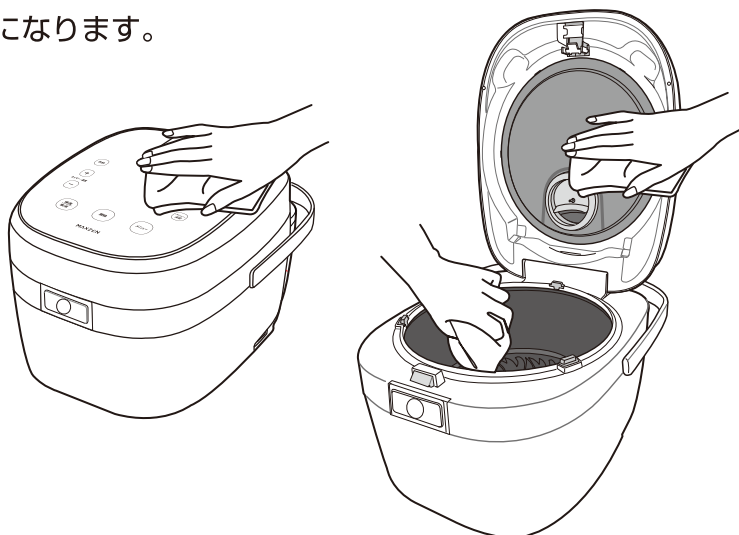


- 本体に水をかけたり、水洗いをしない  
→感電・故障の原因になります。
- 洗剤・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・シンナー・ベンジン・アルコール・アルカリ洗剤・金属たわし・硬いたわしなどは使わない  
→変形・変色・傷の原因になります。
- 食器洗浄機で洗ったり、食器乾燥機に入れて乾燥しない  
→変色・変形・サビ・故障の原因になります。

■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おいしさの原因になります。

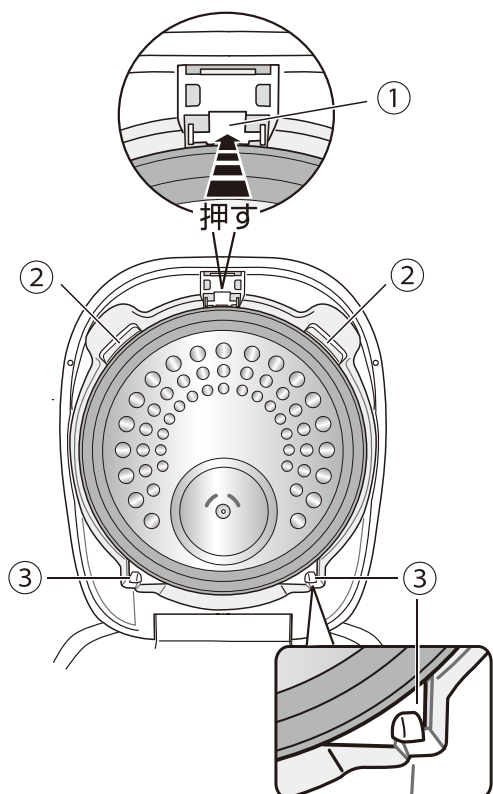
**本体** 水洗いできません。

- 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ていたら丁寧に取り除いてください。



**内蓋** 使うたびに洗います。

※本体の外蓋から内蓋を外します。



## [ 内蓋の外しかた ]

- ①を上押し上げて、内蓋を①のツメから外し、②のつまみを持って外蓋から外します。
- ※①のツメを外すと内蓋が外れて落ちますので、②のつまみに手を添えておこなってください。

- 外した内蓋を柔らかいスポンジなどで洗って水気を拭き取り、必ず外蓋にセットします。

【注】周囲のパッキンは外さないでください。



内蓋を外したままで絶対に調理はしない  
→故障の原因になります。

## [ 内蓋の取り付けかた ]

内蓋の③の三角部分を外蓋の凹部にしっかり差し込んだら内蓋②のつまみ部分を押し「パチッ」と音をさせて①のツメで固定します。

## 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。

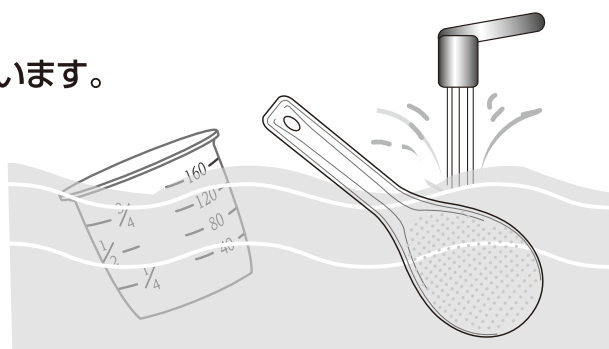


注意

- 内釜は使うたびに洗ってください。
- 内釜に食器などを入れて、洗いおけとして使わないでください。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でください。  
→ 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。

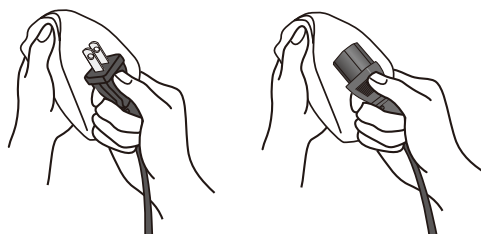
## 計量カップ・しゃもじ 使うたびに洗います。

- 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

## お願い

- 低温調理モードでの調理前に、取扱説明書の10ページ「低温調理注意事項」を必ずお読みいただき、取扱説明書記載の手順を必ずお守りください。守らないと加熱不足になり、食中毒のリスクが高くなります。
- 鶏むね肉は厚み3cm以下、1枚250gまでのものを使用してください。厚みのある肉は観音開きにして厚みが3cm以下になるように調節してください。
- 調理したものは、その日のうちに食べきってください。
- 調理後は、ゆで汁に漬かったまま粗熱を取ると、しっとり仕上がりますが、30分を限度とし、長時間置かずに取り出してください。

## 《耐熱袋を密閉する方法》

- 水を張った深めの容器に食材を入れた耐熱袋の口を上にしてを沈め、水圧を利用して中の空気を抜き、すかさず耐熱袋の口を閉めます。

注意点：食材は密閉袋内で重ならないように一定の厚さにして袋に入れます。

レバーや薄切り肉などは、密閉袋内で重なりやすくなっています。

重なっている場合は、一度取り出して重ならないように食材を広げてください。

## サラダチキン

低温調理モード

温度：70℃ / 時間：約1時間

### 材料

鶏むね肉・・・・・・・・200g  
塩・・・・・・・・小さじ½  
砂糖・・・・・・・・小さじ½  
酒・・・・・・・・大さじ1

※お好みで、こしょうなどのスパイスを入れてもおいしく仕上がります。

### 作り方

- ①鶏むね肉を室温に戻し、脂肪や皮をとり除き、フォークなどを使って両面に穴を開けるように刺す。
- ②塩と砂糖を鶏むね肉の両面全体にすりこむ。
- ③耐熱の密封袋に鶏むね肉と酒を入れ、軽くもみ込んでから耐熱袋を密閉する。
- ④内釜の「白米・炊込み」5の位置まで水を入れ、内釜を本体にセットする。
- ⑤[低温調理] [70℃] [1時間]の設定で調理をスタート。
- ⑥調理が終了したら、取り出し、器に盛り付ける。



※画像はイメージです。

# レシピ

## ローストビーフ

低温調理モード

温度：65℃ / 時間：約1時間

### 材料

牛かたまり肉  
(厚さ 4cm 以内) . . . . . 200g  
塩、こしょう . . . . . 適宜  
にんにく(すりおろし) . . . . . 1/2 片  
オリーブオイル . . . . . 適宜



※画像はイメージです。

### 作り方

- ①牛かたまり肉を室温に戻し、キッチンペーパーで水分を拭き取る。
- ②牛かたまり肉の表面を、フォークなどで全体に穴が開くように刺す。
- ③塩・こしょう・すりおろしたにんにくを牛かたまり肉によくもみ込む。
- ④フライパンにオリーブオイルを入れて火をつけ、牛かたまり肉の表面に焼き色を付ける
- ⑤粗熱が取れたら、耐熱袋に入れ、口を密閉する。
- ⑥内釜の「白米・炊込み」5 の位置まで水を入れ、内釜を本体にセットする。
- ⑦密閉した耐熱袋を、水を張った内釜に沈めて外蓋を閉める。
- ⑧【低温調理】【65℃】【1時間】の設定で調理をスタート。
- ⑨調理が終了したら取り出し、20 分程度放置する。

## ポトフ

低温調理モード

温度：90℃ / 時間：約1時間半

### 材料

水 . . . . . 500cc  
ウインナー . . . . . 5 本  
じゃがいも . . . . . 中2個  
にんじん . . . . . 中1本半  
玉ねぎ . . . . . 中1個  
キャベツ . . . . . 2~4 枚  
オリーブオイル . . . . . 大さじ2  
コンソメ . . . . . 大さじ2  
塩・こしょう . . . . . 適宜  
パセリ(器に盛ってから飾る。省略可)

### 作り方

- ①内釜にお好みの大きさに切った材料と調味料を入れる。  
※火が通りにくい材料を下に入れる。
- ②内釜に水 500ml を入れ軽く混ぜ、本体にセットして外蓋を閉める。
- ③【低温調理】【90℃】【1時間30分】の設定で調理をスタート。
- ④調理が終了したら器に盛り付ける。



※画像はイメージです。

# レシピ

## ヨーグルト

低温調理モード

温度：45℃ / 時間：約6時間

### 材料

ヨーグルト(無糖)・・・90g  
牛乳(成分無調整)・・・900ml



※画像はイメージです。

### 作り方

- ①内釜に牛乳を入れ、ヨーグルトを茶こしなどで漉しながら入れてよく混ぜて外蓋を閉める。
- ②[低温調理] [45℃] [6時間]の設定で調理をスタート。
- ③調理が終了したら粗熱を取ってから冷蔵庫で冷やす。

### ！必ず守る

調理を開始する前に、必ず内釜と内蓋を取り出し、熱湯をかけて熱湯消毒してください。熱湯消毒後は、水分をすべて拭き取り、粗熱を取ってください。

## 炊込みごはん

炊込みモード

時間：約30～45分

### 材料(3合分)

米・・・・・・・・・・3カップ  
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1½  
 粉末だし・・・・・・・・大さじ½  
 酒・・・・・・・・大さじ½

### 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にんじんは細切りにし、しいたけもうす切りにする。
- ⑤内釜に洗米したお米と★の調味料を入れ、「白米・炊込み」の目盛の3に合わせて水を入れ、底からしっかり混ぜる。
- ⑥米の上に具材をのせて内釜を本体にセットしたら外蓋を閉める。
- ⑦「炊込み」モードで調理をスタート。
- ⑧炊きあがったら、しゃもじでよくまぜ合わせる。



※画像はイメージです。

※水と調味料がしっ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、調味料が多すぎるときも、うまく炊けないことがあります。



# レシピ

## 赤飯

おこわモード

時間：約30～45分

### 材料 (3 合分)

もち米 . . . . . 3 合  
小豆 ( ささげ ) . . . 50g  
(A) 水 . . . . . 300ml  
(B) 水 . . . . . 600ml  
水 . . . . . 適量  
塩・黒ごま . . . . . 少々

**準備** もち米と小豆は水で洗って、水気を切っておきます。

### 作り方

- ①鍋に小豆と水 (A) を入れ中火にかけ、一煮立ちしたら水を捨てる。
- ②鍋に小豆と水 (B) を入れ中火にかけ、沸騰してきたら弱火にして指で潰せる柔らかさになるまで煮て火を止める。
- ③小豆と煮汁を分けておく。
- ④内釜にもち米と煮汁を入れたら、おこわの 3 合の目盛りまで水を足す。
- ⑤分けておいた小豆を入れ、内釜を本体にセットして外蓋を閉める。
- ⑥「**おこわ**」モードで調理をスタート。

※炊き上がったら、お好みで、塩と黒ごまをかけて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

時間：約45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すべての材料を内釜に入れ、しっかりと混ぜてから、内釜を本体にセットして外蓋を閉める。
- ③「**ケーキ**」モードで調理をスタート。
- ④出来上がったら皿に取り出し、切り分ける。



※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。



**警告**

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
<p>電源が入らない</p> <p>ごはんが炊けない 調理ができない</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●モードの設定をしましたか？ →ご希望の調理ボタンを押すか、メニューモードボタンを押してメニューを選択してください。(7ページ参照)</li> <li>●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。</li> <li>●水加減、お米の量は正確ですか？ →3～5ページを参照して正しい分量で準備してください。</li> <li>●内釜が空になっていませんか？ →内釜を確認してください。</li> <li>●内釜が正しく取り付けられていますか？ →内釜を確認してください。</li> <li>●内釜が変形していませんか？ →内釜を確認してください。</li> <li>●本体が高温を感知している場合は、調理ができません。</li> </ul>
<p>炊飯中に吹きこぼれる</p> <p>外蓋の間から多量の蒸気がもれる</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水加減、お米の量は正確ですか？ →3～5ページを参照して正しい分量で準備してください。</li> <li>●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。(13ページ参照)</li> <li>●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。</li> <li>●お米を十分に洗いましたか？ →3ページをご参照ください。</li> <li>●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。</li> </ul>
<p>炊きあがったごはんがやわらかい、べたつく</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水加減、お米の量は正確ですか？ →3～5ページを参照して正しい分量で準備してください。</li> <li>●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。</li> </ul>

■上記を確認しても改善しない場合は、お買い上げの販売店またはお客様サポートセンターまでご連絡ください。

こんなとき	お調べいただくこと／なおしかた
炊きあがったごはん 芯が残る  ごはんがかたすぎる	<p>●水加減、お米の量は正確ですか？ →3～5ページを参照して正しい分量で準備してください。</p> <p>●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。（13ページ参照）</p> <p>●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。</p>
保温したごはんが 黄ばんだ、かたくなった	<p>●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ください。</p>
炊きあがった ごはんが焦げる	<p>●内釜が空になっていませんか？ →内釜を確認してください。</p> <p>●内釜が正しく取り付けられていますか？ →内釜を確認してください。</p> <p>●内釜が変形していませんか？ →内釜を確認してください。</p>
お粥が大量に溢れる	<p>●水加減、お米の量は正確ですか？ →3～5ページを参照して正しい分量で準備してください。</p> <p>●お粥モードで炊飯していますか？ →お粥を調理する際は、お粥モードを使用してください。</p>

■上記を確認しても改善しない場合は、お買い上げの販売店またはお客様サポートセンターまでご連絡ください。

## エラーコード

エラーコード	原因	対応
E0	内釜が入っていない	本体に内釜をセットしてください。
E1、E2	上部センサー異常	お買い上げの販売店または お客様サポートセンターまでご連絡ください。
E3、E4、EA	底面センサー異常	
E5、E6	電圧異常	
E7、E8、E9	内部センサー異常	
EE	内部故障	
EC	通信不良	

# 製品仕様

定格電圧：AC100V
定格周波数：50/60Hz
定格消費電力：800W
保温時間：最大12時間
モード：白米、早炊、お粥、玄米、少量高速、おこわ、炊込み、ケーキ、低温調理、再加熱、保温
タイマー：1時間30分～24時間（10分単位）※白米・お粥・玄米のみ
容量：5合炊き（玄米は3.5合、おこわ・炊込みは3合、少量高速は2合、お粥は1.5合まで）
本体質量：約3.6kg（内釜・接続コード含む）
本体サイズ：約（幅）25.5×（奥行）31×（高さ）21 cm
電源コード長さ：約1.1m
材質：（本体）PP樹脂、シリコン、アルミニウム（内釜）フッ素樹脂加工 （計量カップ）PP樹脂（しゃもじ）PP樹脂
付属品：接続コード、計量カップ、しゃもじ
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。