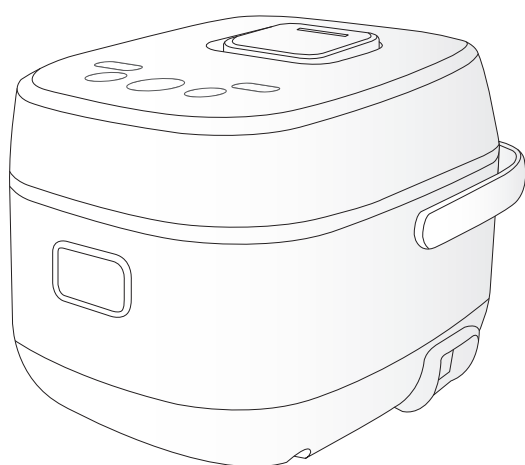


- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

IH炊飯ジャー YJK-E051



もくじ

●安全上のご注意	①～③
●使用上のご注意	④
●各部の名称	⑤～⑥
●使いかた	⑦～⑩
●メニューの一覧	⑪
●ごはんをおいしくするために	⑫
●予約のしかた	⑬～⑭
●メニューガイド	⑮～⑯
●お手入れ	⑰～⑱
●故障かな?と思ったら	⑲～⑳
●エラー表示	㉑
●仕様	㉑
●アフターサービスについて	㉒
●保証書	裏表紙

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。
- ・ご使用の前に、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。

最新情報はオリジナルブランドページ

YAMAZEN BOOK を
チェック!



随時情報を更新中!

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用しない

感電・ショート・発火の原因になります。



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
定格範囲内

電源は交流100V・15A以上の電源を単独で使用し、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・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、乾いた布で拭き取る

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・けがをすることがあります。



電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグを持って引き抜く

感電・ショート・発火の原因になります。



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・発火の原因になります。

電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

マグネットプラグに金属やごみを
付着させない

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。



禁止

マグネットプラグをなめさせない

子供や乳幼児が誤ってなめないようにして
ください。感電・けがの原因になります。



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

子供や取り扱いに不慣れな方だけ
で使用させたり、幼児の手の届く所
で使用しない

感電・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
の上、可燃物の近く(カーテンの近く
など)で使用しない

じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの
上でも使用しないでください。
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
使用しない

蒸気や内容物がふき出して、やけど・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・ジャム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・あく取りシートなどを使用する
料理。
- 青菜・トマト・豆類など薄皮状になる具材。



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・漏電の原因になります。



禁止

専用の内釜以外は使用しない

過熱・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触れない

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、開閉ボタンを押さない

ふたが開き、けがの原因になります。



炊飯後、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。



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。



禁止

壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使用しない

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用するときは、蒸気がこもらないように注意してください。



禁止

ふたが完全に開かない所では使用しない

やけどや破損の原因になります。



禁止

直射日光が当たる所や、油などが飛び散る所に置かない

変形・変色の原因になります。



禁止

磁気に弱いものを近づけない

キャッシュカード・ICカードなどは、記録が消えることがあります。ラジオ・テレビ・電話などは雑音が入ったり音が小さくなることがあります。



医療用ペースメーカーを使用している方は、医師とよく相談する

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

使用上のご注意

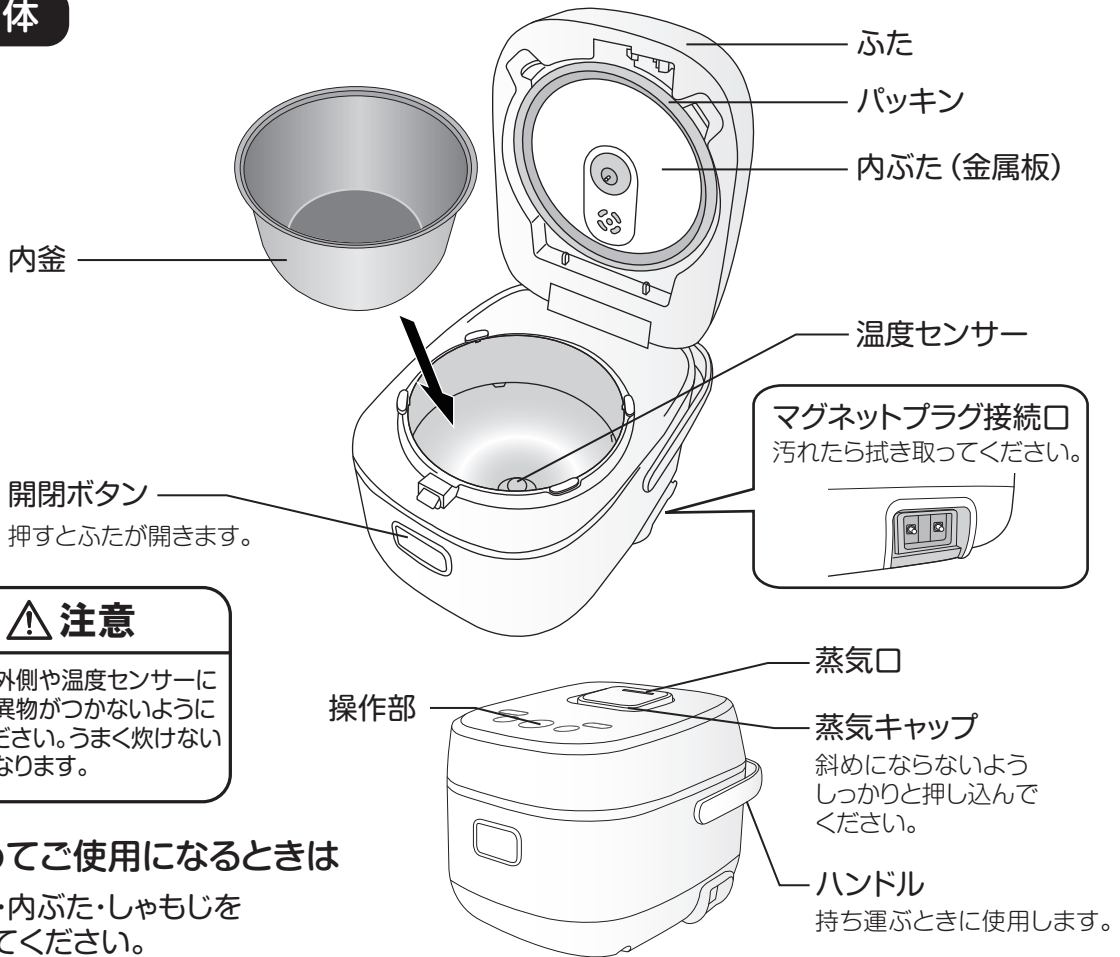
- 初めて使用するときや長期間保管していたときは、内釜・内ぶたを水洗いして十分に乾燥させてください。
- 本体と内釜の間に、絶対に水を入れないでください。
- 内釜の外側や温度センサーに付いた米粒や異物は、必ず取り除いてください。
うまく炊けなかったり、故障の原因になります。
- 炊飯中、本体にふきんなどをかけたり、物を置かないでください。
変形・変色・故障の原因になります。
- 内釜を直火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどで使用しないでください。
- 内釜は、ご使用にともない色むらができたり、はがれることがあります。性能や衛生上問題ありません。
気になる場合は、部品としてご購入いただけます。（お買い上げの販売店にご注文ください。）
- 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。
- 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



各部の名称

本 体



⚠ 注意

内釜の外側や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・内ぶた・しゃもじを洗ってください。

付属品



しゃもじ



計量カップ

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

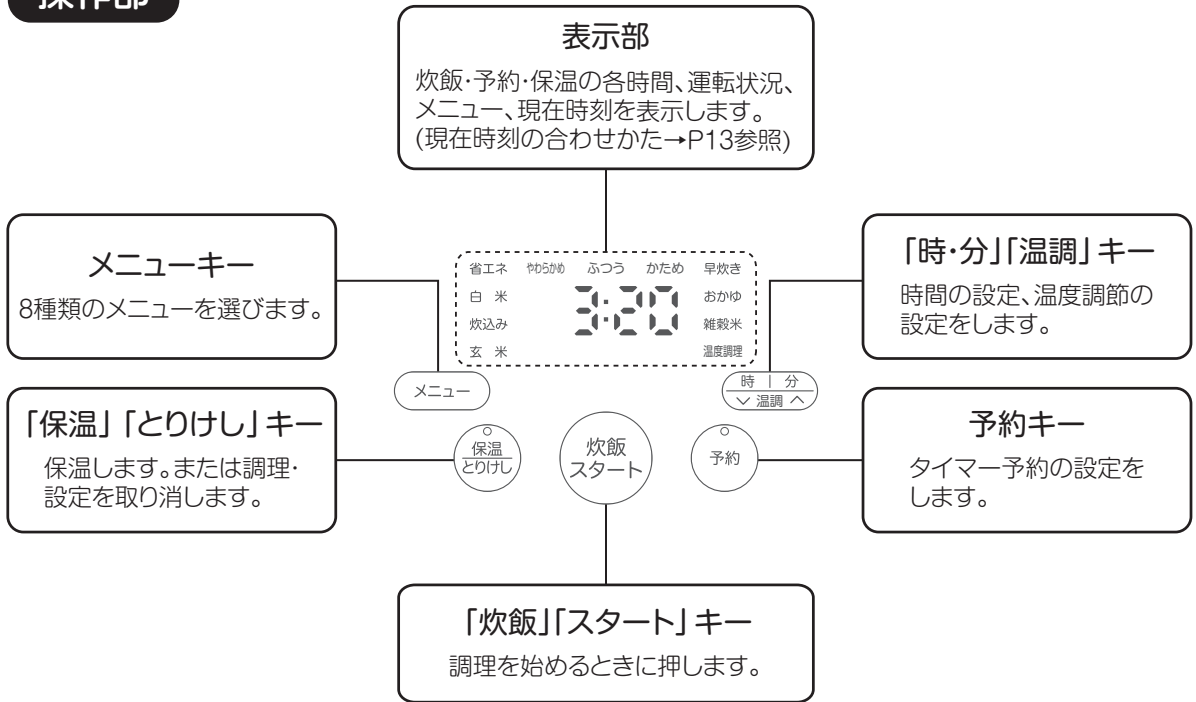
電源コード

マグネットプラグ

汚れたら拭き取ってください。

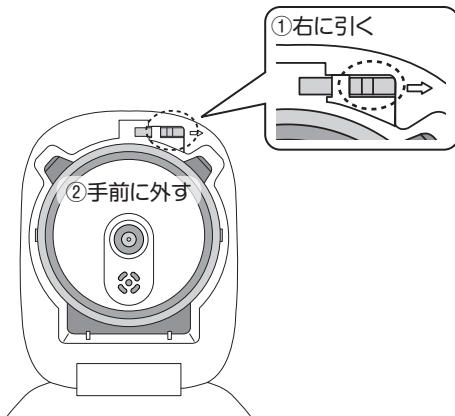
各部の名称

操作部



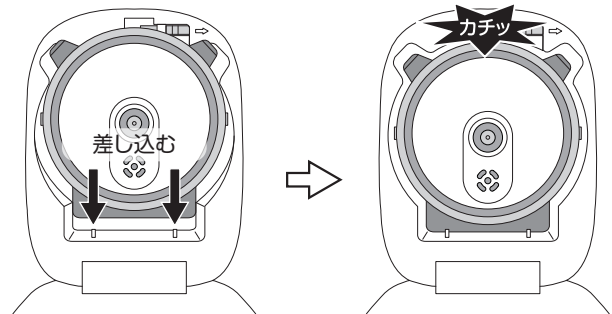
内ぶたの外しかた

内ぶたの上部のレバーを右に引いて内ぶたを外します。



内ぶたの取り付けかた

ふたの下部の突起に内ぶたの下部を差し込んで、内ぶたの上部をカチッとはめ込みます。
※はめにくい場合は、左図のようにレバーを右に引いて内ぶたをはめ込んでください。



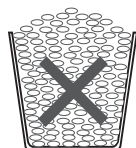
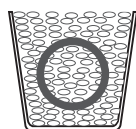
使いかた

1 お米をはかる

付属の計量カップでお米をはかり用意します。

※すりきり一杯で1合(180mL)です。

※各メニューの炊飯容量→P11参照



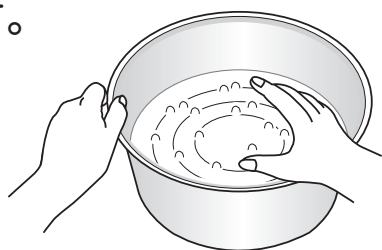
2 お米を洗う

たっぷりの水で手早く洗い、水気を切ります。

※内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、べたついた炊き上がりになることがあります。



3 水加減する

内釜を水平に置き、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。

※お好みに応じて水量を調節するときは、半目盛以内で加減してください。

※炊飯前に米を浸す必要はありません(炊飯時に自動で浸します)。

使いかた

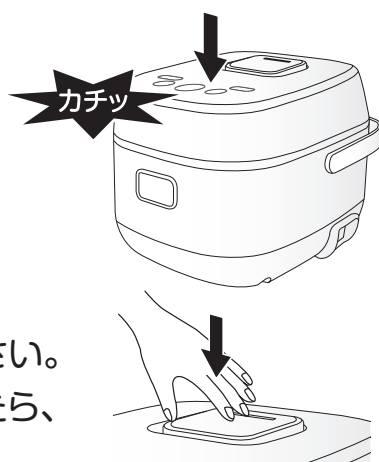
4 内釜を本体にセットする

- ①内ぶたを確実に取り付けてください。
- ②内釜をまっすぐ本体に挿入します。
- 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。

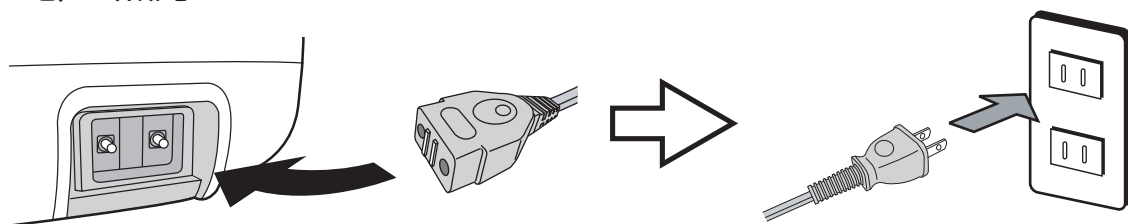
※内釜の外側に付いた水滴や米粒などがあつたら、拭き取ってください。

※蒸気キャップは確実に組み立て、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

マグネットプラグを本体の接続口に接続してから電源プラグをコンセントに差し込みます。コンセントを差し込んだ後に、表示部が点灯します。

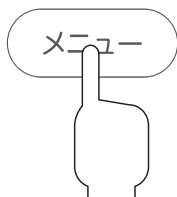


⚠ 注意

マグネットプラグに異物が付着していないか確認してください。
金属物などが付着しているとショートして発火の原因になります。

使いかた

6 炊飯する

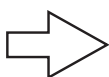


「メニュー」キーを押して、炊きたいメニューを選びます。
「メニュー」キーを押すたびに選択中のメニュー(点滅表示)が切り換わります。

※炊飯を停止させたいときは、「とりけし」キーを押してください。
※メニューを選択する前に「炊飯/スタート」キーを押すと、前回行ったメニューが点滅します。点滅中に「炊飯/スタート」キーを押すと、前回行ったメニューで炊飯が始まります。



「炊飯/スタート」キーを押すと炊飯が始まります。



炊き上がりまでの時間を表示

炊飯時間の表示



炊き上がりまでの時間を1分刻みで表示

むらしになるまでは、表示時間が一度に進んだり、止まったりして調整することがあります。
表示時間はあくまでも目安としてください。



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用しないでください。

「温度調理」について

→P10参照

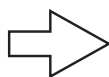
7 ごはんをほぐす

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

- ※炊きあがったときにほぐさないと、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。
- ※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、ふきんなどで拭き取ってください。

使いかた

保温中 1時間単位で経過時間を表示します

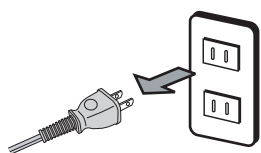


(例)5時間経過した場合

- 12時間を過ぎると時間表示が「12h」で点滅します(保温は継続します)。
- 保温を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- 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」キーで保温する場合も同様の動作をします。

[お願い] ※12時間以上の保温はしないでください。

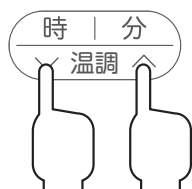
8 使用後は電源プラグをコンセントから抜く



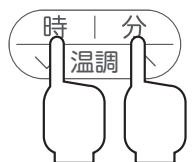
「とりけし」キーを押して運転を停止し、電源プラグをコンセントから抜いてください。本体や内釜が冷めたら、内ぶたなどとともに早めにお手入れしてください。

温度調理 調理温度と時間を設定して調理する機能です

「メニュー」キーで【温度調理】を選択した後、以下の手順で操作してください。

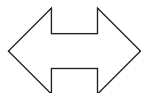


「温調」キーを押してお好みの温度に設定します(50～95℃)。
「炊飯/スタート」キーを押して決定します。



次に「時・分」キーで時間を設定します(30分～12時間)。
「炊飯/スタート」キーを押すと加熱を開始します。
設定温度に達するとブザーでお知らせし、設定した時間の
カウントを開始します。
調理中は温度と残り時間を交互に表示します。

(例)
60℃ 30分



メニューの一覧

メニュー	米	水位目盛	炊飯容量 (カップ数)	炊飯時間 (目安)
省エネ	白米	省エネ	0.5～3	55分～1時間3分
白米	やわらかめ	白米	0.5～3	1時間2分～1時間12分
	ふつう	白米	0.5～3	57分～1時間7分
	かため	白米	0.5～3	53分～1時間3分
	炊込み	白米	0.5～2	55分～1時間5分
玄米	玄米	玄米	0.5～2	1時間7分～1時間14分
早炊き	白米	白米	0.5～3	33分～43分
おかゆ	白米	おかゆ	0.5～1	48分～58分
雑穀米	雑穀米	白米	0.5～3	1時間8分～1時間18分
温度調理	—	—	—	50～95℃ 30分～12時間

※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、パッケージに記載の内容に従ってください。

アドバイス

省エネ	- 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。
白米	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。 「温調」キーを押すと、やわらかめ/ふつう/かための選択ができます(初期設定:ふつう)。
炊込み	- 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。 - 炊き込みの最大炊飯量は、2合までです。
玄米	- 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つきますので、ぬるま湯につけてよく洗ってください。
早炊き	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。
おかゆ	- 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。
雑穀米	- 白米に混ぜる量は、市販の雑穀類の表示に従ってください(表示がない場合は、白米に対して雑穀を1～2割くらいでお試ください)。 - 白米の水が澄むまで手早く洗い、水の量は、白米と雑穀米を合わせたカップ数で「白米」の水位目盛に合わせます。お好みで加減をしてください。 - 水に浮くような雑穀類を混ぜるときは、水またはお湯に浸して、雑穀類が沈んでから炊飯してください(蒸気口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因になります)。
温度調理	低温調理(温泉卵、ローストビーフ等)を行う場合に選びます。温度と時間を設定して調理します。加熱を開始してから設定した温度になるまでは時間をカウントしません。

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

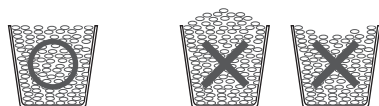
- 涼しくて風通しのよい場所。
- 虫の予防にタカのツメなど入れる。



計量のしかた

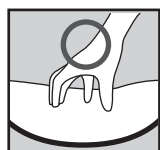
付属の計量カップで正確にはかってください。

※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回水を入れ替えすすいでください。



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。



ご使用後は

ご使用後は、すぐにお手入れしてください。(→P17、18参照)
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。

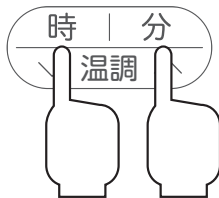
予約のしかた

1 現在時刻が合っているか確認する

現在時刻がずれていると、予約時刻に炊き上がりませんので、初めて使用する
ときや時刻がずれているときは合わせてください。

現在時刻(時計)の合わせかた

時計は24時間表示です



①「時」または「分」キーを長押ししてください。
時刻表示が点滅します。

②「時」「分」キーを押して、時刻を合わせてください。

※「時」キー…1時間単位

※「分」キー…1分単位

※長押しすると早送りになります。



③「炊飯/スタート」キーを押すと設定完了し、表示の
点滅が止まります。

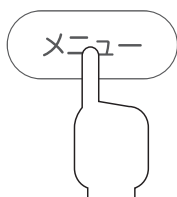
※設定中に「とりけし」キーを押すと、設定を取り消し
ます。

2 洗米、水加減をして内釜を本体にセットする

説明書「使いかた」ページ参照。

※内釜を入れないと予約できません。

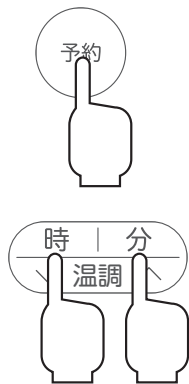
3 炊飯メニューを選ぶ



説明書「使いかた」ページ参照。

予約のしかた

4 炊き上がり時刻を設定する



「予約」キーを押します。

「時」「分」キーで炊き上がり時間を設定します。

●「時」キー…1時間単位

●「分」キー…10分単位

※長押しすると早送りになります。

※予約時刻は記憶し、次回同じ時刻の場合は省略できます。

※予約時刻を設定した後に「メニュー」キーを押すと、メニューを変更できます。



(例) 7時

5 予約炊飯を開始する



「炊飯/スタート」キーを押すと予約が完了します。

※下記時間内で予約設定すると、すぐに炊飯が始まります。

省エネ：60分	白米：65分
玄米：80分	おかゆ：55分
	雑穀米：75分

※予約を取り消すときは「とりけし」キーを押してください。

- タイマーは23時間50分まで設定できますが、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。
- 炊込み・早炊き・温度調理は、予約できません。
- 炊き上がると保温に切り換わりますので、すぐにご飯をほぐしてください。
- ご飯がやわらかめに炊き上がる時は、お好みによって水を少なめにしてください。
- 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈殿するため、底のご飯がうっすらときつね色になることがあります。

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炊飯メニューを「炊き込み」にして「炊飯/スタート」キー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炊飯メニューを「白米」にして「炊飯/スタート」キー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/スタート」キー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、炊き上がりがやわらかくなります。
- 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。
- ・調味料を多く入れると、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/スタート」キー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/スタート」キー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。

お手入れ

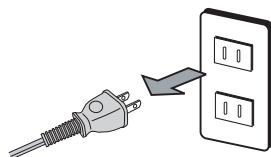
汚れたらすぐにお手入れしてください。

1 電源プラグをコンセントから抜く



注意

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、十分に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



注意

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

内釜・しゃもじ・内ぶた ※ご使用ごとに洗ってください。

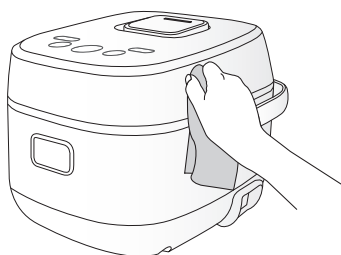
- 内釜やしゃもじは、やわらかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。
- 内ぶたは、ふたから外して(→P6参照) やわらかいスポンジや布を使用して台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。

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



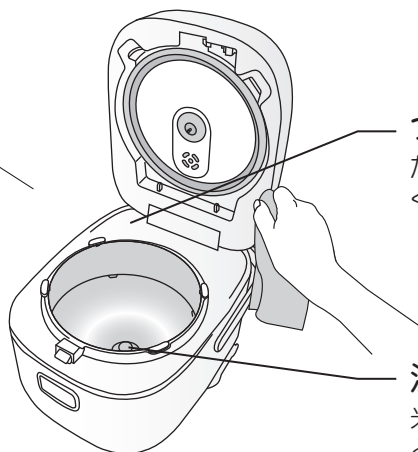
本体・温度センサー

水に浸して固くしぼったやわらかい布で拭いてください。



注意

内釜の外側や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。



つゆ受け

たまった水はすぐ拭き取ってください。

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。

お手入れ

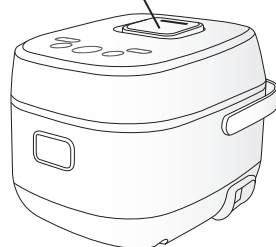
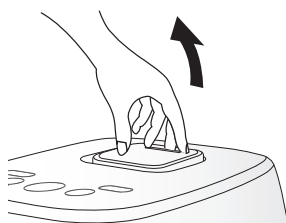
汚れたらすぐにお手入れしてください。

蒸気キャップ

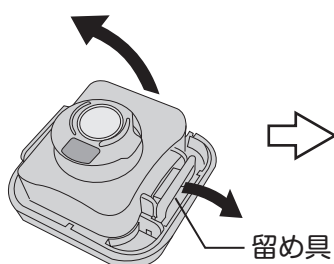
※ご使用ごとに洗ってください。蒸気キャップ

外しかた

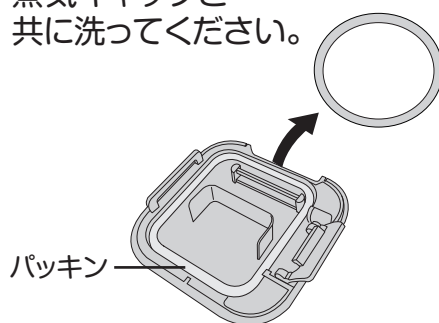
- ①蒸気キャップに指をかけて引いてください。



- ②留め具を外し、蒸気キャップを開いてください。

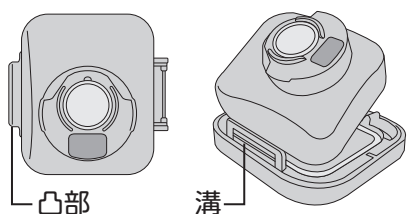


- ③パッキンも外して蒸気キャップと共に洗ってください。

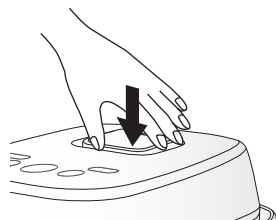
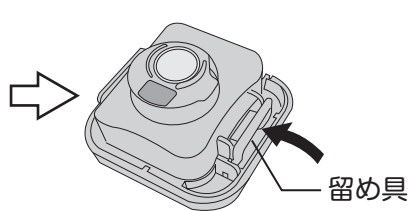


取り付けかた

- ①パッキンを元通りに取り付けた後、蒸気キャップの凸部を溝に入れ、留め具を閉じてください。

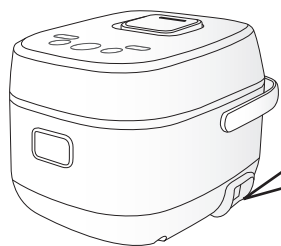


- ②蒸気口付近を押さえて、ふたと水平になるよう、確実に本体にはめ込んでください。

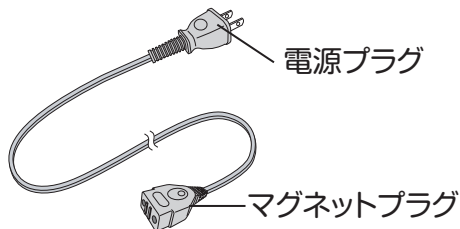
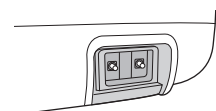


電源コード・接続口

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



マグネットプラグ接続口



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。点検または処置をしても異常がなおらなかったり、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。

こんなとき		ご確認ください
仕上がり	炊飯できない	●電源プラグはコンセントに差し込まれていますか。 →電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。 ●マグネットプラグがマグネットプラグ接続口から外れていませんか。 →確実に取り付けてください。 ●保温していませんか。(保温キーのランプが点灯) →「とりけし」キーを押してから、再度設定してください。 ●「炊飯/スタート」キーを押しましたか。→キーを押してください。
	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取り付けられていますか。 ●蒸気キャップ・内釜の外側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。 ●内釜や内ぶた・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・内釜の外側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。 ●内釜や内ぶ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。 ●内釜や内ぶたが変形していませんか。
炊飯中	ふきこぼれる	●お米と水の量を間違えていませんか。 ●内釜や内ぶたが変形していませんか。 ●蒸気キャップを正しく取り付けられていますか。 ●蒸気キャップ・内釜の外側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。 ●無洗米でふきこぼれるときは、洗米してください。
	蒸気口以外から 蒸気もれる	●蒸気キャップを正しく取り付けられていますか。 ●内釜や内ぶたが変形していませんか。 ●蒸気キャップ・内釜の外側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。

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	●蒸気キャップを正しく取り付けていますか。 ●蒸気キャップ・内釜の外側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すか。 ●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	●洗米加減によって、残ったぬかが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取り付けていますか。 ●蒸気キャップ・内釜・内ぶたが汚れていませんか。 ●長時間の保温をしていますか。 ●炊き上がってから、すぐにほぐしましたか。 ●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。 →念入りに内釜や内ぶたを洗ってください。 ●保温機能を使用せずに、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	●炊き上がってから、すぐにほぐしましたか。 ●保温を取り消した後も、ごはんを入れたままにいませんか。 ●冷めたごはんを保温しませんでしたか。 ●保温機能を使用せずに、ごはんを放置していませんか。
予約	予約時刻に 炊けない	●停電がありませんでしたか。 ●現在時刻が違っていませんか。時刻合わせしてもずれてくる、または「12:00」になったまま動かない場合はリチウム電池が消耗しています。 ●予約操作の最後に「炊飯/スタート」キーを押しましたか。 ●予約設定後に「とりけし」キーを押しませんでしたか。 →予約設定後に、予約キーのランプが点灯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	●「ブーン」はファンの回転音、「ジー」は通電音、「シュー」は蒸気音です。 故障ではありません。 ●「ジュッジュッ」「パチパチ」音は、内釜についた水滴が沸騰する音です。 →内釜を本体にセットする前に水滴を拭き取ってください。

リチウム電池について

本体内部に固定されているリチウム電池は、電源プラグを抜いているときに時計を動かしたり、炊飯設定を記憶したりするために使用されます。リチウム電池が消耗すると時刻や炊飯設定などの記憶がなくなります。

電池を交換する場合は、お買い上げの販売店にご依頼ください。(有料)

リチウム電池は本体内部に固定されているため、お客様自身で電池交換できません。

エラー表示

下記に従って処置を行ってください。

処置を行ってもなおらないときはお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

表示コード	処置の内容	
E2	本体底部の吸・排気口がふさがれていたら取り除く。	「とりけし」キーを押してエラー表示を解除し電源プラグを抜いて、左記の処置をする。
E4	内釜を本体にセットする。	本体が十分に冷めていることを確認し、再度電源プラグを差し込んで再起動する。
E1～E6	基板や温度センサーなどの故障の表示です。 すぐに使用を中止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
E0		

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz		区 分 名	A
消 費 電 力	500W		蒸 発 水 量	21.9g
寸 法 (約)	幅	227mm	年 間 消 費 電 力	50.2kWh/年
	奥行	295mm	1回当たりの炊飯時消費電力	109.8Wh
	高さ	206mm	1時間当たりの保温時消費電力	16.4Wh
質 量 (約)	3.6kg		1時間当たりのタイマー予約時消費電力	1.08Wh
コード長 (約)	1.0m		1時間当たりの待機時消費電力	0.91Wh
最大炊飯容量(白米)	0.54L (3合)			
方 式	IH			

- 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、1時間当たりの保温時消費電力は、「省エネ」メニューでの電力量です。
- 実際に使用されるとき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。