

SHARP®

取扱説明書 お料理集付き

[IH] ジャー炊飯器 家庭用

形名 ケイ エス エム エックス ビー

1.0Lタイプ **KS-MX10B**

1.8Lタイプ **KS-MX18B**

毎日のごはんを
おいしく、健康に。

HEALSIO

ヘルシオ 炊飯器



お買いあげいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書(お料理集付き)をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
●ご使用の前に、「安全上のご注意」を必ずお読みください。
●この取扱説明書(お料理集付き)は、
保証書とともにいつでも見ることができる所に必ず保存してください。
※業務用として使用しないでください。

HEALSIO HEALSIO のロゴおよびヘルシオ炊飯器、HEALSIO RICE COOKERは、シャープ株式会社の商標です。

製品登録の
お願い

オンラインでの各種サポートサービスをご利用いただくために、〈SHARP i CLUB〉で
ご愛用製品の登録をお願いいたします。(登録無料)

<http://iclub.sharp.co.jp/m/>

スマートフォンや
携帯電話はこちらから



お料理集 もくじ

「炊きこみ」のコツとポイント	26	「玄米」のコツとポイント	29	「おかゆ」のコツとポイント	32
鶏五目ごはん	26	玄米ごはん	29	白がゆ	32
ひじきごはん	27	「玄米炊きこみ」のコツとポイント	29	極美がゆ	32
ツナ入りしょうがごはん	27	炒り大豆入り玄米炊きこみごはん	29	・コラーゲンがゆ	32
えびピラフ	27	「おこわ」のコツとポイント	30	青菜の極美がゆ	33
さつまいもごはん	28	赤飯	30	・七草がゆ	33
・栗ごはん	28	山菜おこわ	30	中華風極美がゆ	33
たいめし	28	里いもおこわ	30	トマト入り極美がゆ	33
・かきごはん	28	「すしめし」のコツとポイント	31		
豆ごはん	28	すしめし	31		
		五目ちらし	31		

お料理集の料理をお作りになる前に

かいてんユニット

かいてんユニット
かいてんユニットを
使うメニューです。

カロリー

健康管理に役立ててください。
※文部科学省「日本食品標準成分
表」に基づき、計算したカロリー
の目安です。(特に分量の記
載のないものは1人分です。)

材 料

●分量
食品は記載の分量で調理してく
ださい。

●計量

付属の計量カップ=約180mL
大さじ1=15mL
小さじ1=5mL
を使用しています。
※1mL=1ccです。

鶏五目ごはん

かいてんユニット	水位目盛	炊飯できる米の量
白米	1.0Lタイプ:1~3カップ	
無洗米	1.8Lタイプ:2~6カップ	

材料(6人分)	約325kcal	mL=cc
白米	3カップ	
干しいたけ(水でもどす)	2枚	
にんじん	45g	
油揚げ(熱湯で油抜きする)	3/4枚	
鶏もも肉	90g	
糸こんにゃく	45g	
干しいたけのもどし汁	270mL	
A 酒	大さじ1 1/2	
塩	小さじ1 1/2	
しょうゆ	大さじ1 1/2	
絹さや(塩ゆでする)	少々	

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
 - 2 干しいたけ、にんじん、油揚げは細切りにする。鶏もも肉は2cm角に切る。糸こんにゃくは水をきり、2~3cm長さに切る。
 - 3 内釜に洗った米とAを入れ、白米/無洗米の水位目盛「3」まで水を入れて混ぜる。
 - 4 2を米の上のせ、炊飯器にセットする。
- 炊飯選択 → <> 白米 または 無洗米 →
炊飯選択 →
<> 炊きこみ (かいてんマーク) 選択 →
炊飯スタート
- 5 炊き上がれば、ほぐす。器に盛り、絹さやを細く切って散らす。

操作について

メニューを選んで、加熱をスタートしてください。



食品の出し入れ

加熱後は、食品や内釜などが熱くなっていますので、ご注意ください。

お料理写真について

- 盛り付け例です。
- 食材の種類や状態により、写真とは仕上がりが異なる場合があります。

はじめてお使いの前に

- 1 安全上のご注意をお読みください (4 ページ)
- 2 付属品を確認してください (8 ページ)
- 3 各部品を洗ってください (34 ページ)
- 4 現在時刻を合わせてください (12 ページ)

?



● 洗米キーについて

必ず洗米キーを使わないといけないの？

→手洗い洗米でも炊飯できますが、本製品の特長の「お米の栄養分を守る」ために洗米キーを使って洗うことをおすすめします。

※取扱説明書に記載があるお米はすべて洗米キーをお使いいただけます。

● かいてんユニットについて

いつも取り付けておくの？

→かき混ぜ工程のない炊飯コースの場合は、取り付けなくてもご使用できます。(20 ページ)

● 炊飯コースについて

どの炊飯コースを選べばいいの？

→お好みのお米の種類や炊きかたを選ぶことができます。(20 ページ)

炊飯コース例(白米・無洗米)

「標準、かいてんユニットあり」のとき
お米本来の味を引き出し、よりおいしく炊き上げます。

「エコ炊飯」(工場出荷時の設定)のとき
消費電力量をおさえて炊きます。

○ 内の数字は、主な説明のあるページ番号を示しています。

取扱説明編 もくじ

ページ

はじめに

安全上のご注意	4
使用上のご注意	6
この炊飯器でできること	7
各部のなまえ(付属品)	8
操作部と表示部の説明	10
現在時刻の合わせかた	12
お知らせ音を消すとき	
かいてんユニットについて	13

使いかた

お米を洗う・炊く

お米を洗う	14
炊飯する	16
水位目盛の見かた	
お米の種類と炊きかたを選ぶ	18
炊飯コースと炊ける量・炊飯時間	20
保温について	22
予約して炊く	23
ごはんをおいしくするために	24

必要なときに

お手入れ	34
かいてんユニット	35
内ぶた	36
蒸気キャップ	36
故障かな?・よくあるご質問	37
こんな表示が出たら	41
保証とアフターサービス	42
お客様ご相談窓口のご案内	43
仕様	裏表紙

安全設計 ふたロック機能 (13 ページ)

洗米、かき混ぜ工程のある炊飯コースでは、炊飯器の動作が始まると、オープンボタンを押してもふたは開きません。

安全上のご注意

人への危害、財産への損害を防ぐため、お守りいただくことを説明しています。

■誤った使いかたで生じる内容を、次のように区分して説明しています。



警告 「死亡、または重傷を負うおそれがある」内容。



注意 「軽傷を負う、または財産に損害を受けるおそれがある」内容。



警告

火災や漏電・感電、けが、やけどを防ぐために

電源プラグやコードは、乱暴に扱わない



- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使う
(他の器具と併用した分岐コンセント[延長コード]を使うと異常発熱し、発火・感電の原因)
- 電源プラグは根元まで確実に差し込む
- 電源プラグに付いたほこりは定期的に取り除く
(感電・火災の原因)



- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
- 傷んだコードや電源プラグは使わない
- ゆるんだコンセントは使わない
- 傷付けたり、変形させない
 - 無理に曲げる・引っ張る・ねじる・束ねる・重い物をのせる・挟み込む・加工する・高温部に近付けるなどをしない。
(火災・感電・ショートの原因)



分解・修理・改造はしない

分解禁止

- 自分で絶対に分解・修理・改造をしない
(感電・火災・けがの原因)
修理は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- すき間にピンや針金など、異物を入れない
(感電・異常動作してけがの原因)

43ページ



子供だけで使わせない

- 乳幼児の手の届く所で使わない
(感電・やけど・けがのおそれ)



取扱説明書に記載以外の用途には使わない

【使用してはいけない調理例】

- 煮豆など分量の増える料理
- のり状なるカレーやシチューなどの料理
- クッキングシートやアルミホイル、ラップを使用する料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
(蒸気や内容物がふき出して、やけどや、けがのおそれ)



接触禁止

蒸気口に顔や手を近付けない

- 特に乳幼児には、触らせない
(やけどの原因)



水ぬれ禁止

水をかけない

- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない
(ショート・感電のおそれ)



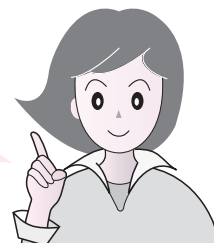
異常・故障時には、直ちに使用を中止する

- すぐに電源プラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する
(発火や発煙、感電のおそれ)

【異常・故障例】

- 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体、内釜が変形している。
- 炊飯中に底部のファンが回っていない。

必ず
お守りください



■お守りいただく内容の種類を、次の図記号で説明しています。



してはいけないこと。



しなければならないこと。



注意

けがを防ぎ、家財などを守るために

電源プラグは正しく扱う



プラグを抜く

- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く
(けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電・火災の原因)



- 電源プラグを抜くときは、コードを持たず、必ず電源プラグを持つ
- コードを巻き取るときは、電源プラグを持つ
(感電やショートによる発火やけがの原因)



こんな場所で使わない

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上
(けが・やけど・火災の原因)
- 水のかかる所や火気の近く
(感電・漏電の原因)
- 壁や家具の近く
(変色・変形の原因)
※キッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする。
- アルミシートや電気カーペットの上
(アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因)



次のような使いかたをしない

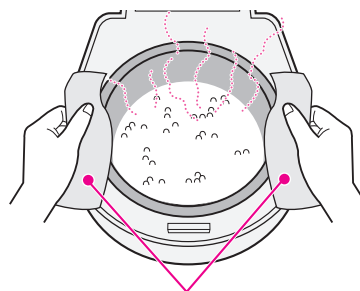
- 専用の内釜以外は、使用しない
(過熱・異常動作の原因)
- 本体を持ち運ぶときは、オープンボタンに触れない
(ふたが開いて、けがややけどの原因)



接触禁止

高温部分に触れない

- 使用中や使用後しばらくは、高温部(内釜・内ぶた・かいてんユニット・蒸気口)に触れない
(やけどの原因)



内釜はなべつかみなどで持つ



ふたを開けるときは、蒸気や内ぶたから落ちる熱い水滴に注意する
(やけどのおそれ)



医療用ペースメーカーをお使いのかたは、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください

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。



お手入れは電源プラグを抜き、冷めてからおこなう
(高温部に触れると、やけどのおそれ)

使用上のご注意

末長くお使いいただくために

設置場所や環境について

- スライド式テーブルに置くときは、荷重強度を確認する（落下し、けがややけどのおそれ）
※ お米や水を最大量入れた場合
1.0Lタイプ…約 9kg
1.8Lタイプ…約 12kg
- 本体底部（吸気口・排気口）をふさぐような場所で使わない
じゅうたん・ビニール袋・布の上など（故障の原因）
- 吸気口・排気口（本体底部）にほこりや虫が入らないよう清潔にする（故障の原因）



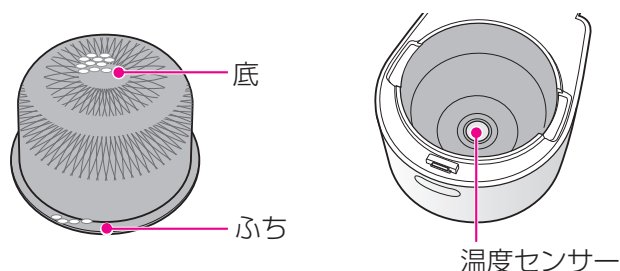
- 直射日光が当たる場所で使わない（変色の原因）
- コンセントに差した電源プラグに蒸気を当てない
- 磁気に弱いものを近付けない
 - ・ テレビ、ラジオなど（受信障害を及ぼします）
 - ・ ICカード、キャッシュカードなど（記録が消えることがあります）

内釜について

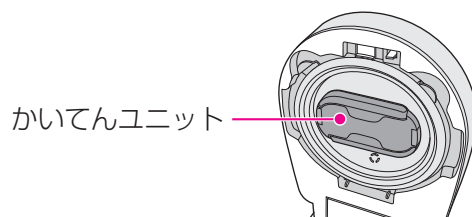
- 直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などで使わない
- 硬いものに当てたり、落としたりしない

使用について

- 米粒や異物が付いたまま使用せず、必ず取り除く
内釜の底・ふち・温度センサーなど
（うまく炊けなかったり、故障の原因）



- ふたの上に物を置いたり、ふきんなどをかぶせない（変形・変色や故障の原因）
- 空炊きをしない
- おかゆは、必ず炊飯コースの「おかゆ」、
「極美がゆ」に合わせて炊く
（おかゆは他の炊飯コースに比べ水量が多いため、
ふきこぼれの原因）
- かいてんユニットを使用するときは、
ふたに確実に取り付ける（35ページ）（故障の原因）



- 炊きこみごはんをしたあとは、
製品が冷めてからすぐに、かいてんユニットをふた
から取りはずして手入れする
（においや色つきの原因）

内釜内面フッ素被膜（ハードガラスコート）の傷付きやはがれを防ぐために

- 金属製の泡立器やおたまなどを使わない
- 食器類を入れて、洗いおけの代わりに使わない
- 酢を入れない
- 備長炭などを入れて、かき混ぜ工程のある炊飯をしない
- 調味料を使ったらすぐ洗う
- 硬いスポンジ、金属たわし、ナイロンたわしなどで洗わない
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使わない
- 金属製のザルなどを重ねたり、当てたりしない

※ 次のような場合は、衛生上や性能上に問題はなく、お使いいただけます。

- ・ ご使用にともないできた色ムラ
- ・ フッ素被膜のはがれ
- ・ 内釜外面の塗装への傷付き

気になる場合は、購入できます。
お買いあげの販売店へご依頼いただくか、
シャープ地区別窓口でもご注文いただけます。（43ページ）

この炊飯器でできること

洗米・炊飯ができます

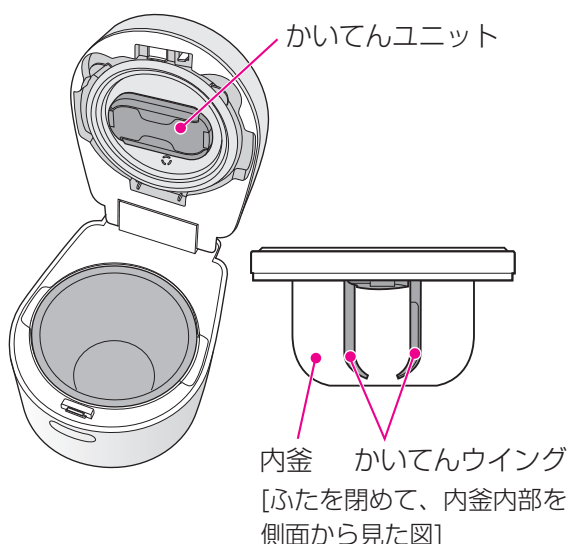
かいてんユニットのはたらき(洗米・炊飯)

すべての炊飯コースでかき混ぜ工程があるわけではありません。

おもに、白米・無洗米・玄米(炊きかた：標準・炊きこみ)で、かき混ぜ工程の有無を選択できます。

詳しくは、■炊飯コース一覧表をご覧ください。(20ページ)

かいてんユニットを炊飯器のふたに取り付けると、自動的にかいてんウイングが下がり、内釜内で回転しながら独自の水流を起こして洗米・炊飯します。(13ページ)



洗米工程では…

旨味や栄養などが多く残ったサブアリュール層をきれいな状態に保ちながらやさしく洗米します。

浸し工程では…

独自の水流で一粒一粒を引き離しながら、水に触れる表面積を高めて、吸水を促進させます。

加熱工程では…

かいてんウイングで水流を起こすことで、釜底と水面との温度ムラをおさえながら、ごはんの甘み・旨み成分を増やします。

沸騰工程では…

かいてんウイングは1度回転したあと、収納された状態で回転し、高火力を与え続けながら、旨味が多く詰まったおねばを内釜に封じ込める「連続沸騰」機能を搭載。ごはんのツヤ、コシ、ふっくら感や香りなど、おいしさの要素を引き出します。

かき混ぜ工程のある炊きこみごはんなどでは…

かいてんウイングが自動で下がり、食材をかき混ぜます。

かいてんユニットを使う炊飯メニューについて

炊飯終了後、かいてんユニットやごはん表面近くの内釜周囲に多少のごはん粒が付着する場合があります。

ごはんを炊く

■炊飯選択

お米に合わせて、炊きかたを選ぶことができます。

工場出荷時は、お米の種類：白米、炊きかた：エコ炊飯の設定となっています。

[エコ炊飯]は、消費電力量をおさえて炊きます。

●消費電力量の比較

1.0Lタイプ(白米3カップ炊飯時)

エコ炊飯：145.0Wh 標準※：224.9Wh

※かき混ぜ工程あり

省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

1.8Lタイプ(白米4カップ炊飯時)

エコ炊飯：196.0Wh 標準※：315.0Wh

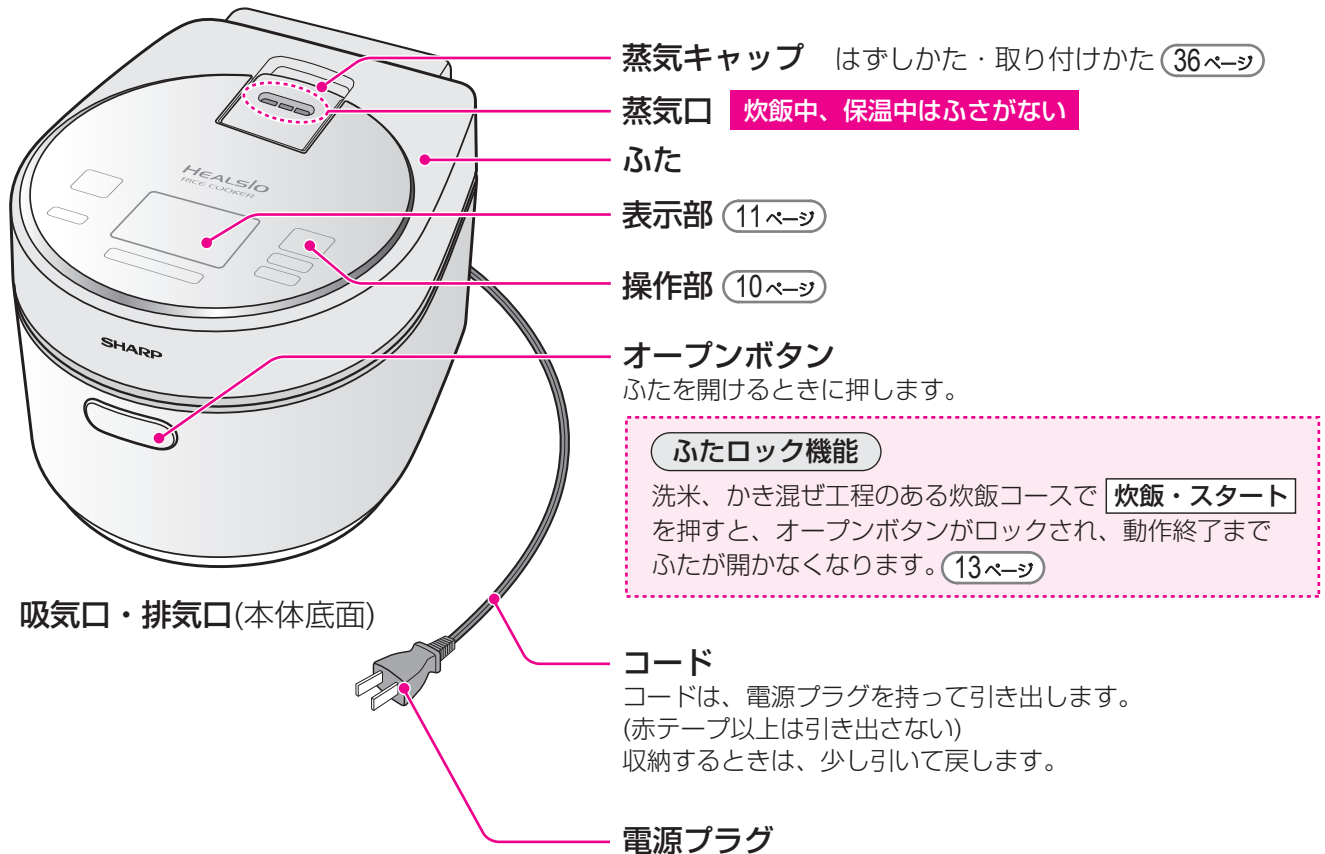
※かき混ぜ工程あり

詳しくは、■炊飯コース一覧表をご覧ください。(20ページ)

各部のなまえ

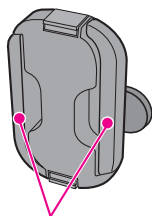
本体・付属品

イラストは実際の形状と若干異なることがあります。



付属品 (各1) 本製品以外で使用しないでください。

● かいてんユニット



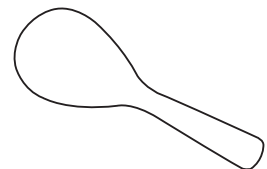
かいてんウイング

かき混ぜ工程のあるメニュー
(洗米・炊飯)のときに内ぶた
中央に取り付けます。
(本体とは別に収納されています)

● 計量カップ(米用) (約180mL)



● しゃもじ



● 取扱説明書(お料理集付き)

当商品は日本国内向けです。日本語以外の説明書はありません。
This model is designed exclusively for Japan, with manuals in Japanese only.

● 保証書

※使用中に破損したり、紛失したときは、お買いあげの販売店へご依頼いただくか、
シャープ地区別窓口でもご注文いただけます。(有料) (43ページ)

初めてご使用になるときは

- 付属品、内ぶた、蒸気キャップ、内釜を洗ってください。
はずしかた・取り付けかたは、**お手入れ**をご覧ください。(34～36 ページ)
 - 内釜の下に敷いている**紙**(内釜の保護用)は**不要**です。必ず取り除いてください。
- ※ 本体内部のにおいについて
使い始めは、プラスチックなどのにおいがする場合がありますが、ご使用にともない、少なくなります。

かいてんユニット

使いかたのご注意 (13 ページ)

取り付けかた・はずしかた (35 ページ)

取付軸

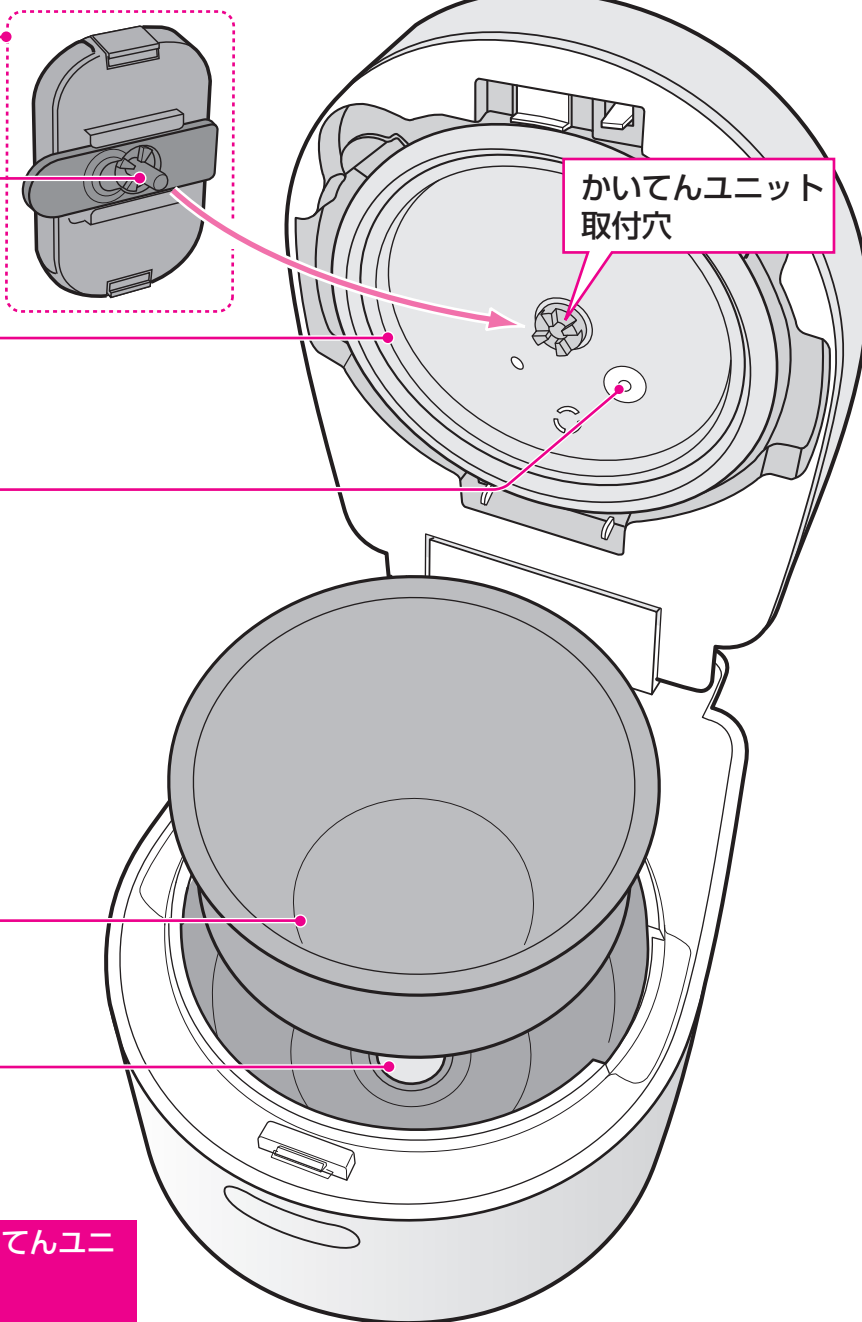
内ぶた

はずしかた・取り付けかた (36 ページ)

沸騰検知センサー

内釜

温度センサー



炊飯直後は、内釜や内ぶた・かいてんユニットがかなり熱くなっています。
ご注意ください。

操作部と表示部の説明

操作部

お買いあげの機種によっては、本書で記載しているキーのデザインと異なっている場合がありますが、使いかたは同じです。



1 保温/取消

- 途中で炊飯や保温をやめたり、操作を取り消すときに。
- 再度保温をするときに。
保温中はランプが点灯。

2 炊飯選択

- 炊飯の設定をするときに。
(お米の種類や炊きかたを選ぶときに)

3 < > 左右キー(もどる・すすむ)

- 現在時刻・予約時刻の設定をするときに。
- お米の種類、炊きかたを選ぶときに。
長押しすると早送りできます。

4 炊飯・スタート

- 炊飯をスタートするときに。
また、洗米・予約炊飯のスタートキーとして使います。
洗米・炊飯中はランプが点灯。

5 洗米

- かいてんユニットを使って洗米をするときに。
洗米中はランプが点灯。

6 予約

- 予約炊飯をするときに。
予約設定後にランプが点灯。
- 現在時刻を合わせるときに。

表示部

説明のためすべて表示しています。

お米の種類・炊きかた、現在時刻、炊き上がり時刻(予約時)、保温経過時間などを表示します。

炊飯コース

(20 ページ)

白 米 無洗米 玄 米 発芽玄米
標 準 かため やわらか おいそぎ
炊きこみ 極美がゆ おかゆ すしめし
エコ炊飯 あと約 予約 12

予約 (23 ページ)

かいてんマーク



88:88 分秒
時間

かいてんマーク



- かいてんユニットを使う炊飯コースのときに表示します。
表示内容は、かいてんユニットの動きによって変わります。



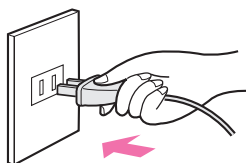
- かいてんウイングが収納された状態のときに表示します。
表示内容は、かいてんユニットの動きによって変わります。

現在時刻の合わせかた

例 12時30分に合わせるとき

表示時刻は、室温などにより多少ずれることがあります。
次の手順で合わせてください。(時計表示は24時間計です)

1 電源プラグを差し込む



- 延長コードなどを使って、他の器具と同時に併用しないでください。電圧が下がり、炊飯がうまくできない場合があります。

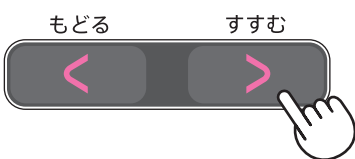


2 時計表示が点滅するまで押す



11:30

3 現在時刻を合わせる



12:30



- 長押しすると早送りできます。

- 点滅から点灯に変わり時刻合わせが完了

ご注意

- 予約炊飯するときは、現在時刻が合っているか必ず確認してください。
- 洗米・炊飯・保温・予約中は、現在時刻合わせはできません。

お知らせ音(操作音、炊飯終了音など)を消すとき

電源プラグを差した状態で、
炊飯選択を「ピピッ」と鳴るまで4秒間押す

※電源プラグを抜いても設定された状態を保ちますが、キーの押し忘れやふたの閉め忘れ(ピピピピッ…), エラーの音(ピピピピッ…)を消すことはできません。

- 鳴らすときは、同じ操作をします。(「ピッ」と鳴ります)

かいてんユニットについて

洗米やかき混ぜ工程のある炊飯をするときに取り付けます

かき混ぜ工程のある炊飯コースのときは、表示部にかいてんマークを表示します。

かいてんマーク



かいてんユニットを使う炊飯コースのときに表示します。

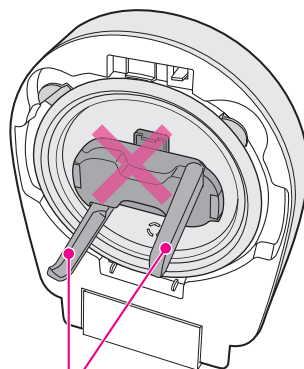
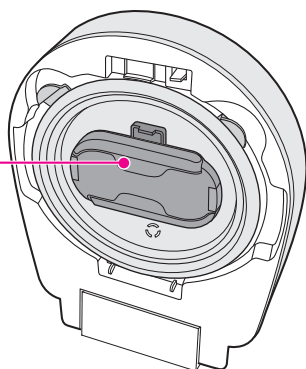


かいてんウイングが収納された状態のときに表示します。

※表示内容は、かいてんユニットの動きによって変わります。

かいてんユニット

取り付けかた・はずしかたは、
35 ページ をご覧ください。



かいてんウイングを出した状態で
取り付けないでください。
(仕上がりが悪くなる原因)

ふたロック機能

- 洗米、かき混ぜ工程のある炊飯コースで **炊飯・スタート** を押すとロックがかかり、オープンボタンを押してもふたは開きません。ふたを開けたい場合は、**保温/取消** を押すと、ロックが解除されますが **それまでの洗米、炊飯の設定が取り消されます** のでご注意ください。
(かいてんウイングが完全に収納されるまでは、ふたを開くことはできません)

ご注意

- かいてんユニットを使う洗米・炊飯コースで、かいてんユニットが取り付けられていない場合は、エラー表示(かいてんマーク点滅)が出て、スタートしません。**41 ページ**
- かいてんユニットが作動するときに音がしますが、故障ではありません。**37 ページ**
- 炊飯後のかいてんユニットや内ふたは熱くなっています。やけどにご注意ください。
- かいてんユニットを取り付けて運転した後は、必ず製品が冷めてから取りはずしてお手入れしてください。**35 ページ**
- かいてんユニットを取り付ける向きは決まっていません。また、回転の止まるタイミングによって向きが変わります。



- かいてんユニットを常に取り付けていても、炊飯に支障はありませんが、かき混ぜ工程のないコースで炊飯するときは、はずしておきましょう。お手入れが楽になります。
- かいてんユニットは、洗米、炊飯から保温まで取り付けたままで、お使いいただけます。

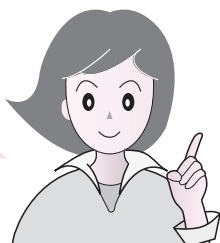
お米を洗う

■ 洗米

でお米を洗う

お湯を使わないでください。

こんな場合は



手洗いする場合

数回お米を軽くもむように洗う。
(水は少しにごりが残る程度でよい)

無洗米の場合

底から軽にかき混ぜ、お米に水を
なじませます。

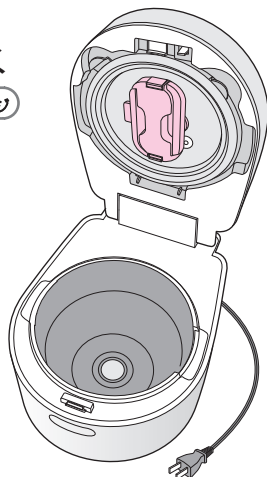
炊飯する

16 ページ へ

洗米の準備

1 かいてんユニットを ふたに取り付けておく

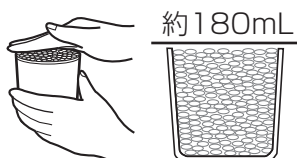
35 ページ



● かいてんユニットは、取り付け
たまま、炊飯できます。
かき混ぜ工程のないコースで炊
飯するときは、炊飯前にはずし
ておく、お手入れが楽です。

2 お米を正しくはかる

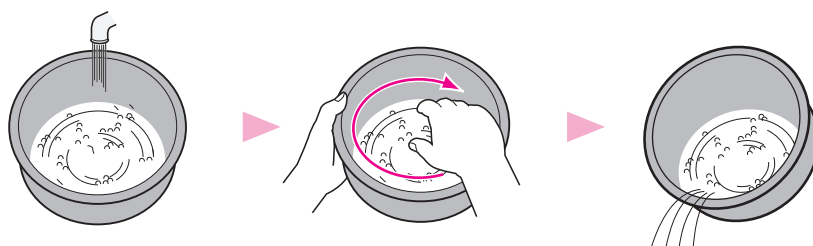
- 付属の計量カップを使う。
- すりきり1杯で1合です。
(約180mL)



● 本書内のカップ表記は、米用計
量カップ(1合=180mL)です。
「計量米びつ」ではかると、
誤差が出る場合があります。

3 お米を1度、すすぐ

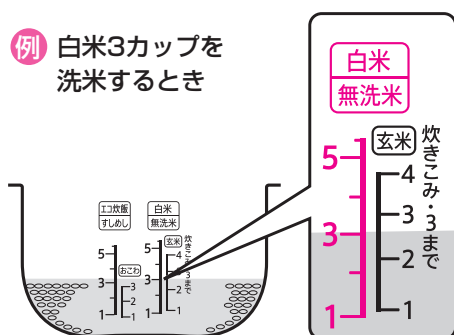
- たっぷりの水でサッとひとかきし、すぐに水を捨てる。
- お米についたぬかやごみを洗い流します。



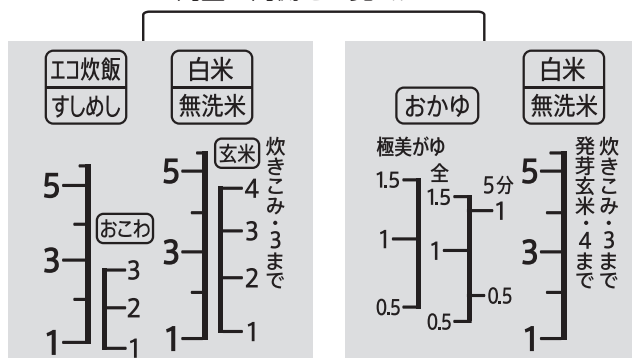
4 水加減をする

- お米を平らにならし、水平な所で水加減します。
- 内釜の両側にある、**白米** **無洗米** の水位目盛で、お米の**カップ** 数を目安に水位を合わせます。

例 白米3カップを
洗米するとき

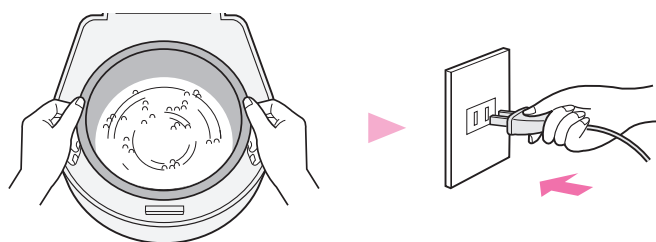


内釜の内側をご覧ください



水位目盛は1.0Lタイプのものです。

5 内釜を本体にセットして、 電源プラグを差し込む



- 本体内側に異物がないか確認し、内釜外側の水滴なども拭き取ります。
- 内釜を水平にセットしないと、ふたが閉まりません。

ふたを閉めて、洗米をスタートさせる

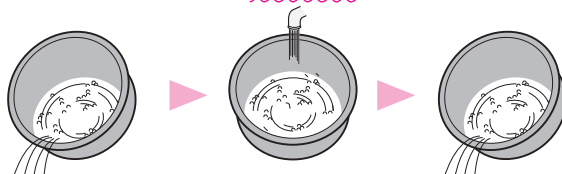


- 洗米キーのランプが点灯します。

- **炊飯・スタート** を押し忘れると「ピッピッピッ…」と音が鳴り、洗米がスタートしません。
- 洗米時間(約60秒)はお米の量や水温によって変わります。



洗米後の水を捨て、きれいな水を入れ、混ぜずにすぐに水を捨てる



- かき混ぜないでください。
- 水が白くにごっているのは、ぬか分ではなく、主にでんぷんによるものです。そのまま炊飯していただけますが、気になる場合は、洗米後の水替を2~3回おこなってください。

炊飯する

炊飯
スタート

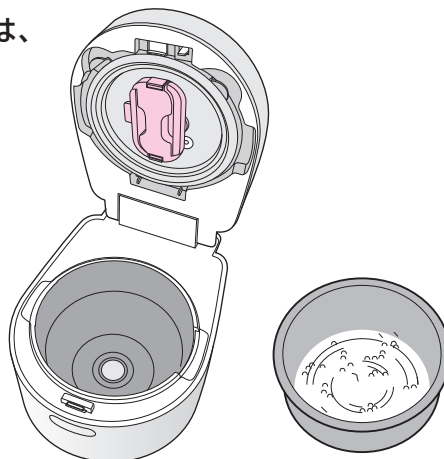
で炊飯する

炊飯の準備

- 1** かき混ぜ工程のある炊飯コースのときは、
かいてんユニットを
ふたに取り付けておく (35 ページ)

- かき混ぜ工程がない炊飯コース
のときは、かいてんユニットの
取り付けは不要です。
取り付けたまでも正常に動作
しますが、炊飯前に、はずして
おくと、お手入れが楽です。

その他の炊飯コースは、
■炊飯コース一覧表をご覧ください
(20 ページ)

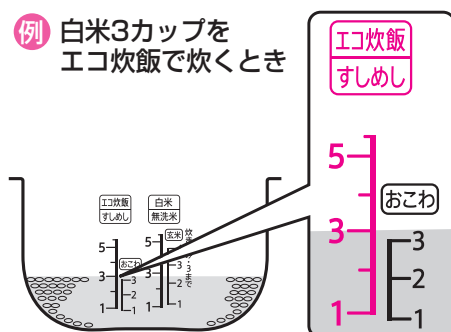


- 2** 水加減をする

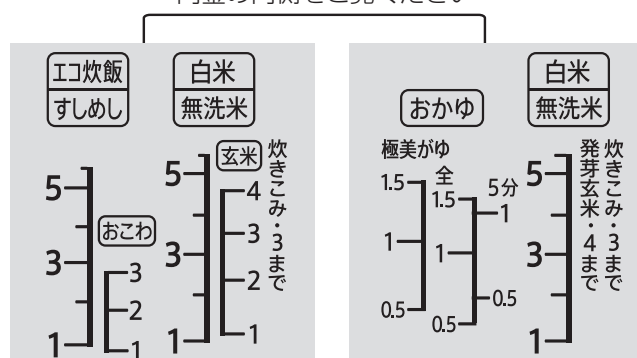
- お米を平らにならし、水平な所で水加減します。
- 内釜の両側にある、水位目盛の中から、
炊きたい炊飯コースのお米のカップ数に水位を
合わせます。

- お好みで水量を調節するときは、
半目盛(1目盛の半分)以内で加
減してください。
- お米を水に浸しておく必要は
ありません。(自動で浸水する
ので、すぐに炊飯をスタート
させることができます)

例 白米3カップを
エコ炊飯で炊くとき

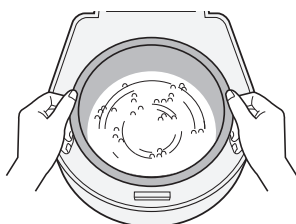


内釜の内側をご覧ください



水位目盛は1.0Lタイプのものです。

- 3** 内釜を本体にセットして、
電源プラグを差し込む



- 本体内側に異物がないか確認し、
内釜外側の水滴なども拭き取り
ます。
- 内釜をきちんとセットしないと、
ふたが閉まりません。

ふたを閉めて、 炊飯コースを確認する

- 工場出荷時には、「白米、エコ炊飯」コースが設定されています。



- 炊飯コースを変更するときは [18 ページ](#)



- スタートキーのランプが点灯し、炊飯がスタートします。



保温開始
ごはんをよくほぐす

- 使用後は、**保温/取消** を押し、電源プラグを抜く

炊き上がった直後にふたを開ける
ときは、蒸気によるやけどに気を
つけてください。

- 保温について [22 ページ](#)

お米の種類と炊きかたを選ぶ

■炊飯選択 を使います

コースによって、かいてんユニットを使うものと使わないものがあります。■炊飯コース一覧表をご覧ください。(20 ページ)
かき混ぜ工程のあるコースで炊飯するときは、かいてんユニットをふたに取り付けてから準備を始めてください。

例 「無洗米」を「おいそぎ」コースで炊くとき

準備

1 お米を準備して、本体にセットする

● ■洗米 を使った、洗米のしかた (14 ページ)

2 ふたを閉めて、炊飯コースを確認する



● 工場出荷時は、「白米、エコ炊飯」コースに設定されています。

表示された炊飯コースで炊くとき

操作 7 へ進む

お米の種類を選ぶ

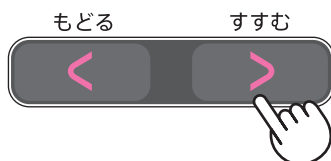
3 ■炊飯選択



炊きかただけを変更するとき

操作 5 へ進む

4 お米の種類を選ぶ



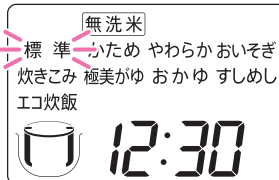
● 点滅しているところが選択されています。

炊きかたを変更しないとき

操作 7 へ進む

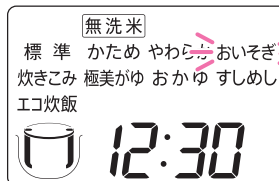
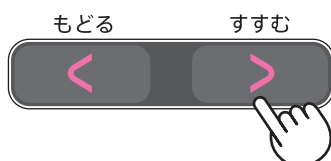
お米の炊きかたを選ぶ

5 ■炊飯選択



● 選択したお米の種類によって、表示される炊きかたが異なります。

6 お米の炊きかたを選ぶ



● 点滅しているところが選択されています。

● かき混ぜ工程のある炊きかたを選択すると、かいてんマーク[]が点灯します。
● かき混ぜ工程のない炊きかたを選択すると、かいてんマーク[]は点灯しません。

次ページにつづく

7



- スタートキーのランプが点滅から点灯に変わり、炊飯がスタートします。
- 炊飯中、表示部は炊飯終了までの残り時間を表示します。
- **炊飯・スタート** を押し忘れると「ピッピッピッ…」と音が鳴り、炊飯がスタートしません。

炊飯

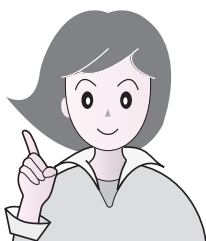


保温開始
ごはんをよくほぐす

- 使用後は、**保温/取消** を押し、電源プラグを抜く

炊き上がった直後にふたを開ける
ときは、蒸気によるやけどに気を
つけてください。

- 保温について (22 ページ)



記憶される炊飯コースについて

右記の炊飯コースの設定は記憶されるので、次回同じ炊飯コースで炊く場合は
準備 のあと、**炊飯・スタート** を押すだけです。

炊飯コース		
お米の種類	炊きかた	かいてんユニット
白米 無洗米	標準	
	かため	—
	やわらか	
	エコ炊飯	—

- は、かいてんユニットを使います。

ご注意

- 操作 **3** ～ **6** は、続けて操作がおこなわれないと「ピッピッピッ…」とお知らせ音が鳴ります。「ピッピッピッ…」のお知らせ音は3分間鳴り、その後、設定した内容は取り消されます。
- 炊飯中はふたを開けないでください。
- 素材の姿のまま仕上げる具や柔らかい具、昆布など、形がくずれたり、かいてんユニットにまわりつく具と一緒に炊飯するときなどは、かいてんユニットを使わないコースをお選びください。お料理集をご参照ください。(26～33 ページ)
- 炊飯終了までの残り時間は、炊飯目安時間に応じて表示されます。ただし、炊飯時間が99分を超える場合は、炊飯スタート時「約2時間」と表示されます。
- 表示されている炊飯終了までの残り時間は目安です。おいしく炊き上げるために、炊飯途中で表示時間が一度に進んだり、止まったりして調整をおこなう場合があります。

炊飯コースと炊ける量・炊飯時間

 は、かいてんユニットを使います (かき混ぜ工程があります)

■炊飯コース一覧表  の炊飯コースで炊いたときは、設定を記憶します。(19 ページ)

炊飯コース			炊ける量(カップ)		内釜の水位目盛	炊飯目安時間(分)																					
お米の種類	炊きかた		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ																				
白米 無洗米	標準		1～5.5	2～10	白米 無洗米	45～55	50～65																				
		—																									
	かため					40～50	50～65																				
	やわらか					42～52	45～60																				
	おいそぎ		1～3	2～6		28～33	28～38																				
	炊きこみ					35～45	40～48																				
		—																									
	極美がゆ		0.5～1.5	0.5～2.5	おかゆ 極美がゆ	30～37	34～38																				
	おかゆ	全がゆ			おかゆ 全	50～60	45～70																				
		5分がゆ	おかゆ 5分																								
すしめし		1～5.5	2～10	エコ炊飯 すしめし	40～50	45～55																					
	—																										
	エコ炊飯				—	50～60	50～70																				
玄米	標準		1～4	2～7	玄米	85～100	100～110																				
		—																									
	おいそぎ		1～3	2～6		50～70	60～85																				
	炊きこみ					95～105	95～100																				
		—																									
	おかゆ	全がゆ	0.5～1.5	0.5～2.5	おかゆ 全	105～115	110～120																				
5分がゆ		0.5～1	0.5～1.5	おかゆ 5分	発芽玄米				標準		1～4	2～7	白米 無洗米	45～55	50～65		—			おかゆ	全がゆ	0.5～1.5	0.5～2.5	おかゆ 全	50～60	50～70	
発芽玄米	標準		1～4	2～7		白米 無洗米	45～55	50～65																			
		—																									
	おかゆ	全がゆ	0.5～1.5	0.5～2.5		おかゆ 全	50～60	50～70																			
		5分がゆ	0.5～1	0.5～1.5	おかゆ 5分																						

- かいてんユニットを使うコースで炊くと、高火力連続沸騰の効果により、よりおいしい炊き上がりになります。
- 素材の姿のまま仕上げる具や、形がくずれやすい柔らかい具、昆布などのかいてんユニットにまわりつく具を使用するときなどは、かいてんユニットを使わないコースをお選びください。
「炊きこみ」はお料理集の「**炊きこみ**」のコツとポイント もお読みください。(26 ページ)
- 条件：電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減標準での目安の炊飯時間です。
- 炊飯目安時間は、お米や具の種類・量・室温・水加減・電圧で変わります。

こんなとき

お米本来の味を引き出し、
よりおいしく炊き上げるとき

かいてんユニットなしで炊くとき

かためで炊くとき

やわらかめで炊くとき

短時間で炊くとき

炊きこみごはんを炊くとき
おこわを炊くとき

なめらかなおかゆを炊くとき

おかゆを炊くとき

だし昆布を入れて炊くときは、かいてん
ユニットを使わないコースを選択します
(31 ページ)

少ない電力量で炊くとき

玄米を炊くとき

玄米を短時間で炊くとき

乾燥豆以外の具を入れて炊くときは、
かいてんユニットを使わないコースを
選択します (29 ページ)

玄米のおかゆを炊くとき

発芽玄米を炊くとき

発芽玄米のおかゆを炊くとき

■おこわ(もち米)を炊くとき

炊飯コース			炊ける量(カップ)		内釜の 水位目盛
お米の種類	炊きかた		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	
白米 無洗米	炊きこみ	—	1~3	2~6	おこわ

- 作りかた (30 ページ)

■雑穀米を炊くとき

炊飯コース			炊ける量(カップ)		内釜の 水位目盛
お米の種類	炊きかた		1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	
白米 無洗米	標準		1~4	2~7	白米 無洗米
		—			
玄米	標準		1~4	2~7	玄米
		—			

- 必ず白米や玄米を混ぜて炊いてください。雑穀類だけで炊くと、ふきこぼれます。
お米と雑穀類の割合については、商品パッケージに記載の内容をご覧ください。

保温について

ごはんが炊き上がると自動的に保温になります

保温ランプが点灯します。



- 保温中、表示部は経過時間を表示します。(23時間まで1時間単位、1時間未満は「0」を表示) 24時間を経過すると現在時刻表示になりますが、保温は切れません。(保温ランプは点灯)

■炊き上がり後の保温

お米の種類	炊きかた	保温
白米 無洗米	標準、かため、やわらか、おいそぎ、すしめし、エコ炊飯	できます。
	炊きこみ、おかゆ、極美がゆ	炊飯後、自動的に保温になりますが、おすすめできません。
玄米 発芽玄米	標準、おかゆ、おいそぎ*、炊きこみ* ※玄米のみの炊きかたです。	(黄変、パサツキ、においの原因)

■保温時のコツ

- 炊飯が終了したら、底からすくい上げるように全体をほぐし、余分な水分を飛ばす。
- おこげは保温中に水分を吸って、風味を損なうことがありますので、なるべく早くお召し上がりください。
- 保温中も時々ほぐす。

- 少量のときは、内釜の中央に盛る。(パサツキ防止)



保温を取り消すとき

[保温/取消]を押します。(保温ランプ消灯)

保温中の温度を変更するとき

1 「ピッ」と鳴るまで4秒間押す

もどる すすむ



- 初め、キーは点灯していません。

ピッ



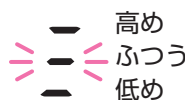
- 3段階の保温温度を示す表示が点滅。下から「低め・ふつう・高め」を表します。工場出荷時は「低め」に設定しています。

2 お好みに変更する

もどる すすむ



- 「ふつう」に合わせたとき、点滅が1つ上に移動。



5秒後



- 保温温度が変更され、保温温度を示す表示が消灯。

- 変更内容は、電源プラグを抜いても記憶します。

お願い

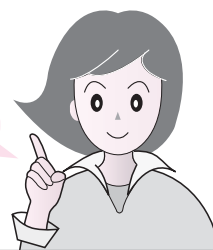
- 次のような保温はしないでください。(黄変、パサツキ、においの原因)
 - しゃもじを入れたまま
 - 冷めたごはん
 - 24時間以上
- 保温を取り消したり、電源プラグを抜いた後は、ごはんを入れたままで放置しないでください。(腐敗・においの原因)

ご注意

- 使用後は、電源プラグを抜いてください。

予約して炊く

「おいそぎ」、「炊きこみ」の予約はできません。



炊き上がり時刻を2通り登録できます

予約1 予約2

準備

1 現在時刻が合っているか確認する

● 現在時刻の合わせかた (12 ページ)

2 お米を準備して、本体にセットする

● かき混ぜ工程のある炊飯は、かいてんユニットを取り付ける。

● **洗米** を使った、洗米のしかた (14 ページ)

3 ふたを閉めて、炊飯コースを確認する

● 炊飯コースを変更して炊くとき (18 ページ)

1

予約1 または 予約2 を選ぶ



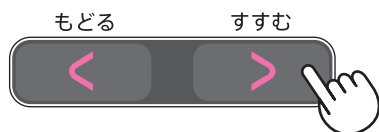
- 押すごとに「予約1」と「予約2」をくり返し表示します。
- 工場出荷時には、炊き上がり時刻として「予約1」に6時00分、「予約2」に18時00分が登録されています。



例 予約1に登録するとき

2

炊き上がり時刻を合わせる



- 10分単位で予約できます。
長押しすると早送りできます。



例 8時30分に炊き上げるとき

予約スタート



- 炊飯ランプの点滅が消え、予約ランプが点灯すると、予約の設定が完了です。
- 次回も「予約1」で時間を変えずに炊くときは、「予約」、「炊飯・スタート」で予約完了です。

- 「炊飯・スタート」を押し忘れると、「ピッピッ…」と音が鳴り、予約の設定が完了していないことを、お知らせします。
- 現在時刻は表示されません。

炊飯

炊飯終了

予約時刻



保温開始
ごはんをよくほぐす

- 炊き上がると、予約時刻から保温経過時間の表示になります。

炊き上がった直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに気をつけてください。

- 使用後は、「保温/取消」を押し、電源プラグを抜く

ご注意

- 操作は、続けておこなわれないと「ピッピッピッ…」とお知らせ音が鳴ります。「ピッピッピッ…」のお知らせ音は3分間鳴り、その後、設定した内容は取り消されます。
- 具や調味料が入るメニューは、予約して炊かないでください。
具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 12時間以上(夏場は8時間以上)の予約をしないでください。(腐敗の原因)
- 操作を間違えたときや、予約を取り消すときは、「保温/取消」を押します。
- 炊き上がり設定時刻が炊飯時間よりも短い場合は、「炊飯・スタート」を押すと、炊飯終了までの残り時間を表示し、すぐに炊飯が始まります。炊飯目安時間 (20 ページ)

ごはんをおいしくするために

ちょっとした心掛け・愛情でおいしいごはんがいただけます

良いお米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 大きさがそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。



お米は風通しの良い所に保存する

湿っぽくて、温かい場所は、避けます。

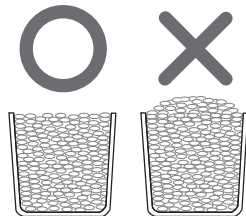
また、虫の予防にタカのツメ(赤とうがらし)などを入れるとよいでしょう。



付属の計量カップで正しくはかる

お米は、「計量米びつ」ではからないでください。誤差が生じることがあります。

※無洗米も付属の計量カップではかります。



手早く洗う

お米は水をすぐ吸収するので、手早くぬかやごみを洗い流します。(無洗米は洗米が不要ですが、おこげができたり、かために炊き上がる場合は、1～2回水を替えてすすいでください)
洗米で洗うことをおすすめします。



お米の種類や好みで水加減をする

水位目盛を目安に、水平な場所で水加減をする。

ただし水量を半目盛以上多くしすぎると、ふきこぼれることがあります。



炊き上がり後、すぐにほぐす

余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。



保温中もときどきほぐす

少量のときは、なべ肌から離し、中央に盛るとよいでしょう。



残ったら冷凍庫へ

残ってしまったら長時間(24時間以上)保温せず、ラップに包んで冷凍庫へ。食べる直前にレンジで温めましょう。



使ったらすぐお手入れする

汚れは放っておくと、取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

お手入れ (34～36 ページ)



■炊きかたのポイント

無洗米

- お米にしっかり水を吸収させるために、水加減をする前に底から軽やかき混ぜてください。
- 水を入れると、お米からでんぷん質が溶け出して白くにごり、沈殿してかために炊き上がったり、おこげができやすくなります。
気になる場合は、1～2回水を替えてすすぎます。

玄米、発芽玄米

- 炊ける分量は、1.0Lタイプで1～4カップ、1.8Lタイプで2～7カップまでです。
- 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。
- 炊飯後は、蒸気キャップが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。(36 ページ)

■玄米

- 白米と混ぜて炊かないでください。
- お料理集をご覧ください。(29 ページ)

■発芽玄米

- 白米と混ぜて炊くこともできます。
市販の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。
(例) 白米1カップに対して、
発芽玄米0.5カップ[水位→1.5(目安)]
※お好みにより分量を加減してください。

おいそぎ

- 少しおこげができたり、かたくなることがあります。
白米・無洗米・玄米以外のお米、具や調味料の入るメニューには使わないでください。

炊きこみ

- 炊ける量は1.0Lタイプで1～3カップ、1.8Lタイプで2～6カップまでです。
- お料理集をご覧ください。(26～29 ページ)

雑穀米

- 雑穀類を白米(無洗米)や玄米に混ぜて炊きます。雑穀類だけでは、ふきこぼれます。炊飯しないでください。
- 炊ける分量は、お米を混ぜて1.0Lタイプで4カップまで、1.8Lタイプで7カップまでです。
- あらかじめ浸水させておいた雑穀類を、お米と一緒に「洗米」で洗うこともできます。
- お米に混ぜる分量は、市販の雑穀類の商品パッケージに記載の内容をご確認ください。
- 水に浮くような場合は、よく混ぜ、しばらく浸して沈んでから炊いてください。蒸気口がつまり、蒸気もれや変形・破損の原因になることがあります。
- 水を多めにする場合は、必ず半目盛以内で加減してください。
- 炊飯後は、蒸気キャップが汚れやすいので、必ずお手入れしてください。(36 ページ)

雑穀類を混ぜて炊くときの炊飯コース

(21 ページ)

白米(無洗米)に混ぜて炊く：
白米・無洗米(炊きかた：標準)
玄米に混ぜて炊く：
玄米(炊きかた：標準)

おかゆ

- 「おかゆ」、「極美がゆ」(白米・無洗米のみ)以外のコースで炊かないでください。
(ふきこぼれ・やけどの原因)
- お料理集をご覧ください。(32～33 ページ)

「炊きこみ」のコツとポイント

- かいてんユニットを使うと、炊飯中に具や調味料がかき混ぜられ、味のなじみがよくなります。
※下記の場合は、かいてんユニットを使用しないでください。

- ・ 素材の姿のまま仕上げる具や柔らかい具(たい、かき、かに、魚類、いも類、栗など)の場合
- ・ かいてんユニットにまとわりつく具(わかめ、昆布など)の場合
- ・ もち米を使用する場合
- ・ お料理集に記載以外の炊きこみごはんの場合

※かいてんユニットを使うメニューでは、具の切り方や分量は記載通りにしてください。

具が大きすぎたり、分量が多い場合は、かいてんユニットがうまく回らず、具が中まで混ざらなかったり、うまく炊けないことがあります。

炊飯後、表面の具が中央寄りになることがありますので、全体を軽くほぐしてください。

- 具の量は、米1カップにつき75g以下にしてください。
具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 米と調味料を入れてから、水位目盛まで水やだし汁を加え、底からよくかき混ぜてください。
調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。
- とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと、うまく炊けないことがあります。
- お湯や冷めていないだし汁を加えないでください。
- 水加減をした後に、具を米の上に均等にのせてください。米と具を最初から混ぜると、うまく炊けないことがあります。
- 水分の出る具(きのこ類、大根、貝など)の場合は軟らかめに、水分を吸収する具(豆類など)の場合は硬めに仕上がります。お好みで水加減をしてください。
- 市販の料理本のレシピでは、うまく炊けないことがあります。
- 調味料を加えるので、白いごはんを炊くときよりもおこげが強くなります。
- 予約炊飯はできません。調味料が沈殿したり腐敗するおそれがあるためです。
- 保温はしないでください。においや変質の原因となります。
- 炊飯目安時間は、炊飯コース一覧表をご覧ください。(取扱説明編20ページ参照)



鶏五目ごはん

かいてんユニット



水位目盛

白米
無洗米

炊飯できる米の量

1.0Lタイプ:1~3カップ
1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約325kcal

mL=cc

白米	3カップ
干しいたけ(水でもどす)	2枚
にんじん	45g
油揚げ(熱湯で油抜きする)	3/4枚
鶏もも肉	90g
糸こんにゃく	45g
干しいたけのもどし汁	270mL
A 酒	大さじ1 1/2
塩	小さじ1 1/2
しょうゆ	大さじ1 1/2
絹さや(塩ゆでする)	少々

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 干しいたけ、にんじん、油揚げは細切りにする。鶏もも肉は2cm角に切る。糸こんにゃくは水をきり、2~3cm長さに切る。
- 3 内釜に洗った米とAを入れ、白米/無洗米の水位目盛「3」まで水を入れて混ぜる。

- 4 2を米の上にのせ、炊飯器にセットする。

炊飯選択 → 白米 または 無洗米 →

炊飯選択 →

炊きこみ (かいてんマーク) →

炊飯・スタート

- 5 炊き上がれば、ほぐす。器に盛り、絹さやを細く切って散らす。



ひじきごはん

かいてんユニット	水位目盛	炊飯できる米の量
	白米 無洗米	1.0Lタイプ:1~3カップ 1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約336kcal mL=cc

白米	3カップ
ひじき(乾燥)	10g
油揚げ(熱湯で油抜きする)	1枚
にんじん	60g
サラダ油	大さじ1
A	
みりん	大さじ2
酒	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
だし汁	50mL
B	
酒	大さじ1
薄口しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ1
だし汁(目安)	約600mL

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 ひじきは水につけてもどし、水気を絞る。油揚げとにんじんは細切りにする。
- 3 鍋にサラダ油を熱し、2を炒め、Aを入れて中火で煮汁がなくなるまで煮てから粗熱を取る。
- 4 内釜に洗った米とBを入れ、白米/無洗米の水位目盛「3」まで冷ましただし汁を入れて混ぜる。
- 5 3を米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択 →
<> 白米 または 無洗米 →
炊飯選択 →
<> 炊きこみ (かいてんマーク点灯) →
炊飯・スタート
- 6 炊き上がれば、ほぐす。



ツナ入りしょうがごはん

かいてんユニット	水位目盛	炊飯できる米の量
	白米 無洗米	1.0Lタイプ:1~3カップ 1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約349kcal

白米	3カップ
A	
酒	大さじ2
しょうゆ	小さじ1½
塩	小さじ1
B	
ツナ(缶詰・汁気をきってほぐす)	1缶(165g)
しょうが(細切り)	15g
青ねぎ(小口切り)	3~4本

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 内釜に洗った米とAを入れ、白米/無洗米の水位目盛「3」まで水を入れて混ぜる。
- 3 Bを米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択 →
<> 白米 または 無洗米 →
炊飯選択 →
<> 炊きこみ (かいてんマーク点灯) →
炊飯・スタート
- 4 炊き上がれば、青ねぎを加えて、ほぐす。



えびピラフ

かいてんユニット	水位目盛	炊飯できる米の量
	おこわ	1.0Lタイプ:1~3カップ 1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約332kcal

白米	3カップ
えび	10尾
ベーコン	2枚
マッシュルーム(缶詰・スライス)	1½缶(40g)
A	
塩、こしょう	各少々
和風玉ねぎドレッシング(市販品・オイルベースのもの)	100g

※ドレッシングで味つける簡単ピラフです。

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 米を洗い、ザルに上げて約30分おく。

- 3 えびは殻、尾、背ワタを取り、半分に切る。ベーコンは、1cm幅に切る。
- 4 内釜に2とAを入れ、おこわの水位目盛「3」まで水を入れて混ぜる。
※ピラフの食感にするため、白米より水量が少なめのおこわの水位に合わせます。
- 5 3とマッシュルームを米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択 →
<> 白米 または 無洗米 →
炊飯選択 →
<> 炊きこみ (かいてんマーク点灯) →
炊飯・スタート
- 6 炊き上がれば、ほぐす。



さつまいもごはん

水位目盛	炊飯できる米の量
白米	1.0Lタイプ:1~3カップ
無洗米	1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約312kcal

白米……………3カップ
 さつまいも……………200g
 A〔酒……………大さじ2
 塩……………小さじ1
 ごま……………適量

- 1 さつまいもは1cm厚さの輪切りにしてしばらく水につけ、アクをぬく。さつまいもが大きい場合は、いちょう切りにする。
- 2 内釜に洗った米とAを入れ、**白米/無洗米の水位目盛「3」**まで水を入れて混ぜる。

- 3 1を米の上のにのせ、炊飯器にセットする。

炊飯選択 →

＜＞ **白米** または **無洗米** →

炊飯選択 →

＜＞ **炊きこみ** (かいてんマーク○消灯) →

炊飯・スタート

(かいてんユニットは使いません)

- 4 炊き上がれば、ほぐす。器に盛り、ごまをふる。



アレンジメニュー

栗ごはん

手順3でさつまいもの代わりに、皮をむき、しばらく水につけてアクをぬいた生栗200gをのせる。

たいめし

水位目盛	炊飯できる米の量
白米	1.0Lタイプ:1~3カップ
無洗米	1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約342kcal

白米……………3カップ
 たい(切り身)……………3切れ(1切れ80g)
 A〔酒……………大さじ1
 しょうゆ……………大さじ1
 塩……………少々
 だし昆布……………10cm角
 みつ葉……………少々

- 1 たいは水洗いして水気をふく。塩(分量外)を軽くふってから、皮に焦げ目がつく程度に焼く。(中まで火を通さなくてよい)
- 2 内釜に洗った米とAを入れ、**白米/無洗米の水位目盛「3」**まで水を入れて混ぜる。

- 3 昆布、たいの順に米の上のにのせ、炊飯器にセットする。

炊飯選択 →

＜＞ **白米** または **無洗米** →

炊飯選択 →

＜＞ **炊きこみ** (かいてんマーク○消灯) →

炊飯・スタート

(かいてんユニットは使いません)

- 4 炊き上がれば、たいと昆布を取り出す。たいは骨を取り、身をほぐしてごはんと混ぜる。器に盛り、みつ葉をあしらう。



アレンジメニュー

かきごはん ※材料を加熱前に一度に入れて作る手軽な方法でご紹介しています。

手順2で、Aの塩を小さじ1/2にする。手順3で、たいの代わりに、塩水で洗ってぬめりを取り、水気をきった生かき200gをのせる。

豆ごはん

水位目盛	炊飯できる米の量
白米	1.0Lタイプ:1~3カップ
無洗米	1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約293kcal

白米……………3カップ
 えんどう豆……………300g(正味150g)
 A〔酒……………大さじ2
 塩……………小さじ1

- 1 えんどう豆はさやから取り出し、流水で洗っておく。

- 2 内釜に洗った米とAを入れ、**白米/無洗米の水位目盛「3」**まで水を入れて混ぜる。

- 3 1を米の上のにのせ、炊飯器にセットする。

炊飯選択 →

＜＞ **白米** または **無洗米** →

炊飯選択 →

＜＞ **炊きこみ** (かいてんマーク○消灯) →

炊飯・スタート

(かいてんユニットは使いません)

- 4 炊き上がれば、ほぐす。



「玄米」のコツとポイント

- かいてんユニットを使います。
- 具を入れて炊くときは、「玄米炊きこみ」のコツとポイント(下記)をご覧ください。
- 玄米の炊き分けと炊飯目安時間は、炊飯コース一覧表をご覧ください。(取扱説明編 20 ページ参照)

玄米ごはん

かいてんユニット	水位目盛	炊飯できる米の量
	玄米	1.0Lタイプ: 1~4カップ 1.8Lタイプ: 2~7カップ

材料(6人分) 約263kcal

玄米 3カップ

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 内釜に洗った玄米を入れ、玄米の水位目盛「3」まで水を入れる。
- 3 2を炊飯器にセットする。

炊飯選択 → < > 玄米 →

炊飯選択 →

< > 標準 (かいてんマーク 点灯) →

炊飯・スタート

- 4 炊き上がれば、ほぐす。



「玄米炊きこみ」のコツとポイント

- かいてんユニットを使うと、炊飯中に具や調味料がかき混ぜられ、味のなじみがよくなります。
- 具は固めの食材が向いています。
- 大豆、黒豆、あずきなどの乾燥豆を入れるときは、玄米と豆類を合わせたカップ数の水位目盛に合わせます。米と豆の比率は5:1が適量です。(乾燥豆は、浸水や下ゆでの必要はありません)
- 乾燥豆以外の具(根菜類など)を入れるときは、かいてんユニットは使いません。手順4で、**炊きこみ**(かいてんマーク 点灯)を選びます。
- 水加減をした後に、乾燥豆や具を米の上に均等にのせてください。
- 「炊きこみ」のコツとポイントをご覧ください。(26ページ)
- 炊飯目安時間は、炊飯コース一覧表をご覧ください。(取扱説明編 20 ページ参照)

炒り大豆入り 玄米炊きこみごはん

かいてんユニット	水位目盛	炊飯できる米の量
	玄米	1.0Lタイプ: 1~3カップ※ 1.8Lタイプ: 2~6カップ※

※乾燥豆と合わせたカップ数

材料(6人分) 約271kcal

玄米 2.5カップ
大豆 0.5カップ
塩 小さじ2/3

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 熱したフライパンに大豆を入れ、焦げ目がつくまで炒め、冷ましておく。
- 3 内釜に洗った米と塩を入れ、玄米の水位目盛「3」まで水を入れて混ぜる。



- 4 2を米の上にのせ、炊飯器にセットする。

炊飯選択 → < > 玄米 →

炊飯選択 → < > 炊きこみ (かいてんマーク 点灯) → 炊飯・スタート

- 5 炊き上がれば、ほぐす。

「おこわ」のコツとポイント

- かいてんユニットは使いません。
- 無洗米で炊く場合も、**おこわ**の水位目盛に水加減をしてください。
- もち米と白米(うるち米)を混ぜて炊く場合は、少し多め(白米とおこわの水位目盛の間)に水加減してください。
- 水加減をした後に、具を米の上に均等にのせてください。米と具を最初から混ぜると、うまく炊けないことがあります。
- 炊飯目安時間は、炊飯コース一覧表をご覧ください。(取扱説明編 20 ページ参照)

赤飯

水位目盛	炊飯できる米の量
おこわ	1.0Lタイプ:1~3カップ 1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約309kcal

もち米……………3カップ
あずき……………75g
塩……………小さじ1/2

- 1 あずきを鍋でゆでる。一度ゆでこぼし、新しい水で、皮が破れないよう弱火でやや硬めにゆで、あずきとゆで汁を分けて冷ます。

- 2 内釜に洗ったもち米を入れ、**おこわの水位目盛「3」**まで1のゆで汁と水を入れ、塩を入れて混ぜる。
- 3 1のあずきを米の上にのせ、炊飯器にセットする。

炊飯選択 →

<> 白米 または 無洗米 →

炊飯選択 →

<> 炊きこみ (かいてんマーク 消灯) →

炊飯・スタート

(かいてんユニットは使いません)

- 4 炊き上がれば、ほぐす。



山菜おこわ

水位目盛	炊飯できる米の量
おこわ	1.0Lタイプ:1~3カップ 1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約281kcal

もち米……………3カップ
山菜の水煮……………200g
A 酒……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ1
塩……………小さじ1/2

- 1 山菜は水をきる。
- 2 内釜に洗ったもち米とAを入れ、**おこわの水位目盛「3」**まで水を入れて混ぜる。
- 3 1を米の上にのせ、炊飯器にセットする。

炊飯選択 →

<> 白米 または 無洗米 →

炊飯選択 →

<> 炊きこみ (かいてんマーク 消灯) →

炊飯・スタート

(かいてんユニットは使いません)

- 4 炊き上がれば、ほぐす。



里いもおこわ

水位目盛	炊飯できる米の量
おこわ	1.0Lタイプ:1~3カップ 1.8Lタイプ:2~6カップ

材料(6人分) 約323kcal mL=cc

もち米……………3カップ
里いも……………150g
だし汁(目安)……………約500mL
A しょうゆ……………大さじ1 1/2
塩……………少々
B パーコン(1cm幅に切る)……………3枚
しょうが(みじん切り)……………ひとかけ

- 1 里いもは皮をむいて1cm幅のいちよう切りにし、塩(分量外)でもんでぬめりを取り、水洗いする。
- 2 内釜に洗ったもち米とAを入れ、**おこわの水位目盛「3」**までだし汁を入れて混ぜる。
- 3 1とBを米の上にのせ、炊飯器にセットする。

炊飯選択 →

<> 白米 または 無洗米 →

炊飯選択 →

<> 炊きこみ (かいてんマーク 消灯) →

炊飯・スタート

(かいてんユニットは使いません)

- 4 炊き上がれば、ほぐす。



「すしめし」のコツとポイント

- かいてんユニットを使います。
だし昆布を入れて炊くときは、かいてんユニットは使いません。
- 無洗米で炊く場合も、すしめしの水位目盛に水加減をしてください。
- 炊飯目安時間は、炊飯コース一覧表をご覧ください。(取扱説明編 20 ページ参照)

すしめし

かいてんユニット	水位目盛	炊飯できる米の量
	すしめし	1.0Lタイプ:1~5.5カップ 1.8Lタイプ:2~10カップ

材料(6人分) 約289kcal (合わせ酢Aの場合)

白米…………… 3カップ

合わせ酢 A

(魚介類を使ったおすし向き・甘さ控えめ)

A 酢…………… 大さじ5
砂糖…………… 大さじ3 1/3
塩…………… 大さじ1

合わせ酢 B

(ちらしずし、いなりずし向き・甘め)

B 酢…………… 大さじ5
砂糖…………… 大さじ3 1/2
塩…………… 小さじ2

※合わせ酢はお好みに応じて調整してください。

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 内釜に洗った米を入れ、すしめしの水位目盛「3」まで水を入れる。
※だし昆布は入れないでください。

- 3 2を炊飯器にセットする。

炊飯選択 → < > 白米 または 無洗米 → 炊飯選択 →

< > すしめし (かいてんマーク  点灯) → 炊飯・スタート

- 4 炊き上がれば、飯台にごはんを移す。
- 5 合わせ酢 A または B を全体にかけ、うちわであおぎながら切るように混ぜる。乾燥しないようにぬれぶきをかける。

だし昆布を入れて炊くときは

- かいてんユニットは使いません。
- 上記の手順2で、水位目盛に合わせたあと、だし昆布(10cm角)を米の上にのせてください。
- 手順3で、すしめし(かいてんマーク  消灯)を選びます。

五目ちらし

かいてんユニット	水位目盛	炊飯できる米の量
	すしめし	1.0Lタイプ:1~5.5カップ 1.8Lタイプ:2~10カップ

材料(6人分) 約376kcal mL=cc

白米…………… 3カップ

〈合わせ酢〉

酢…………… 大さじ5
砂糖…………… 大さじ3 1/2
塩…………… 小さじ2

〈具〉

れんこん…………… 150g

たけのこ…………… 90g

にんじん…………… 90g

干しいたけ(もどす)…………… 6枚

干しいたけのもどし汁+水…………… 500mL

みりん…………… 大さじ6

A 薄口しょうゆ…………… 大さじ4 1/2

砂糖…………… 大さじ2

だしの素…………… 少々

- 1 すしめし(上記)と同じ要領で、すしめしを作る。

- 2 れんこん、たけのこ、にんじんは、薄切りにして食べやすい大きさに切る。
干しいたけは薄切りにする。

- 3 鍋に2とAを入れ、柔らかくなるまで煮る。

- 4 3の汁気をきって、すしめしに混ぜる。



「おかゆ」のコツとポイント

- 白がゆは、水加減でさらりとした「5分がゆ」と、重湯がほとんどない「全がゆ」を炊き分けられます。お好みで水位目盛を選んでください。
- 極美がゆは、かいてんユニットでかき混ぜることで吸水を早め、しかも連続沸騰の高火力で炊くので、米粒の食感を残しながらも、なめらかなとろみのあるおかゆになります。白がゆよりも短い加熱時間で仕上がりますので、朝食にもおすすめです。
- 具の量は、米1カップにつき75g以下にしてください。
具の量が多すぎると、うまく炊けないことがあります。
- 米と調味料を入れてから、水位目盛まで水やだし汁を加え、底からよくかき混ぜてください。
調味料が沈殿すると、うまく炊けないことがあります。
- とろみの強い調味料や塩分の濃い調味料を使うと、うまく炊けないことがあります。
- 無洗米で炊く場合も、各おかゆの水位目盛に水加減をしてください。
- 水加減をした後に、具を米の上に均等にのせてください。
米と具を最初から混ぜると、うまく炊けないことがあります。
- 保温はせずに、早めにお召し上がりください。
時間がたつとのり状になり、具を入れた場合は、においや変質の原因になります。
- おかゆはできたてが一番。食べるタイミングに合わせて炊きましょう。
- 炊飯目安時間は、炊飯コース一覧表をご覧ください。(取扱説明編20ページ参照)



白がゆ

全がゆ

水位目盛	炊飯できる米の量
おかゆ (全)	1.0Lタイプ:0.5~1.5カップ 1.8Lタイプ:0.5~2.5カップ

5分がゆ

水位目盛	炊飯できる米の量
おかゆ (5分)	1.0Lタイプ:0.5~1.5カップ 1.8Lタイプ:0.5~1.5カップ

材料(4人分) 約 134kcal

白米..... 1カップ

1 内釜に洗った米を入れ、おかゆの**全がゆ**(または**5分がゆ**)の水位目盛「1」まで水を入れる。

2 1を炊飯器にセットする。

炊飯選択 →

<> 白米 または **無洗米** →

炊飯選択 →

<> おかゆ → **炊飯・スタート**

(かいてんユニットは使いません)

3 炊き上がれば軽く混ぜ、器に盛り、お好みで塩、しそふりかけなどを加える。



極美がゆ

かいてんユニット



水位目盛	炊飯できる米の量
極美がゆ	1.0Lタイプ:0.5~1.5カップ 1.8Lタイプ:0.5~2.5カップ

材料(4人分) 約 134kcal

白米..... 1カップ

1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。

2 内釜に洗った米を入れ、**極美がゆ**の水位目盛「1」まで水を入れる。

3 2を炊飯器にセットする。

炊飯選択 →

<> 白米 または **無洗米** →

炊飯選択 → **<> 極美がゆ** →

炊飯・スタート

4 炊き上がれば、器に盛り、お好みで塩、漬物などを加える。



アレンジメニュー

コラーゲンがゆ

手順2で、内釜に洗った米と市販のコラーゲンスープの素を入れ、極美がゆの水位目盛まで水を入れる。

青菜の極美がゆ



水位目盛	炊飯できる米の量
極美がゆ	1.0Lタイプ:0.5~1.5カップ 1.8Lタイプ:0.5~2.5カップ

材料(4人分) 約 135kcal

白米	1カップ
塩	小さじ1
小松菜	50g
ゆずの皮	適量

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 内釜に洗った米と塩を入れ、**極美がゆ**の水位目盛「1」まで水を入れて混ぜる。
- 3 2を炊飯器にセットする。
炊飯選択 →
<> 白米 または **無洗米** →
炊飯選択 → **<> 極美がゆ** →
炊飯・スタート
- 4 小松菜は洗ったあと、鍋でさっとゆで、すぐに水にとって色止めする。水を絞り、細かく刻む。ゆずの皮を細切りにする。
- 5 炊き上がれば、4を加えて軽く混ぜ、器に盛る。



アレンジメニュー

七草がゆ 手順4で、小松菜の代わりに、鍋でさっとゆでて細かく刻んだ七草を加える。(ゆずの皮はお好みでどうぞ。)

中華風極美がゆ



水位目盛	炊飯できる米の量
極美がゆ	1.0Lタイプ:0.5~1.5カップ 1.8Lタイプ:0.5~2.5カップ

材料(4人分) 約 154kcal

白米	1カップ
A 鶏がらスープの素	大さじ1 1/2
塩	少々
B ささ身(筋を取って細切り)...	1本(50g)
白ねぎ(せん切り)...	20g
しょうが(細切り)...	5g

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 内釜に洗った米とAを入れ、**極美がゆ**の水位目盛「1」まで水を入れ、底からよくかき混ぜる。
- 3 Bを米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択 →
<> 白米 または **無洗米** →
炊飯選択 → **<> 極美がゆ** →
炊飯・スタート
- 4 炊き上がれば、器に盛り、お好みでごま油、漬物などを加える。



トマト入り極美がゆ



水位目盛	炊飯できる米の量
極美がゆ	1.0Lタイプ:0.5~1.5カップ 1.8Lタイプ:0.5~2.5カップ

材料(4人分) 約 161kcal

白米	1カップ
A コンソメ(顆粒)	大さじ1
塩、こしょう	各少々
B トマト(1cm角に切る)...	1/3個(50g)
ベーコン(1cm幅に切る)	1枚

- 1 かいてんユニットを炊飯器にセットする。
- 2 内釜に洗った米とAを入れ、**極美がゆ**の水位目盛「1」まで水を入れ、底からよくかき混ぜる。
- 3 Bを米の上にのせ、炊飯器にセットする。
炊飯選択 →
<> 白米 または **無洗米** →
炊飯選択 → **<> 極美がゆ** →
炊飯・スタート
- 4 炊き上がれば軽く混ぜ、器に盛る。



お手入れ (1)

注意



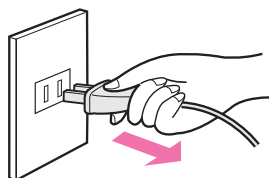
必ず電源プラグをコンセントから抜き、製品が冷めてからおこなう

プラグを抜く

【感電・やけど・けがの原因】

汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント

電源プラグを抜く



次のものは使わない

(塗装のはがれ、傷付き、変色、内部に液が浸透し故障の原因)



シンナー
ベンジン
アルコール



オーブנקリーナー
粉末クレンザー
漂白剤



住宅・家具・
換気扇用合成洗剤
酸性、アルカリ性洗剤



スプレー式洗剤
金属タワシ
硬めのスポンジ

食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使わない。



蒸気キャップ

36 ページ

かいてんユニット

35 ページ

内ぶた 36 ページ

内ぶたは、かいてんユニットをはずしてから取りはずします。

本体

つゆ受け部

内釜

温度センサー

電源プラグ・コード

吸気口・排気口
(本体底面)

初めて使うとき・使うたびに

内釜、内ぶた、蒸気キャップ、付属品(かいてんユニット、しゃもじなど)



台所用合成洗剤(中性)とスポンジで洗う。
十分にすすいだあとは、よく乾燥させます。

かいてんユニットは中に溜まっている水を十分に切ってください。

つゆ受け部

固くしぼったふきんで拭く。

汚れてきたら

本体(操作部)、温度センサー、電源プラグ・コード

固くしぼったふきんで拭く。

吸気口・排気口

綿棒や掃除機などで、ほこりを取る。

ご注意

内釜内面フッ素被膜(ハードフッ素コート)について (ご使用にともない消耗します) 長くお使いいただくために

- 台所用合成洗剤(中性のもの・研磨剤を含まないもの)でやさらかいスポンジを使う。
- 硬い金属などのおたま等で傷付けない。
- 炊きこみごはんをしたあとは、食品を入れたままにせず、できるだけすみやかに洗う。(フッ素被膜に、はがれが生じる原因になります)

※ご購入の際は、お買いあげの販売店へご依頼いただくか、シャープ地区別窓口でもご注文いただけます。 43 ページ

かいてんユニット

かき混ぜ工程のないメニューのときは、はずしておきましょう。お手入れが楽になります。

●取り付けかた

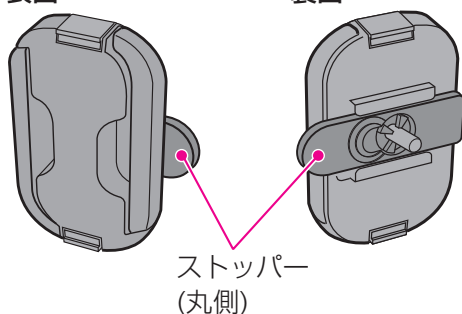
内ぶたがセットされていることを確認してください。

(36 ページ)

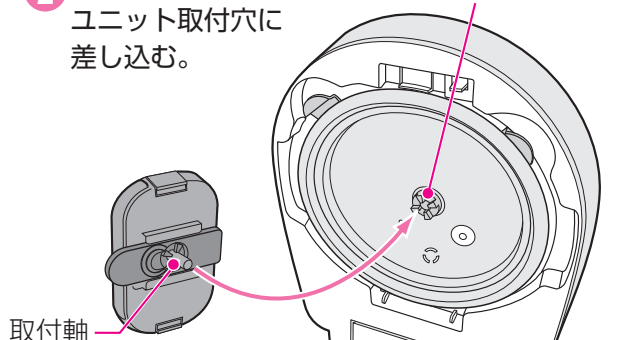
- 1 ストッパー(丸側)が出ていることを確認する。

表面

裏面



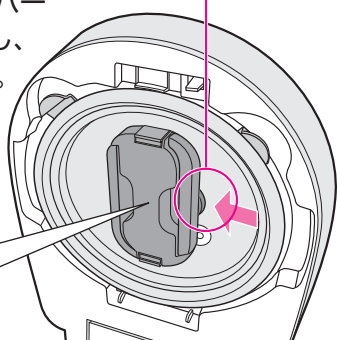
- 2 取付軸をかいてんユニット取付穴に差し込む。



- 3 ストッパー(丸側)を「カチッ」と音がするまで押し込むと、反対側のストッパー(角側)が飛び出し、ロックされます。

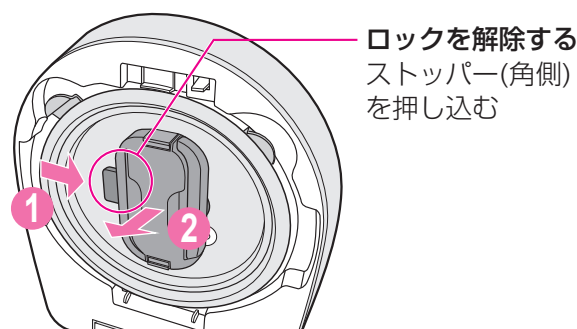
ロックをする
押し込む

手前に引いて、
抜けないことを
確認する。

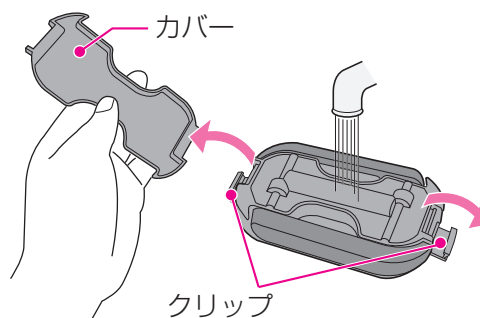
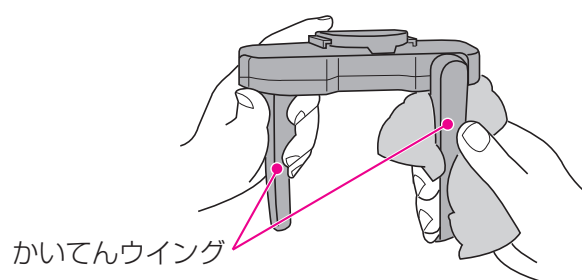


●はずしかた

- 1 ストッパー(角側)を「カチッ」と音がするまで押し込み、ロックを解除する。
- 2 手前に引き抜く。



- 3 かいてんウイングを軽く開いて、かいてんユニット全体をお手入れする。その後、かいてんユニットの両側のクリップを開いて、お手入れする。



お手入れ後は、逆の手順でカバーを取り付ける。
カバーをする前に十分に水気を切ってください。

お手入れ
(1)

お手入れ (2)

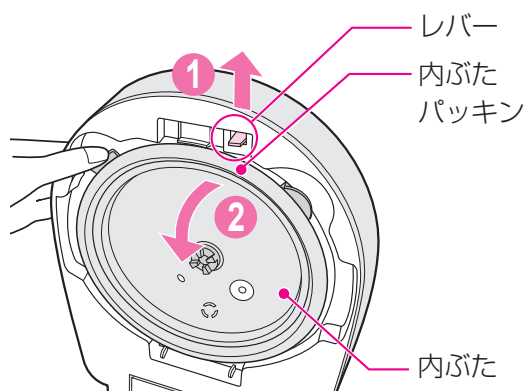
汚れたら、すぐに！が、お手入れ上手のポイント

内ぶた

●はずしかた

かいてんユニットをはずしてから

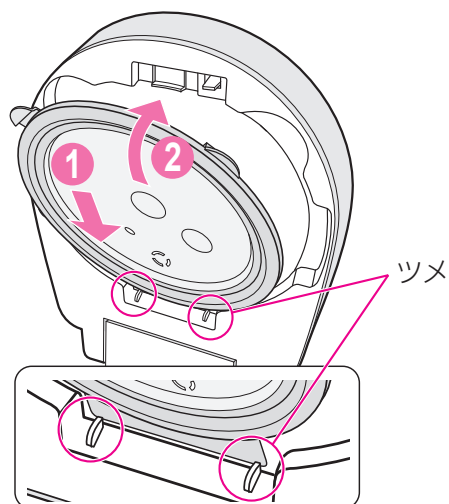
- 1 内ぶたに手を添えて、レバーを押し上げる。
- 2 内ぶたを手前にはずす。



パッキンの溝の汚れは、水に浸けておくと取れやすくなります。

●取り付けかた

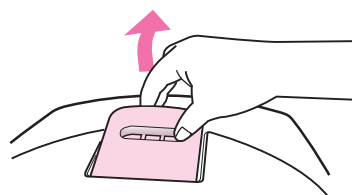
- 1 下側をツメ部分に差し込む。
- 2 上側を「カチッ」と音がするまで押し込む。



蒸気キャップ

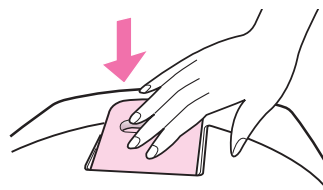
●はずしかた

蒸気キャップに指をかけて引き上げる。



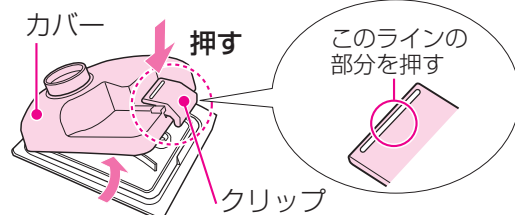
●取り付けかた

カーブのある方を後方に向けて、上から押す。



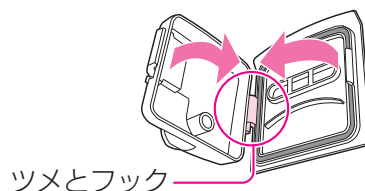
●分解のしかた

裏側のクリップを押して開き、カバーをはずします。
(内部に水が溜まっていることがあります)

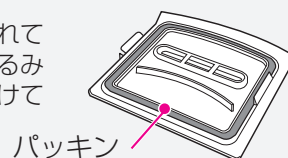


●組み立てかた

カバーのツメをフックに差し込み、閉じる。



※万一パッキンがはずれてしまった場合は、たるみがないように取り付けください。



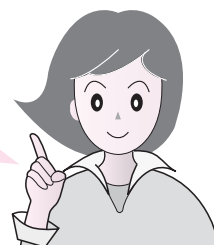
故障かな？・よくあるご質問 (1)

こんな場合	確認してください
音	● かいてんユニットを正しく取り付けていますか？ (35 ページ) ● かいてんウイングを出した状態で取り付けていませんか？ かいてんウイングは収納した状態で取り付けてください。 (13 ページ)
	● 保温中に「シューン」または「ガタッ」と音がする
	● 保温性能の向上のために、回転機構が動作する音です。故障ではありません。
	● 使用中に音がする 次のような音は、故障ではありません。 ● 「ジー」…IH特有の通電音です。 ● 「ブーン」…内部の熱を外へ逃がすためにファンが回っている音です。 ● 「カチッ」…加熱をコントロールしている音です。 ● 「シュー」…蒸気口から蒸気が出る音です。 ● 「ガタッ」…かいてんウイングが下がる時、収納されるときの音です。 ● 「シューン」…かいてんユニットの回転音です。
	● 「ピッピッピッ」と1秒ごとに音がする ● 操作の途中で10秒以上放置しませんでしたか？ ● 操作の最後に、「炊飯・スタート」を押しましたか？ ● 炊飯中に、ふたを開けていませんか？
操作	● キーの受け付け音、炊飯終了音などのお知らせ音が鳴らない ● お知らせ音を消す設定になっていませんか？ (12 ページ)
	● オープンボタンを押してもふたが開かない ● 洗米、かき混ぜ工程のある(かいてんユニットを使用する)炊飯コースで「炊飯・スタート」を押した後は、ふたを開けることができません。 「保温/取消」を押すと、ふたを開くことはできますが、それまでの洗米、炊飯が取り消されますのでご注意ください。 (ふたロック機能) (13 ページ)
	● 設定した操作が取り消されている ● 操作の最後に「炊飯・スタート」を押しましたか？ 「炊飯・スタート」を押し忘れると「ピッピッピッ…」とお知らせ音が3分間鳴りますが、3分以上放置すると設定が取り消されます。
ごはんの仕上がり	● かたい芯がある 生煮えになる やわらかい ● 炊飯コースを正しく選んで炊きましたか？ ● 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。 ● 水平な所で水位合わせをしましたか？ お米の量が多かったり、水の量が少ないと、かたくなります。 お米の量が少なかったり、水の量が多いと、やわらかくなります。 (16～17 ページ) ● 内ぶた・蒸気キャップ(・かいてんユニット)を正しく取り付けていますか？ (35～36 ページ) ● 内ぶたパッキン・蒸気キャップ・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？ ● お米の種類(銘柄、産地など)や保存状態により、ごはんの炊き上がりが異なることがあります。 ● 内釜を本体にセットしたとき、傾いていませんか？ 内釜は、水平になるように入れてください。

故障かな？・よくあるご質問 (2)

こんな場合	確認してください
ごはんの仕上がり	焦げる ● 洗米加減によっては、ぬか分が残り、焦げの原因となることがあります。 ● 内ぶたパッキン・蒸気キャップ・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● 無洗米は、おこげがでやすくなります。 おこげが気になるときは、1～2回水を替えてすすいでください。
	ぬか臭い ● 洗米終了後、すぐに水を捨てましたか？ ● 洗米加減によっては、ぬか分が残り、においがすることがあります。 気になるときは、新しい水に替えて、洗米操作を再度おこなってください。 ● 手洗いの場合は、十分に洗米をおこないましたか？ (14～15 ページ)
	炊きこみごはんがうまくできない ● 「炊きこみ」のコツとポイント をご確認ください。 (26 ページ)
	お料理集のレシピで炊飯したが、うまくできていない 混ざっていない ● お料理集に記載の材料・分量・切りかたの通りにしましたか？ ● (かいてんユニットが必要なメニューのとき)正しく取り付けましたか？ ● 内ぶた・蒸気キャップ(・かいてんユニット)を正しく付けて、ふたを閉めましたか？ (35～36 ページ) ● 内ぶたパッキン・蒸気キャップ・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● 停電がありませんでしたか？ 停電の長さにより、炊けないことがあります。
洗米中／炊飯中	ふきこぼれる ● お米・水の量は合っていますか？ お米の量が少なかったり、水の量が多いとふきこぼれます。 ● 内ぶた・蒸気キャップ(・かいてんユニット)を正しく取り付けていますか？ (35～36 ページ) ● 内ぶたパッキン・蒸気キャップ(・かいてんユニット)・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？ ● おかゆを炊くときに、「おかゆ」、「極美がゆ」以外の炊きかたを選んでいませんか？
	蒸気口以外から蒸気もれる ふたと本体の間から水もれる ● 内ぶた・蒸気キャップ(・かいてんユニット)を正しく取り付けていますか？ (35～36 ページ) ● 内釜や内ぶたが変形していませんか？ ● 内ぶたパッキン・内釜のふち・温度センサーに異物が付いていませんか？
予約	予約時刻に炊けない ● 現在時刻は合っていますか？ (12 ページ) ● 予約1・予約2 の選択が合っていましたか？ (23 ページ) ● 停電がありませんでしたか？ ● 操作の最後に、「炊飯・スタート」を押しましたか？
	すぐに炊き始める ● 現在時刻は合っていますか？ (12 ページ) ● 炊飯時間よりも短い時間に炊き上がり時刻を設定しませんでしたか？ (炊飯目安時間 (20 ページ))

修理依頼やお問い合わせの前に
もう一度お調べ
ください



こんな場合

確認してください

変色する におう

- 洗米加減によっては、ぬか分が残り、においの原因となることがあります。気になるときは、新しい水に替えて、洗米操作を再度おこなってください。

(15 ページ)

- アルカリ度の強い水(pH9以上)を使いませんでしたか？
- 内ぶた・蒸気キャップ(・かいてんユニット)を正しく取り付けられていますか？

(35～36 ページ)

- かいてんユニット・内ぶた・蒸気キャップ・内釜が汚れていませんか？
- 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？
- 24時間以上の保温をしていますか？
- 冷めたごはんを保温しませんでしたか？
- ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？

乾燥する

- 内ぶた・蒸気キャップ(・かいてんユニット)を正しく取り付けられていますか？

(35～36 ページ)

- 内ぶたパッキン・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？
- 24時間以上の保温をしていますか？

ふたの内側に 多量のつゆが付く

- 内ぶた・蒸気キャップ(・かいてんユニット)を正しく取り付けられていますか？

(35～36 ページ)

- 内ぶたパッキン・内釜の外側・温度センサーに異物が付いていませんか？
- 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？
- ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？

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していますか？
- 冷めたごはんを保温しませんでしたか？
- ごはんを入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？

ごはんの温度が低く感じる

- 保温温度を変更できます。 **保温中の温度を変更するとき**

(22 ページ)

電源プラグを抜くと 時計表示が消える

電源プラグをコンセントに差し込むと、「-.-.-」を表示(点滅)する場合は、リチウム電池が消耗しています。

電池が消耗していても電源プラグをコンセントに差し込めば、通常に使えます。
(予約して炊く際は、現在時刻を必ず設定してください)

リチウム電池について(本体に内蔵)

電池の役目：

- 電源プラグを抜いても、現在時刻を表示します。
- [予約1][予約2]の設定を記憶します。
- 炊飯コースの設定を記憶します。(記憶される炊飯コースについて (19 ページ))
- 保温温度の設定を記憶します。

電池が消耗すると：

- 電源プラグを抜くと、上記の時計表示や予約時刻の記憶などが消えます。

※電源プラグをコンセントに差し込んでいる間、時計はコンセントからの電源で作動するため、電池は消耗しません。

電池の交換は、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口へご依頼ください。(43 ページ)

保温中

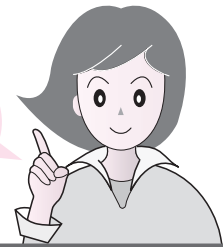
表示

故障かな？・よくあるご質問 (2)

故障かな？・よくあるご質問 (3)

	こんな場合	確認してください
表示	保温の経過時間が表示されない	●24時間を経過すると、時刻表示に変わります。(保温ランプは点灯)
	表示部がくもる	●ご使用の環境(室温など)によって、表示部が一時的にくもる場合がありますが、くもりは自然に消えます。
	炊飯中に表示されている時間が一度に進んだり、しばらく止まったりする	●表示されている炊飯終了までの残り時間は目安です。おいしく炊き上げるために、炊飯途中で表示時間が一度に進んだり、止まったりして調整をおこなう場合があります。
その他	製品からにおいがする	●使い始めは、プラスチックなどのにおいがする場合がありますが、ご使用にともない、少なくなります。
	電源プラグから火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに、本体内部の電気部品に電流が流れるため、火花が出ることがあります。故障ではありません。
	かいてんユニットが内釜の中に落ちていた	●かいてんユニットを正しく取り付けましたか？ (35 ページ) ごはんはそのままお召し上がりいただけます。
	内ぶたやかいてんユニットについた汚れが落ちない	●汚れが落ちにくいときは、薄めた台所用合成洗剤(中性)にしばらく浸けておくと落としやすくなります。 (かいてんユニットはカバーをはずさずに浸けてください)
	かいてんユニットの材質は？	●飲食店、レストランなどでリユース箸として使用されていることが多いSPS (シンジオタクチック ポリスチレン樹脂)です。

修理依頼やお問
い合わせの前に
もう一度調べ
ください



こんな表示が出たら



かいてんユニットが
取り付けられていま
せん。

- エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。

- かき混ぜ工程のある洗米・炊飯コースのときは、かいてんユニットを取り付けてください。
ふたを閉めて**炊飯・スタート**を押します。

- エラー内容を確認して操作をやり直してください。
- 保温/取消**を押すとエラー表示が消えます。



内釜が本体に入っ
ていません。

- エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。

- 内釜をセットしてください。



電源・電圧が不安定
です。



- エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。

- 発電機を使用したり、延長コードを使用したり、たこ足配線などで使っていませんか？
単独でコンセントに差し、お使いください。



炊飯中に停電が
ありました。

- 炊飯は取り消されました。
そのため、仕上がりが悪い場合があります。



炊飯予約中に停電が
ありました。

- ごはんが炊けませんでした。



洗米後の水替えが
おこなわれていません。

- エラー音(ピピピピピ)が鳴ります。

- ふたを開けて水替えをしてください。



製品が故障している場合があります。

- 保温/取消**を押しても再度表示が出るときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買いあげの販売店、またはお客様ご相談窓口に表示の番号(**番号**)をご連絡ください。(43 ページ)



デモ表示になっている
ため、使えません。



- 洗米**を「ピッ」と鳴るまで4秒間押し、さらに4回押します。
時刻表示になると使えます。
※デモ表示とは、店頭などで商品の特長や機能を説明するための表示です。(自動的に表示が動きます)

保証とアフターサービス (よくお読みください)

修理を依頼されるときは

持込修理

- 1 「故障かな?・よくあるご質問」(37~41ページ)を調べてください。
- 2 それでも異常があるときは使用をやめて、必ず電源プラグを抜いてください。
- 3 お買いあげの販売店にご連絡ください。

便利メモ お買いあげの際に記入されると便利です。

販売店名

電 話 () —

お買いあげ日 年 月 日

この製品は、日本国内用に設計されています。
電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

保証期間中

- 修理に際しましては保証書をご提示ください。
保証書の規定に従って、販売店が修理させていただきます。

保証期間が過ぎているときは

- 修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

修理料金のしくみ

修理料金は、技術料・部品代などで構成されています。

技術料	故障した製品を正常に修復するための料金です。
部品代	修理に使用した部品代金です。

保証書(別添)

- 保証書は「お買いあげ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取ってください。保証書は内容をよくお読みの後、大切に保存してください。
- 保証期間……お買いあげの日から1年間です。
(内釜内面フッ素被膜は3年間)
保証期間中でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。

補修用性能部品の保有期間

- 当社は、ジャー炊飯器の補修用性能部品を、製品の製造打切後、6年保有しています。
- 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。

愛情点検



長年ご使用の場合は商品の点検を！

こんな症状はありませんか？

- 電源プラグやコード、本体が異常に熱くなったり、コゲ臭いにおいがする。
- 本体や内釜が変形している。
- 炊飯中に、底部のファンが回っていない。
- その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、電源プラグをコンセントから抜き、必ず販売店に点検を依頼してください。なお、点検・修理に要する費用は、販売店にご相談ください。

上記症状がなくても、お買いあげ後3~4年程度たちましたら、安全のため点検をおすすめします。
点検費用については、販売店にご相談ください。

お客様ご相談窓口のご案内

修理・使いかた・お手入れ・お買い物などのご相談・ご依頼、および万一、製品による事故が発生した場合は、お買いあげの販売店、または下記窓口にお問い合わせください。
ファクシミリ送信される場合は、製品の形名やお問い合わせ内容のご記入をお願いいたします。

※弊社では、確実なお客様対応のため、フリーダイヤル・ナビダイヤルサービスをご利用のお客様に「発信者番号通知」をお願いしています。発信者番号を非通知に設定されている場合は、番号の最初に「186」をつけておかけください。



メールでのお問い合わせなど【シャープサポートページ】

<http://www.sharp.co.jp/support/>

■よくあるご質問などもパソコンから検索できます。



使用方法のご相談など【お客様相談センター】おかけ間違いのないようご注意ください。

受付時間 (年末年始を除く) ●月曜～土曜: 9:00～18:00 ●日曜・祝日: 9:00～17:00

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル

0120 - 078 - 178

携帯電話からは、ナビダイヤル

0570 - 550 - 449

■フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

電 話	FAX
06 - 6792 - 1582	06 - 6792 - 5993
〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3-1-72	



修理のご相談など【修理相談センター】おかけ間違いのないようご注意ください。

受付時間 (年末年始を除く) ●月曜～土曜: 9:00～20:00 ●日曜・祝日: 9:00～17:00

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル

0120 - 02 - 4649

携帯電話からは、ナビダイヤル

0570 - 550 - 447

■フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用いただけない場合は…

	電 話	FAX
東日本地区	043 - 299 - 3863	043 - 299 - 3865
西日本地区	06 - 6792 - 5511	06 - 6792 - 3221

持込修理および部品購入のご相談は、下記地区別窓口(サービスセンター/テクニカルセンター)でも承っております。

受付時間 (祝日など弊社休日を除く) ●月曜～土曜: 9:00～17:40 ただし、沖縄地区は月曜～金曜: 9:00～17:40

北海道	●札幌 011-641-4685 〒063-0801 札幌市西区二十四軒1条7-3-17	中部	●静岡 054-344-5781 〒424-0067 静岡市清水区鳥坂1170-1	近畿	●大阪 06-6794-5611 〒547-8510 大阪市平野区加美南3-7-19
	●仙台 022-288-9142 〒984-0002 仙台市若林区卸町東3-1-27		●名古屋 052-332-2623 〒454-0011 名古屋市中川区山王3-5-5		●広島 082-874-8149 〒731-0113 広島市安佐南区西原2-13-4
東北	●宇都宮 028-637-1179 〒320-0833 宇都宮市不動前4-2-41	近畿	●金沢 076-249-2434 〒921-8801 野々市市御経塚4-103	四国	●高松 087-823-4901 〒760-0065 高松市朝日町6-2-8
	●東京都 03-5855-0432 〒114-0012 北区田端新町2-2-12		●京都 075-672-2378 〒601-8102 京都市南区上鳥羽菅田町48		●福岡 092-572-4652 〒812-0881 福岡市博多区井相田2-12-1
	●横浜 045-753-4647 〒235-0036 横浜市中区磯子区中原1-2-23		●阪神 06-6422-0455 〒661-0981 尼崎市猪名寺3-2-10		●那覇 098-861-0866 〒900-0002 那覇市曙2-10-1

●お電話は番号をよくお確かめのうえ、お間違いのないようおかけください。

●所在地・電話番号・受付時間などについては、変更になることがあります。(2013.09)

仕様

形 名		KS-MX10B	KS-MX18B
電 源		交流100V 50-60Hz 共通	
定格消費電力（炊飯時）		1,100W	1,300W
外 形 寸 法	幅	263mm	288mm
	奥行	343mm	377mm
	高さ	233mm	265mm
質 量		約6.3kg	約7.6kg
電 源 コ ー ド		1.0m	

- 電源プラグを差し込んだ状態では、取り消し状態でも電子回路を動作させるため、電力を消費しており、本体の温度が若干上がります。

家庭用品質表示法に基づく省エネ関連表示

形 名	KS-MX10B	KS-MX18B
最大炊飯容量（白米）	1.0L	1.8L
区 分 名	B	D
蒸 発 水 量	9.0g	15.4g
年間消費電力量	82.9kWh/年	131.9kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	145.0Wh	196.0Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	19.2Wh	24.9Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.06Wh	1.06Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.92Wh	0.92Wh

- 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。
- 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）
- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米の種類：白米/炊きかた：エコ炊飯での電力量です。
- 1時間当たりの保温時消費電力量は、お米の種類：白米/炊きかた：エコ炊飯での電力量です。
- 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、ご使用のコース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

お問い合わせ先

お問い合わせの前にもう一度「故障かな?・よくあるご質問」
(37～41ページ) をご確認ください。



メールでのお問い合わせなど
【シャープサポートページ】

シャープ お問い合わせ

検索

<http://www.sharp.co.jp/support/>



使用方法のご相談など
【お客様相談センター】

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル
 0120-078-178

携帯電話からは、ナビダイヤル
 0570-550-449



修理のご相談など
【修理相談センター】

固定電話、PHSからは、フリーダイヤル
 0120-02-4649

携帯電話からは、ナビダイヤル
 0570-550-447

※非通知設定の電話は、最初に「186」をつけておかけください。詳しくは、取扱説明書43ページをご覧ください。

シャープ株式会社

本社 〒545-8522 大阪市阿倍野区長池町22番22号
健康・環境システム事業本部 〒581-8585 大阪府八尾市北亀井町3丁目1番72号

Printed in China

KS-MX10B/KS-MX18Bシリーズ

TINSJA157KRRZ 14E- (CN) ④