

保証書

持込修理

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

マイコンジャー炊飯器	品番 YEC-M10G1/M18G1
★お客様お名前	様
★ご住所 〒	★電話番号 () -
保証期間 ★お買上げ日 年 月 日から 本体……………1年間 (ただし、付属品・消耗部品を除く)	★取扱販売店名、住所、電話番号

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

お買上げの日から上記保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルその他の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、本書記載内容にもとづき、お買上げの販売店が無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。

- 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - イ. 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ロ. お買上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
 - ハ. 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変ならびに公害や異常電圧その他の外部要因による故障または損傷。
 - 二. 業務用としての使用、車両・船舶への搭載等一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - ホ. 本書の提示がない場合。
 - ヘ. 本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
 - ト. 消耗部品の交換 } 等
仕様変更
- 保証期間内でも商品を修理窓口へ送付された場合の送料や、出張修理を行った場合の出張料は、お客様のご負担となります。
 - ご転居の場合は事前にお買上げの販売店にご相談ください。
 - ご贈答品等で本書に記入してあるお買上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には、下記の「お客様相談室」にお問い合わせください。
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。 Effective only in Japan.
 - 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保存してください。

●修理メモ

- この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、14ページの「修理サービスについて」の項をご覧ください。

株式会社ヤマダホールディングス

【お客様相談室】 TEL 0120-258-260 (無料)

〒370-0841 群馬県高崎市栄町1番1号
受付時間：午前10時～午後9時（元日のみ休日）

取扱説明書

マイコンジャー炊飯器

品番 YEC-M10G1 (1.0L炊き) 一般家庭用
YEC-M18G1 (1.8L炊き) (業務用としては使用しないでください)

保証書付（裏表紙）

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書(保証書付)」をよくお読みのうえ正しくお使いください。お読みになったあとは、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。特に1～3ページの「安全上のご注意」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.



もくじ	ページ
お使いになる前に	
安全上のご注意	1～3
使用上のご注意	3
各部のなまえとはたらき	4
使いかた	
ごはんを炊く前の準備	5
●炊飯量と炊飯時間	
ごはんの炊きかた	6
●保温のご飯をおいしく食べるために	
おいしいごはんを炊くために	7
●炊きかたコース	
お料理のページ	8
●かやくごはん・えびピラフ・赤飯	
時計（現在時刻）の合わせかた	9
予約（タイマー）炊飯のしかた	10
●使用中に停電になったとき	
長くご愛用いただくために	
お手入れ	11～12
愛情点検	13
故障かな？と思ったら	13
仕様	14
修理サービスについて	14
保証書	裏表紙

取扱説明書(保証書付)・本体には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の()内の記号が色記号です。

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

●この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。

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。

注意 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

●本文中の絵表示の意味です。

 禁止	○は、してはいけない「禁止」の内容です。	 一般的な禁止	 分解禁止	 接触禁止
 水ぬれ禁止		 ぬれ手禁止		
 強制	!は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	 必ず行う	 電源プラグを抜く	

警告

 電源コードや電源プラグは乱暴に取り扱わない 電源コードまたは、電源プラグを傷つける、加工する、熱器具に近づける、無理に曲げる、ねじる、引っ張る、重いものをのせる、束ねて使用する、などをしない。 感電・ショートによる発火の原因となります。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 電源コードや電源プラグが傷ついたり、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因となります。すぐにお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。修理技術者以外の人が、修理をしないでください。
 取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない 蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。 <使用してはいけない調理例> ●のり状になる「カレーやシチューのルー」などの調理 ●急激にあわの「重そう」などを使う調理 ●内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるトマトや野菜の調理 ●ポリ袋などに食材を封入したパッキングの調理 ●内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理 ●分量のふえる「煮豆」などの豆類の調理 ●多量の油を入れる調理	 開口部やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない 感電・けが・故障・破損の原因となります。
 絶対に改造、分解をしない 改造はしない。また、修理技術者以外の人、分解したり修理をしない。 火災・感電・けがの原因となります。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 子供や不慣れなただけで使用させたり、子供の手の届くところで使用しない、保管しない 感電・やけど・けがの原因となります。
 絶対に改造、分解をしない 改造はしない。また、修理技術者以外の人、分解したり修理をしない。 火災・感電・けがの原因となります。修理はお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。	 蒸気ガイドに手を触れない やけどをすることがあります。特に乳幼児には、さわらせないように注意してください。

警告

 水ぬれ禁止 感電・ショート・発火・故障の原因となります。	 ぬれた手で本体を操作したり、電源プラグを抜きさししない ショート・感電・けがの原因となります。
 異常・故障時には、ただちに使用を中止する 使用を続けると、発煙・発火・火災・感電・けがのおそれがあります。 <異常・故障例> ●本体が変形したり、異常に熱い。 ●電源コードや電源プラグが変形・変色・損傷している。 ●電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●異常なおいや音、振動がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ※お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」に点検、修理を依頼してください。	 電源プラグは清潔にする 電源プラグの刃および刃の取付面にホコリが付着している場合は、乾いた布でよく拭いてください。発煙・発火・火災の原因となります。
 電源プラグを抜く 感電・ショート・発火・火災の原因となります。	 電源プラグはコンセントの根元までしっかりさし込む さし込みが不完全な場合、発煙・発火・火災・感電・ショートの原因となります。
 電源プラグを抜く 感電・ショート・発火・火災の原因となります。	 電源は、交流100V・定格15Aのコンセントを単独で使用する 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火・火災・感電の原因となります。
 電源プラグを抜く 感電・ショート・発火・火災の原因となります。	 お手入れ、持ち運び、収納の際は、必ず電源プラグをコンセントから抜く 感電・やけど・けが・発火・火災・故障の原因となります。

注意

 空炊きはしない 故障や過熱、異常動作の原因となります。	 電源プラグを持って巻き取る 電源コードを巻き取るときは、電源プラグを持って行う。 電源プラグがあたって、けがをするおそれがあります。
 使用中や使用後しばらくは、内釜・放熱板・蒸気ガイドに触れない やけどの原因となります。	 誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止する お買上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。
 持ち運ぶときはフックボタンに触れない 外ぶたが開いて、やけど・けがをするおそれがあります。	 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く けが・やけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。
 お手入れを行うときは、必ず電源プラグを抜き、冷えてから行う 高温部に触れると、やけど・けがの原因となります。	

お使いになる前に

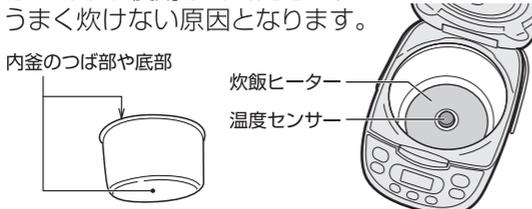
お使いになる前に

安全上のご注意

⚠ 注意

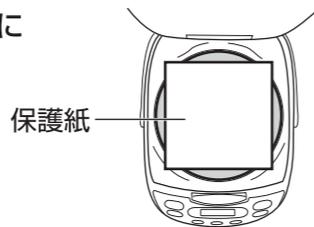
- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>❌ 専用内釜以外は使わない
過熱、異常動作の原因となります。</p> | <p>❌ 不安定な場所、燃えやすいものの近くや、本体周囲に熱がこもる環境で使用しない
新聞紙など、本体底面をふさぐようなものの上や、じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの上では使わないでください。火災・やけどの原因となります。</p> |
| <p>❌ 水や火気の近くで使わない
床の上・地面の上で使わない
感電・漏電の原因となります。</p> | <p>❌ 壁や家具の近くで使用しない
本体の熱によって壁面・天井面、家具を傷め、変色・変形の原因となります。キッチン用収納棚などをお使いのときは、蒸気がこもらないようにしてください。</p> |
| <p>❌ 水の多いおかゆは「普通」・「高速」コースで炊かない
おかゆは、「おかゆ」コースに設定されていることを確認して炊飯してください。ふきこぼれ・故障の原因となります。設定を守って炊いてください。</p> | |

使用上のご注意

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>次のような場所では使わない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 直射日光のあたる場所 ● 油などが飛び散る付近 <p>故障や炊飯器本体の変形・変色・劣化の原因となります。</p> | <p>ふきんをかけない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 使用中はふきんをかけないでください。蒸気や炊飯・保温の熱により、故障や外釜の変形・変色の原因となります。 |
| <p>異物が付着したまま使わない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 内釜のつば部・底面・炊飯ヒーター・温度センサーに付着した米つぶや水滴は、必ず拭きとってから使用してください。うまく炊けない原因となります。  | <p>ハンドルを持って振らない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。 ● 炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気ガイドから出る蒸気に十分気をつけてください。 |
| | <p>炊飯直後や保温中は内釜に触れない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● ごはんをほぐすときは、内釜が回転しないようふきんやミトンなどを使い押さえてください。やけどの原因となります。 |

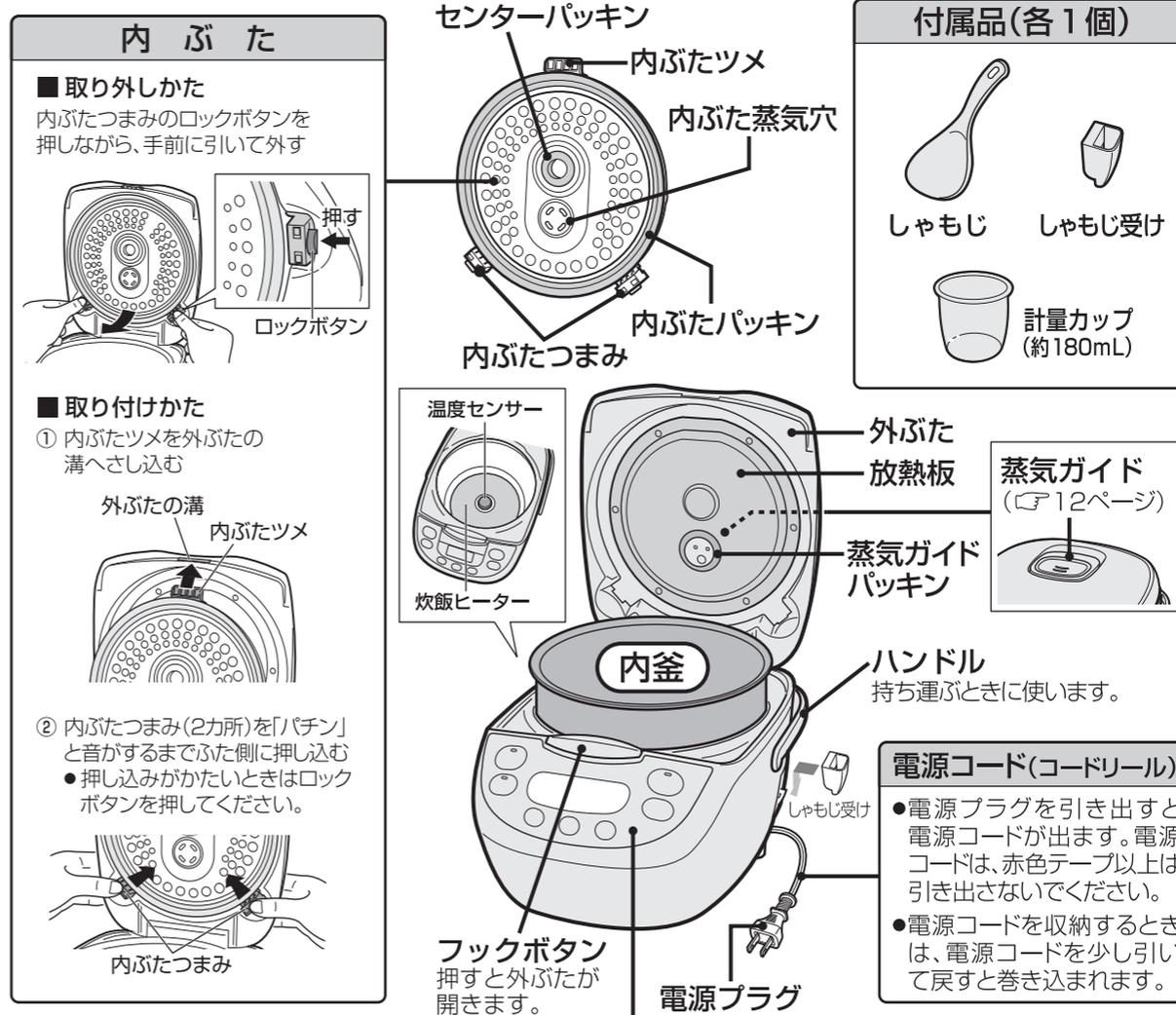
お願い

- お使いになる前に炊飯ヒーターと内釜の間に挟んだ保護紙を取り除いてください。

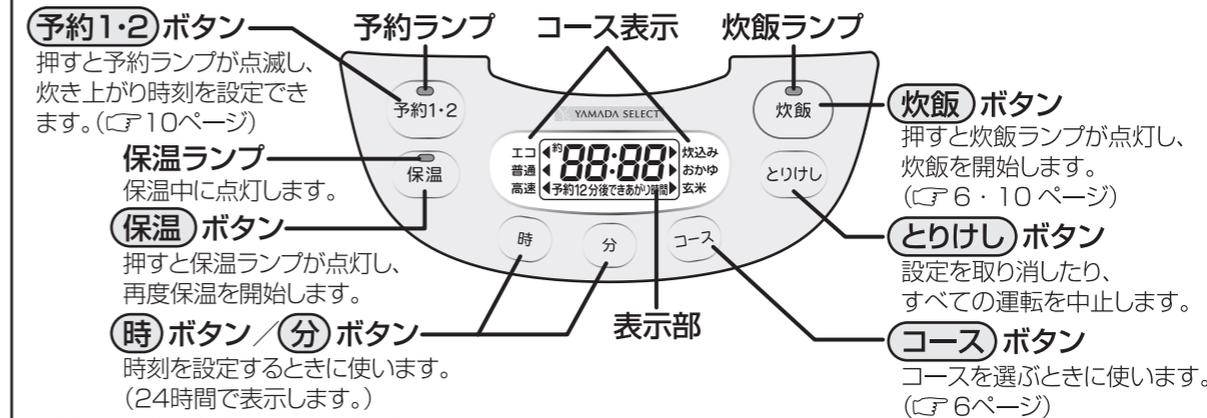


各部のなまえとはたらき

*初めてお使いになるときは、内釜・内釜・付属品を洗ってください。(P.11 ページ)
*梱包材料(緩衝材・ポリ袋など)は、必ず取り除いてご使用ください。



操作部



*本製品は、炊き上がりなどをブザー音でお知らせします。
*表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

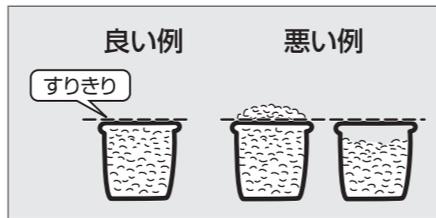
お使いになる前に

お使いになる前に

ごはんを炊く前の準備

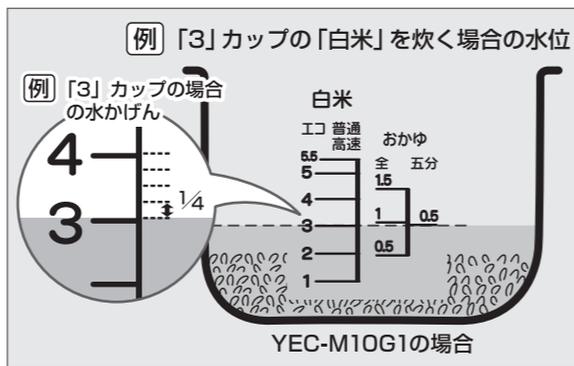
1 お米を正しく計って洗う

付属の計量カップで計ります。1カップで約180mL(1合)です。
 ●内釜で洗米できます。
 *お米の洗いかたについては、7ページの「おいしいごはんを炊くために」をご覧ください。



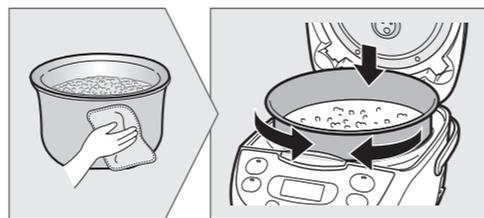
2 水かげんをする

コースに合った水位目盛を選び、炊く量に合わせて水かげんします。
 ●水かげんを間違えると、ふきこぼれることがあります。
 ●お好みにより、水かげんを調整してください。水位目盛は目安です。水を多めに加えるときは、1目盛の1/4以内を目安にしてください。水が多すぎるとふきこぼれることがあります。
 ●水かげんは、平らで水平な場所で行ってください。



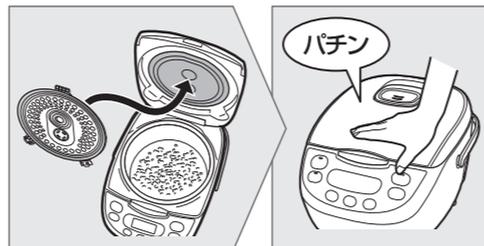
3 内釜を炊飯器本体に入れる

●内釜の底面と外側や炊飯器本体内部に付着した米つぶや水滴は、必ず拭きとってください。水滴がついていると、炊飯中に異音が出ることがあります。
 ●お米がかたよらないように水平にならしてください。
 ●内釜をかるく左右に2~3回動かし、炊飯ヒーターに密着させてください。



4 内ぶたを取り付け、外ぶたを閉める

●外ぶたは「パチン」と音がするまで、確実に閉めてください。
 ※内ぶたを取り付けていない場合、外ぶたが閉まりません。
 ●内ぶたパッキンと内釜の間に米つぶなど異物を挟まないでください。
 ※異物がついた状態で炊飯すると、ふきこぼれたり、蒸気がもれることがあります。



炊飯量と炊飯時間

品番	YEC-M10G1			YEC-M18G1		
	エコ	普通	高速	エコ	普通	高速
炊飯量	0.18~1.0L (1~5.5カップ)	0.18~1.0L (1~5.5カップ)	0.18~1.0L (1~5.5カップ)	0.36~1.8L (2~10カップ)	0.36~1.8L (2~10カップ)	0.36~1.8L (2~10カップ)
時間	約45~60分	約45~65分	約25~45分	約45~60分	約45~65分	約25~50分
炊きかた	炊込み	おかゆ	玄米	炊込み	おかゆ	玄米
	0.18~0.54L (1~3カップ)	0.09~0.27L (0.5~1.5カップ)	0.18~0.72L (1~4カップ)	0.36~1.08L (2~6カップ)	0.09~0.45L (0.5~2.5カップ)	0.36~1.44L (2~8カップ)
時間	約50~65分	約76~90分	約60~76分	約50~65分	約76~90分	約65~85分

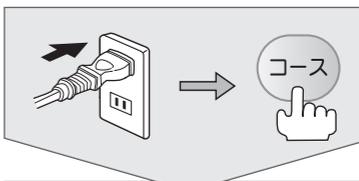
※炊飯時間は目安です。季節(水温・室温)・水かげん・電圧・お米の種類などにより、かわります。
 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合を記載しています。

ごはんの炊きかた

*「炊きかたコース」については、7ページをご覧ください。

1 電源プラグをさし込み、コースを選ぶ

「コース」ボタンを押すごとに「▶」が右図の①~⑥の順に移動します。
 *コースについて詳しくは、7ページの「炊きかたコース」をご覧ください。
 ●コースは前回使用したコースを記憶しています。
 ※「高速」は、少しかために炊き上がることがあります。
 ※コースを間違えるとふきこぼれたり、おいしく炊けないことがあります。
 ※電源プラグをコンセントにさし込んでいないときは、「保温ランプ」が点灯しているときはコースの選択と炊飯ができません。「とりけし」ボタンを押して、保温を取り消してください。



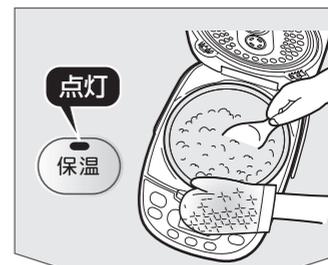
2 炊飯ボタンを押す

「炊飯ランプ」が点灯し、炊飯を開始します。
 ●内釜が入っていないときは、「炊飯」ボタンを押さないでください。一時的に炊飯ヒーターが発熱して高温になりますので、ご注意ください。
 ●「炊飯ランプ」の点灯を確認してください。
 ●「炊飯ランプ」が点灯しないときは「とりけし」ボタンを押して、もう一度「炊飯」ボタンを押してください。
 ●炊飯途中で炊き上がりまでの残り時間表示にかかります。
 ※残り時間はコースにより表示する時間が異なります。



3 ごはんが炊き上がったら、ほぐして保温(12時間まで)

ごはんが炊き上がると終了音が鳴り、「保温ランプ」が点灯して、自動的に保温に切り替ります。
 ●表示部には、保温経過時間を表示します。
 ※保温は、12時間以上しないでください。
 (においや黄ばみ・かたくなったり、パサツキの原因となります)
 保温経過時間は24時間まで表示します。24時間を超えると、「24」は点滅しますが、保温は続けます。
 保温を中止するときは「とりけし」ボタンを押してください。
 ※ごはんをほぐすときは、やけどにご注意ください。
 ※内釜の底にキツネ色のお焦げができることがあります。
 ※おかゆは保温できません。
 おかゆが炊き上がると「保温ランプ」が点滅しお知らせします。
 「おかゆコース」以外で炊いた場合、ふきこぼれるおそれがあります。
 ※ごはんがなくなったら、「とりけし」ボタンを押して保温を解除してください。押し忘れると次の炊飯のとき、電源プラグをコンセントにさし込むと同時に「保温」になります。
 ※保温を解除後ふたたび保温したいときは、「保温」ボタンを押してください。
 ただし、冷たいご飯からの保温開始はしないでください。腐敗菌が繁殖し、においの原因となります。
 ※電源コードを収納するときは、電源コードがねじれていると巻き込みできなくなります。
 ※使用後は、安全のため電源プラグを抜いてください。



保温のご飯をおいしく食べるために

- ごはんが炊き上がったらすぐにほぐしてください。(余分な水分が飛び、ふっくらおいしくなります)
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。(雑菌が入り、においの原因となります)
- 少なくなったご飯は、中央に寄せて保温します。(乾燥やべちゃつきを抑えます)
- 冷やごはんの温め直しは、しないでください。(においの原因となります)
- 炊込み・おこわは、においや変質の原因となりますので、保温しないでください。
- 12時間以上の保温は、しないでください。(黄ばみやにおいの原因となります)
- ※たくさん炊いて長時間保温するよりも、少しの量でその都度炊くほうがおいしく食べられ節電にもなります。
- おかゆは保温できません。
- ※時間がたつとりのり状になりますので、お早めにお召上がりください。

おいしいごはんを炊くために

1. よいお米を選び、しっかり保管する。

- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくら丸みがあり、透き通るようなツヤがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2. お米は正しく計量する。

- 必ず、付属の計量カップで計ってください。(1カップ 約180mL=0.18L)
- * 計量米びつでは、正しく計量できない場合があります。

3. お米は手早く洗う。

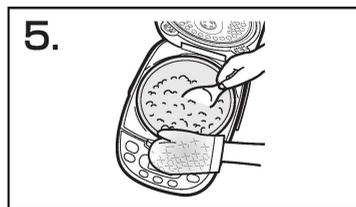
- お米に水を一気に加えて、軽くかき混ぜて捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。強い力で洗うとお米が砕けます。
- 水を加えてすすぎ、捨てます。水が澄むまで、すすぎ続けます。
- * 洗いかたが不十分だと、焦げやすくなり、保温したときにおいがきつくなります。
- * 砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。
- ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

4. 水位目盛をしっかり見て、水かげんする。

- お米の種類・産地・季節によりお好みで水かげんしてください。
- * さらに柔らかく炊くために水を多めに加えるときは、水位目盛の間隔の1/4以下にしてください。水を多めに入れると、蒸気ガイドからふきこぼれることがあります。(おかゆ以外)

5. 炊き上がれば、すぐにごはんをしっかりほぐす。

- 手をやけどしないために、ふきんやミトンなどを使って内釜を押さえ、しゃもじですくうように底からほぐして、ごはんつぶの周囲の水分を飛ばします。
- * ほぐさないと、ごはんがかたまってしまったり、内釜周囲のごはんがべちゃつきます。
- 炊き上がったごはんは、なるべく早く食べきります。
- * 長時間の保温は、ごはんのにおいや黄ばみ・かたくなったり、パサツキの原因となります。



お料理のページ

かやくごはん

材料(4~6人分)

- お米……………カップ3
- ごぼう……………40g
- にんじん……………40g
- 干しいたけ……………3枚
- こんにゃく……………40g
- 油揚げ……………20g
- 鶏肉……………60g
- だし汁……………500mL
- うすくちしょうゆ……………大さじ1
- 酒……………大さじ4
- 塩……………少々
- さやえんどう……………2~3枚

作り方

- ① お米は洗っておきます。
- ② 干しいたけは水にもどし、せん切りにします。
- ③ ごぼうは皮をこそいで、細かなささがきにし、水にはなします。
- ④ にんじんはせん切りにし、鶏肉は小さめに切ります。
- ⑤ こんにゃくはせん切りにして、さっと湯を通します。
- ⑥ 油揚げは熱湯をくぐらせてから、せん切りにします。
- ⑦ うすくちしょうゆ、酒、塩をだし汁に加え、よく混ぜ、調味液をつくります。



- ⑧ お米の水気を切って内釜に入れ、⑦の調味液を白米の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。さらに、②~⑥の具を良く混ぜて、お米の上ののせます。
- ⑨ ふたをして、コースボタンで「炊込み」に合わせます。炊飯ボタンを押します。
- ⑩ さやえんどうは塩を少し加えた熱湯でさっとゆで、せん切りにしておきます。
- ⑪ 炊き上がれば、ほぐして器に盛り、さやえんどうを散らします。

えびピラフ

材料(4~6人分)

- お米……………カップ3
- むきえび……………100g
- ゆでたこ……………100g
- ミックスベジタブル……………200g
- オリーブオイル……………大さじ3
- 固形スープ……………3コ
- 水……………500mL
- 塩、こしょう……………少々
- カレー粉……………小さじ1/2

作り方

- ① お米はさっと洗い、水気を切ります。
- ② むきえびは背わたをとり、熱湯に通します。ゆでたこは、一口大に切ります。
- ③ フライパンにオリーブオイル(大さじ2)を入れ、①のお米を加え、透き通るくらいまで炒めて取り出します。
- ④ 更に、フライパンにオリーブオイル(大さじ1)を入れ、②のむきえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。
- ⑤ 水に固形スープを溶かして、調味液をつくります。



- ⑥ ③のお米を内釜に入れ、⑤の調味液を白米の水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。④の具をお米の上ののせます。
- ⑦ ふたをし、コースボタンで「炊込み」に合わせます。炊飯ボタンを押します。
- ⑧ 炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

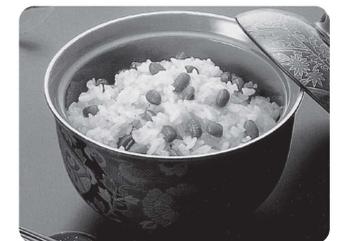
赤飯

材料(4~6人分)

- もち米……………カップ2
- うるち米……………カップ1
- あずき……………50g
- ごま塩……………少々

作り方

- ① もち米とうるち米は一緒に洗っておきます。
- ② なべにあずきとたっぷりの水を入れて強火で煮ます。煮立ったらゆで汁をすて、再び水を600mL入れて弱火で少しかために煮ます。
- ③ あずきが煮えたら、あずきと煮汁に分けます。煮汁は玉しゃくしですくって、少し高い所から4~5回落として空気にふれさせます。
- ④ ①のもち米とうるち米の水気を切って、内釜に入れ、③の煮汁をおこわの水位目盛「3」まで加えます。足りなかったら水を加えます。そして、あずきをお米の上ののせます。



- ⑤ ふたをし、コースボタンで「炊込み」に合わせます。炊飯ボタンを押します。
- ⑥ 炊き上がれば、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

使いかた

炊きかたコース

炊きかた	水かげん	コース	ワンポイントアドバイス
白米を省電力で炊く	白米エコ	エコ ◀	白米を消費電力量を抑えながら炊きます。(「普通」コースと比較した場合)
白米を普通に炊く	白米普通	普通 ◀	水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 * ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
白米を早く炊く	白米高速	高速 ◀	炊飯時間の短縮を優先させています。 ごはんが少しかためになったり、お焦げができることがあります。 あらかじめお米を水に浸しておくと、おいしく炊き上がります。保温になってもすぐに外ぶたを開けずに、しばらく蒸らしておくと、おいしく召し上がっていただけます。
炊込みごはんを炊く	炊込み	▶ 炊込み	お米は、炊飯する直前まで水に浸しておきます。 * 炊込み・おこわの最大炊飯量は、M10G1で3カップ、M18G1で6カップまでです。 ● 調味料は、直接内釜に入れずに冷ましただし汁と混ぜておき、炊飯直前に加え、よくかき混ぜてください。 ● 具材の粗熱はとり、小さめに切ってください。 ● 調味料が入ると、ごはんが焦げやすくなります。 ● 炊込みごはんやおこわを炊いたあとはにおいが残りますので、内釜・内ぶたをていねいに洗ってください。外ぶた(放熱板)をかたくしぼったふきんで拭いてください。
おこわを炊く	おこわ		
おかゆを炊く	おかゆ	▶ おかゆ	水位線は、全(全がゆ)と五分(五分がゆ)です。 * お好みで水かげんしてください。 全がゆの最大炊飯量は、M10G1で1.5カップ、M18G1で2.5カップです。五分がゆの最大炊飯量は、M10G1でお米0.5カップ、M18G1でお米1.5カップです。 * あまり水をたくさん入れるとふきこぼれます。 おかゆは保温できません * 時間がたつとりのり状になりますので、お早めにお召し上がりください。
玄米を炊く	玄米	▶ 玄米	● 玄米は白米と違って、最初に水を少し入れてから洗います。それから水を加えて、すすぎます。 ● あらかじめ、水やぬるま湯に1時間程度浸しておくと柔らかく炊けます。 ● 最大炊飯量はM10G1で4カップ、M18G1で8カップです。

使いかた

時計(現在時刻)の合わせかた

- *電源プラグをコンセントにさし込んでください。
- *炊飯中・保温中・タイマー予約中は時刻の設定ができません。
- *現在時刻を、9時58分から10時02分に設定する場合で説明しています。

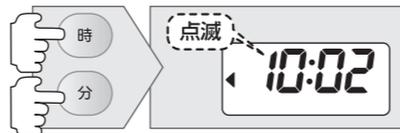
1 **時** または **分** ボタンを1秒以上長押しする

- 「ピッ」となり、現在時刻が点滅します。
※時刻を設定しない時間が5秒間続くと自動的に設定を完了します。



2 **時** **分** ボタンを押し、現在時刻を設定する

- 時**ボタンは1時間単位(24時間表示)、**分**ボタンは1分単位で設定できます。(押し続けると早送りします)
- 設定を取り消したい場合は**とりけし**ボタンを押してください。設定前の時刻を表示します。



3 設定後、5秒経過すると自動的に設定完了

- 「ピッ」となり、現在時刻が点滅から点灯へ切り替わります。



使
い
か
た

リチウム電池について(本体に内蔵)

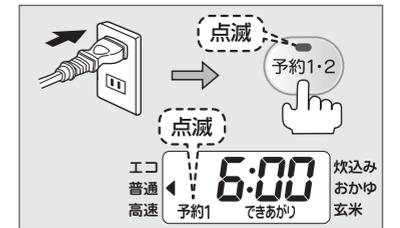
- 電源プラグを抜いても、現在時刻を表示したり、予約時刻を記憶し続けます。
- 電池の寿命は約4~5年(室温20℃)です。
※メーカー出荷時からの目安です。
電源プラグをさし込んでいる間は電池が消耗しないので、さらに長持ちします。
- 電池が消耗してくると電源プラグを抜いたときに表示がうすくなり消えたり、予約時刻の記憶がなくなります。
電池が消耗しても電源プラグをさし込めば、通常通りに使えます。
- 電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。
- 電池の交換についてはお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。

予約(タイマー)炊飯のしかた

- *予約設定した時刻に炊き上がります。
- *希望する予約時刻を2通り設定できます。「朝 炊き上がり」と「夕方 炊き上がり」など「予約1」「予約2」を使い分けると便利です。
- *現在時刻が正しく設定されているか確認してください。(P9ページ)
- 「予約1」の設定を、白米で翌朝6時30分に炊き上げる場合で説明しています。

1 電源プラグをさし込み、**予約1・2**ボタンを押す

- 「予約ランプ」と表示部の「予約1」が点滅します。
- 押すたびに「予約1」と「予約2」をくり返します。
- 「予約1」を選択してください。
- ※「保温ランプ」が点灯・点滅しているときは、予約できません。
とりけしボタンを押して、「保温ランプ」を消してください。



2 **コース** ボタンを押し、好みのコースを選ぶ

- 「炊込み」コースは予約炊飯できません。
具や調味料が傷んだり沈殿して炊けないことがあります。
- 予約炊飯したとき、ごはんが柔らかく炊き上がる場合があります。



3 **時** **分** ボタンを押し、炊き上がり時刻を設定する

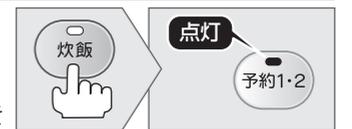
- 時**ボタンは1時間単位(24時間表示)、**分**ボタンは10分単位で設定できます。(押し続けると早送りします)
- 予約炊飯は、なるべく12時間以内にしてください。
- ※長い時間お米を水に浸すと、においがでることがあります。
現在時刻から炊き上がり時刻までの時間が下表の場合、予約できません。すぐに炊飯を開始します。



予約できない時間	コース	エコ	普通	高速	おかゆ	玄米
時間		1時間10分未満	1時間10分未満	1時間未満	1時間30分未満	1時間30分未満

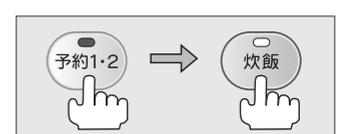
4 **炊飯** ボタンを押す

- 「予約ランプ」が点滅から点灯にかわり、炊き上がり時刻が設定されます。
- 設定後は炊き上がり時刻を表示します。**時**ボタンまたは**分**ボタンを押すと現在時刻を表示し、3秒後に再び炊き上がり時刻を表示します。
- 炊飯が開始すると「予約ランプ」が消え、「炊飯ランプ」が点灯します。
- 炊き上がり時刻は最大炊飯量に合わせてありますので、炊飯量が少ないときは設定した時刻より早く炊き上がることがあります。
また、水温などにより10分程度遅くなることがあります。



簡単予約について(前回と同じ予約時刻で炊くとき)

一度予約炊飯すると、次回からは簡単に予約できます。
前回予約した時刻を記憶しています。コースを確認して、**予約1・2**ボタンで「予約1」か「予約2」を選び**炊飯**ボタンを押してください。



使用中に停電になったとき

- タイマー予約中・炊飯中・保温中に停電になった場合(電源プラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます)通電後、再び電源が切れる前の動作を続けます。
- 停電中、表示部には現在時刻を表示します。

通電後の動作

タイマー予約中	炊飯中	保温中
設定された時刻に炊き上がります。	通電後、すぐに炊飯を再開します。	通電後、すぐに保温を再開します。

※炊飯中に停電になると、条件によってはごはんが正常に炊けない場合があります。

使
い
か
た

お手入れ

警告

本体を水につけたり、水をかけたり、丸洗いをしないでください。

注意

お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いて、冷えてから行ってください。感電・やけど・けがをする原因となります。

- お手入れの際は、金属製のたわしや、シンナー・ベンジン・漂白剤・研磨剤入り洗剤などを使用しないでください。
- お手入れのあとは、内ぶた・蒸気ガイドを正しく取り付けてください。



内釜・内ぶたなど

*使用のたびにスポンジなどの柔らかいもので洗ってください。スポンジは不織布面で洗わないでください。

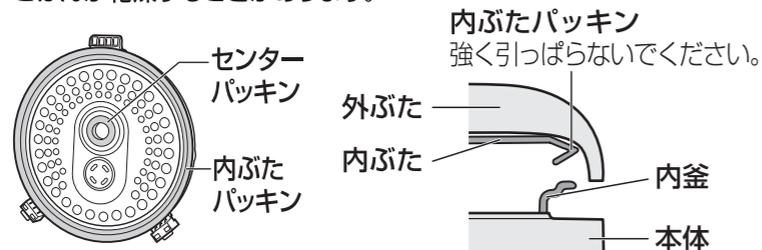


内釜

- 変形させないよう注意してください。
*炊き上がり、炊きムラに影響が出ます。
- 内釜のふちや内面のフッ素コート加工を傷つけないために、次のことをご守りください。
 - 泡立て器でお米を洗わない
 - 付属のしゃもじを使う
 - 金属ザル等を内釜のふちにあてない
 - 酢は使わない
 - 調味料を使って炊飯したときは、早めに内釜から取り出して洗う
 - スプーンや食器類を入れない
- * フッ素コート加工に傷がつくと、ふくれやはがれの原因となります。
- 使っているうちに、内面に色ムラができることがありますが、衛生上は問題ありません。
- 変形したり摩耗した場合は、お買上げの販売店でお買い求めください。
- 内釜の底部（外面中央部）は、温度センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりするとごはんが焦げたりする原因となります。
- 内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面に傷つきません。
- 内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。
- 外面にすり傷がついても、炊き上がりには問題ありません。

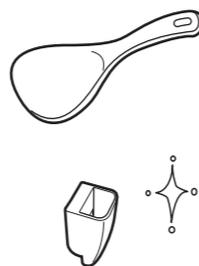
内ぶた

- *炊飯するとおねばが付着します。付着したおねばは、スポンジで洗ってください。
- *内ぶたパッキン・センターパッキンは取り外さないで、つけたまま洗ってください。
- *特に内ぶたパッキンにごはん粒などが残らないように洗ってください。内釜との密着が悪くなり、外ぶたの周囲から蒸気が出たり、保温中のごはんが乾燥することがあります。



しゃもじ・しゃもじ受け

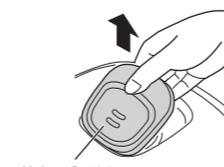
- *水洗いをしてください。水洗いしたあとは、十分に乾燥させてください。



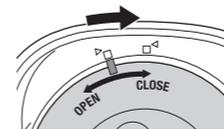
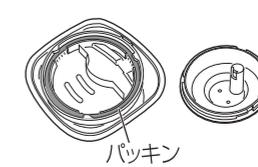
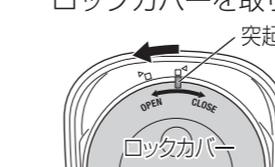
蒸気ガイド

*図のように取り外したあと、お手入れを行ってください。

- ① 上向きに引き抜く
- ② 突起をOPEN方向へまわし、ロックカバーを取り外す
- ③ お手入れを行う
- ④ 突起をCLOSE方向へまわし、取り付ける
- ⑤ 外ぶたへ取り付ける



蒸気ガイド

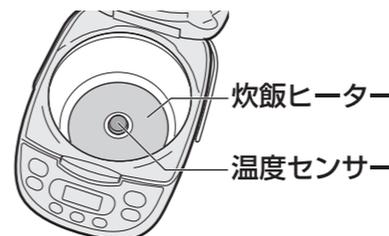


*確実に取り付ける



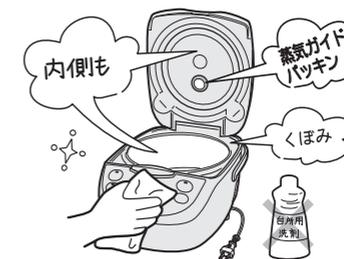
炊飯ヒーター・温度センサー

- *米つぶや汚れがこびりついたときは細かいサンドペーパー（320番程度）で軽くみがき、かたくしぼったふきんで拭きとってください。



炊飯器本体・外ぶた

- *かたくしぼったふきんで拭いてください。
*炊飯直後や保温中、外ぶたを開けると本体上部のくぼみにつゆが落ちる場合があります。こまめに拭きとってください。



- 消耗品 内釜・内ぶた・蒸気ガイドパッキンは消耗品（有償）です。
●劣化したり損傷したときまたは、外して紛失したときはそのまま使用しないでお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。（P14ページ）

にのいの取り除きかた

- ① 内釜に水を入れ（白米の水位目盛でYEC-M10G1⇒「1」、YEC-M18G1⇒「2」まで）外ぶたを閉めます。
 - ② コースボタンを押して「普通」を選び、炊飯ボタンを押します。
 - ③ 「保温」になったら、とりけしボタンを押します。
 - ④ 本製品が十分に冷えてから、内釜を台所用中性洗剤で洗ったあと、十分に水洗いをします。
 - ⑤ 風通しの良い場所で本体や各部を乾燥させます。
- *にのいによっては、完全に落ちないこともあります。
*空炊きは、しないでください。（内釜やヒーターが高温になり、やけどをするおそれがあります）
*水以外（洗剤など）は、絶対に入れないでください。
*必ず、本製品が十分に冷えてから行ってください。本体が熱いうちに外ぶたを開けると熱い蒸気が出て、やけどをするおそれがあります。

長くご利用いただくために

長くご利用いただくために

愛情点検		長年ご使用のマイコンジャー炊飯器の点検を！	
	こんな症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 電源コードの一部や電源プラグがいつもより熱い。 電源コードや電源プラグが変形・変色・損傷している。 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。 通電中に異常な音や振動がする。 	こんなときは 使用を中止してください。 故障や事故防止のため、電源プラグを抜いて、必ずお買上げの販売店に点検をご相談ください。
	こんなことはありませんか	電源プラグにホコリやゴミがたまっている。	ホコリやゴミを取り除いてください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。

こんな症状のときには	ごはんが炊けない	保温ができない	炊き上がったごはんが				保温中のごはんが		炊飯中に		その他に		参照ページ	
			かたすぎるシンが残る	柔らかいべとつく	お焦げがキツネ色以上になる	炊飯時間が長い	かたくなる	黄ばむにおいがつよい	ふきこぼれる	外ぶたのまわりから多量の蒸気がもれる	炊き上がらない	予約時間に		ボタン操作ができない
もう一度お調べください。														
水かげん・お米の量は正確ですか			●	●	●	●			●	●	●		5・6・7ページ	
内釜の裏面や炊飯ヒーター・温度センサーに、異物(ごはんとつぶ)がついていませんか			●	●	●	●	●	●	●	●	●		3・5・12ページ	
「保温ランプ」「予約ランプ」が点灯したまま(炊飯)ボタンを押していませんか	●										●		6・10ページ	
炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか			●	●			●	●					6・7ページ	
コースを間違えていませんか			●	●	●	●			●	●	●		5・6・10ページ	
お米を十分に洗いましたか					●		●	●	●				5・7ページ	
電源プラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	●	●	●				●	●			●	●	10ページ	
12時間以上、保温していませんか							●	●					6ページ	
内ぶたはついていませんか			●				●	●	●	●			5ページ	
冷えたごはんの保温や、ごはんのつぎたしをしていませんか							●	●					6ページ	
内ぶたパッキンと内釜の間に米つぶなどの異物が、挟まっていませんか			●				●	●	●	●			5・11ページ	
予約炊飯のしかたを間違えていませんか											●		10ページ	
おかゆコースで炊飯していませんか		●											6・7ページ	
炊飯中に音がする													● 「カチカチ」音は、マイコンが電力を調整している音で故障ではありません。 ● 内釜の外側や炊飯器本体内部に水滴がついていると、異音ができる場合がありますが、故障ではありません。	5ページ
樹脂などのおいがする													● 使いはじめたばかりではありませんか？ご使用とともに少なくなります。	—
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある													● これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。	—

点検後、異常がある場合は、お客様ご自身で修理せずにお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。詳しくは、14ページの「修理サービスについて」をご参照ください。

仕様

交流100V(50Hz、60Hzの周波数に関係なく共通に使用できます。)

品番	YEC-M10G1			YEC-M18G1		
消費電力	640Wh(炊飯時)			900Wh(炊飯時)		
外形寸法	最大幅 251mm	奥行 351mm	高さ 214mm	最大幅 284mm	奥行 387mm	高さ 230mm
製品質量	約 3.1kg			約 4.0kg		
電源コードの長さ	約 1.0m			約 1.0m		

※仕様は改良のため予告なく変更することがあります。

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

品番	YEC-M10G1	YEC-M18G1
最大炊飯容量	1.0 L	1.8 L
区分名	F	H
蒸発水量	33.0 g	60.6 g
年間消費電力量	80.0 kWh/年	132.0 kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	146.8 Wh	211.7 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	18.9 Wh	23.6 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.31 Wh	0.32 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.22 Wh	0.24 Wh

※一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コース、一時間当たりの保温時消費電力量は保温コースの電力量です。

※実際にお使いになる時の消費電力量は、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。

※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、一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。

修理サービスについて

(1) 保証書

- この製品には、保証書がついています。保証書は、お買上げの販売店で『販売店名・お買上げ日』等の記入をご確認のうえ、内容をよくお読みのと、大切に保管してください。なお、製品の修理以外の保証はいたしかねます。保証期間は、お買上げ日より本体1年間です。

(2) 修理を依頼される時

- 保証期間中は内部機構をさわらずに(保証期間外の場合でも内部はさわらないでください)お買上げの販売店に修理をご依頼ください。保証書の記載内容により修理いたします。保証書のご提示なき場合、有料修理となることがあります。
- 保証期間が過ぎているときはお買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

(3) 補修用性能部品の保有期間

このマイコンジャー炊飯器の補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打切後6年です。

(4) ご使用中ふだんと変わった状態になりましたら、ただちにご使用を中止し、お買上げの販売店に点検・修理をご依頼ください。

- お客様ご自身での分解・修理は危険です。修理には特殊な技術が必要です。

(5) 修理サービスについてご不明な場合

- 修理サービスや製品についてのご相談は、お買上げの販売店または株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。
- ご転居やご贈答品等でお困りの場合は、株式会社ヤマダホールディングス「お客様相談室」にお問い合わせください。

株式会社ヤマダホールディングス

お客様相談室や保証書におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

- お客様相談室でお受けした個人情報、保証書にご記入いただいた個人情報は、商品、サービスに関わるご相談・お問い合わせおよび修理の対応のみを目的として用います。なお、この目的のために株式会社ヤマダホールディングスおよび関係会社で上記個人情報を利用することがあります。
- 上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては株式会社ヤマダホールディングスと同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。