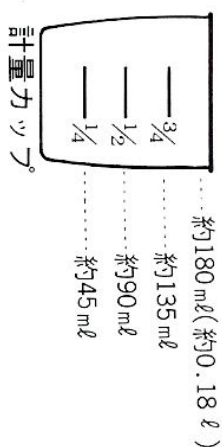


## \*おいしいご飯を炊くには……

◆お米はいつも正しくはかつてください。

「計量米びつ」でも扱い方によって若干の差ができることもあり、お米の量を一度確かめてください。  
計量カップ1杯で約180ml入ります。



### 計量カップとリットルの関係

計量カップ数	5	6	8	10	12	14	15	18	20
リットル(約)	0.9	1.08	1.44	1.8	2.16	2.52	2.7	3.24	3.6

◆お米には種類がいろいろありますので、お米屋さんでよく確かめて水量を加減して炊飯してください。

秋にでまわります新米の水かげんはやや少なめに、古米のときは、やや多めにしてください。また、水かげん目盛りは軟質米での標準水量ですので、硬質米のときはやや多めにしてください。

◆炊飯の30分ぐらい前に洗いザルに上げておくと、おいしく炊けます。

◆むらしが終わりましたら、ご飯を上下にかるくほぐしてください。

## \* ご飯が炊けるまでの標準時間

計量カップ数(お米の量・約)	5杯(0.9ℓ)	6杯(1.08ℓ)	8杯(1.44ℓ)	10杯(1.8ℓ)	12杯(2.16ℓ)	14杯(2.52ℓ)	15杯(2.7ℓ)	18杯(3.24ℓ)	20杯(3.6ℓ)
SR-UH27	19分	21分	23分	26分	28分	31分	32分		
SR-UH36	16分	17分	19分	21分	23分	25分	26分	29分	31分

(電圧100V・室温20℃・水温18℃)

●炊飯時間は季節、室温、水かげん、電圧の高低などにより多少異なります。

## \*おいしくご飯を保温するには……

◆洗米について……

●お米にヌカ分が残っていますとおいがきつくなりますので十分に洗米してください。ぬるま湯(30℃～40℃)で洗米していただきますとヌカ分が早くきれいにとれてより効果的です。

◆保温時間について……

●保温時間は12時間までにしてください。時間とともにご飯の変色、保温のにおいかなだんだん進みますから早目にお召しあがりください。

◆保温の量について……

●正しい容量のご飯を保温してください。  
●ご飯の量が茶わん約10杯以下のときはご飯が乾燥して、風味が落ちてきますので早目にお召しあがりください。

◆通電について……

●保温中は、食事中でも、必ず電源プラグを抜かないでコンセントに差し込んだままにしておいてください。また保温スイッチボタンを押し上げて切らないでください。  
●保温中、電源プラグを抜いたり、保温スイッチボタンを押し上げて通電をやめられますと、ご飯の温度が下がります。再度保温スイッチを入れて冷えたご飯を保温するとご飯が早くいたみやすくなりますので、保温中は必ず通電しておいてください。

◆なぜご飯や精白米飯以外の保温について……

●かやくご飯や赤飯など、なぜご飯の保温は短時間で、いやなにおいがつきやすくなりますので早目にお召しあがりください。  
●玄米、胚芽米などは、精白米より油脂分を多く含んでいるため、長時間保温しますと変質して、においがしたり変色したりしますので保温はさけてください。


◆内ふた・外ふたについて……

●乱暴に扱ったりして変形させないようにご注意ください。変形しますと炊飯、保温性能が低下します。  
●内ふたは取りはずさず、ご使用の都度、きれいに洗ってください。

# \*アフターサービスについて

症状	原因・処置
<p>■炊けたご飯が固すぎる時</p> <p>■炊きあがるとき</p> <p>右の①、②をチェックしてください。</p>	<p>① お米の量は正しくはかられましたか 付属の計量カップで正しくはかってください。</p> <p>② 水かげんは正しいですか なべの水かげん目盛りを目安にして、お米の種類やお好みに合わせて水かげんしてください。</p> <p>③ なべがへこんでいませんか なべがへこんでいると、なべ底と熱板の密着が悪くなりますから、新しいなべに取り替えてください。</p> <p>④ 炊飯後、お手入れされていますか なべの外側の底面や熱板・サーモスタットの表面が汚れたり、ご飯粒などがこびりついたりしますと、密着が悪くなりますので、きれいに手入れしてください。</p> <p>⑤ 炊きあがるとすぐにふたを開けていませんか 炊飯スイッチが切れたあとは、約15分間(むらし時間)待つてからふたを開けてご飯をほぐしてください。</p> <p>⑥ 蒸らしが長すぎませんか ほぐさずにそのままにしておきますと表面が硬くなります。</p>
<p>■炊けたご飯が柔らかすぎる時</p> <p>右の①、②をチェックしてください。</p>	<p>① なべ底にこげ跡がついていませんか お湯にしばらくつけ、台所用洗剤を使ってスポンジで洗い、こげ跡を残さないようにしてください。</p> <p>② 洗米はよくされていますか ヌカ分はこげの原因ですので、洗米はよく行ってください。</p> <p>③ 胚芽米を炊かれていますか 胚芽米を炊かれますとキツネ色以上にこげることがあります。</p> <p>① 保温時間・保温量は守られていますか 保温は12時間程度までに、保温量は茶わん約10杯以上にしてください。</p> <p>② ご飯の保温中に電源プラグがコンセントから抜けていたり、保温スイッチが切られていたり、ふたのロックが不十分での保温、しゃもじを入れたままの保温、冷えたご飯の保温、ご飯のつきだしはされていますか このようなことをなさいますと、いやなにおいや、変色の原因になりますのでおさげください。</p> <p>③ 外ふた・内ふた・なべのつば部・保護わくなどにご飯つぶの残りがついたらそのままにしないでください。</p> <p>④ お手入れのときにお使いになったふきんが汚れていますか においの原因になりますので清潔なふきんをご使用ください。</p>

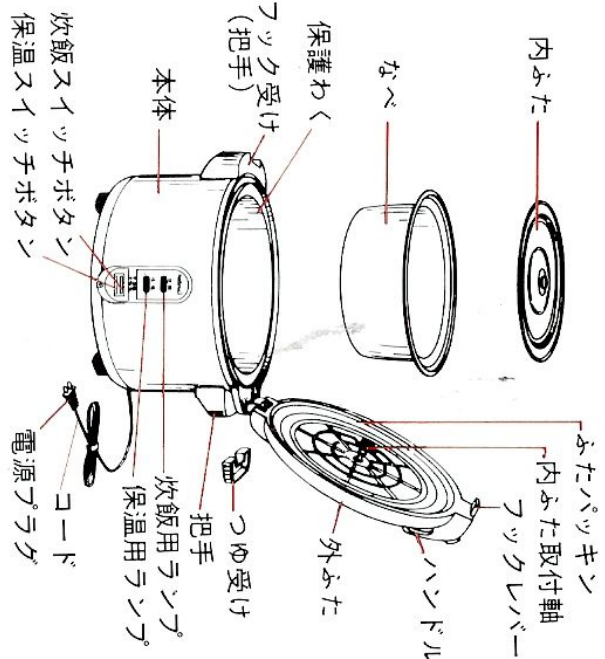
このたびはナショナル電子ジャー炊飯器をお求めいただきましてまことにありがとうございました。

◆側面と底面の2つのヒーターで包みこむ「」で、炊きムラをおさえ、ふっくらおいしく炊きあげます。

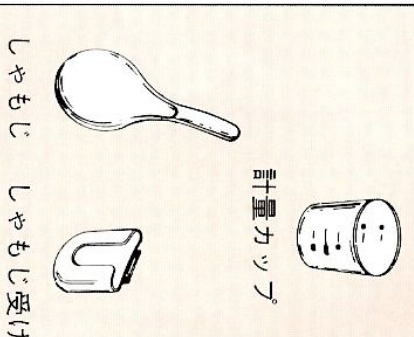
◆この電子ジャー炊飯器は、風味ある香ばしいご飯を召しあがっていただくため、ご飯の底にキツネ色程度のこげ目がつくようになっています。(詳しくは、裏表紙をご参照ください)

◆電子ジャー炊飯器が故障した時は必ず販売店で修理してください。

## \*各部の名称



## 付属品(各1個)



●ご飯がふれる部分の材料は、食品衛生法規格基準に適合した材料を使用しております。

## \*仕様

品番	定格	炊飯容量	コードの長さ	重量	幅・奥行・高さ
SR-UH27	100V・1000W 保温107W(約44W)	0.9~2.7	(約)m	(約)kg	(約)cm
SR-UH36	100V・1400W 保温124W(約45W)	0.9~3.6	1.5	8.1	43・39・32

※( )内は安定時平均保温消費電力です。(室温20℃の場合)