



圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型名	NP-WB10		修理メモ
※お客様 お名前	☎		
ご住所	〒		
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より 本体1年 なべフッ素加工 3年	☎		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ B427-6B]

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
 - お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
 - 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
 - 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - 本書のご提示がない場合。
 - 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
 - 消耗品などの交換。
 - 下記の使用方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ・はがれなど。
 - 食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
 - なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
 - なべの中で酢を使った場合。
 - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
 - その他取扱説明書・本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使用方をした場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただきます場合がございますので、ご了承ください。
- 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。したがって、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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

圧力炊飯するため PSCマーク・SGマーク取得



PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。



SGマーク

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-WB型 ©

圧力IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-WB10型 1.0Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

- 圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。ご了承ください。
- お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
各部のなまえと扱い方	5
おいしく炊いて・おいしく保温	8
米のお話・玄米のお話	10
時刻の合わせ方	11
報知音の種類と切りかえ方	11

使い方

ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	12
金芽米のお話	15
いろいろなご飯を炊く	16
「わが家炊き」について	18
極め保温 高め保温 保温なし	20
タイマー予約炊飯	22
あったか再加熱	24
保温見張り番について	25

お料理ノート

胚芽精米のご飯 麦混ぜご飯	26
五目ご飯	26
ちらしずし 七草がゆ	27
赤飯 山菜おこわ	28
中華風玄米おかゆ 玄米の炊きこみご飯	29

お手入れ

お手入れ	30
部品の交換・購入について	35

困ったときに

故障かなと思ったとき	36
こんな表示をしたとき	39
こんなときは	40
アフターサービス	41
お客様ご相談窓口	41
仕様	42
保証書	裏表紙

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、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。

注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

警告

圧力炊飯を安全にするために 炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温以外の用途に使わない
蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

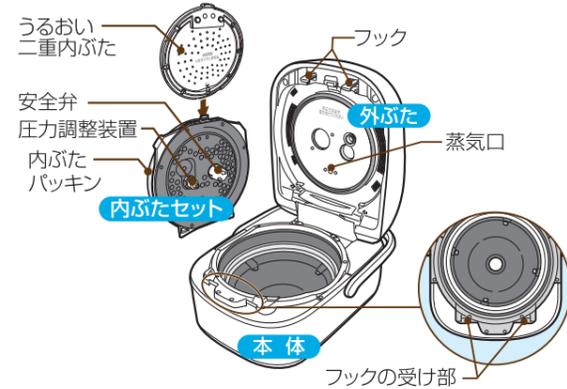
- 分量の増えるねりもの(はんぺんなど)や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としばたを入れた料理や蒸し物
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・うるおい二重内ぶた・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯の途中で外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける



改造はしない。また、修理技術者以外の方は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

蒸気口に手を触れない
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ご注意ください。

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電・けがをすることがあります。

水につけたり、水をかけたりしない。本体内部にも水を入れない
ショート・感電の恐れがあります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。

実行しなければならない「指示」内容です。

警告

コードや差込みプラグが傷んでいたり、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。

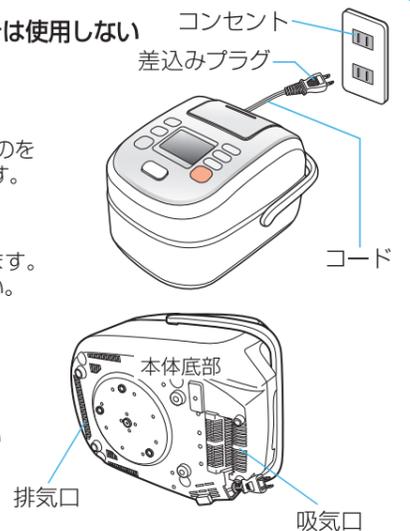
コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電・異常動作してけがをすることがあります。

交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。



差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

差込みプラグの刃(プラグの先端)および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う
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することがあります。

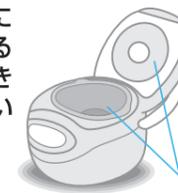
異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

- 〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
 - コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
 - 本体が変形したり、異常に熱い
 - 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
 - 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
 - 炊飯中、底部のファンが回っていない など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

注意

使用中や使用直後は、高温部に触れない。また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する
やけどの原因になります。



本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。



特に内ぶたセット、なべなどの金属部

安全上のご注意 つづき

注意

- 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない**
感電・漏電・変形の原因になります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

専用なべ以外では使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない。キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

本製品は蒸気セーブメニューがありますが、全く蒸気が出ないわけではありません
- 本体を持ち運ぶときは本体が傾かないようにする
内容物によってはこぼれる場合があります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けがやけどの原因になります。荷重強度は15kg以上のものをお使いください。

炊飯中はハンドルを立てない
ハンドルが蒸気で高温になる恐れがあります。

使用時以外は、差込み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・漏電火災の原因になります。

- お手入れは冷めてから行う**
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く

心臓用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください

感電・ショートして発火することがあります。

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。

お願い

- 磁気に弱いものを近づけない**
テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない
感電・故障の原因になります。

空だきをしない 故障の原因になります。

IHクッキングヒーターの上で使わない
故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使わない 変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

吸・排気口をふさぐような場所(紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなどの上)で使わない
故障の原因になります。

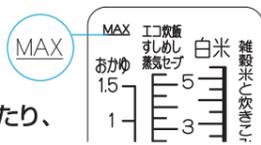
本体庫内・かまどヒーター・なべ・ソコセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない
ご飯が焦げたりして、うまく炊けない原因になります。

本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上に水を入れて炊飯しない
うまく炊けない原因になります。

なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体庫内・かまどヒーター・なべ・ソコセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない
ご飯が焦げたりして、うまく炊けない原因になります。



各部のなまえと扱い方

操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「とりけし」キー中央の(●、—)は、目の不自由な方へ配慮したものです。

表示部
(すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。) 液晶部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象でありしばらくすると、もとに戻ります。)

「わが家炊き選択」キー
「わが家炊き」の感想を入力するときに使う →P.18 (「わが家炊き」メニューを炊飯開始するキーではありません。)

「保温」キー
保温をするときに使う 「極め保温」・「高め保温」・「保温なし」を選ぶときに使う(1.5秒以上押す) →P.20

「とりけし」キー
操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「お米選択」キー
米の種類を選ぶときに使う →P.13

「予約」キー
食べたい時刻に自動的に炊き上げるタイマー予約炊飯のときに使う → P.22

「炊飯/再加熱」キー
炊飯や再加熱するときに使う

「メニュー選択」キー
メニューを選ぶときに使う →P.13

「時刻合わせ」キー
現在時刻を合わせるときに使う(1.5秒以上押す) →P.11
予約時刻を設定するときに使う →P.22

圧力表示
圧力がかかっているときに表示する

付属品



各部のなまえと扱い方

つづき

蒸気口
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

蒸気口キャップ

蒸気口セット
●蒸気口セットは確実に取りつけてください。
●炊飯中または炊飯直後の蒸気口セットは非常に熱くなりますのでご注意ください。

蒸気口ケース
●蒸気口ケース内部にはおひつボールが入っています。

外ぶた開閉時、本体うしろ側のすき間(下図斜線部)に指を近づけないでください。
●けがの原因になります。

外ぶた

蒸気口セット取り付け部

ハンドル
持ち運びのときに使う
●ハンドルを持って製品を強く振らないでください。本体が回転してけがをすることがあります。

差込みプラグ

コード

出し方
差込みプラグを持って引く(赤マーク以上引き出さない)

しまい方
差込みプラグを持って、2~3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

排気口(本体底部)

吸気口(本体底部)

操作部

安全弁
圧力調整装置が目詰まりしたり、故障などの場合に異常な圧力を抜くなどの安全機構
●分解しないでください。
お手入れ方法は → P.32

内ぶたとっ手(左右2カ所)
内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

圧力調整装置
炊飯時に圧力の調整を行う
●分解しないでください。
お手入れ方法は → P.32

内ぶたパッキン

内ぶたセット(表)

内ぶたセット(裏)

内ぶたセット止め具
内ぶたセットの取りはずし・取り付けのときに使う
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけてください。
→ P.31

うるおい二重内ぶた
異物が詰まるのを防ぐ
●お手入れ後、必ず内ぶたセットに取りつけてください。
→ P.31

うるおい二重内ぶた受け部(上)

うるおい二重内ぶた受け部(下)

ふたセンサー

放熱板

外ぶたパッキン

蒸気口

かまどヒーター

ソコセンサー(本体内側底部)

なべ

本体

なべ内面のフッ素被膜を傷めないために

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。

- | | |
|---|---|
| <p>準備のとき</p> <ul style="list-style-type: none"> ●米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う ●泡立て器などで洗米しない ●金属製のざるをあてて洗米しない ●炊飯ジャー以外では使わない | <p>炊き上がったとき</p> <ul style="list-style-type: none"> ●なべで酢を混ぜない(すしめしなど) ●金属製のおたまは使わない(おかゆなど) ●たたいたりしない(よそうときなど) |
|---|---|

- お知らせ** なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。
- 色むらができたり、はがれることがあります。性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
 - フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.35

- お手入れのとき**
- スプーンや食器類を入れない
 - 調味料を使った場合は、すぐに洗う
 - スポンジなどの柔らかいもので洗う
 - シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない

おいしく炊いて・おいしく保温

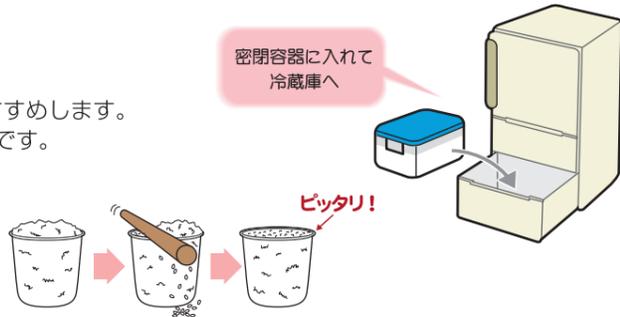
おいしく炊く

● 良い米を選ぶ

各銘柄で、精米月日の新しいものを選んでください。
 精米後は時間の経過とともに質が低下します。
 少量での購入や、密封容器で冷蔵庫に保存するなどをおすすめします。
 精米後の賞味期限は夏で2週間、冬は2ヵ月以内が目やすすです。

● 米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。
 計量米びつや市販のカップ(200mL)では差が出ます。



● 手早く洗う

ポイント 米は手早く「洗う」のが良い!

米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。蛇口からなべに直接水を入れると、水をためている間に、ぬか臭のついた水を米が吸収します。



「洗う」目的は白米の表面に付着するぬかやゴミなどを除くことです。昔は「とぐ」(水の中でこするように洗う)という方法をとっていました。現在では米の性質、精米方法が変わり、ぬかやゴミなどの混入も少なくなっていますので、米は「洗う」という方法で十分。最近では洗わなくてもよい「無洗米」も販売されています。

米の洗い方

アドバイス 米をすすぐときは、ボウルにためた、たっぷりの水を使用します。

手順

① **すすぐ** ボウルにためた、たっぷりの水をなべに入れたら、大きく2~3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2セット繰り返す)



② **洗う** 次の内容を2~3セット繰り返す



繰り返しの目安 4カップ未満…2セット 4カップ以上…3セット

③ **すすぐ** 最後にもう一度すすぐ

①で行ったすすぎを再度2セット繰り返します。
 (①~③を10分以内で行えるようにする)

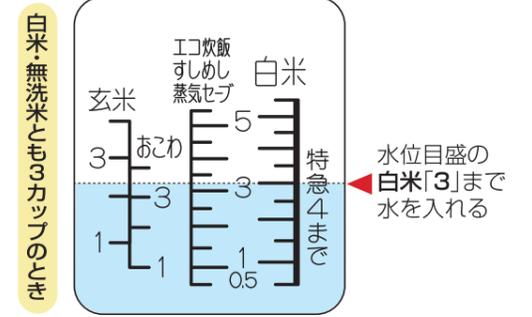
注意! 湯(35℃以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

● 正しく水加減をする

必ず平らな台の上で水加減をします。
 水位目盛は標準的な目やすすですので、好みや米の種類・新米度によって水加減を調節してください。

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め

● 水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれることがあります。



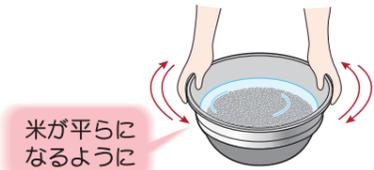
● アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。
 黄変したり、べたついたご飯になります。



● 米を平らにする

炊飯ジャー本体にセットするまえに、なべを軽く回し、なべの中の米の表面が平らになるようにしてください。



● なべの外側についた水分をきれいにふき取る

なべに水分や汚れがついているとセンサーが正しく動作せず、おいしいご飯が炊けません。

● 炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
 炊き上がり10分以内が目やすすです。そのままにしておくとご飯がかたまりたり、べたついたり、焦げたりします。

- ご飯をほぐし忘れていたときは、ほぐし忘れブザーがなります。 → P.25「保温見張り番について」参照
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

おいしく保温

● なべの中でご飯を保存する場合は、必ず「極め保温」または「高め保温」を使う

- 差し込みプラグを抜いた状態、または「極め保温」や「高め保温」を取り消した状態で、なべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
- 「保温なし」の加熱が終了したあとは、ご飯をそのままにせず取り出し、お早めにお召し上がりください。べちゃつき・いやなにおい・変色の原因になります。

● ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 「極め保温」で40時間(「高め保温」では12時間)以上(メニューによって異なります。)
- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆ、炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- しゃもじを入れたまま

● 少量のご飯はなべ中央に盛る

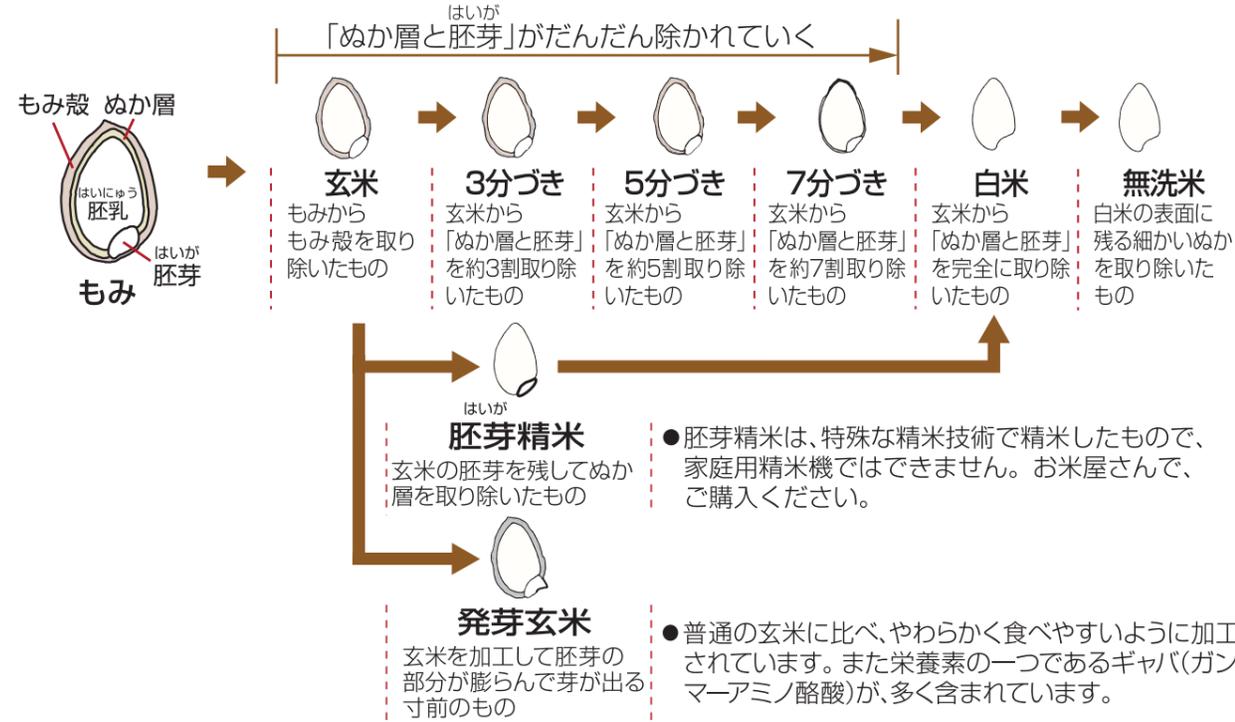
- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべ中央に盛って保温してください。



米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名が変わります。



玄米のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米 熟成」メニューが選べます。

玄米 熟成メニュー

「玄米 熟成」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で約1時間維持しますので炊き上がりまでに時間がかかります。→P.15「炊き上がりまでの時間の目安」参照

玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.4倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは
ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時刻がずれていると、予約した時刻に炊き上がりません。
●炊飯中・再加熱中・極め保温中・高め保温中・保温なし中・タイマー予約炊飯中は時刻合わせできません。

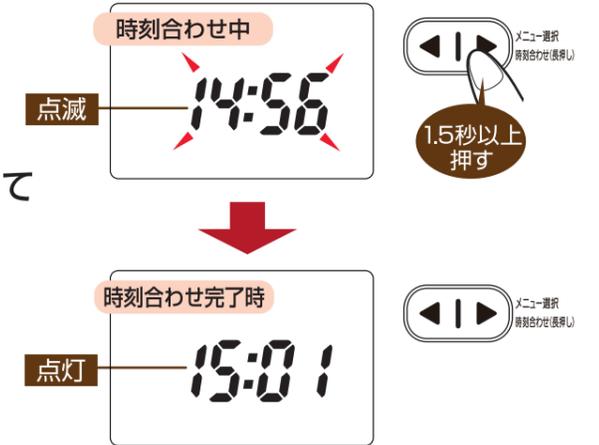
例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 ◀または▶を1.5秒以上押す
時刻表示が点滅したら◀または▶を押して表示を現在時刻に合わせる

▶キー：1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
◀キー：1分単位で戻る

- 3 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかかります。



報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

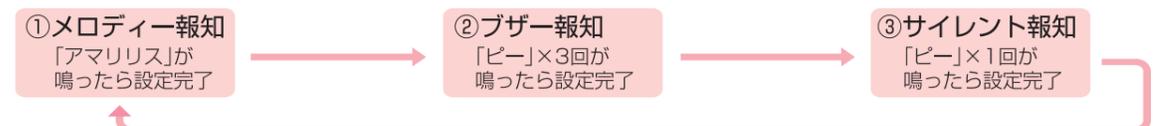
報知音の種類とタイミング	報知の種類と用途		
	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません

切りかえ方法

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 ◯予約 を3秒以上押す
- 3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
●炊飯中・再加熱中・極め保温中・高め保温中・保温なし中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
●操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音 ●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

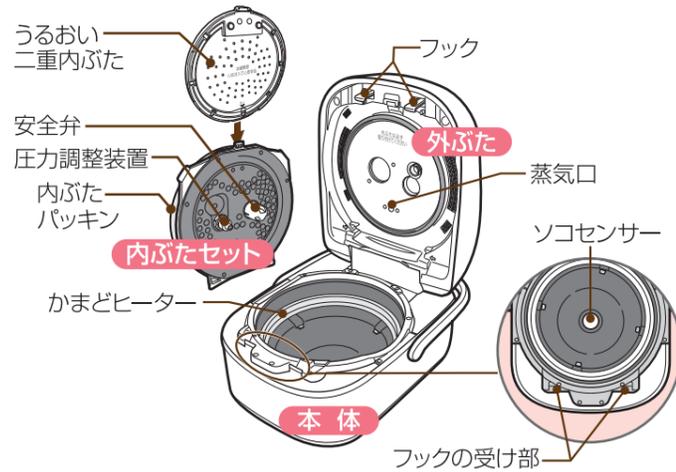
1 炊飯まえに確認する

右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。
→P.32

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。

●かまどヒーターに異物が付着していないか確認してください。→指で軽く上下に動かして、異物がないかを確認します。

- 工場出荷時の炊飯メニューは「白米 エコ炊飯」に設定されています。
- 初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セット・付属品を洗ってください。→P.30~P.35



2 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。

●「金芽米」は無洗米仕上げのお米です。必ず「無洗米専用」計量カップをお使いください。

白米・玄米・分づき米
→「白米用」の計量カップで
約180mL(約1合)



■ 無洗米・金芽米を炊く場合 ■



3 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.8「おいしく炊く/米の洗い方」参照

平らな台の上で、米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせてください。→P.16
米を平らにならしめます。

●水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

■ 無洗米・金芽米を炊く場合 ■

無洗米(金芽米)のひと粒ひと粒が水になじむように、2~3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

●無洗米によっては、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。

4 なべを本体に入れて、内ぶたセットとうるおい二重内ぶた、蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セットの水分や異物をふき取ってください。

●圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

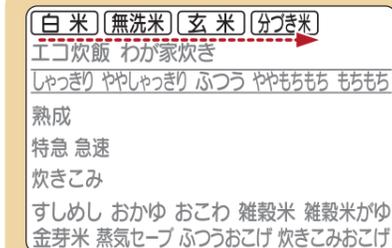
5 差込みプラグを差し込む

●バックライトは無操作状態が30秒経過すると消えます。

6 お米選択 を押して、米の種類を選ぶ

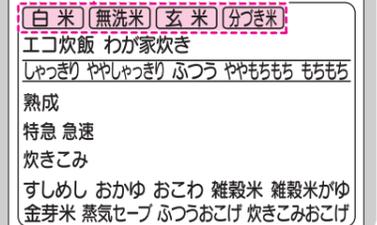
●工場出荷時は「白米」に設定されています。

キーを押すごとに、表示部の「白米」→「無洗米」→「玄米」→「分づき米」が点滅しながら移動します。



選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.15
左の図はわかりやすいようにすべてのメニューを表示しています。

米の種類

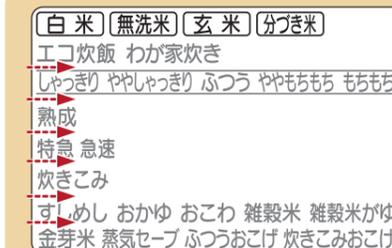


7 ◀ または ▶ を押して、メニューを選ぶ

選択できるメニュー、各メニューの特徴などの詳細はP.15~P.17を参照願います。

●工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。

キーを押すごとに、表示部のメニューが点滅しながら切りかわります。

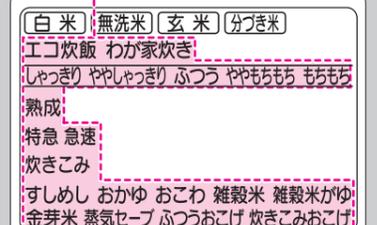


▶ キーで矢印の方向へ進みます。

選択した米の種類により、表示されるメニューはかわります。→P.15
左の図はわかりやすいようにすべてのメニューを表示しています。

◀ キーを押すと上の矢印の逆回りになります。

メニュー



●キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。米の種類が「白米」「無洗米」のときは「エコ炊飯」、それ以外は「ふつう」に戻ると止まります。
●一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されるメニューと記憶されないメニューがあります。→P.15「炊き上がりまでの目やす・圧力をかけているメニュー」参照

もちもち度の選択

●白米や無洗米のもちもち度(炊くときの粘りと弾力の程度)を次の5段階で炊きわけることができます。

しゃっきり ややしっとり ふつう ややもちもち もちもち

もちもち度弱め ← → もちもち度強め

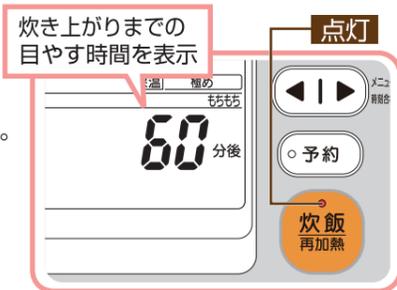
●お好みのもちもち度に炊けない場合、設定の変更ができます。→P.40

ご飯の炊き方 つづき

8 炊飯再加熱を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
- 外ぶた閉め忘れ報知音が「ピピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
- 保温ランプが消えているか確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.24
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの ◀ または ▶ を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。



- 「白米 もちもち」を炊飯したときの表示です。(保温設定は「極め保温」)
- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は、室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

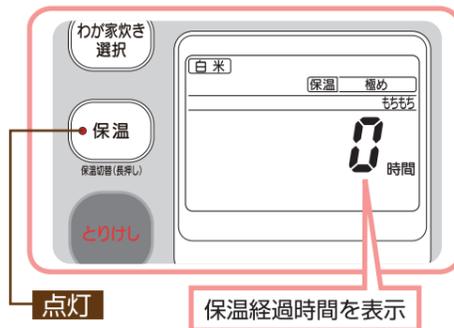
9 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

蒸気が出ていないことや「圧力」の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

炊き上がると自動的に保温に移ります。「極め保温」・「高め保温」は1時間単位で保温経過時間を表示、「保温なし」は現在時刻を表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。

- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。
- 保温を取り消して、再び「極め保温」・「高め保温」にすると「0時間」の表示に戻ります。
- ご飯ほぐし忘れ報知音が「ピピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。ご飯をほぐして、外ぶたを閉めてください。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。また、外ぶた閉め忘れ・ご飯ほぐし忘れ報知音はサイレントに切りかえることができます。→P.11



10 使用後は「とりけし」を押し、差込みプラグを抜く

お願い

- 蒸気が出ていないことや「圧力」の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。
- 炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押しします。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
 - 「圧力」の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
 - 圧力をかけているメニューでは、圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため外ぶたを開けないでください。

お知らせ

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は50分以上冷ましてください。本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。

アドバイス 本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。

- ・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす
- ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

金芽米のお話

この製品は金芽米がおいしく炊ける「金芽米」メニューを搭載しています。

金芽米の計量は、当製品付属の「無洗米専用」計量カップを必ずご使用ください。

また、水の量は「白米」の水位目盛に合わせてください。



「無洗米専用」計量カップ

- 「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。

「金芽米」についてのお問い合わせは

東洋ライス お客様相談室

☎ 0120-61-7550

月曜～金曜日までの9:00～17:00
(土・日・祝・祭日および夏季・年末年始の休業日を除く)
<http://www.toyo-rice.jp/>

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

■ は一度選んで炊飯すると記憶されるメニュー

	圧力をかけているメニュー	白米	無洗米	玄米	分づき米
エコ炊飯	●	約50分～1時間14分	約58分～1時間11分	—	—
わが家炊き	●	約31分～1時間10分	約36分～1時間13分	—	—
しゃっきり	●	約47分～51分	約50分～55分	—	—
ややしゃっきり	●	約49分～54分	約52分～56分	—	—
ふつう	●	約50分～55分	約50分～1時間	約1時間11分～1時間14分	約53分～1時間4分
ややもちもち	●	約1時間2分～1時間6分	約1時間4分～1時間8分	—	—
もちもち	●	約1時間4分～1時間7分	約1時間8分～1時間10分	—	—
熟成	●	約1時間21分～1時間25分	約1時間21分～1時間25分	約2時間9分～2時間17分	—
特急	●	約14分～22分	約18分～26分	—	—
急速	●	約29分～35分	約29分～35分	—	—
炊きこみ	●	約1時間9分～1時間17分	約1時間8分～1時間15分	—	—
すしめし		約52分～54分	約53分～54分	—	—
おかゆ		約55分～1時間1分	約55分～1時間1分	約1時間21分～1時間27分	約1時間1分～1時間8分
おこわ		約57分～1時間	約58分～1時間	—	—
雑穀米	●	約1時間～1時間4分	約1時間2分～1時間4分	—	—
雑穀米がゆ		約55分～1時間	約56分～1時間2分	—	—
金芽米	●	—	約58分～1時間12分	—	—
蒸気セーブ	●	約48分～1時間3分	約55分～59分	—	—
ふつうおこげ	●	約54分～59分	約54分～59分	—	—
炊きこみおこげ	●	約1時間6分～1時間8分	約1時間8分～1時間13分	—	—

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
- 炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くなります。(予熱の時間が約30分かかります。)

ご飯の炊き方 つづき

いろいろなご飯を炊く

- 無洗米・金芽米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。
- 無洗米・金芽米をお使いの場合はP.12「無洗米・金芽米を炊く場合」参照

お米選択	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
白米・無洗米	エコ炊飯	エコ炊飯	0.5~5.5	●消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。少しかために炊き上がります。
	わが家炊き	白米	0.5~5.5	●「わが家炊き」メニューで炊いたご飯の感想を炊飯ジャーに入力していくことで、ご家庭のお好みの食感に調整していきます。→P.18
	しゃっきり		0.5~5.5	●粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
	ややしゃっきり			●「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。
	ふつう			●この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。
	ややもちもち			●「ふつう」よりもやや高めの圧力で粘り・弾力を引き出して炊き上げます。
	もちもち		●5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。	
	熟成		●じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。	
	特急		0.5~4	●急速より早く炊きたいときに選びます。炊飯時間を優先しているため、少しかためになったり、やや水っぽい炊き上がりになることがあります。
	急速		0.5~5.5	●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。
	炊きこみ		0.5~4	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。
	すしめし	すしめし	0.5~5.5	
	おかゆ	おかゆ	0.5~1.5	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。
	おこわ	おこわ (もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1~4	●具は水加減をしたあと、米の上のせます。 ●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
雑穀米	白米	0.5~4	●白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。	
雑穀米がゆ	おかゆ	0.5~1.5	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。	
無洗米	金芽米	白米	0.5~5.5	●金芽米は無洗米仕上げのお米です。 ●じっくりと時間をかけてふっくら炊き上げます。→P.15 ●「無洗米専用」計量カップで計量してください。

弱め
米のもちもち度
(P.13参照)
強め

お米選択	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
白米・無洗米	蒸気セーブ	蒸気セーブ	0.5~5.5	●蒸気量をおさえるメニューです。少しかために炊き上がります。(蒸気が全く出ないわけではありません。)
	ふつうおこげ	白米	0.5~5.5	●おこげの香ばしさを楽しむメニューです。 ●炊きたてがおすすです。(冷めるとおこげ部分がかたくなります。)
	炊きこみおこげ		0.5~4	●おこげ部分がほぐしづらかったり、食感がかたくて食べづらいと感することがあります。 ●少量の場合、おこげがつきにくいことがあります。
玄米	ふつう	玄米	1~4	●白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
	熟成	玄米	1~4	●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.10 ●「玄米 ふつう」に比べてやわらかく食べやすくなります。
	おかゆ	おかゆ	0.5~1.5	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。
分づき米	ふつう	3分づき米 玄米 (玄米の水位目盛より少し少なめ)	1~4	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。→水加減をしてください。
		5分・7分づき米 白米 (白米の水位目盛より少し多め)		
	おかゆ	おかゆ	0.5~1.5	●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。

発芽玄米を炊く場合

白米・無洗米	ややもちもち	白米	0.5~4	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
--------	--------	----	-------	---

お知らせ

- 「おかゆ」は記憶メニューではありません。「おかゆ」を炊飯するときは毎回設定してください。「おかゆ」メニュー以外で炊飯するとふきこぼれる恐れがありますので、ご注意ください。

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。

- 炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
- あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	1.0L(3カップ)
白米 エコ炊飯	148Wh
白米 ふつう	270Wh

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

「わが家炊き」について

「わが家炊き」とは

「わが家炊き」メニューで炊いたご飯の感想(かたさ・粘り)を炊飯ジャーに入力していくことで、「わが家炊き」メニューをご家庭のお好みの食感に調整していきます。

食感の調整

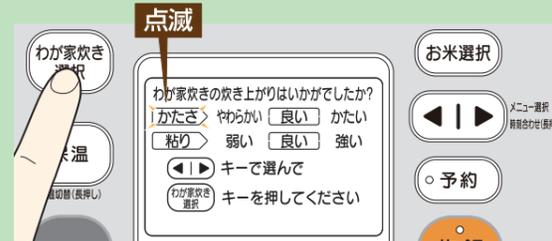
手順

- 1 「わが家炊き」メニューで炊飯する
→P.12～P.14「基本的な炊き方」を参照してください。
- 2 炊き上がったご飯を食べ、感想を入力する
- 3 「わが家炊き」メニューで炊飯する
②で入力した感想をもとに、食感を調整して炊飯します。

さらにお好みの食感に近づけたい場合は②→③をくり返してください。

感想の入力方法

- 1 「わが家炊き」選択キーを押して、わが家炊き選択の画面を表示させます。

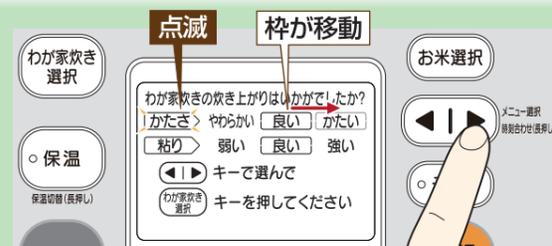


例：炊き上がったご飯がご家庭のお好みの食感より、かたくて粘りが弱いと感じた場合の入力方法

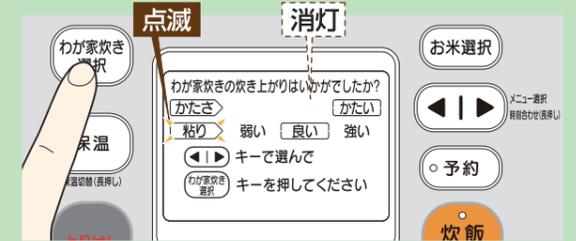


- 2 「かたさ」表示が点滅したら、▶を押して「かたい」を選択します。

●炊き上がったご飯がやわらかいと感じた場合は◀を押してください。

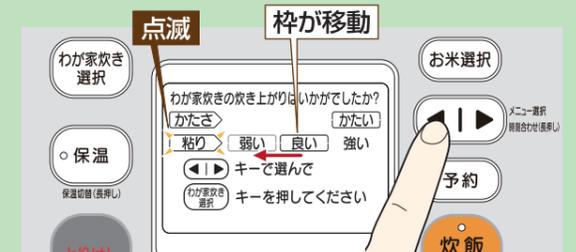


- 3 「わが家炊き」選択キーを押すと、「かたさ」が決定し、続いて「粘り」表示が点滅します。



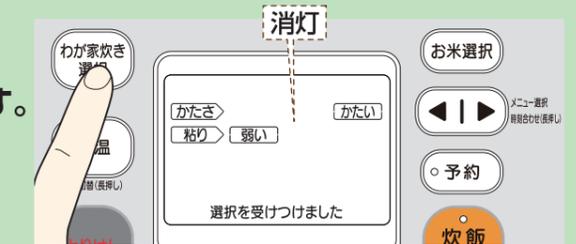
- 4 ◀を押して「粘り」表示の「弱い」を選択します。

●炊き上がったご飯の粘りが強いと感じた場合は▶を押してください。



- 5 「わが家炊き」選択キーを押して「粘り」を決定するとメロディーが鳴り、感想の入力が完了します。

●食感の調整限界になると、感想入力時に「ピピッ」×2回ブザーが鳴り、前回の設定に戻って終了します。さらに食感を調整したいときは、水の量を調整してください。



次回の「わが家炊き」メニューの炊き上がりは、前回より「かたさ」はやわらかく、「粘り」は強めになります。



お知らせ

- 「わが家炊き」メニューは「白米」・「無洗米」で選択できます。
- 「わが家炊き」の感想入力は、「わが家炊き」メニューで炊飯したあとの保温中と、「とりけし」キーを押したあとにのみ入力可能です。
- 「わが家炊き」メニュー以外で炊飯したあとの保温中は感想の入力ができません。
- ご家庭のお好みの食感になれば、感想入力の必要はありません。
- 工場出荷時の設定に戻したい場合は、なべを入れ差込みプラグを差し込み、「わが家炊き 選択」キーを3秒以上押し続けてください。液晶部に「i」が表示され、「ピー」×3回ブザーが鳴ります。
- 感想の入力を間違ったときなど、やり直したいときは再度①からはじめてください。

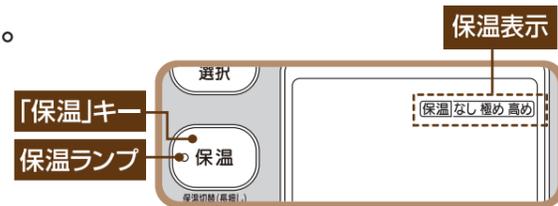
極め保温 高め保温 保温なし

保温の種類と保温時間

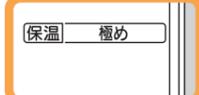
●工場出荷時は「極め保温」に設定されています。

「極め保温」・「高め保温」・「保温なし」が選べます。

●下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。



極め保温



<特長> ●最適な温度コントロールで、ご飯の劣化(乾燥・変色・におい)をおさえます。

白米・無洗米		無洗米	玄米	分づき米		その他		
工口炊飯・わが家炊き・しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち・熟成・特急・急速・すしめし・蒸気セーブ・ふつうおこげ*	雑穀米	炊きこみ・おかゆ・おこわ・雑穀米がゆ・炊きこみおこげ	金芽米	ふつう・熟成	おかゆ	ふつう	おかゆ	発芽玄米 ご飯の温度が低いとき
40時間まで	12時間まで	×	40時間まで	12時間まで	×	12時間まで	×	12時間まで

※「ふつうおこげ」メニューはおこげの香ばしさを損なわないために、炊飯後はできるだけお早めにお召上がりください。

高め保温

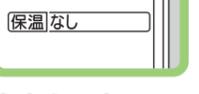


<特長> ●少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえます。

白米・無洗米		無洗米	玄米	分づき米		その他		
工口炊飯・わが家炊き・しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち・熟成・特急・急速・すしめし・雑穀米・蒸気セーブ・ふつうおこげ*	雑穀米	炊きこみ・おかゆ・おこわ・雑穀米がゆ・炊きこみおこげ	金芽米	ふつう・熟成	おかゆ	ふつう	おかゆ	発芽玄米 ご飯の温度が低いとき
12時間まで	×	12時間まで	12時間まで	×	12時間まで	×	12時間まで	×

※「ふつうおこげ」メニューはおこげの香ばしさを損なわないために、炊飯後はできるだけお早めにお召上がりください。

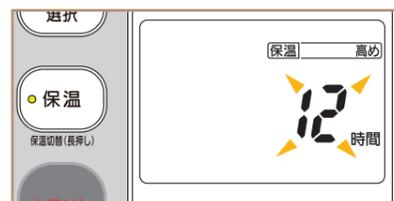
保温なし



<特長> ●長時間の保温をせず、一回の食事で食べきる方や、冷蔵庫に保存する方におすすめです。
●余分なつゆをおさえるために、内ふたセットをしばらく保温します。徐々にご飯の温度が低くなります。(ご飯の温度が低くなると、自動的に内ふたセットへの保温を終了します。)

- 「保温なし」中は保温ランプが点滅し、現在時刻を表示します。
- 加熱が終了すると報知音が「ピー」と鳴り、保温ランプが消灯します。加熱終了後は、つゆがご飯の上に落ちてべたつくため、お早めにお召上がりください。
- すぐに加熱をやめたい場合は「とりけし」キーを押してください。

- 各メニューで、表の時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召上がりください。「×」のメニューは「0時間」から点滅します。
- 「発芽玄米」は「ややもちもち」を選択メニューにしているため(P.17参照)、「極め保温」で保温した場合に、表に記載している12時間では点滅しませんが、「発芽玄米」を炊飯した場合には12時間までの保温にしてください。



保温選択のしかた

●炊飯まえに保温の設定をする場合

- 1 本体になべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 を長押し(1.5秒以上)して、「極め保温」・「高め保温」・「保温なし」のいずれかを選ぶ

「保温」キーを長押しすることにより「極め保温」→「高め保温」→「保温なし」の順に切りかわります。次回、炊飯後の保温は設定された保温で動作します。

●保温中(保温ランプ点灯中・点滅中)に保温を切りかえる場合

- 1 を長押し(1.5秒以上)する

「保温」キーを長押しすることにより「極め保温」→「高め保温」→「保温なし」の順に切りかわります。保温を切りかえると、一旦保温は終了します。再度保温をする場合は「保温」キーを押してください。

再保温のしかた

●保温を取り消したあと、または保温を切りかえたあと、再度、保温をする場合

- 1 を押す

ご飯やなべの温度が低いときは保温経過時間が点滅します。保温設定が「保温なし」の場合は、「極め保温」になります。

お知らせ

- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ふたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.32「内側のお手入れ」を行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.40「保温温度を変更したいとき」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
- 「極め保温」・「高め保温」・「保温なし」は、一度選ぶと、次に選び直すまで記憶されます。
- 「極め保温」・「高め保温」中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(または)を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず「極め保温」・「高め保温」をお使いください。

タイマー予約炊飯

●タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。
→P.11

- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
- 工場出荷時は「予約1」は6:00、「予約2」は18:00に設定されています。

予約時刻を設定する

1 **お米選択** を押して米を選ぶ
「基本的な炊き方6」参照 →P.13

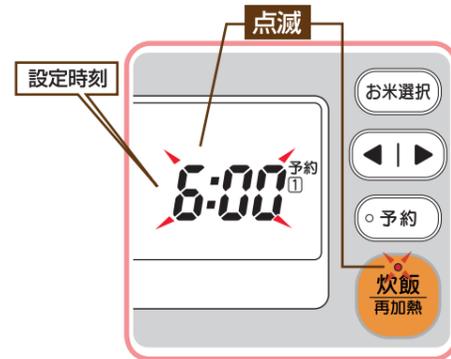
2 **◀または▶** を押してメニューを選ぶ
「基本的な炊き方7」参照 →P.13

●「特急」・「急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「雑穀米」・「雑穀米がゆ」・「炊きこみおこげ」のタイマー予約炊飯はできません。

3 **予約** を押して、「予約1」
(または「予約2」)を選ぶ

「予約1」に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。

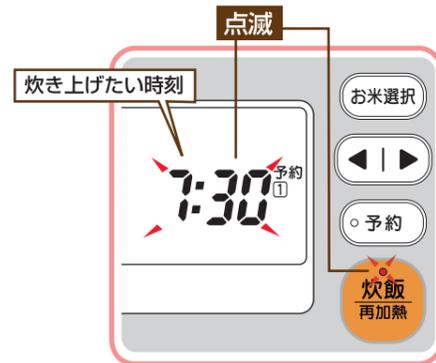
●もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。



4 時刻表示が点滅したら、**◀または▶** を押して炊き上げたい時刻に合わせる

▶ キー：10分単位で進む ◀ キー：10分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 時刻表示が点滅しているときだけ設定を変更できます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。



5 **炊飯再加熱** を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯、メロディー(ブザー)が鳴ります。

- 「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
- 外ぶた閉め忘れ報知音が「ピピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。



タイマー予約炊飯のおすすめ時間

	普通の米	無洗米
エコ炊飯	1時間30分～13時間まで	1時間25分～13時間まで
わが家炊き	1時間25分～13時間まで	1時間30分～13時間まで
しゃっきり	1時間5分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
ややしゃっきり	1時間5分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
ふつう	1時間5分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
ややもちもち	1時間20分～13時間まで	
もちもち	1時間20分～13時間まで	1時間25分～13時間まで
熟成	1時間35分～13時間まで	1時間40分～13時間まで
すしめし	1時間5分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
おかゆ	1時間10分～13時間まで	
金芽米	—	1時間25分～13時間まで
蒸気セーブ	1時間15分～13時間まで	
ふつうおこげ	1時間10分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
玄米ふつう	1時間25分～13時間まで	—
玄米熟成	2時間25分～13時間まで	—
玄米おかゆ	1時間35分～13時間まで	—
分づき米ふつう	1時間15分～13時間まで	—
分づき米おかゆ	1時間20分～13時間まで	—

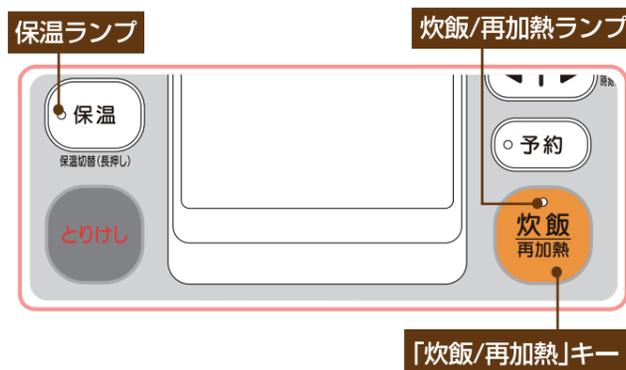
お知らせ

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。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。
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(◀または▶)を押してください。
- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。「わが家炊き」は設定によって、おすすめ時間未満でもタイマー予約炊飯ができる場合があります。
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米・金芽米は8時間以内)で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

あったか再加熱

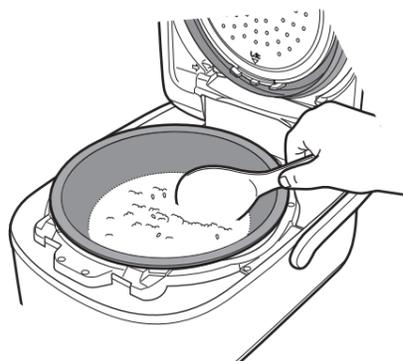
保温中(極め保温・高め保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特に極め保温中は少し低めの温度になっていますので、再加熱を利用すると食べごろの温度になります。
- 「保温なし」は再加熱できません。



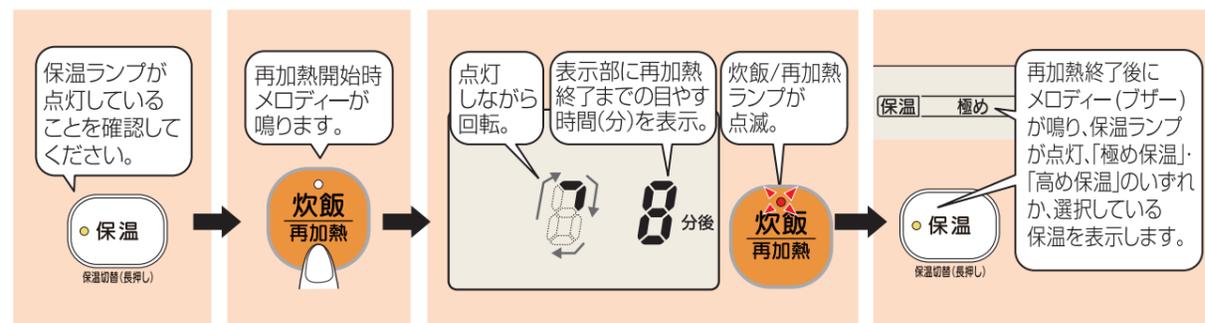
1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。



2 「炊飯/再加熱」を押す

再加熱時間の目安 約5分～8分



- 保温ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。必ず保温ランプが点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	<ul style="list-style-type: none"> ・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が白米の水位目盛3以上あるとき(十分あたたまらない) ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

保温見張り番について

保温しているご飯のおいしさを保つため、以下の場合にブザーでお知らせします。

- 炊き上がったあとすぐにご飯をほぐさなかった場合、約10分後、40分後、70分後「ピピッ」×2回ブザーが鳴ります。ご飯の余分な水分を逃がしご飯のべたつきを防ぐため、炊き上がり直後に外ぶたを開けご飯をほぐしてください。
- 保温中外ぶたが開いたままの場合、約5分後「ピピッ」×2回およびその後3分おきに3回ブザーが鳴ります。ご飯の温度が下がりすぎるのを防ぐため、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

ただし、このようなお知らせが不要な場合、報知音を鳴らなくすること(サイレント報知)ができます。→P.11

お料理ノート

■具や調味料を加えて炊くとき

具

- 小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
- 量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
- 煮えにくい具は、下ごしらえをします。

調味料

- だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

メニュー選択 キー… メニュー選択 詳細合わせ(長押し)

胚芽精米のご飯

お米選択: **白米**

319kcal/1人分

メニュー: **ふつう**

材料 (4～5人分) 胚芽精米※……………3カップ

作り方

- 1 米は洗い、**白米** の水位目盛3まで水を入れます。(胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早く洗います。)
- 2 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 3 **メニュー選択** キーを押して **ふつう** を選びます。
- 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米：胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。



無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

五目ご飯

381kcal/1人分

お米選択: **白米**

メニュー: **炊きこみ**

材料(4～5人分)

米……………3カップ
 鶏もも肉……………50g
 油あげ……………1/2枚
 にんじん……………35g
 こんにゃく……………35g
 ごぼう……………35g
 干しいたけ(もどす)……………2～3枚
 薄口しょうゆ・みりん……………各大さじ1 1/2
 A 塩……………小さじ1/2
 だしの素……………小さじ1/2
 干しいたけのもどし汁・みつば……………適宜

作り方

- 1 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- 2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。
- 3 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
- 4 米は洗い3を加え、**白米** の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**



- 5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 6 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 7 **メニュー選択** キーを押して **炊きこみ** を選びます。
- 8 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 9 保温になれば、混ぜてほぐします。
- 10 器に盛り、みつばを添えます。

無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

エネルギー(kcal)について

人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。(例) 4～5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

お料理ノートに記載している計量単位

- 大さじ1 = 15mL
- 小さじ1 = 5mL

米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・玄米・分づき米→「白米用」計量カップ…1カップ=約180mL(約1合)
無洗米・金芽米→「無洗米専用」計量カップ…1カップ=約171mL(約1合)

ちらしずし

488kcal/1人分

お米選択: **白米**

メニュー: **すしめし**

材料(4～5人分)

米……………3カップ
 合わせ酢……………大さじ4
 砂糖……………大さじ3
 塩……………小さじ1
 にんじん……………20g
 ごぼう……………35g
 たけのこ……………30g
 生しいたけ……………2枚
 ちくわ……………1本
 だし汁……………120mL
 A 砂糖……………大さじ2
 薄口しょうゆ……………大さじ1
 みりん(または酒)……………大さじ1
 B 卵……………2個
 みりん……………小さじ1
 塩……………少々
 酢レンコン・紅しょうが……………適宜
 えび・いか・さやえんどう(ゆでる)……………適宜

作り方

- 1 米は洗い、**すしめし** の水位目盛3まで水を入れます。
- 2 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 3 **メニュー選択** キーを押して **すしめし** を選びます。



- 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷まします。
- 6 にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。Bは混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。
- 7 5のすしめしに6の具を混ぜこみ、最後に錦糸卵、酢レンコン、えび、いか、さやえんどうを飾り、紅しょうがを添えます。

無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

七草がゆ

110kcal/1人分

お米選択: **白米**

メニュー: **おかゆ**

- ①おかゆを炊く場合は、必ず **おかゆ** メニューを選ぶ
- ②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える。**以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。**

材料(4～5人分)

米……………1カップ
 青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)……………75g
 塩……………少々

作り方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2 米は洗い、**おかゆ** の水位目盛1まで水を入れます。
- 3 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 4 **メニュー選択** キーを押して **おかゆ** を選びます。
- 5 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 6 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。



※春の七草:セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

お料理ノート つづき

赤飯 376kcal/1人分

お米選択: **白米** メニュー: **おこわ**

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。

ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。

煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。

材料(4~5人分)

もち米……………3カップ
あずき……………50g
ごま塩……………適宜

作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
- 2 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
- 3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて**おこわ**の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ**、2のあずきを米の上に平らにのせます。
- 4 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 5 **メニュー選択** キーを押して **おこわ** を選びます。
- 6 **炊飯/再加熱** キーを押します。



7 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

無洗米を炊くときは**無洗米**を選択してください。

山菜おこわ 333kcal/1人分

お米選択: **白米** メニュー: **おこわ**

材料(4~5人分)

もち米……………3カップ
山菜水煮(パック入り)……………75g
A { mirin……………大さじ1
 { 塩……………小さじ1

作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
- 2 1をなべに入れてAを加え、**おこわ**の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜ**ます。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 3 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 4 **メニュー選択** キーを押して **おこわ** を選びます。
- 5 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 6 保温になれば、混ぜてほぐします。

●もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。



無洗米を炊くときは**無洗米**を選択してください。

中華風玄米おかゆ 136kcal/1人分

お米選択: **玄米** メニュー: **おかゆ**

材料(4~5人分)

玄米……………1カップ
鶏もも肉(ぶつ切りにして、湯通しする)……………75g
塩……………少々
土しょうが、白ねぎ(せん切り)……………適宜

作り方

- 1 玄米は洗い、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れ鶏もも肉をのせます。
- 2 **お米選択** キーを押して **玄米** を選びます。
- 3 **メニュー選択** キーを押して **おかゆ** を選びます。
- 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 保温になれば、お好みで塩を加えて軽く混ぜ、土しょうがや白ねぎを添えます。



玄米の炊きこみご飯 388kcal/1人分

お米選択: **玄米** メニュー: **ふつう**

材料(4~5人分)

玄米……………3カップ
鶏もも肉……………80g
油あげ……………1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう……………各35g
A { 薄口しょうゆ……………大さじ3
 { mirin……………大さじ1/2

作り方

- 1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
- 2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはさがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
- 3 米は洗いAを加え、**玄米**の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜ**ます。
- 4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 5 **お米選択** キーを押して **玄米** を選びます。
- 6 **メニュー選択** キーを押して **ふつう** を選びます。
- 7 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 8 保温になれば、混ぜてほぐします。



●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
●具を加えて炊く場合は、1~4カップの間で炊いてください。

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類（ナイロン・金属製など）・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
- お手入れ後は、内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セットを正しく取り付けてください。

外側のお手入れ

外側

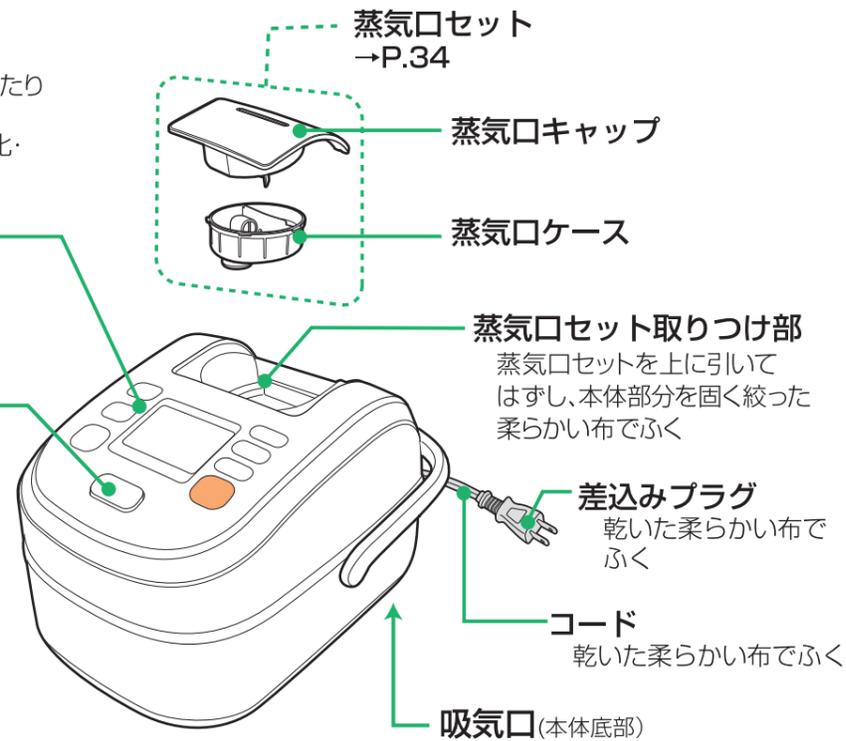
- 固く絞った柔らかい布でふく
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）

操作部

乾いた柔らかい布でふく

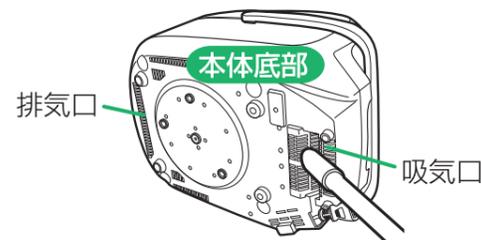
プッシュボタン

- プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで必ず取り除く
- 外ぶたが開かなくなることがあります。



本体底部の吸・排気口を掃除機で掃除してください。(月に一度程度)

ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う

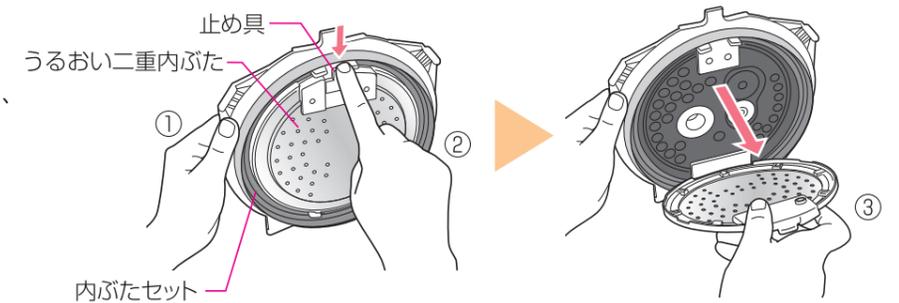
汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う



うるおい二重内ぶたのはずし方・つけ方

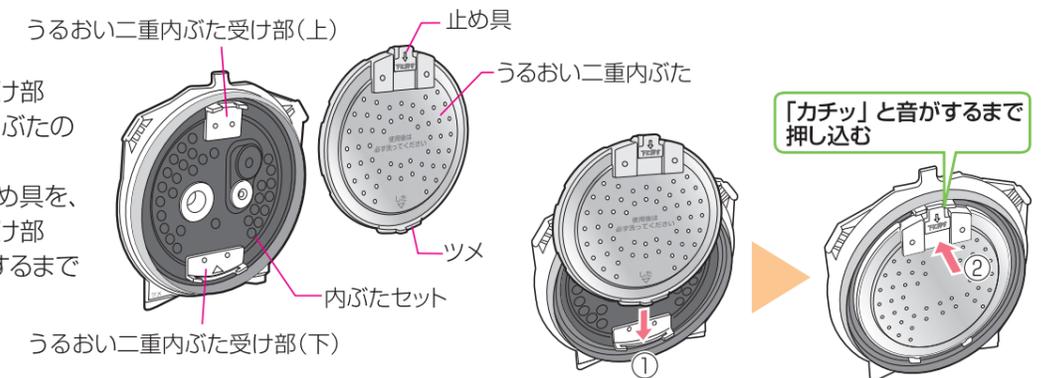
はずし方

内ぶたセットを片手でささえて①、うるおい二重内ぶたの止め具を下げながら②、手前にたおし、はずす③



つけ方

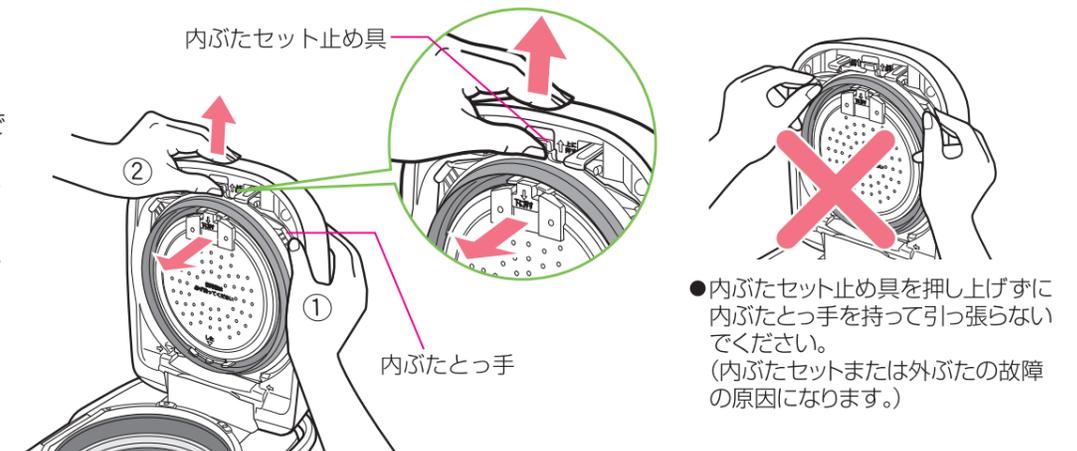
うるおい二重内ぶた受け部(下)に、うるおい二重内ぶたのツメを合わせる①
うるおい二重内ぶた止め具を、うるおい二重内ぶた受け部(上)に「カチッ」と音がするまで押し込む②



内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

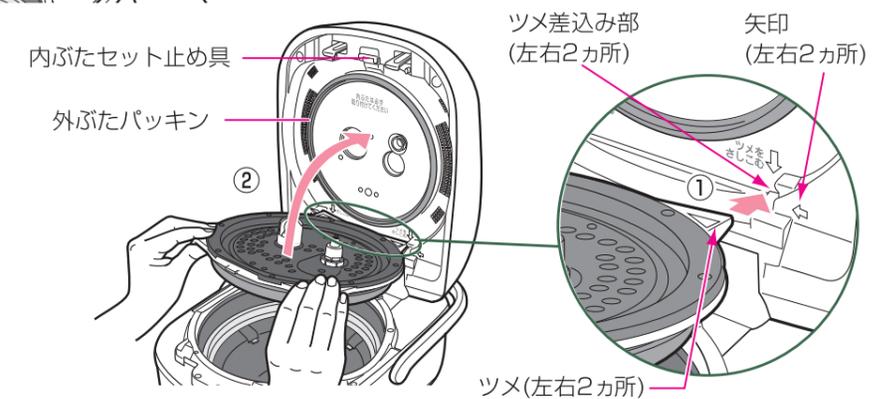
内ぶたとっ手を片手でささえながら①、内ぶたセット止め具を押し上げて②、内ぶたセットを手前にたおし、はずす



つけ方

内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差込み部の矢印に合わせて差し込む①
ツメを差し込んだまま、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む②

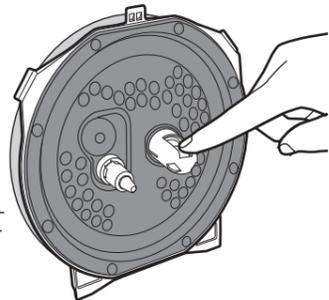
- 取りつける際に、外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないようにしてください。また、内ぶたパッキンを押しつけて取り付けないでください。



内側のお手入れ

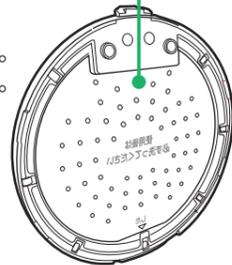
安全弁

指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く
●炊飯直後は熱くなっており、やけどの恐れがあるため、触れないでください。



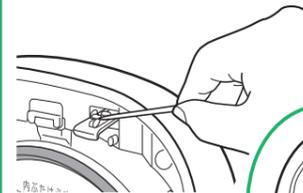
うるおい二重内ぶた

湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く
●ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。
●汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●分解しないでください。故障の原因になります。

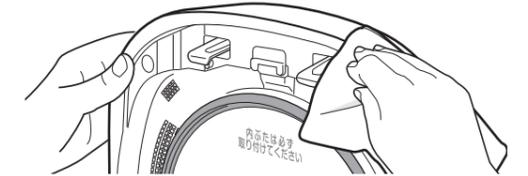


フック

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く
●外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

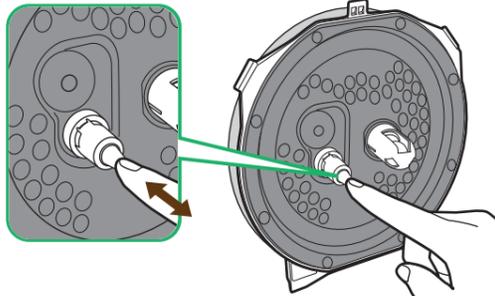


内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。



圧力調整装置

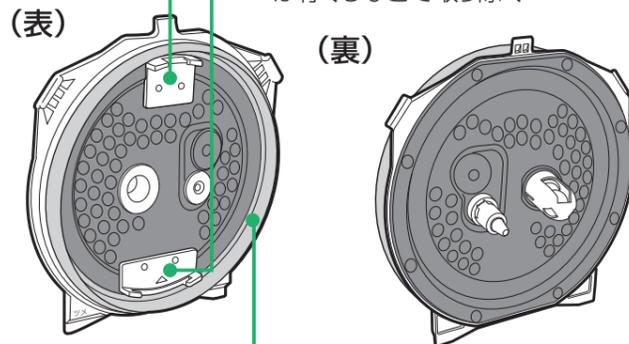
指で軽く2~3回押し、スムーズに動かか確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る
●汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
●分解しないでください。故障の原因になります。

うるおい二重内ぶた受け部(上・下)

●内ぶたとの間にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで取り除く



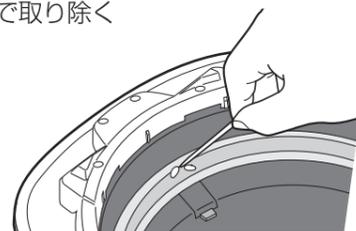
内ぶたパッキン

●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

内ぶたセット

かまどヒーター

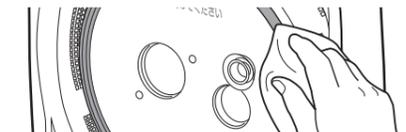
内側についた水分やおねば、ご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
指で軽く2~3回動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や異物が詰まっているときは竹ぐしなどで取り除く



外ぶた

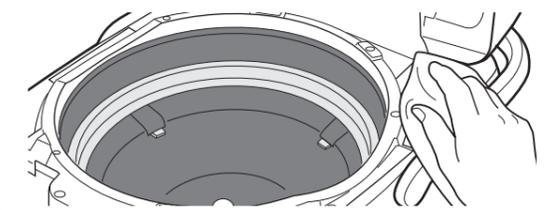
外ぶたパッキン

内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●外ぶたパッキンは取りはずせません。



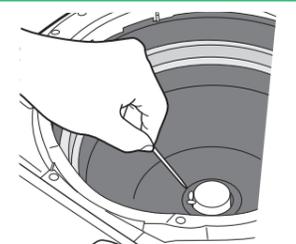
つゆ受け部

つゆがたまるときがあるので、固く絞った柔らかい布でふき取る



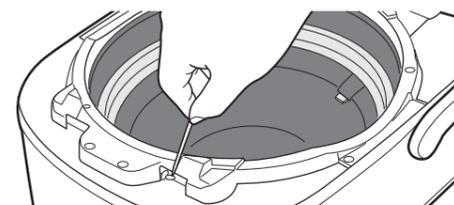
ソコセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



フックの受け部

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く
●外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



本体と外ぶたの間(斜線部)

ご飯粒や米粒などの異物は固く絞った柔らかい布できれいにふき取る
●ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。
●水滴がたまったときはふき取ってください。

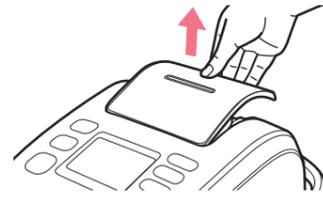
お手入れ っづき

蒸気口セットのお手入れ

お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットのはずし方

蒸気口セット後方を持って矢印方向(上向き)に引っ張ってはずす



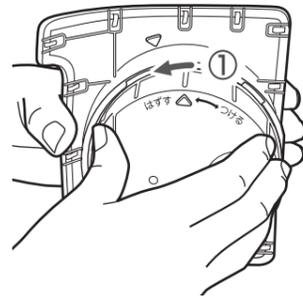
蒸気口セットのつけ方

蒸気口セット後方を持って矢印方向(下向き)に押し取り付ける



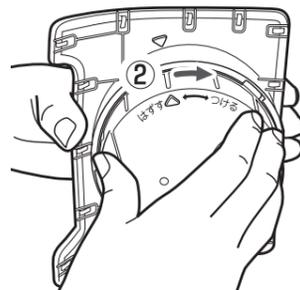
蒸気口ケースのはずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす(①)



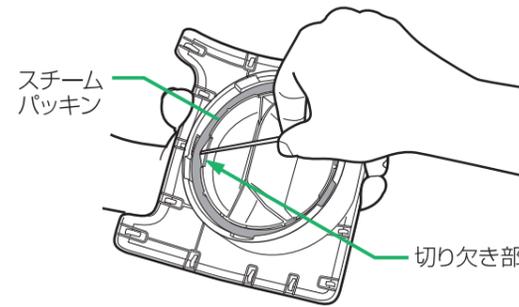
蒸気口ケースのつけ方

蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に止まるまで回して確実につける(②)



スチームパッキンのはずし方

竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす



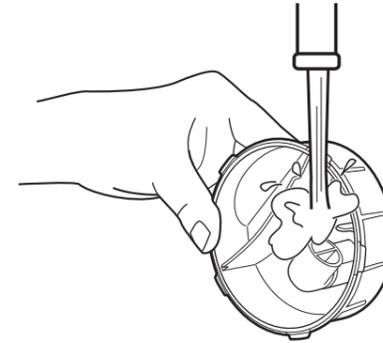
スチームパッキンのつけ方

蒸気口キャップの溝の奥までしっかりと取り付ける

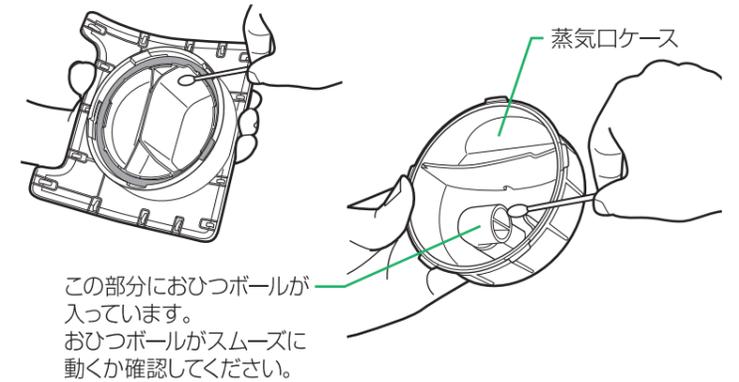
- つける際は、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。
- ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。
- 取りつけが不十分ですと、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

洗い方

蒸気口セットは蒸気口キャップと蒸気口ケースに分解し、水で流し洗いしたあと、水分をよくふき取る



- 蒸気口セットの中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。
- 米粒やおねばなどがあるときは、竹ぐしや、綿棒などでお手入れしてください。
→お手入れの際に指などをつめないように注意してください。
- 蒸気口セットの中に水分が残っていると、外ぶたを開けたときに水がたれることがあります。



においが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる
- 2 **お米選択** を押して「白米」を選ぶ
- 3 **◀ または ▶** を押して「急速」を選ぶ
- 4 **炊飯再加熱** を押す
- 5 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **とりだし** を押す
- 6 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする →P.30

部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入はP.41参照)

部品名	部品番号
内ぶたセット	C177-6B
なべ	B427-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ置き	618641-03
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
うるおい二重内ぶた	BE478808A-00

●内ぶたセットにうるおい二重内ぶたは付属しません。

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせのまえに、一度お調べください。

症状	●お調べいただくこと
ご飯が、かたいやわらかい	<ul style="list-style-type: none"> ●お好みで水の量を水位目盛りより1~2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「特急」・「急速」・「蒸気セーブ」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。→「ふつつ」・「熟成」をお試しください。 ●なべが変形していませんか？ ●金芽米を「白米用」計量カップで炊飯していませんか？ →金芽米は「無洗米専用」計量カップで計量し、「白米」の水位目盛に合わせ、「金芽米」メニューで炊飯してください。→P.16 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●なべ外側・本体内側・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セットに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。 ●うるおい二重内ぶたをつけ忘れると、かために炊き上がることがあります。
ご飯が、ひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●なべの底やソコセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●おこげメニューで炊飯していませんか？ ●かまどヒーターにご飯粒や米粒などの異物が詰まっていますか？
炊飯中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.16
炊飯できないキー操作できない	<ul style="list-style-type: none"> ●差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.39 ●なべが入っていますか？ →なべを入れてください。 ●保温ランプが点灯または点滅していませんか？ →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。 ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていますか？ →竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。 ●「わが家炊き選択」キーでは炊飯できません。→「炊飯/再加熱」キーを押してください。
外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセット…落としていたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか？ →内ぶたセットを再度つけ直してください。 ●うるおい二重内ぶた…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●なべが変形していませんか？

症状	●お調べいただくこと
炊飯・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。 ●炊飯開始およびタイマー予約完了直後の「カチャ、ゴロゴロ、カチャ」音は、外ぶたが完全に閉まっているかを確認する装置が動く音です。 ●「カタカタ」音は炊飯中に蒸気口セット内部のおひつボールが動く音です。
あったか再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●「ピー」音は圧力調整装置や安全弁が詰まったことをお知らせする音です。圧力を逃がすときに発生する笛のような音で大きな音が出ることがあります。 →目詰まりによりなべ内の圧力が異常に高くなる恐れがありますので、「とりけし」キーを1秒以上押し炊飯を終了してください。「圧力」表示が消えたあとで、内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・外ぶたをお手入れしてください。 ●保温ランプが消灯または点滅していませんか？ →P.24
保温中、ご飯がにおう	<ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗ってください。→P.35 ●なべの中でご飯を保存する場合に、「極め保温」や「高め保温」を使わずにそのまま放置していませんか？ →「極め保温」や「高め保温」を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。→P.9 ●「保温なし」終了後、そのまま放置するといやなにおいの原因になります。 ●40時間以上の「極め保温」をしていませんか？(メニューによって異なります。) →P.20
保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●少量のご飯を保温していませんか？ ●40時間以上の「極め保温」または12時間以上の「高め保温」をしていませんか？(メニューによって異なります。) →P.20 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。 ●うるおい二重内ぶたをつけ忘れていませんか？ →うるおい二重内ぶたをつけてください。
保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.32「内側のお手入れ」を行ったあと、P.20「高め保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.40「保温温度を変更したいとき」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
「保温なし」ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●「とりけし」キーを押していませんか？ →一度保温を取り消すと「保温なし」はできません。
保温経過時間を表示しない	<ul style="list-style-type: none"> ●「保温なし」になっていませんか？ →「保温なし」中は現在時刻を表示します。 ●現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.21「お知らせ」参照
保温中に報知音が鳴る	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯ほぐし忘れ報知音が鳴っています。→ご飯をほぐし、外ぶたを閉めてください。 ●外ぶたが開いていませんか？ →外ぶたを閉めてください。
保温経過時間が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯の温度が低いときや、保温時間が「極め保温」で40時間、「高め保温」で12時間を超えると保温経過時間が点滅します。(メニューによって異なります。) →P.20

故障かなと思ったとき つづき

症状	●お調べいただくこと
予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
予約できない	●予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。→P.11 ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたを閉め直してください。 ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていますか？ →竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
表示部(液晶部)がくもる	●長期間使われていなかったり、周囲環境の温度変化により、表示部がくもる場合があります。 ●なべ外側の水滴をしっかりふき取ってから本体にセットしていますか？ →洗米やなべのお手入れ後、水滴が残った状態で本体にセットされると本体内部に水が入り、故障や表示部がくもる原因となります。 ●炊飯や保温をすると、くもりが取れますか？ →炊飯や保温をすると、くもりが取れる場合は、本体内部の温度と室温の温度差によって結露していた可能性が考えられます。数回炊飯することで改善しますので、引き続きご使用ください。 しばらくご使用いただいても、表示部のくもりがひどくなったり、水がたまったような状態になっている場合は、本体内部に水が入っている可能性があります。その場合は点検修理が必要となりますので、お買い上げの販売店、または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
外ぶたが閉まらない 閉まりにくい	●フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・うるおい二重内ぶた・蒸気口などにご飯粒や米粒などの異物が付着していませんか？ →異物を取り除いてください。→P.32 ●内ぶたセットが正しく取り付けられていますか？ ●圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。
外ぶたが開かない	●圧力炊飯中は外ぶたがロックされているため開きません。やむをえず炊飯途中で外ぶたを開ける場合は「とりけし」キーを1秒以上押してください。→P.14 ●プッシュボタンの端を押すと、外ぶたが開きにくい場合があります。プッシュボタンの中央部分を押ししてください。
炊飯中に外ぶたが開く	●外ぶたが確実に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
プラスチックなどの樹脂のおいがする	●使いはじめはプラスチックなど樹脂のおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。においが気になる場合は、P.35「においが気になる場合のお手入れ」をお試しください。
停電が起ったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじまります。
本体の底から水滴がたれる	●つゆ受け部および本体と外ぶたの間に水がたまっていますか？ →一定量の水がつゆ受け部および本体と外ぶたの間にたまると、本体の底から排水する構造です。水がたまっている場合はよくふき取ってください。
本体内部に直接、水や米を入れた	●なべを入れずに水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
外ぶたの内側や内ぶたセット、うるおい二重内ぶたにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。 →P.32

症状	●お調べいただくこと
差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
付属のDVDが再生できない・途中で止まる・同じ映像を繰り返す	●付属のDVDは映像が一旦流れたあと、ご希望の映像を選択するメニュー画面となります。再生機のリモコンにある矢印キーなどで、ご希望の映像を選択し、再生や決定ボタンを押して引き続き映像をご覧ください。

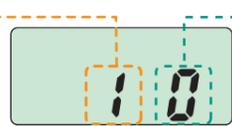
こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
E01 E02 E07 E09 E11 E12 E13 E19 E20 E21	●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
E17	●「H17」が連続で5回表示されますと「E17」になり、キーを受けつけません。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。 ●上記以外の場合は故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H01 H02 H19 H20	●ふたセンサー・ソコセンサー・かまどヒーターが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け5分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷めたい場合 →P.14
H04	●なべの入れ忘れです。→なべを確実にに入れてください。
H09	●異常に圧力がかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 →外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かず、自然に圧力が下がるまで待ってください。 「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H17	●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →「とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。
表示が消えた	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00点滅のまま炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。→P.14 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
7:00 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。圧力表示が消えるまでお待ちください。(約5分~20分)点滅している間キーは受けつけません。
圧力が点滅する	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 (7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。) →P.11
表示がおかしくなる	

こんなときは

●P.20、P.36～P.37の処置をしても症状が改善されないときは、設定の変更ができます。

モード切替
保温温度変更・・・「1」
もちもち度変更・・・「2」



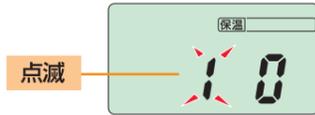
数値切替
保温温度変更・・・「-3～3」
もちもち度変更・・・「-1～1」

保温温度を変更したいとき

ご使用の地域や環境により、ご飯の乾燥・変色・においが発生する場合があります。「極め保温」・「高め保温」で改善されない場合は、下記のとおり保温温度を変更してください。

1 なべを入れ差込みプラグを差し込む

2 お米選択 を3秒以上押す



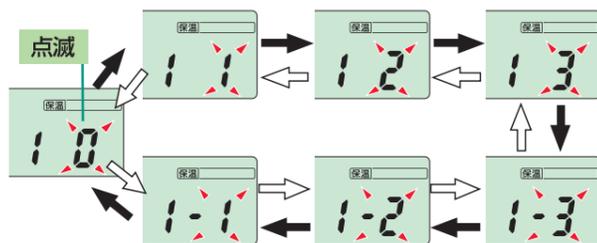
3 予約 を押す



●15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻ります。再度**1**からやり直してください。(以下同様)

4 ◀ または ▶ を押して温度を設定する

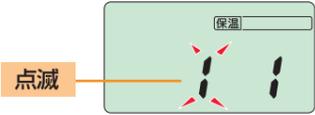
保温温度が低く、においが気になる場合は「1」～「3」



保温温度が高く、変色や乾燥が気になる場合は「-1」～「-3」

▶ を押すと→、◀ を押すと←の方向に移動します。

5 予約 を押す



6 お米選択 を押す

設定が完了し、表示が現在時刻に戻ります。

お知らせ

- 炊飯中・再加熱中・極め保温中・高め保温中・保温なし中・タイマー予約炊飯中は設定の変更はできません。
- 操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。
- 一度設定を変更すると、差込みプラグを抜いても記憶されます。

お好みのもちもち度に炊けないとき

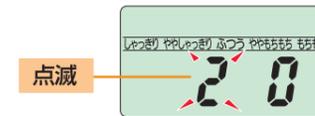
もちもち度選択メニュー(しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち)のもちもち度を変更できます。「+」でさらに「もちもち」に、「-」でさらに「しゃっきり」になります。(もちもち度選択メニュー全て一緒に変更されます。)

1 なべを入れ差込みプラグを差し込む

2 お米選択 を3秒以上押す



3 ◀ または ▶ を押して「2」を点減させる



●15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻ります。再度**1**からやり直してください。(以下同様)

4 予約 を押す

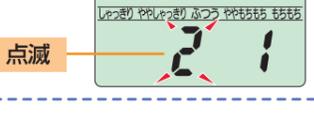


5 ◀ または ▶ を押してもちもち度を変更する

もちもち度設定範囲 -1 0 1
さらししゃっきり ← 初期設定 → さらにもちもち

●さらにもちもちにしたいとき →

6 予約 を押す



7 お米選択 を押す

設定が完了し、表示が現在時刻に戻ります。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理を依頼される時

《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※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。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-de-shopping.com/>

お客様ご相談センター **0570-011874**
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

- 携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451
 - ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06)6356-6143
- 製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。
〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

愛情点検

長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！



こんな症状はありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、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

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

仕様

型名		NP-WB10	
炊飯容量(約L) 「」内はカップ数	エコ炊飯	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]
		無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]
	わが家炊き	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]
		無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]
	しゃっきり・ややしゃっきり・ ふつう・ややもちもち・ もちもち	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]
		無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]
	熟成	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]
		無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]
	特急	白米	0.09~0.72 [0.5~4]
		無洗米	0.09~0.68 [0.5~4]
	急速	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]
		無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]
	炊きこみ	白米	0.09~0.72 [0.5~4]
		無洗米	0.09~0.68 [0.5~4]
	すしめし	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]
		無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]
	おかゆ	白米	0.09~0.27 [0.5~1.5]
		無洗米	0.09~0.26 [0.5~1.5]
	おこわ	白米	0.18~0.72 [1~4]
		無洗米	0.17~0.68 [1~4]
	雑穀米	白米	0.09~0.72 [0.5~4]
		無洗米	0.09~0.68 [0.5~4]
	雑穀米がゆ	白米	0.09~0.27 [0.5~1.5]
		無洗米	0.09~0.26 [0.5~1.5]
	金芽米	無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]
	蒸気セーブ	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]
		無洗米	0.09~0.94 [0.5~5.5]
	ふつうおこげ	白米	0.09~1.0 [0.5~5.5]
無洗米		0.09~0.94 [0.5~5.5]	
炊きこみおこげ	白米	0.09~0.72 [0.5~4]	
	無洗米	0.09~0.68 [0.5~4]	
玄米	ふつう	0.18~0.72 [1~4]	
	熟成	0.18~0.72 [1~4]	
	おかゆ	0.09~0.27 [0.5~1.5]	
分づき米	ふつう	0.18~0.72 [1~4]	
	おかゆ	0.09~0.27 [0.5~1.5]	

型名	NP-WB10
電源	交流 100V 50/60Hz
消費電力	1360W
炊飯方式	圧力IH(誘導加熱)方式
コードの長さ	1.0m(コードリールつき)
外形寸法 [約 cm]	幅29.5×奥行36.5×高さ24 (46.5※1)
質量	約8.0kg
最大炊飯容量	1.0L
区分名	B
蒸発水量	4.4g
年間消費電力量	75.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	148Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	15.0Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.60Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.51Wh

- 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。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- この製品は、日本国内交流100V専用設計されています。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。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同,請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내 교류 100V 전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量は600g、炊飯米量は450g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「白米 エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「極め保温」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、ご使用のメニュー、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。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。