

予約してご飯を炊く

タイマー予約炊飯

- 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。

● タイマー予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻に炊き上がりません。→P.11

● 炊飯前の準備はP.12「基本的な炊き方」の1~4をご覧ください。

1

お米選択 を押して米の種類を選ぶ →P.13「基本的な炊き方 5」参照

2

◀ または ▶ を押してメニューを選ぶ →P.13「基本的な炊き方 6」参照

- 「特急」・「急速」・「炊きこみ」・「炊きこみおこげ」・「雑穀米」・「雑穀米がゆ」のタイマー予約炊飯はできません。
- 「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

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。

例 予約1で「7:30」に設定する場合
(お米選択「白米」、メニュー選択「もちもち」、保温設定「極め保温」の場合)

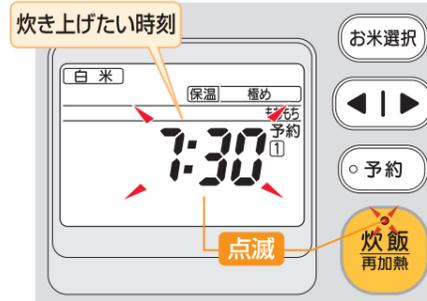


4

◀ または ▶ を押して炊き上げたい時刻に合わせる

▶ : 10分単位で進む **◀** : 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。

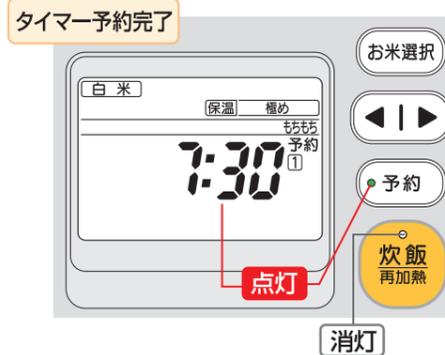


5

炊飯 再加熱 を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、タイマー予約が完了します。
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します。

- 「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。
- 外ぶたがしっかり閉まっていないと、ブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。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。
- 設定した時刻に炊き上がります。→P.14「基本的な炊き方 8」参照



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	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	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	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
やわらか	1時間15分~13時間まで	1時間20分~13時間まで
よりやわらか	1時間35分~13時間まで	1時間35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	-

お願い

- 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。
- 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。
- 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。

お知らせ

- 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、炊き上がりまでの残り時間が表示されます。「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。
- 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。
- タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、ぬかが底にたまり焦げたりする場合があります。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、◀ または ▶ を押すと表示が切りかわります。

タイマー予約中にタイマー予約炊飯を取り消したいときは…

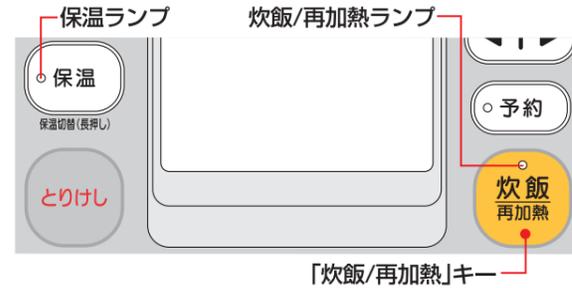
とりけし を押す 予約ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

再加熱をする

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ください。

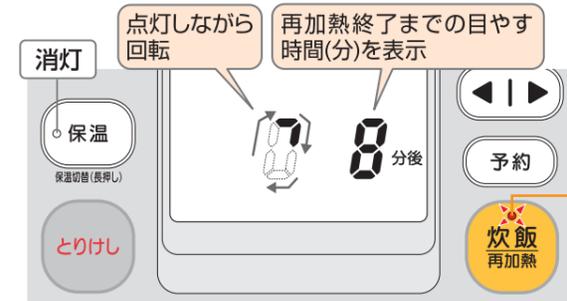


2 保温ランプが点灯していることを確認し、炊飯/再加熱を押す

メロディーが鳴り、再加熱を開始します。保温ランプが消灯、炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。

点灯 保温 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開始します。

再加熱時間の目安
約5分～8分



約5分～8分後

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了。保温ランプが点灯、炊飯/再加熱ランプが消灯し、再加熱前の表示に戻ります。

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、平らにならします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

次の場合は再加熱しないでください。

- 白米以外のとき(焦げや変色の原因)
- 再加熱の繰り返し(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(焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

再加熱を取り消したいときは…

とりけし を押す 炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

再加熱を中止して保温に戻りたいときは…

保温 を押す 炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯し、再加熱前の表示に戻ります。

お料理ノート

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。

■1カップあたりの分量の目安

計量カップ	合数	容量	重量
白米用	約1合	約180mL	約150g
無洗米専用	約1合	約171mL	約147g

- 玄米を炊くときは「白米用」計量カップをお使いください。
- 「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。

調味料や具を加えて炊くとき

- 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。
- 具**
- 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。
 - 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。

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



胚芽精米のご飯

319kcal/1人分

お米選択： **白米** 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 炊き上がったたら、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お米選択で **無洗米** を選択してください。

麦混ぜご飯

302kcal/1人分

お米選択： **白米** メニュー： **ややもちもち**

材料 (4～5人分) 米……………2²/₅カップ
押し麦……………3³/₅カップ

作り方

- 1 米と押し麦は合わせて洗い、**白米** の水位目盛3まで水を入れます。(押し麦は軽くて流れやすいため、ざるを用意してそこへ水を流すようにすると押し麦が流れません。)
- 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 **ややもちもち** を選びます。
- 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 炊き上がったたら、混ぜてほぐします。

●押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。押し麦の量が多いとうまく炊けない場合があります。
例) 1カップ炊飯のとき ・米 0.8カップ(2/5カップ) ・押し麦 0.2カップ(1/5カップ)

無洗米を炊くときはお米選択で **無洗米** を選択してください。

お料理ノート っづき

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

- 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。
- 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。
- 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。
- 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 炊き上がったら、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お米選択で **無洗米** を選択してください。

パエリア

433kcal/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
えび	4~6尾
はまぐり(あればムール貝)	4~6個
いか	150g
ピーマン	3個
オリーブ油	大さじ2
塩	小さじ1/2
A 固形スープの素(砕く)	1個
サフラン	小さじ1/2
(ターメリック小さじ1/2でもよい)	

作り方

- 1 えびは殻をむいて背わたを取り、はまぐりは砂出しをして洗います。いかは一口大に切り、ピーマンはあられ切りにします。
- 2 フライパンなどで1をオリーブ油で炒め、塩を加えて味をととのえます。はまぐりの貝が開くまでふたをして加熱します。
- 3 米は洗い、ひたひたになるくらいに水を入れ、Aを加えてさらに **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。**



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 **炊きこみ** を選びます。

6 **炊飯/再加熱** キーを押します。

7 炊き上がったら、2の煮汁大さじ2を混ぜてほぐします。

8 器に7を盛り2の具を上のにのせます。

無洗米を炊くときはお米選択で **無洗米** を選択してください。

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
具 たけのこ	30g
生しいたけ	2枚
ちくわ	1本
A だし汁	120mL
砂糖	大さじ2
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・のり・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 炊き上がったら、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・のりを散らして、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お米選択で **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 炊き上がったら、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お米選択で **無洗米** を選択してください。

赤飯 376kcal/1人分

お米選択: **白米** メニュー: **すしめし**

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、水のか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、ざるにあげて約30分水切りします。
- 2 あずきは洗って別のなべに入れ、400mL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600mLの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押しつぶれる程度まで、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。
●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。
- 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 **すしめし** を選びます。



- 6 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 7 炊き上がったら、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。

●もち米に白米または無洗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お米選択で**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: **すしめし**

材料(4~5人分)

もち米……………3カップ
山菜水煮(パック入り)……………75g
A { みりん……………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 **すしめし** を選びます。
- 5 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 6 炊き上がったら、混ぜてほぐします。



●もち米に白米または無洗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お米選択で**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 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 炊き上がったら、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。



●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。

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
みりん……………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 炊き上がったら、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。

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コンセントから抜き、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つけてください。



外側

固く絞った柔らかい布でふく

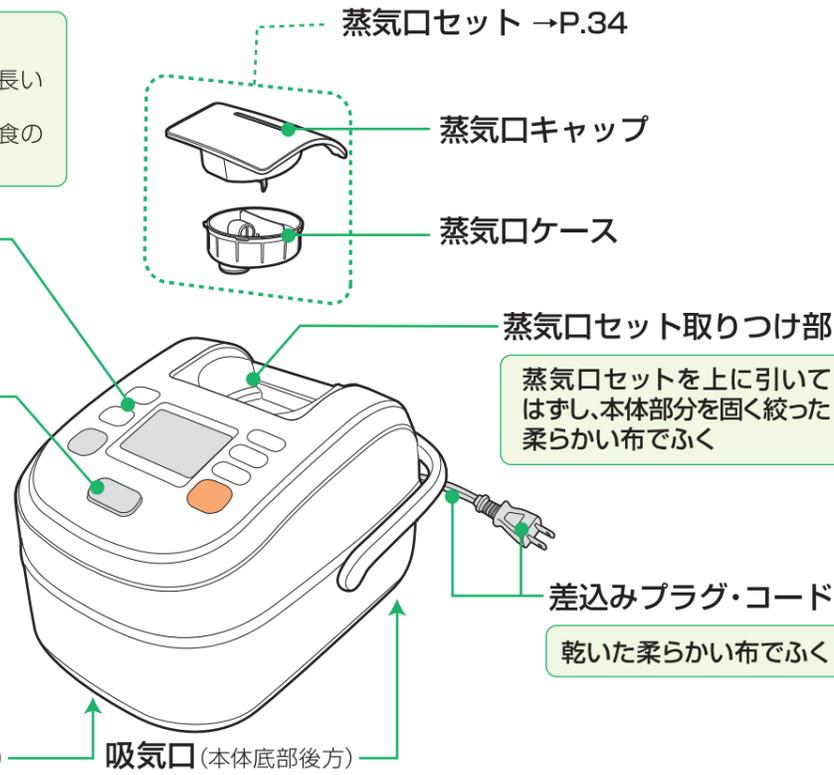
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）

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。

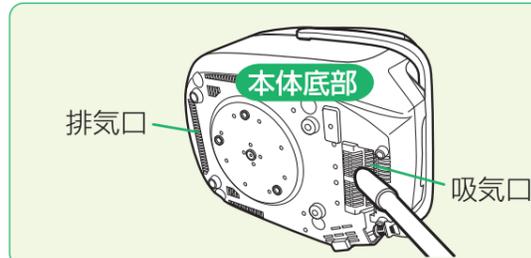


蒸気口セットを上へ引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

乾いた柔らかい布でふく

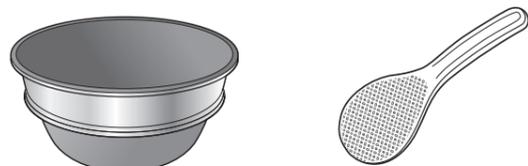
掃除機で掃除する(月に一度程度)

ほこりなどが付着したまま使用する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。



なべ(→P.5)・しゃもじ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う



- みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わないでください。
- たいたたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。

計量カップ・しゃもじ置き

柔らかいスポンジなどで洗う

汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗う

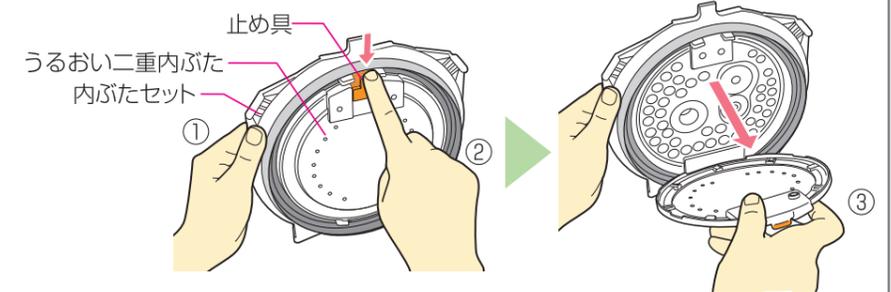


白米用 無洗米専用

うるおい二重内ぶたのはずし方・つけ方

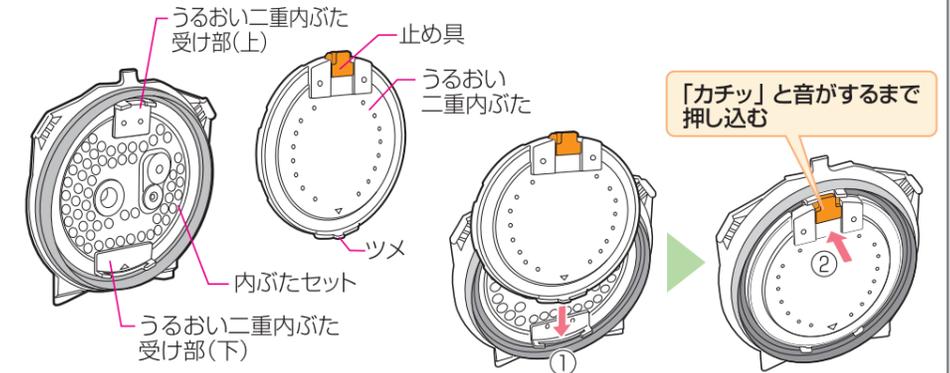
はずし方

内ぶたセットを片手でおさえて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

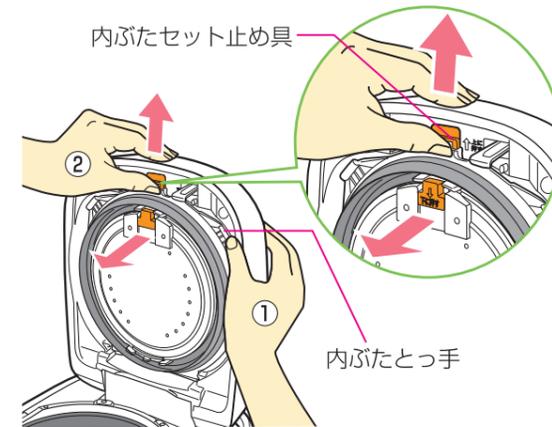
うるおい二重内ぶた受け部(下)に、うるおい二重内ぶたのツメを合わせる①
うるおい二重内ぶた止め具を、うるおい二重内ぶた受け部(上)に「カチッ」と音がするまで押し込む②



内ぶたセットのはずし方・つけ方

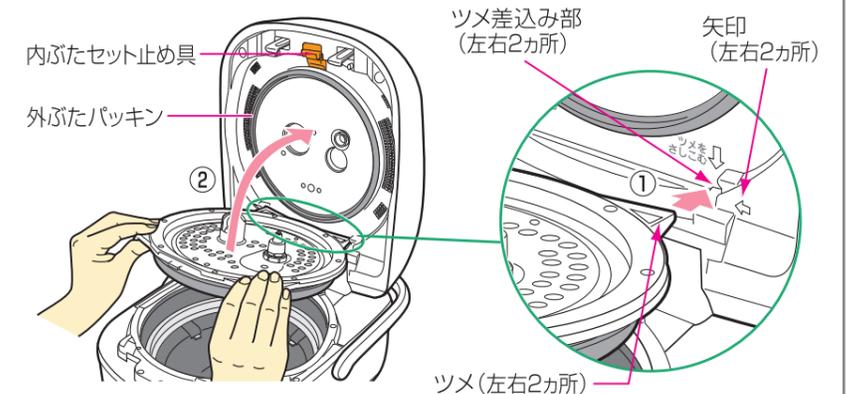
はずし方

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



- 取りつけるときに、外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかかないようにしてください。また、内ぶたパッキンを押し取って取り付けしないでください。

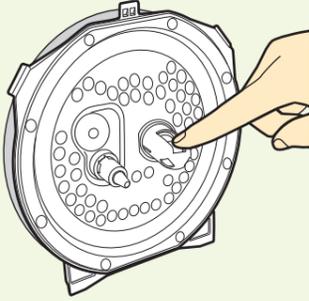
お手入れ つづき

内側

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

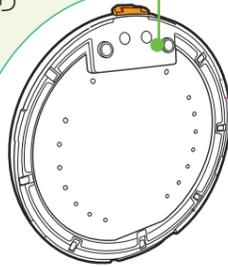
- 炊飯直後は熱くなっており、やけどの恐れがあるため、触れないでください。



うるおい二重内ぶた

湯または水に浸し、柔らかいスポンジなどで洗い、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

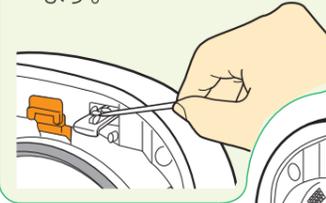
- ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。
- 汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。
- 分解しないでください。故障の原因になります。



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。



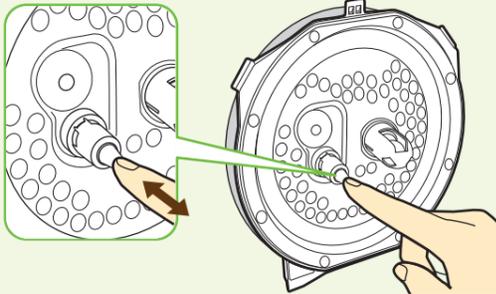
内側についておねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

- 汚れや水分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



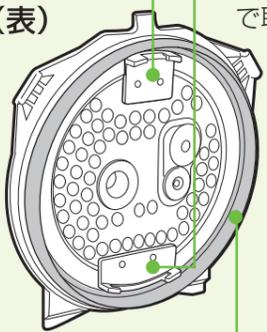
湯または水に浸し、柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

- 汚れや水分が残ったまま放置したり、傷がついたりすると、茶色く変色したり、さびやはがれの原因になります。
- 分解しないでください。故障の原因になります。

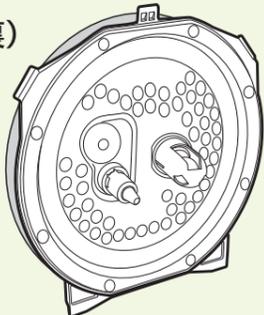
うるおい二重内ぶた受け部(上・下)

- 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

(表)



(裏)



内ぶたパッキン

- ご飯粒などがつくる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

- うるおい二重内ぶたのはずし方・つけ方 →P.31
- 内ぶたセットのはずし方・つけ方 →P.31

かまどヒーター

内側について水分やおねば、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

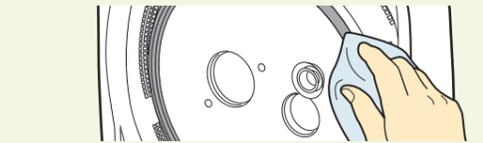


外ぶた

外ぶたパッキン

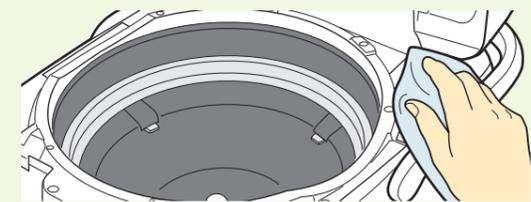
内側についておねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

- 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。
- 水滴がたまっているときは、ふき取ってください。

お手入れ つづき

蒸気口セット

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・つけ方

はずし方

蒸気口セット後方を持って矢印方向(上向き)に引っ張ってははずす



つけ方

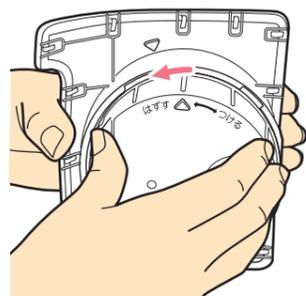
蒸気口セット後方を持って矢印方向(下向き)に押し取り付ける



蒸気口ケースのはずし方・つけ方

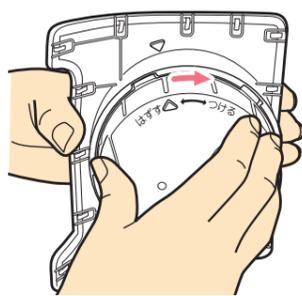
はずし方

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



つけ方

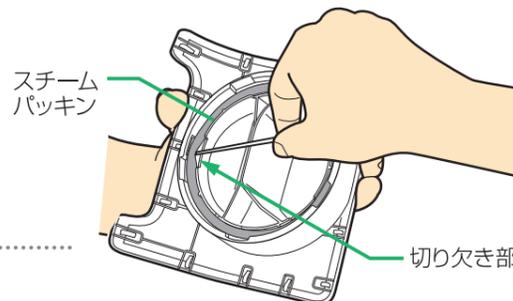
蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ、「つける」表示方向に止まるまで回して確実につける



スチームパッキンのはずし方・つけ方

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はずす



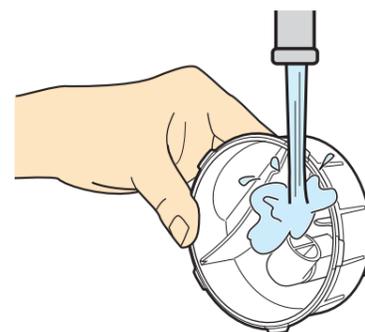
つけ方

蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取り付ける

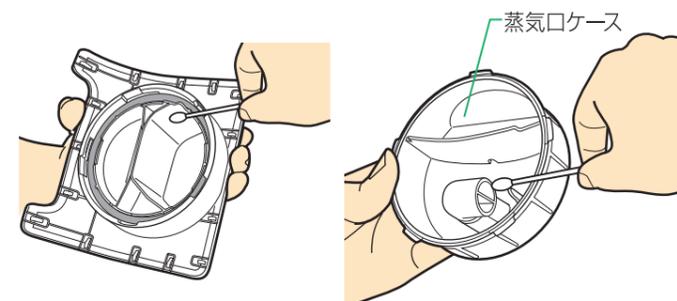
●つけるときは、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。ねじれたまま使用したり、取りつけが不十分な場合、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

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傷つけ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 **とりけし** 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	色柄 WZ プライムホワイト	C186-WH
	TZ プライムブラウン	C186-GR
なべ		B462-6B
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		BE667808A-01

●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前に、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場合があります。 ●「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、かたくなる場合があります。→「ふつう」・「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」計量カップで計って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」計量カップで計って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場合があります。
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？ ●長時間水に浸けたり、タイマー予約炊飯をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。 ●なべが変形していませんか？ ●「ふつうおこげ」メニュー・「炊きこみおこげ」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？
炊飯中にご飯の表面が凸凹になる	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。 ●内ぶたセットが変形していませんか？ ●なべが変形していませんか？
炊飯中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.16 特に「おかゆ」メニュー・「やわらか」メニュー・「よりやわらか」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようご注意ください。→P.15「ふきこぼれにご注意ください。」参照 ●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？
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？ →竹くしなどで取り除き、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"> ●内ぶたセットを落とし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。 ●圧力調整装置の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。 ●安全弁の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の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。
あったか再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●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、ご飯がおうべちやつく	<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 ●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、季節や使用環境による室温、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。
保温中、ご飯が変色・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見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。 ●ご飯の変色・乾燥が気になる場合は、P.40「保温温度を変更したいとき」を参考に保温温度を下げてください。
「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"> ●ほぐし忘れ報知ブザーが鳴っています。→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	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	<ul style="list-style-type: none"> ● 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、確認してください。 ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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、確認してください。 ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● タイマー予約操作の最後に「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タイマー予約を受け付けません。 → 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。 ● タイマー予約を受けつけないメニューを選択していませんか？ → 「特急」・「急速」・「炊きこみ」・「炊きこみおこげ」・「雑穀米」・「雑穀米がゆ」のタイマー予約炊飯はできません。
その他	表示部(液晶部)がくもる	<ul style="list-style-type: none"> ● 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と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すると本体内部に水が入り、故障や表示部がくもる原因になります。 ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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？ → なべが本体に入っている状態で内ぶたセットが取り付けられていないと、安全のため、外ぶたが閉まらない構造になっており、故障ではありません。 ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.15「お願い」参照 ● 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てください。
	炊飯中に外ぶたが開く	<ul style="list-style-type: none"> ● 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においがする	<ul style="list-style-type: none"> ● 使いはじめはプラスチックなど樹脂のに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」をお試ください。
	停電が起ったら	<ul style="list-style-type: none"> ● 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めます。
	本体の底から水滴がたれる	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。

症状	お調べいただくこと	
その他	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。
	外ぶたの内側・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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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

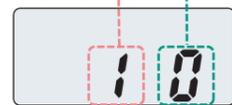
こんな表示をしたとき

表示	お調べいただくこと										
<table border="1"> <tr> <td>E 01</td> <td>E 02</td> <td>E 07</td> <td>E 09</td> <td>E 11</td> </tr> <tr> <td>E 12</td> <td>E 13</td> <td>E 19</td> <td>E 20</td> <td>E 21</td> </tr> </table>	E 01	E 02	E 07	E 09	E 11	E 12	E 13	E 19	E 20	E 21	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。
E 01	E 02	E 07	E 09	E 11							
E 12	E 13	E 19	E 20	E 21							
E 06	<ul style="list-style-type: none"> ● 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。 										
E 17 H 17	<ul style="list-style-type: none"> ● 外ぶたが完全に閉まっています。 → 「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。それでも直らない場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。 										
H 01 H 02	<ul style="list-style-type: none"> ● 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50分以上冷ましてください。(やけどにご注意ください。) → 早く冷ましたい場合 → P.15「アドバイス」参照 										
H 19 H 20											
H 04	<ul style="list-style-type: none"> ● なべの入れ忘れです。 → なべを確実にに入れてください。 										
H 09	<ul style="list-style-type: none"> ● 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コンセントから抜かずに、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。 										
表示が消えた	<ul style="list-style-type: none"> ● 内蔵のリチウム電池が切れています。差込みプラグをコンセントから抜くと表示や記憶(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。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〕が点滅する	<ul style="list-style-type: none"> ● 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付けません。 										
表示がおかしくなる	<ul style="list-style-type: none"> ● 差込みプラグをコンセントからいったん抜いて、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 										

こんなときは

●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」



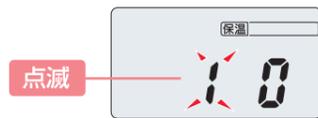
数値切替
保温温度変更…「-3～3」
もちもち度変更…「-1～1」

保温温度を変更したいとき

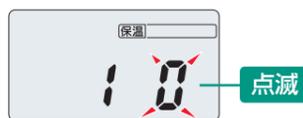
ご使用の地域や環境により、ご飯の乾燥・変色・においが発生する場合があります。「極め保温」・「高め保温」で改善されない場合は、下記のとおり保温温度を変更してください。

1 なべを入れ差込みプラグをコンセントに差し込む

2 **お米選択** を3秒以上押す



3 **予約** を押す

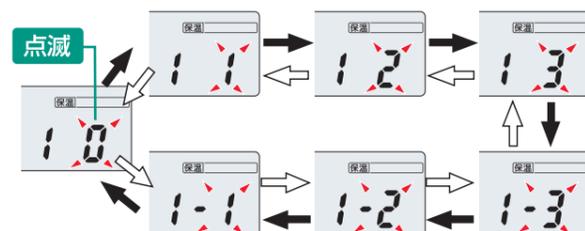


●15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻ります。再度**1**からやり直してください。(以下同様)

4 **← または →** を押して温度を設定する

▶ を押すと**→**、**◀** を押すと**←**の方向に移動します。

においが気になる場合は保温温度を高くするため「1」～「3」を選んでください。



変色や乾燥が気になる場合は保温温度を低くするため「-1」～「-3」を選んでください。

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。

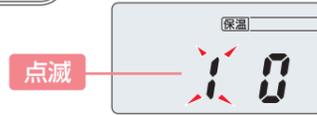
●保温温度の設定を変更しても改善されないときは、変色・乾燥・においの原因になりますので、設定を元に戻してください。

お好みのもちもち度に炊けないとき

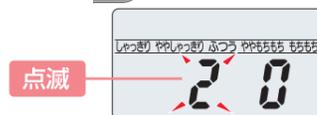
もちもち度選択メニュー(しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち)のもちもち度を変更できます。「+」でさらに「もちもち」に、「-」でさらに「しゃっきり」になります。(もちもち度選択メニュー全て一緒に変更されます。)

1 なべを入れ差込みプラグをコンセントに差し込む

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



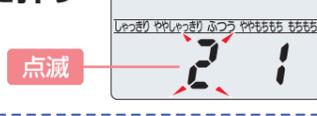
5 **← または →** を押してもちもち度を変更する

もちもち度設定範囲 -1 0 1
さらにしゃっきり ← 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。

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、差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。

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。ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、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。

お客様ご相談センター  **0120-345135**
※携帯・PHSからもご利用になれます。

- 受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)
- 一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……………TEL (06)6356-2451(有料)
 - FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143(有料)
- 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/>

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-WD10	
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]
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]
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]
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]
	白米	0.09~1.0	[0.5~5.5]
蒸気セーブ	無洗米	0.09~0.94	[0.5~5.5]
	白米	0.09~1.0	[0.5~5.5]
ふつうおこげ	無洗米	0.09~0.94	[0.5~5.5]
	白米	0.09~1.0	[0.5~5.5]
やわらか	無洗米	0.09~0.34	[0.5~2]
	白米	0.09~0.36	[0.5~2]
よりやわらか	無洗米	0.09~0.34	[0.5~2]
	白米	0.09~0.36	[0.5~2]
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]
おこわ	白米	0.18~0.72	[1~4]
	無洗米	0.17~0.68	[1~4]

炊飯容量(約)「」内はカップ数

型名		NP-WD10
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 c m]	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。
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 국내교류 100V전용으로 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。