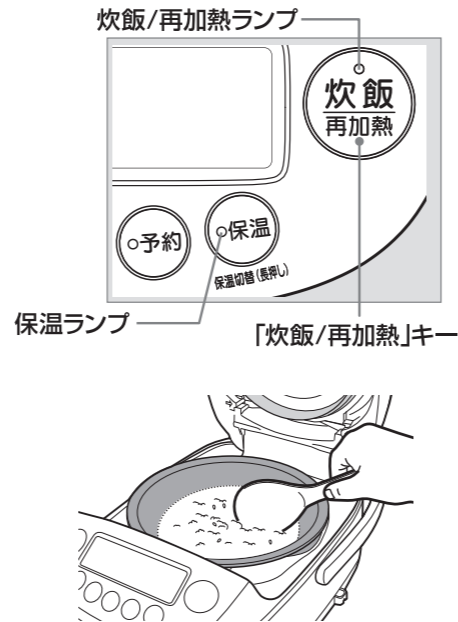


再加熱をする

あったか再加熱

保温中(うるつや保温・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。特にうるつや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。

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



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、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6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。

時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

●時計は24時間表示です。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

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

- ▶：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。
- ◀：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わります。

時刻合わせ中



時刻合わせ完了時



- 時刻は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、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・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。

報知音の種類と切りかえ方

この製品には炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディーで報知する「お知らせメロディー」機能がついています。メロディーは、ブザーまたはサイレントに切りかえることができます。

報知の種類とタイミング

報知音を次の中から選ぶことができます。

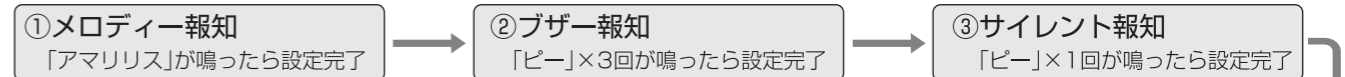
報知の種類と用途	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知
鳴るタイミング	この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	メロディー報知をブザーにかえたいときに	報知音を消したいときに
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません

切りかえ方

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 ◯予約を3秒以上押す

「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。



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

- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。

- 再加熱開始時のメロディーは切りかえることができません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・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。

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.19

●炊飯前の準備はP.10「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.11「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.11「基本的な炊き方 6」参照

- 「急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」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

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「うるつや保温」の場合)



「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 **◀ 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.12「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	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	1時間10分~13時間まで	1時間20分~13時間まで	1時間15分~13時間まで	1時間20分~13時間まで
しゃっきり	1時間~13時間まで	1時間5分~13時間まで	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~13時間まで	1時間5分~13時間まで	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5分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで
ややもちもち	1時間5分~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで
もちもち	1時間10分~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで
熟成	1時間25分~13時間まで	1時間30分~13時間まで	1時間30分~13時間まで	1時間35分~13時間まで
すしめし	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間10分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
おかゆ	1時間15分~13時間まで	1時間15分~13時間まで	1時間15分~13時間まで	1時間15分~13時間まで
胚芽米	1時間15分~13時間まで	1時間15分~13時間まで	1時間15分~13時間まで	1時間15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	1時間15分~13時間まで	1時間20分~13時間まで
玄米ふつう	1時間15分~13時間まで	1時間25分~13時間まで	-	-
玄米熟成	2時間25分~13時間まで	2時間30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・胚芽米は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。
- 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。

お料理ノート

■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。

お料理ノートに記載している計量単位

- 大さじ1 = 15mL ■米の計量は付属の計量カップで行ってください。
- 小さじ1 = 5mL 白米・玄米・胚芽米・発芽玄米 →「白米用」計量カップ
無洗米 →「無洗米専用」計量カップ

●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

メニュー選択 キー………

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……………2³/₅カップ
押し麦……………³/₅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ので、ざるに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(⁴/₅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。

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
A 薄口しょうゆ・みりん…………… 各大さじ1 1/2
塩…………… 小さじ1/2
だし(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、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 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。

●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

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 みるりん…………… 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。

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。
●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。

お料理ノート っづき

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*, なげればその他の野菜類)…………… 75g
 塩…………… 少々

作り方

- 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。
- 米は洗い、**おかゆ** の水位目盛1まで水を入れます。
- お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- メニュー選択** キーを押して **おかゆ** を選びます。
- 炊飯/再加熱** キーを押します。
- 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。

玄米の炊きこみご飯

388kcal/1人分

お米選択： **玄米**

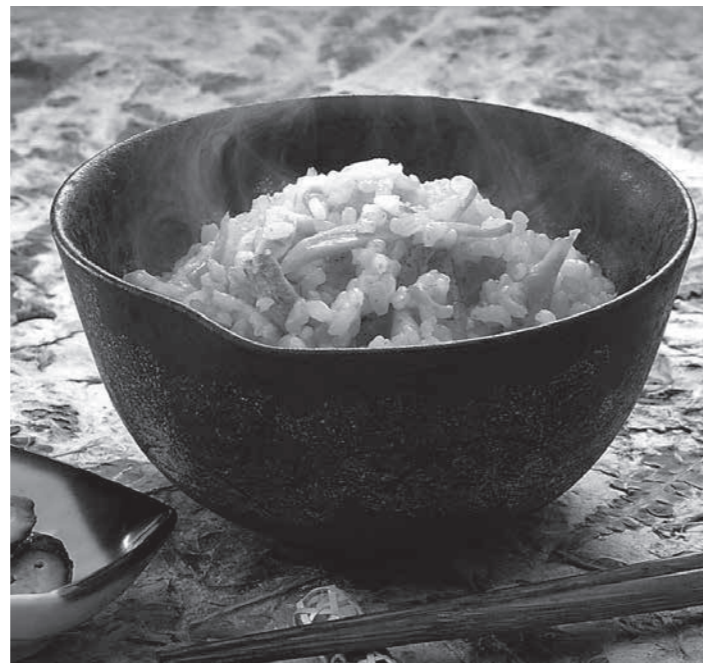
メニュー： **ふつう**

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

- 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。
- 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。
- 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。**
- 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。
- お米選択** キーを押して **玄米** を選びます。
- メニュー選択** キーを押して **ふつう** を選びます。
- 炊飯/再加熱** キーを押します。
- 炊き上がったら、混ぜてほぐします。

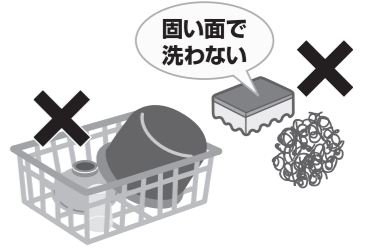


●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
 ●具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1~4カップの間で、1.8Lサイズでは2~6カップの間で炊いてください。

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・蒸気口セット・しゃもじ受け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

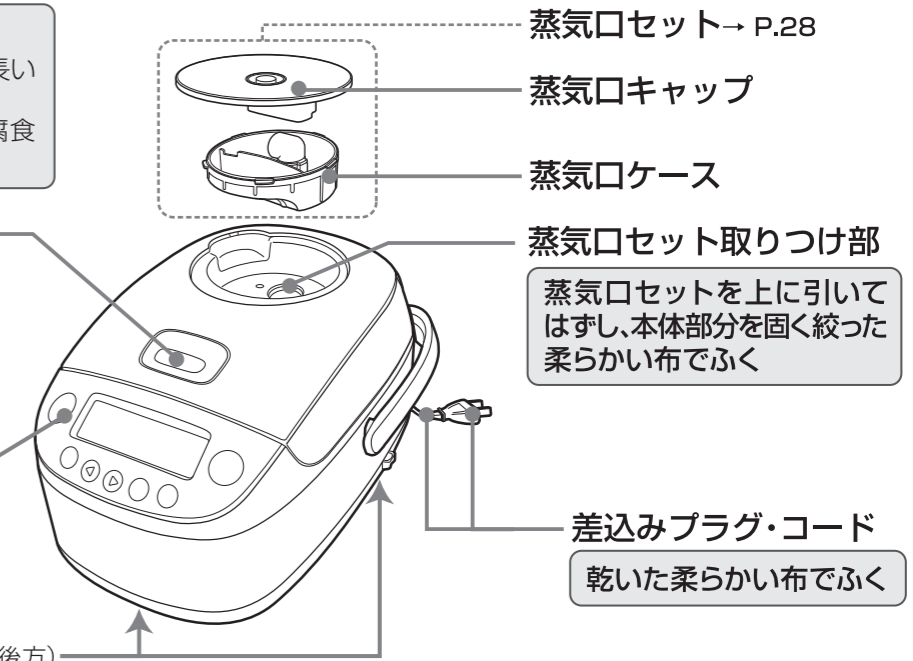
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)

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く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。

操作部

乾いた柔らかい布でふく



蒸気口セット→ P.28

蒸気口キャップ

蒸気口ケース

蒸気口セット取り付け部

蒸気口セットを上にはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

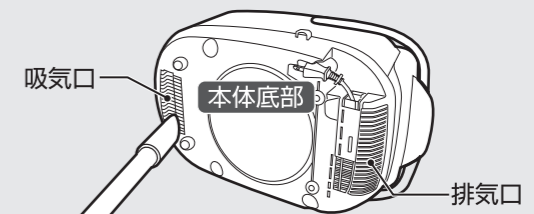
差込みプラグ・コード

乾いた柔らかい布でふく

吸気口(本体底部前方)・排気口(本体底部後方)

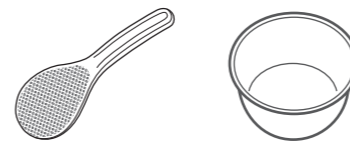
掃除機で掃除をする(月に一度程度)

- 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。
- たたいたり、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・しゃもじ受け

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

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(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)まで水を入れ、外ぶたを閉める
- 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

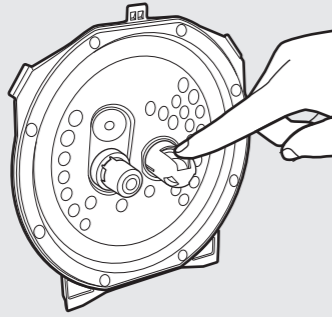
お手入れ っづき

内側

圧力調整装置

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

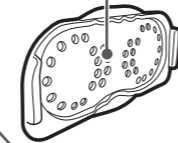
- 炊飯直後は熱くなっており、やけどの恐れがあるため、触れないでください。



雑穀フィルター

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

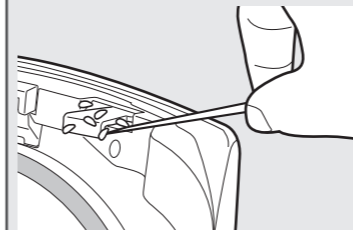
- ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。



フック

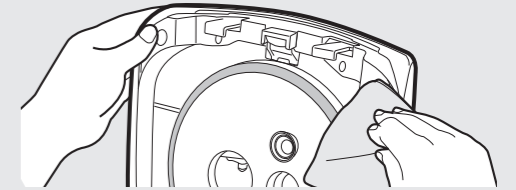
ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く

- 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。



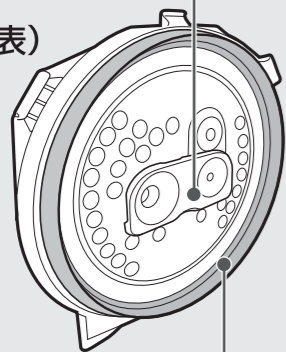
湯または水に浸し、柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

- 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。

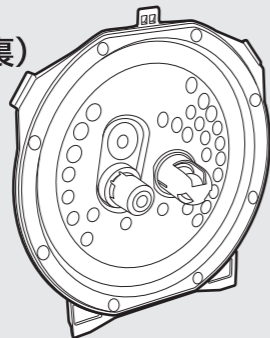
フィルターベース

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しません。

内ぶたセット

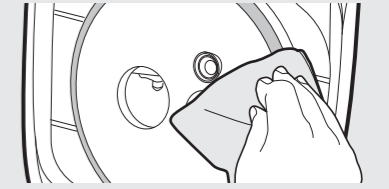
- 内ぶたセットのはずし方・つけ方→P.29
- 雑穀フィルターのはずし方・つけ方→P.29

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しません。

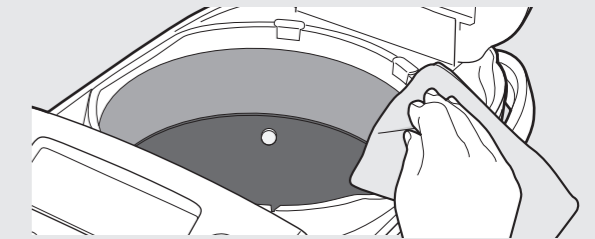


サイドセンサー

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

つゆ受け部

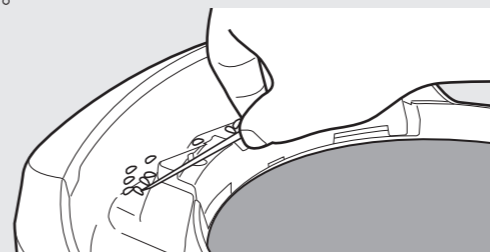
つゆがたまるときがあるので、固く絞った柔らかい布でふき取る



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)

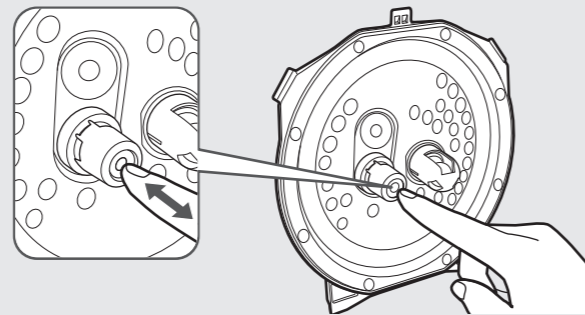
ご飯粒や米粒などの異物は固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

- 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。

安全弁

指で軽く2~3回押し、スムーズに動くか確認する

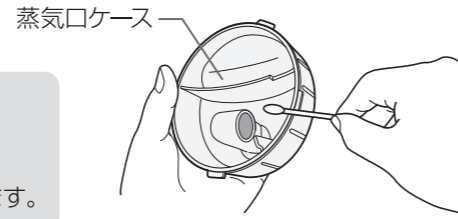
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



お手入れ っづき

蒸気口セット お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いし、水分をよくふき取る

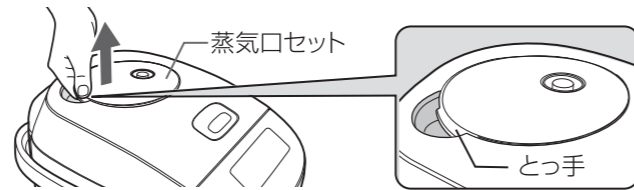


- 蒸気口セットの中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。
- 米粒やおねばなどがあるときは、竹ぐしや綿棒などでお手入れしてください。
→お手入れの際に指などを傷つけないように注意してください。
- 蒸気口セットの中に水分が残っていると、外ぶたを開けたときに水がたれることがあります。

蒸気口セットのはずし方・つけ方

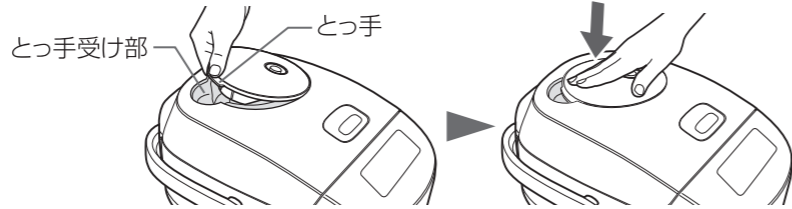
はずし方

蒸気口セットのとっ手に指をかけ、矢印の方向(上向き)に引っ張ってははずす



つけ方

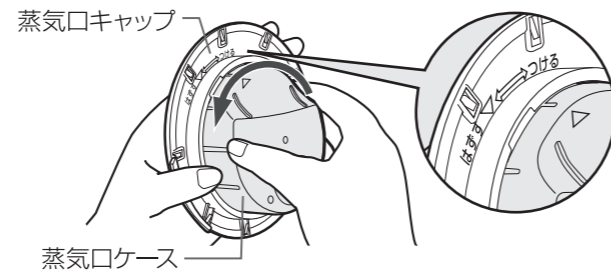
蒸気口セットを持ち、とっ手部分を本体のとっ手受け部に合わせて、下向きに押し取り付ける



蒸気口ケースのはずし方・つけ方

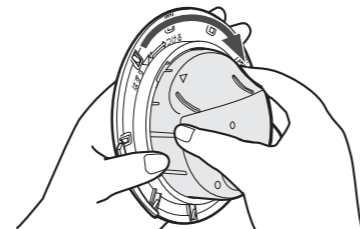
はずし方

蒸気口ケースを蒸気口キャップの「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

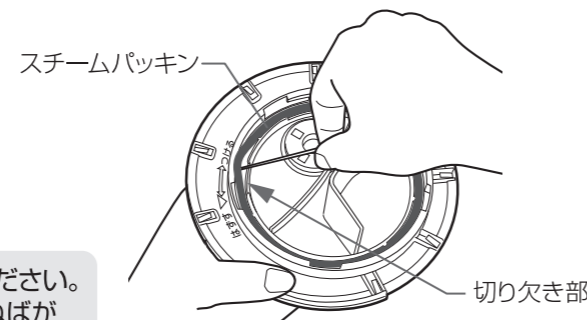
はずし方

竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

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

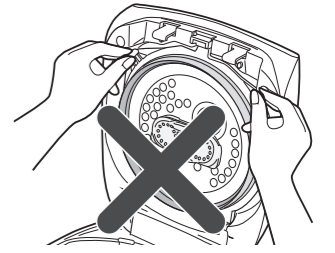
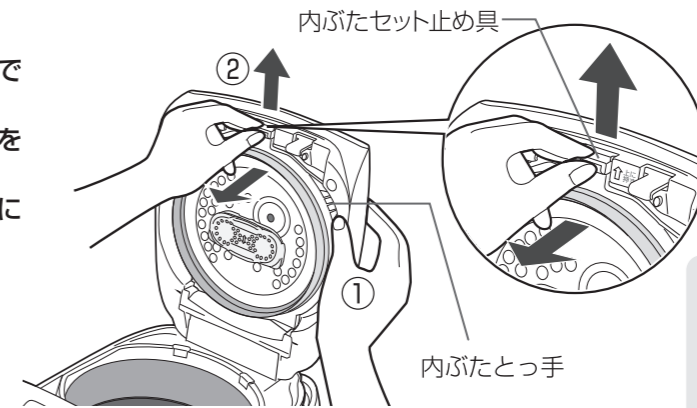
- つけるときは、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。ねじれたまま使用したり、取り付けが不十分な場合、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。



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おし、はずす

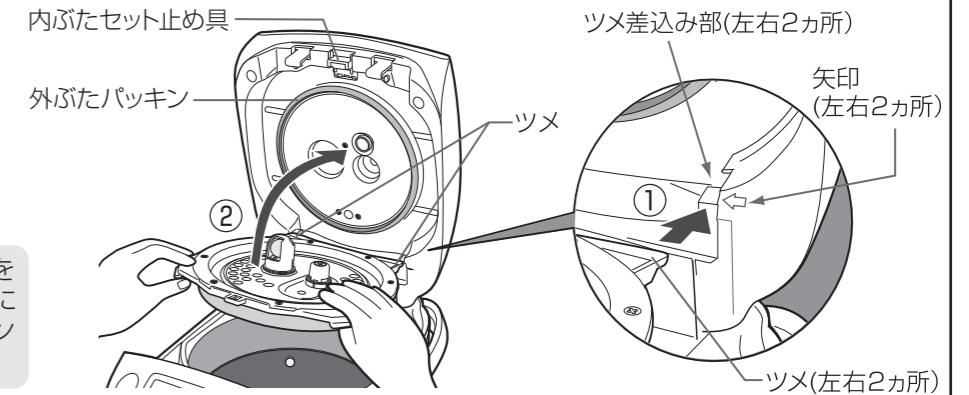


- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)

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)

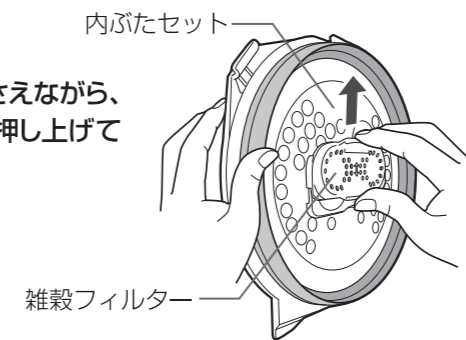
- 取りつけるときに、外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかかないようにしてください。また、内ぶたパッキンを押しつけて取りつけないでください。



雑穀フィルターのはずし方・つけ方

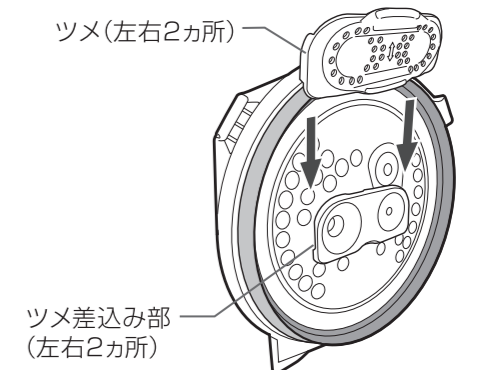
はずし方

内ぶたセットを片手でささえながら、雑穀フィルターを上側に押し上げてスライドさせてはずす



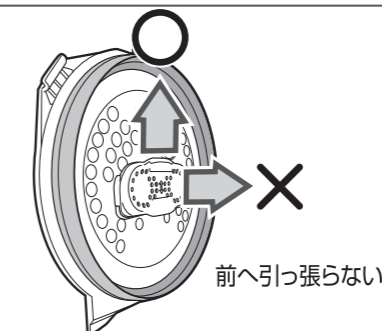
つけ方

雑穀フィルターのツメを内ぶたセットのツメ差込み部に合わせて、「カチッ」と音がするまでスライドさせ、取り付ける



ご注意

雑穀フィルターは前へ引っ張らず、上側へスライドさせてください。



故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせ前に、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、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●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」・「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？ ●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・本体内側・内ぶたセット・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。
ご飯がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●なべの底やサイド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？
炊き上がった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.14 特に「おかゆ」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようにご注意ください。 →P.13「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.32 ●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。
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。 ●圧力調整装置の中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●安全弁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。 ●雑穀フィルター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。 ●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。 ●なべが変形していませんか？
炊飯／保温 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。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に圧力調整装置のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●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。
	<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秒以上押して炊飯を終了してください。(その際、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、内ぶたセットおよび外ぶたをお手入れしてください。
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.18

症状	お調べいただくこと
保温中、 ご飯がにおう・べちゃつく	<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.25 ●なべの中でご飯を保存する場合に、「うるつや保温」や「高め保温」を使わずにそのまま放置していませんか？ →「うるつや保温」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.8 ●「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。 ●30時間以上の「うるつや保温」をしていませんか？ (メニューによって異なります。) →P.16 ●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.26「内側」のお手入れを行ったあと、P.16「高め保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.33「こんなときは」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？ ●30時間以上の「うるつや保温」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.16 ●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。 ●ご飯の変色・乾燥が気になる場合は、P.33「こんなときは」を参考に保温温度を下げてくださいと効果的です。
「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.17「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、外ぶたを開けてください。 ●外ぶたが開いていませんか？ →外ぶたを開けてください。
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「うるつや保温」で30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.16
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つけません。→P.19 ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたを開け直してください。 ●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？ →「急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」のタイマー予約炊飯はできません。
その他 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・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.26 ●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つけられていないと、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。
	<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.13「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
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.25「においが気になる場合のお手入れ」をお試しください。

故障かなと思ったとき っづき

症状	お調べいただくこと
停電が起こったら	●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めます。
本体内部に直接、水や米を入れてしまった	●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。
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。
外ぶたの内側や内ぶたセット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.26

こんな表示をしたとき

表示	お調べいただくこと
E01 E02 E07 E13 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	●外ぶたが完全に閉まっていません。 →「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。 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。
H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサ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40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.13「アドバイス」参照
H04	●なべの入れ忘れです。→なべを確実に入れてください。
表示が消えた 7:00 が点滅する	●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点滅のままで炊飯を行うと、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。
圧力が点滅する	●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~10分) 点滅している間キーは受けつけません。
表示がおかしくなる	●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.19

こんなときは

ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは

保温温度を変更する

ご使用の地域や環境により保温温度が低くなり、ご飯がにおうことがあります。また保温温度が高くなり、変色や乾燥の原因になることがあります。ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは、下記の保温温度の設定変更をお試しください。

- 「うるつや保温」・「高め保温」のみ変更されます。

■保温温度の設定変更のしかた

1 なべを入れ差込みプラグをコンセントに差し込む

2 「とりけし」キーを3秒以上押す

3 ◀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。

4 「お米選択」キーを押す

キー操作後、ブザーが鳴り終わると、時刻表示へ戻る

お知らせ

- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・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。
- 設定途中で15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻りますが、設定は変更されていません。

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。

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.34参照)

部品名	部品番号
内ぶたセット	1.0Lサイズ C157-6B
	1.8Lサイズ C158-6B
なべ	1.0Lサイズ B477-6B
	1.8Lサイズ B478-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
雑穀フィルター	BE669001L-00

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

保証期間はご購入の日から、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、ご希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。


フリーダイヤル
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
- 製品の一部分に割れ・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

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-BE10KS		NP-BE18KS		
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]	0.18~1.8	[1~10]
		無洗米	0.09~0.94	[0.5~5.5]	0.17~1.71	[1~10]
	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]	0.18~1.8	[1~10]
		無洗米	0.09~0.94	[0.5~5.5]	0.17~1.71	[1~10]
	熟成	白米	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
		無洗米	0.09~0.94	[0.5~5.5]	0.17~1.71	[1~10]
	急速	白米	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
		無洗米	0.09~0.94	[0.5~5.5]	0.17~1.71	[1~10]
	炊きこみ	白米	0.09~0.72	[0.5~4]	0.36~1.08	[2~6]
		無洗米	0.09~0.68	[0.5~4]	0.34~1.03	[2~6]
	すしめし	白米	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
		無洗米	0.09~0.94	[0.5~5.5]	0.17~1.71	[1~10]
	おかゆ	白米	0.09~0.27	[0.5~1.5]	0.09~0.45	[0.5~2.5]
		無洗米	0.09~0.26	[0.5~1.5]	0.09~0.43	[0.5~2.5]
	雑穀米	白米	0.09~0.72	[0.5~4]	0.36~1.08	[2~6]
		無洗米	0.09~0.68	[0.5~4]	0.34~1.03	[2~6]
	胚芽米	白米	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
		無洗米	0.09~0.94	[0.5~5.5]	0.17~1.71	[1~10]
	蒸気セーブ	白米	0.09~1.0	[0.5~5.5]	0.18~1.8	[1~10]
		無洗米	0.09~0.94	[0.5~5.5]	0.17~1.71	[1~10]
玄米	ふつう		0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
	熟成		0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.44	[2~8]
おこわ	白米	0.18~0.72	[1~4]	0.36~1.08	[2~6]	
	無洗米	0.17~0.68	[1~4]	0.34~1.03	[2~6]	
発芽玄米		0.09~0.72	[0.5~4]	0.36~1.44	[2~8]	
電源	交流 100V 50/60Hz					
消費電力	1240W		1370W			
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26.5×奥行40×高さ22(42 ^{*1})		幅29.5×奥行42.5×高さ26(48 ^{*1})			
質量	約5.5kg		約6.5kg			
最大炊飯容量	1.0L		1.8L			
区分名	B		D			
蒸発水量	5.4g		6.8g			
年間消費電力量	71.0kWh/年		114.2kWh/年			
1回当たりの炊飯時消費電力量	131Wh		174Wh			
1時間当たりの保温時消費電力量	16.1Wh		21.5Wh			
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.47Wh		0.47Wh			
1時間当たりの待機時消費電力量	0.37Wh		0.37Wh			

- 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,请勿用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此产品为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,请勿於其他地区使用。
另亦无法对此提供售后维修服务。
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1.0Lは600g、1.8Lは780g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、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「うるつや保温」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。