

真空圧力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-CS10V6/CS18V6		修理メモ
●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	☎		

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

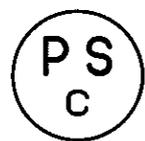
- ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
 - (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
 - (ニ) 一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輛、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 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。
 - (ト) 消耗部品の交換。
- 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存してください。

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。従ってこの保証書によって、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)6356-2391

圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得



PS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およ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認定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-CS型 N-©®



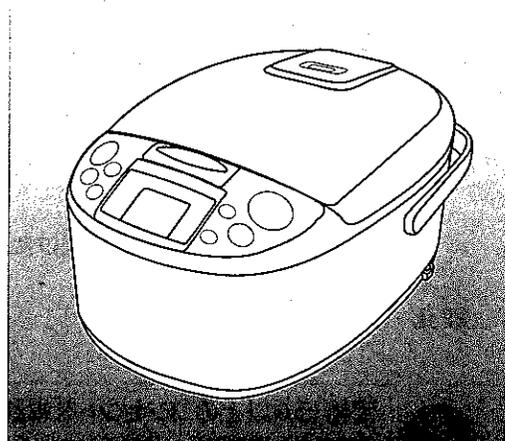
真空内釜 圧力IH炊飯ジャー

きわ 極め炊き

家庭用

取扱説明書

型名 NP-CS10V6/CS18V6 型
1.0Lサイズ 1.8Lサイズ



- 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した。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

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	4
米のお話	6
おいしく炊いて・おいしく保温	7

使い方

ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	8
無洗米の炊き方	10
炊き方メモ	11
タイマー予約炊飯	12
通常の保温 おやすみ保温	14
時刻の合わせ方 音の切りかえ方	15

お料理メモ

五目ご飯 七草がゆ	16
赤飯 玄米の炊きこみご飯	17

お手入れ

お手入れ	18
交換部品	19

困ったときに

故障かなと思ったとき	20
こんな表示をしたとき	22
アフターサービス	23
お客様ご相談窓口	23

仕様	23
保証書	裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

- ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
- いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

<p>警告</p> <p>取り扱いを誤った場合、死亡または重傷^{※1}を負うことが、想定される内容を表示します。</p>	<p>注意</p> <p>△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。</p>
<p>注意</p> <p>取り扱いを誤った場合、傷害^{※2}または物的損害^{※3}の発生が、想定される内容を表示します。</p>	<p>禁止</p> <p>⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。</p>

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

警告

分解禁止

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。

水ぬれ禁止

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。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

接触禁止

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ないようご注意ください。

禁止

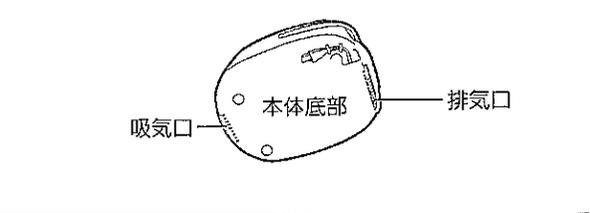
子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをすることがあります。

禁止

底の穴にピンや針金および金属物などの異物を入れない
感電や異常動作してけがをすることがあります。

禁止

電源コードや差込みプラグが傷んでいた、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。

禁止

電源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、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁止

炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない
やけどをすることがあります。

禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

必ず実施

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。

必ず実施

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。

必ず実施

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。

注意

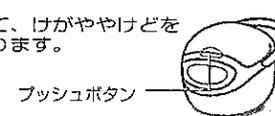
接触禁止

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。



接触禁止

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、けがややけどをすることがあります。



禁止

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

禁止

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

禁止

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。

禁止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因となります。

必ず実施

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

必ず実施

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、電源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
感電やショートして発火することがあります。

必ず実施

電源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。

医師に相談

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

■炊飯専用のため、他の用途に絶対に使用しない

- 分量の増える煮豆などの料理
- 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

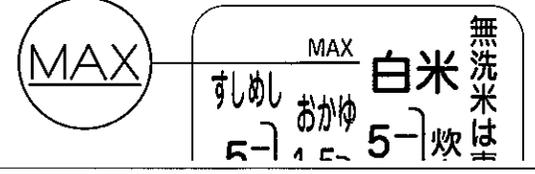
■本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない
本体や外ぶたの変形、変色の原因になります。

■なべに、キズがつくような器具を入れない
なべにキズがついたり、うまく炊けない原因になります。

■豆類を主に使った料理はしない
故障の原因になります。

■吸・排気口をふさいだり、水をかけたりしない
また水分を含んだものの上に置かない
感電や故障の原因になります。

■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



■本体庫内やなべに異物（ご飯粒や米粒など）がついたまま使用しない
うまく炊けない原因になります。

■圧力調整装置や安全弁が目詰まりした状態で使用しない
圧力調整装置や安全弁にご飯粒が付着したり目詰まりしているときは、きれいに取り除いてください。圧力調整装置は分解しないでください。

■蒸しものなど炊飯・保温以外の用途に使用しない
蒸気口などが詰まる原因となります。



各部のなまえと扱い方

本体

蒸気口キャップ

- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

プッシュボタン

- 外ぶたを開けるときに押す

- 圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。

吸気口 (本体底面)

排気口 (本体裏側)

内ぶた

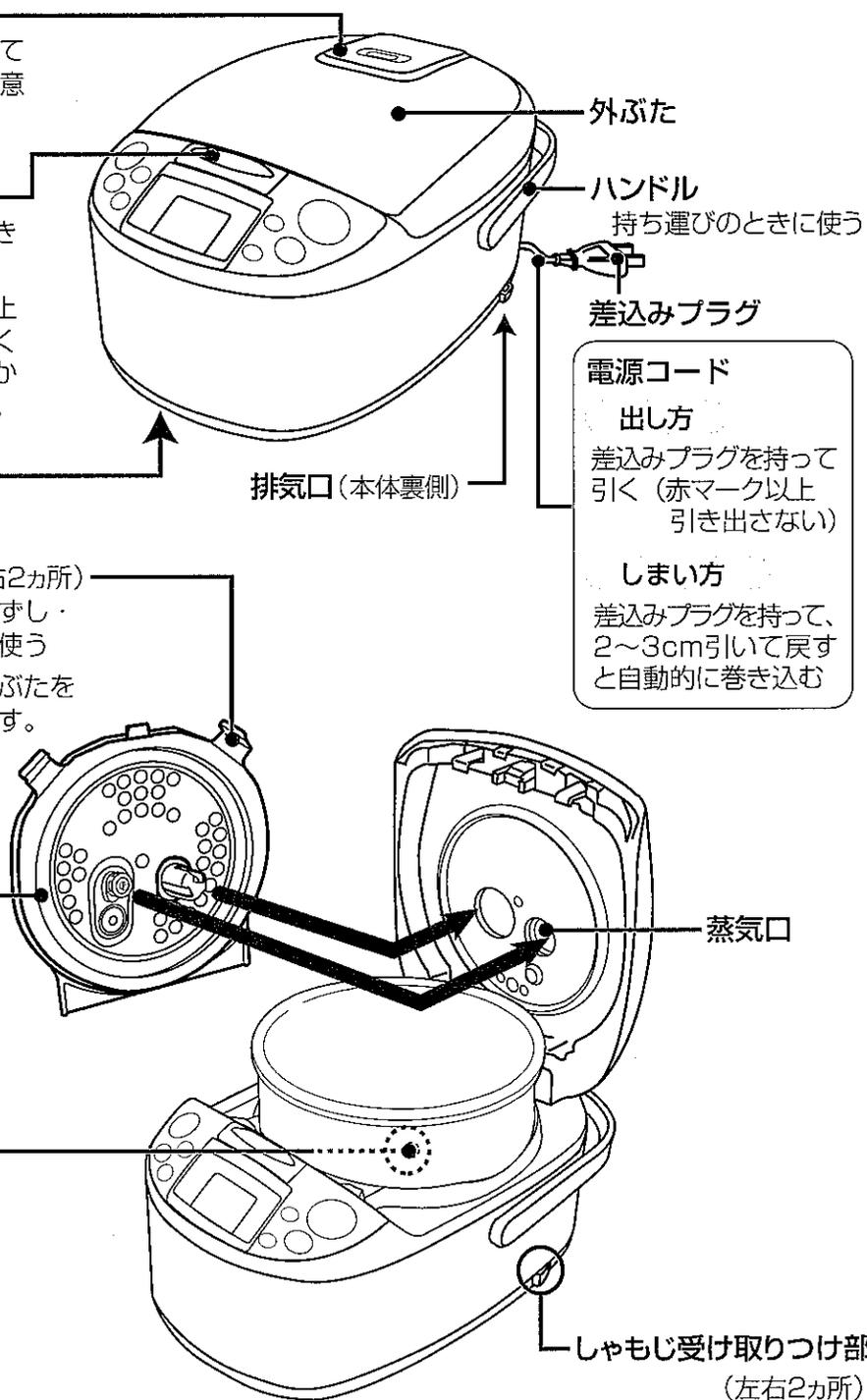
内ぶたとっ手 (左右2カ所)

- 内ぶたの取りはずし・取り付けのとき使う

- お手入れ後、内ぶたを必ず取りつけます。
→ P18

内ぶたパッキン

サイドセンサー



差込みプラグ

電源コード

出し方

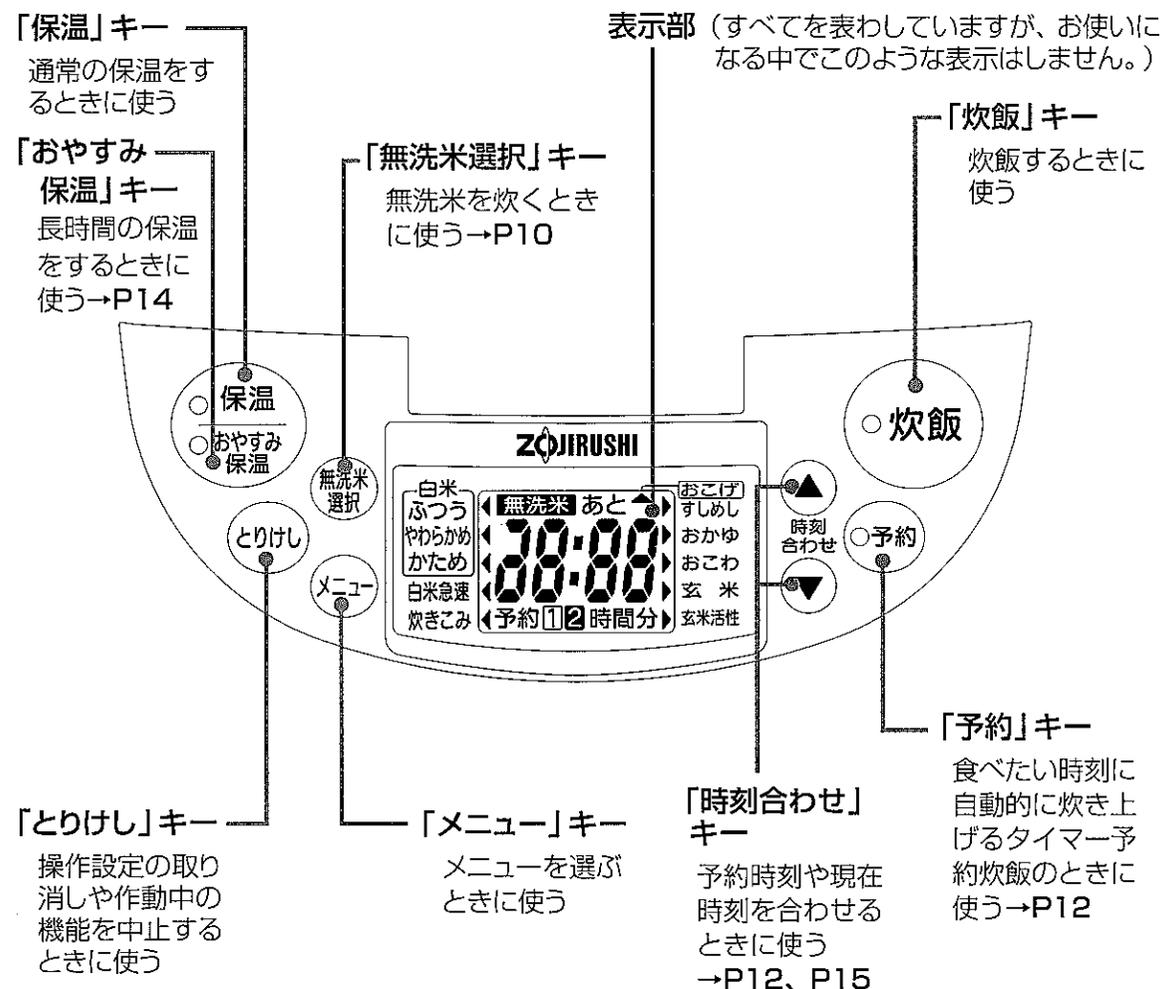
- 差込みプラグを持って引く (赤マーク以上引き出さない)

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

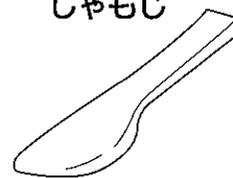
操作部

- キーは確実に押してください。
- 「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の(●、○)は、目の不自由な方に配慮しています。



付属品

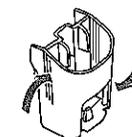
しゃもじ



計量カップ



しゃもじ受け 中央(矢印)部分をつまんでひねりながらはずす



米のお話

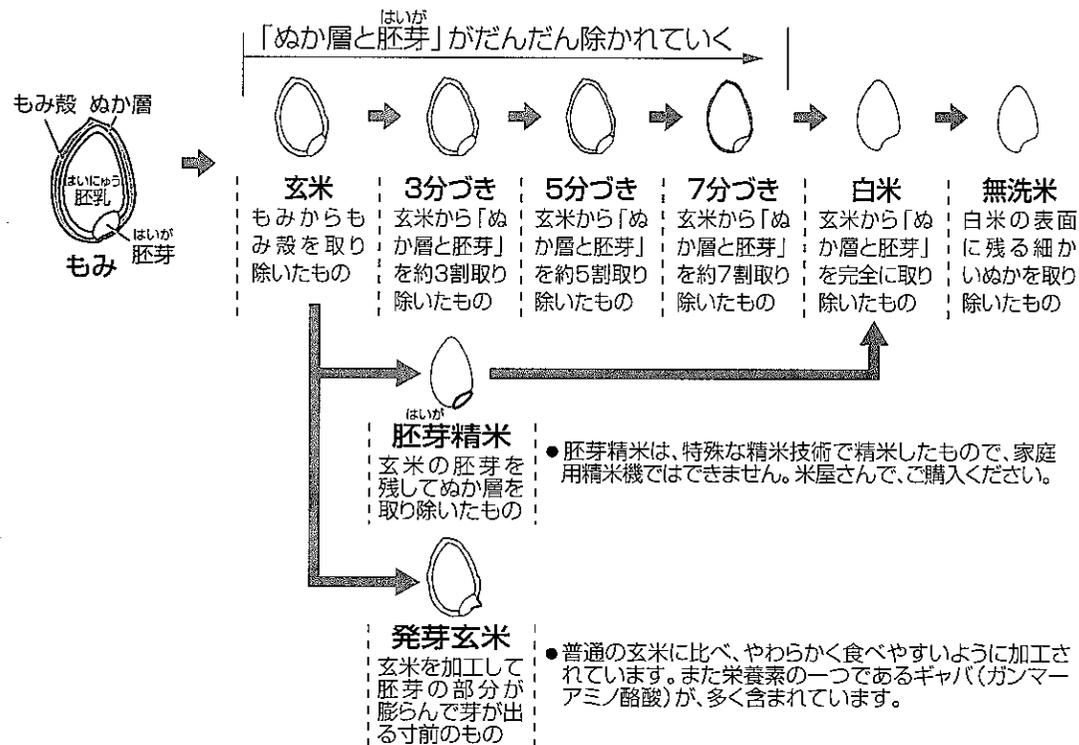
この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

玄米活性メニュー

「玄米活性」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2時間維持しますので炊き上がりまで3時間から3時間40分ぐらいかかります。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1.5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。

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。



発芽玄米

発芽玄米を炊飯するときは、白米のやわらかめメニューを選んでください。
発芽玄米とは、胚芽の部分が膨らんで芽が出る寸前の米です。
普通の玄米に比べて、やわらかく食べやすくなっています。
またアミノ酸の一種であるギャバ(ガンマーアミノ酪酸)が特に多く含まれています。
発芽玄米ではタイマー予約炊飯しないでください。吸水しすぎてうまく炊けなくなります。

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

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、差がでます。

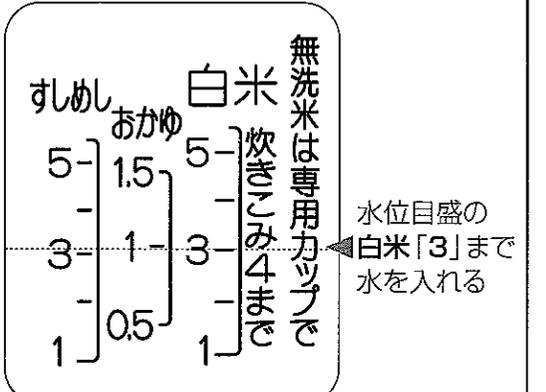
手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4~5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

正しく水加減をする

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

例：白米・無洗米とも3カップのとき



※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のために、「やわらかめ」メニューで炊いてください。

アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

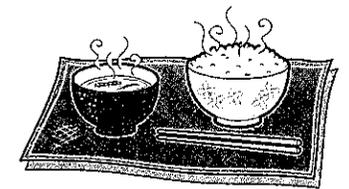
●例の水位目盛は1.0Lサイズ

おいしく保温

12時間以上の保温をするときは「おやすみ保温」にする

ご飯の乾燥・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

- ・ご飯のつぎだし
- ・冷えたご飯からの保温
- ・白米以外(炊きこみ・おこわなど)
- ・コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- ・12時間(おやすみ保温では24時間)以上
- ・しゃもじを入れたまま
- ・差し込みプラグを抜いた状態での放置



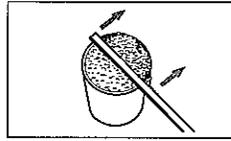
少量のご飯は、なべ中央に盛る

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

1 付属の計量カップで米を計る

白米用の計量カップ(180mL) すりきり1杯ずつ



2 米を洗って、水加減をする

●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておく、少しやわらかめに炊き上がります。
水平な所で、メニューに合ったなべの水位目盛に合わせる 米を平らにならす

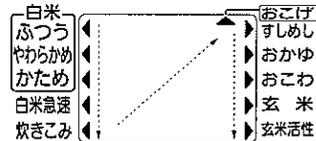


3 なべを本体に入れて外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側や本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを入れる
●外ぶたを勢よく閉めると、圧力式の密封性のため、きっちり閉まらないことがあります。
●なべを入れずに「炊飯」キーを押すと、ブザーが鳴り、「H04」のエラー表示が出ます。

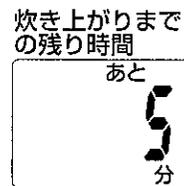
4 メニューで、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▲」を移動させてメニューを選ぶ
●キーを押し続けると、早送りできます。
●白米(ふつう・やわらかめ・かため)と玄米と玄米活性は、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ます。
●白米急速：白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。



5 「炊飯」を押す

炊飯ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴る
むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する



6 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴ったら 保温経過時間 すぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移り、保温ランプが点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する
●保温を取り消して、再び保温にすると「0時間」の表示に戻ります。
すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる



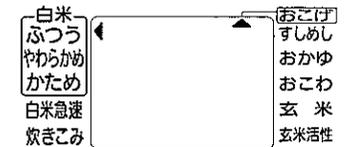
7 使用後は「とりけし」を押し、差込みプラグを抜く

おこげについて 「ふつう」と「炊きこみ」メニューの場合、おこげを選んで炊飯できます。

①「ふつう」メニューのときは、メニューで「ふつう」と「おこげ」を選ぶ

(「炊きこみ」は、「炊きこみ」と「おこげ」を選ぶ)

② 「炊飯」を押す



炊き上がりまでの時間の目安

		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
白米	ふつう	36~43分	37~49分	40~46分	39~53分
	ふつう・おこげ	51~1時間2分	1時間~1時間10分	44~1時間2分	43~1時間3分
	やわらかめ	51~55分	53~1時間	55~57分	55~1時間1分
	かため	31~40分	30~45分	31~41分	30~45分
白米急速		20~32分	21~36分	21~34分	26~42分
炊きこみ		56~1時間	52~1時間	58~1時間2分	54~1時間
炊きこみ・おこげ		58~1時間10分	56~1時間8分	1時間~1時間10分	58~1時間8分
すしめし		37~44分	36~47分	37~46分	36~55分
おかゆ		57~1時間	56~1時間13分	57~1時間	56~1時間13分
おこわ		37~41分	37~44分	37~41分	37~44分
玄米		1時間6分~1時間22分	1時間20分~1時間22分	-	-
玄米活性		2時間59分~3時間7分	3時間8分~3時間13分	-	-

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯を始めて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と含ませおいしく炊き上げるため、白米に比べて炊き上がりまでの時間が長かかります。(予熱の時間が約30分かかります。)

お願いとお知らせ

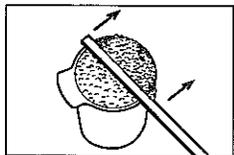
- 炊飯中にプッシュボタンを押しても、外ぶたは開きません。外ぶたを開けたり、炊飯を取り消す場合、「とりけし」キーを1秒以上押ししてください。プッシュボタンが重く感じたら無理に開けず、冷ましてから開けてください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いうまく炊けません。
- 故障の原因になるため、空炊きはしないでください。

ご飯の炊き方

無洗米の炊き方

1 付属の計量カップで無洗米を計る

無洗米専用の計量カップ(171mL) すりきり1杯ずつ



2 無洗米と水を入れた後、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



白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすぐことをおすすめします。

- ・このとき白くなるのは米のデンプン質でぬかではありません。
- ・無洗米は、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。そのまま炊くときつい焦げや炊き上がりが悪くなるなどの原因になります。
- ・特に調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜてください。

3 無洗米選択 を押した後、メニュー でメニューを選ぶ

- ・無洗米での玄米と玄米活性は選べません。

4 炊飯 を押す

無洗米選択

無洗米選択のしかた

- 1 無洗米 選択 を押す
- 2 表示部に 無洗米 が表示される



3 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

- 1 無洗米 選択 を押す
- 2 表示部の 無洗米 が消える



3 無洗米選択の解除を完了

炊き方メモ

炊きこみご飯

米	1.0Lサイズは4カップ以下、1.8Lサイズは6カップ以下にしてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けないことがあります。
水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー	「炊きこみ」を選びます。
具	具の量は、米の質量(重さ)の30~50%が適量です。多すぎるとうまく炊けないことがあります。(米1カップは約150g) 具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊飯してください。

調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減した後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。

おこわ

米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りし使用します。
水加減	「おこわ」の水位目盛に合わせます。 ●もち米のみの場合 「おこわ」の水位目盛どおり ●もち米とうち米を混ぜた場合 「おこわ」の水位目盛より少し多め
メニュー	「おこわ」を選びます。
具	水加減したあと、米の上に具をのせます。

赤飯を炊く場合は、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。煮汁は、水加減の際に水の代わりに加えてください。

おかゆ

米	白米以外はうまく炊けません。
水加減	「おかゆ」の水位目盛に合わせます。
メニュー	「おかゆ」を選びます。
具	具の量は米の質量(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飯してください。煮えにくい具はやや少なめにしてください。また、青菜類はあらかじめゆでるなどし、必ずおかゆが炊き上がってから加えてください。

麦混ぜご飯

水加減	「白米」の水位目盛より少し多めに合わせます。
メニュー	「白米」を選びます。

押し麦を混ぜる割合は炊飯量の20%までにしてください。多いと炊けない場合があります。
(例)1カップ炊飯の場合：米0.8カップと押し麦0.2カップ

胚芽精米

水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー	「白米」を選びます。

洗米は胚芽が取れないよう優しく、手早く洗います。(胚芽は取れやすいため)

玄米・玄米活性

水加減	「玄米」の水位目盛に合わせます。
メニュー	玄米は、「玄米」を選びます。 玄米活性は、「玄米活性」を選びます。

お好みにより水加減をしてください。

発芽玄米

米	発芽玄米だけ、または発芽玄米と白米を混ぜ合わせて炊きます。
水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー	「やわらかめ」を選びます。

◇発芽玄米の種類によってはふきこぼれるなど、うまく炊けない場合があります。
◇発芽玄米のタイマー予約炊飯や30分以上のつけ置き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。

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。

例：7:30 に炊き上げたいとき

1 ●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。→ P15

○予約 を押して、予約1を選ぶ

予約1に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する

●もう一度押すと予約2の「18:00」が表示されます。

2 メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

●白米急速・炊きこみ(おこげ)・おこわのタイマー予約炊飯はできません。

3 ▼または▲で、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。

4 ●炊飯 を押す

炊飯ランプが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と予約ランプが点灯

メロディー(ブザー)が鳴る

●「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。

お知らせ

- 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」の▼または▲キーを押してください。

記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、予約1と予約2に記憶されています。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。

1 ○予約 を押して、予約1または予約2を選ぶ

予約1に設定した「7:30」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する

もう一度押すと予約2の「18:00」が表示される

2 メニュー で、メニューを選ぶ

3 ●炊飯 を押す

予約2「18:00」で予約を完了したとき

●予約できました。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

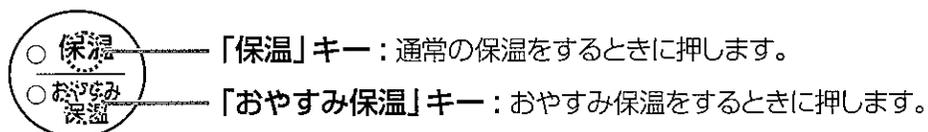
メニュー		タイマー予約炊飯のおすすめ時間	
		普通の米	無洗米
白米	ふつう	50分～13時間まで	55分～13時間まで
	ふつう・おこげ	1時間10分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
	やわらかめ	1時間5分～13時間まで	1時間5分～13時間まで
	かため	45分～13時間まで	45分～13時間まで
すしめし		50分～13時間まで	55分～13時間まで
おかゆ		1時間15分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
玄米		1時間25分～13時間まで	—
玄米活性		3時間20分～13時間まで	—

お知らせ

- 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4回鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
- 夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。

通常の保温 おやすみ保温

キーを押す位置



通常の保温



おやすみ保温

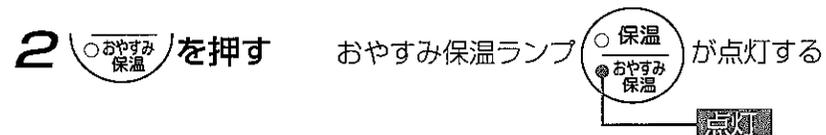
「通常の保温中」に使用します。

長時間保温をするとき、少し低めの温度(約60℃)で保温することにより、ご飯の乾燥、変色、においなどの発生をおさえる効果があります。

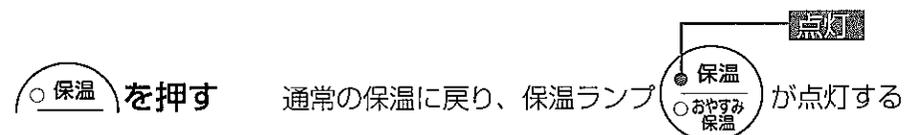


次の場合キーを押しても受けつけません。

- 炊きこみ・おかゆ・おこわ・玄米・玄米活性のメニュー
- 通常の保温で12時間経過した後
- なべの温度が低いとき



- 出来上がりから24時間経過すると自動的に通常の保温に戻ります。
- 通常の保温に戻ると、温度調整のためファンが回転します。



お知らせ

- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」の▲または▼キーを押してください。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。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。切りかえは、保温中しかできません。

時刻の合わせ方 音の切りかえ方

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。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 「時刻合わせ」の▲キーを押す

時刻表示が点滅する

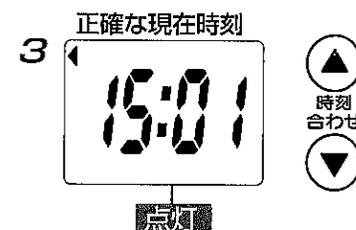
- ▲キー：1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
- ▼キー：1分単位で戻る



- 5秒間放置すると、もとの状態に戻ります。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせた後、3秒たつと点滅が点灯にかわる



音の切りかえ方

お知らせメロディー：炊飯開始、予約完了、炊飯終了をメロディー音で、お知らせする機能です。

●炊飯を開始するとき	きらきら星	●炊飯を終了したとき	アマリリス
●予約を完了したとき			

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

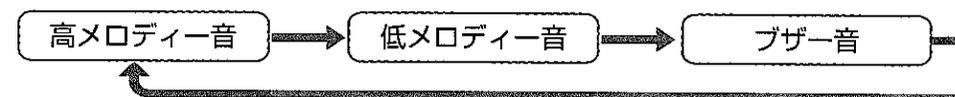
2 を3秒以上押す

- 炊飯中・保温中は切りかえることができません。

3 切りかえたい音が鳴ると設定完了

- うまく切りかえられないときは再度1からやり直してください。

メロディー(高音・低音)とブザー音の切りかわり方：「予約」キーを押すごとに切りかわります。



お料理メモに記載している計量単位

- 1カップ=180mL(付属の白米用計量カップ)
- 大さじ1=15mL ●小さじ1=5mL

炊きこみ 五目ご飯

材料(4~5人分)

米	3カップ	薄口しょうゆ	
鶏肉(またはしらす干し)	50g	みりん	大さじ1 1/2
油あげ	1/2枚	塩	小さじ1/2
にんじん	35g	だしの素	小さじ1/2
こんにゃく	35g	干しいたけのもどし汁	適宜
ごぼう	35g	絹さやまたはみつば(ゆでる)	
干しいたけ	2~3枚		



作り方

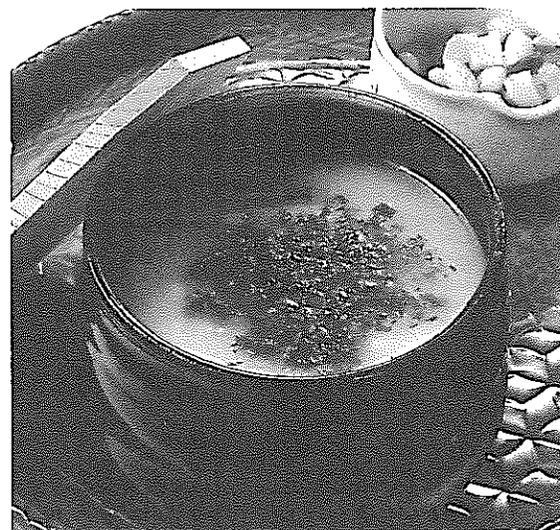
- 11cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通し(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- 2にんじんは小さめのたんざくに切ります。こんにゃくはたんざくに切り、熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは水でもどして石づきを取り、細切りにします。

- 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米を洗って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。
- 51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。米や具の量が多いとうまくできません。
- 6**メニュー**キーを押して**炊きこみ**を選び、続いて**炊飯**キーを押します。
- 7保温になれば、混ぜてほぐします。
- 8器に盛り、絹さややみつばをかざります。

おかゆ 七草がゆ

材料(4~5人分)

米	1カップ
青菜類(あれば春の七草、なければ他の野菜類)	75g
塩	少々



作り方

- 1青菜類を洗って熱湯でゆで、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米を洗い、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れます。
- 3**メニュー**キーを押して**おかゆ**を選び、続いて**炊飯**キーを押します。
- 4保温になればふたを開け、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。

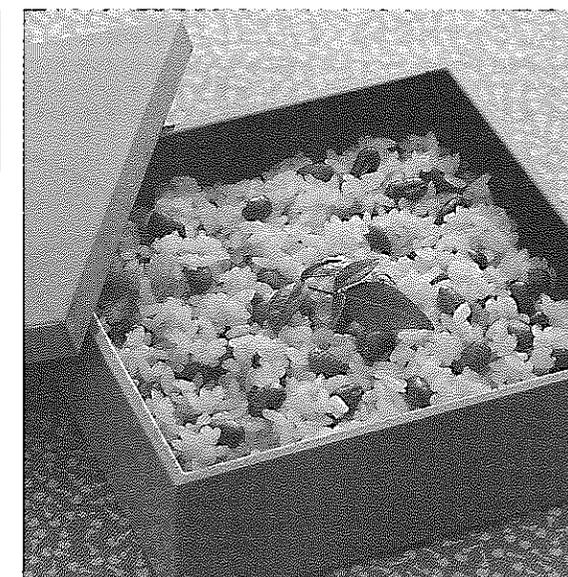
●「七草がゆ」など青菜を入れるおかゆをつくるときは、おかゆが炊き上がったあとに、ゆで青菜を入れてください。最初から加えると、青菜が変色してしまいます。また圧力調整装置や安全弁が詰まる恐れがあります。

春の七草:セリ、ナスナ、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)

おこわ 赤飯

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もち米を洗って、ざるにあげて30分以上水切りします。
- 2あずきを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。
- 31をなべに入れ、2の煮汁を加えて**おこわ**の水位目盛3まで水をたして混ぜ、2のあずきをのせます。
- 4**メニュー**キーを押して**おこわ**を選び、続いて**炊飯**キーを押します。
- 5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。

●もち米と米(うるち米)を1 1/2カップずつ混ぜて炊く場合、水を**おこわ**の水位目盛3より少し多めに増やしてください。

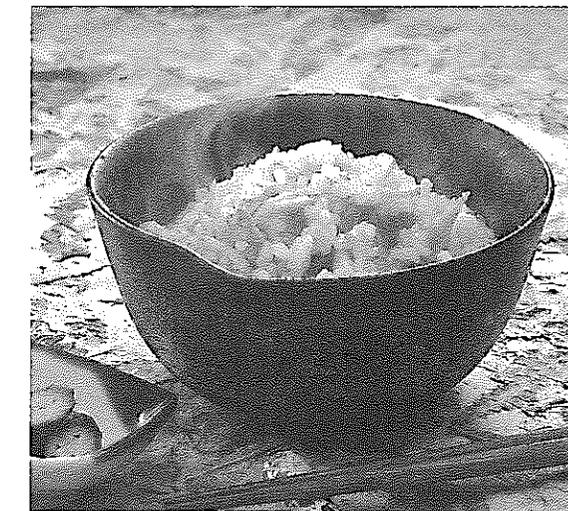
玄米 玄米の炊きこみご飯

材料(4~5人分)

玄米	3カップ
鶏肉	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鶏肉を1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通し(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玄米を洗って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。
- 41と2の具を3の米の上に平らにのせます。
- 5**メニュー**キーを押して**玄米**を選び、続いて**炊飯**キーを押します。
- 6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。

●炊きこみメニューのため、1.0L:1~4カップ、1.8L:2~6カップで炊いてください。

●調味料を加えて炊き上げますので、焦げめがつきます。

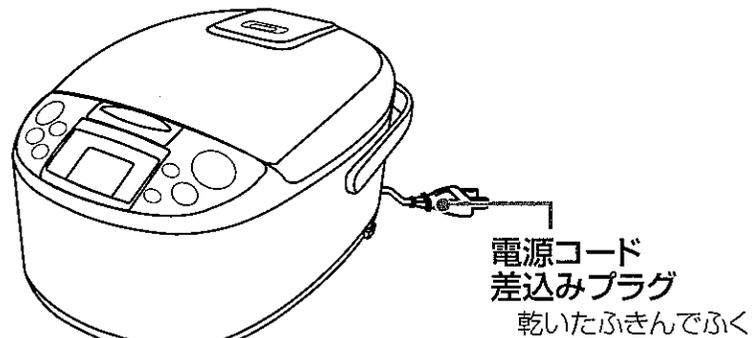
お手入れ

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。

外側のお手入れ

外側

せっけん液を含ませた後、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは必ず取り除く

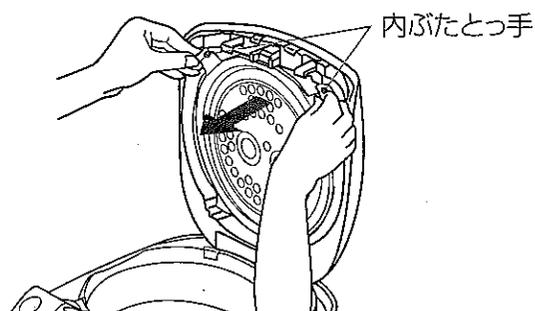


- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間ふれさせないでください。

内ぶたのはずし方・つけ方

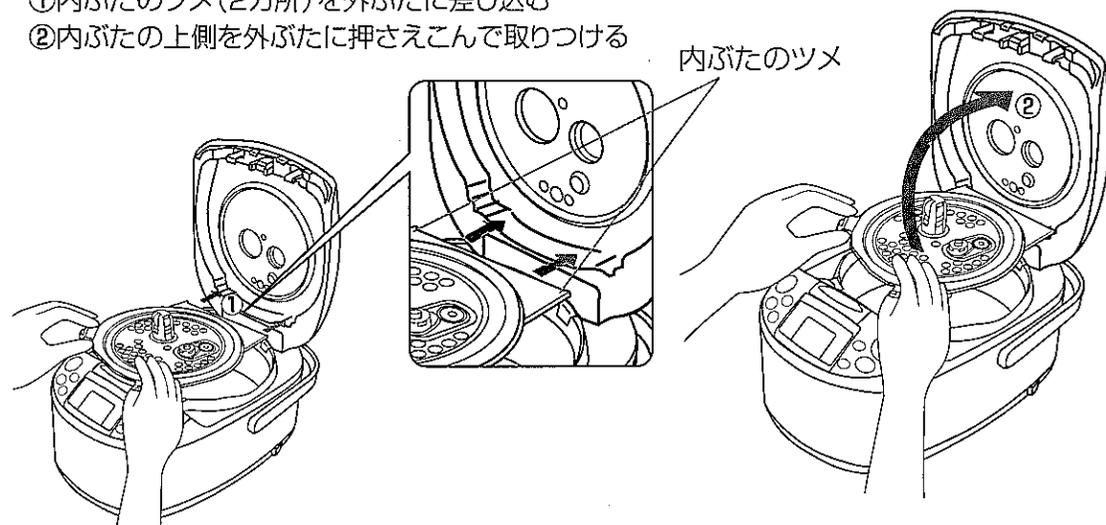
はずし方

内ぶたとっ手を手前に引く



つけ方

- ①内ぶたのツメ(2カ所)を外ぶたに差し込む
- ②内ぶたの上側を外ぶたに押さえこんで取りつける

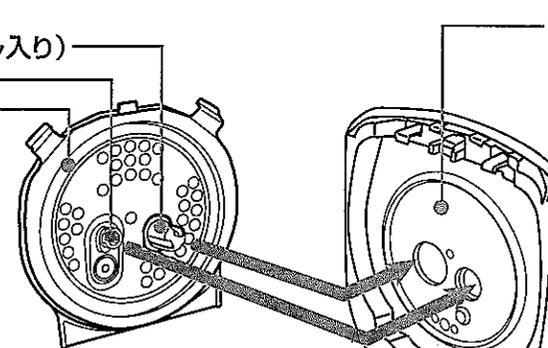


交換部品

内側のお手入れ

内ぶた

圧力調整装置(ボール入り)
安全弁
内ぶたパッキン
内ぶたごと、湯または水にひたしスポンジで洗う
ご飯粒などの異物がつまっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

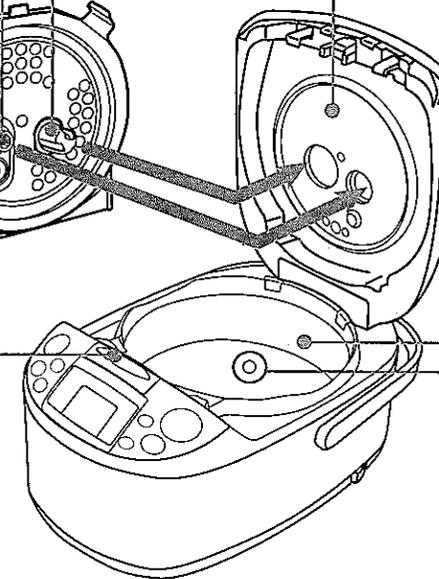


外ぶた

外ぶたをしっかり持ち、固くしぼったふきんでふく
外ぶたの内側についておねばやご飯粒をきれいにふき取る

プッシュボタン

プッシュボタン付近に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。



本体

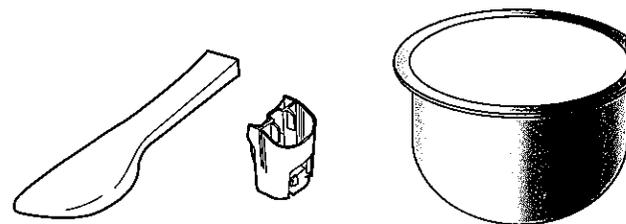
サイドセンサー
固くしぼったふきんでふき取る
生米や異物がつまっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

しゃもじ・しゃもじ受け・なべのお手入れ

湯または水にひたし、スポンジで洗い水けをふき取る

フッ素加工なべを長持ちさせるために

- 食器洗いとして使わない
- 酢を使わない
- 調味料を使ったときは、早めにお手入れする
- なべを水につけたままにしない
色むらができることがあります、性能や衛生上の支障はありません。



交換部品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換（有償）してください。
- 交換の際には製品の型名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。

部品名	部品番号	希望小売価格
内ぶた(1.0Lサイズ)	C82	1,800円
内ぶた(1.8Lサイズ)	C83	1,900円
なべ(1.0Lサイズ)	B220	10,000円
なべ(1.8Lサイズ)	B221	11,000円
しゃもじ	SHAKN	250円
無洗米専用計量カップ	61-7824	200円

税別2003年9月現在

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

炊飯	症状	●お調べいただくこと
炊飯	ご飯が、かたい やわらかい	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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。 ●白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。
	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るためです。 ●洗米が不十分で、ぬかが残っているためです。
	炊飯中に ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●おかゆを白米メニューで炊いていませんか？ ●蒸気口キャップ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？
	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？ → P22 ●ランプが点灯していませんか？ → ランプ点灯中は、キー操作ができません。 ●なべが入っていますか？ → なべを入れてください。
	炊飯・保温中に「ジー」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●マイコンが火力調節をしている音です。
	炊飯・保温中に「ブー」と音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●内部の熱を外へ出すために、ファンが回っている音です。
	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。
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ●圧力弁…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。 ●圧力調整装置…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●内ぶた…落としたりして変形したり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。

保温	症状	●お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう 変色する 乾燥する ひどくつゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●12時間以上の通常の保温をしていませんか？ ●少量のご飯を保温していませんか？ ●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、ぬかが残っているためです。 ●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。 ●炊きこみご飯を炊いた後は、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。
	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？ → 時刻は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。 ●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	予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？ → 時刻は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
	予約できない	<ul style="list-style-type: none"> ●「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、予約は完了しません。
その他	停電が 起こったら	<ul style="list-style-type: none"> ●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯を沸かししたり、電子レンジをお使いになると定格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。

こんな表示をしたとき

表示	お調べいただくこと
E01 E02 E07	●お調べいただくこと ●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。
H04	●なべの入れ忘れです。→ なべを確実にに入れてください。
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。 → 冷めるまで待ってください。
7:00 を点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 ●差込みプラグを差し、時刻を合わせ直すと、通常どおり使えます。ただし、差込みプラグを抜くと表示部の表示が消えます。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申しつけください。有償で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる	●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」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

エラー表示

愛情点検 長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を!

ごあんりなませんじょうはか

- ご使用中、電源コード・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、底部のファンがまわっていない
- 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。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い
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、大切に保存してください。
 2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間
 3. 修理をお申しつけされるとき
 <<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行わないでください。

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

消耗品・部品のご購入専用ページ
<http://www.zojirushi-fresco.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。

仕様

型名		NP-CS10V6	NP-CS18V6
炊飯容量(約)「一」内はカップ数	白米・白米急速	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	無洗米	0.17~0.94 [1~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
	炊きこみ	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]
	すしめし	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.8 [1~10]
	無洗米	0.17~0.94 [1~5.5]	0.17~1.71 [1~10]
おかゆ		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]
おこわ		0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]
	無洗米	0.17~0.68 [1~4]	0.34~1.02 [2~6]
玄米活性・玄米		0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
定 格	交流 100V 1230W		交流 100V 1350W
平均保温時消費電力	26W		34W
炊飯方式	圧力IH(誘導加熱)方式		
電源コード	長さ1.0m(コードリールつき)		
外形寸法(cm)	約25×約35×約19.5	約27.5×約38.5×約23	
質 量	約4.5kg		約5.5kg

- 取り消し状態(炊飯・保温をしていないとき)の消費電力は、約0.9Wです。
- 平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。
- 外形寸法は、幅・奥行・高さの順に表示しています。
- 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。