

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。

■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

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。

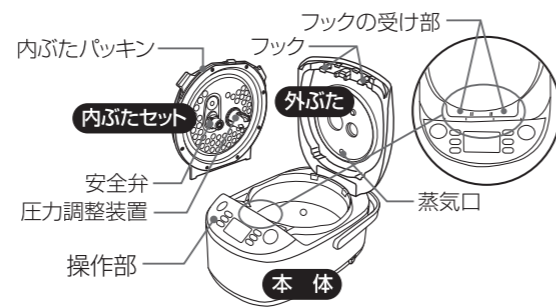
- ⊘ 取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温以外の用途に使わない
- 蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開く恐れがあります。
- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
 - 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
 - のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
 - 多量の油を入れる料理
 - ジャムなどの泡立つ料理
 - 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
 - クッキングシートなどの落とし布を入れた料理や蒸し物
 - 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯や豆類を混ぜた炊飯（グリーンピースご飯や赤飯）
 - 「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・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。
- 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



●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。

警告

⊘ 改造はしない。また、修理技術者以外の人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。

⊘ 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。

交流220-230V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。

⊘ 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。

⊘ 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。

❗ 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。

定格10A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。

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。

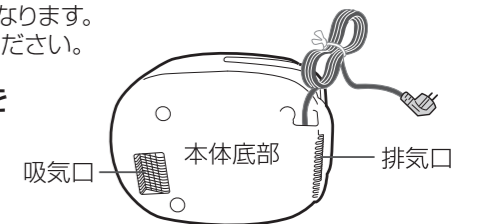
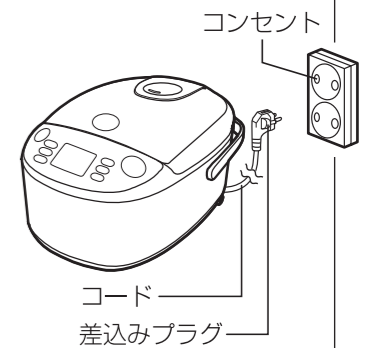
アース端子のついたコンセントを使用する 感電・けがをすることがあります。

この機器は、安全に対する責任者によって、この機器の使用に関する指揮管理または指示が与えられない限り、運動能力、感覚能力、もしくは知識が不足した人（子供を含む）による使用を意図していない。子供は機器で遊ばないことを確実なものとするよう、指揮管理を受けることが望ましい

⊘ 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、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口へ必ず点検・修理を依頼する

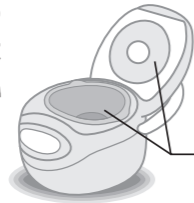


安全上のご注意 つづき

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。



特に内ぶたセット、
なべなどの金属部

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。



プッシュボタン



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。

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。

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。

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。

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。

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、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで
20kg以上のものをお使いください。



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。

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
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。

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
感電・ショートして発火することがあります。

コードが破損した場合には、製造者もしくはそ
の代理店または有資格技術者にコードの交換
を行ってもらう

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・カセツ
トテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

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

なべに傷をつけたり変形させない
うまく炊けない原因になります。



本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついた
まま使用しない

うまく炊けない原因になります。

空だきをしない

故障の原因になります。

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。

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)で使用しない
故障の原因になります。

本体や本体のまわりは、清潔にして使用する

機能・性能を維持するため、本体には吸・排気口を設けてありますが、
この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。
また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

本製品は一般家庭用途および下記の類似用途に使用する

- 商店、オフィスまたはその他の作業環境に存在するスタッフ
(従業員)用キッチンに使用する
- ※ただし、不特定多数による長時間の使用用途としては使用しない
- ホテル・モーテル・その他宿泊施設等

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では、差が出ます。

●手早く洗う 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。

- ①すすぐ…最初はたっぷりの水で大きく2~3回かき混ぜ(約10秒
以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
- ②洗う…手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるように
して洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水
はすぐに捨てる
これを1セットとして2~4セット繰り返す
- ③すすぐ…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
(①~③を10分以内で行えるようにする)



ボウルにためた
たっぷりの水を
使ってすすぐ!

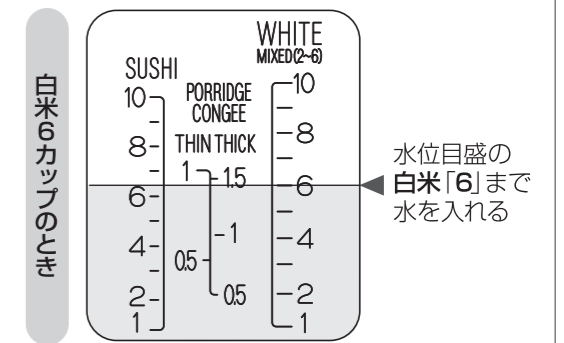
指を立て、かき
混ぜるように
洗う!

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

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、
「SOFTER」メニューで炊いてください。



水位目盛の
白米「6」まで
水を入れる

●上の水位目盛は1.8Lサイズ

●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。

●炊き上がった後、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分以内が目です。そのままにしておくご飯がか
たまったり、べたついたり、焦げたりします。

おいしく保温

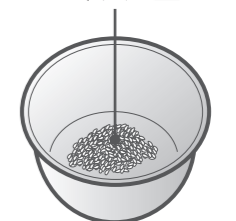
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずに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。

●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
- 標準保温12時間(おやすみ保温では24時間)以上
- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 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

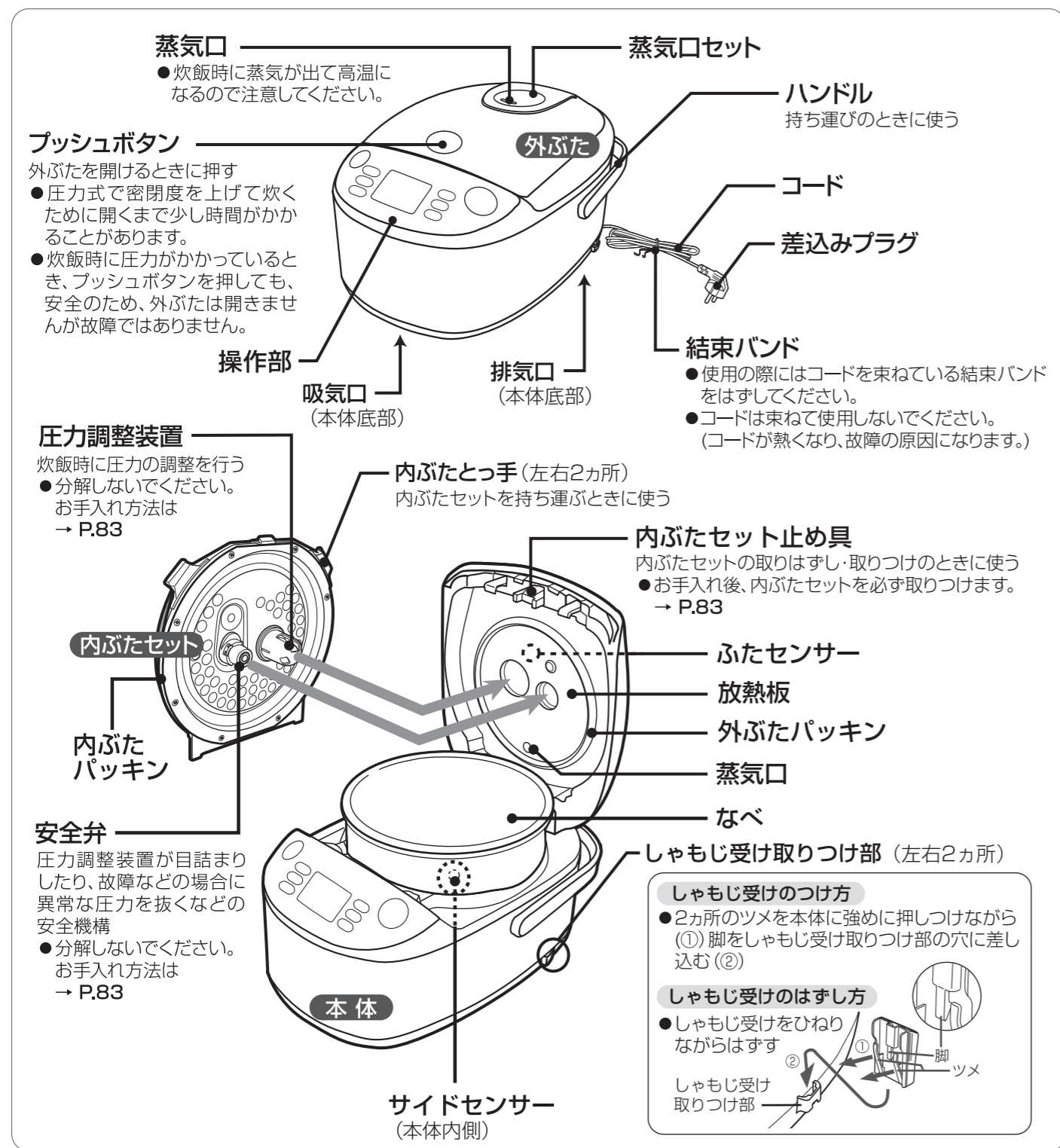
なべ中央に盛る



●少量のご飯は、なべ中央に盛る

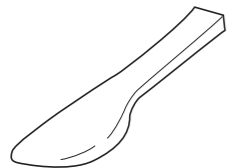
- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、
なべ中央に盛って保温してください。

各部のなまえと扱い方



付属品

シャもじ



シャもじ受け



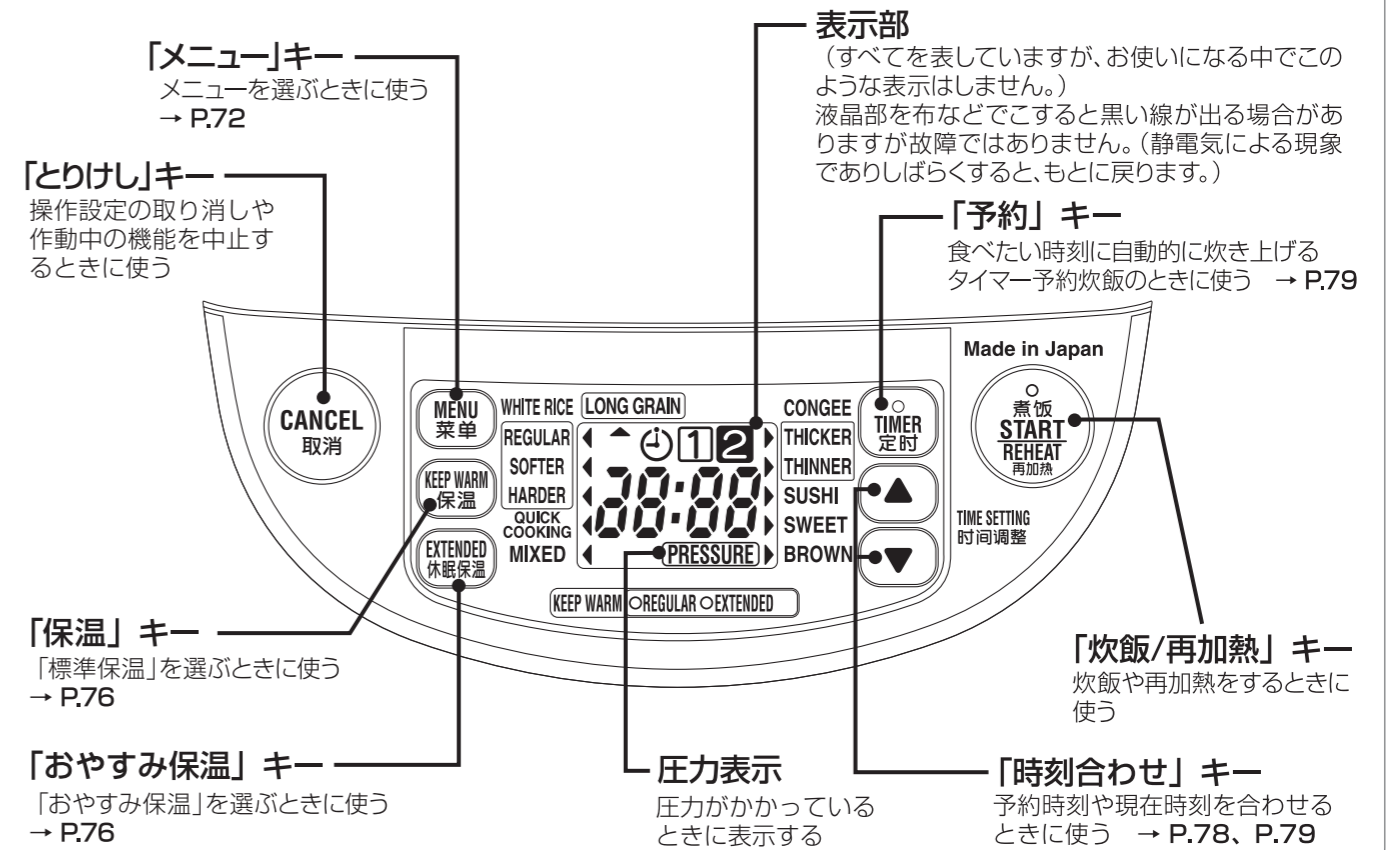
計量カップ



(約180mL)

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。



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ご守りください。

〈準備のとき〉

- 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

〈炊き上がったとき〉

- 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が、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.84

ご飯の炊き方

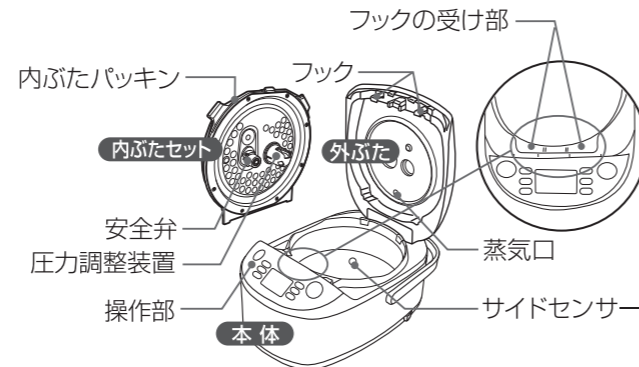
基本的な炊き方

- 工場出荷時の炊飯メニューは「白米/ふつう」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・蒸気口セット・付属品を洗ってください。→P.82~P.84

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.83

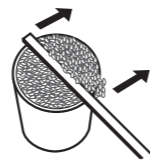
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。



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(約180mL)を用い、すりきりで計ります。

- 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯や、豆類を混ぜた炊飯(グリーンピースご飯や赤飯)はしないでください。圧力調整装置・安全弁を詰まらせることがあり危険です。



3 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.69「おいしく炊く/手早く洗う」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.74
米を平らにします。

- 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。

4 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側・本体内部・内ぶたセット・蒸気口セットの水分や異物をふき取ってください。

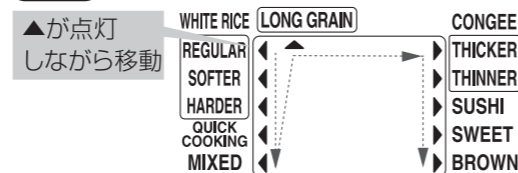
- 圧力式の炊飯のため、ふたパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくと確実に閉めてください。

5 MENU を押し、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、表示部の「▲」の位置が移動します。

- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「白米/ふつう」に戻ると止まります。
- 「白米/ふつう・もちもち・しゃっきり」・「長粒米」・「玄米」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。

表示部

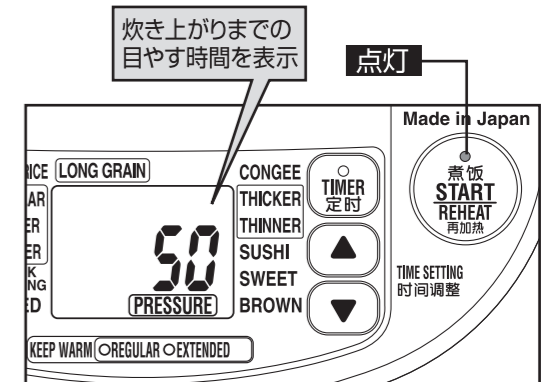


メニュー WHITE RICE/REGULAR・SOFTER・HARDER(白米/ふつう・もちもち・しゃっきり)
QUICK COOKING(白米急速) MIXED(炊きこみ) LONG GRAIN(長粒米)
CONGEE/THICKER・THINNER(おかゆ/濃い・薄い) SUSHI(すしめし) SWEET(おこわ) BROWN(玄米)

6 煮飯 START REHEAT 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。
- 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.77
- 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。



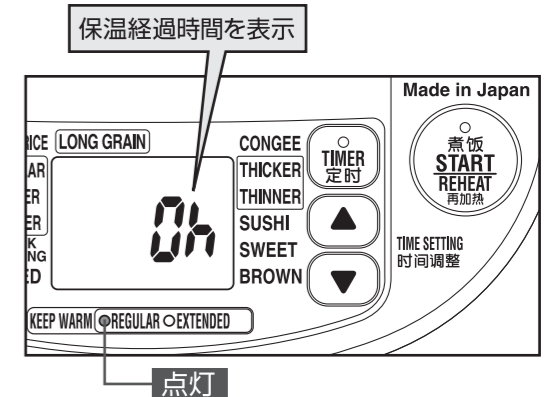
- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。実際の炊き上がり時間は、室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

7 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

蒸気が出ないことや(PRESSURE)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、標準保温ランプが点灯し、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。
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、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。
- 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。→P.78



8 使用後は CANCEL 取消 を押し、差込みプラグを抜く

お願い

蒸気が出ないことや(PRESSURE)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。
- (PRESSURE)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、本体庫内を冷やす
 - ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

ご飯の炊き方 っづき

いろいろなご飯を炊く

メニュー

●「メニュー」キーを押すとメニューが表示されます。

メニュー	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 ふつう	白米	WHITE RICE REGULAR	WHITE	1.0L : 0.5~5.5	●この製品の標準(ふつう)のかたさに炊き上げます。
白米 もちもち	白米	WHITE RICE SOFTER			●「ふつう」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。
白米 しゃっきり	白米	WHITE RICE HARDER		1.8L : 1~10	●粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
白米急速	白米	QUICK COOKING			●白米を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	白米	MIXED	WHITE	1.0L : 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。
				1.8L : 2~6	
長粒米	長粒米	LONG GRAIN	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	●銘柄により少しかために炊き上がる場合があります。 →P.85
おかゆ 濃い	白米	CONGEE THICKER	PORRIDGE/ CONGEE THICK	1.0L : 0.5~1 1.8L : 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。 ●玄米・分づき米は炊けません。
おかゆ 薄い	白米	CONGEE THINNER	PORRIDGE/ CONGEE THIN	1.0L : 0.5 1.8L : 0.5~1	
すしめし	白米	SUSHI	SUSHI	1.0L : 1~5.5 1.8L : 1~10	
おこわ	もち米・ 白米	SWEET	SWEET (もち米と白米を 混ぜた場合は少し多め)	1.0L : 1~4	●具は水加減をしたあと、米の上のせて炊きます。 ●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。
				1.8L : 2~6	
玄米	玄米	BROWN	BROWN	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	●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。

その他

●選択メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

その他	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
麦混ぜご飯	押し麦・白米	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	●押し麦を混ぜる場合は、炊飯量の20%以下にします。 (例)1カップ炊飯の場合 白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ
胚芽精米	胚芽精米	WHITE RICE REGULAR or SOFTER	WHITE	1.0L : 0.5~5.5 1.8L : 1~10	●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)
発芽玄米	発芽玄米・ 白米	WHITE RICE SOFTER	WHITE	1.0L : 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。
				1.8L : 2~8	
分づき米 (3分づき)	3分づき米	BROWN	BROWN (玄米の水位目盛より少し少なめ)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	●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。
分づき米 (5分・7分づき)	5分・ 7分づき米	WHITE RICE SOFTER	WHITE (白米の水位目盛より少し多め)	1.0L : 1~4 1.8L : 2~8	→水加減をしてください。

炊き上がりまでの時間の目安・圧力をかけているメニュー

		圧力をかけているメニュー	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	ふつう	●	約52分~58分	約53分~59分
	もちもち	●	約55分~1時間	約57分~1時間2分
	しゃっきり	●	約44分~49分	約45分~51分
白米急速		●	約29分~41分	約37分~46分
炊きこみ		●	約1時間3分~1時間13分	約1時間12分~1時間16分
長粒米		●	約57分~1時間8分	約57分~1時間10分
おかゆ	濃い		約1時間34分~1時間37分	約1時間35分~1時間43分
	薄い		約2時間1分	約2時間2分~2時間9分
すしめし			約43分~48分	約42分~49分
おこわ			約54分~59分	約57分~58分
玄米		●	約1時間10分~1時間16分	約1時間9分~1時間20分

- 電圧230V・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。)

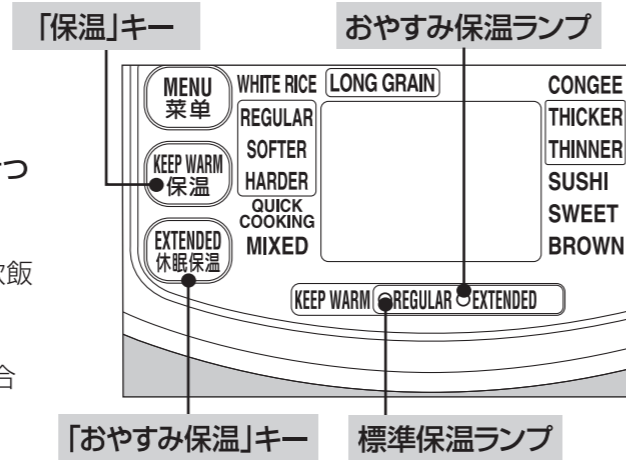
標準保温 おやすみ保温

「保温」キーや「おやすみ保温」キーで「標準保温」や「おやすみ保温」を選べます。

- 次の場合、「おやすみ保温」キーを押しても「おやすみ保温」は受け付けません。
ブザーが鳴り、自動的に「標準保温」になります。
 - 「炊きこみ」「おかゆ/濃い・薄い」「おこわ」「玄米」のメニューで炊飯した場合
 - 「標準保温」で12時間経過した場合
 - 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合

● 工場出荷時は「標準保温」に設定されています。

● 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.83「内側のお手入れ」を行ったあと、「標準保温」をお使いいただくと効果的です。



標準保温

炊き上がると自動的に「標準保温」に移り、標準保温ランプが点灯します。

- 取り消し状態から「標準保温」をするときは「保温」キーを押します。



おやすみ保温

「標準保温」中に使用します。

長時間保温するときに少し低めの温度で保温することで、ご飯の乾燥、変色などの発生をおさえます。

1 標準保温ランプの点灯を確認する

2 **EXTENDED** を押す おやすみ保温ランプが点灯します。

- 炊き上がりから24時間経過すると自動的に「標準保温」に戻ります。

「おやすみ保温」から「標準保温」に戻るときは…

KEEP WARM を押す 「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯します。

- 「標準保温」に戻すと、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」キーの **▲** 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。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- 発芽玄米・分づき米(3分づき・5分づき・7分づき)を保温する場合は「おやすみ保温」にしないでください。

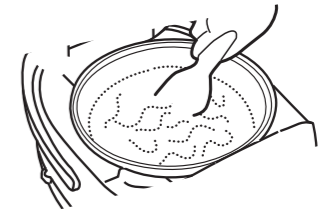
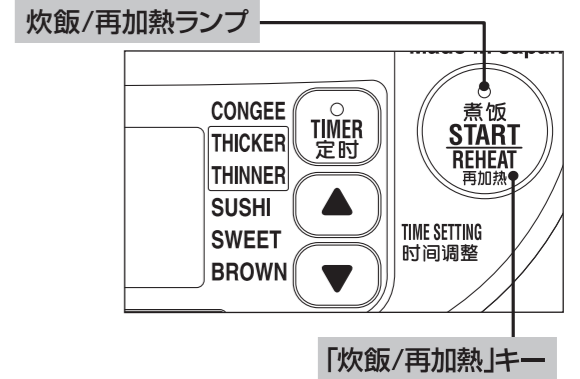
あったか再加熱

保温中(標準保温・おやすみ保温)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。特におやすみ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。

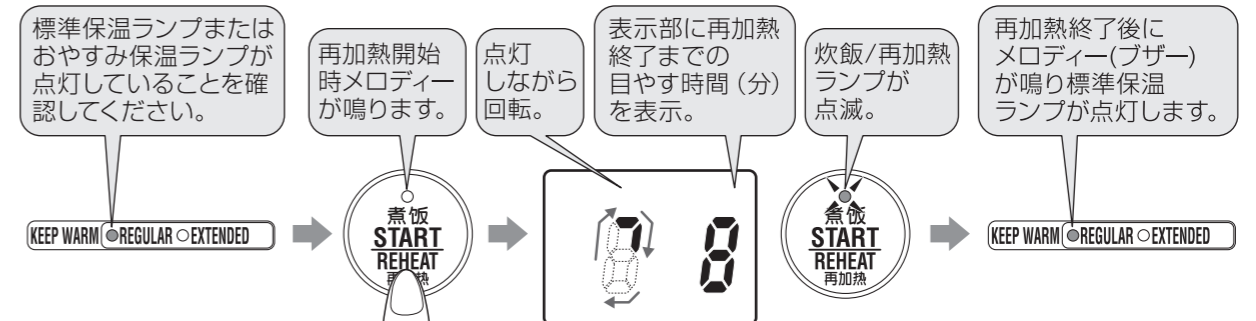
1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- 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 煮飯 START REHEAT 再加熱 を押す

再加熱時間の目安 約5分~8分



- 標準保温ランプまたはおやすみ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。必ず標準保温ランプまたはおやすみ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りたいとき	・「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(おこげや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(おこげや乾燥の原因) ・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(おこげやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

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、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯中・再加熱中・標準保温中・おやすみ保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

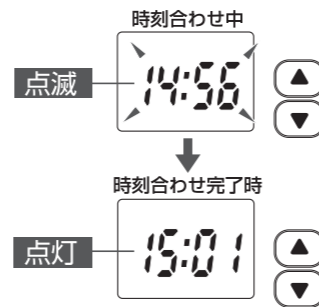
例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅します。

- ▲キー：1分単位で進む
- ▼キー：1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。



- 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。

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。

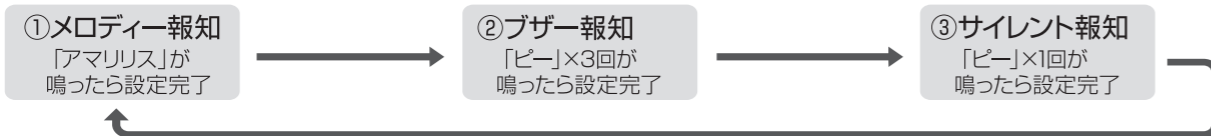
報知音を次の中から選ぶことができます。

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

- 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 2 **TIMER 定時** を3秒以上押し
- 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・標準保温中・おやすみ保温中・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秒以上押しごとに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。

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.78

- 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「**⌚1**」(予約1)と「**⌚2**」(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

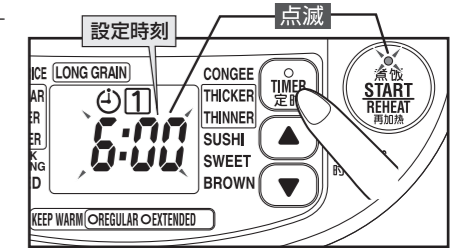
- 1 **MENU 菜单** を押し、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」のタイマー予約炊飯はできません。

- 2 **TIMER 定時** を押し、「**⌚1**」(予約1) または「**⌚2**」(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。

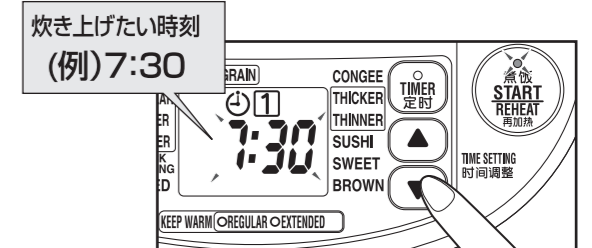
- もう一度押しと予約2に設定されている時刻を表示します。



- 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

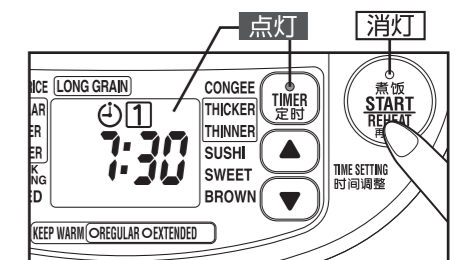
- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。



- 4 **START REHEAT 再加熱** を押し

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。



タイマー予約炊飯の おすすめ時間

		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
白米	ふつう	1時間10分～13時間まで	
	もちもち	1時間10分～13時間まで	
	しゃっきり	1時間～13時間まで	
長粒米	1時間25分～13時間まで		
おかゆ	濃い	2時間5分～13時間まで	
	薄い	2時間35分～13時間まで	
すしめし	55分～13時間まで		
玄米	1時間40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」キーの ▲ または ▼ を押ししてください。
- 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。
- 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。

お料理ノート

メニュー WHITE RICE/REGULAR・SOFTER・HARDER(白米/ふつう・もちもち・しゃっきり)
 QUICK COOKING(白米急速) MIXED(炊きこみ) LONG GRAIN(長粒米)
 CONGEE/THICKER・THINNER(おかゆ/濃い・薄い) SUSHI(すしめし) SWEET(おこわ) BROWN(玄米)

お料理ノートに記載している計量単位

●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=約180mL)
 ●大さじ1= 15mL ●小さじ1= 5mL

五目ご飯

メニュー: MIXED

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1/2
 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

- 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、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。

- 4 米は洗い3を加え、WHITE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 MENUキーを押して MIXEDを選び、続いて START/REHEAT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、みつばを添えます。

七草がゆ

メニュー: CONGEE(THINNER)

①必ず CONGEE(THINNER)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……………0.5カップ
 青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)……………35g
 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、PORRIDGE / CONGEE(THIN)の水位目盛0.5まで水を入れます。
- 3 MENUキーを押して CONGEE(THINNER)を選び、続いて START/REHEATキーを押します。
- 4 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

鶏がゆ

メニュー: CONGEE(THICKER)

必ず CONGEE(THICKER)メニューを選ぶ

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
 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、PORRIDGE / CONGEE(THICK)の水位目盛1まで水を入れ、鶏もも肉をのせます。
- 2 MENUキーを押して CONGEE(THICKER)を選び、続いて START/REHEATキーを押します。
- 3 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。

- 牛乳類は使用しないでください。うまく炊けません。
- 味付けは炊き上がったからにしてください。調味料が沈殿してうまく炊けません。
- 具は米の質量の30~50%が適量です。
- ご飯からのおかゆはできません。



玄米の炊きこみご飯

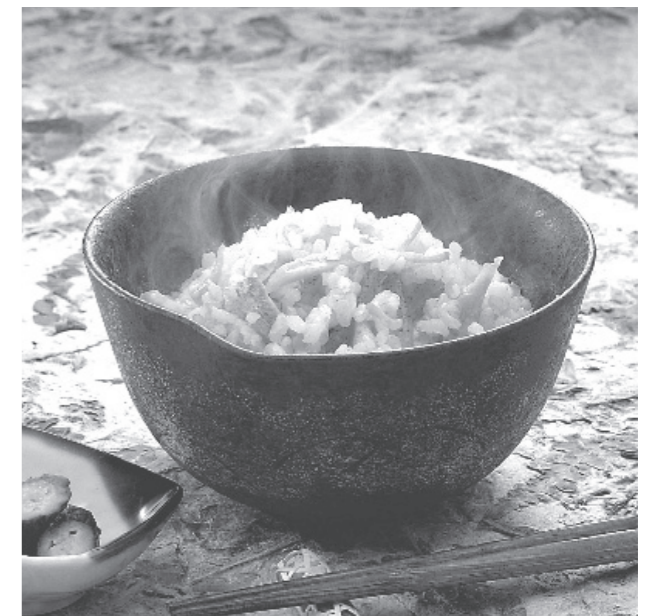
メニュー: BROWN

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、BROWN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 MENUキーを押して BROWNを選び、続いて START/REHEAT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。
- 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。)

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。

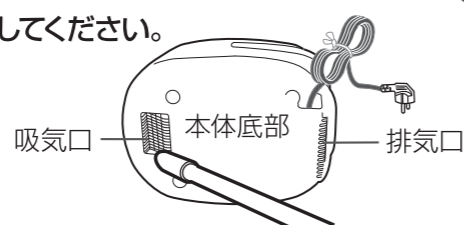
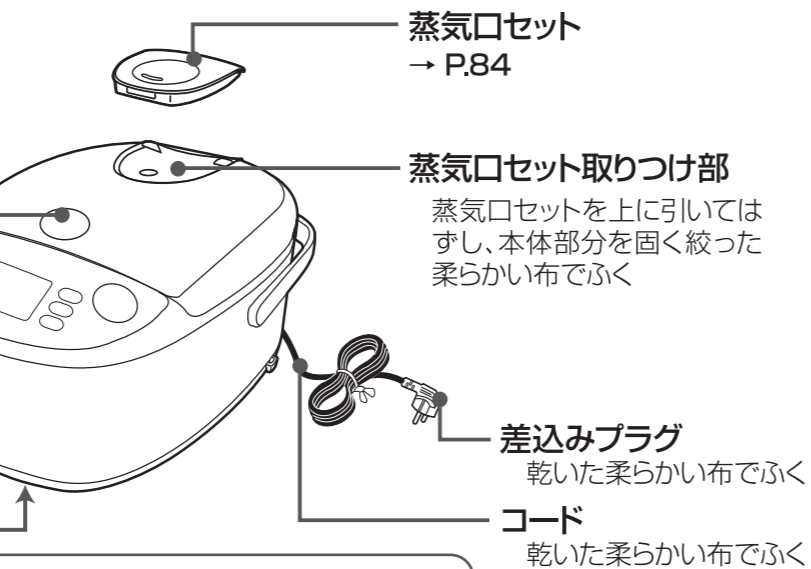
操作部

乾いた柔らかい布でふく

吸気口(本体底部)

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



庫内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)まで水を入れる
●水以外(洗剤など)は入れないでください。
- 2 外ぶたを閉め、**MENU** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **START REHEAT** を押す
- 4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **CANCEL** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする
●風通しのよい場所で外ぶたをあけて乾燥させてください。

内側のお手入れ

内ぶたセット

内ぶたセットはご使用後、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。

圧力調整装置

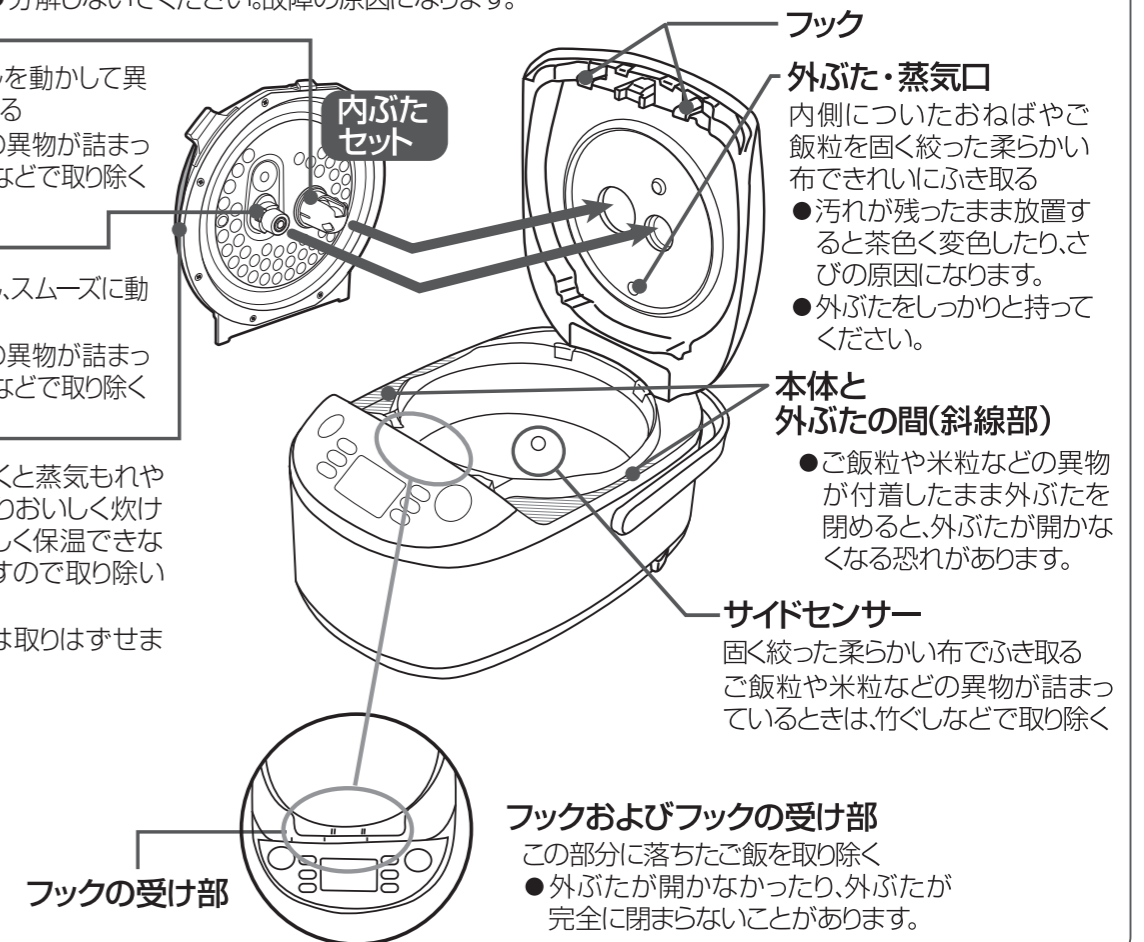
指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹くしなどで取り除く

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、竹くしなどで取り除く

内ぶたパッキン

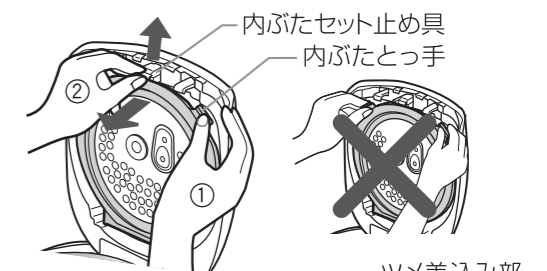
- ご飯粒などがつくると蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。



内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

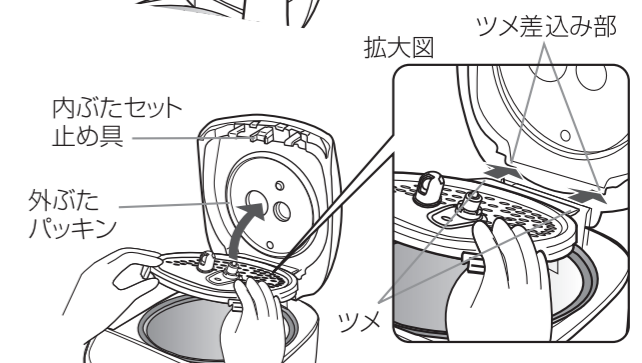
- 内ぶたとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたセット止め具を押し上げて(②)はずす
- 内ぶたセット止め具を押し上げずに内ぶたとっ手を引っ張らないでください。(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)



つけ方

内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む

- 取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。



お手入れ っづき

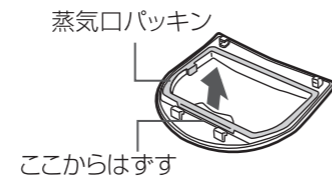
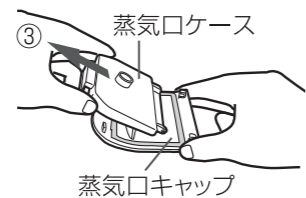
蒸気口セットのお手入れ

お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗います

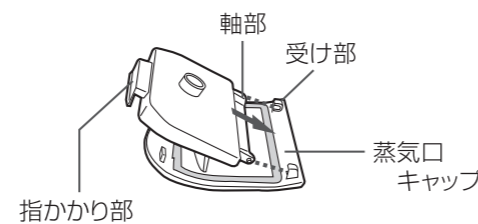
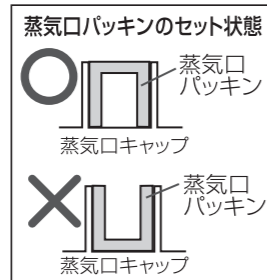
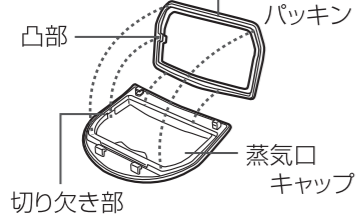
蒸気口セットの分解方法

1. 蒸気口ケースの指かかり部を押しながら(①)上方向に開く(②)
2. 蒸気口ケースを斜め上方向(③)にはずす
3. 蒸気口パッキンをはずす



蒸気口セットの組み立て方法

1. 蒸気口パッキンの凸部と蒸気口キャップの切り欠き部を合わせて取りつける
2. 蒸気口キャップの受け部(2カ所)に蒸気口ケースの軸部(2カ所)を差し込み、指かかり部が「カチッ」というまで確実に閉める



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または弊社のお客様ご相談窓口でお求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C126-6B
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C127-6B
なべ(1.0Lサイズ)	B442-6B
なべ(1.8Lサイズ)	B443-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
計量カップ	615784-00

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。

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"> ● 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。 ● 白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ● なべが変形していませんか? ● 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? ● 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。 ● 長粒米は少しかために炊き上がる場合があります。 →かために炊き上がる場合、水量をなべ目盛より少し多め(一目盛の1/2以内)にして炊いてください。ただし水量が多すぎるとふきこぼれの原因になることがあります。
	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? ● 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"> ● おかゆを炊くときに「おかゆ/濃い・薄い」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.74
	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.87 ● なべが入っていますか? →なべを入れてください。 ● 標準保温ランプ・おやすみ保温ランプが点灯していませんか? →「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。
	外ぶたと本体の間から蒸気が出る <ul style="list-style-type: none"> ● 内ぶたセット…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…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…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。 ● 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。
	あったか再加熱ができない <ul style="list-style-type: none"> ● 保温を取り消していませんか? →P.77

故障かなと思ったとき っづき

症 状	●お調べいただくこと	
保 温	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.82 ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ →保温機能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.69 ●24時間以上の「おやすみ保温」をしていませんか？
	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？ ●12時間以上の「標準保温」をしていませんか？ ●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。
	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.83「内側のお手入れ」を行ったあと、P.76「標準保温」をお使いいただくとう効果的です。
	「おやすみ保温」 ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●「おやすみ保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ →P.76 ●保温経過時間が12時間経過していませんか？ →保温経過時間が12時間経過すると「おやすみ保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「おやすみ保温」を受けつけません。
	保温経過時間 表示しない	<ul style="list-style-type: none"> ●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.76「お知らせ」参照
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、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	<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、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	<ul style="list-style-type: none"> ●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.78
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。
	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。
	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	<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.83

こんな表示をしたとき

表 示	●お調べいただくこと
E01 E02 E07	●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。
H01 H02	●ふたセンサーや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。) →早く冷めたい場合 →P.73
H04	●なべの入れ忘れです。→なべを確実にに入れてください。
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.73 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~10分) 点滅している間キーは受けつけません。
(PRESSURE) 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.78

仕 様

型 名		NP-HIH10	NP-HIH18	
炊飯容量(約)「」内はカップ数	白 米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	白米急速	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	炊きこみ	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.08 [2~6]	
	長粒米	0.09~1.0 [0.5~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	おかゆ	濃 い	0.09~0.18 [0.5~1]	0.09~0.27 [0.5~1.5]
		薄 い	0.09 [0.5]	0.09~0.18 [0.5~1]
	すしめし	0.18~1.0 [1~5.5]	0.18~1.8 [1~10]	
	おこわ	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.08 [2~6]	
	玄 米	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]	
	電 源	交流 220-230V 50/60Hz		
消 費 電 力	1010-1030W	1220-1240W		
平均保温時消費電力	31W	39W		
炊 飯 方 式	圧力IH(誘導加熱)方式			
コ ー ド の 長 さ	1.0m			
外 形 寸 法 (約cm)	幅25×奥行36×高さ20 (40 ^{*1})	幅27.5×奥行39.5×高さ23.5 (46 ^{*1})		
質 量	約5.5kg	約6.5kg		

- 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。
- 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。
- (*1)は外ぶたを開けたときの高さです。