

お使いになるまえに

- 安全上のご注意.....3
- 各部のなまえと扱い方.....6
- 米のお話/玄米活性のお話.....8
- おいしく炊いて・おいしく保温.....9

使い方

- ご飯の炊き方
 - 基本的な炊き方.....10
 - 無洗米の炊き方.....14
 - 炊き分け.....15
 - 炊き方メモ.....16
- タイマー予約炊飯.....18
- とうふ、ヨーグルト、温泉卵、調理の作り方.....20
- ケーキの作り方.....22
- 標準の保温 高め保温.....23
- 時刻の合わせ方.....24
- 報知音の種類と切りかえ方.....24

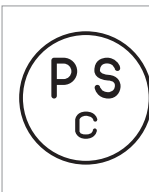
お手入れ

- お手入れ.....25
- 交換部品.....26

困ったときに

- 故障かなと思ったとき.....27
- こんな表示をしたとき.....30
- アフターサービス.....31
- お客様ご相談窓口.....31
- 仕様.....31
- 保証書.....裏表紙

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。

お使いになるまえに

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。

警告 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷*1を負うことが、想定される内容を示します。

注意 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。

注意 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、想定される内容を示します。

禁止 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。

指示 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

- *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に入院・長期の通院を要するものをさします。
- *2 傷害とは、治療に入院・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。

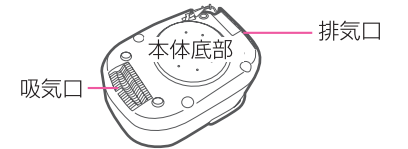
水ぬれ禁止 水につけたり、水をかけたりしない
 本体内部にも水を入れない
 ショート・感電の恐れがあります。

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せないようにご注意ください。

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 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。

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 交流100V以外では使用しない
 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 取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温、調理メニュー以外の用途に使わない

- 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
- クッキングシートなどの落し蓋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小さくて軽い雑穀を混ぜた炊飯
- 「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

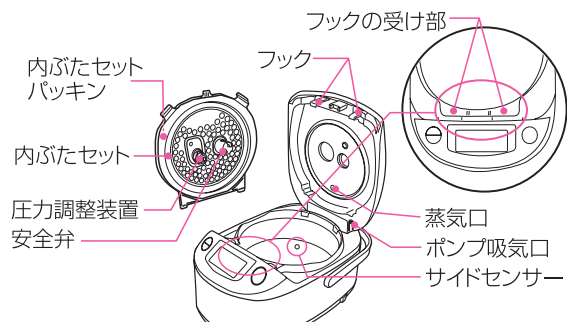
炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気が漏れたり、突然外ぶたが開いて、やけどやけがをすることがあります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

安全上のご注意 必ずお守りください つづき

警告

必ず実施 圧力炊飯まえに外ぶたのフックの周囲、本体のフック受け部、本体と外ぶたの間、内ぶたセットパッキン、圧力調整装置、安全弁や蒸気口の周囲に米粒や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
米粒や異物があると外ぶたが完全に閉まらず、突然外ぶたが開いたり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気が漏れ、やけどやけがをする恐れがあります。



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 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
火災の原因になります。

注意

禁止 健康調理なべを直に入れて使用しない
なべが、過熱したり、異常動作の原因になります。

プラグを抜く 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 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 電源コードを巻き取る時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。

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。

お願い

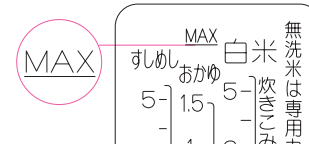
■磁気に弱いものを近づけない
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

■水をかけたり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。

■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。

■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。

■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



■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。

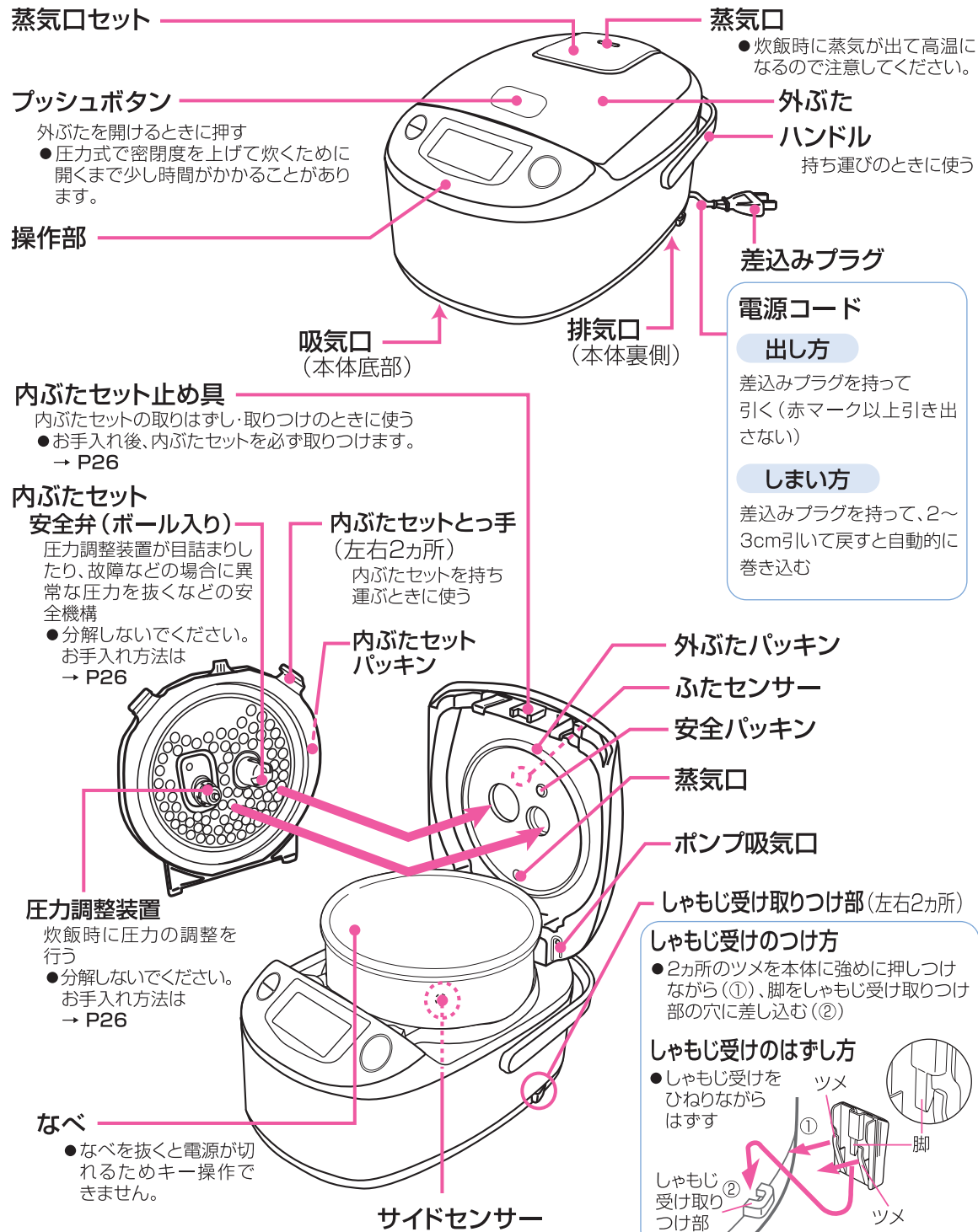
■吸・排気口をふさぐような場所(じゅうたんやビニール袋、アルミ箔などの上)で使用しない
故障の原因になります。

■なべに、キズの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。

■ポンプ吸気口に異物(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。

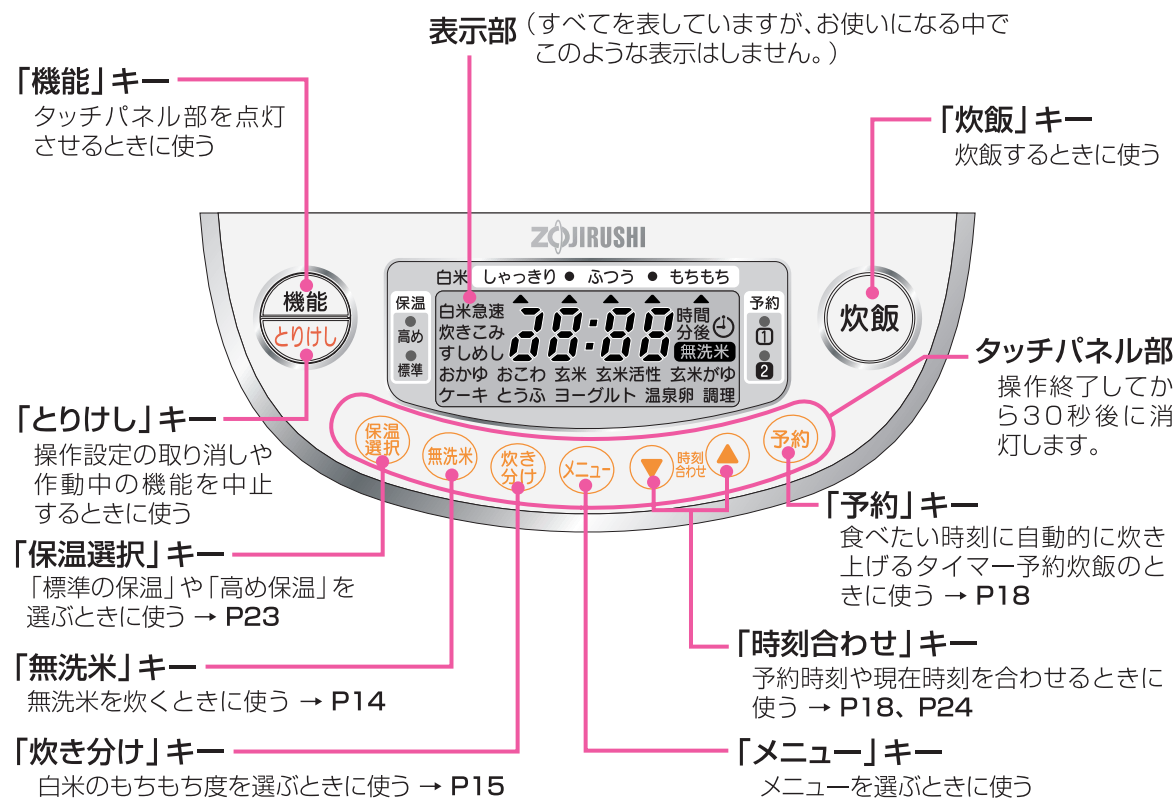
各部のなまえと扱い方

本体



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」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。



タッチパネルについて

タッチパネル部のキーに指で触れると操作できます。必ず指の腹で触れてください。ミトン・ゴム手袋・指サック・傷テープをしたまま操作したり、操作部に汚れや水がついたままの状態、つめや金属・樹脂などでは、操作できません。使用後はお手入れしてください。 → P25

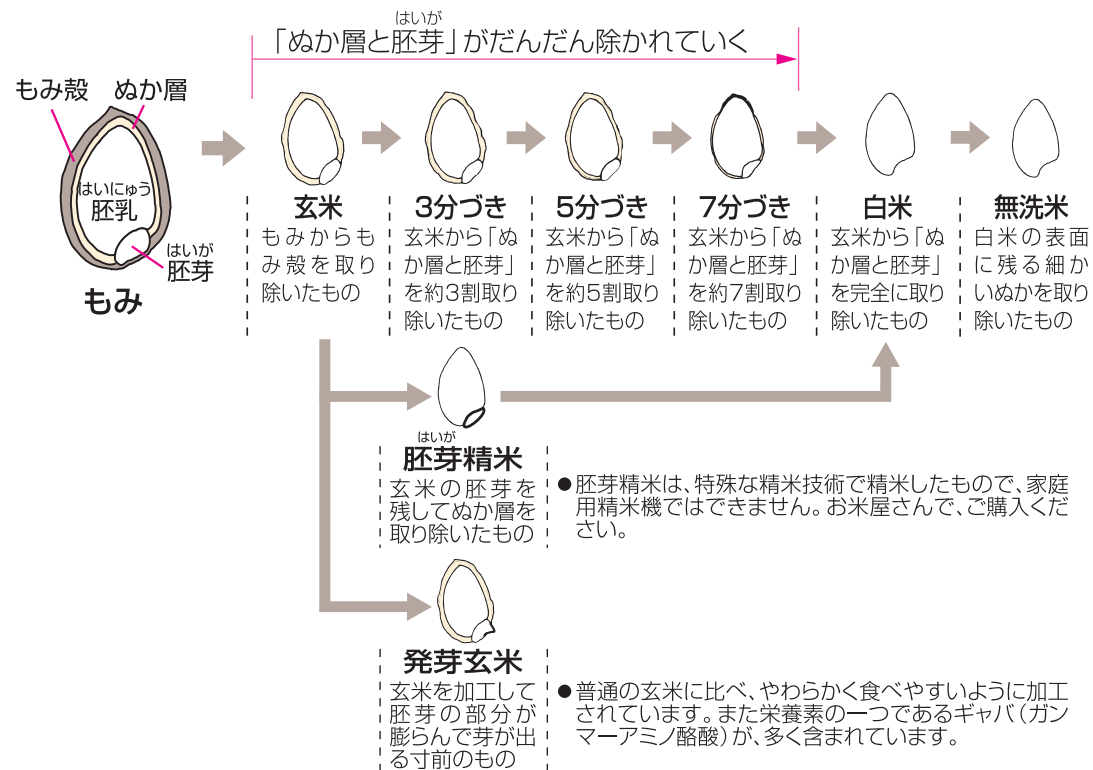
付属品



米のお話

米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名が変わります。



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、差が出ます。

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
新古硬質米	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に、「ややもちもち」メニューで炊いてください。

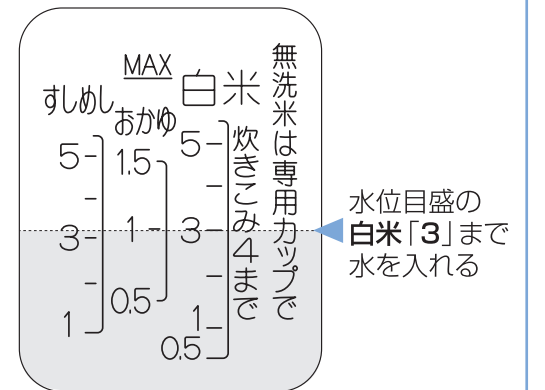
アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

炊き上がった後、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：白米・無洗米とも3カップのとき



●例の水位目盛は1.0Lサイズ

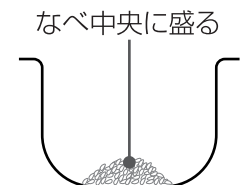
おいしく保温

なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。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おい原因になります。

ご飯の乾燥・いやなおい・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
- 24時間(高め保温では12時間)以上
- しゃもじを入れたまま
- 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なべの中にご飯を入れたままでの放置

少量のご飯は、なべ中央に盛る



玄米活性のお話

- 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約3時間10分~3時間30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。

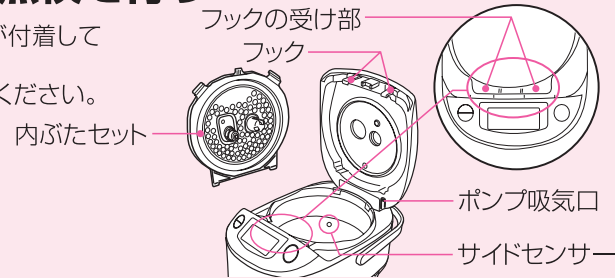
ご飯の炊き方

基本的な炊き方

1 炊飯まえに本体各部の点検を行う

右図の各部にご飯粒や雑穀などの異物が付着していないかを確認する

- 圧力調整装置、安全弁は分解しないでください。故障の原因になります。



2 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

- 目詰まりしやすいアマランサスなどの小さくて軽い雑穀は混ぜて炊かないでください。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

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 → P16~17「炊き方メモ」参照

米を平らにならす

- 水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくで、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、なべを本体に入れる

内ぶたセットは必ず取りつける

- 外ぶたを勢いよく閉めると、圧力式密封性のため、きっちり閉まらないことがあります。
- なべが入っていないと通電できません。

5 機能 を押して、タッチパネル部を点灯させる

- 操作部に指や物が触れた状態、または汚れが付着した状態で、機能 を押さないでください。

タッチパネルのキー操作ができない原因になります。 → P25「お手入れ」参照

6 炊き分け か メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

- メニューが決定されるまでタッチパネルは消灯しません。

「白米」を炊くとき

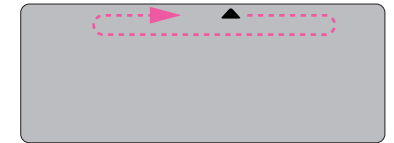
炊き分け で、白米のもちもち度を選ぶ

- キーを押すごとに、「▲」を移動させて白米のもちもち度を選びます。
- キーを押し続けると、早送りができます。(「ふつう」に戻ると止まります。)
- 白米のもちもち度(「▲」の位置)は、次にメニューを選び直して炊飯するまで記憶されます。

キーを押すごとに、

「▲」の位置が「ふつう」→「ややもちもち」→「もちもち」→「しゃっきり」→「ややしゃっきり」の順に変わります。

白米 しゃっきり ● ふつう ● もちもち



「白米急速」・「炊きこみ」・「すしめし」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」を炊くとき

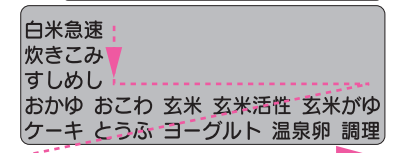
メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

- キーを押し続けると、早送りができます。(「白米急速」に戻ると止まります。)
- 「玄米」・「玄米活性」は、次にメニューを選び直して炊飯するまで記憶されます。
- 「白米急速」は、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。
- 「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」の使い方はP20、21を、「ケーキ」の使い方はP22を、ご参照ください。

キーを押すごとに、

点滅表示が「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「おこわ」→「玄米」→「玄米活性」→「玄米がゆ」→「ケーキ」→「とうふ」→「ヨーグルト」→「温泉卵」→「調理」の順に点滅します。

白米 しゃっきり ● ふつう ● もちもち



ご飯の炊き方 つづき

7

炊飯 を押す

点灯

「炊飯」キー **炊飯** が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴る

- 炊飯を開始するとタッチパネルは消灯します。
- むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示します。 **炊き上がりまでの残り時間**
- 炊飯中に **機能** を押してもタッチパネル部は点灯しません。



8

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

点灯

炊き上がると自動的に保温に移り、標準保温ランプ **標準** が点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示する

保温経過時間



すぐには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

- 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。
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。
→ P9「おいしく保温」、P23「標準の保温」・「高め保温」参照
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、**機能** を押し、「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。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。
- 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。
- 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。
→ P24「報知音の種類と切りかえ方」参照

9

使用後は **とりけし** を押し、差込みプラグを抜く

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

メニュー	圧力をかけているメニュー	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	しゃっきり	●	約35~45分	約45~50分	約40~50分
	ややしゃっきり	●	約40~50分	約45~50分	約45~55分
	ふつう	●	約45~55分	約50~55分	約45分~1時間
	ややもちもち	●	約50分~1時間		約50分~1時間
もちもち	●	約50分~1時間		約50分~1時間	
白米急速	●	約21~29分	約21~34分	約27~32分	約27~38分
炊きこみ	●	約55分~1時間5分	約1時間~1時間5分	約55分~1時間5分	約1時間~1時間10分
すしめし		約45~50分		約45~50分	約45~55分
おかゆ		約1時間~1時間5分	約1時間~1時間10分	約1時間~1時間5分	約1時間~1時間10分
おこわ		約40~50分		約40~50分	
玄米	●	約1時間~1時間10分	約1時間5分~1時間15分	-	
玄米活性	●	約3時間10分~3時間30分		-	
玄米がゆ		約1時間15分~1時間30分	約1時間25分~1時間40分	-	
発芽玄米	●	約55分~1時間5分	約1時間~1時間5分	約55分~1時間5分	約1時間~1時間10分

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじ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。）
- 「ケーキ」、「とうふ」、「ヨーグルト」、「温泉卵」、「調理」は圧力をかけていません。

お願いとお知らせ

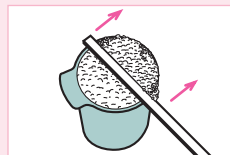
- 圧力をかけているメニューでは、炊飯開始から約20分で圧力がかかり始めます。圧力がかかり始めてから炊飯が終了するまでは、安全のため、プッシュボタンを押しても外ぶたは開きません。炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯をやめる場合、「とりけし」キーを1秒以上押してください。ただし、この場合、再度炊飯を開始してもうまく炊けない場合があります。
- 「とりけし」キーを押したあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。
- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
- 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。熱いとうまく炊けません。
- 故障の原因になるため、空だきはしないでください。

ご飯の炊き方 つづき

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 無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2~3回優しくかき混ぜてから、水加減をする

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
→ P16~17「炊き方メモ」参照
米を平らにならす



- 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。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。
- 調味料を加えて炊くときは、なべの底からよくかき混ぜます。
- 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。

3 を押して、タッチパネル部を点灯させる


4 で無洗米選択したあと、 か でメニューを選ぶ

- 無洗米での「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」は選べません。
- メニューが決定されるまでタッチパネルは消灯しません。

5 を押す

無洗米選択

無洗米選択のしかた

- 1  を押す
 - 「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」がメニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニュー選択は「無洗米・ふつう」へ移ります。


2 表示部に **無洗米** が表示される

白米   



3 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

- 1  を押す
- 2 表示部の **無洗米** が消える

白米   




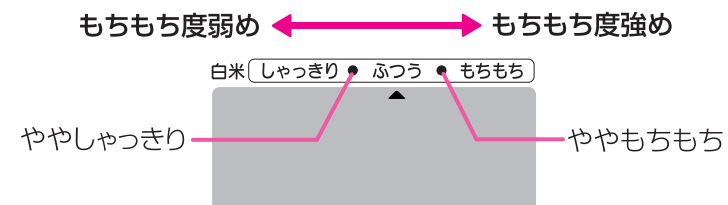
3 無洗米選択の解除を完了

炊き分け

白米のもちもち度

この製品では、白米のもちもち度(白米を炊くときの粘りと弾力の程度)を次の5段階で炊き分けることができます。

 を押して、「▲」の表示位置を変えてお好みのもちもち度を選びます。



表示部の中では「ややしゃっきり」と「ややもちもち」は「●」で表しています。「ややしゃっきり」は「しゃっきり」と「ふつう」の間の「●」で、「ややもちもち」は「ふつう」と「もちもち」の間の「●」で表しています。

ご飯の炊き方

炊き方メモ



無洗米をお使いになる場合は

→ P14「無洗米の炊き方」参照。水位目盛は、普通精白米の場合と同じです。

- 米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る
普通精白米、玄米、発芽玄米→「白米用」の計量カップで
無洗米→「無洗米専用」の計量カップで

白米	
水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー	<p>「▲」の表示位置を変えてお好みのもちもち度※を選びます。 ※「もちもち度」とは… この製品で白米を炊いたときの粘りと弾力の程度を次の5段階で表したものです。</p> <div style="text-align: center;"> <p>もちもち度弱め ←————→ もちもち度強め</p> <p>白米 [しゃっきり] [ふつう] [もちもち]</p> <p>ややしゃっきり ————— ややもちもち</p> </div> <p>表示部の中では「ややしゃっきり」と「ややもちもち」は□で表しています。 「ややしゃっきり」は「しゃっきり」と「ふつう」の間の□で、「ややもちもち」は「ふつう」と「もちもち」の間の□で表しています。</p>
その他	<p>各メニューの炊き上がりは次のとおりです。 「しゃっきり」……… 粘り少なめでしゃっきりとしたご飯に炊き上げます。 「ややしゃっきり」… ※「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。 ※「ふつう」……… この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。 「ややもちもち」……… ※「ふつう」よりやや高めの圧力で粘りや弾力を引き出して炊き上げます。 「もちもち」……… 5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。</p>

白米急速	
水加減	「白米」の水位目盛に合わせます。
メニュー	「白米急速」を選びます。
その他	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。

炊きこみ	
米	1.0Lサイズでは0.5～4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。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。
その他	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。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。

すしめし	
水加減	「すしめし」の水位目盛に合わせます。
メニュー	「すしめし」を選びます。

おかゆ	
米	白米を使います。
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。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。

おこわ	
米	洗ってざるにあげ、30分以上水切りして使用します。
水加減	<p>「おこわ」の水位目盛に合わせます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●もち米のみの場合 「おこわ」の水位目盛どおり ●もち米とうるち米を混ぜた場合 「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	水加減をしたあと、米の上に具をのせます。

玄米	
水加減	「玄米」の水位目盛に合わせます。
メニュー	「玄米」を選びます。
その他	具を加えて炊く場合は1.0Lサイズで1～4カップの間で、1.8Lサイズで2～6カップの間で炊いてください。この場合もメニューは「玄米」を選びます。

玄米活性	
米	玄米を使います。
水加減	「玄米」の水位目盛に合わせます。
メニュー	「玄米活性」を選びます。

玄米がゆ	
米	玄米を使います。
水加減	「おかゆ」の水位目盛に合わせます。
メニュー	「玄米がゆ」を選びます。
具	具の量は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。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。

発芽玄米(市販の発芽玄米を使用する場合)	
米	1.0Lサイズでは0.5～4カップの間で、1.8Lサイズでは2～8カップの間で炊いてください。超えた量で炊くとあふれたり、うまく炊けない場合があります。発芽玄米だけ、または、発芽玄米と普通精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	「炊きこみ」を選びます。
その他	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分以上のつけおき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。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。

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

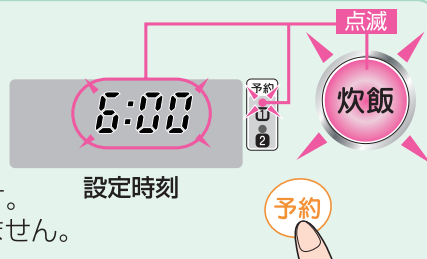
1 ●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。→ P24

を押して、タッチパネル部を点灯させる

2 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」キーが点滅する

- もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。
- タイマー予約が完了するまでタッチパネルは消灯しません。



3 か で、炊きたいメニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「ケーキ」・「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」は、タイマー予約炊飯ができません。

4 または で、炊き上げたい時刻に合わせる

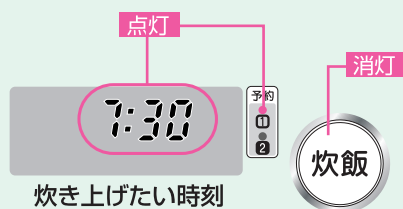
- キー：10分単位で進む
- キー：10分単位で戻る
- 押し続けると10分単位で早送りができます。



5 を押す

「炊飯」キーが消灯し、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。
- タイマー予約が完了するとタッチパネルは消灯します。



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、 を押し、「時刻合わせ」キーの または を押してください。
- 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。

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。

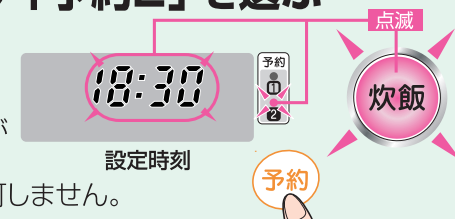
例：「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

1 を押して、タッチパネル部を点灯させる

2 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」キーが点滅する

- もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示されます。
- タイマー予約が完了するまでタッチパネルは消灯しません。



3 か で、炊きたいメニューを選ぶ

4 を押す

例：「予約2」の「18:30」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	普通の米	無洗米
白	しゃっきり	45分～13時間まで	50分～13時間まで
	ややしゃっきり	50分～13時間まで	55分～13時間まで
	ふつう	55分～13時間まで	1時間～13時間まで
米	ややもちもち	1時間～13時間まで	1時間～13時間まで
	もちもち	1時間～13時間まで	1時間～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10分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
	玄米	1時間15分～13時間まで	—
	玄米活性	3時間30分～13時間まで	—
	玄米がゆ	1時間40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。
- 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。

とうふ、ヨーグルト、温泉卵、調理の作り方

- 付属の健康調理なべを使ってとうふ、ヨーグルト、温泉卵を作ることができます。また、調理することができます。
- 詳しい調理のしかたは、別冊の「お料理ノート」をご参照ください。

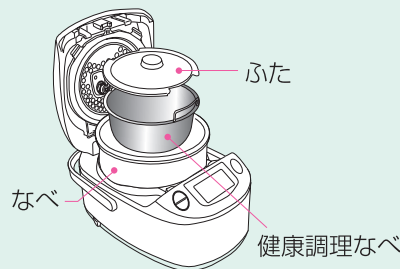
1 付属の健康調理なべに調理する材料を入れ、ふたをする

とうふ、ヨーグルト、温泉卵は、ふたを必ずしてください。

- 調理メニューのときは、ふたをしないでください。

2 なべに水を入れ手順1で用意した健康調理なべをなべに入れ、なべを本体に入れて外ふたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべには下記の表を参考として水位目盛まで水を加えてください。



メニュー	水加減		ふたの有無
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	
とうふ	白米の水位目盛 0.5	白米の水位目盛 1	有
ヨーグルト			
温泉卵			
調理			無

3 機能 を押してタッチパネル部を点灯させ、メニューでメニューを選ぶ

- メニューが決定されるまでタッチパネルは消灯しません。

調理時間が表示されます。(初期設定 とうふ:60分、ヨーグルト:3時間、温泉卵:40分、調理:30分)

▲▼ キーで設定時間を変更することができます。(設定範囲 とうふ:1分~120分、ヨーグルト:1分~6時間、温泉卵:1分~120分、調理:1分~60分)

- 無洗米選択中は、「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」は選べません。
- 市販のヨーグルトによっては、固まるまでの時間にバラツキがありますので時間を調節してください。
- とうふは、にがりの濃度によって固まるまでの時間にバラツキがありますので時間を調節してください。
- 温泉卵は卵の個数、かたさの好みによって時間を調節してください。
- 調理は具材の量によって時間を調節してください。

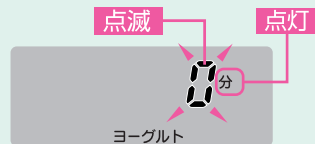
4 炊飯 を押す 「炊飯」キー が点灯し、メニューの調理を開始する

調理を開始するとタッチパネルは消灯します。メニュー調理中でも「とりけし」キーを押し、終了させることができます。

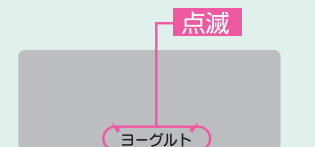
5 メニューの調理が終わり、メロディー(ブザー)が鳴ったら とりけし を押し、健康調理なべを取り出す

調理が終わったあとも、健康調理なべを取り出さない場合、注意を促すため30分ごとにブザーでお知らせします。必ず早めに「とりけし」キーを押し、健康調理なべを取り出してください。

- 調理後は、健康調理なべのとっ手は高温になっている場合がありますので十分注意してください。
- とうふ、ヨーグルトが固まっていない場合は、手順3からもう一度やり直し、時間を延長してください。
- できあがったヨーグルトを「もと」にして、さらにヨーグルトを作ることはおやめください。
- 終了後内部は熱くなっていますので必ず本体が冷えてから湯を捨ててください。



ヨーグルト終了後30分間



ヨーグルト終了後30分以降

作り方メモ

とうふ	
豆乳	健康調理なべに大豆固形分10%以上の無調整豆乳500mLを入れます。 ● 豆乳は大豆固形分10%以上の無調整のもので「豆腐が作れる」と明記してあるものをお使いください。 ● 大豆固形分10%以下の豆乳または調整豆乳を使いますとうまく固まらない場合があります。 ● 大豆固形分10%以上の豆乳でも固まらない場合は豆乳を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
にがり	豆乳の入った健康調理なべににがりを下に書いた要領で適量入れます。 にがりは少しずつ加えながら全体をよく混ぜてください。 ● にがりは「豆腐が作れる」と明記してあるものをお使いください。 ● 市販のにがりは種類によって濃度などに差がありますので、にがりの量はそれぞれのにがりに豆腐用として指示されている量を参考としてください。 栄養成分(100mL当たり)のマグネシウム量が1000mg程度のにがりをお使いになる場合は、豆乳500mLに対してにがり20~30mLが目やすとなります。 栄養成分(100mL当たり)のマグネシウム量が3000mg以上のにがりをお使いになる場合は、豆乳500mLに対してにがり3~7mLが目やすとなります。 ● 豆乳の種類によっては、同じにがりを使っても固まり具合にバラツキがありますので、固まりにくい場合はにがりの量を増やしてください。
その他	健康調理なべに豆乳とにがりを加えて混ぜ、泡ができた場合は取り除いてください。 豆乳とにがりはよく混ぜてから調理を開始してください。よく混ぜていない場合、うまく固まらない場合があります。 この製品では、よせ豆腐(水切り前)ができます。市販のもめん豆腐のようにかたくはなりません。

豆腐の水切りの簡単な例

用意するもの

- ざる
- ボール
- 落としばた
- さらしの布(またはキッチンペーパー)
- 重し(800g程度*)

- 1 むらしたさらしの布を敷いたざるをボールの中にセットし、その中へできあがった豆腐(よせ豆腐)を入れます。
- 2 1のざるに落としばたをして、重しをのせ、約15分置きます。
- 3 豆腐をざるから出して約30分水にさらします。(水にさらして、にがりの苦味を抜きます。)

※豆腐をしっかり固めるにはある程度の重さが必要です。軽いと固まりにくく、ぼろぼろとくずれやすくなります。

- 落としばたや重しがない場合、1を冷蔵庫に一晩入れて水切りする方法もあります。

ヨーグルト

もとになるヨーグルト	健康調理なべに市販のプレーンヨーグルト100mLを入れます。 ● ヨーグルトはプレーンヨーグルトをお使いください。プレーンヨーグルト以外を使いますとうまく固まらない場合があります。 ● ヨーグルトは開封後すぐのものをお使いください。開封後時間がたつと菌数が減少し、うまく固まらない場合があります。 ● ケフィアヨーグルト、カスピ海ヨーグルトは菌の発育温度が低いため、この製品では使用できません。 ● できあがったヨーグルトを「もと」にして、さらにヨーグルトを作ることはおやめください。
牛乳	ヨーグルトの入った健康調理なべに成分無調整牛乳500mLを入れます。 牛乳は少しずつ加えてよく混ぜながら全量を入れてください。 ● 牛乳は成分無調整のものをお使いください。成分無調整の牛乳以外を使いますとうまく固まらない場合があります。
その他	もとになるヨーグルトと牛乳はよく混ぜてから調理を開始してください。よく混ぜていない場合、うまく固まらない場合があります。

温泉卵

卵	健康調理なべに卵1~6個を入れます。 ● 健康調理なべに入れる卵の個数は最大Lサイズ6個までにしてください。
健康調理なべの水加減	卵がひたひたになるくらいに水を加えます。
その他	調理時間を短くするとやわらかめに、調理時間を長くするとかためにできあがります。調理が終われば、卵を約1分間流水で冷ましてください。

ケーキの作り方

●生地分量や作り方は別冊の「お料理ノート」をご参照ください。

1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。



2 ケーキの生地を作る

3 ケーキの生地を1のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の中の空気を抜く

●空気を抜くときは、なべの底を手のひらで「パンパン」と数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4 外ぶたを閉め、を押して、タッチパネル部を点灯させ、


を押して「ケーキ」を選ぶ

- 「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの標準時間で「時刻合わせ」キーのまたはを押すことで調理時間を変更することができます。
- 無洗米選択中は「ケーキ」は選べません。

サイズ	標準時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1~120分
1.8Lサイズ	65分	1~120分

5 を押す

点灯

「炊飯」キー  が点灯し、調理開始のメロディー（ブザー）が鳴る

調理を開始するとタッチパネルは消灯する
焼き上がりまでの残り時間を表示する

6 できあがりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了

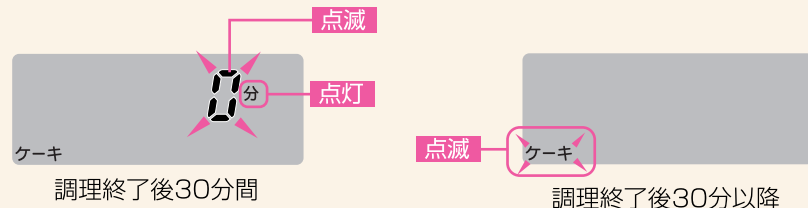
を押し、なべからケーキを取り出す

ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。

すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。

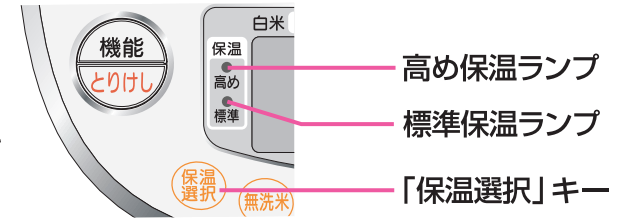
調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。

- ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順4からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、P25「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。
- 調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意してください。



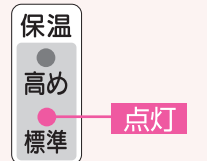
標準の保温 高め保温

「機能」キーを押し、「保温選択」キーを押すと「標準の保温」や「高め保温」を選べます。



標準の保温

炊き上がると自動的に「標準の保温」に移り、標準保温ランプが点灯する



次の場合「標準の保温」は選べません。

「標準の保温」を選択するとブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニュー
- 保温開始から12時間経過したあと
- なべの温度が低いとき
- 炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
- 「標準の保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなおいの原因になります。

高め保温

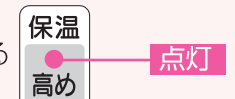
少し高めの温度〈約70℃〉で保温することにより、ご飯のおいしさの発生をおさえる効果があります。

1 標準保温ランプの点灯を確認する





2 を押し、を押す

高め保温ランプが点灯する






- 「高め保温」を選択すると、温度調整のためファンが回転します。

「高め保温」から「標準の保温」に戻すときは…

を押し、を押す 「標準の保温」に戻り、標準保温ランプが点灯する

- 「標準の保温」が選べない場合は「保温選択」キーを押しても変更できません。

お知らせ

- 「標準の保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、を押し、「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。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。
- 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。
→ P9「おいしく保温」参照
- 「ケーキ」・「とうふ」・「ヨーグルト」・「温泉卵」・「調理」メニューは保温できません。

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。

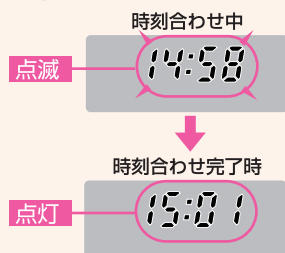
- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・標準の保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 を押し、「時刻合わせ」キーの を押し、表示を現在時刻に合わせる 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



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あと、3秒たつと点滅が点灯にかわる

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。

報知の種類とタイミング


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。ご購入時は、この設定になっています。	メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	炊飯および調理終了時の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」
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方法

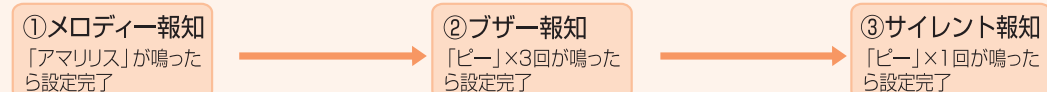
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 を押し、「予約」キーを3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 炊飯中・保温中は切りかえることができません。
- 操作の途中でタッチパネルが消灯した場合は、 を押してください。
- 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。

●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

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

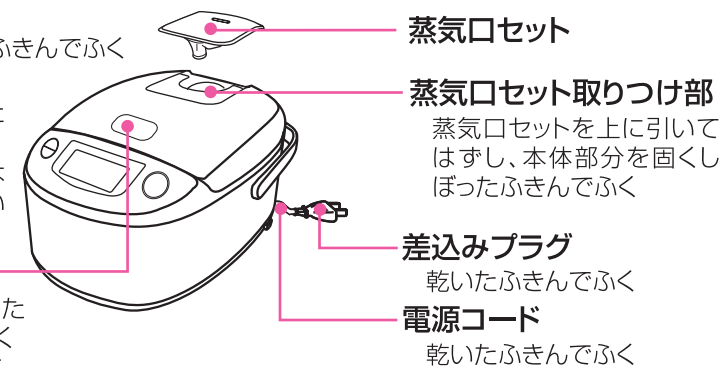
外側

せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
乾いたふきんで水けをしっかりふき取る

- 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。
- 操作部が汚れた状態やぬれた状態ではタッチパネル部のキーを受け付けられないことがあります。

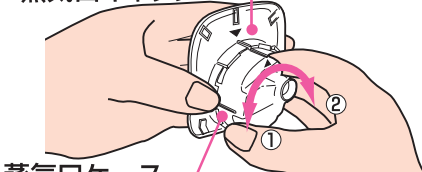
プッシュボタン

プッシュボタンの周囲に生米などが入ったときは竹ぐしやつまようじで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

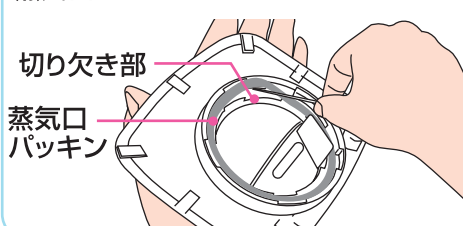


蒸気口セットのお手入れ

蒸気口キャップ



蒸気口ケース



切り欠き部

蒸気口パッキン

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗います

- 蒸気口ケースのはずし方
蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす(①)
- 蒸気口ケースのつけ方
蒸気口キャップのママークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける(②)
- 蒸気口パッキンのはずし方・つけ方
蒸気口キャップの切り欠き部よりはずすつける際は、ねじれたりしないようにする。ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

しゃもじ・しゃもじ受け・なべ・健康調理なべセットのお手入れ





スポンジなどのやわらかいもので洗う

汚れが気になる場合は中性洗剤（食器用洗剤）を使って洗う

- お願い なべのフッ素皮膜は傷がつくと、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。フッ素皮膜を傷めないために次のことをお守りください。
- スプーンや茶わんなど入れて洗わない
 - みがき粉やたわしなどで洗わない
 - 酢は使わない
 - 調味料を使ったときは早めにお手入れする

お知らせ なべのフッ素皮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や、人体への影響(害)はありません。●フッ素皮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。

庫内の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
- 2 外ぶたを閉め  を押し、 を押して「白米急速」を選ぶ
- 3  を押す
- 4 メロディーが鳴り、保温に切りかわったら  を押す
- 5 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする →P25、26参照

お手入れ 交換部品

内側のお手入れ

内ぶたセット

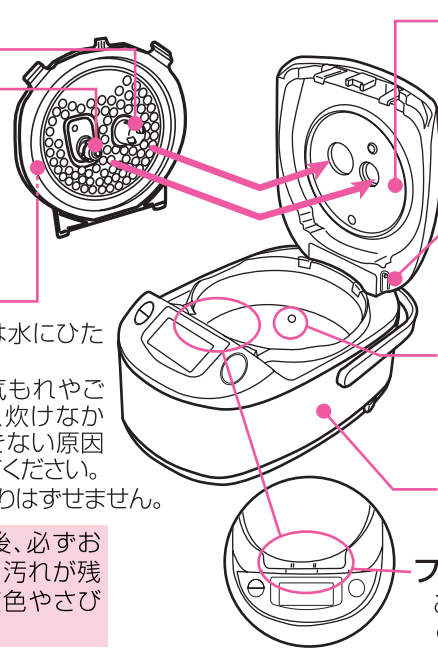
安全弁(ボール入り)

ご飯粒、雑穀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
お手入れの際には分解はしない
(故障の原因になります。)

内ぶたセットパッキン
内ぶたセットごと、湯または水にひたしスポンジで洗う

- 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。
- 内ぶたセットパッキンは取りはずせません。

- 内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れが残ったまま放置すると、変色やさびの原因になります。



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たおねばやご飯粒をきれいにふき取る

ポンプ吸気口

ご飯粒、雑穀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

サイドセンサー

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

本体

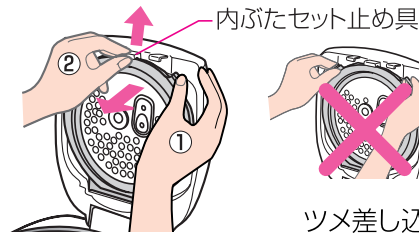
フックの受け部

この部分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。

内ぶたセットのはずし方・つけ方

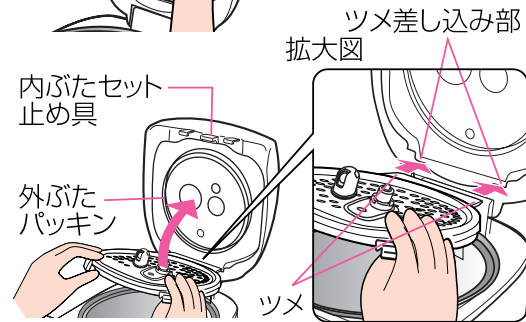
はずし方

内ぶたセットと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セットと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。



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および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店で求めください。

部品名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C119
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C120
なべ(1.0Lサイズ)	B277
なべ(1.8Lサイズ)	B278
しゃもじ	SHAKN
しゃもじ受け	61-8112
白米用計量カップ	61-5784
無洗米専用計量カップ	61-7824
健康調理なべ	BE233803G
健康調理なべぶた	BE233015L

困ったときに

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
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。 ●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。 ●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?
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?
炊飯できない	<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? → P30「こんな表示をしたとき」参照 ●なべが入っていますか? → なべを抜くと電源が切れますので、なべを入れてください。 ●標準保温ランプ・高め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」キーを押してください。
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」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、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●「ビー」音は、炊飯中にポンプが圧力を調整している音です。
外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセット…落としたりして変形していたり、内ぶたセットパッキンが切れていないかを調べてください。 ●内ぶたセットパッキンが汚れていませんか? → 汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか? → 再度つけ直してください。
ケーキがふくらみすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか? → ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
ケーキがなべにくっつく	<ul style="list-style-type: none"> ●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか? → バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか? → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。

故障かなと思ったとき っづき

症状	●お調べいただくこと
ケーキが 生焼けになる ふくらまない	<ul style="list-style-type: none"> ●ケーキの調理時間が短くありませんか？ → お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。 → P22「ケーキの作り方」参照 別冊「お料理ノート」参照 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ → 卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか？ → 材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか？ → かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ → 具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ → お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか？ → 生地を作った時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れたあと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキがくずれ	<ul style="list-style-type: none"> ●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
ケーキが焦げる	<ul style="list-style-type: none"> ●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 → なべの変形、フッ素はがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	
保温中、ご飯がにお 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「高め保温」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。 ●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。 → P25「庫内のおいが気になる場合のお手入れ」参照 ●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。 → P9「おいしく保温」参照
標準の保温が できない	<ul style="list-style-type: none"> ●「標準の保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ → P23「標準の保温」「高め保温」参照 ●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「標準の保温」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「標準の保温」を受けつけません。

症状	●お調べいただくこと
保温 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。 P23「お知らせ」参照
ヨーグルト・とうふ・温泉卵 ヨーグルトが 固まらない	<ul style="list-style-type: none"> ●もとなるヨーグルトと牛乳は指定のもの以外を使用していませんか？ → 指定以外のもを使用するとうまく固まりません。別冊「お料理ノート」参照 ●もとなるヨーグルトと牛乳をよく混ぜ合わせていますか？ → うまく混ぜていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか？ → ヨーグルトや牛乳の種類によっては、固まるまでの時間にバラツキがありますので調理時間を調節してください。
とうふが固まらない	<ul style="list-style-type: none"> ●豆乳とにがりは指定のもの以外を使用していませんか？ → 指定以外のもを使用するとうまく固まりません。別冊「お料理ノート」参照 ●豆乳とにがりをよく混ぜ合わせていますか？ → うまく混ぜていない場合、うまく固まりません。 ●調理時間を調節しましたか？ → 固まらない場合は時間を延長してください。 ●にがりの量を調節しましたか？ → 固まらない場合はにがりの量を増やしてください。 ●豆乳とにがりを混ぜたときだまになっていませんか？ → だまになる場合は豆乳を冷やしてからにがりを加えてください。
温泉卵が固すぎる またはやわらかすぎる	<ul style="list-style-type: none"> ●卵の個数・卵の大きさやかたさの好みによって時間を調節してください。
調理 蒸し足りない	<ul style="list-style-type: none"> ●健康調理なべのふたをしていませんか？ → 「調理」コースのみふたをしないで調理してください。 P20「とうふ、ヨーグルト、温泉卵、調理の作り方」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。
予約できない	<ul style="list-style-type: none"> ●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」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。 P24「時刻の合わせ方」参照
その他 キー操作ができない	<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？ ●なべが入っていますか？ → なべを抜くと電源が切れますので、なべを入れてください。 ●タッチパネル部に触れた状態で、「機能」キーを押さなかったか？ → タッチパネル部が操作できない原因になりますので、タッチパネル部に触れずに「機能」キーを押してください。 ●タッチパネル部を操作したいときは、「機能」キーをまず押してください。 ●ミトン、ゴム手袋、指サック、傷テープをしたまま操作していませんか？ → これらをはずさないと操作できないことがあります。指のつまみでは操作しないでください。 ●操作部の汚れを乾いた柔らかい布でふき取ってください。 → P25「お手入れ」参照
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たり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじまります。

こんな表示をしたとき

エラー表示

表示	●お調べいただくこと
E01 E02 E07 E08 E09 E11 E12 E13 E15	●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。または、なべが傾いています。→ なべを底まで押し込んでください。
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、外ふたを開け約15分間冷ましてください。(やけどにご注意ください。)
H09	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。→ 外ふたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、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。
H15	●タッチパネル部が汚れています。→ 「とりけし」キーを押し、お手入れしてください。 P25「お手入れ」参照
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。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。

アフターサービス

お客様ご相談窓口

仕様

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しないでください。

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。

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/>

型名	NP-LS10	NP-LS18
炊飯容量(約)「」内はカップ数		
白米・白米急速	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	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	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]	0.34~1.03 [2~6]
玄米・玄米活性	0.18~0.72 [1~4]	0.36~1.44 [2~8]
玄米がゆ	0.09~0.27 [0.5~1.5]	0.09~0.45 [0.5~2.5]
発芽玄米	0.09~0.72 [0.5~4]	0.36~1.44 [2~8]
ケーキ	薄力粉 150g	薄力粉 200g
定格	交流 100V 1230W 50/60Hz	交流 100V 1350W 50/60Hz
炊飯方式	圧力IH(誘導加熱)方式	
電源コードの長さ	1.0m(コードリールつき)	
外形寸法(約cm)	幅25.0×奥行37.0×高さ20.5	幅28.0×奥行41.0×高さ24.0
質量	約6.0kg	約7.0kg
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	B	D
蒸発水量	44.2g	46.6g
年間消費電力量	96.7kwh/年	146.7kwh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	184wh	234wh
一時間当たりの保温時消費電力量	19.5wh	25.5wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.07wh	1.07wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.96wh	0.96wh

●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。

●日本国内交流100V専用(定格100V以外の電源では使用できません。)