

# 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.11

- 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。

## 予約時刻を設定する

**1** お米選択 を押して米を選ぶ  
「基本的な炊き方6」参照 →P.13

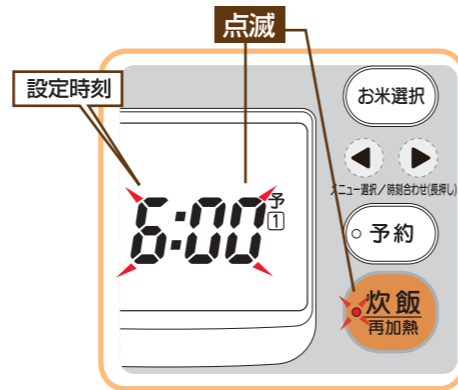
**2** ◀または▶を押してメニューを選ぶ  
「基本的な炊き方7」参照 →P.13

●「急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「雑穀米」・「雑穀米がゆ」・「炊きこみおこげ」のタイマー予約炊飯はできません。

**3** ◯予約 を押して、「予約1」  
(または「予約2」)を選ぶ

「予約1」に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。

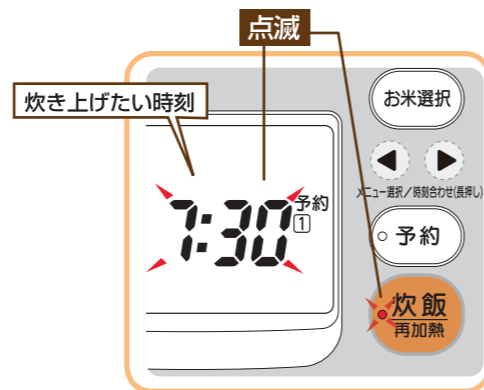
●もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。



**4** 時刻表示が点滅したら、◀または▶を押して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。
- 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

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。
- 外ぶた閉め忘れ報知音が「ピピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。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。



## タイマー予約炊飯のおすすめ時間

	普通の米	無洗米
エコ炊飯	1時間25分～13時まで	
しゃっきり	1時間～13時まで	1時間5分～13時まで
ややしゃっきり	1時間5分～13時まで	
ふつう	1時間5分～13時まで	
ややもちもち	1時間15分～13時まで	
もちもち	1時間15分～13時まで	1時間20分～13時まで
わが家炊き	1時間30分～13時まで	
熟成	1時間35分～13時まで	
すしめし	1時間15分～13時まで	
おかゆ	1時間10分～13時まで	
金芽米	—	1時間20分～13時まで
蒸気セーブ	1時間5分～13時まで	1時間15分～13時まで
ふつうおこげ	1時間15分～13時まで	
玄米ふつう	1時間50分～13時まで	—
玄米熟成	2時間40分～13時まで	—
玄米おかゆ	1時間35分～13時まで	—
分づき米ふつう	1時間10分～13時まで	—
分づき米おかゆ	1時間15分～13時まで	—

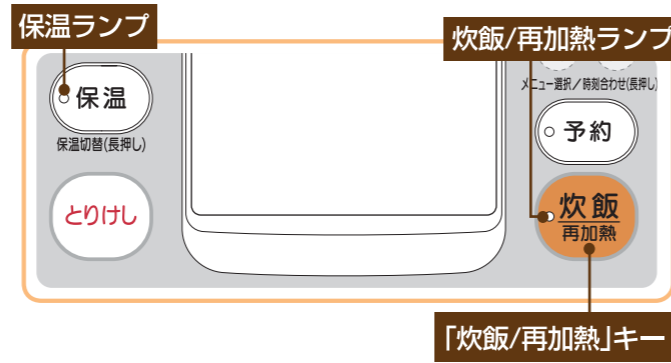
## お知らせ

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー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 (◀または▶) を押してください。
- 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。「わが家炊き」は設定によって、おすすめ時間未満でもタイマー予約炊飯ができる場合があります。
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米・金芽米は8時間以内)で設定してください。
- 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。

# あったか再加熱

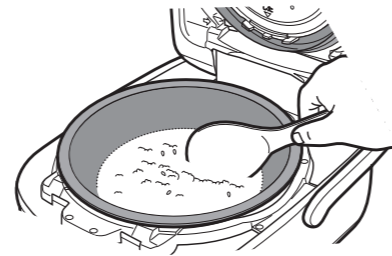
**保温中(うるつや保温・高め保温)に使用します。**

- 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。



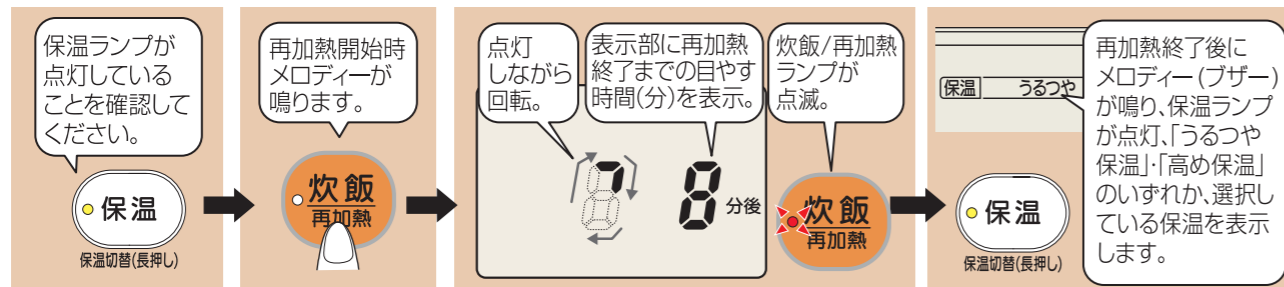
## 1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- 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行ってください。



## 2 「炊飯/再加熱」を押す

再加熱時間の目安 約5分~8分



- 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したいとき	・「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"> <li>・白米以外のとき(お焦げや変色の原因)</li> <li>・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因)</li> <li>・ご飯の量が白米の水位目盛2以上あるとき(十分あたたまらない)</li> <li>・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げやおいみの原因、またはご飯がかたくなる原因)</li> </ul>

# お料理ノート

<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) 2~3人分のときは、「3人分」として1人分のエネルギーを算出

■具や調味料を加えて炊くとき

メニュー選択 キー... メニュー選択/時刻合わせ(長押し)

- 具**
- 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。
  - 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。
- 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。

お料理ノートに記載している計量単位

■大さじ1= 15mL ■小さじ1= 5mL

■米の計量は付属の計量カップで行ってください。白米・玄米・分づき米→「白米用」計量カップ...1カップ=約180mL(約1合) 無洗米・金芽米→「無洗米専用」計量カップ...1カップ=約171mL(約1合)

### 胚芽精米のご飯

お米選択: **白米**

354kcal/1人分

メニュー: **ふつう**

材料 (2~3人分) 胚芽精米※.....2カップ

- 作り方
- 1 米は洗い、**白米** の水位目盛2まで水を入れます。(胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早く洗います。)
  - 2 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
  - 3 **メニュー選択** キーを押して **ふつう** を選びます。
  - 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
  - 5 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米: 胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。



無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

### 麦混ぜご飯

お米選択: **白米**

336kcal/1人分

メニュー: **ややもちもち**

材料 (2~3人分) 米.....1<sup>3</sup>/<sub>5</sub>カップ 押し麦.....2<sup>2</sup>/<sub>5</sub>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2まで水を入れます。(押し麦は軽くて流れやすいため、ざるを用意してそこへ水を流すようにすると押し麦が流れません。)
  - 2 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
  - 3 **メニュー選択** キーを押して **ややもちもち** を選びます。
  - 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
  - 5 保温になれば、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 **無洗米** を選択してください。

### 五目ご飯

420kcal/1人分

お米選択: **白米**

メニュー: **炊きこみ**

材料(2~3人分)

米.....2カップ

鶏もも肉.....30g

油あげ.....1/3枚

こんじん.....20g

こんにゃく.....20g

ごぼう.....20g

干しいたけ(もどす).....2枚

薄口しょうゆ・みりん.....各大さじ1

A 塩.....小さじ1/3

だしの素.....小さじ1/3

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し、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。
  - 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2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 保温になれば、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 **無洗米** を選択してください。

# お料理ノート つづき

## ちらしずし 536kcal/1人分

お米選択: **白米**      メニュー: **すしめし**

### 材料(2~3人分)

米	2カップ
酢	大さじ3
砂糖	大さじ2
塩	小さじ <sup>2</sup> / <sub>3</sub>
具	
にんじん	15g
ごぼう	25g
たけのこ	20g
生しいたけ	1枚
ちくわ	<sup>2</sup> / <sub>3</sub> 本
だし汁	80mL
A	
砂糖	大さじ1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
薄口しょうゆ	小さじ2
みりん(または酒)	小さじ2
B	
卵	1個
みりん	小さじ <sup>1</sup> / <sub>2</sub>
塩	少々
酢レンコン・紅しょうが	適宜
えび・いか・さやえんどう(ゆでる)	適宜



- 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷めます。
- にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。Bは混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。
- 7のすしめしに6の具を混ぜこみ、最後に錦糸卵、酢レンコン、えび、いか、さやえんどうを飾り、紅しょうがを添えます。

無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

### 作り方

- 米は洗い、**すしめし**の水位目盛2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 **すしめし** を選びます。
- 炊飯/再加熱** キーを押します。

## 七草がゆ 92kcal/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(2~3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

- 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0.5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。
- 6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 **無洗米** を選択してください。

## 赤飯 420kcal/1人分

お米選択: **白米**      メニュー: **おこわ**

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、水の代わりに加えてください。

### 材料(2~3人分)

もち米	2カップ
あずき	35g
ごま塩	適宜

### 作り方

- 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
- あずきは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2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。
- 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて**おこわ**の水位目盛2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。
- 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 **おこわ** を選びます。
- 炊飯/再加熱** キーを押します。



7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。

●もち米にうるち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 **無洗米** を選択してください。

## 山菜おこわ 370kcal/1人分

お米選択: **白米**      メニュー: **おこわ**

### 材料(2~3人分)

もち米	2カップ
山菜水煮(パック入り)	50g
A	
みりん	小さじ2
塩	小さじ <sup>3</sup> / <sub>4</sub>

### 作り方

- 米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
- 1をなべに入れてAを加え、**おこわ**の水位目盛2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。
- 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 **おこわ** を選びます。
- 炊飯/再加熱** キーを押します。
- 6保温になれば、混ぜてほぐします。

●もち米にうるち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 **無洗米** を選択してください。

# お料理ノート つづき

## 中華風玄米おかゆ

122kcal/1人分

お米選択: **玄米**

メニュー: **おかゆ**

### 材料(2~3人分)

玄米 ..... 0.5カップ  
 鶏もも肉(ぶつ切りにして、湯通しする) ..... 50g  
 塩 ..... 少々  
 土しょうが、白ねぎ(せん切り) ..... 適宜

### 作り方

- 1 玄米は洗い、**おかゆ** の水位目盛0.5まで水を入れ鶏もも肉をのせます。
- 2 **お米選択** キーを押して **玄米** を選びます。
- 3 **メニュー選択** キーを押して **おかゆ** を選びます。
- 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 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。



## 玄米の炊きこみご飯

440kcal/1人分

お米選択: **玄米**

メニュー: **ふつう**

### 材料(2~3人分)

玄米 ..... 2カップ  
 鶏もも肉 ..... 50g  
 油あげ ..... 1枚  
 にんじん・こんにゃく・ごぼう ..... 各20g  
 A { 薄口しょうゆ ..... 大さじ2  
     みりん ..... 小さじ1

### 作り方

- 1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
- 2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはさが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、**玄米** の水位目盛2まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
- 4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 5 **お米選択** キーを押して **玄米** を選びます。
- 6 **メニュー選択** キーを押して **ふつう** を選びます。
- 7 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 8 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。

# 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・うるおい二重内ぶた・蒸気口セットを正しく取りつけてください。

## 外側のお手入れ

### 外側

固く絞った柔らかい布でふく

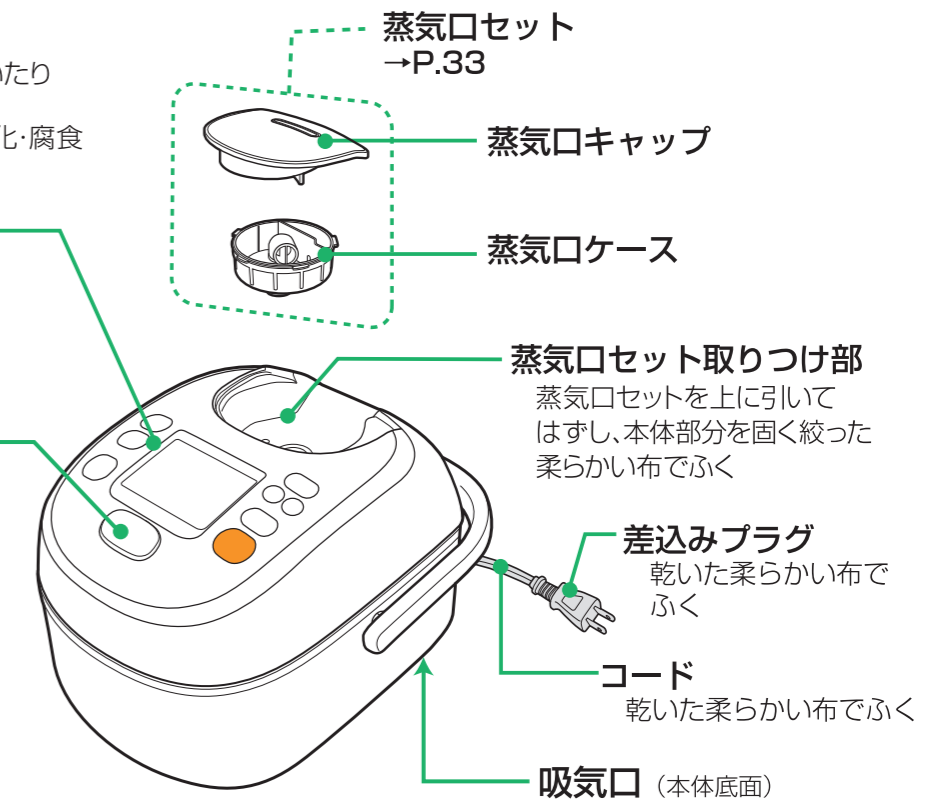
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)

### 操作部

乾いた柔らかい布でふく

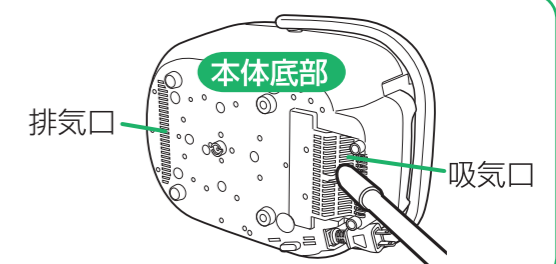
### プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで必ず取り除く  
 ●外ぶたが開かなくなることがあります。



本体裏側の吸・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

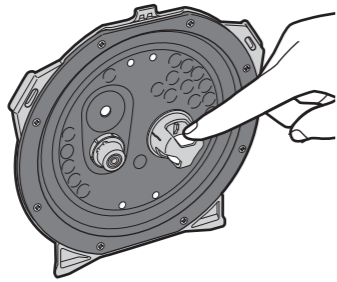


# お手入れ っづき

## 内側のお手入れ

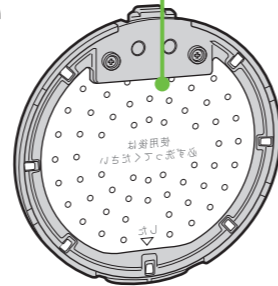
### 圧力調整装置

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。



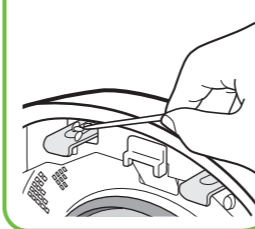
### うるおい二重内ぶた

湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る  
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く  
●ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。  
●汚れ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。

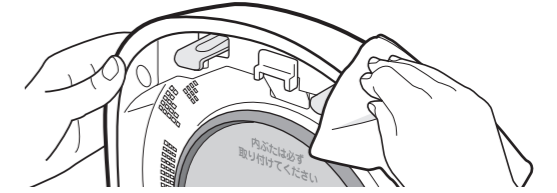


### フック

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。

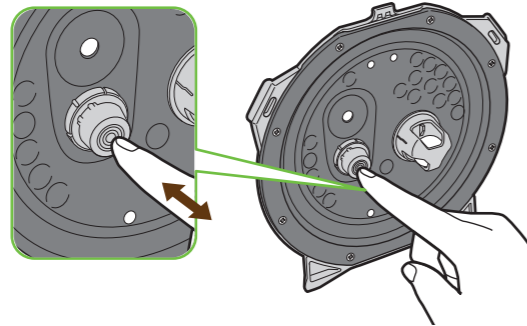


内側についておねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る  
●汚れが残ったまま放置すると茶色く変色したり、さびの原因になります。  
●外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。



### 安全弁

指で軽く2~3回押し、スムーズに動かか確認する  
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

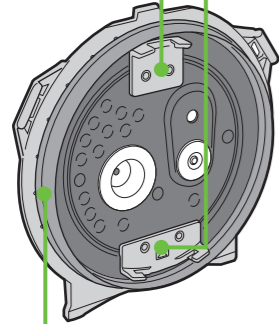


湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取る  
●汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。  
●分解しないでください。故障の原因になります。

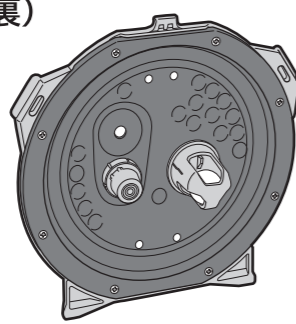
### うるおい二重内ぶた受け部(上・下)

●内ぶたとの間にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで取り除く

(表)



(裏)

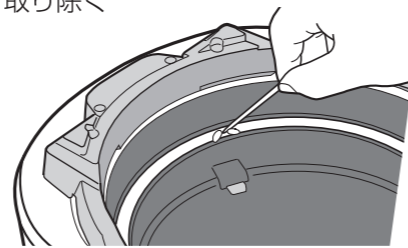


### 内ぶたパッキン

●ご飯粒などがつく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。

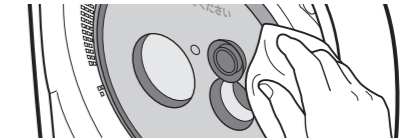
### かまどヒーター

内側について水分やおねば、ご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る  
指で軽く2~3回動かして異物がないかを確認する  
ご飯粒や異物が詰まっているときは竹ぐしなどで取り除く



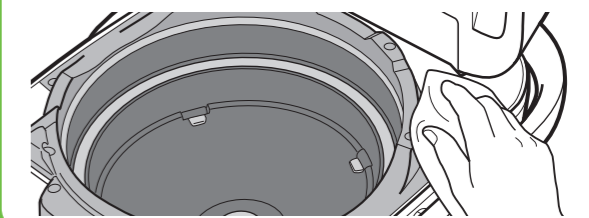
### 外ぶたパッキン

内側についておねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る  
●外ぶたパッキンは取りはずせません。



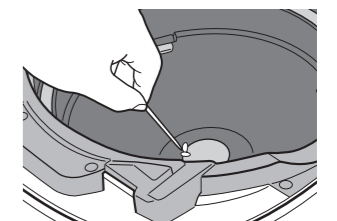
### つゆ受け部

つゆがたまるときがあるので、固く絞った柔らかい布でふき取る



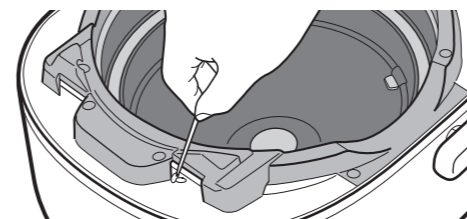
### ソコセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る  
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



### フックの受け部

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く  
●外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



### 本体と外ぶたの間(斜線部)

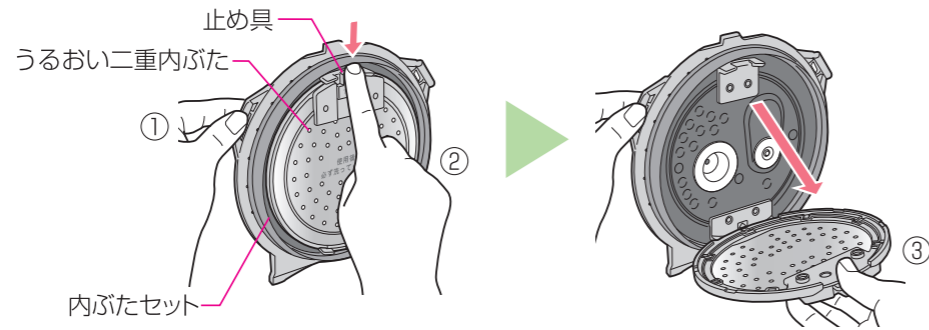
ご飯粒や米粒などの異物は固く絞った柔らかい布できれいにふき取る  
●ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。  
●水滴がたまっているときはふき取ってください。

# お手入れ っづき

## うるおい二重内ぶたのはずし方・つけ方

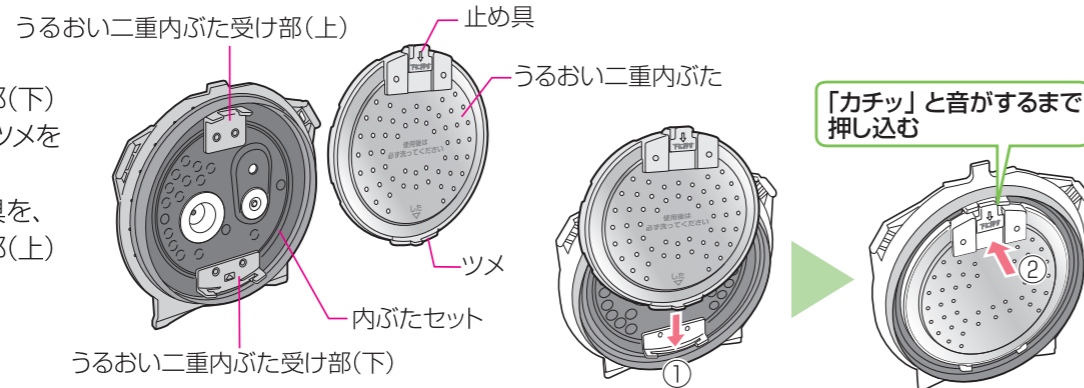
### はずし方

内ぶたセットを片手でおさえて①、うるおい二重内ぶたの止め具を下げながら②、手前にたおし、はずす③



### つけ方

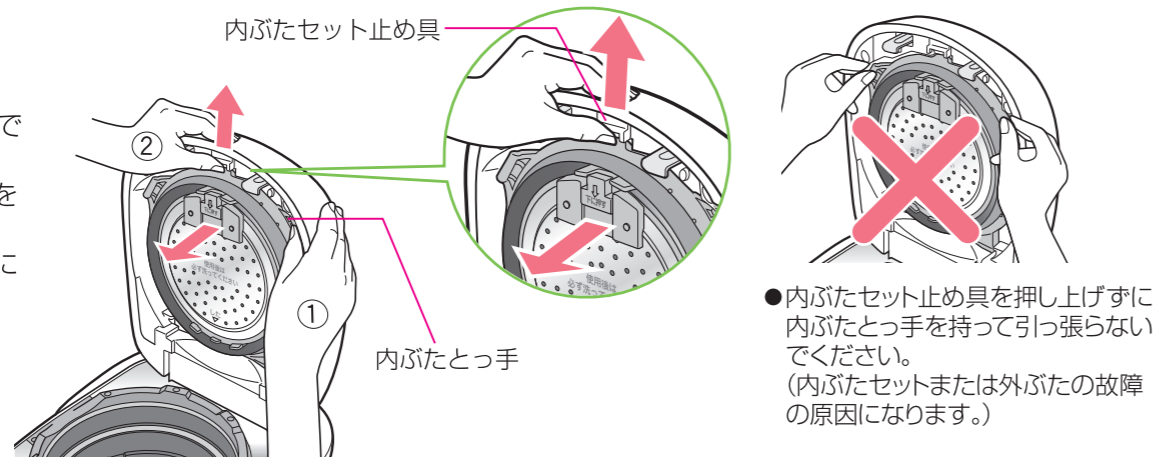
うるおい二重内ぶた受け部(下)に、うるおい二重内ぶたのツメを合わせる①  
うるおい二重内ぶた止め具を、うるおい二重内ぶた受け部(上)に「カチッ」と音がするまで押し込む②



## 内ぶたセットのはずし方・つけ方

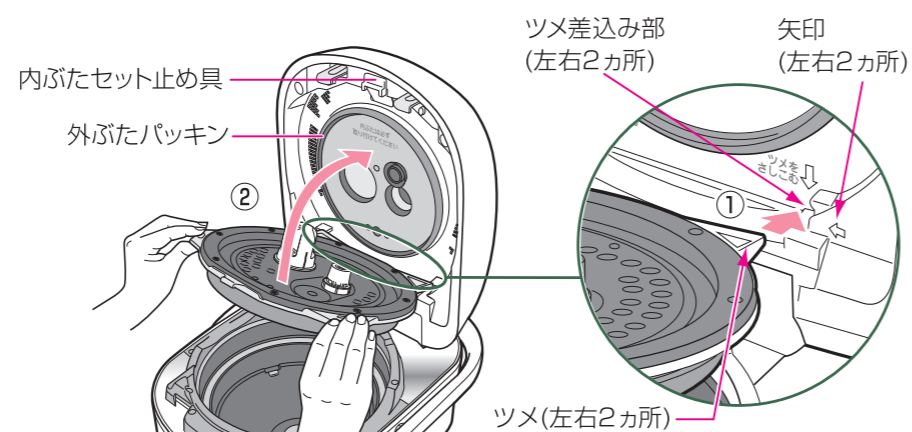
### はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら①、内ぶたセット止め具を押し上げて②、内ぶたセットを手前にたおし、はずす



### つけ方

内ぶたセットのツメ(2カ所)を外ぶたのツメ差込み部の矢印に合わせて差し込む①  
ツメを差し込んだまま、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む②

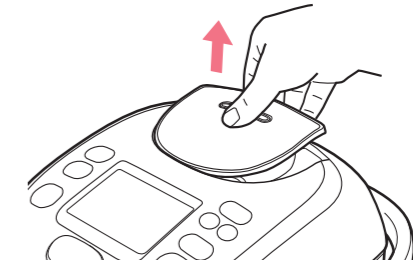


●取りつける際に、外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかかないようにしてください。また、内ぶたパッキンを押し取らないでください。

## 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。

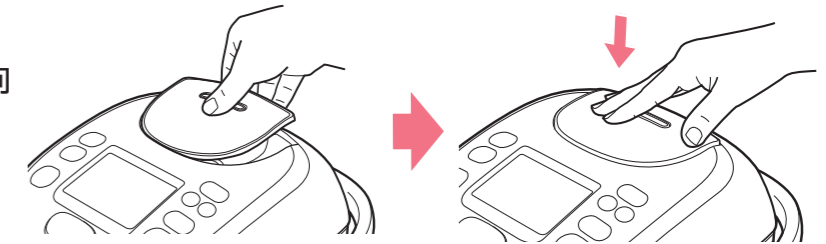
### 蒸気口セットのはずし方

蒸気口セット後方を持って矢印方向(上向き)に引っ張ってははずす



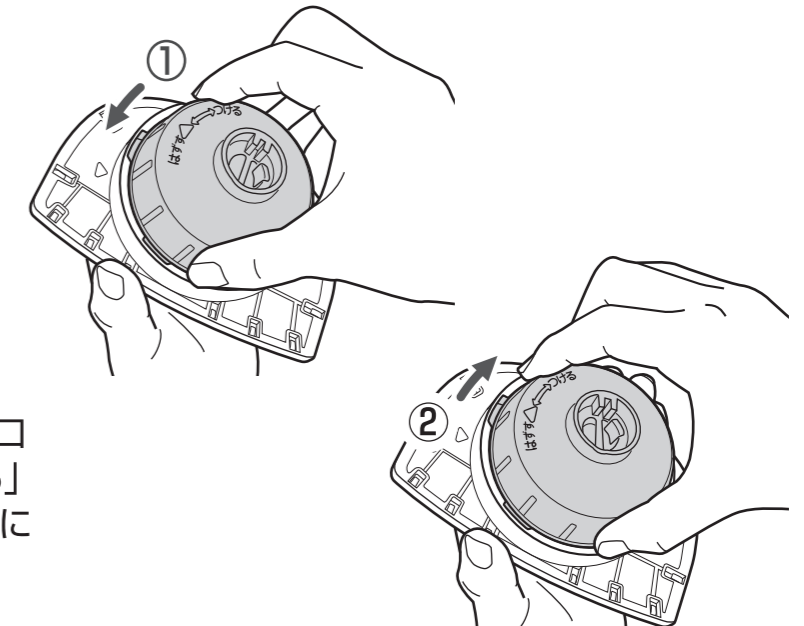
### 蒸気口セットのつけ方

蒸気口セット後方を持って矢印方向(下向き)に押し取り付ける



### 蒸気口ケースのはずし方

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

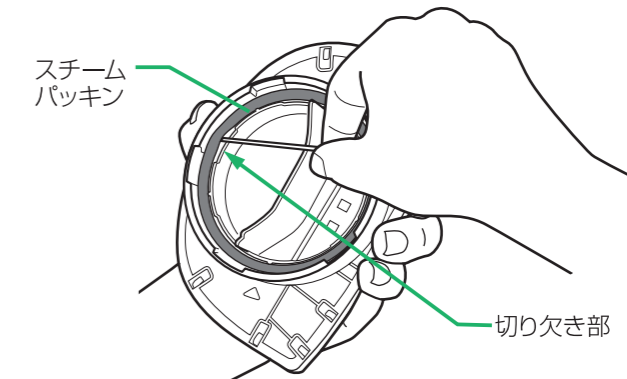


### 蒸気口ケースのつけ方

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②

### スチームパッキンのはずし方

竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす



### スチームパッキンのつけ方

蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取り付ける

●つける際は、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。  
●ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。  
●取り付けが不十分だと、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

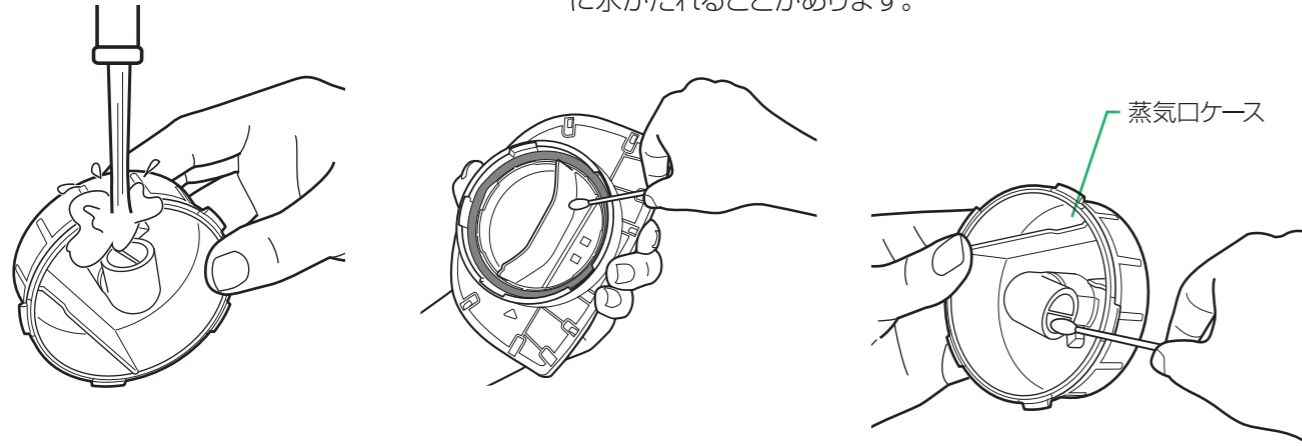
# お手入れ つづき

## 蒸気口セットのお手入れ つづき

### 洗い方

蒸気口セットは蒸気口キャップと蒸気口ケースに分解し、水で流し洗いしたあと、水分をよくふき取る

- 蒸気口セットの中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。
- 米粒やおねぼなどがあるときは、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つめないように注意してください。
- 蒸気口セットの中に水分が残っていると、外ぶたを開けたときに水がたれることがあります。



## においが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる
- 2 **お米選択** を押して「白米」を選ぶ
- 3 **◀ または ▶** を押して「急速」を選ぶ
- 4 **炊飯 再加熱** を押す
- 5 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **とりけし** を押す
- 6 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする →P.29

## 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.42参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット	C175-6B
な べ	B425-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ置き	618641-03
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
うるおい二重内ぶた	BE623810A-00

●内ぶたセットにうるおい二重内ぶたは付属しません。

# 故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせのまえに、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"> <li>● お好みで水の量を水位目盛より1~2mm加減してください。</li> <li>● 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。</li> <li>● 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。</li> <li>● 室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。</li> <li>● 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。</li> <li>● 「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、かたくなることがあります。→「ふつつ」・「熟成」をお試しください。</li> <li>● なべが変形していませんか?</li> <li>● 金芽米を「白米用」計量カップで炊飯していませんか? →金芽米は「無洗米専用」計量カップで計量し、「白米」の水位目盛に合わせ、「金芽米」メニューで炊飯してください。→P.16</li> <li>● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?</li> <li>● 白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか?</li> <li>● 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。</li> <li>● なべ外側・本体内側・内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セットに水分や異物がついていませんか? →ふき取ってください。</li> <li>● うるおい二重内ぶたをつけ忘れると、かために炊き上がることがあります。</li> </ul>
ご飯が、 ひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● なべの底やソコセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか?</li> <li>● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?</li> <li>● なべが変形していませんか?</li> <li>● おこげメニューで炊飯していませんか?</li> <li>● かまどヒーターにご飯粒や米粒などの異物が詰まっていますか?</li> </ul>
炊飯中に ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 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?</li> <li>● 蒸気口セットをつけ忘れていませんか?</li> <li>● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?</li> <li>● なべが変形していませんか?</li> <li>● メニューや水加減を間違えていませんか? →P.16</li> </ul>
炊飯できない キー操作できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか?</li> <li>● 表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? →P.38</li> <li>● なべが入っていますか? →なべを入れてください。</li> <li>● 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。</li> <li>● 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。</li> <li>● フックの受け部に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。</li> <li>● 「わが家炊き選択」キーでは炊飯できません。→「炊飯/再加熱」キーを押してください。</li> </ul>
外ぶたと本体の 間から蒸気が もれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 内ぶたセット…落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。</li> <li>● 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。</li> <li>● 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。</li> <li>● 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。</li> <li>● うるおい二重内ぶた…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。</li> <li>● なべが変形していませんか?</li> </ul>

# 故障かなと思ったとき つづき

症状	●お調べいただくこと	
炊飯・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。</li> <li>●「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。</li> <li>●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。</li> <li>●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。</li> <li>●「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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「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場合があります。→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秒以上押し炊飯を終了してください。「圧力」表示が消えたあとで、内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・外ぶたをお手入れしてください。</li> </ul>	
あったか再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●保温ランプが消灯または点滅していませんか？ →P.24</li> </ul>	
保温中、ご飯がにおう	<ul style="list-style-type: none"> <li>●しゃもじを入れたまま保温していませんか？</li> <li>●冷めたご飯をあたため直していませんか？</li> <li>●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。</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？</li> <li>●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.34</li> <li>●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.9</li> <li>●「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。</li> <li>●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.20</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●少量のご飯を保温していませんか？</li> <li>●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.20</li> <li>●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。</li> <li>●うるおい二重内ぶたをつけ忘れていませんか？ →うるおい二重内ぶたをつけてください。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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.30「内側のお手入れ」を行ったあと、P.20「高め保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.39「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。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「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。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「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。</li> <li>●現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.21「お知らせ」参照</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ご飯ほぐし忘れ報知音が鳴っています。→ご飯をほぐし、外ぶたを閉めてください。</li> <li>●外ぶたが開いていませんか？ →外ぶたを閉めてください。</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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.20</li> </ul>	
	保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	
「保温なし」ができない		
保温経過時間を表示しない		
保温中に報知音が鳴る		
保温経過時間が点滅している		

症状	●お調べいただくこと
予約	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未滿に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>
予約できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●「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付けません。→P.11</li> <li>●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたを閉め直してください。</li> <li>●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。</li> </ul>
その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>●長期間使われていなかったり、周囲環境の温度変化により、表示部がくもる場合があります。</li> <li>●なべ外側の水滴をしっかりとふき取ってから本体にセットしていませんか？ →洗米やなべのお手入れ後、水滴が残った状態で本体にセットされますと本体内部に水が入り、故障や表示部がくもる原因となります。</li> <li>●炊飯や保温をすると、くもりが取れますか？ →炊飯や保温をすると、くもりが取れる場合は、本体内部の温度と室温の温度差によって結露していた可能性が考えられます。数回炊飯することで改善しますので、引き続きご使用ください。しばらくご使用いただいても、表示部のくもりがひどくなったり、水がたまったような状態になっている場合は、本体内部に水が入っている可能性があります。その場合は点検修理が必要となりますので、お買い上げの販売店、または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・うるおい二重内ぶた・蒸気口などにご飯粒や米粒などの異物が付着していませんか？ →異物を取り除いてください。→P.30</li> <li>●内ぶたセットが正しく取り付けられていますか？</li> <li>●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。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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秒以上押ししてください。→P.14</li> <li>●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。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●外ぶた開閉時の「ゴロゴロ」音は圧力調整装置のボールが動く音です。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●外ぶたが確実に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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.34「においが気になる場合のお手入れ」をお試しください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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分未滿なら継続して炊きはじめます。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●つゆ受け部および本体と外ぶたの間に水がたまっていますか？ →一定量の水がつゆ受け部および本体と外ぶたの間にたまると、本体の底から排水する構造です。水がたまっている場合はよくふき取ってください。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>●差し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。</li> </ul>	



# 故障かなと思ったとき つづき

症状	●お調べいただくこと
<b>その他</b> 外ぶたの内側や内ぶたセット、うるおい二重内ぶたにさびのような茶色い汚れがつく	●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.30
付属のDVDが再生できない・途中で止まる・同じ映像を繰り返す	●付属のDVDは映像が一旦流れたあと、ご希望の映像を選択するメニュー画面となります。再生機のリモコンにある矢印キーなどで、ご希望の映像を選択し、再生や決定ボタンを押して引き続き映像をご覧ください。

# 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」が連続で5回表示されると「E17」になり、キーを受けつけません。 →「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。 ●上記以外の場合は故障です。 →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。
H01 H02	●ふたセンサー・ソコ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.14
H04	●なべの入れ忘れです。→なべを確実にに入れてください。
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。
[ ] 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。 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.14 取り換えられる場合は、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	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 (7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。) →P.11

# こんなときは

P.20、P.35～P.36の処置をしても症状が改善されないときは、下記の設定変更をお試しください。

## 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。その場合に設定保温温度を変更する便利な機能です。「うるつや保温」と「高め保温」が同時に変更されます。

- 1** なべを入れ差込みプラグを差し込む
- 2** 「お米選択」キーを3秒以上押す  

「ピー」×3回ブザーが鳴り、現在の設定値が点滅(初期設定は「0」)
- 3** ◀ または ▶ を押して温度を設定する  

保温温度が低く、においが気になる場合は「1」～「3」

保温温度が高く、変色や乾燥が気になる場合は「-1」～「-3」

▶ を押すと →、◀ を押すと ← の方向に移動します。
- 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

7:00

**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、差込みプラグを抜いても記憶されます。
- 設定途中でも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。

# 仕様

型名		NP-QA06	
炊飯容量(約L) 「」内はカップ数	エコ炊飯	白米	0.09~0.63 [0.5~3.5]
		無洗米	0.09~0.60 [0.5~3.5]
	しゃっきり・ややしゃっきり・ ふつう・ややもちもち・ もちもち	白米	0.09~0.63 [0.5~3.5]
		無洗米	0.09~0.60 [0.5~3.5]
	わが家炊き	白米	0.09~0.63 [0.5~3.5]
		無洗米	0.09~0.60 [0.5~3.5]
	熟成	白米	0.09~0.63 [0.5~3.5]
		無洗米	0.09~0.60 [0.5~3.5]
	急速	白米	0.09~0.63 [0.5~3.5]
		無洗米	0.09~0.60 [0.5~3.5]
	炊きこみ	白米	0.09~0.36 [0.5~2]
		無洗米	0.09~0.34 [0.5~2]
	すしめし	白米	0.09~0.63 [0.5~3.5]
		無洗米	0.09~0.60 [0.5~3.5]
	おかゆ	白米	0.09~0.18 [0.5~1]
		無洗米	0.09~0.17 [0.5~1]
	おこわ	白米	0.18~0.36 [1~2]
		無洗米	0.17~0.34 [1~2]
	雑穀米	白米	0.09~0.36 [0.5~2]
		無洗米	0.09~0.34 [0.5~2]
雑穀米がゆ	白米	0.09~0.18 [0.5~1]	
	無洗米	0.09~0.17 [0.5~1]	
金芽米	無洗米	0.09~0.60 [0.5~3.5]	
蒸気セーブ	白米	0.09~0.63 [0.5~3.5]	
	無洗米	0.09~0.60 [0.5~3.5]	
ふつうおこげ	白米	0.09~0.63 [0.5~3.5]	
	無洗米	0.09~0.60 [0.5~3.5]	
炊きこみおこげ	白米	0.09~0.36 [0.5~2]	
	無洗米	0.09~0.34 [0.5~2]	
玄米	ふつう	0.09~0.36 [0.5~2]	
	熟成	0.09~0.36 [0.5~2]	
	おかゆ	0.09~0.18 [0.5~1]	
分づき米	ふつう	0.09~0.36 [0.5~2]	
	おかゆ	0.09~0.18 [0.5~1]	

型名	NP-QA06
電源	交流 100V 50/60Hz
消費電力	865W
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32×高さ22.5 (42.5※1)
質量	約6.0kg
最大炊飯容量	0.63L
区分名	A
蒸発水量	4.3g
年間消費電力量	46.1kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	111Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	12.5Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.85Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.60Wh

- 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,请勿使用于其它地区。另亦无法对此提供售后维修服务。  
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同,請勿於其他地區使用。另亦無法對此提供售後維修服務。  
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다. A/S 또한 불가능합니다.
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量は380g、炊飯米量は300g、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。

# 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。

### 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/>

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。

### 愛情点検 長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆらみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

▶

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

## メモ

おぼえのため、記入されると、便利です。

■お買い上げ日      年    月    日

■販売店名

TEL