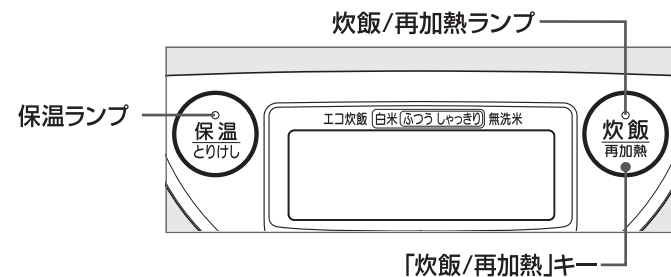


再加熱をする

あったか再加熱

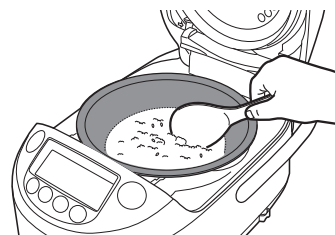
保温中に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
- 保温ランプ点灯中のみ再加熱できます。



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ください。



保温ランプが点灯していることを確認し、



を押す

メロディーが鳴り、再加熱を開始します。

保温ランプが消灯、炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。



点灯



保温ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を開始します。

再加熱時間の目安

約5分～8分

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了
保温ランプが点灯、炊飯/再加熱ランプが消灯し、再加熱前の表示に戻ります。

約5分～8分後

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにならします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

次の場合は再加熱しないでください。

- 白米以外のとき(焦げや変色の原因)
- 再加熱の繰り返し(焦げや乾燥の原因)
- ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない)
- ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

再加熱を取り消したいときは…



を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

再加熱を中止して保温に戻りたいときは…



を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯し、再加熱前の保温状態に戻ります。

予約してご飯を炊く

タイマー予約炊飯

- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
- 工場出荷時は「予約1」は6:00、「予約2」は18:00に設定されています。

●タイマー予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻に炊き上がりません。→P.9

●炊飯前の準備はP.10～P.11「基本的な炊き方」の1～4をご覧ください。

1 [メニュー]を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」のタイマー予約炊飯はできません。
- 「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

2 [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。

3 [戻る]または[進む]で、炊き上げたい時刻に合わせる

- [進む]:10分単位で進む
- [戻る]: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 [炊飯/再加熱]を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、タイマー予約が完了します。

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯します。

- 「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
- 外ぶたがしっかり閉まっていないと、ブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
- 設定した時刻に炊き上がります。→P.12「基本的な炊き方 7」参照
- タイマー予約中にタイマー予約炊飯を取り消すときは、「保温/とりけし」キーを押してください。

例 予約1で「7:30」に設定する場合
(「白米 ふつう」メニューで炊飯)



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
エコ炊飯	1時間20分～13時まで	1時間20分～13時まで
白米	ふつう	1時間5分～13時まで
	しゃっきり	1時間5分～13時まで
無洗米	1時間5分～13時まで	1時間5分～13時まで
白米熟成	1時間25分～13時まで	1時間30分～13時まで
すしめし	1時間15分～13時まで	1時間15分～13時まで
おかゆ	1時間10分～13時まで	1時間15分～13時まで
玄米	1時間35分～13時まで	1時間35分～13時まで
玄米熟成	2時間35分～13時まで	2時間40分～13時まで
蒸気セーブ	1時間10分～13時まで	1時間10分～13時まで

お願い

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 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。

お知らせ

- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめ、炊き上がりまでの時間が表示されます。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
- タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、ぬかが底にたまり焦げたりする場合があります。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、[戻る]または[進む]を押すと表示が切りかわります。

●エネルギー(kcal)について …人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。
例…4〜5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

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。
●大さじ1= 15mL ●小さじ1= 5mL 白米・玄米・発芽玄米→「白米用」の計量カップ…1カップ=約180mL(約1合=約150g)
無洗米→「無洗米専用」の計量カップ…1カップ=約171mL(約1合=約147g)

五目ご飯

381kcal/1人分

メニュー: 炊きこみ

材料(4〜5人分)

米……………3カップ
鶏もも肉……………50g
油あげ……………1/2枚
にんじん……………35g
こんにゃく……………35g
ごぼう……………35g
干しいたけ(もどす)……………2〜3枚
A 薄口しょうゆ・みりん……………各大さじ1 1/2
塩……………小さじ1/2
だし(素)……………小さじ1/2
干しいたけのもどし汁・みつば……………適宜

作り方

1 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、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 **メニュー** キーを押して**炊きこみ**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。
7 炊き上がったら、混ぜてほぐします。
8 器に盛り、みつばを添えます。



ちらしずし

488kcal/1人分

メニュー: すしめし

材料(4〜5人分)

米……………3カップ
合わせ酢……………大さじ4
砂糖……………大さじ3
塩……………小さじ1
にんじん……………20g
ごぼう……………35g
具 たけのこ……………30g
生しいたけ……………2枚
ちくわ……………1本
A だし汁……………120mL
砂糖……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ1
みりん(または酒)……………大さじ1
B 卵……………2個
みりん……………小さじ1
塩……………少々
酢レンコン・のり・紅しょうが……………適宜
えび・いか・さやえんどう(ゆでる)……………適宜

作り方

1 米は洗い、**すしめし**の水位目盛3まで水を入れます。
2 **メニュー** 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。

3 炊き上がったら、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まします。
4 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んざく切り、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。
5 3のすしめしに4の具を混ぜこみ、最後に錦糸卵・酢レンコン・のりを散らして、えび・いか・さやえんどうを飾り、紅しょうがを添えます。



赤飯

376kcal/1人分

メニュー: すしめし

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。
煮汁は水加減の際に、水のかわりに加えてください。

材料(4〜5人分)

もち米……………3カップ
あずき……………50g
ごま塩……………適宜

作り方

1 米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
2 あずきは洗って別のなべに入れ、400mLの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び600mLの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆで、あずきと煮汁を分けます。
3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて **おこわ**の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ**、2のあずきを米の上に平らにのせます。
●のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。

4 **メニュー** キーを押して **すしめし**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。
5 炊き上がったら、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。
●もち米に白米または無洗米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。



七草がゆ

110kcal/1人分

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置き、おかゆが炊き上がってから加える
以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

材料(4〜5人分)

米……………1カップ
青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類) ……75g
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、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れます。
3 **メニュー** キーを押して **おかゆ**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。
4 炊き上がったら、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。

※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



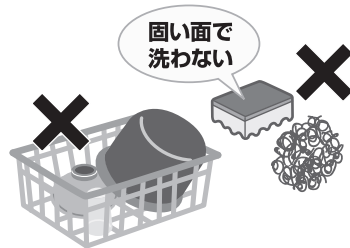
18

19

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

- 必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。
(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。



外側

固く絞った柔らかい布でふく

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

蒸気口セット → P.21

蒸気口キャップ

蒸気口ケース

蒸気口セット取り付け部

蒸気口セットを上へ引いてはずし、本体部分を固く絞っ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。

操作部

乾いた柔らかい布でふく

差込みプラグ・コード

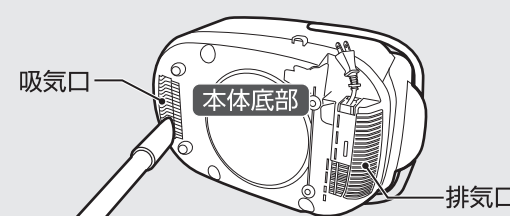
乾いた柔らかい布でふく

吸気口(本体底部前方)

排気口(本体底部後方)

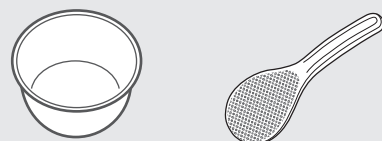
掃除機で掃除をする(月に一度程度)

- ほこりなどが付着したまま使用すると本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



なべ(→P.5)・しゃもじ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う



- みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わないでください。
- たいたたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。

計量カップ・しゃもじ受け

柔らかいスポンジなどで洗う

汚れが気になる場合は
台所用中性洗剤を
使って洗う



蒸気口セット

お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いし、水分をよくふき取る

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

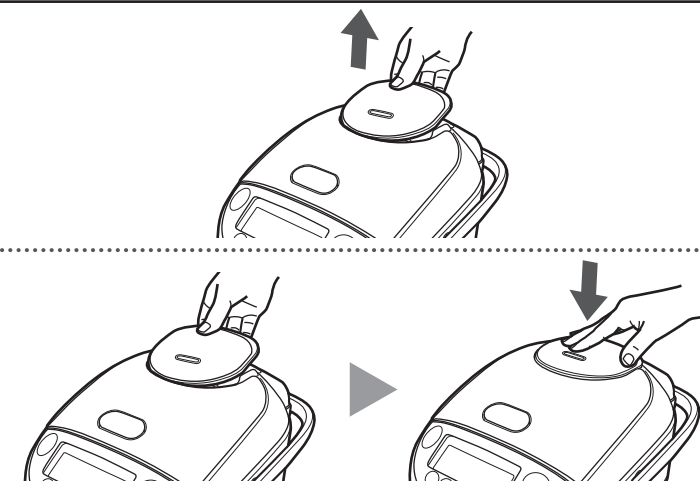
蒸気口セットのはずし方・つけ方

はずし方

蒸気口セット後方を持って矢印方向(上向き)に引っ張ってはずす

つけ方

蒸気口セット後方を持って矢印方向(下向き)に押して取り付ける



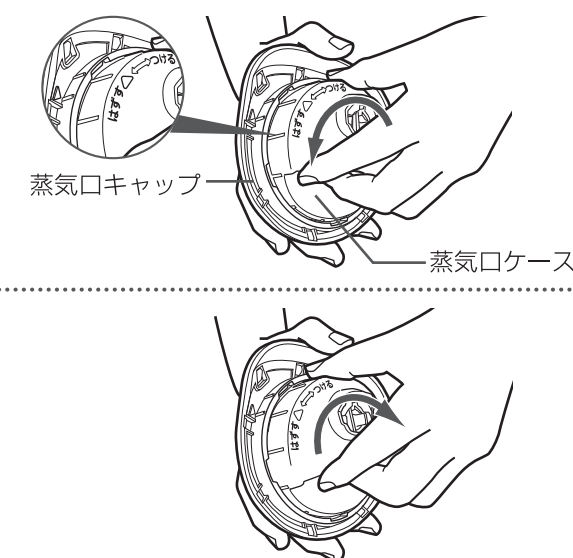
蒸気口ケースのはずし方・つけ方

はずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす

つけ方

蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ、「つける」表示方向に止まるまで回して確実につける



スチームパッキンのはずし方・つけ方

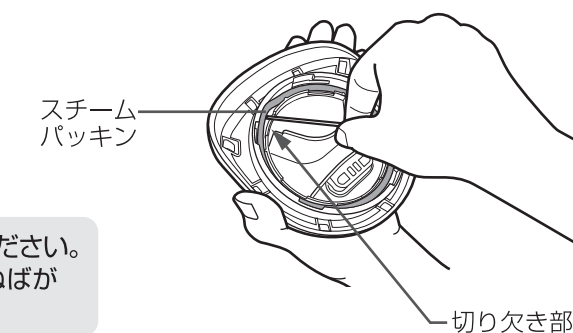
はずし方

竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

つけ方

蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取りつける

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



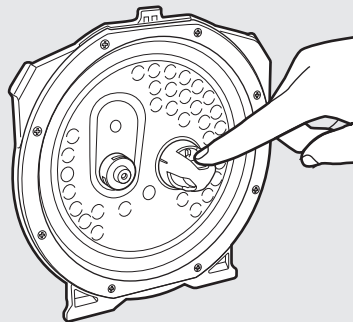
お手入れ っづき

内側

圧力調整装置

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

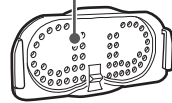
- 炊飯直後は熱くなっており、やけどの恐れがあるため、触れないでください。



雑穀フィルター

ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

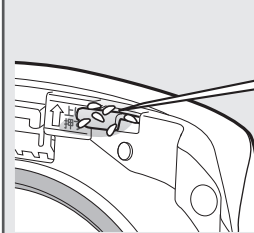
- ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。



フック

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く

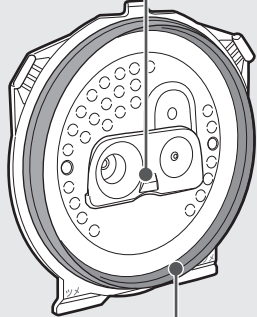
- 外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



湯または水に浸し、柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

- 汚れや水分が残ったまま放置したり、傷がついたりすると、茶色く変色したり、さびやはがれの原因になります。
- 分解しないでください。故障の原因になります。

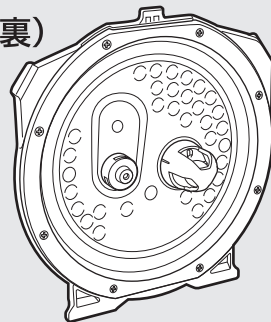
(表)



フィルターベース

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

(裏)



内ぶたパッキン

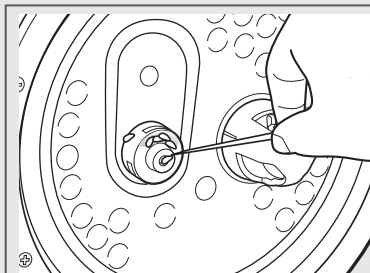
- ご飯粒などがつくると蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。

内ぶたセット

- 内ぶたセットのはずし方・つけ方→P.24
- 雑穀フィルターのはずし方・つけ方→P.25

安全弁

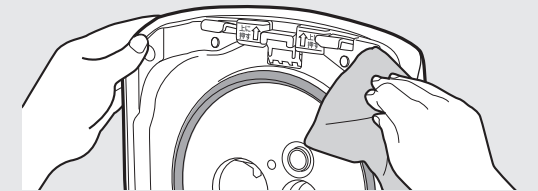
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



外ぶた

内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

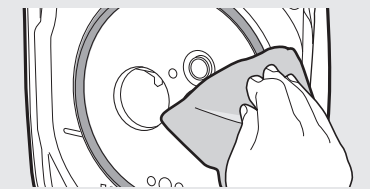
- 汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。
- 外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。



外ぶたパッキン

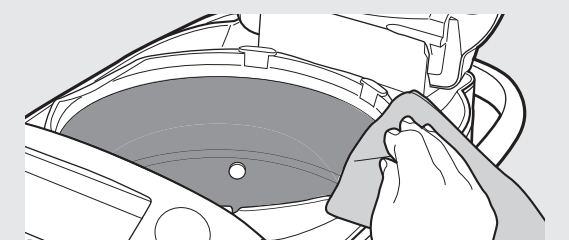
内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

- 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



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。

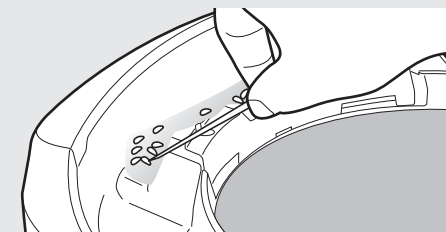
サイドセンサー

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

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

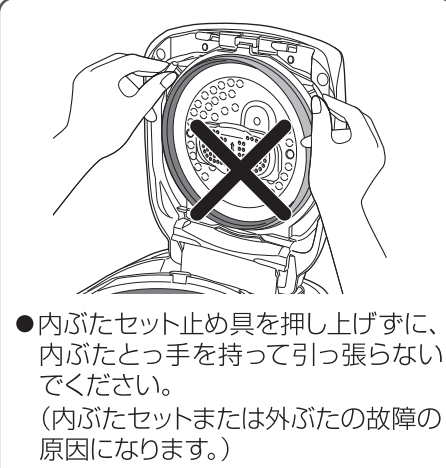
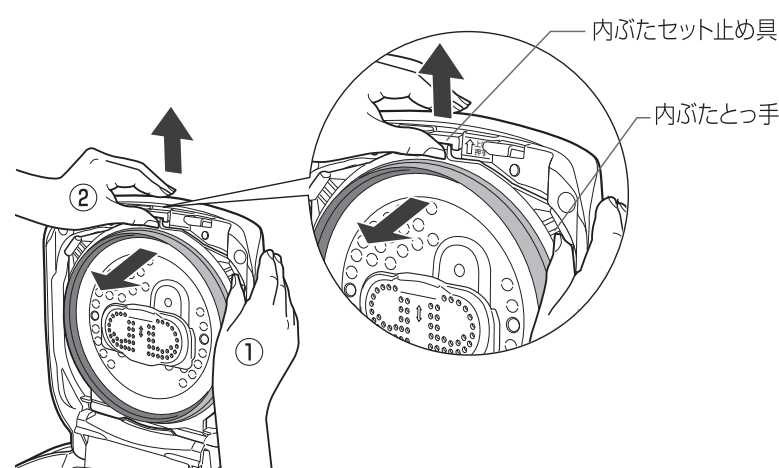
- 外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



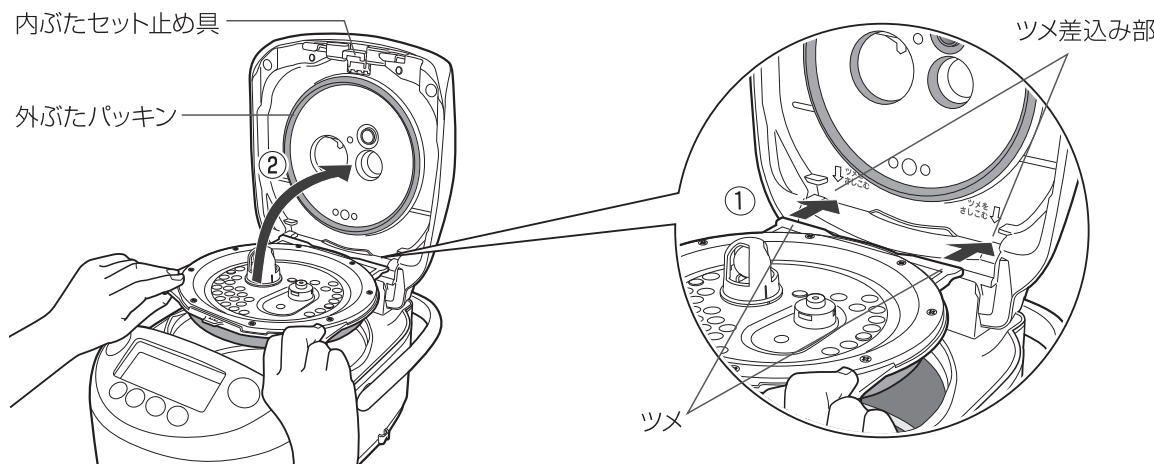
お手入れ っづき

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



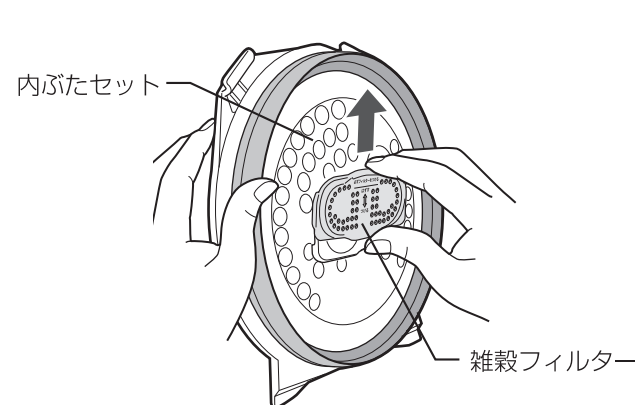
●取り付けるときに、外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないようにしてください。また、内ぶたパッキンを押して取り付けないでください。

にほんブログ村になる場合のお手入れ

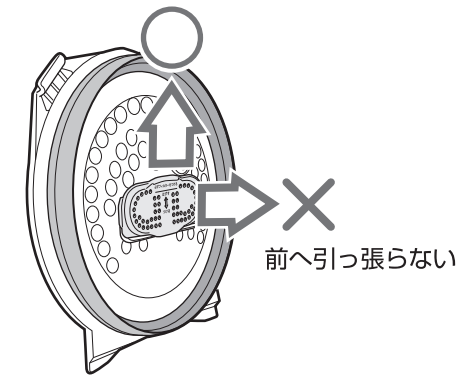
- 1 なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)まで水を入れる
- 2 外ぶたを閉め、**メニュー**を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **炊飯再加熱**を押す
- 4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら**保温とりだ**を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする →P.20

雑穀フィルターのはずし方・つけ方

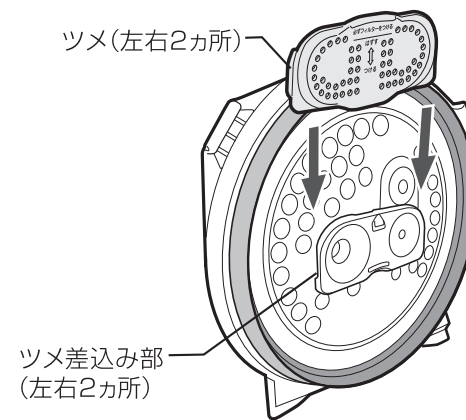
はずし方 内ぶたセットを片手でささえながら、雑穀フィルターを上側に押し上げてスライドさせてはずす



ご注意 雑穀フィルターは前へ引っ張らず、上側へスライドさせてください。



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



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でお求めください。(ホームページでのご購入はP.30参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C178-6B
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C179-6B
な べ(1.0Lサイズ)	B430-6B
な べ(1.8Lサイズ)	B431-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
雑穀フィルター	BE629051L-01

故障かなと思ったとき

- 修理のお問い合わせ前に、一度お調べください。

症 状		お調べいただくこと
炊飯	ご飯がかたい・やわらかい	●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。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」・「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。→「白米 ふつつ」・「白米熟成」をお試しください。 ●なべが変形していませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで計って炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ●なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。
	ご飯がひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●長時間水に浸けたり、タイマー予約炊飯をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。 ●なべが変形していませんか？
	炊き上がったご飯の表面が凸凹になる	●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。 ●内ぶたセットが変形していませんか？ ●なべが変形していませんか？
	炊飯中にふきこぼれる	●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.13 特に「おかゆ」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようにご注意ください。 →P.12「ふきこぼれにご注意ください。」参照 ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.28 ●なべが入っていますか？ →なべを入れてください。 ●保温ランプが点灯していませんか？ →「保温/とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。 ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。 ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていますか？ →竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
炊飯／保温	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセットを落としていたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●内ぶたパッキンが汚れていませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●圧力調整装置の中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●安全弁の穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●雑穀フィルターの穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 →汚れている場合はお手入れをしてください。 ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか？ →内ぶたセットを再度つけ直してください。 ●なべが変形していませんか？
	炊飯・保温中に音がる	●「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。 ●「プー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に圧力調整装置のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。 ●炊飯開始およびタイマー予約完了直後の「カチャ、ゴロゴロ、カチャ」音は、外ぶたが完全に閉まっているかを確認する装置が動く音です。 ●「ピー」音は圧力調整装置や安全弁が詰まったことをお知らせする音です。 圧力を逃がすときに発生する笛のような音で大きな音が出ることがあります。 →目詰まりによりなべ内の圧力が異常に高くなる恐れがありますので、「保温/とりけし」キーを1秒以上押して炊飯を終了してください。(その際、蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。) [圧力]の表示が消えたあとで、内ぶたセットおよび外ぶたをお手入れしてください。
	あったか再加熱ができない	●保温ランプが消えていませんか？ →P.16

症 状		お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●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？ ●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.24 ●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.8 ●30時間以上の保温をしていませんか？ (メニューによって異なります。) →P.15 ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.22「内側」のお手入れを行ったあと、P.29「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと効果的です。
	保温中、ご飯が変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか？ ●30時間以上の保温をしていませんか？ (メニューによって異なります。) →P.15 ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色く見えることがあります。 ●ご飯の変色・乾燥が気になる場合は、P.29「こんなときは」を参考に保温温度を下げいただくと効果的です。
	保温経過時間を表示しない	●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.15「お知らせ」参照
	保温中に報知音が鳴る	●ほぐし忘れ報知ブザーが鳴っています。→ご飯をほぐし、外ぶたを閉めてください。 ●外ぶたが開いていませんか？ →外ぶたを閉めてください。
	保温経過時間が点滅している	●ご飯の温度が低いときや、保温時間が30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.15
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してしてください。 ●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	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●タイマー予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないとタイマー予約を受けつけません。→P.9 ●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。 ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていますか？ →竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。 ●タイマー予約を受けつけないメニューを選択していませんか？ →「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」のタイマー予約炊飯はできません。
その他	外ぶたが閉まらない・閉まりにくい	●フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・蒸気口などにご飯粒や米粒などの異物が付着していませんか？ →異物を取り除いてください。→P.22 ●内ぶたセットが正しく取り付けられていますか？ →なべが本体に入っている状態で内ぶたセットが取り付けられていないと、安全のため、外ぶたが閉まらない構造になっており、故障ではありません。 ●圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。 外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
	外ぶたが開かない	●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「保温/とりけし」キーを1秒以上押してください。→P.12「お願い」参照 ●プッシュボタンの端を押すと、外ぶたが開きにくい場合があります。プッシュボタンの中央部分を押してください。
	炊飯中に外ぶたが開く	●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。
	プラスチックなどの樹脂のにおいがする	●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.24「においが気になる場合のお手入れ」をお試しください。

故障かなと思ったとき

症 状	お調べいただくこと
本体内部に直接、水や米を入れた	●なべを入れずに水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
差し込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●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。
外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。→P.22

こんな表示をしたとき

表 示	お調べいただくこと
E 01 E 02 E 07	●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。
E 06	●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。
E 17 H 17	●外ぶたが完全に閉まっていません。 →「保温/とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。 それでも直らない場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
H 01 H 02	●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。 →「保温/とりけし」キーを押し、外ぶたを開け40分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷めたい場合 →P.12「アドバイス」参照
H 04	●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。 差し込みプラグをコンセントから抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差し込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 点滅のままで炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
7:00 が点滅する	
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	●差し込みプラグをコンセントからいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 (7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。) →P.9

こんなときは

ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは
保温温度を変更する

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

■保温温度の設定変更のしかた

1 なべを入れ差し込みプラグをコンセントに差し込む

7:00

現在時刻を表示

2 「保温/とりけし」キーを3秒以上押す

保温
とりけし

3秒以上押す

0

「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

▶を押すと➡、◀を押すと➡の方向に移動します。

においが気になる場合は保温温度を高くするため、
「1」・「2」・「3」・「HI(高め保温*)」を選んでください。
※高め保温…うるつや保温と比べて、少し高めの温度で保温します。

1

2

3

HI

0

1

2

3

変色や乾燥が気になる場合は保温温度を低くするため、
「-1」・「-2」・「-3」を選んでください。

4 「メニュー」キーを押す

設定した温度が点灯し、
ブザー音(「ピー」×3回)が
鳴ったら設定完了

メニュー

3

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・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、差し込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。
- 設定途中でも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。

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. 修理を依頼されるとき

《保証期間中》
製品に保証書を添えて、ご購入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、まずご購入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

0120-345135

※携帯・PHSからもご利用になれます。

お客様ご相談センター

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・差し込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- 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。

仕様

型 名		NP-ZB10	NP-ZB18
炊飯容量(約) 「」内はカップ数	エコ炊飯	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	白米	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～ 1.71 [1～10]
	白米熟成	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]
	すしめし	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
	おかゆ	0.09 ～ 0.27 [0.5～1.5]	0.09 ～ 0.45 [0.5～2.5]
	玄米	0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～ 1.44 [2～8]
	玄米熟成	0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～ 1.44 [2～8]
	雑穀米	0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～ 1.08 [2～6]
	蒸気セーブ	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～ 1.8 [1～10]
電 源	電 源	交流 100V 50/60Hz	
	消 費 電 力	1240W	1370W
	炊 飯 方 式	圧力IH(誘導加熱)方式	
	コ ー ド の 長 さ	1.0m(コードリールつき)	
	外 形 寸 法 [約 c m]	幅25.5×奥行39×高さ21.5(41.5※ ¹)	幅28×奥行42×高さ25.5(47.5※ ¹)
	質 量	約5.0kg	約6.0kg
	最 大 炊 飯 容 量	1.0L	1.8L
	区 分 名	B	D
	蒸 発 水 量	4.3g	7.0g
	年 間 消 費 電 力 量	72.4kWh/年	114.0kWh/年
	1回当たりの炊飯時消費電力量	132Wh	174Wh
	1時間当たりの保温時消費電力量	15.5Wh	20.8Wh
	1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.92Wh	0.92Wh
	1時間当たりの待機時消費電力量	0.85Wh	0.85Wh

- 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専用に設計されています。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.
此产品只针对于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1.0Lは600g、1.8Lは780g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「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。

30

31