



## マイコン炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。この商品は持ち込み修理対象商品ですので、郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様負担となります。

型名	NS-NH05		修理メモ
※お客様	お名前	電話番号	
	ご住所 〒		
	※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所・電話番号	
	保証期間 お買い上げ日より <b>本体1年</b>		

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
  - お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
  - 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
  - 一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
  - 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
  - 本書のご提示がない場合。
  - 本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
  - 消耗品などの交換。
  - 下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ・はがれなど。
    - 食器洗いのため、スプーンや食器などがたいものを入れたり、洗ったりした場合。
    - なべのお手入れに、シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨剤入り洗剤・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った場合。
    - なべの中で酢を使った場合。
    - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
    - 炊きこみご飯など調味料を使用したものを保温した場合。
    - その他取扱説明書・本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動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。
- この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 電話(06)6356-2451

## 愛情点検

## 長年ご使用のマイコン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・ゆるみがある
- 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、使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

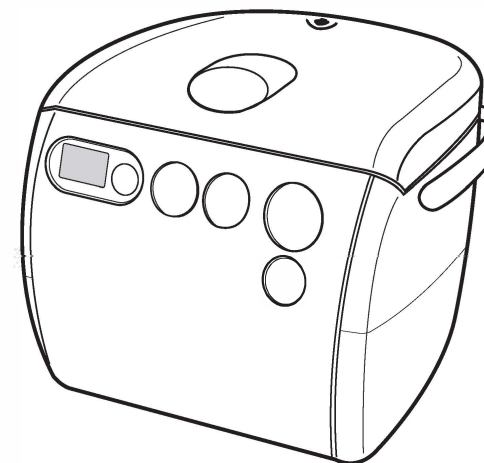
NS-NH型 ©B

マイコン炊飯ジャー  
極め炊き®

型名 NS-NH05型 0.54Lサイズ

## 取扱説明書

保証書つき



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。ご了承ください。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保管してください。

「ZOJIRUSHIオーナーサービス」で  
製品登録をお願いいたします。

ZOJIRUSHIオーナーサービスではご登録いただいたお客様に消耗部品の特別価格販売など様々な特典をご用意しています。

【ZOJIRUSHIオーナーサービスWEBサイト】  
<https://www.zojirushi-support.jp/>



- 「ZOJIRUSHIオーナーサービス」の登録についてはパソコン・スマートフォン・タブレットといった機器が必要です。
- 本サービスは、日本国内に居住する個人のお客様に限り、日本国内でのみ利用可能です。

## もくじ

## お使いになる前に

安全上のご注意	2
お願い	3
各部のなまえと扱い方	4
なべについて	5

## 使い方

ご飯を炊く	
基本的な炊き方	6
いろいろなご飯を炊く	8
炊き上がりまでの時間の目安	8
おいしいご飯のコツ	9
保温する	
低め保温・高め保温	10
再加熱をする	
あったか再加熱	11
予約してご飯を炊く	
タイマー予約炊飯	12

## お手入れ

お手入れ	13
部品の交換・購入について	15

## 困ったときに

故障かなと思ったとき	16
こんな表示をしたとき	17
アフターサービス	18
お客様ご相談窓口	18
仕様	19
保証書	裏表紙

# 安全上のご注意

## 必ずお守りください

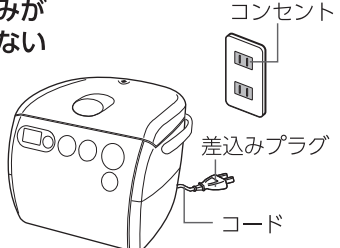
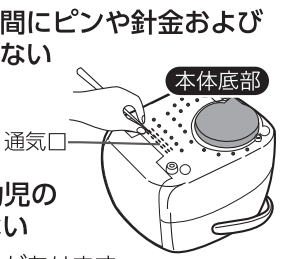
お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■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。

<b>警告</b> 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	<b>注意</b> 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。
--------------------------------	--


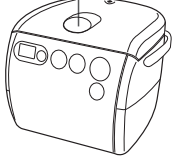
■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

○ 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。
--------------------	------------------------

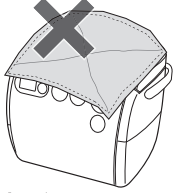
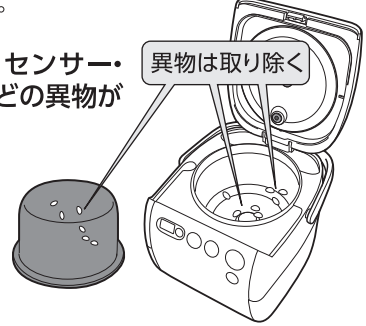
警告	
<p><b>分解禁止</b> 改造はしない。また、修理技術者以外の人分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。</p>	<p><b>禁止</b> コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。</p> 
<p><b>接触禁止</b> 蒸気口に手や顔を近づけない やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。</p>	<p><b>コードを傷つけない</b> 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、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。</p>
<p><b>ぬれ手禁止</b> 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。</p>	<p><b>交流100V以外では使用しない</b> 火災・感電の原因になります。</p>
<p><b>水ぬれ禁止</b> 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。</p>	<p><b>差込みプラグに蒸気を当てない</b> 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。</p>
<p><b>禁止</b> 本体底部の通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。</p> 	<p><b>必ず実施</b> 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。</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p><b>必ず実施</b> 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。</p> <p>〈異常・故障例〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>差込みプラグ・コードが異常に熱くなる</li> <li>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</li> <li>本体が変形したり、異常に熱い</li> <li>本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする</li> <li>本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある</li> </ul> <p>このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する</p>	<p>空だきをしない 故障の原因になります。</p>

●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。

## 注意

<p><b>接触禁止</b> 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。</p> 	<p><b>禁止</b> 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない けがや火災の原因になります。</p> <p>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。荷重強度が、12kg以上のものをお使いください。</p> <p>本体底部の通気口をふさぐような敷物(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。</p>
<p><b>禁止</b> 本体を持ち運ぶときは、外ぶた開閉つまみに触れない 外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。</p> 	<p><b>必ず実施</b> 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。</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>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。</p>	<p>コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う 差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。</p>

## お願い

<p>使用後は必ず「とりけし」キーを押す なべを取り出しただけでは、電源は切れません。</p>	<p>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。</p>
<p>本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない 故障の原因になります。</p> 	<p>直射日光が当たる所で使用しない 変色の恐れがあります。</p>
<p>なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない うまく炊けない原因になります。</p>	<p>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。</p>
<p>本体内側・なべ・センサー・加熱板にご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない ご飯が焦げたり、変色する原因になります。</p> 	<p>本体を移動させるときは、必ずハンドルを持って運ぶ また、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。</p>
<p>空だきをしない 故障の原因になります。</p>	<p>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、本体には通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。</p>
	<p>IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上で使用しない 故障の原因になります。</p>



# 各部のなまえと扱い方

## 外ぶたの開け方



## 外ぶたの閉め方

外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押して閉める

●確実に閉まっていない場合、炊飯中に蒸気がもれたり、うまく炊けない原因になります。



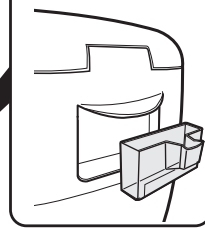
## 蒸気口

●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

## 外ぶた開閉つまみ

外ぶたを開閉するときに使う

## つゆ受け (本体後方)



## ハンドル

持ち運びのときに使う

## コード



## 差込みプラグ

### 出し方

差込みプラグを持って引く (赤マーク以上引き出さない)

### しまい方

差込みプラグを持って、2~3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

## 通気口 (本体底部前方)

## フロントパネル

●はずして洗えます。はずし方は → P.15

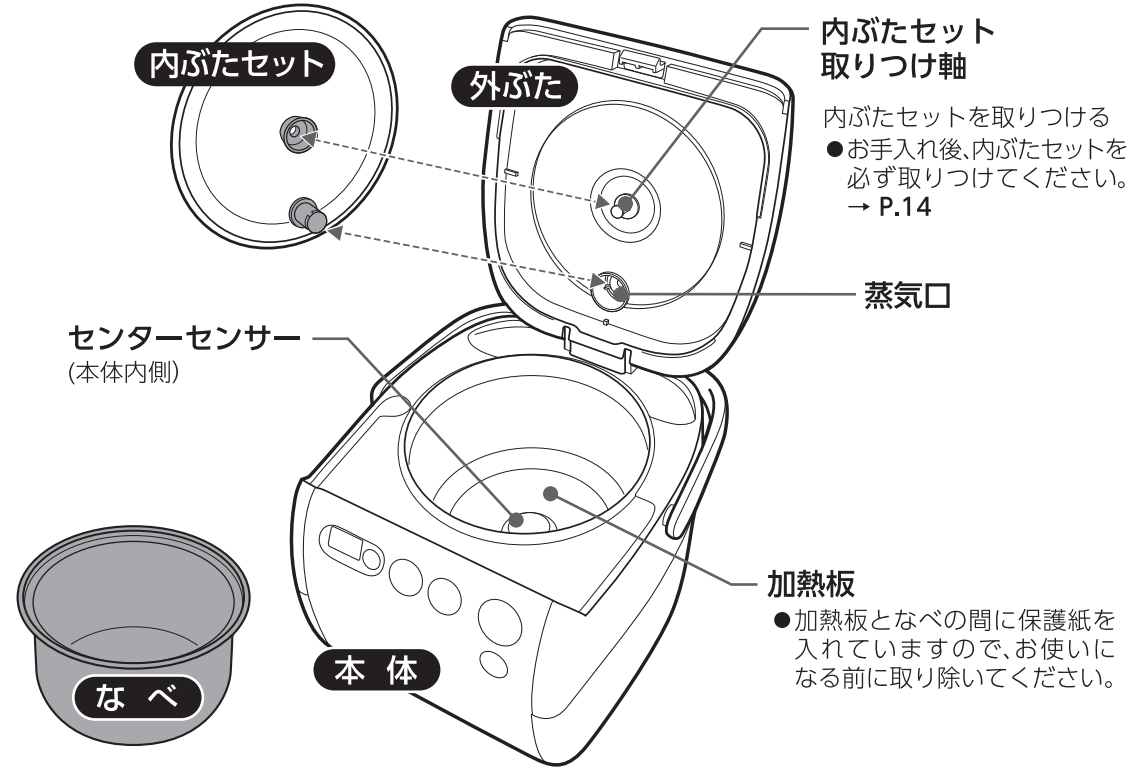
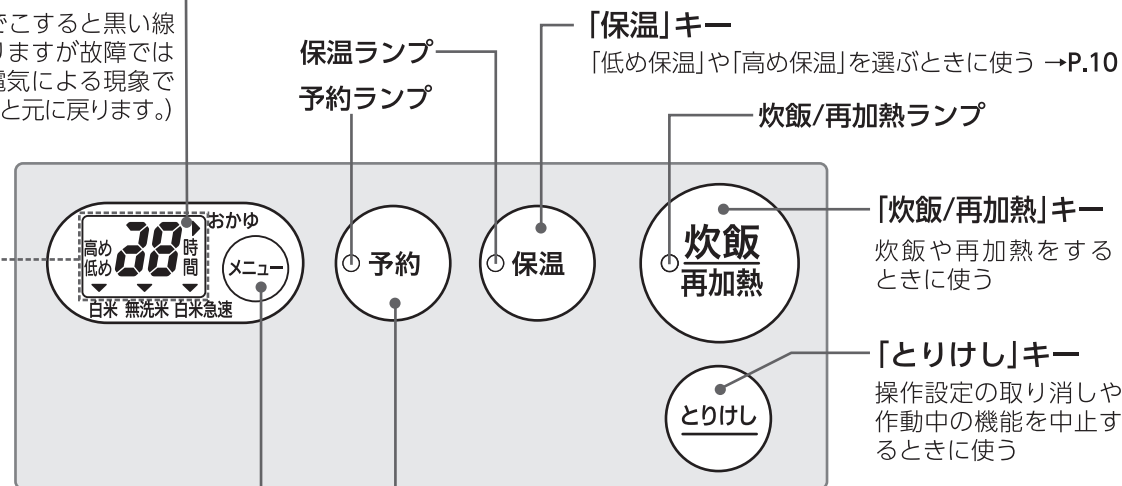
## 操作部

- 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。

## 表示部

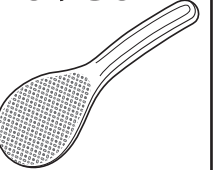
●表示部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象であり、しばらくすると元に戻ります。)

実際にお使いになる中でこのような表示にはなりません。



## 付属品

### しゃもじ



### 計量カップ

#### 白米用

約180mL (約1合=約150g)



#### 無洗米専用 (緑色)

約171mL (約1合=約147g)

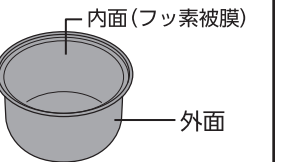


## なべについて

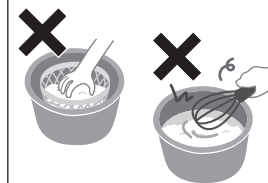
末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

### 内面 (フッ素被膜)

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、ていねいに取り扱ってください。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。



### 〈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)
- 金属製のおたまを使わない (おかゆなど)
- しゃもじなどでたたかない (よそうときなど)

### 〈お手入れのとき〉 →P.13

- スプーンや食器類を入れない
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器に入れない
- 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



### 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.15

### 外面

- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面は、センサーに触れる大切なところです。汚れの付着や傷つきにご注意ください。
- シンクやテーブルなどになべの底面を強く押しつけると、シンクやテーブルなどに傷がついたり、色が移ったりすることがありますのでご注意ください。

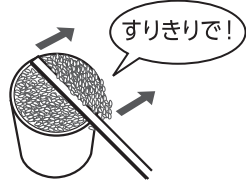
# ご飯を炊く

## 基本的な炊き方

●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・計量カップ・しゃもじ・つゆ受けを洗ってください。→P.13~P.14

### 1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを使い、すりきりで計ります。



■ 1カップ当たりの分量の目安

計量カップ	合数	容量	重量
白米用	約1合	約180mL	約150g
無洗米専用(緑色)	約1合	約171mL	約147g

### 2 米を洗って、水加減をする

- ①米を洗う →P.9「おいしく炊くコツ」参照
- ②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る →P.8
- ③米を平らにならす

- 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。
- 水位目盛は標準的な目安ですので、お好みで水加減を調節してください。(水位目盛りより1~2mm加減)

#### 無洗米を炊く場合

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

水位目盛は、白米の場合と同じです。

- 無洗米によっては、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き焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。

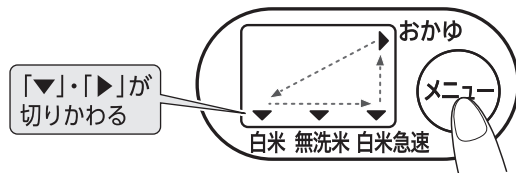
### 3 なべを本体に入れて、内ぶたセットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグをコンセントに差し込む

なべ外側・本体内側・内ぶたセットの水分や異物をふき取ってください。

- なべは下まで確実にに入れてください。
- 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。
- つゆ受けの水を捨ててください。つゆ受けにたまった水をそのままにしておくと、あふれたり、いやなにおいの原因になります。

### 4 [メニュー]を押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに「白米」・「無洗米」・「白米急速」・「おかゆ」の順で表示部の「▼」・「▶」が切りかわります。



- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「白米」に戻ると止まります。
- 「白米」・「無洗米」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。

#### ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「おかゆ」の水位目盛に合わせた場合は、「おかゆ」メニュー以外で炊飯しないでください。他のメニューで炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。

- 「おかゆ」メニューは記憶されませんので、おかゆを炊飯するときは毎回「おかゆ」メニューを選択してください。

### 5 炊飯再加熱を押す

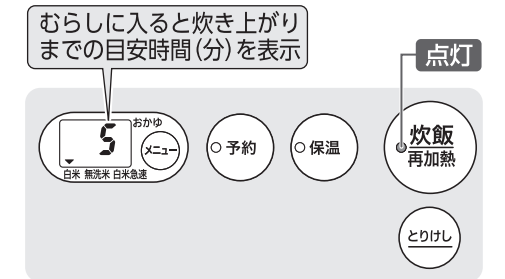
メロディーが鳴り、炊飯を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点灯します。むらしに入ると、炊き上がりまでの目安時間(分)を表示します。

- 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.11

- 炊き上がりまでの目安時間は実際の炊き上がり時間とは異なる場合があります。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。

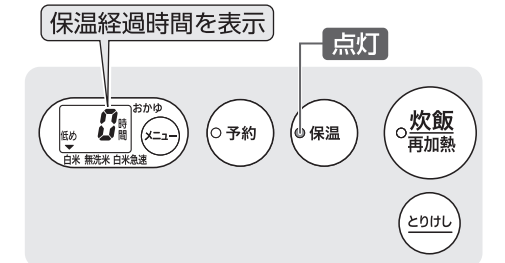
例「白米」メニューで炊飯したときの表示



### 6 炊き上がりのメロディーが鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移ります。→P.10「保温する」参照

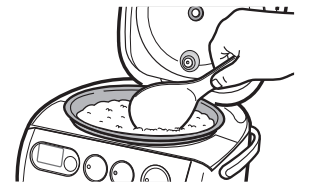
炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯し、表示部に保温設定(「低め」または「高め」)、1時間単位で保温経過時間を表示します。



保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐしてください。

ご飯をほぐし、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ください。



外ぶたを閉めるときは、しゃもじを入れたままにしないでください。外ぶたが開きにくくなる場合があります。

- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。
- 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。
- 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。
- 炊飯直後や保温中は、室温や外ぶたをあけるタイミングなどにより、つゆがたまる場合がありますので、ふき取ってください。
- 使用後に差込みプラグを差したままにしておくと、パネル部が、あたたかくなることがありますが、異常ではありません。

### 7 使用後はなべにご飯が残っていない状態で「とりけし」を押し、差込みプラグをコンセントから抜き、お手入れする

- 本体が冷めてからお手入れしてください。
- ぬれた手で差込みプラグを持たないでください。(ショート・感電の恐れ)
- なべを取り出しただけでは、電源は切れません。必ず「とりけし」キーを押してください。

#### お願い

- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は15分以上冷ましてください。本体の温度が高いとうまく炊けません。

#### アドバイス

本体を早く冷めたい場合は、なべに冷水を入れ、本体内側を冷やしてください。



# いろいろなご飯を炊く

- 無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。
- 無洗米をお使いの場合はP.6「無洗米を炊く場合」をご参照ください。

## 「メニュー」キーに設定されているご飯を炊く

メニュー	使う米	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
白米	白米	白米	0.5~3	●この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上げます。
無洗米	無洗米	白米	0.5~3	●無洗米を炊くときに選びます。
白米急速	白米	白米	0.5~3	●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。
おかゆ	白米または無洗米	おかゆ	0.5~1	●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。

## 「メニュー」キーに設定されていないご飯を炊く

炊きたいご飯	使う米	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
炊きこみ	白米 または 無洗米	白米 または 無洗米	白米	0.5~2	●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。 ●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。
おこわ	もち米のみ または もち米+ 白米または無洗米	白米 または 無洗米	おこわ (もち米と白米を 混ぜた場合は 少し多め)	1~2	●米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。 ●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。 ●具は水加減をしたあと、米の上のせます。 ●赤飯を炊く場合は <あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。煮汁は水加減の際に、水のかわりに加えてください。>
麦混ぜご飯	押し麦 + 白米または無洗米	白米	白米	0.5~3	●押し麦を混ぜる割合は、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
胚芽米	胚芽米	白米	白米	0.5~3	●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)

### 炊き上がりまでの時間の目安

メニュー	時間
白米	約35分~53分
無洗米	約49分~60分
白米急速	約30分~45分
おかゆ	約52分~59分
炊きこみ*	約35分~60分
おこわ*	約35分~60分

※炊きこみ・おこわは白米をお使いになる場合は「白米」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューで炊いてください。  
●電圧100V・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。

# おいしいご飯のコツ

## おいしく炊くコツ

### ●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

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



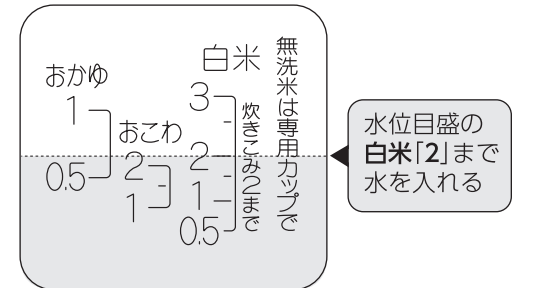
●注意! 湯(35℃以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

### ●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	水位目盛より少し少なめ	水位目盛より少し多め

- 水を多めに入れすぎると、蒸気口からふきこぼれることがあります。

### 白米・無洗米とも2カップを炊くとき



### ●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。

### ●炊き上がったら、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分以内が目安です。そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

## 保温のコツ

### ●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグをコンセントから抜いた状態、または保温を取り消した状態で、なべの中でご飯を保存するといやなにおいや、つゆが落ちてご飯がべちゃつく原因になります。

### ●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
- 12時間以上の保温
- ご飯をつぎたして保温
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯の保温
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温

### ●少量のご飯はなべの中央に盛る

- 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、なべの中央に盛って保温してください。

なべの中央に盛る



# 保温する 低め保温・高め保温

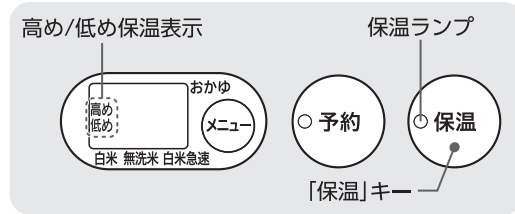
「低め保温」・「高め保温」が選べます。

●工場出荷時は「低め保温」に設定されています。

- 炊き上がると自動的に保温に切りかわります。
- 保温を終了するときは「とりけし」キーを押してください。

**低め保温** 少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥・変色)をおさえます。

**高め保温** 少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえます。



**保温中の切りかえ方**

**保温中に** **保温** を押す

- 「保温」キーを押すごとに「低め保温」と「高め保温」が切りかわります。
- 「低め保温」と「高め保温」は、一度切りかえると、次に切りかえるまで記憶されます。自動的に「高め保温」に切りかわった場合は記憶されません。

■次の場合、「保温」キーを押しても「低め保温」は選べません。ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「おかゆ」メニューで炊飯した場合
- 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
- 保温開始から12時間経過した場合
- 「低め保温」で2時間以上経過後、「高め保温」にした場合

**再保温のしかた**

**保温を取り消したあと、再度、保温をする場合**

**保温** を押す

保温ランプが点灯、表示部に保温設定(「低め」または「高め」)が点灯し、保温経過時間が「0時間」に戻ります。

- ご飯やなべの温度が低いときは再保温をしないでください。

## ■保温時間について

- 右の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。
- 炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。
- 「おかゆ」メニューは「低め保温」は選べません。自動的に「高め保温」になります。
- 「低め保温」を選択しているときは、炊き上がりから14時間経過すると自動的に「高め保温」に切りかわります。

保温	メニュー	白米・無洗米・白米急速	おかゆ <sup>※</sup>	炊きこみおこわ
低め保温		12時間まで	—	×
高め保温			×	

※「おかゆ」は時間がたつとのり状になりますので、炊き上がった後保温を切り、できるだけお早めにお召し上がりください。

## においが気になる場合は

- 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.14「内側」のお手入れを行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

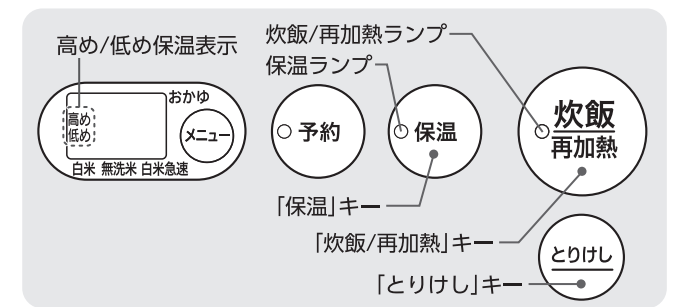
## お願い

- 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。

# 再加熱をする あったか再加熱

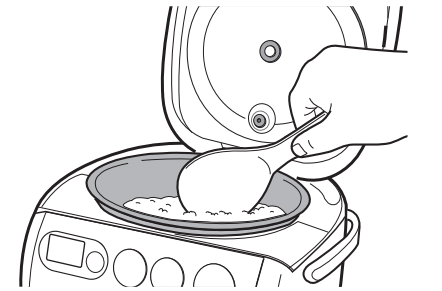
保温中(低め保温・高め保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特に低め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。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。



## 2 保温ランプが点灯していることを確認し、

**炊飯/再加熱** 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ます。

**点灯** **保温**

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9分**

**点滅** **炊飯/再加熱**

約9分後

メロディーが鳴り、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、表示部に「高め」を表示します。

**点灯** **炊飯/再加熱**

## 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。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。

## 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、水位目盛2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…

**とりけし** を押す 炊飯/再加熱ランプが消灯します。

## 再加熱を中止して保温に戻りたいときは…

**保温** を押す 炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯し、「高め保温」になります。



# 予約してご飯を炊く **タイマー予約炊飯**

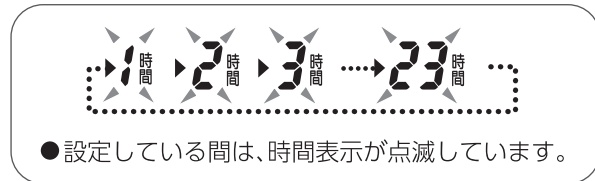
- タイマーをセットすると自動的に炊飯がはじまり、設定時間後にご飯が炊き上がります。
- 炊飯前の準備はP.6「基本的な炊き方」の1～3をご覧ください。

## 1 **メニュー**を押して、**メニュー**を選ぶ →P.6「基本的な炊き方 4」参照

- 「白米急速」のタイマー予約炊飯はできません。
- 炊きこみ・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、炊き上がりまでの時間を設定する

キーを押すごとに設定時間が切りかわります。1時間きざみで1～23時間まで設定できます。押し続けると早送りができます。



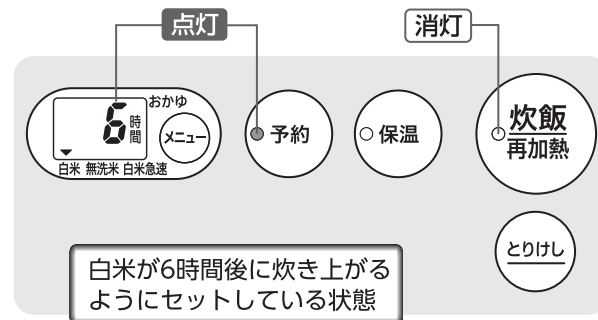
### タイマー予約炊飯のおすすめ時間

メニュー	時間
白米	1時間～13時間まで
無洗米	1時間～13時間まで
おかゆ	1時間～13時間まで

## 3 **炊飯再加熱**を押す

メロディーが鳴り、タイマー予約が完了します。炊飯/再加熱ランプが消灯し、時間表示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。
- 設定時間後にご飯が炊き上がります。→P.7「基本的な炊き方 6」参照
- 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。



### 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。

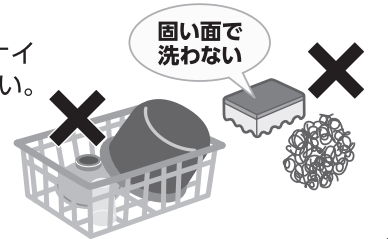
### お知らせ

- タイマー予約炊飯のときは、むらしに入っても炊き上がりまでの目安時間を表示しません。
- 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。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、設定時間後に炊き上がらない場合があります。

# お手入れ ●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

## お願い

- 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・研磨剤入り洗剤・漂白剤・除菌アルコール・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・つゆ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。)

### 外ぶた開閉つまみ

外ぶた開閉つまみ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

### フロントパネル

本体からはずし、水で流し洗いのする

### 通気口

掃除機で掃除をする(月に一度程度)

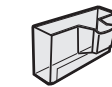
- ほこりなどが付着したままで使用すると、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

通気口

本体底部

### 蒸気口

つゆ受け(本体後方)



湯または水に浸しスポンジで洗う

差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく

コード

乾いた柔らかい布でふく

## 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。
- たたいたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。
- 乾燥したご飯粒などがこびりついている場合は、水に浸し、ふやかしたあと、柔らかいスポンジなどで洗ってください。

## 計量カップ

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ってください。



白米用



無洗米専用

## に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 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 メロディーが鳴り、保温に切りかわったら **とりけし** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

次のページへつづく→

# お手入れ っづき

## 内側

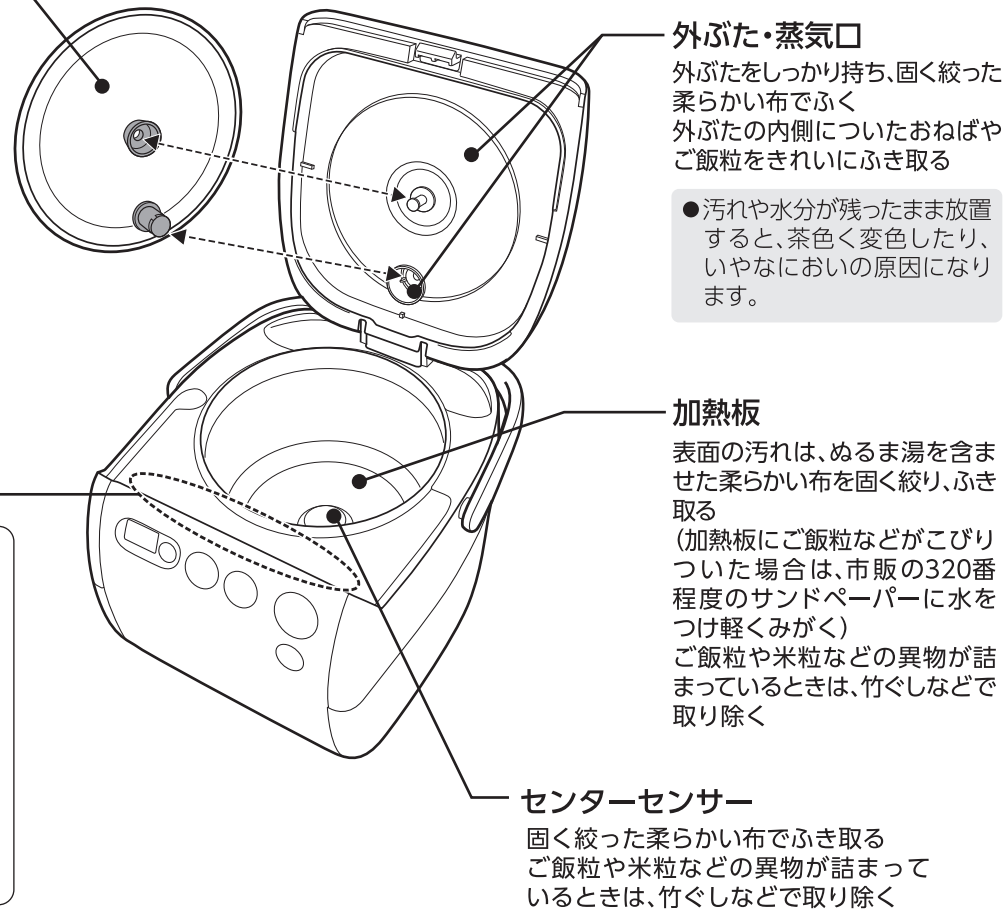
### 内ぶたセット

湯または水に浸し、台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

●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。

●内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。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。

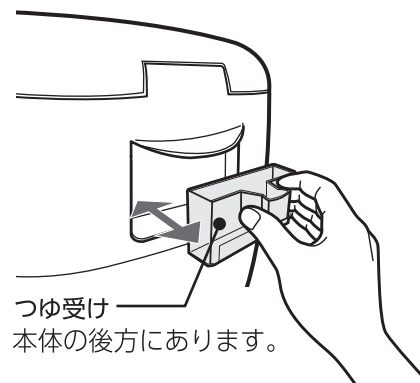
●操作部となべの間にご飯粒や米粒などの異物が入った場合は、必ず取り除いてください。外ぶたが開かなくなることがあります。



### つゆ受けのはずし方・つけ方

**はずし方** つゆ受けを水平方向に引っ張る(斜め上に引っ張るとはずれにくい場合があります。)

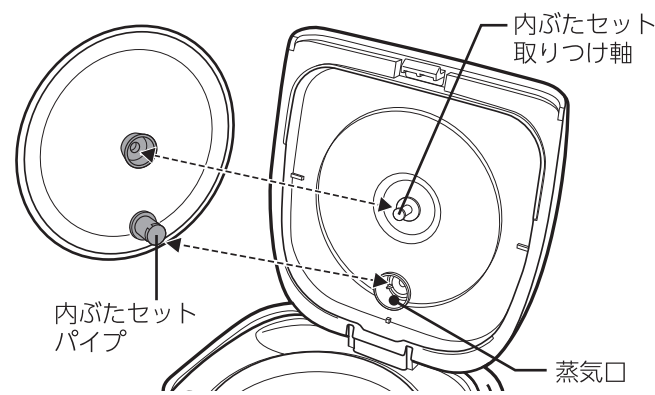
**つけ方** 奥までしっかりとめ込む



### 内ぶたセットのはずし方・つけ方

**はずし方** 内ぶたセットを引っ張る

**つけ方** 内ぶたセットパイプを蒸気口に合わせ、内ぶたセット中央の穴を内ぶたセット取り付け軸に確実にめ込む



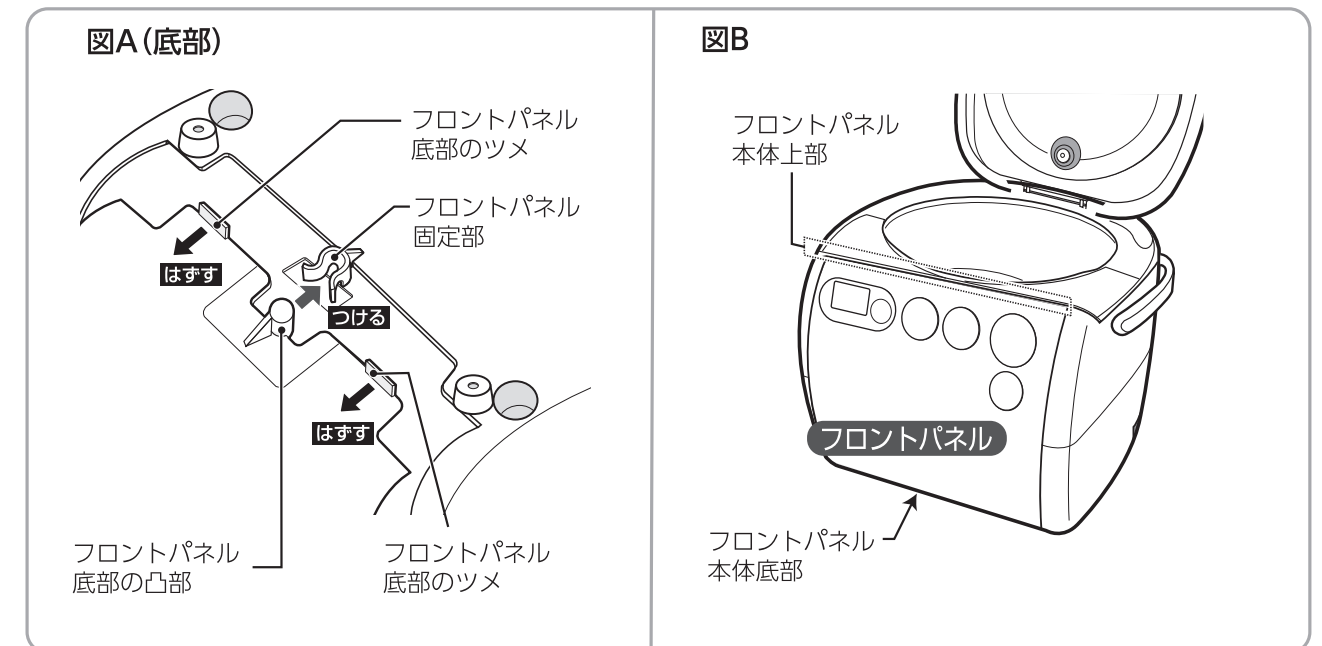
## フロントパネルのはずし方・つけ方

### はずし方

外ぶたを開け、フロントパネル底部のツメに指をかけ前方向に引く(図A参照)  
●外ぶたを閉めたまま、フロントパネルをはずさないでください。(破損の原因)

### つけ方

①フロントパネル上部を本体上部にはめ込む(図B参照)  
②本体底部のフロントパネル固定部にフロントパネル底部の凸部をはめ込む(図A参照)



## 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.18参照)

部品名	部品番号
内ぶたセット	C193-6B
なべ	B479-6B
しゃもじ	BE243033L-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
つゆ受け	618325-00



# 故障かなと思ったとき



●修理のお問い合わせの前に、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、ご飯のかたさかわります。</li> <li>●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。</li> <li>●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなる場合があります。</li> <li>●「白米急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなる場合があります。→「白米」メニューをお試しください。</li> <li>●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？</li> <li>●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？</li> <li>●白米を「無洗米専用」計量カップ(緑色)で計って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>●なべの底やセンターセンサー・加熱板に水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ →ふき取ってください。</li> <li>●本体内側・内ぶた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> </ul>
炊飯 ご飯がひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべの底やセンターセンサー・加熱板に水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ →ふき取ってください。</li> <li>●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。</li> <li>●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？</li> </ul>
炊き上がったご飯の表面が凸凹になる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？</li> <li>●内ぶたセット・なべが変形していませんか？</li> </ul>
炊飯中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.8 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ご注意ください。 →P.6「ふきこぼれにご注意ください。」参照</li> <li>●内ぶた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？</li> <li>●なべが変形していませんか？</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？ ●表示部に「E」など表示していませんか？ →P.17</li> <li>●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。</li> <li>●炊飯操作の最後に「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、炊飯は開始しません。</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>●内ぶたセットを落としたりして変形していたり、外ぶたが変形していませんか？</li> <li>●なべ・内ぶたセットのふちが汚れていませんか？ →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>
炊飯・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「カチッ」「カチッ」音は、マイコンが動いて火力調節をしている音です。</li> <li>●なべに水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。→なべの水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。</li> </ul>
炊飯／保温 あったか再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●保温ランプが消えていませんか？ →P.11</li> </ul>
内ぶたセットにつゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊き上がった後、すぐにご飯をほぐしましたか？(余分な水分を逃がすため)</li> <li>●保温を切ったり、差し込みプラグをコンセントから抜いていませんか？</li> <li>●米の種類や室温によっては、つゆがつきやすくなります。→異常ではありませんので、ふき取ってください。</li> </ul>
保温中、 ご飯がおうべちやつく	<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？ ●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.13</li> <li>●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.9</li> <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.14「内側」のお手入れを行ったあと、P.10「高め保温」をお使いいただくと効果的です。</li> </ul>
保温中、 ご飯が変色・乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> <li>●なべの底やセンターセンサー・加熱板に水分やご飯粒・米粒などの異物がついていませんか？ →ふき取ってください。</li> <li>●12時間以上の保温をしていませんか？ →P.10 ●少量のご飯を保温していませんか？</li> <li>●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。</li> </ul>

症状	お調べいただくこと									
保温 「低め保温」ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「おかゆ」メニューを選んでいませんか？ →P.10</li> <li>●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「低め保温」を受けつけません。</li> <li>●冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。</li> </ul>									
予約 設定時間後に炊き上がらない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、設定時間後に炊き上がらない場合があります。</li> </ul>									
予約 予約できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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」メニューのタイマー予約炊飯はできません。</li> </ul>									
その他 炊飯中に外ぶたが開く	<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>●本体内部に直接、水や米を入れてしまった</li> </ul>									
プラスチックなどの樹脂のにおいがする	<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.13「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>									
停電が起こったら	<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。</li> </ul> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <thead> <tr> <th colspan="2">停電が復帰したときの取り扱い</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>炊飯中</td> <td>「炊飯/再加熱」キーを押してください。ただし、停電が長引いて再び炊飯した場合、炊き上がりが悪くなる場合があります。</td> </tr> <tr> <td>タイマー予約作動中</td> <td>続けてタイマー予約を使う場合は、改めて設定し直してください。</td> </tr> <tr> <td rowspan="2">保温中</td> <td>ご飯がまだ温かいときは、「保温」キーを押し、再保温してください。(保温ランプが点灯)</td> </tr> <tr> <td>ご飯が冷えきってしまったときは、いやなにおいやパサツキの原因になりますので再保温はしないでください。</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>●瞬間的な停電は、停電前の状態に戻ります。</li> </ul>	停電が復帰したときの取り扱い		炊飯中	「炊飯/再加熱」キーを押してください。ただし、停電が長引いて再び炊飯した場合、炊き上がりが悪くなる場合があります。	タイマー予約作動中	続けてタイマー予約を使う場合は、改めて設定し直してください。	保温中	ご飯がまだ温かいときは、「保温」キーを押し、再保温してください。(保温ランプが点灯)	ご飯が冷えきってしまったときは、いやなにおいやパサツキの原因になりますので再保温はしないでください。
	停電が復帰したときの取り扱い									
炊飯中	「炊飯/再加熱」キーを押してください。ただし、停電が長引いて再び炊飯した場合、炊き上がりが悪くなる場合があります。									
タイマー予約作動中	続けてタイマー予約を使う場合は、改めて設定し直してください。									
保温中	ご飯がまだ温かいときは、「保温」キーを押し、再保温してください。(保温ランプが点灯)									
	ご飯が冷えきってしまったときは、いやなにおいやパサツキの原因になりますので再保温はしないでください。									
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"> <li>●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.14</li> </ul>									

# こんな表示をしたとき

下記の対応を行っても直らない場合は、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。

表示	お調べいただくこと
エラー表示 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●センター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15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.7「アドバイス」参照</li> </ul>
エラー表示 	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>

# 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. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

## 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。

■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  
<https://www.zojirushi-de-shopping.com/>

## お客様ご相談センター 0120-345135

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。

# 仕様

型 名		NS-NH05	
炊飯容量(約L) 「」内はカップ数	白 米	0.09~0.54	[0.5~3]
	無洗 米	0.09~0.51	[0.5~3]
	白 米 急 速	0.09~0.54	[0.5~3]
	お か ゆ	0.09~0.18	[0.5~1]
	炊 き こ み	0.09~0.36	[0.5~2]
	お こ わ	0.18~0.36	[1~2]
電 源		交流 100V 50/60Hz	
消 費 電 力		420W	
炊 飯 方 式		直接加熱方式	
コ ー ド の 長 さ		1.0m (コードリールつき)	
外 形 寸 法 (約cm)		幅22×奥行25.5×高さ19.5 (35.5※1)	
質 量		約1.9kg	
最 大 炊 飯 容 量		0.54L	
区 分 名		E	
蒸 発 水 量		13.0g	
年 間 消 費 電 力 量		39.1kWh/年	
1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量		95.3Wh	
1 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量		11.5Wh	
1 時 間 当 た り の タイマー予約時消費電力量		0.28Wh	
1 時 間 当 た り の 待 機 時 消 費 電 力 量		0.23Wh	

- 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 국내 교류 100V 전용으로 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450g、炊飯米量300g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「白米」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「低め保温」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。