

業務用 IH炊飯ジャー保証書

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。製品と本書と納品書などお買い上げ日がかかるものをご用意のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。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	NW-QSZ18A		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	本体1年		

※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、弊社のお問い合わせ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。
 - (イ) 使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
 - (ロ) 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。
 - (ハ) 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。
 - (ニ) 車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (ホ) 本書のご提示がない場合。
 - (ヘ) 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。
 - (ト) 消耗品などの交換。
 - (チ) 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。
 - ・ 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問い合わせ窓口にお問い合わせください。



〒164-0001 東京都中野区中野4丁目10-1 中野セントラルパークイースト6階
お問い合わせ窓口 TEL:048-424-8879(和光サービスセンター)

愛情点検 長年ご使用の 業務用 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、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。

NW-QSZ.A 型 ©B(A)



業務用

IH炊飯ジャー
極め炊き®

型名 NW-QSZ18A 型 1.8Lサイズ

取扱説明書

保証書つき



NW-QSZ.A

- 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。

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
おいしいご飯のコツ	6
設置方法	7

使い方

ご飯を炊く	
基本的な炊き方	8
メニューについて	10
保温	10
炊き分け補正機能	11
水量補正機能	12
タイマー予約炊飯	13
酢飯を炊く	14
酢飯補正機能	15
設定をリセットする	16
時刻の合わせ方	17
報知の種類と切りかえ方	17

お手入れ

お手入れ	18
------	----

困ったときに

故障かなと思ったとき	20
こんな表示をしたとき	22
部品の交換・購入について	22
アフターサービス	23
お問い合わせ窓口	23
仕様	23
保証書	裏表紙

安全上のご注意 **必ずお守りください**

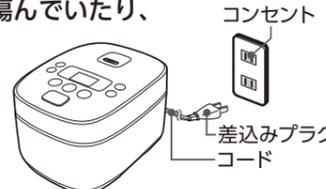
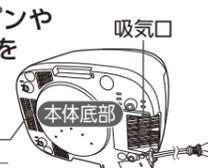
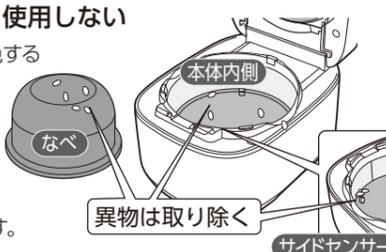
お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■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。

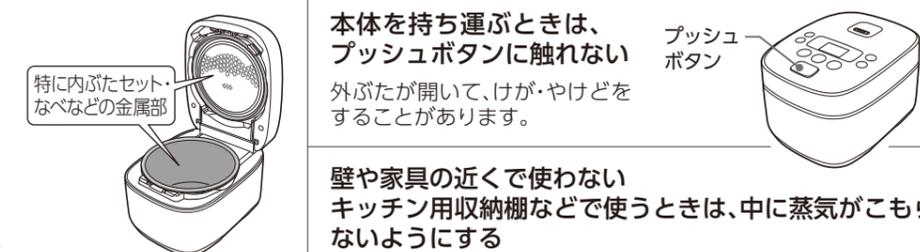
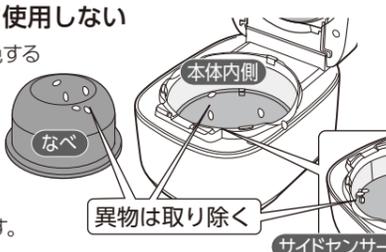
<p>⚠ 警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。</p>	<p>⚠ 注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。</p>
---	---

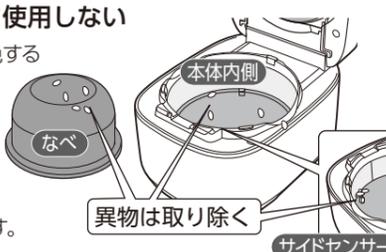
■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

<p>🚫 してはいけない「禁止」内容です。</p>	<p>❗ 実行しなければならない「指示」内容です。</p>
----------------------------------	--------------------------------------

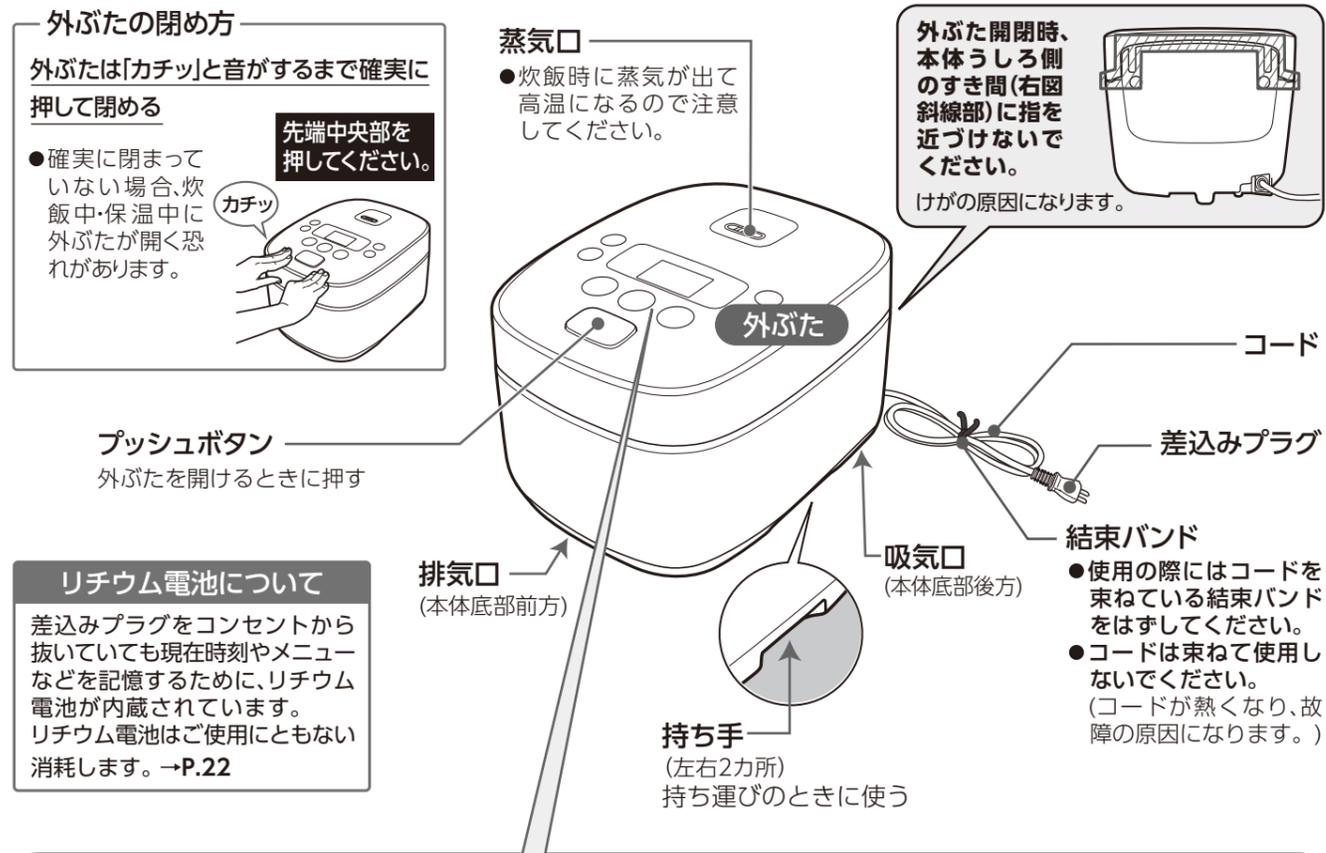
⚠ 警告	
<p>🚫 改造はしない。また、修理技術者以外の方は分解したり修理をしない 火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお問い合わせ窓口にご相談ください。</p> <p>蒸気口に手や顔を近づけない やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。</p> <p>ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない 感電・けがをすることがあります。</p> <p>水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない ショート・感電の恐れがあります。</p> <p>吸気口・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない 感電・異常動作してけがをすることがあります。</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>交流100V以外では使用しない 火災・感電の原因になります。</p>	<p>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>コードを傷つけない 無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。</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>差込みプラグに蒸気を当てない コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。</p> <p>取扱説明書に記載の炊飯・保温以外の用途に使わない ・食材をポリ袋などに入れて加熱する料理 ・クッキングシート・アルミ箔・ラップフィルムなどを使った料理や蒸し物 蒸気経路などが詰まる原因になります。</p>
	
	
	
<p>❗ 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"> 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする 本体が変形したり、異常に熱い 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある 炊飯中、底部のファンが回っていない など <p>このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店または弊社のお問い合わせ窓口にご相談ください。</p> <p>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>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>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>

●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>🚫 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>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>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>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>アルミシート・電気カーペットの上で使用しない アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。</p> <p>❗ 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>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>医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。 本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。</p>	<p>本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない 外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。</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>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20kg以上のものをお使いください。</p> <p>吸気口・排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>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>
	
	

お願い	
<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>磁気に弱いものを近づけない テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音が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。</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>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> <p>本体を移動させるときは、必ず持ち手を持って運ぶ 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>本体内側・なべ・サイドセンサー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>空だきをしない 故障の原因になります。</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>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>本体や本体のまわりは、清潔にして使用する 機能・性能を維持するため、本体には吸気口・排気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。</p>
	

各部のなまえと扱い方



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。

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。)
- 差込みプラグを抜いているときは、時刻表示のみ点灯します。

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。

「時刻合わせ」キー

- 現在時刻を合わせるときに使う→P.17
- タイマー予約炊飯の予約時刻を設定するときに使う→P.13

「メニュー」キー

- メニューを選ぶときに使う→P.8

保温ランプ

保温

「保温」キー

- 再保温するときを使う→P.10

「とりけし」キー

- 操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときを使う



時刻合わせ

時刻合わせ

予約ランプ

とりけし

炊飯

予約

「予約」キー

- タイマー予約炊飯のときに使う→P.13

炊飯ランプ

「炊飯」キー

炊飯をするときに使う

なべについて

未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〉

- 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.18

- スプーンや食器類を入れない
- 食器洗い乾燥機(食洗機)・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.22

外面

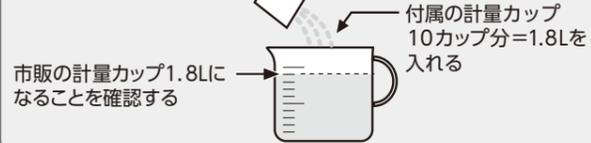
- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面は、センサーに触れる大切なところです。汚れの付着や傷つきにご注意ください。
- シンクやテーブルなどになべの底面を強く押しつけると、シンクやテーブルなどに傷がついたり、色が移ったりすることがありますのでご注意ください。

おいしいご飯のコツ

米の選び方・保存について

各銘柄で、精米月日の新しいものを選んでください。
精米後は時間の経過とともに質が低下します。少量での購入や、密閉容器で冷蔵庫に保存するなどをおすすめします。
精米後の賞味期限は夏で2週間、冬は2カ月以内が目安です。

米のはかり方



米の洗い方

- 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。

繰り返しの目安	・4カップ未満…2セット
	・4カップ以上~8カップ未満…3セット
	・8カップ以上…4セット
 - ③すすぐ 最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
- ①~③は10分以内で行ってください。

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。蛇口からなべに直接水を入れると、水をためている間に、ぬか臭のついた水を米が吸収します。



ご注意 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。

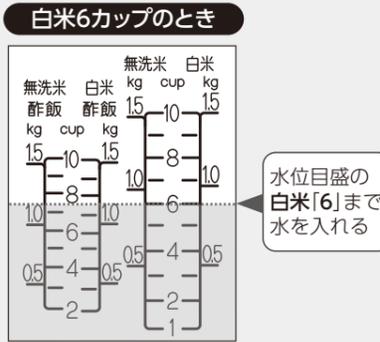
正しく水加減をする

必ず平らな台の上で水加減をします。
水位目盛は標準的な目安ですので、好みや米の種類・新米度によって水加減を調節してください。

- 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。

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

- 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。
- 炊飯ジャー本体にセットする前に、なべを軽く回し、なべの中の米の表面が平らになるようにしてください。
- なべに水分や汚れがついているとセンサーが正しく動作せず、おいしいご飯が炊けませんので、きれいにふき取ってください。
- 水量補正機能を設定している場合は、水加減を調節しても炊き上がりかわらない可能性があります。水加減で調節する場合は、設定をリセットしてください。→P.16



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。

- 1/4ずつ、なべ肌に沿って大きく起こし、しゃもじを立てて、かたまりを切るようにほぐします。



保温について

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差し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
- 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
- ご飯をつぎたして保温
- 酢飯の保温

●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。



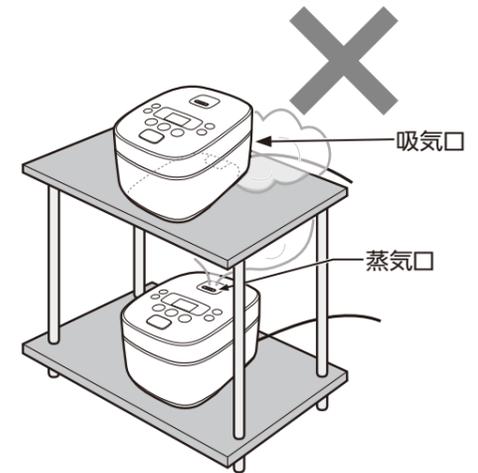
設置方法

電源

- 必ず交流100Vにつないでください。
- タコ足配線はしないでください。
- 電気工事はすべて電気設備技術基準に準じて行ってください。
- 万一の漏電事故の安全確保のために、漏電遮断器の設置が必要です。使用する電源回路に漏電遮断器がない場合は、必ず取りつけてください。(法令で規定)なお主幹に漏電遮断器を設けてある場合は、新たに設置する必要はありません。

設置場所について

吸気口から油煙や蒸気が吸引されるような場所には設置しないでください。
特に上下2段で設置する場合は、下段の製品から出る蒸気を上段の製品が吸引しないようにしてください。(故障の原因になります。)



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・しゃもじを洗ってください。→P.18~P.19
- 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.18「においが気になる場合のお手入れ」をお試ください。

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
	約1合	約180mL



質量で計る場合

米の量は下表に合わせてください。

白米・無洗米	0.5kg
	1.0kg
	1.5kg

2 米を洗って、水加減をする

- ①米を洗う →P.6「おいしいご飯のコツ」参照
- ②平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニューの水位目盛に合わせる →P.10
- ③米を平らにならす

- 計量カップで米の量を計った場合は「cup」の水位目盛に合わせてください。
- 質量で米の量を計る場合は「kg」の水位目盛に合わせてください。
- 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。(水位目盛より1~2mm加減)

酢飯を炊く場合(→P.14)

- ②で米に水を加えた後、推奨酢を入れて、しゃもじで底から10回以上かき混ぜる
- 推奨酢の量は、P.14「酢飯を炊く」の表1を参照してください。

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
- 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

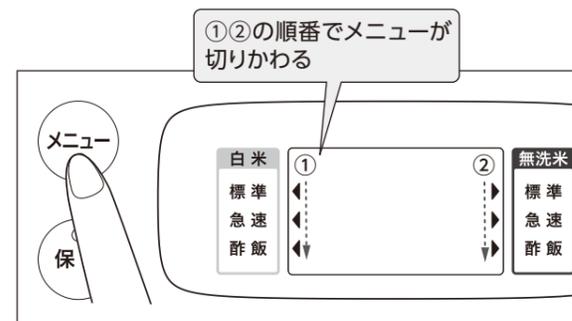
なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口の水分や異物をふき取ってください。

4 を押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに

「白米 標準」→「白米 急速」→「白米 酢飯」→「無洗米 標準」→「無洗米 急速」→「無洗米 酢飯」の順に切りかわります。

- 「白米 標準」・「白米 酢飯」・「無洗米 標準」・「無洗米 酢飯」メニューは、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。



5

を押す

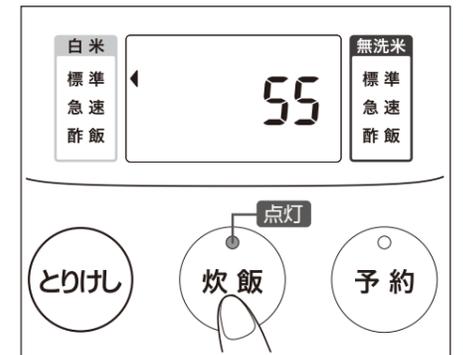
メロディー (ブザー) が鳴り、炊飯を開始します。

炊飯ランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目安時間(分)を表示します。

- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは  または  を押すと表示が切りかわります。

- 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。
- むらしに入ると炊き上がりまでの目安時間を調整します。調整の際、目安時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

例:「白米 標準」メニューで炊飯したとき



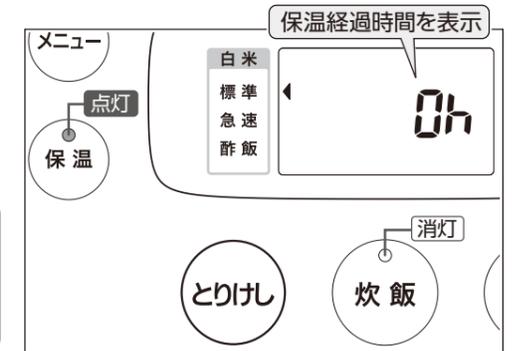
6

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

炊き上がると自動的に保温に切りかわります。
→P.10「保温」参照

炊飯ランプが消灯、保温ランプが点灯し、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。

- 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。



※1 「酢飯」メニューで炊飯したときは保温に切りかわりません。→P.14「酢飯を炊く」参照

- 「酢飯」メニューで炊き上がった酢飯は炊飯紙を敷いたシャリボックス等に移し、粗熱を取ってから1時間ほど保管してください。
- 炊飯直後は酢飯が高温かつ味がなじんでいないため、1時間ほど時間を置いてからご使用ください。

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。

- 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。

7

使用後はなべにご飯が残っていない状態で 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。→P.18~P.19

連続炊飯について

- 炊き上がったあとでもすぐに炊飯できます。
- 2回目以降の炊飯は、1回目より炊き上がりまでの時間が少し長くなる場合があります。また、本体内部が冷めるまで炊き上がりまでの目安時間がしばらく表示されない場合があります。
- 毎回必ずなべ・本体内側・内ぶたセットのお手入れをしてください。→P.18~P.19

お知らせ

- 報知音(メロディー・ブザー)は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.17「報知の種類と切りかえ方」参照

次のページへつづく→

ご飯を炊く つづき

メニューについて

- 米の計量は、付属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.8「無洗米を炊く場合」をご参照ください。

メニュー	使う米	水位目盛	炊飯容量 (カップ数) <kg>	炊き上がりまでの 時間の目安	特長・アドバイス
白米	標準	白米	1~10 <0.5、1.0、1.5>	約49分~67分	●この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上げます。
	急速			約21分~32分	●白米を早く炊き上げたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
	酢飯	白米酢飯	2~10 <0.5、1.0、1.5>	約51分~60分	●白米で酢飯を炊くときに選びます。
無洗米	標準	無洗米	1~10 <0.5、1.0、1.5>	約51分~69分	●無洗米を炊くときに使います。
	急速			約21分~32分	●無洗米を早く炊き上げたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
	酢飯	無洗米酢飯	2~10 <0.5、1.0、1.5>	約53分~64分	●無洗米で酢飯を炊くときに選びます。

- 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。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりすることがあります。

保温

- 炊き上がると「酢飯」メニュー以外のメニューは自動的に保温に切りかわります。「酢飯」メニューは炊き上がり後、保温に切りかわりません。
- 保温を終了するときは「とりけし」キーを押してください。

保温時間について

- 右表に記載されている保温時間は必ず守ってください。
- 酢飯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。

白米 標準・白米 急速・ 無洗米 標準・無洗米 急速	白米 酢飯・ 無洗米 酢飯
12時間まで	×

- 各メニューで表の保温時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召し上がりください。



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

保温ランプが点灯し、表示部の保温経過時間が「0h」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。ご飯やなべの温度が低いときに再保温をすると「0(h)」が点滅してお知らせします。



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.19「内側」のお手入れ、P.18「においが気になる場合のお手入れ」を行ってください。

お願い

- なべの中でご飯(酢飯は除く)を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。

お知らせ

- 保温中に現在時刻を知りたいときは、▲または▼を押すと表示が切りかわります。再度▲または▼を押すと、保温経過時間に戻ります。

保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。

炊き分け補正機能

ご飯の食感をお好みのかたさに7段階で調整できます。

- 「白米 標準」・「無洗米 標準」メニューと一緒に変更されます。
- 「白米 標準」・「無洗米 標準」メニュー以外では炊き分け補正機能は使用できません。
- 水量補正機能(P.12)と同時に設定できます。
- 設定した補正値をリセットする場合、補正値を「0」に設定するか、P.16「設定をリセットする」をご覧ください。

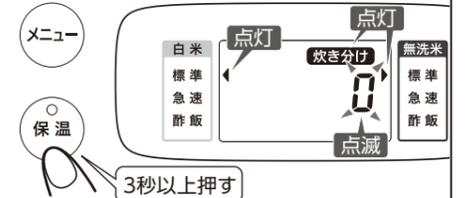
炊き分け補正値の設定

1 なべを入れ差込みプラグをコンセントに差し込む



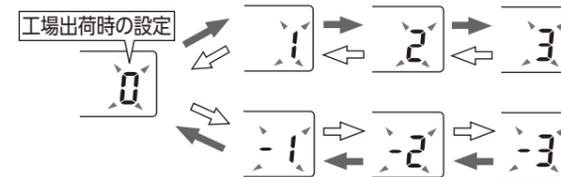
2 保温を押すを3秒以上押す

- ブザー(「ピー」×3回)が鳴り、炊き分けが点灯、現在の補正値が点滅します。(工場出荷時の設定は「0」)
- なべを入れ忘れると「H04」が表示されて、キー操作ができません。

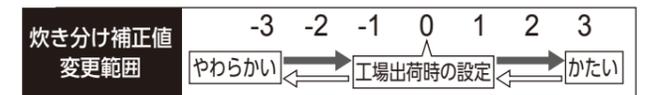


3 ▲ または ▼ を押して炊き分け補正値を変更する

- ▲を押すと→、▼を押すと⇨の順に点滅しながら切りかわります。



ご飯をかたくしたい場合は「1」~「3」を選んでください。
ご飯をやわらかくしたい場合は「-1」~「-3」を選んでください。

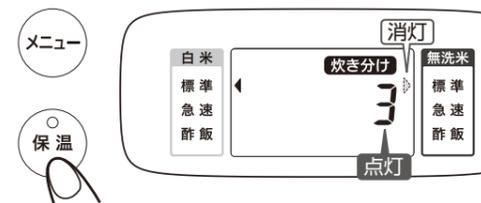


例:炊き分け補正値「3」を設定するとき



4 保温を押す

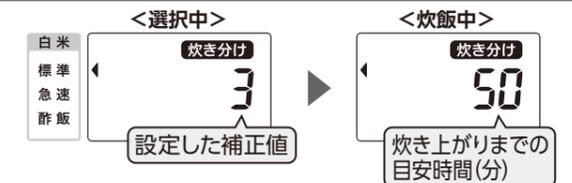
- ブザー(「ピー」×3回)が鳴り、変更した補正値が点灯に変わると、変更完了です。



- 補正値を「0」にすると時刻表示に戻ります。

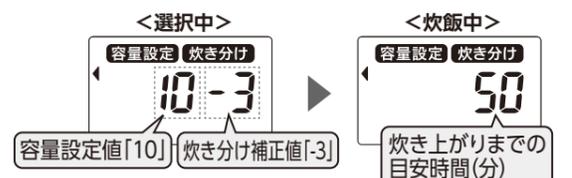


例:炊き分け補正値「3」を設定して「白米 標準」メニューを選択、炊飯するときの表示



炊き分け補正機能を設定した状態で「白米 標準」・「無洗米 標準」メニューを選択すると、炊き分けが点灯し、設定した補正値が表示されます。また、炊飯中にも炊き分けが点灯します。

- 水量補正機能(P.12)を同時に設定しているときは容量設定と容量設定値も表示されます。(下図は容量設定値「10」、炊き分け補正値「-3」が入っているとき)



- 操作がうまくできないときは差込みプラグを抜き、再度1からやり直してください。

お知らせ

- 炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は変更できません。
- 一度変更すると、差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。
- 変更途中でも15秒以上操作しないと時刻表示に戻りますが、設定は変更されていません。

水量補正機能

事前に炊飯容量を設定することで、水加減を間違えても規定の炊き上がりに近づける機能です。(1~10カップで設定可能)

- 水位目盛に対して±5%水加減を間違えても規定の炊き上がりに近づけます。
- 「白米 標準」・「無洗米 標準」メニューと一緒に変更されます。
- 「白米 標準」・「無洗米 標準」メニュー以外では水量補正機能は使用できません。
- 炊き分け補正機能(P.11)と同時に設定できます。
- 設定した容量設定値をリセットする場合、容量設定値を「-」にするか、P.16「設定をリセットする」をご覧ください。

■容量設定値の設定

1 なべを入れ差込みプラグをコンセントに差し込む

2 予約 を3秒以上押す

ブザー(「ピー」×3回)が鳴り、**容量設定**が点灯、現在の補正值が点滅します。(工場出荷時の設定は「-」)

3 ▲ または ▼ を押して容量設定値を変更する

▲ を押すと➡、▼ を押すと⇐の順に点滅しながら切りかわります。

容量設定値 変更範囲 - (容量設定なし)、1~10(カップ)
工場出荷時の設定

例:容量設定値「6」を設定するとき

4 予約 を押す

ブザー(「ピー」×3回)が鳴り、変更した容量設定値が点灯に変わると、変更完了です。

容量設定値を「-」にすると時刻表示に戻ります。

例:容量設定値「6」を設定して「白米 標準」メニューを選択、炊飯するとき

水量補正機能を設定した状態で「白米 標準」・「無洗米 標準」メニューを選択すると、**容量設定**が点灯し、設定した容量設定値が表示されます。また、炊飯中にも **容量設定** が点灯します。

- 炊き分け補正機能と同時に設定しているときは**炊き分け**と炊き分け補正值も表示されます。→P.11

●操作がうまくできないときは差込みプラグを抜き、再度1からやり直してください。

- お願い**
 - 必ず設定した容量設定値と同じ容量で炊飯してください。容量を間違えるとうまく炊けなかったり、ふきこぼれる恐れがあります。
- お知らせ**
 - 炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は変更できません。
 - 一度変更すると、差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。
 - 変更途中でも15秒以上操作しないと時刻表示に戻りますが、設定は変更されていません。
 - 0.5kg、1.0kg、1.5kgの容量設定はできません。
 - 水量補正機能を設定すると、炊き上がりまでの時間がかかる場合があります。

タイマー予約炊飯

- 予約した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.17
- タイマー予約炊飯時間未済で予約すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめ、炊き上がりまでの目安時間が表示されます。
- 炊飯前の準備はP.8「基本的な炊き方」の1~3をご覧ください。

1 予約 を押して、「白米 標準」メニュー、または「無洗米 標準」メニューを選ぶ →P.8「基本的な炊き方 4」参照

- 「白米 急速」・「白米 酢飯」・「無洗米 急速」・「無洗米 酢飯」メニューのタイマー予約炊飯はできません。

例 予約1で「7:30」に設定する場合

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 ▲ または ▼ を押して、炊き上げたい時刻に合わせる

- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- ▲ : 10分単位で進む ▼ : 10分単位で戻る
- 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 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」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
- 予約した時刻に炊き上がります。→P.9「基本的な炊き方 5」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。

タイマー予約炊飯時間

白米 標準	1時間20分~	●13時間以上の予約はしないでください。夏場など水温が高いときは8時間以上の予約はしないでください。(米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため)
無洗米 標準		

- 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。
- お知らせ**
 - タイマー予約炊飯のときは、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、め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、予約した時刻に炊き上がらない場合があります。
 - タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、▲または▼を押すと押ししている間のみ表示が切りかわります。

酢飯を炊く

「酢飯」メニューは炊飯時に米・水・すし酢を入れて炊飯することで、かんたんに酢飯を作ることができるメニューです。

- 「酢飯」メニューは推奨酢(品番:UBJ-41)の使用を推奨しています。
- 推奨酢や水の量が少なすぎたり、多すぎたりすると、うまく炊けなかったり、ふきこぼれる恐れがありますので、米・推奨酢の量・水位目盛は表1を参照してください。

【すし酢に関するお問い合わせ】

鈴木器工株式会社 ホームページ

<https://www.suzumo.co.jp/inquiry-2/products/>



酢飯の炊き方

P.8~P.9「基本の炊き方」と併せてご覧ください。

- ① 付属の計量カップで米を計り、米を洗う (P.8「基本の炊き方」の1,2参照)
- ② 白米の場合は「白米酢飯」、無洗米の場合は「無洗米酢飯」の水位目盛まで水を加える
- ③ 推奨酢を加えて、しゃもじで底から10回以上かき混ぜてから平らにならす
- ④ 白米の場合は「白米酢飯」メニューを、無洗米の場合は「無洗米酢飯」メニューを選ぶ (P.8「基本の炊き方」の4参照)
- ⑤ **炊飯** を押す (P.9「基本の炊き方」の5参照)
- ⑥ 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯完了
炊飯ランプが消灯し、「0」点滅表示に切りかわります。(保温には切りかわりません。)
- ⑦ **とりけし** を押す 現在時刻表示に戻ります。
●「とりけし」キーを押さないと5分ごとにブザーが鳴ります。
- ⑧ 炊き上がった酢飯を炊飯紙を敷いたシャリボックス等に移し、ほぐす。粗熱を取ってから1時間ほど保管する
●炊飯直後は酢飯が高温かつ味がなじんでいないため、1時間ほど時間を置いてからご使用ください。

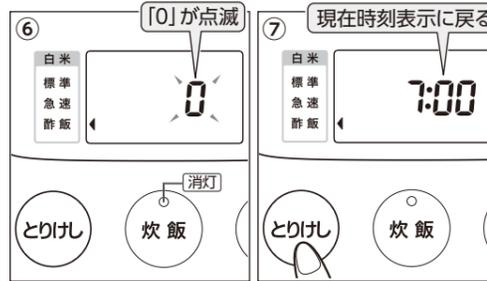
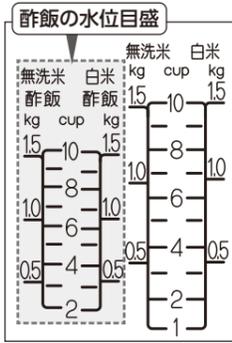


表1: 推奨酢(UBJ-41)で炊飯する場合 ●洗米後、水、推奨酢の順番で入れてください。

米の量	白米・無洗米	2カップ	3カップ	4カップ	5カップ	6カップ	7カップ	8カップ	9カップ	10カップ	0.5kg	1.0kg	1.5kg
水位目盛	白米酢飯・ 無洗米酢飯	[2]	[3]	[4]	[5]	[6]	[7]	[8]	[9]	[10]	[0.5]	[1.0]	[1.5]
推奨酢の量	白米 無洗米	100 mL	150 mL	200 mL	250 mL	300 mL	350 mL	400 mL	450 mL	500 mL	167mL 163mL	333mL 327mL	500mL 490mL

お願い

- 必ず酢飯の水位目盛に水加減を合わせた後に、推奨酢を入れてください。
- 炊き上がったご飯のかたさや焦げが気になる場合はP.15「酢飯補正機能」をお試しください。

【推奨酢以外のすし酢を使用する場合】

- ① 上記の「酢飯の炊き方」の①、②を行う
- ② 表2の量になるようにすし酢を水で希釈し、しゃもじでかき混ぜる(例:10カップで合計500mLになるように希釈する)
- ③ ①のなべに②を加えて、しゃもじで底から10回かき混ぜて平らにならす
- ④ 上記の「酢飯の炊き方」の④~⑧を行う

表2: 推奨酢以外のすし酢で炊飯する場合のすし酢と水の合計量(目安)

米の量	2カップ	3カップ	4カップ	5カップ	6カップ	7カップ	8カップ	9カップ	10カップ
すし酢の量	50mL	80mL	105mL	135mL	160mL	190mL	215mL	245mL	270mL
水の量	50mL	70mL	95mL	115mL	140mL	160mL	185mL	205mL	230mL
合計量	100mL	150mL	200mL	250mL	300mL	350mL	400mL	450mL	500mL

●推奨酢以外のすし酢を使用すると酢の成分等の違いにより、焦げたり、うまく炊けない恐れがあります。

酢飯補正機能

酢飯をお好みの炊き上がりに調整できます。

- 「白米酢飯」・「無洗米酢飯」メニューと一緒に変更されます。
- 「白米酢飯」・「無洗米酢飯」メニュー以外では補正できません。
- 設定した補正值をリセットする場合、補正值を「0」に設定するか、P.16「設定をリセットする」をご覧ください。

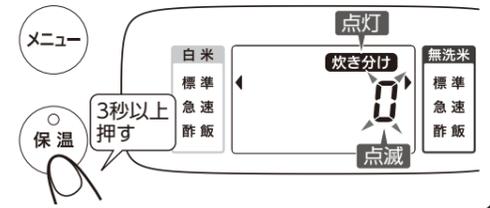
■酢飯補正值の設定

1 なべを入れ差し込みプラグをコンセントに差し込む



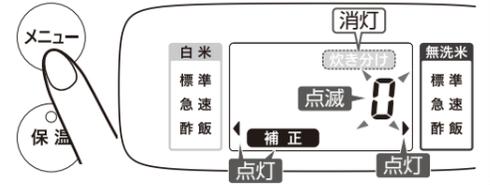
2 保温 を3秒以上押す

ブザー(「ピー」×3回)が鳴り、**炊き分け**が点灯、現在の補正值が点滅します。
●なべを入れ忘れると「H04」が表示されて、キー操作ができません。



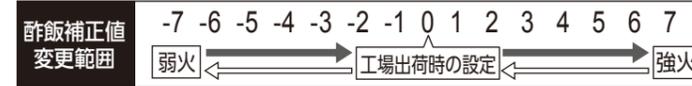
3 メニュー を押す

炊き分けが消灯、**補正**が点灯し、現在の補正值が点滅します。(初期設定は「0」)
●もう一度「メニュー」キーを押すと炊き分け補正に戻ります。



4 ▲ または ▼ を押して酢飯補正值を変更する

▲を押すと→、▼を押すと←の順に点滅しながら切りかわります。

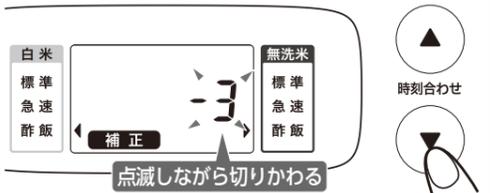


酢飯がうまく炊けずにかたい場合は「1」~「7」を選んでください。
酢飯の焦げが気になる場合は「-1」~「-7」を選んでください。

- 電圧・室温・季節・水加減などによってかわりますが、強火に補正した場合は焦げつく、弱火に補正した場合はうまく炊けない恐れがあります。

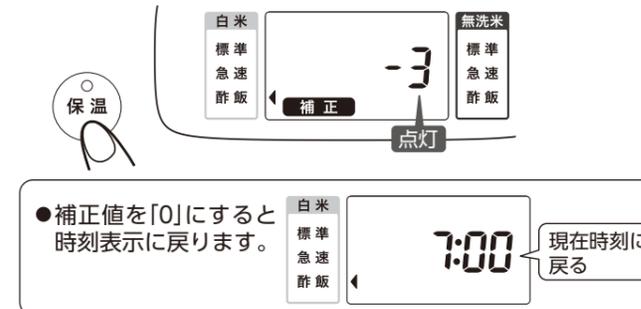


例: 酢飯補正值「-3」を設定するとき



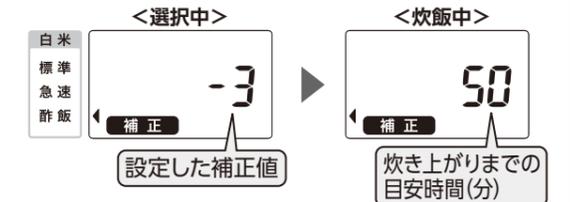
5 保温 を押す

ブザー(「ピー」×3回)が鳴り、変更した補正值が点灯に変わると、変更完了です。



●補正值を「0」にすると時刻表示に戻ります。

例: 酢飯補正值「-3」を設定して「白米酢飯」メニューを炊飯するとき



酢飯補正が入っている状態で「白米酢飯」・「無洗米酢飯」メニューを選択すると、**補正**が点灯し、設定した補正值が表示されます。また、炊飯中にも**補正**が点灯します。

- 操作がうまくできないときは差し込みプラグを抜き、再度1からやり直してください。

お知らせ

- 炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は変更できません。
- 一度変更すると、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。
- 変更途中でも15秒以上操作しないと時刻表示に戻りますが、設定は変更されていません。
- 「酢飯」メニューで「炊き分け補正」および「水量補正」の設定はできません。
- 酢飯補正機能を設定すると、炊き上がりまでの時間がかわる場合があります。

設定をリセットする

「炊き分け機能」、「水量補正機能」、「酢飯補正機能」を全てリセットするときに使用します。

■リセットのしかた

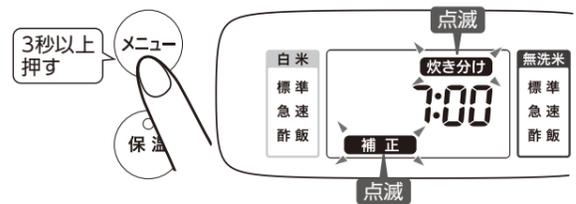
1 なべを入れ差込みプラグをコンセントに差し込む



2 **メニュー** を3秒以上押す

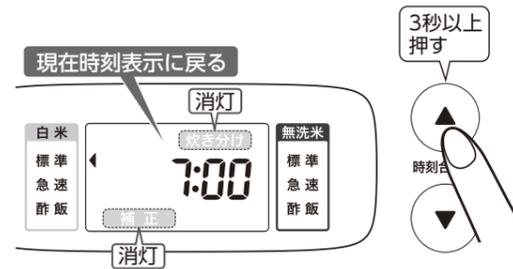
ブザー（「ピー」×3回）が鳴り、設定されている補正ピクトが点滅します。

例：「炊き分け」・「酢飯補正」が設定されている場合



3 **上** を3秒以上押す

ブザー（「ピー」×3回）が鳴り、設定されていた補正ピクトが消灯し、時刻表示に戻ります。



●操作がうまくできないときは差込みプラグを抜き、再度1からやり直してください。

お知らせ

- 炊飯中・保温中・タイマー予約中はリセットできません。
- 一度変更すると、差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。
- 変更途中でも15秒以上操作しないと時刻表示に戻りますが、設定変更されていません。

時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

●時刻は24時間表示です。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

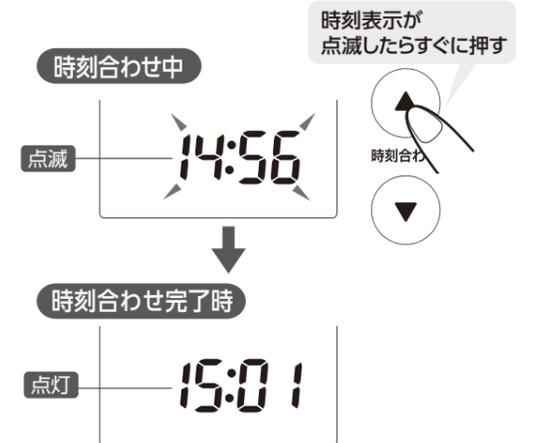
2 **上** または **下** を押す

- ▲：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。
- ▼：1分単位で戻る

3 時刻表示が点滅したらすぐに現在時刻に合わせる

4 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ります。



- 時刻は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、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。
- 炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

報知の種類と切りかえ方

この製品にはお知らせメロディー機能がついています。

炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディーで報知する機能です。

報知の種類とタイミング

報知の種類を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途	メロディー	ブザー	サイレント
鳴るタイミング	この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	メロディーをブザーにかえたいときに	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

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 **とりけし** を3秒以上押す

「とりけし」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



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

- 一度切りかえると切りかえた報知の設定は差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。

- 炊飯中・保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。

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

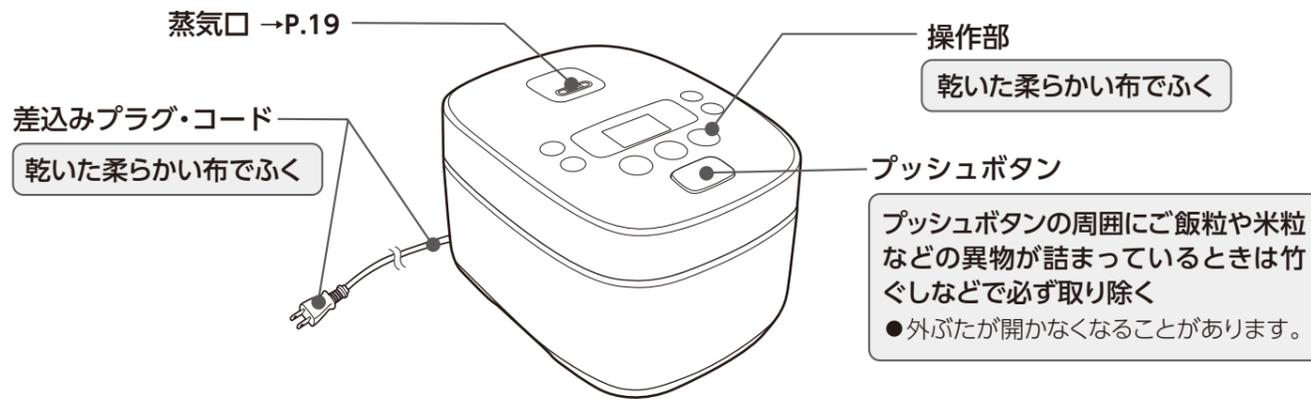
- 必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・みがき粉・研磨剤入り洗剤・漂白剤・除菌アルコール・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)
- 食器洗い乾燥機(食洗機)・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶたセットを正しく取りつけてください。



外側

固く絞った柔らかい布でふく

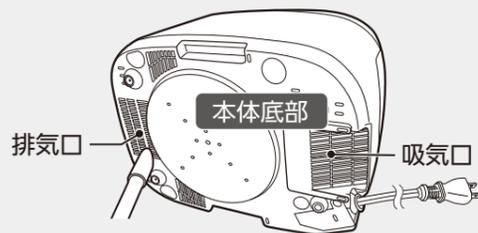
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)



排気口(本体底部前方)・吸気口(本体底部後方)

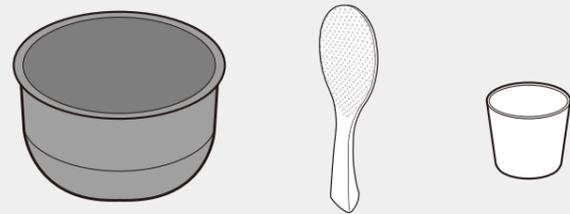
掃除機で掃除をする(月に一度程度)

- 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・計量カップ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う



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、次のことをお守りください。

- 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。

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とりだしを押す
- ⑤本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

内側

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なかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

内ぶたセット・内ぶたパッキン

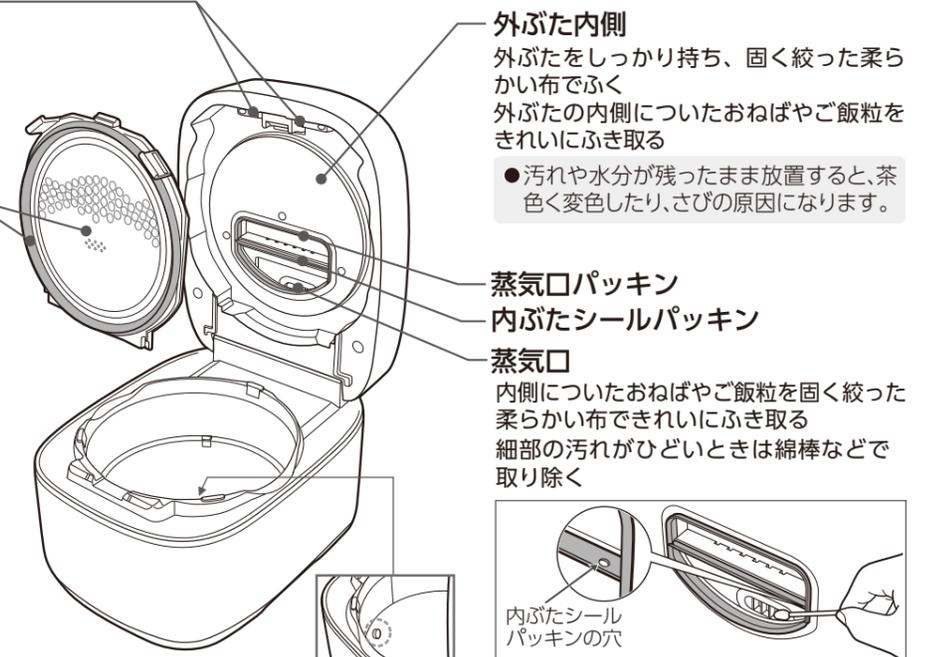
湯または水に浸し、台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

- 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。

汚れがひどい場合は食酢を約10%に薄め、柔らかい布に染みこませて拭き取ったあと、きれいに洗い流してください。



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

外ぶた内側

外ぶたをしっかり持ち、固く絞った柔らかい布でふく
外ぶたの内側についておねばやご飯粒をきれいにふき取る

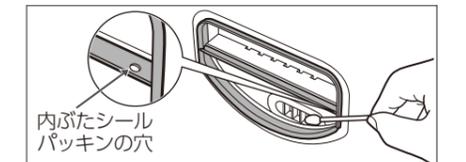
- 汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

蒸気口パッキン

内ぶたシールパッキン

蒸気口

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
細部の汚れがひどいときは綿棒などで取り除く



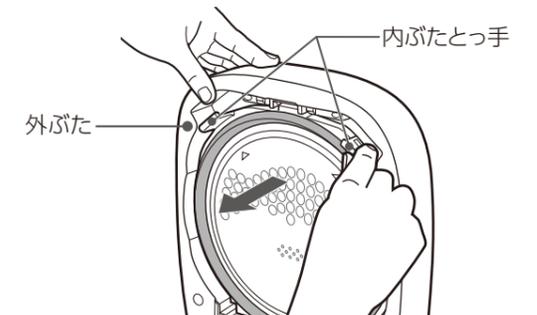
- 内ぶたシールパッキンの穴に異物がつまっていないか確認してください。

- 蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキンは取りはずせません。

内ぶたセットのはずし方・つけ方

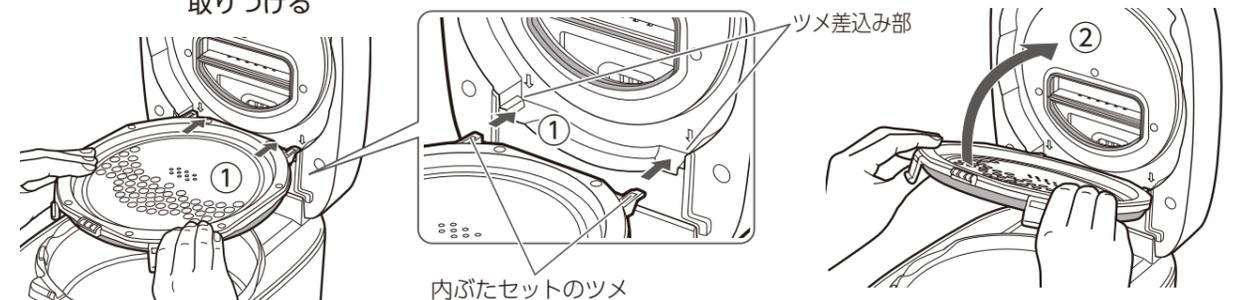
はずし方

片手で外ぶたを押さえて、内ぶたとっ手を手前に引いてはずす



つけ方

- ①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
- ②ツメを差し込んだまま、内ぶたセットの上側を外ぶたに「カチッ」と音がするまで押さえこんで取りつける



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
ご飯の状態	<ul style="list-style-type: none"> ●お好みで、水の量を水位目盛りより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。 ●「急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。→「標準」メニューをお試しください。 ●なべが変形していませんか？ ●洗米した米を長時間ざる上げしたり、冷蔵庫で保存していませんか？ ●油脂類を入れて炊飯していませんか？→油脂分が多いとうまく炊けないことがあります。 ●なべの側面、なべの底(外側)に油脂類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？ ●付属の計量カップで計って炊飯していますか？ ●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？ ●メニューを間違えていませんか？ ●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。 ●なべ外側やサイドセンサーに水分やご飯粒・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。 ●本体内部・内ぶたセット・蒸気口に水分や異物がついていませんか？→ふき取ってください。 ●「炊き分け補正機能」をお試しください。→P.11 ●「水量補正機能」をお試しください。→P.12
	<ul style="list-style-type: none"> ●なべ外側やサイドセンサーに水分やご飯粒・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。 ●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。 ●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？
	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●炊飯前に米の表面が平らになるようにしていますか？ ●内ぶたセット・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	<ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたた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？ ●なべの中でご飯(酢飯は除く)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.6 ●12時間以上の保温をしていませんか？→P.10 ●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.19「内側」のお手入れ、P.18「においが気になる場合のお手入れ」を行ってください。
保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	<ul style="list-style-type: none"> ●なべ外側やサイドセンサーに水分やご飯粒・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。 ●少量のご飯(酢飯は除く)を保温していませんか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？→P.10 ●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。
酢飯の状態	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米後の手順を間違えていませんか？→P.14 ●推奨酢を入れた後に混ぜましたか？→推奨酢を入れた後に混ぜないと焦げやすくなったり、かたくなることがあります。 ●推奨酢を多く入れすぎていませんか？→P.14 ●水加減を間違えていませんか？→P.14 ●推奨酢以外のすし酢を使用していませんか？→P.14 ●「酢飯補正機能」をお試しください。→P.15
	<ul style="list-style-type: none"> ●推奨酢の量、水加減を間違えていませんか？→P.14 ●推奨酢以外のすし酢を使用していませんか？→P.14
	<ul style="list-style-type: none"> ●すし酢を水で希釈してから入れましたか？→希釈しないとうまく炊けない恐れがあります。→P.14 ●すし酢と水の合計量を間違えていませんか？→P.14 ●希釈したすし酢を加えた後のかき混ぜる回数を増やしてみてください。 ●すし酢を希釈する際、すし酢の量を減らしてください。味が薄い場合は、炊き上がった酢飯にすし酢を追加し、調整してください。 ●「酢飯補正機能」をお試しください。→P.15 ●「酢飯」メニューでは推奨酢の使用を推奨しています。推奨酢以外のすし酢を使用すると、上記の内容を対応していただいてもすし酢の成分の違い等により焦げたり、うまく炊けない恐れがあります。
	<ul style="list-style-type: none"> ●すし酢を水で希釈してから入れましたか？→希釈しないとうまく炊けない恐れがあります。→P.14 ●すし酢と水の合計量を間違えていませんか？→P.14 ●希釈したすし酢を加えた後のかき混ぜる回数を増やしてみてください。 ●すし酢を希釈する際、すし酢の量を減らしてください。味が薄い場合は、炊き上がった酢飯にすし酢を追加し、調整してください。 ●「酢飯補正機能」をお試しください。→P.15 ●「酢飯」メニューでは推奨酢の使用を推奨しています。推奨酢以外のすし酢を使用すると、上記の内容を対応していただいてもすし酢の成分の違い等により焦げたり、うまく炊けない恐れがあります。

症状	お調べいただくこと
炊飯	<ul style="list-style-type: none"> ●連続炊飯すると、炊飯時間が長くなる場合があります。→P.9 ●むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりすることがあります。
	<ul style="list-style-type: none"> ●メニューや水加減を間違えていませんか？→P.10 ●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？ ●蒸気口パッキン・内ぶたシールパッキンに異物が挟まっていませんか？
	<ul style="list-style-type: none"> ●差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？→なべを入れてください。 ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？→P.22 ●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、炊飯は開始しません。
外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ●内ぶたセットを落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていませんか？ ●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。→P.19 ●なべが変形していませんか？
炊飯／保温	<ul style="list-style-type: none"> ●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。
	<ul style="list-style-type: none"> ●炊き上がったたら、すぐにご飯をほぐしましたか？(余分な水分を逃がすため) ●保温を切ったり、差込みプラグをコンセントから抜いていませんか？ ●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。
保温	<ul style="list-style-type: none"> ●保温経過時間を表示しない
	<ul style="list-style-type: none"> ●保温経過時間が点滅している
予約	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻を表示していませんか？→「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.10「お知らせ」参照
	<ul style="list-style-type: none"> ●予約をするとすぐに炊飯がはじまる
	<ul style="list-style-type: none"> ●予約した時刻に炊き上がらない
予約できない	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻は合っていますか？→時刻は24時間表示です。確認してください。 ●タイマー予約炊飯時間未満で予約した場合は、すぐに炊飯がはじまります。 ●現在時刻は合っていますか？→時刻は24時間表示です。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、予約した時刻に炊き上がらない場合があります。 ●タイマー予約操作の最後に「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タイマー予約を受けつけません。→P.13 ●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」・「白米 酢飯」・「無洗米 急速」・「無洗米 酢飯」メニューのタイマー予約炊飯はできません。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ●外ぶたが開かない
	<ul style="list-style-type: none"> ●外ぶたが閉まらない
	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中に外ぶたが開く
	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部に直接、水や米を入れてしまった
<ul style="list-style-type: none"> ●プラスチックなどの樹脂のにおいがする 	
<ul style="list-style-type: none"> ●酢のにおいがする 	
<ul style="list-style-type: none"> ●停電が起こったら 	

次のページへつづく→

故障かなと思ったとき っづき

症状	お調べいただくこと
表示部(液晶部)がくもる	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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すか？ →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すると本体内部に水が入り、故障や表示部がくもる原因になります。 ●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、または弊社のお問い合わせ窓口までご連絡ください。
差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●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.19
炊飯時の炊き上がりまでの目安時間が表示されない	●炊飯を連続して使用すると本体が冷めるまで目安時間は表示されませんが、炊飯は開始されており、故障ではありません。

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問い合わせ窓口までご連絡ください。

表示	お調べいただくこと
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。→なべを確実にに入れてください。
7:00 が点滅する	●7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。→P.17 時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。時刻を合わせ直さずに7:00 が点滅したままで炊飯を行うと、炊飯中・保温中に現在時刻は表示されません。
差込みプラグをコンセントから抜くと表示が消えた	●内蔵のリチウム電池が切れています。リチウム電池が切れている場合は、差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、再度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。リチウム電池を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問い合わせ窓口にご依頼ください。有料でお取りかえいたします。
表示がおかしくなる(全点灯する(文字が反転する))	●差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。
E01 E02 E07	●故障です。→お買い上げの販売店または弊社のお問い合わせ窓口までご連絡ください。

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求めください。(ホームページでのご購入はP.23参照)

部品名	部品番号
内ぶたセット	C274-GR
なべ	B705-6B
しゃもじ	BE814041L-02
計量カップ	615784-00

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

必ず購入店と購入日がわかる納品書を受け取り、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

「故障かなと思ったとき」「こんな表示をしたとき」(P.20~P.22)をご確認のあと、直らない場合は使用を中止し、コンセントから差込みプラグを抜いて、お買い上げの販売店にご連絡ください。

《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郵送してください。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。

■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。

お問い合わせ窓口

鈴茂器工株式会社 ホームページ

<https://www.suzumo.co.jp/inquiry-2/products/>



お急ぎの場合や、直接ご相談されたい場合は右記へご連絡ください。

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」の個人情報情報は、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、弊社グループ会社および協力会社との間で共同利用させていただきます。場合がございますのでご了承願います。

【修理・アフターサービスに関するお問い合わせ】

鈴茂器工株式会社 和光サービスセンター
TEL:048-424-8879 (9:00 ~ 17:30)
TEL:090-2165-3773(17:30 ~ 翌9:00)
●24時間365日サポート

【すし酢に関するお問い合わせ】

鈴茂器工株式会社 東京事業所
TEL:03-3993-1452 (9:00 ~ 17:30)
●定休日:土曜日・日曜日・祝日

仕様

型名	NW-QSZ18A	電源	交流 100V 50/60Hz
炊飯容量(約)「は」はkg	白米 標準	消費電力	1315W
	無洗米	平均保温時消費電力	41W *1
「は」はkg	白米 急速	炊飯方式	IH方式
	無洗米	コードの長さ	直付け式 1.0m
「は」はkg	白米 酢飯	外形寸法[約cm]	幅26.5×奥行34×高さ22.5(49.5*2)
	無洗米	質量	約5.0kg

- 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専用で設計されています。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.

●電源が「とりけし」の状態での消費電力は、約1Wです。(差込みプラグを接続した状態)

*1 平均保温時消費電力は、室温20℃で最大炊飯容量の場合です。 *2 外ぶたを開けたときの高さです。