

日立 IH ジャー炊飯器 家庭用



パールホワイト(W)

圧力＆スチーム
ふっくら御膳

日立 IH ジャー炊飯器

アールゼット シー イー エム
型式 RZ-C1000E7M

HITACHI
Inspire the Next

取扱説明書

・料理集

保証書付

(保証書は裏表紙に付いています)



このたびは日立 IH ジャー炊飯器をお買い上げいただき、まことにありがとうございました。

圧力式ジャー炊飯器は内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、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。

「安全上のご注意」(→P.8~12)をお読みいただき、正しくお使いください。



日立の家電品
お客様サポート
詳しくは(→P.59)

もくじ

ご使用の前に 4~17

各部のなまえ	4
(本体・付属品・操作部・表示窓・水位目盛)	
安全上のご注意	8
使用上のご注意	12
現在時刻の合わせかた	14
液晶表示の切り替えかた	15
メロディー音の切り替えかた	16
炊飯直後のプレートのつゆを少なくするモードへの切り替えかた	17

炊飯 18~31

給水レスオースチーマーについて	18
おいしく炊くコツ	19
炊飯コースの使い分け	20
本体の準備をする	22
操作手順およびお米とコースの選択方法	23
炊飯をする	24

少量炊飯をする	26
極上炊きをする	27
予約炊飯をする	28
快速炊飯をする	30
浸し炊飯をする	31

保温 32~34

保温をする	32
保温方法の使い分け	32
「保温低」「保温高」の切り替えかた	32
保温に適さないごはん	33
保温をやめるときは	33
「切」状態から保温にする	33
おいしく保温するポイント	33
保温中のごはんを再加熱する	34

お手入れ 35~39

お手入れをする	35
本体・本体の内側	35
吸気口・排気口	35
温度センサー	35
フック部	35
しゃもし・計量カップ	35
内がま	36
給水レスオースチーマー	36
(調圧弁・ふた加熱板・ふたパッキン・負圧弁・ 安全弁・蒸気センサー・圧力調整装置)	
蒸気キヤップ	38
においが気になるときは	39

お困りのときは 40~47

お困りのときは	40
おいしく炊けないときは(お試しいただきたいこと)	40
炊飯について	41~43
予約炊飯について	43
保温について	44~45
液晶表示について	45~46
内がまのフッ素被膜について	46
停電について	46
ふたについて	46
本体とふたのすき間についてなど	47
音が気になる	47

料理集 48~56

別売り部品	57
仕様・その他	58~59
仕様	58
保証とアフターサービス	58
ご相談窓口	59
「日立の家電品お客様サポート」のご利用	59

保証書 裏表紙

おいしさにこだわった[極上]コースをお試しください

詳しくは
→P.27



極上しゃっきり



極上ふつう



極上もちもち



本製品は、お米の種類や炊き方に合ったコースを選ぶことで、お好みの仕上がりで炊き分けることができます。
工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。「エコ炊飯」は消費電力量を抑え、炊飯しますが、少し硬めに炊き上がります。「極上」コースはごはんをふくら、甘く炊き上げる、おすすめの炊飯コースです。
用途やお好みに合わせて極上[ふつう][しゃっきり][もちもち]の3つの炊き分けができます。操作部の極上ボタンを押すと「極上」コースがワンタッチで選べます。

2

ぜひお試しください。

圧力式炊飯器だから

ふたの操作は確実に

- 炊飯前後、ふたを閉めるのに重く感じることがあります。ゆっくりカチッと音がするまで確実に閉めてください。
- 炊飯後、ふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

炊飯中にふたを開けない

- 炊飯中にふたを開けないでください。(やけどのおそれ)

水加減は水位目盛を守って

- 水位目盛より多めに水加減をすると、圧力を抜くときにふきこぼれる場合があります。水位目盛を守ってください。

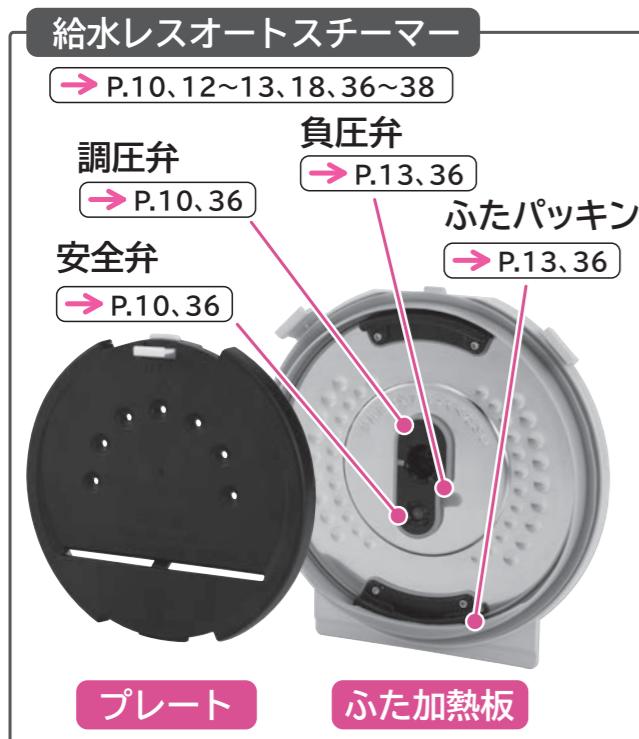
炊飯中に勢いよく蒸気が出ることがあります

- 炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。コースによっては炊飯の途中で蒸気が出ます。
- 炊飯中に動かしたり、揺らしたりすると、勢いよく蒸気が出ます。
- 「コース」によっては蒸気が出ますので、壁や家具に蒸気が当たらないようにご使用ください。

各部のなまえ (本体・付属品・操作部・表示窓・水位目盛)

次のページは「操作部・表示窓・水位目盛」
→ P.〇〇 の数字は主な説明のあるページです。

本 体



付属品

コンパクトしゃもじ (自立式)



計量カップ



約180mL
(約1合)

フックボタン

押すとふたが開く。

⚠ 警告

ふたを開けるときは**圧力**表示が消えて蒸気口から蒸気が出でていないことを確認してからフックボタンをゆっくり押す

炊飯中はふたを開けない
(やけどのおそれ)

お願い

圧力式は密閉度が高く、蒸気が抜けにくいため、炊飯直後はフックボタンが重く感じることがあります。少し強めにフックボタンを押してください。

操作部・表示窓

→ P.6, 7

蒸気口

炊飯中は蒸気が出るので手や顔を近づけない。
(やけどのおそれ)

→ P.10~11



蒸気キャップ

取り付けるときは蒸気キャップをふたの凹み部に合わせ、蒸気キャップ上面前方中央部を止まるまで押し下げて取り付ける。

→ P.10, 38

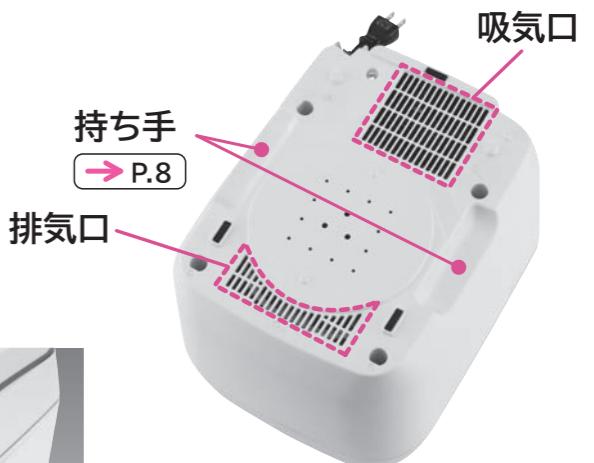
ふた

ふたを閉めるときは両手でフックボタンの脇を「カチッ」と音がするまでゆっくり押す。

お願い

圧力式は密閉度が高く、蒸気が抜けにくいため、炊飯直後はふたを閉めると重く感じることがあります。少し強めにふたを押しながらゆっくりと閉めてください。

本体底面



赤マーク

赤マーク以上は引き出さない。
(破損の原因)

電源プラグ

引っ張って戻す。
→ P.8~9, 12



ご注意

電源コードは引き出してゆっくり戻すと、巻き取りが停止し、長さを調整できます。巻き取るときは一度赤マークまで引き出してから、巻き取ってください。
(ゼンマイ式のため、少し引き出した状態からは巻き取れないことがあります。)
電源コードにねじれや、折り癖があると巻き取れません。

●この取扱説明書では、説明をわかりやすくするため、写真の色を変更しています。

各部のなまえ(本体・付属品・操作部・表示窓・水位目盛) つづき

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。

操作部

スチーム保温ボタン

保温のスタートや、「保温低」「保温高」を選択します。

少量ボタン

少量のごはん(2合(2カップ)まで)を炊くときに選択します。
少量1合:0.5~1合炊くとき
少量1.5合:1.5合炊くとき
少量2合:2合炊くとき

極上ボタン

極上コースでごはんを炊くときに選択します。
極上しゃっきり:すし、カレーなど
極上ふつう:いつものごはんに
極上もちもち:お弁当や冷凍に

コースボタン

炊き方を選択します。

お米ボタン

お米の種類を選択したり、設定変更モードへの切り替えをしたり、設定変更時の決定を行います。

表示窓 → P.7



極上

少量

スチーム保温

お米

コース

選択/時刻

切
とりけし

予約

炊飯
再加熱

快速(2回押し)

切 / とりけしボタン

炊飯や保温を停止したり、予約炊飯、浸し炊飯の取消しをします。

予約ボタン

予約炊飯や浸し炊飯の選択を行います。

炊飯/再加熱ボタン

炊飯や予約炊飯、浸し炊飯を開始します。
保温中は再加熱を開始します。
快速(2回押し):2回押すと快速炊飯をスタートします。→ P.30

選択/時刻ボタン

現在時刻や予約炊飯時刻の設定を行います。
浸し時間の設定を行うほか、設定変更モードでの表示送りなどに使用します。

目の不自由な方への配慮です。

凸マーク 炊飯/再加熱ボタンに「○」、切/とりけしボタンに「□」の凸部をつけています。

ブザー音 メニューや時刻合わせの起点でブザー音が変わったり、時刻を起点に戻せます。→ P.14

表示窓

- 工場出荷時は、電源プラグがコンセントに差し込まれていないときは、画面表示が消灯する設定になっています。

●表示する設定の切り替えかた → P.15

炊き方表示

炊き方の文字の点滅で、選択した炊き方を表示します。

少量炊飯表示

「少量1合」「少量1.5合」「少量2合」の文字の点灯で、少量炊飯の設定を表示します。

保温表示

「保温低」「保温高」の文字の点灯で、選択した保温の設定を表示します。

予約炊飯表示

「予約1」か「予約2」の文字の点灯で、選択した予約を表示します。

白米 無洗米 雑穀米 玄米 麦ごはん

極上 [ふつう しゃっきり もちもち] 圧力

快速 炊込み おかゆ おこわ エコ炊飯

少量 予約

1.5合 12時

保温低高

20:00 時間分

お米表示

お米の種類の文字の点滅で、選択したお米の種類を表示します。

圧力表示

圧力がかかるコースの炊飯中に「圧力」の文字を表示します。

浸し炊飯表示

「浸し」の文字の点灯で、浸し炊飯の選択を表示します。

時刻・時間表示

炊き上がるまでの時間や保温経過時間、現在時刻、予約時刻、浸し時間などを表示します。

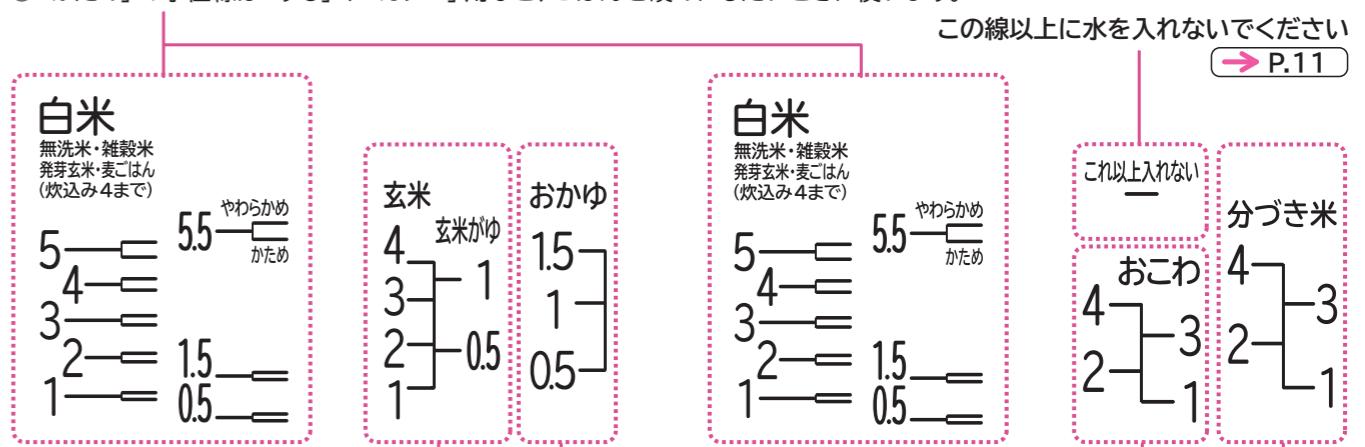
内がまの水位目盛

お米の種類や炊き方に合わせて、水加減をしてください。

■ 白米・無洗米・雑穀米・発芽玄米・麦ごはんを炊くとき

●炊込みは4カップ(水位線4)まで炊飯できます。

●「かため」の水位線は「すし」や「カレー」用など、ごはんを硬めにしたいときに使います。



■ 玄米・おかゆ・玄米がゆ・おこわ・分づき米を炊くとき 指定の水位線を使う

お好みにより「やわらかめ」「かため」の水位目盛の範囲で水加減を調整してください。
「やわらかめ」の水位目盛以上に水を入れないでください。(ふきこぼれの原因)

安全上のご注意(必ずお守りください)

この炊飯器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

人身への危害、財産への損害を未然に防ぐため、お守りいただくことを、次のように区分して、説明しています。本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくご使用ください。



死亡または重傷を負うことが想定されるもの。



傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される内容です。



「警告や注意を促す」内容です。



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。

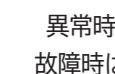
感電・ショート・発火・火災・けがを防ぐために



- 改造はしない
- 修理技術者（サービスマン）以外の人は修理・分解をしない



- 本体を水につけた場合は使用しない。
- 本体を水のあるところに置いたり、水につけたり、かけたりしない
- 本体底面の吸気口・排気口やすき間にピンや針金などの金属物や異物を入れない
- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない



- 直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止する
火災・感電・けがの原因になります
- すぐに電源プラグをコンセントから抜き、
お買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください
 - ・電源コードや電源プラグが異常に熱い
 - ・運転中に異常な音がする
 - ・電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする
 - ・異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
 - ・水漏れする
 - ・触るとビリビリ電気を感じる
 - ・自動的に切れないときがある
 - ・モーターの回転が止まったり、遅かったり、不規則なときがある
 - ・その他の異常・故障がある



- 磁気に弱いものを近づけない
- 壁や家具の近くや、キッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
- 医療用ペースメーカーをご使用の場合は、本製品の使用にあたって、医師とよくご相談ください



- 本体を持ち運ぶときは、ふたを持たず、持ち手を持って移動する
- 本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
- 本体内側に金属製の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
- 専用の内がま以外は使用しない
- 内がまを床に落としたり、強くぶつけたりして亀裂が生じたり、変形したりした場合は、使用しない
- こんな場所では使わない
 - ・水のかかるところや、ガスコンロなど火気の近く
 - ・不安定な場所や、熱に弱い敷物の上
 - ・荷重強度が不足しているスライド式テーブルの上
 - ・排気口・吸気口をふさぐような敷物や、アルミ箔の上
 - ・ふたが完全に開かない場所

電源プラグ・電源コード・コンセントの発火や漏電を防ぐために

(感電・けが、発煙・発火・火災のおそれ)



コンセントは



- 電源は、交流100V・定格15A以上のコンセントを単独で使用する



- 傷ついたり、ゆるんだりしたコンセントを使用しない
- タコ足配線はしない

電源プラグ、
電源コードは



- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
- 電源プラグ、電源コードは、水につけたり水をかけたりしない
- 電源プラグを水につけた場合は使用しない
- 電源プラグや電源コードが痛んでいる場合は使用しない
- 電源プラグ、電源コードを傷つけない
 - ・加工しない
 - ・無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねない
 - ・加重をかけない、重い物をのせない、挟み込まない・高温部に近づけない



- 電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
- 電源プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよく拭く



- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
- 電源プラグを抜くときや、巻き取るときは、電源コードを持たず電源プラグを持つ



安全上のご注意 つづき

炊飯時のやけどやけがを防ぐために

やけど・けがのおそれ(炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です)

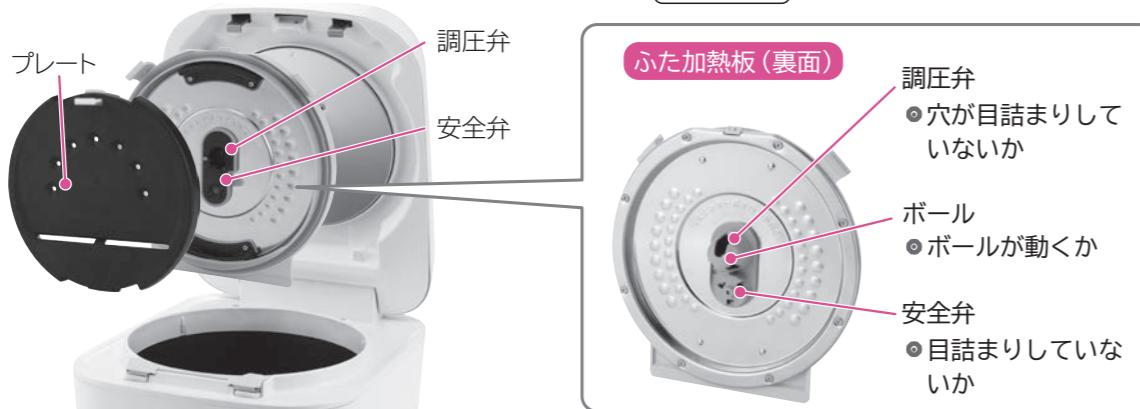
⚠ 警告



- 蒸気キャップを取り付ける
(ふきこぼれや、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ)



- 炊飯の前にふた加熱板とプレートを外して調圧弁と安全弁にごはんなどの異物が付いていないことを確認する
また、プレートを忘れずに取り付ける
(湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ) ➡ P.22



- ふたはフックボタンの両脇を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める



- 炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「切/とりけし」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している圧力の表示が消えてから、ふたを開ける。
・圧力が抜けて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。

- フック部に米粒などが詰まつたときは、ようじなどでかき出す
(ふたが確実に閉まらない原因となり、炊飯中に突然ふたが開いてやけどするおそれがあります)



炊飯時のやけどやけがを防ぐために つづき

やけど・けが・衛生上の問題発生のおそれ(炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です)

⚠ 警告

高温の蒸気が勢いよく出てやけどやけがのおそれがあります

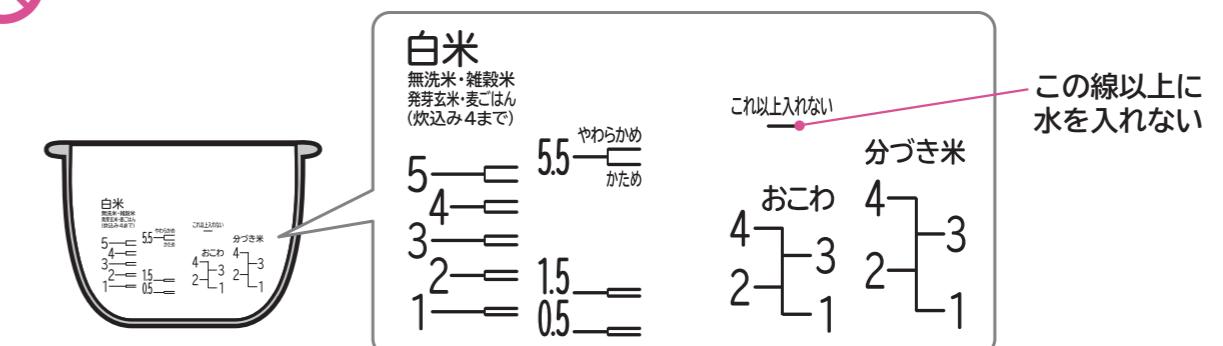


- 圧力炊飯中(圧力の表示時)はふたを開けない
- 蒸気口に手や顔を近づけたり、触れたりしない
・特に乳幼児に触れさせないように注意してください
- 炊飯中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運んだりしない
- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない
- 炊飯をするときは、「炊き方」を確認する
・「おかゆ」を他の炊き方で炊くと、多量にふきこぼれて危険です
- 炊飯中にやむをえずふたを開けるときは、「切/とりけし」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している圧力の表示が消えてから、ふたを開ける
・圧力が抜けて蒸気口から勢いよく蒸気が出ますので注意してください
・炊飯を続ける場合は、お米・炊き方の選択を確認し、「炊飯/再加熱」ボタンを押してください。
炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります
- ふたを完全に開けてからごはんをよそう

食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれがあります



- 内がまの「これ以上入れない」の線以上に水を入れない



- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯メニュー以外の用途には使わない

- ・ねりもの(はんぺんなど)や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ具材の煮込み料理
(赤飯は、ささげを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください)
- ・急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- ・多量の油を入れる料理
- ・「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
- ・ジャムなど泡立つ料理
- ・食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
- 青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない

安全上のご注意 つづき

炊飯時のやけどやけがを防ぐために つづき

やけど・けが・衛生上の問題発生のおそれ(炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です)

⚠ 注意



- 「保温低」の場合は24時間、「保温高」の場合は12時間以上の保温をしない
- 再加熱を繰り返し行わない
- 「発芽玄米」「玄米」「分づき米」「麦ごはん」「もち米(おこわ)」「炊込み」「おかゆ」コースで炊飯したときは保温しない

お手入れの際の事故・感電・火災を防ぐために

やけど・けが・火災・発煙・発火のおそれ

⚠ 注意



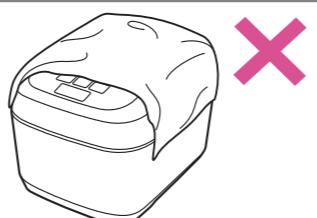
- 使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板、プレートなどの高温部に触れない
- お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
- ふた加熱板は、冷めてから外す
- プレートは冷めてから外す

使用上のご注意

故障や誤動作を防ぐために、次のことをお守りください。

本体の取り扱い

- ふきん・タオルなどで、ふたを覆った状態で使わない
(変色・変形・故障の原因)



- 異物が付いたまま使わない
特に右図の部分はきれいにする
(故障やうまく炊けない原因)



- 本体をIHクッキングヒーターの上に置かない
(IHクッキングヒーターの誘導加熱による故障のおそれ)

- テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない
(雑音や画面のちらつきの原因)

- 空だきはしない
(過熱の原因)

- 本体を落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください

給水レスオースチーマーの取り扱い

- 炊飯するたびにふた加熱板(ふたパッキン)とプレートを外して洗ってください

(おねばが乾燥・変色したものがたまる原因)
(保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因)

- ふたパッキンや負圧弁は外ないので、引っ張らないでください
(破損・変形すると、圧力がかからずうまく炊けない原因)

- プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られなくなります

給水レスオースチーマー



内がまの取り扱い

内がま内面フッ素被膜の保証について

- 内がま内面フッ素被膜の保証条件と期間は保証書記載のとおりです
- 誤った使い方による被膜の傷つき、はがれについては保証対象外です
これらの場合は、保証期間内でも「有料」の対応とさせていただきます
また内がま外面の塗装も保証対象外です

<保証対象の不具合例>

フッ素被膜の部分的なふくれや広範囲のはがれ、底面全体に泡状のブツブツしたものが発生したときなど
製造に起因する不具合

<誤った使い方による保証対象外の不具合例>

点状、線状の傷、あるいは凹みにより被膜がはがれている状態。傷で金属素地が見えている状態

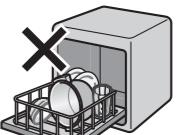
フッ素皮膜の傷つき、はがれなどを防ぐために、 次のことをお守りください

- 内がまを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない
- 内がまでお米を研ぐ場合は、金属製の泡だて器などを使ったり、ざるなどをあてたりしない
- 内がまの中で酢を使わない。調味料を使ったごはんは保温せず炊飯後早めに洗う
- 金属製のおたまは使わない(おかゆをくすぐる場合など)
- しゃもじは付属のものを使う



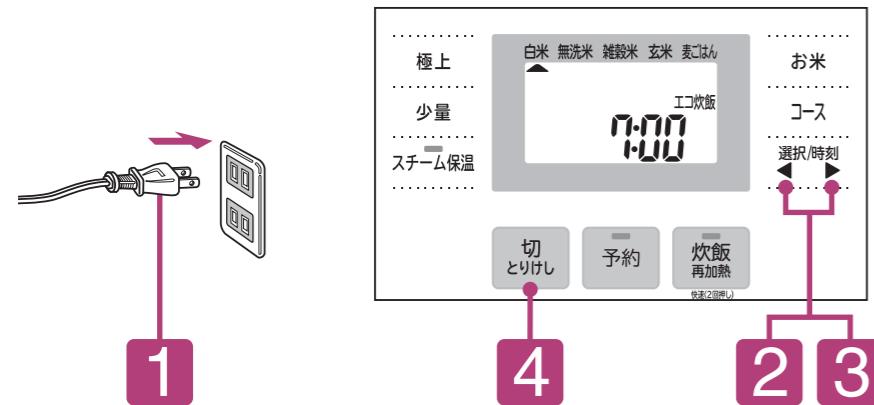
お手入れのとき

- ・内がまを洗いおけとして使わない
(スプーンや食器類などを入れない)
- ・やわらかいスポンジでやさしく洗い、
金属たわしやナイロンたわしなどは使わない
- ・食器用洗剤(中性)以外の洗剤や漂白剤、クレンザー、
みがき粉などは使わない
- ・洗い後に乾かす際、食器の上に伏せない、
食器洗い乾燥機、食器乾燥機は使わない



現在時刻の合わせかた

- 電源プラグがコンセントに差し込まれていないときは、表示は消灯しますが、時計は内蔵電池により動作しています。
- 電源プラグがコンセントに差し込まれていないときも、現在時刻を液晶に表示する設定に変更できます。
- 時計は室温により、1か月に約2分程ずれことがあります。その際は以下の手順で、現在時刻に合わせてください。



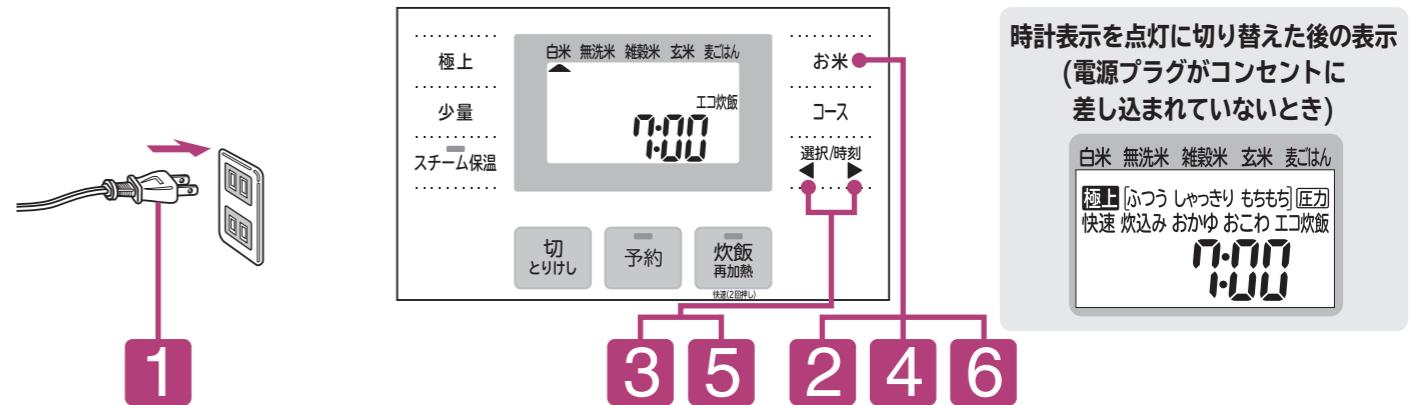
例) 「7:00」を「20:30」にするとき ※お米・炊き方の表示は一例です。

- 1 電源プラグをコンセントに差し込む**
 - 2 ◀または▶を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる**
 - 3 ◀または▶を押し、「20:30」にする**
 - ◀または▶を押すごとに時刻が変わります。
 - ◀は1分単位で戻り、▶は1分単位で進みます
 - 押し続けると10分単位で早送りします
 - 4 切とりけしを押し、時刻表示を点灯に変える**
- 炊飯中、保温中、予約中、再加熱中に時刻合わせができません。
●設定されているお米・炊き方と、現在時刻が表示されます。
- 現在時刻点滅中に「少量」ボタンを約3秒間押すと、「12:00」表示(昼の12時)になり、起点に戻ります。
- 時計は24時間表示で、夜中の12時は0:00に、昼の12時は12:00に合わせます。
●「切/とりけし」ボタンを押さないと、約1分後に自動的に時刻合わせ完了となります。
- 炊飯中、保温中、予約中、再加熱中に現在時刻を確認したいとき
◀または▶ボタンを押すと、現在時刻を3秒間表示し、元の表示に戻ります。

液晶表示の切り替えかた

(電源プラグをコンセントから抜いた時も時計を表示する)

- 工場出荷時は、時計表示は「消灯」に設定されています。
時計表示を「点灯」に切り替えたいときは、以下の手順で切り替えてください。
- 内蔵電池での液晶表示を点灯にしているときに電源プラグをコンセントから抜くと、表示がうすくなり、再び濃くなる場合があります。これは内蔵電池に切り替わるために、異常ではありません。

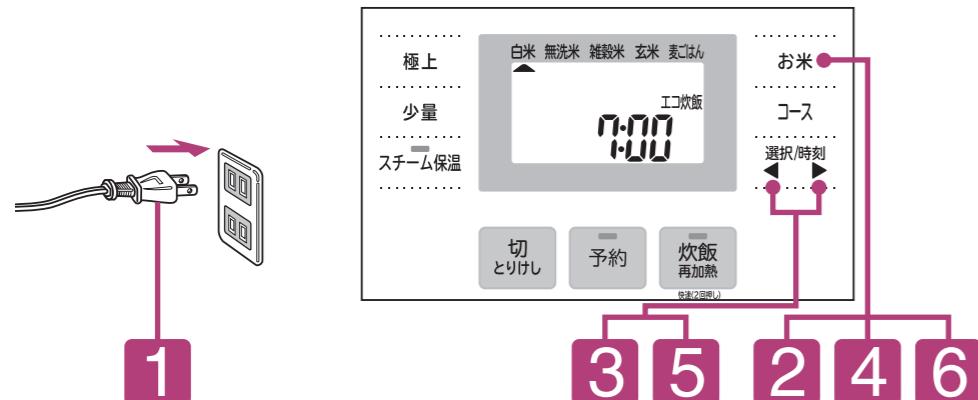


※お米・炊き方の表示は一例です。

- 1 電源プラグをコンセントに差し込む**
 - 2 お米を約5秒間長押しし、設定変更モードに切り替える。**
 - 3 ◀または▶を押し、画面に「P2-」を表示させる**
 - 画面の表示は◀を押すと進み▶を押すと戻ります。
 - 4 お米を押す。**
 - お米を押すと現在表示されている設定の変更に入ります。
 - 5 ◀または▶を押し、設定を切り替える**
 - ◀または▶を押すごとに表示が切り替わります。
 - 6 お米を押し、設定を確定させる。**
 - お米を押すと、設定が確定し、最初の画面に戻ります。
- 「切」ボタンを押すと、設定の途中でも、最初の画面に戻れます。設定の途中だったものはリセットされます。
- P1- → P2- → P3- → U1-
(メロディ音 (液晶表示のつゆを少なくするモードの設定)
→ P.16 (液晶表示の設定)
→ P.17 (つゆを少なくするモードの設定)
→ P.39 (においが気になるモードの設定))
- 操作をしないと、約3分後に自動的に設定を確定せます。

メロディー音の切り替えかた

- 炊飯の開始と終了をメロディー音でお知らせします。
- 工場出荷時は「メロディー（標準）」に設定されています。
- 「メロディー（低音）」・「ブザー」または「無音」に切り替えできます。以下の手順で切り替えてください。
- 「無音」設定でも、誤操作などへのお知らせ音は無音にできません。

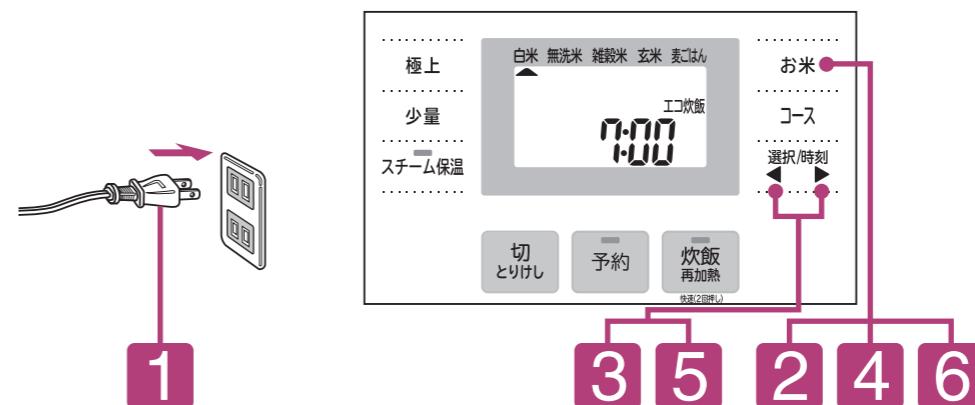


※お米・炊き方の表示は一例です。

- 1 電源プラグをコンセントに差し込む**
- 2 お米 を約5秒間長押しし、設定変更モードに切り替える。**
- 3 ◀または▶を押し、画面に「P1-」を表示させる**
 - ◀または▶を押すごとに表示が切り替わります。
 - ◀を押すと進み▶を押すと戻ることもできます。
- 4 お米 を押す。**
 - お米を押すと現在表示されている設定の変更に入れります。
- 5 ◀または▶を押し、設定を切り替える**
 - ◀または▶を押すごとに表示が切り替わります。
 - ◀を押すと進み▶を押すと戻ることもできます。
- 6 お米 を押し、設定を確定させる。**
 - お米を押すと、設定が確定し、最初の画面に戻ります。

炊飯直後のプレートのつゆを少なくするモードへの切り替えかた

- ごはんの表面の乾燥を防ぐため、炊飯直後のふた加熱板・プレートにはつゆが付きます。つゆが気になるときは、蒸らし時間を長くしてつゆを少なくするモードに切り替えることができます。
- 一度切り替えると元に戻す操作をするまで記憶します。



- 1 電源プラグをコンセントに差し込む**

- 2 お米 を約5秒間長押しし、設定変更モードに切り替える。**

- 3 ◀または▶を押し、画面に「P3-」を表示させる**
 - ◀または▶を押すごとに表示が切り替わります。
 - ◀を押すと進み▶を押すと戻ることもできます。

- 4 お米 を押す。**

- 5 ◀または▶を押し、設定を切り替える**
 - ◀または▶を押すごとに表示が切り替わります。

- 6 お米 を押し、設定を確定させる。**
 - お米を押すと、設定が確定し、最初の画面に戻ります。

- 「切」ボタンを押すと、設定の途中でも、最初の画面に戻れます。設定の途中だったものはリセットされます。

- つゆを少なくするモードに切り替えると
 - 炊飯時間が約5分長くなります。
 - プレート内にたまる水が少なくなります。
 - 圧力式で密閉度が高いため、つゆを少なくするモードに切り替えてても多少つゆが付きます。

保温中につゆが気になるときは「保温高」を選んでください。
→ P.32

- 操作をしないと、約3分後に自動的に設定を確定させます。

給水レスオースチーマーについて

給水レスオースチーマーは、炊飯中の蒸気を蒸留水として回収し、炊飯時・保温時・再加熱時にスチームを出し、ごはんの甘みを引き出し、加湿する機能です。(水を入れる必要はありません)

●炊飯(蒸らし)終了後・保温中はスチームで加湿しているため、給水レスオースチーマーの表面にもつゆがつきますが、故障ではありません。また、ふたを開ける際にそのつゆがたれて、本体のつゆ受け部にたまります。たまつゆは、炊飯・保温時のごはんの品質にはまったく影響はありませんが、気になる場合はふきん等でふき取ってください。

●給水レスオースチーマー内にたまる水の量は、メニュー・炊飯量、水加減などで変わります。

●給水レスオースチーマー内の水1mLが蒸発すると約1700mLの蒸気になります。蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。

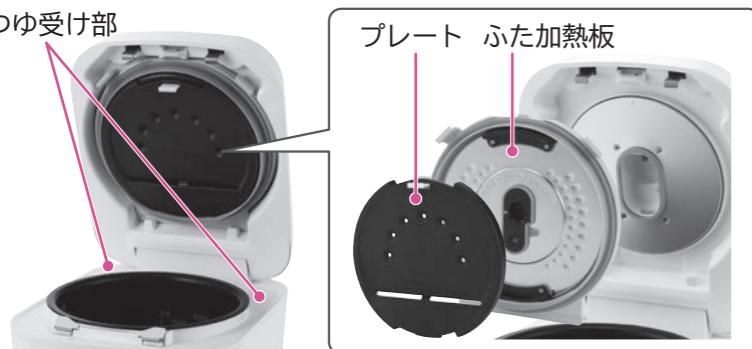
●プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られないため、硬めの炊き上がりになります。

●炊飯するたびにふた加熱板とプレートを外して洗ってください。

(おねばが乾燥・変色したものがたまる原因)(保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因)

●お手入れは、本体が冷めてからスポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。

つゆ受け部



「ごはん、炊けましたよ」

お米を研いで水加減をきちんと計って、炊飯器のスイッチを入れる。

ごはんの炊ける独特的の少し湿った匂いと、炊飯器が教えてくれる炊きあがり。

ふたを開けた瞬間、「わあ」と小さな感嘆の声をあげる。

蒸気の匂いと目に飛び込んでくるピカピカのごはん粒。

しゃもじでごはん全体をほぐし、こんもりと形をつくってお茶碗によそう。

湯気のあがったごはんは、それだけで幸せな気持ちになる。

そして私は次にこう言うのだ。

「さあ、美味しいごはんが炊けましたよ。

いただきましょう。」

コラム監修: 福島利香



おいしく炊くコツ

次のページは「炊飯コースの使い分け」

お米を計量する

●付属品の計量カップで正しく計る

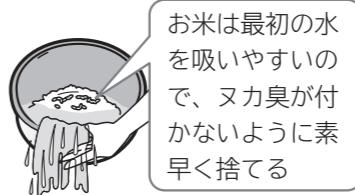
お願ひ 市販の計量カップや計量米びつは使わないでください。
(お米の量が異なることがあります)

付属品計量カップの
1カップ(すりきり1杯)量
約180mL(約1合)



お米を研ぐ

●お米はやさしく研ぐ
●無洗米は、底からかき混ぜ、
にごる場合はすぐ
にごりは、うまく炊けない原因になることがあります



「研ぐ→すすぐ」を水がきれい
になるまで繰り返す



水加減をする

●お米を平らにならし、水平なところに置き、
お米の種類、炊き方に合った水位線を使う

- ・水位線は目安です。好みにより水加減を調整してください。
- ・「かため」の水位線は「すし」や「カレー」用など、ごはんを硬めに炊きたいときに使います。
- ・「やわらかめ」の水位線は、ごはんをやわらかめに炊きたいときに使います。
- ・「やわらかめ」の水位線以上に水を入れないでください。
ふきこぼれる場合があります。



(水位目盛について → P.7)

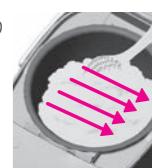
お願ひ ●お湯は使わないでください。(ベタつきの原因)

- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。また、硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)で炊飯すると、ごはんがぱさつたり、硬くなる場合があります。好みにより水加減してください。
- 新米を炊くときは、「かため」の水位線を目安に水加減を少なめにしてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊くためです。
- 雑穀を炊くときの水加減は、市販の雑穀米の説明書(袋などに記載)も参考にしてください。

炊き上がり時

●すぐにごはんをよくほぐす

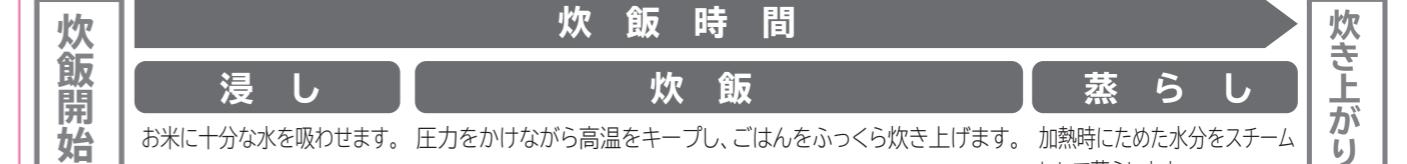
余分な蒸気を逃がすことで、お米のベタつきや固まりを防ぎます。



浸し・蒸らしは必要ない?

本製品では、炊飯前の浸しや炊き上がり後の蒸らしは、炊飯時間に含まれているため不要です。炊き上がると自動で保温になります。

炊飯開始



浸し

炊飯

蒸らし

お米に十分な水を吸わせます。圧力をかけながら高温をキープし、ごはんをふっくら炊き上げます。加熱時にためた水分をスチームにして蒸らします。

炊
飯

炊飯コースの使い分け

次のページは「本体の準備をする」

こんなときに	お米の選択	コース	水位線	炊飯できる量 (カップ数)	少量炊飯	炊飯時間の目安(分)
お好みの仕上がりを選ぶ						
[ふつう]	粒感と甘みを引き出したいとき	極上ふつう	白米無洗米	0.5~5.5	設定できます	40~60
・硬め、あっさりとした食感にしたいとき						
・新米や吸水が早くべたつきやすいお米						
・「極上しゃっきり」を選んで「かため」の水位線で水加減して炊いてください。						
水分の多いお米を、べたつきを抑えて炊き上げます。						
・すしめし・カレー・炒飯など硬めのごはん						
[しゃっきり]	やわらかめでよりねばりがあり、甘みを引き出したいとき	極上しゃっきり	白米無洗米	0.5~5.5	設定できます	30~45
・お弁当やおにぎり、冷凍保存用のごはん						
[もちもち]	やわらかめでよりねばりがあり、甘みを引き出したいとき	極上もちもち	白米無洗米	0.5~5.5	設定できます	80~100
・お弁当やおにぎり、冷凍保存用のごはん						
短時間で炊飯したいときに						
・時間を優先した炊き方なので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がります。		快速	白米無洗米	1~5.5	設定できません	25~35
白米・無洗米						
炊込み(具を入れた)ごはんに						
・市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上にのせるようにし、かき混ぜないでください。		炊込み	白米無洗米	1~4	設定できません	45~60
おかゆ(全がゆ)に						
・五分がゆは、お米の量を「おかゆ」の約半分にしてください。		おかゆ	おかゆ	0.5~1.5	設定できません	65~85
もち米でおこわなどを作るときに						
・米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります。		おこわ	おこわ	1~4	設定できません	40~60
・おこわは、もち米1カップに対し、白米(うるち米)を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯します。(もち米だけでは吸水が早くうまく炊飯できないことがあります)						
お赤飯は(P.50)の割合を目安に混ぜてください。						
消費電力を抑えて炊飯したいときに						
・少し硬めに炊き上がります。		エコ炊飯	白米無洗米	1~5.5	設定できます	40~60
・炊飯する量が多いと炊きムラが多くなる場合があります。						
発芽玄米を白米に入れて炊飯するときに						
・発芽玄米は白米の5割未満の量を混ぜてください。5割以上の量を混ぜる場合は、お米の種類・水位線とも「玄米」で炊飯してください。		炊込み	発芽玄米	1~4	設定できません	45~60
・おすすめの割合:白米(無洗米)2カップ、発芽玄米1カップ						
・発芽玄米の割合が増えると、硬めの炊き上がりになります。						

こんなときに	お米の選択	コース	水位線	炊飯できる量 (カップ数)	少量炊飯	炊飯時間の目安(分)
雑穀を白米に入れて炊飯するときに						
[しゃっきり]	・雑穀は白米の3割以下の量を混ぜてください。	極上	雑穀米	1~5.5	設定できます	55~75
・市販されている袋に水加減などの記載がある場合、それに従ってください。		炊込み	雑穀米	1~4	設定できません	60~80
発芽玄米、玄米、分づき米だけで炊飯するときに						
[もちもち]	・分づき米は、精白米に近い7分づきの場合、白米の水位線で水加減し「白米」「極上もちもち」で炊いてください。	極上ふつう	玄米分づき米は分づき米	1~4	設定できます	63~83
・玄米を炊飯するときは、お好みで硬さを選んでください。		極上しゃっきり	玄米分づき米は分づき米	1~4	設定できます	46~62
[ふつう]	・標準的な硬さです。	極上もちもち	玄米分づき米は分づき米	1~4	設定できます	92~112
[しゃっきり]	・硬めの食感にしたいとき	炊込み	玄米	1~4	設定できません	72~92
[もちもち]	・やわらかめの食感にしたいとき	おかげ	玄米がゆ	0.5~1	設定できません	75~100
・市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上にのせるようにし、かき混ぜないでください。						
・保温はしないでください。(におい・変色の原因になります)						
押し麦・もち麦を白米に入れて炊飯するときに						
[ふつう]	・おすすめの割合:白米(無洗米)2カップ、押し麦1カップ	極上	麦ごはん	1~4	設定できません	40~60
・好みで水加減を調整してください。						
炊飯時間の目安						
●炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20°C・水温18°Cでの目安です。						
●炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。						
●蒸気の出る量は、炊き方によって異なります。						

本体の準備をする

1

内がまを本体に
セットする

内がまの外側や底部の、水気や異物をふき取ってから、
本体にセットする

外側の水気や異物をふき取る

お願い 水気や異物が付いたままセットすると故障やうまく
炊けない原因



2

ふたを確認する

調圧弁、安全弁、負圧弁に詰まりや汚れ
がないことを確認する → P.36 給水レスオースチーマー
を取り付ける → P.37



!
警告
炊飯の前にふた加熱板とプレートを外して調圧弁と安全弁
にごはんなどの異物が付いていないことを確認する
また、プレート、蒸気キャップを忘れずに取り付ける
(湯がふきだしたり、突然ふたが開いてやけどのおそれ)

3

ふたを閉める、
蒸気キャップを取り付ける

炊飯前にお米を水に浸すことと、炊飯後の蒸らしは、必要ありません。

[浸し]と[蒸らし]の工程は、炊飯工程に含まれています。

ふたは、「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉め、蒸気キャップを取り付ける



お願い

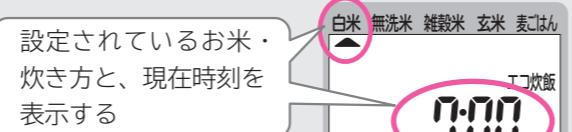
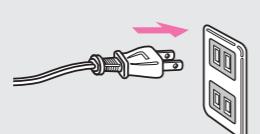
●圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいため、ふたを勢いよく閉めると閉まりません。ふたはゆっくりと閉めてください。

●ふたは、給水レスオースチーマーを取り付けないと閉まりません。

!
警告
●ふたはフックボタンの両脇を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める(突然ふたが開いてやけどのおそれ)
●蒸気キャップを必ず取り付ける
(ふきこぼれや、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ)

4

電源プラグを
コンセントに
差し込む

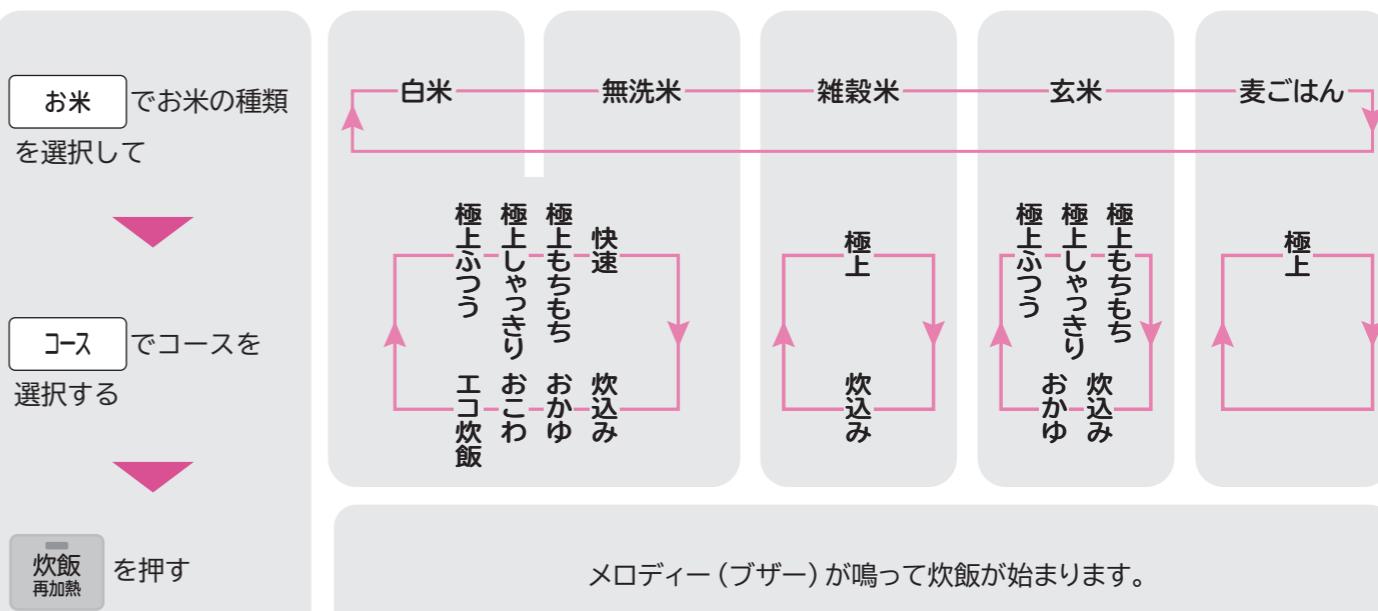


お知らせ 電源プラグをコンセントに差し込んだとき、カチッと音がしたり火花が出る場合がありますがインバーター回路に充電するためで故障ではありません。

準備を終えたら、炊飯します

操作手順および お米 と コース の選択方法

● お米 と コース は、押すごとに下図の順に切り替わります。



メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。

- [極上]では[極上ふつう][極上しゃっきり][極上もちもち][極上]のみ選択できます。
- ▶を押すと戻り、◀を押すと進むこともできます。
- 前回炊飯した「お米」・「コース」は記憶されています。

すぐ炊飯する場合

炊飯をする → P.24、25

2カップ以下で炊飯する場合

少量炊飯をする → P.26

極上コースで炊飯する場合

極上炊きをする → P.27

炊きあがり時刻を設定する場合

予約炊飯をする → P.28、29

短時間で炊飯する場合

快速炊飯をする → P.30

お米を長く浸して炊飯する場合

浸し炊飯をする → P.31

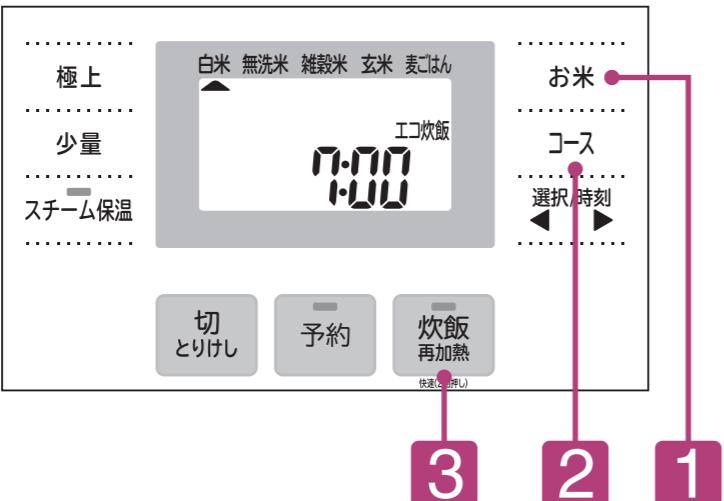
「炊飯コースの使い分け」は → P.20、21

炊飯をする(白米・無洗米・雑穀米・玄米・麦ごはん・もち米(おこわ))

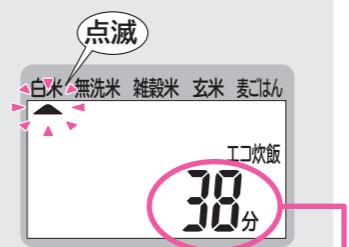
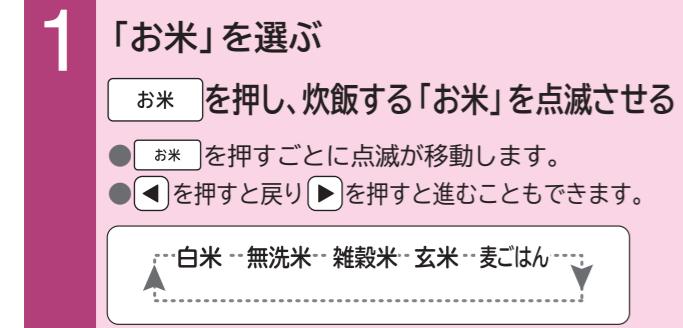
炊飯コースの使い分け [P.20](#)

●工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。「エコ炊飯」は消費電力を抑えて炊飯しますが、少し硬めに炊き上がります。

おいしさにこだわった「極上」コースもお試しください。「極上」コースは[ふつう][しゃっきり][もちもち][極上]を選択できます。



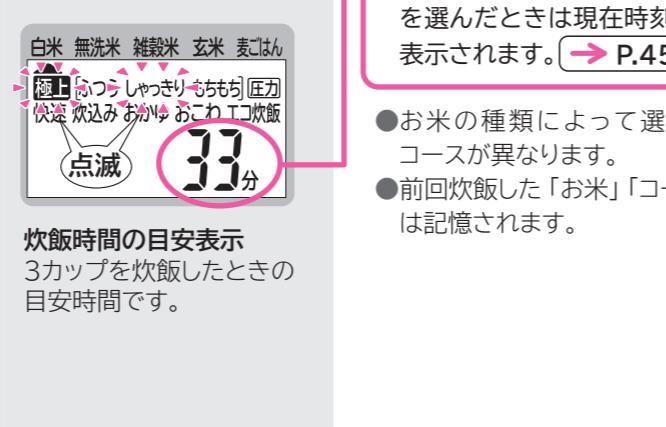
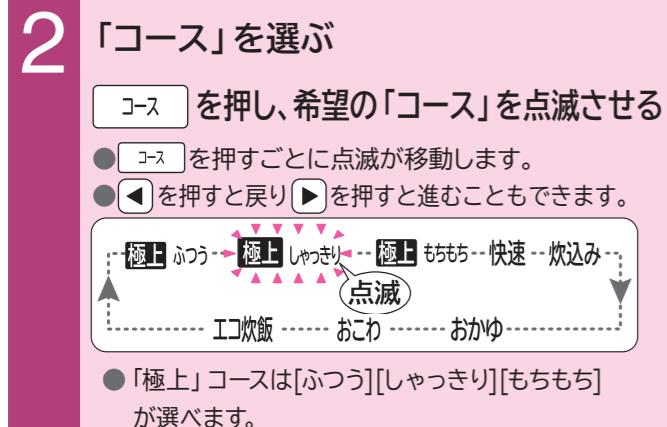
例:「白米」の「極上しゃっきり」を選んだ場合 *イラストの時間・時刻の表示は一例です。



●初めて炊飯するときは、「白米」に設定されています。「白米」以外を炊飯するときや、前回炊飯したときは違う種類の「お米」を炊飯するときは1の操作を行ってください。

●「白米」と「無洗米」の「極上」、「快速」、「エコ炊飯」と「雑穀米」の「極上」以外のコースを選んだときは現在時刻が表示されます。[P.45](#)

●お米の種類によって選べるコースが異なります。
●前回炊飯した「お米」「コース」は記憶されます。



炊飯コースの使い分け

警告



圧力炊飯中([圧力]の表示時)はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。



炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「切/とりけし」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している[圧力]の表示が消えてから、ふたを開ける
・圧力が抜けで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。
・炊飯を続ける場合は、お米・コースの選択を確認し、「炊飯/再加熱」ボタンを押してください。
炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

注意



コースを確認する
水量の多い「おかゆ」を他のコースで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

3

炊飯を押す

メロディー(ブザー)が鳴って炊飯開始

- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。
- [圧力]を表示します。
- 炊飯には浸し、蒸らし工程も含まれています。



選んだ炊飯内容以外は消灯
約3秒後



炊き上がるまでの時間を表示



●炊飯・保温時に音が発生することがあります。[P.47](#)

●炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
●本体が温かいと炊き上がるまでの時間が表示されない場合があります。
●炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。

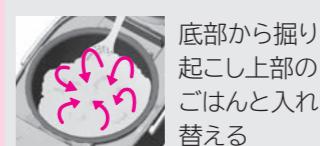
●お米「玄米」「麦ごはん」やコース「炊込み」「おかゆ」は、お米の量や具の量によって炊き上がるまでの時間が大幅に変わるために、現在時刻が表示されます。

炊き上がるまでの時間は、炊き上がる数分前から表示されます。

4

炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

- 余分な蒸気を吸ってベタついたり、固まることを防ぎます。
- 保温のしかた [P.32, 33](#)
- 炊き上がったごはんの中央が盛り上がり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。
- 炊飯直後に続けて炊飯する場合は、本体が冷めてからにしてください。



●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれことがあります、異常ではありません。
つゆが気になる場合 [P.17](#)

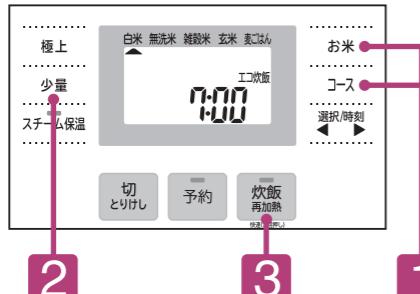
ふたが開かないとき



少量炊飯をする(少量のごはんを炊くときに)

- 0.5合～2合までのお米を炊くときに、ごはんの煮くずれや焦げを抑えてふっくら炊き上げます。
- 「エコ炊飯」、「極上[ふつう][しゃっきり][もちもち][極上]」で少量炊飯の設定ができます。
- 一度少量炊飯を選ぶと、選んだ少量炊飯の設定と合数が記憶されます。

少量ボタンをもう一度押すと少量炊飯の設定が解除されます。



例:「白米」の「極上しゃっきり」を選んだ場合

※イラストの時間・時刻の表示は一例です。

1 「お米」「コース」を選ぶ

- 「お米」を押し、炊飯する「お米」を点滅させる
- 「コース」を押し、炊飯する「コース」を点滅させる
- 各ボタンを押すごとに各点滅が移動します。

→ P.23

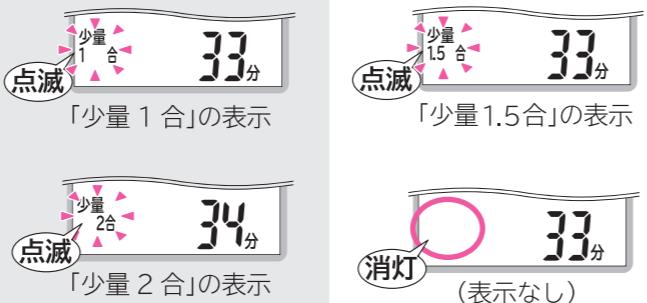
●「お米」「炊飯」の詳細は
→ P.20, 21 を参照してください。

2 合数を選ぶ

- 「少量」を押し、少量表示と合数を点滅させる
- 「少量」を押すごとに点滅が移動します。

↓
少量 少量 少量 表示
1合 1.5合 2合 なし ↓

- 0.5合～1合を炊くときは少量1合を選びます。
- 1.5合を炊くときは少量1.5合を選びます。
- 2合を炊くときは少量2合を選びます。
- ◀を押すと戻り▶を押すと進むこともできます。



3 炊飯再加熱を押す

メロディ(ブザー)が鳴って
炊飯開始

- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。
- 炊飯中は「圧力」を表示します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります

- スチーム保温ランプが点灯します。



●前回炊飯した「お米」「コース」は記憶されます。

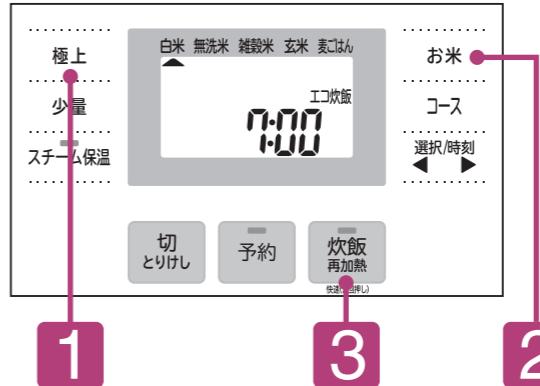
4 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

- 余分な蒸気を吸ってべたついたり、固まるなどを防ぎます。
- 保温のしかた → P.32, 33

極上炊きをする(極上のおいしさを楽しみたいときに)

- 「白米」「無洗米」「玄米」のときは用途や好みに合わせて「極上[ふつう][しゃっきり][もちもち]」の3つの炊き分けができます。「雑穀米」「麦ごはん」のときは「[極上]」コースで炊飯し、3つの炊き分けはできません。
- 一度極上炊きを選ぶと、選んだ「お米」と「極上」が記憶されます。

記憶されたコースは「極上」ボタンを押すことで、いつでも記憶したコースを呼び出せます。



例:「白米」の「極上しゃっきり」を選んだ場合

※イラストの時間・時刻の表示は一例です。

1 「お米」を選ぶ

- 「お米」を押し、炊飯する「お米」を点滅させる
- 「お米」を押すごとに点滅が移動します。

→ P.23

- ◀を押すと戻り▶を押すと進むこともできます。



●「お米」の詳細は
→ P.20, 21 を参照してください。

2 「極上」を選ぶ

- 「極上」を押し、希望の「極上」コースを点滅させる
- 「極上」を押すごとに点滅が移動します。
- ◀を押すと戻り▶を押すと進むこともできます。

↓
極上[ふつう][しゃっきり][もちもち] ↓



- 選択している「極上」コース以外は点灯します。

- 「コース」を押すと「極上」以外のコースを含めて選択できます。
- 「極上」以外の「コース」を選択中に「極上」を押すと記憶している「極上」が点滅します。

※極上炊きを使ったことがない場合は「極上[ふつう]または[極上]」が点滅します。

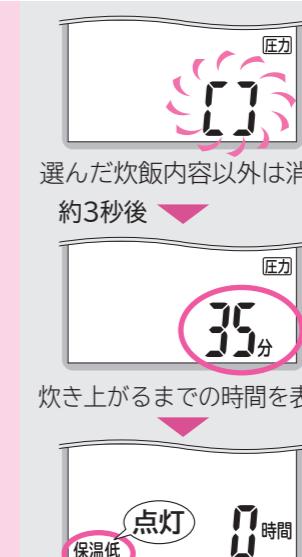
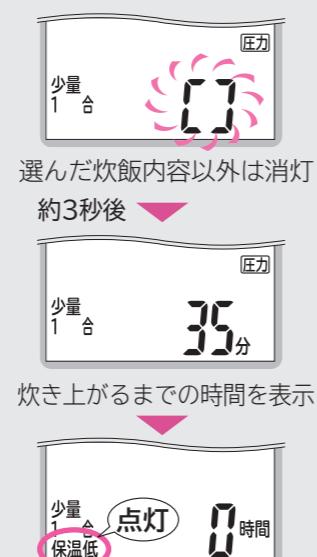
3 炊飯再加熱を押す

メロディ(ブザー)が鳴って
炊飯開始

- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。
- 炊飯中は「圧力」を表示します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります

- スチーム保温ランプが点灯します。



- 「玄米」と「麦ごはん」の「極上」コースを選んだときは、現在時刻が表示されます。
→ P.45

- 前回炊飯した「お米」「コース」は記憶されます。

4 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

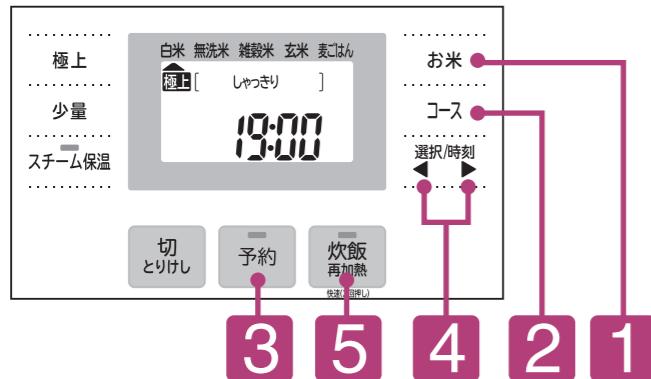
- 余分な蒸気を吸ってべたついたり、固まるなどを防ぎます。
- 保温のしかた → P.32, 33

予約炊飯をする(食べたい時刻に炊き上げる)

●予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通り設定できます。工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00が設定されています。

●予約時刻は炊き上がりの時刻です。

●近接した時刻の場合は、すぐに炊飯が始まります。(予約ランプは点灯しません)



●表示は「白米」の「極上しゃっきり」を選んでいた場合の一例です。

現在時刻を確認し、ずれているときは直す ➡ P.14

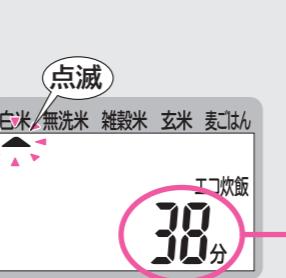
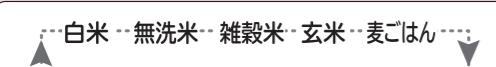
例)「予約1」に「7:30」の予約炊飯を設定するとき

1 「お米」を選ぶ

お米 を押し、

炊飯する「お米」を点滅させる

- お米 を押すごとに点滅が移動します。
- ▲を押すと戻り ▶を押すと進むこともできます。



●工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。

●「白米」と「無洗米」の「極上」、「快速」、「エコ炊飯」と「雑穀米」の「極上」以外のコースを選んだときは現在時刻が表示されます。 ➡ P.45

●お米の種類によって選べるコースが異なります。

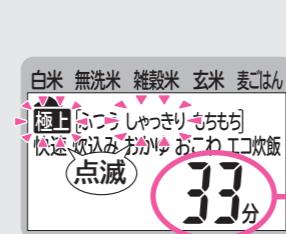
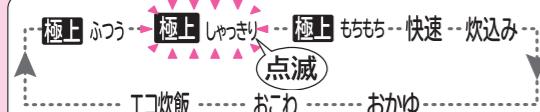
●前回炊飯した「お米」「コース」は記憶されます。

2 「コース」を選ぶ

コース を押し、

希望の「コース」を点滅させる

- コース を押すごとに点滅が移動します。
- ▲を押すと戻り ▶を押すと進むこともできます。



●「白米」と「無洗米」の「極上」、「快速」、「エコ炊飯」と「雑穀米」の「極上」以外のコースを選んだときは現在時刻が表示されます。 ➡ P.45

●お米の種類によって選べるコースが異なります。

●前回炊飯した「お米」「コース」は記憶されます。

3 「予約」を選ぶ



圧力炊飯中(圧力の表示時)はふたを開けない

圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。



炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「切/とりけし」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している圧力の表示が消えてから、ふたを開ける

- ・圧力が抜けて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。
 - ・炊飯を続ける場合は、お米・コースの選択を確認し、「炊飯/再加熱」ボタンを押してください。
- 炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。



コースを確認する

水量の多い「おかゆ」を他のコースで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

4 「予約」を押す



予約 を押し、「予約1」を点灯させる

- 炊飯/再加熱ランプが点滅します。
- 予約 を押すごとに点灯が変わります。



●工場出荷時設定時刻か前回設定時刻を表示します。



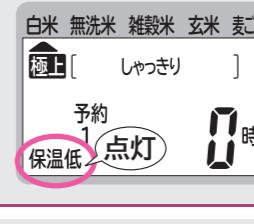
5 「炊飯」を押す

ブザーが「ピーピー」と鳴って予約完了

- 炊飯/再加熱ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。
- メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了自動的に保温になります
- スチーム保温ランプが点灯します。



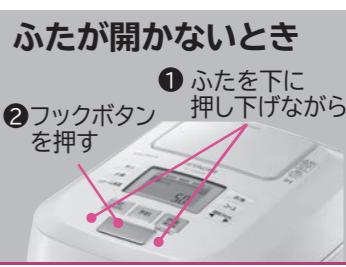
●「予約2」のブザー音は「ピーピーピーピー」です。
●設定時刻は記憶されます。
●予約炊飯の取り消しは「切/とりけし」ボタンを押します。



●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります、異常ではありません。
つゆが気になる場合 ➡ P.17

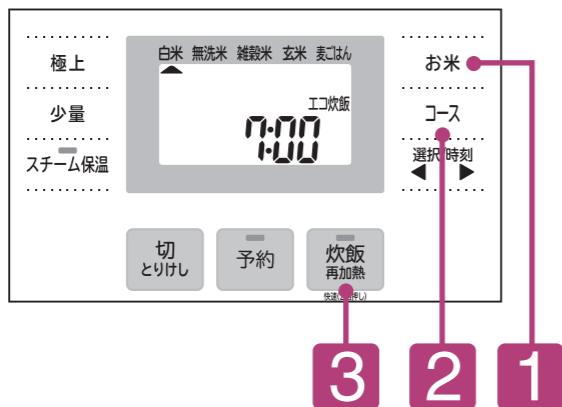
6 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

- 余分な蒸気を吸ってベタついたり、固まるのを防ぎます。
- 保温のしかた ➡ P.32, 33
- 炊き上がったごはんの中央がやくばんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。



快速炊飯をする(短時間で炊飯したいときに)

●時間を優先した炊き方のため、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がる場合があります。



例)「白米」「快速」を選んだ場合

1 「お米」を選ぶ

「お米」を押し、炊飯する「お米」を点滅させる

- 「お米」を押すごとに点滅が移動します。
- ▶を押すと戻り ▷を押すと進むこともできます。
- 快速は「白米」「無洗米」以外では使えません。

白米・無洗米・雑穀米・玄米・麦ごはん

2 コースを押し、「快速」を点滅させる

「コース」を押すごとに点滅が移動します。

● 「白米」「無洗米」以外では快速は選べません。

● 炊飯したコースは自動で記憶されます。

快速(2回押し)で炊飯した場合は記憶されません。

白米・無洗米・雑穀米・玄米・麦ごはん
極上・ふつう・極上・しゃっきり・極上・もちもち・快速・炊込み・点滅
工炊飯・おこわ・おかゆ・おこわ・工炊飯・おかゆ

3 炊飯再加熱を押す

メロディ(ブザー)が鳴って炊飯開始

- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。
- 炊飯中は「圧力」ランプが点灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了自動的に保温になります

- 「保温低」または「保温高」が点灯します。
- スチーム保温ランプが点灯します。
- 保温になると「圧力」ランプが消灯します。

4 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

- 余分な蒸気を吸ってベタついたり、固まることを防ぎます。
- 保温のしかた ➡ P.32, 33

1 「お米」を選ぶ

「お米」を押し、炊飯する「お米」を点滅させる

- 「お米」を押すごとに点滅が移動します。
- ▶を押すと戻り ▷を押すと進むこともできます。
- 快速は「白米」「無洗米」以外では使えません。

白米・無洗米・雑穀米・玄米・麦ごはん
極上・ふつう・極上・しゃっきり・極上・もちもち・快速・炊込み・点滅
工炊飯・おこわ・おかゆ・おこわ・工炊飯・おかゆ

2 コースを押し、「快速」を点滅させる

「コース」を押すごとに点滅が移動します。

● 「白米」「無洗米」以外では快速は選べません。

● 炊飯したコースは自動で記憶されます。

快速(2回押し)で炊飯した場合は記憶されません。

白米・無洗米・雑穀米・玄米・麦ごはん
極上・ふつう・しゃっきり・もちもち・快速・炊込み・おかゆ・おこわ・工炊飯・点滅
工炊飯・おこわ・おかゆ

3 炊飯再加熱を押す

メロディ(ブザー)が鳴って炊飯開始

- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。
- 炊飯中は「圧力」ランプが点灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了自動的に保温になります

- 「保温低」または「保温高」が点灯します。
- スチーム保温ランプが点灯します。
- 保温になると「圧力」ランプが消灯します。

4 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

- 余分な蒸気を吸ってベタついたり、固まることを防ぎます。
- 保温のしかた ➡ P.32, 33

1 「お米」を選ぶ

「お米」を押し、炊飯する「お米」を点滅させる

- 「お米」を押すごとに点滅が移動します。
- ▶を押すと戻り ▷を押すと進むこともできます。
- 快速は「白米」「無洗米」以外では使えません。

白米・無洗米・雑穀米・玄米・麦ごはん
極上・ふつう・極上・しゃっきり・極上・もちもち・快速・炊込み・点滅
工炊飯・おこわ・おかゆ・おこわ・工炊飯・おかゆ

2 コースを押し、「快速」を点滅させる

「コース」を押すごとに点滅が移動します。

● 「白米」「無洗米」以外では快速は選べません。

● 炊飯したコースは自動で記憶されます。

快速(2回押し)で炊飯した場合は記憶されません。

白米・無洗米・雑穀米・玄米・麦ごはん
極上・ふつう・しゃっきり・もちもち・快速・炊込み・おかゆ・おこわ・工炊飯・点滅
工炊飯・おこわ・おかゆ

3 炊飯再加熱を押す

メロディ(ブザー)が鳴って炊飯開始

- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。
- 炊飯中は「圧力」ランプが点灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了自動的に保温になります

- 「保温低」または「保温高」が点灯します。
- スチーム保温ランプが点灯します。
- 保温になると「圧力」ランプが消灯します。

4 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

- 余分な蒸気を吸ってベタついたり、固まることを防ぎます。
- 保温のしかた ➡ P.32, 33

1 「お米」を選ぶ

「お米」を押し、炊飯する「お米」を点滅させる

- 「お米」を押すごとに点滅が移動します。
- ▶を押すと戻り ▷を押すと進むこともできます。
- 快速は「白米」「無洗米」以外では使えません。

白米・無洗米・雑穀米・玄米・麦ごはん
極上・ふつう・極上・しゃっきり・極上・もちもち・快速・炊込み・点滅
工炊飯・おこわ・おかゆ・おこわ・工炊飯・おかゆ

2 コースを押し、「快速」を点滅させる

「コース」を押すごとに点滅が移動します。

● 「白米」「無洗米」以外では快速は選べません。

● 炊飯したコースは自動で記憶されます。

快速(2回押し)で炊飯した場合は記憶されません。

白米・無洗米・雑穀米・玄米・麦ごはん
極上・ふつう・しゃっきり・もちもち・快速・炊込み・おかゆ・おこわ・工炊飯・点滅
工炊飯・おこわ・おかゆ

3 炊飯再加熱を押す

メロディ(ブザー)が鳴って炊飯開始

- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。
- 炊飯中は「圧力」ランプが点灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了自動的に保温になります

- 「保温低」または「保温高」が点灯します。
- スチーム保温ランプが点灯します。
- 保温になると「圧力」ランプが消灯します。

4 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

- 余分な蒸気を吸ってベタついたり、固まることを防ぎます。
- 保温のしかた ➡ P.32, 33

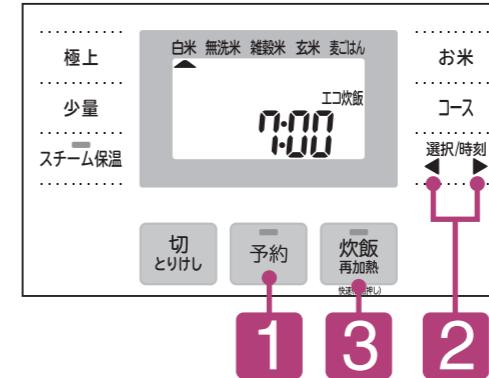
浸し炊飯をする(お米を長めに浸したいときに)

●お客様のお好みで浸し時間を長めにとりたいときにお選びいただけます。

●浸し時間は工場出荷時は30分が設定されています。

●浸し時間に応じて浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。

●予約炊飯との組み合わせはできません。



お願い

「炊込み」は浸し炊飯をしないでください。
(具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません)

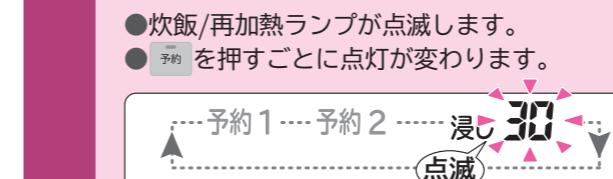
例)「60分」の浸し炊飯にするとき ※表示は「白米」の「極上しゃっきり」を選んでいた場合の一例です。

1 お米とコースを選んでから

「お米」を押し、
浸し時間(例:30分)を点滅させる

●炊飯/再加熱ランプが点滅します。

●「予約」を押すごとに点灯が変わります。



●お米とコースの選びかた ➡ P.20~21

2 ▲▼を押し、浸し時間「60」を選ぶ

●▲または▼を押すごとに時間が変わります。

10分から60分まで10分単位で設定できます



●浸す時間は、夏場は30分までにしてください。

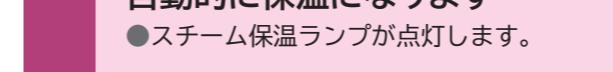
3 炊飯再加熱を押す

ブザーが「ピーピーピーピーピーピー」と鳴って浸し炊飯開始

●炊飯/再加熱ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了自動的に保温になります

●スチーム保温ランプが点灯します。



●設定時間は記憶されます。
●浸し炊飯の取り消しは「切/とりけし」ボタンを押します。

4 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

●余分な蒸気を吸ってベタついたり、固まることを防ぎます。

●保温のしかた ➡ P.32, 33

保温をする

- 保温には、「保温低」「保温高」の方法があります。
- 炊飯が終了すると自動的に「保温低」または「保温高」になり、スチーム保温ランプが点灯します。
- 炊き上がったごはんはすぐによくほぐしてください。
- 保温開始後 72 時間経過すると、「C7」を表示して保温を停止します。

保温方法の使い分け

「保温低」 低めの温度で保温します。ごはんの変色や乾燥を少なくし、電気代も抑えます。

- 保温時間は24時間以内にしてください。（24時間を過ぎても保温は継続します）

「保温高」 高めの温度で保温します。ふたの内側・内がまにつゆがつくのを抑えます。

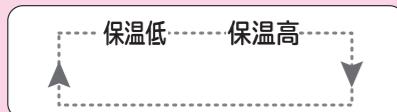
- 保温時間は12時間以内にしてください。（12時間を過ぎても保温は継続します）

「保温低」「保温高」の切り替えかた

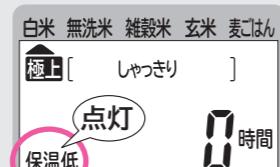
保温開始後1時間のみ「保温低」「保温高」の切り替えができます。（工場出荷時の設定は「保温低」です）

1 保温中に [スチーム保温] を押す

- [スチーム保温]を押すごとに設定が切り替わり、表示窓の「保温低」「保温高」の表示が変わります。

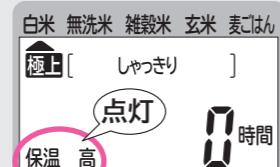


「保温低」の表示



- 一度設定した「保温低」「保温高」は、炊飯器が記憶します。

「保温高」の表示



- 保温開始後1時間経過すると、ボタン操作を受け付けず、保温の切り替えができなくなります。（ごはんの変色や臭いを防ぐためです）

△注意



- 次のような保温はしない。においや変色の原因になります。
- 保温表示時間以上の保温をしない

保温に適さないごはん

お米の種類やコースによっては保温すると変質、におい、ベタつく場合があります。



保温しない（変質・におい・ベタつきの原因になります）

お米の種類：「発芽玄米」「玄米」「分づき米」「麦ごはん」「もち米（おこわ）」「炊込み」「おかゆ」コースで炊飯したときは保温しないでください。
冷えたごはんは保温しないでください。

お知らせ

- 保温中はふたの内側・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。
- 雑穀米を「極上」コースで炊飯した場合は、12時間以上保温しないでください。
雑穀米の種類によっては、保温時間が12時間以内でも苦み、におい、ベタつきが生じる場合があります。
上記の時間を過ぎても保温は継続します。

保温

保温をやめるときは

1 保温中に [切とりけし] を押す

- スチーム保温ランプが消灯します。

例：「白米」の「極上しゃっきり」の場合

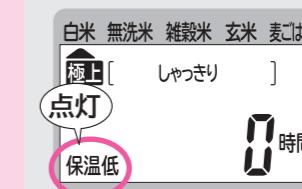


「切」状態から保温にする

1 [スチーム保温] を押す

- 前回設定した「保温低」もしくは「保温高」になります。
- スチーム保温ランプと前回設定の「保温低」もしくは「保温高」が点灯します。

例：「白米」の「極上しゃっきり」で「保温低」を選んだ場合



- 保温の経過時間を1時間単位で表示します。
「保温低」は24時間まで、「保温高」は12時間まで表示し、その後は現在時刻が表示されます。

おいしく保温するポイント

- 保温中もときどきほぐす。
- ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛る。
(乾燥やベタつきを防ぎます)
- 保温時間は短めにする。「保温低」の場合は24時間、「保温高」の場合は12時間以上の保温をしない。
(においや変色の原因になります)



- お米をよく研がないで炊いたごはんの保温、しゃもじを入れたままの保温はしない。
(においや変色の原因になります)
- ごはんをラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直してもおいしく食べられます。

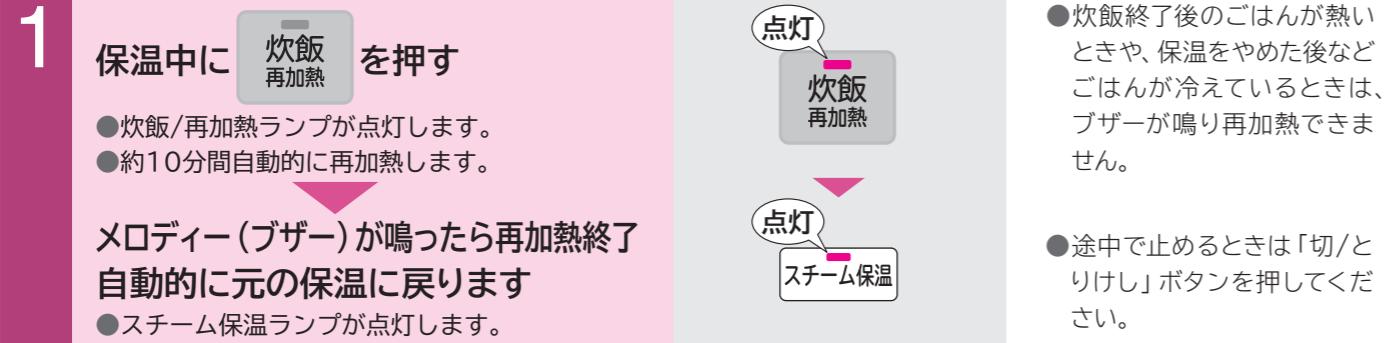
保温をするつづき

保温中のごはんを再加熱する

●保温中のごはんの温度が低く感じるときに、お好みで再加熱してください。

- お願い**
- ごはんの量は「白米」の水位目盛3以下を目安にしてください。
 - ほぐして平らにしてから再加熱をしてください。(加熱むらの原因)
 - 何度も繰り返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因になります)

すぐに再加熱をする



お手入れをする

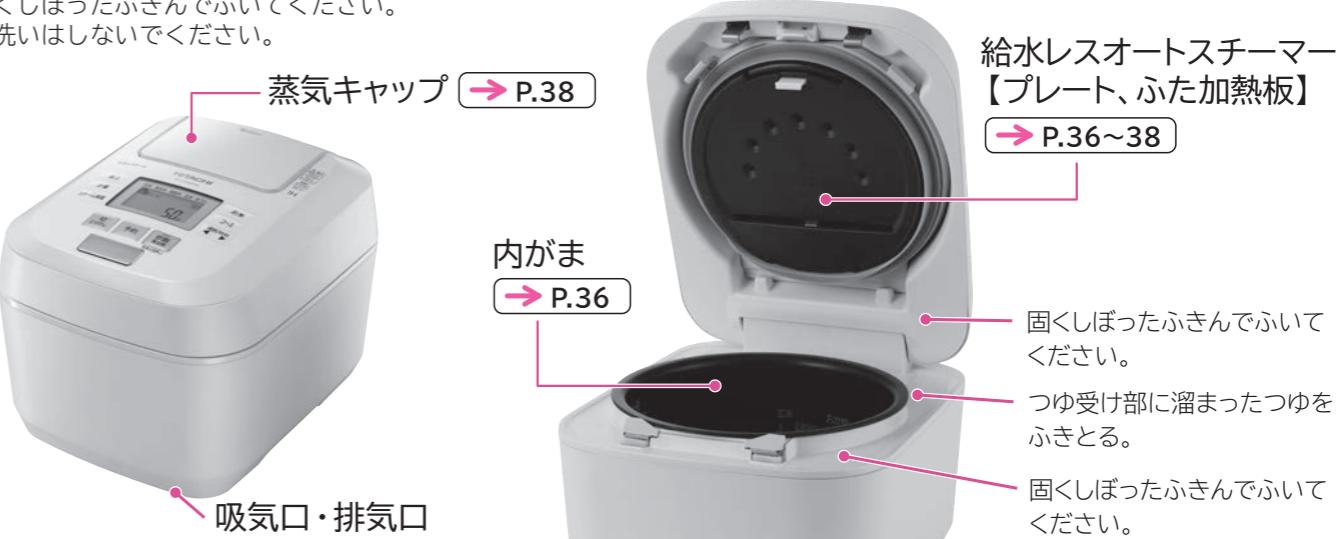
⚠️ 警告

- !
●お手入れは、電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う（やけどの原因）

- お願い**
- ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤は使わないでください。（表面を傷つける原因）
 - 洗剤は食器用洗剤（中性）を使ってください。（表面を傷つける原因）
 - スポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。（表面を傷つける原因）
 - 食器乾燥機や食器洗い乾燥機は使わないでください。（変形・変色の原因）

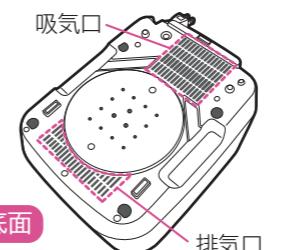
本体・本体の内側（汚れのつど）

- 固くしぼったふきんでふいてください。
●水洗いはしないでください。



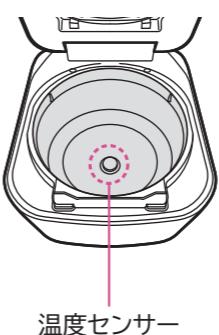
吸気口・排気口（月に1度程度）

- 本体底面の吸気口・排気口のごみを掃除機で吸ってください。



温度センサー（炊く前に確認）

- こびりつきができたら、細かい耐水性紙ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取ってください。
●水洗いはしないでください。



フック部（炊くたびに確認）

- 米粒などが詰まってふたが「カチッ」と確実に閉まらないときは、ようじなどでかき出してください。
(ふたが確実に閉まらない原因となり、炊飯中に突然ふたが開いてやけどするおそれがあります)

- お願い**
- 本体フック部にはバネが内蔵されています。
バネを変形させないようお手入れをしてください。



しゃもじ（使うたびに洗う） 計量カップ（汚れのつど洗う）

- 食器用洗剤（中性）を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

お手入れをするつづき

内がま（使うたびに洗う）

●本体から外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

●内がまをぶつけたり、落としたりして変形させるとおいしく炊けなくなることがあります。

●使用中、色むらができることがあります、性能や、衛生上の支障はありません。



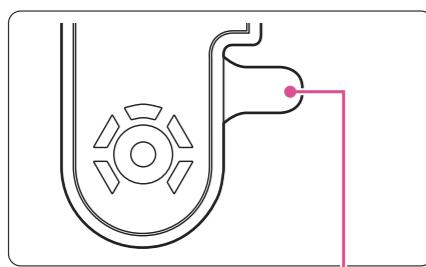
お願ひ ●内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しがにくくなります。

給水レスオースチーマー【ふた加熱板、蒸気センサー、圧力調整装置】

●調圧弁・負圧弁・安全弁・ふたパッキンはふた加熱板から取り外せません。

調圧弁（炊く前に確認） (取り外さない)

●調圧弁の裏表を洗ってください。異物が詰まっているときは、ようじなどで取り除いてください。



負圧弁（使うたびに洗う） (取り外さない)

●負圧弁はふた加熱板から外せないので、引っ張らないでください。変形すると、圧力がかからずうまく炊けない原因になります。

安全弁（炊く前に確認） (取り外さない)

●安全弁（中央部）にごはんなど異物が詰まっているときは、ようじなどで取り除いてください。

●安全弁はようじなどで中央部を2~3度押して動くことを確認してください。

ふた加熱板（使うたびに洗う） ・ふたパッキン（取り外さない）

●一緒に洗ってください。
●ふたパッキンはふた加熱板から外せないので、引っ張らないでください。変形すると、圧力がかからずうまく炊けない原因になります。
●ふたパッキンにごはんなどの異物がついているときは、取り除いてください。
●プレートを取付けるガイド部のパッキンは引っ張らないでください。出てきた場合は戻してください。



蒸気センサー・圧力調整装置

●押したり、引っ張ったり、無理な力を加えないでください。ゴム部が外れたり、破れたりして故障の原因になります。

給水レスオースチーマー【プレート、ふた加熱板】（使うたびに洗う）

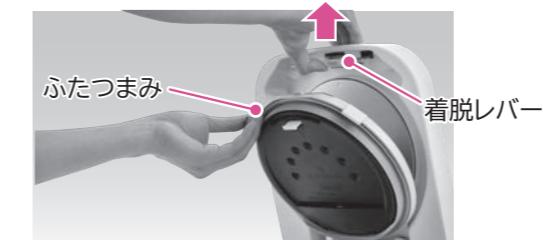
●給水レスオースチーマーは、ふた加熱板とプレートの組み合わせです。

●ふたから外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

1

給水レスオースチーマーをふたから外す
ふたつまみを持ちながら、白いプラスチック製の着脱レバーを上方向に押し上げて外す。

お願ひ 給水レスオースチーマーは立てた状態で運んでください。傾けると、プレートから湯や水がこぼれます。

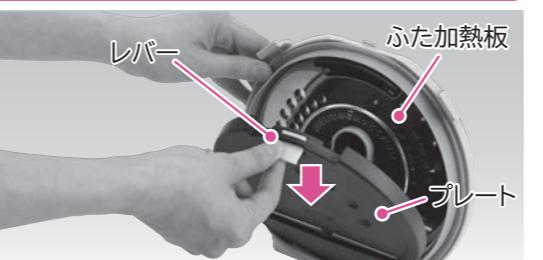


2

給水レスオースチーマーを、ふた加熱板とプレートに分ける

プレートのレバーを押し下げてプレートを外す。

お願ひ 湯や水がこぼれるためシンクの中で分けてください。



3 プレートの汚れや詰まりを洗い落とす

4 ふた加熱板の汚れや詰まりを洗い落とす

5

洗ったあとは、水分をよくふきとり十分に乾かす

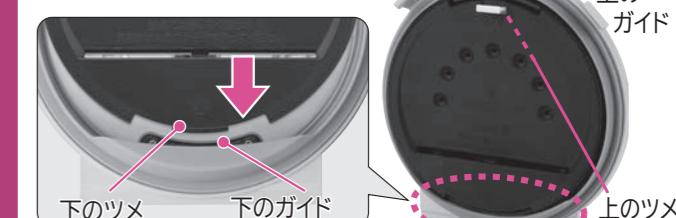
6

ふた加熱板にプレートを取り付ける

プレートは、逆さに取り付けないでください。

①ふた加熱板の下のガイドに、プレートの下のツメを差し込む。
ふたパッキンを挟みこまないでください。

②上のガイドにプレートの上のツメを合わせ、「カチッ」と音がするまで押し込む。



7

給水レスオースチーマーをふたに取り付ける

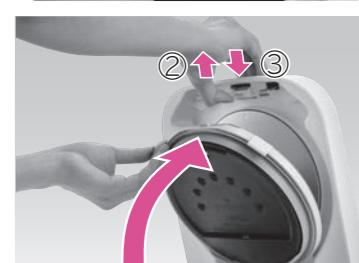
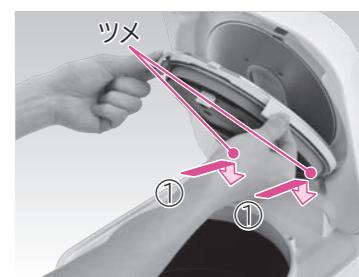
①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。
ツメは、片側のみを差し込んだ状態だと、ふたを閉めるとときに、ツメが破損することがあります。

②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、

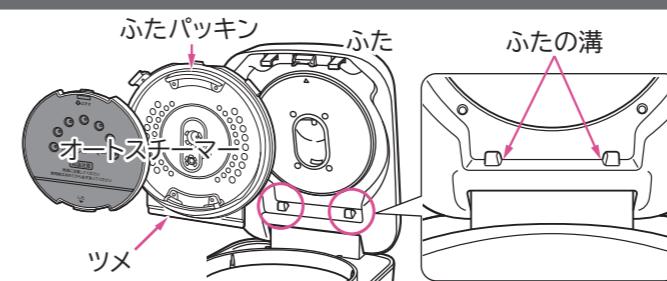
③着脱レバーを下げる。

付け忘れて炊くことを防ぐため、給水レスオースチーマーを取り付けないと、通常の力ではふたが閉まりません。

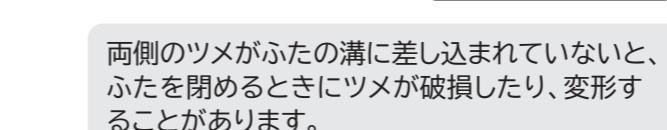
(内がまがないときはふたが閉まります)



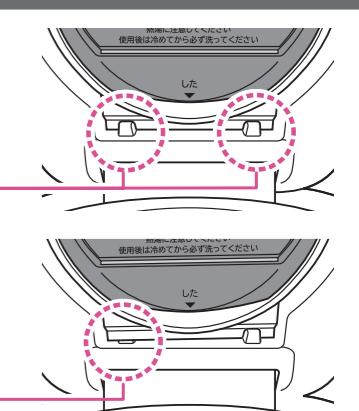
給水レスオースチーマーを取り付けるときのご注意



両側のツメが溝に差し込まれている



ツメが溝に差し込まれていない

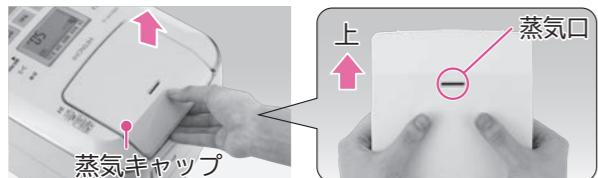


お手入れをするつづき

蒸気キャップ(使うたびに洗う)

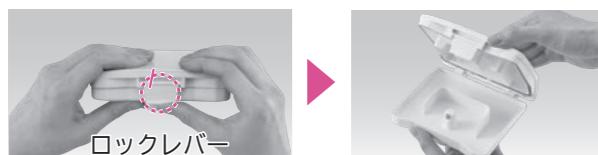
- 本体から外して、食器用洗剤(中性)を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

1 蒸気キャップをふたから外す



お願い 蒸気キャップは、中のつゆがこぼれないように、蒸気口を上にして立てて持つてください。

2 蒸気キャップを握るように持ちながら、ロックレバーを倒して、蒸気キャップを開き水をする



3 蒸気キャップ本体と、蒸気キャップカバーの汚れや詰まりを洗い落とす



ふた加熱板の錆(サビ)防止について

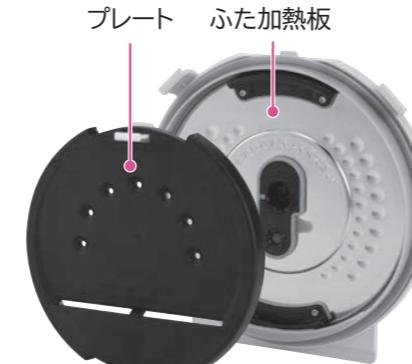
ふた加熱板はステンレス製ですが、水分中に含まれる鉄分や塩素成分により、錆(サビ)が発生する場合があります。ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取り、ふた加熱板とプレートを分けて自然乾燥してください。

錆(サビ)が発生してしまったときは

- クリーム(液体)クレンザーをつけて、ラップをまるめたものでこすり取ってください。
- その後は、ふた加熱板をよく洗って、水分をよくふきとり十分に乾かします。
- 錆(サビ)によっては完全に落ちないものもありますので、こまめにお手入れしてください。

調味料を使った料理

- 炊込みごはんやおかゆなどの後は、すぐに洗ってください。汚れたまま放置すると、においが発生したり、場合によっては、腐敗や錆(サビ)の原因になります。



においが気になるときは

- 炊込みごはんや保温の後のにおいが気になるときは、湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。

1 内がまに水を入れる

- 水の量は、「白米(無洗米)」の水位目盛2まで。
※水以外(洗剤など)は入れないでください。

2 お米を約5秒間長押しし、設定変更モードに切り替える。



- 「切」ボタンを押すと、設定の途中でも、最初の画面に戻れます。設定の途中だったものはリセットされます。

それでもにおいが気になるときは

- ①ふた加熱板・プレートに入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水(1%程度)を入れ、湯をわかす。
- ②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板・プレートを入れて15分程度加熱する。
- ③湯を捨て、ふた加熱板・プレートが冷めたら水洗いする。
- 空だきするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

3 ◀または▶を押し、画面に「U1-」を表示させる

- ◀または▶を押すごとに表示が切り替わります。
- ◀を押すと進み▶を押すと戻ることもできます。

P1- → P2- → P3- → U1-
(メロディ音 (液晶表示の (つゆを少なくす (においが気
の設定) (設定) るモードの設定) になるとき)
→ P.16 → P.15 → P.17)



4 炊飯再加熱を押す。

- メロディーが鳴り、「60」が表示され加熱が始まります。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。



5 メロディー(ブザー)が鳴ったら加熱終了

- 炊飯/再加熱ランプが消灯します。



6 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

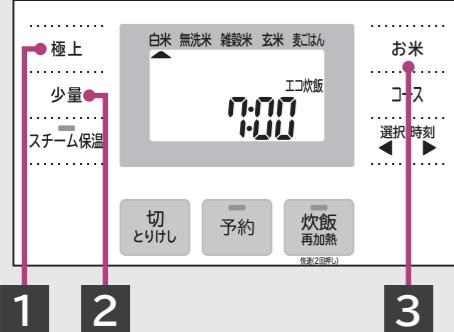
- 終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。

- においによっては、完全に落ちないものもあります。

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度ご確認ください。

●おいしく炊けないときは(お試しいただきたいこと)



1 [極上] の炊き方を試す

- 工場出荷時は「[エコ炊飯]」に設定されています。
「[極上]」の炊き方をお試しください。[しゃっきり] [ふつう] [もちもち] の3種類からお好みの食感を選べます。（[雑穀米] [麦ごはん] は「[極上]」のみ）
浸しや、蒸らしの温度や圧力を調整しておいしく炊飯します。

2 少量炊飯の設定を使う

- 少量（2カップ以下）を炊飯する場合は「[少量]」を選んでください。
蒸らし中に冷めやすい少量もしっかり蒸らしてふっくら炊きあげます。

設定のしかた ➔ P.23

以上をお試しいただいてもおいしく炊けない場合は以下についてもご確認ください。
炊き上がりが「軟らかい」「硬い」などに共通でご確認いただきたい内容です。

お米の量 ➔ P.19~21

- お米は付属の計量カップ（約180mL=約1合）ですりきりで計ってください。
市販の調理用計量カップは約200mLのものがありますので使わないでください。
- 炊き方ごとの、炊飯できる量を超ないようにしてください。

洗米 ➔ P.19

- すすぎ水がきれいになるまですいでください。

洗米や炊飯に使う水 ➔ P.19

- お湯は使わないでください。べたつきやにおいの原因になります。
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。

ごはんのほぐし ➔ P.19

- 炊き上がったごはんは、すぐほぐしてください。
ごはん粒の間に残った余分な蒸気を飛ばして、おいしく仕上げるためです。
ほぐさないと固まったり、ベタついたり、ムラの原因になります。



電源 ➔ P.9

- 15A以上のコンセントを単独で使ってください。延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がりうまく炊き上がません。
- 炊飯中に「切 / とりけし」ボタンを押したり、停電したり、電源プラグを差し替えるなど、炊飯を中断させると、うまく炊き上がらない場合があります。

内がまやセンサーの汚れ ➔ P.22,36

- 内がまに洗米時の研ぎ汁や米粒などが付いていると、センサーに焼きつき正しく温度が測れなくなります。
内がま外側や底部の水気や異物はふき取ってから本体にセットしてください。
センサーに汚れや異物がある場合は取り除いてください。 ➔ P.35

ふた加熱板の汚れ ➔ P.10,22,36

- ふた加熱板のふたパッキンに汚れ、異物（つぶれた米粒など）の付着があると、圧力がうまくかからず、おいしく炊けなくなります。
- 調圧弁・安全弁・負圧弁も詰まりや汚れがないことを確認してください。

3 無洗米をお使いの場合は「無洗米」を選ぶ

- 工場出荷時は「白米」に設定されています。無洗米をお使いの場合は、「無洗米」を選んでください。

お願い

- 無洗米は、研がずに炊けるお米ですが、お米が擦れた粉が付着している場合があります。
粉が水をはじき、お米と水がなじみにくくなったり、炊きムラや焦げの原因になりますので、底からかき混ぜてなじませてください。水がにごる場合は何度もかすいで、粉を流してください。

4 お米の種類やお好みで水加減を調整する

- 内がまの水位目盛は水加減の目安です。
お米の種類やお好みで「やわらかめ」「かため」の線の範囲内で調整してください。



こんなときは

炊飯について

- 軟らかい
- ベタつく

炊く前

- お湯やアルカリ度の高い水を使用していませんか。
- 洗米時に力を入れていませんか。（お米が割れてベタつきの原因）
- 洗米後にお米をざるに上げて乾燥させていませんか。（お米が割れてベタつきの原因）
- お米を長時間水に浸していませんか。予約炊飯で浸し時間が長くなる場合は、水加減を少なめに調整してください。（浸している間にお米が余分に水を吸いベタつきの原因）
- 無洗米の場合は、お米を底からかき混ぜ、にごりがなくなるまですぎましたか。
- 「かため」の水位目盛をお試しいただきましたか。

コース

- 「[極上しゃっきり]」のコースをお試しいただきましたか。（[白米] [無洗米] [玄米]のみ）
- 「[少量]」の設定のまま規定量以上の炊飯をしていませんか。
- 少量を炊飯する場合は、「[少量]」の設定をしてください。ベタつきを抑えます。
- 無洗米の場合は、「[無洗米]」を選びましたか。

炊いた後

- 炊き上がり後すぐに、ごはんをほぐしましたか。

- 硬い
- 芯がある
- 生煮え

炊く前

- 硬度の高い水（海外のミネラルウォーターなど）を使用していませんか。
- 無洗米の場合は、お米を底からかき混ぜ、にごりがなくなるまですぎましたか。
- 「やわらかめ」の水位目盛をお試しいただきましたか。
- ふた加熱板のパッキンや調圧弁、安全弁、負圧弁を点検しましたか。（圧力がからず硬くなったり芯が残る原因）
- 給水レスオートスチーマーのプレートは取り付けましたか。（加湿効果が得られず硬めになる場合があります）
- 吸気口や排気口を塞ぐような敷物の上などで炊飯していませんか。本体内部の温度が上がって過熱保護動作が働き、炊飯動作が正しく出来なくなります。

コース

- 「[極上ふつう]」「[極上もちもち]」のコースをお試しいただきましたか。（[白米] [無洗米] [玄米]のみ）[エコ炊飯] や [快速] で炊くと硬めになります。
- 無洗米の場合は、「[無洗米]」を選びましたか。
- 少量設定のまま規定量以上の炊飯をしていませんか。
- 少量を炊飯する場合は「[少量]」の設定をしてください。

炊いた後

- 炊き上がり後すぐに、ごはんをほぐしましたか。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度ご確認ください。

こんなときは

炊飯について

●ムラがある

ここを確認

炊く前

- 無洗米の場合は、お米を底からかき混ぜ、にごりがなくなるまですぎましたか。（対流が悪くなり、ムラが出来る原因）
- ふた加熱板のパッキンや調圧弁、安全弁、負圧弁を点検しましたか。（圧力がかからず温度差によりムラができる原因）
- 給水レスオースチーマーのプレートは取り付けましたか。（ふたからの加熱が強くなり、表面のごはんが硬くなる原因）
- 吸気口や排気口を塞ぐような敷物の上などで炊飯していませんか。本体内部の温度が上がって過熱保護動作が働き、炊飯動作が正しく出来なくなります。

コース

- [極上ふつう] [極上しゃっきり] [極上もちもち]などのコースをお試しいただきましたか。〔白米〕〔無洗米〕〔玄米〕のみ) [工コ炊飯] や [快速] はムラが出来やすくなります。
- 無洗米の場合は、「無洗米」を選びましたか。
- 少量設定のまま規定量以上の炊飯をしていませんか。

炊いた後

お願ひ 中量以上のごはんを炊くと、表面のごはんが硬くなったり、底のごはんがベタつくことがあります。ムラが気になる場合、炊き上がり後すぐに、ごはんをほぐしてください。それでも気になる場合は炊飯する量を減らしてください。

●焦げる

大火力で炊飯するため、お米の種類や水質などにより、釜底のお米がきつね色に色づくことがあります。また、炊込みごはんなどの調味料を入れて炊飯する場合は焦げやすくなることがあります、異常ではありません。

炊く前

- すすぎ水がきれいになるまで洗米しましたか。
- 無洗米の場合は、お米を底からかき混ぜ、にごりがなくなるまですぎましたか。（お米が擦れた粉が溶け出し、焦げが強くなる原因）

炊き方

- 無洗米の場合は、「無洗米」を選びましたか。
- 少量を炊飯する場合は「少量」の設定をしてください。

●ふきこぼれる

炊く前

- 計量米びつは操作方法によって、お米が少なく出る場合があります。付属の計量カップをお使いください。
- すすぎ水がきれいになるまで洗米しましたか。
- 無洗米の場合は、お米を底からかき混ぜ、にごりがなくなるまですぎましたか。
- [やわらかめ] の水位線以上に水を入れていませんか。
- ふた加熱板、プレート、蒸気キャップは異物や詰まりがないことを確認し、必ず取り付けてください。

炊き方

- 無洗米の場合は、「無洗米」を選びましたか。
- 少量を炊飯する場合は「少量」の設定をしてください。

注意 水量の多い〔おかゆ〕や〔玄米〕などを、他のコースで炊くと、多量にふきこぼれて危険です。コースの設定を確認してください。

●炊込みごはんがうまくできない

調味料や具の入れかた

- 水加減は具を入れる前に、水と調味料を混ぜて水加減してください。
- 調味料が底にたまらないように混せてください。
- 水加減の後に具をお米の上にのせて炊飯し、炊きあがってから混ぜてください。（調味料や具が沈殿し、熱がうまく伝わらない原因）

調味料や具の量

- 具の量はお米の量の3~5割が適量です。油が多い具は少なめにしてください。
- たまり醤油は少なめにしてください。

炊飯メニュー・方法

- 〔炊込み〕を選んでください。
- すぐ炊飯し、予約炊飯や浸し炊飯はしないでください。（具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）

こんなときは

炊飯について

●おこわがうまくできない

ここを確認

おこわは、もち米1カップに対し、白米（うるち米）を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯してください。（もち米だけでは吸水が早くうまく炊飯できないことがあります）

→ P.20

●炊飯中に蒸気が出ない

●蒸気を閉じ込めて圧力をかけますので、蒸気口から蒸気が出なくても異常ではありません。

●蒸気カットなのに蒸気が出る

●外部への排出蒸気を減らす蒸気カットは、炊飯メニューや水加減によっては圧力のかかりすぎを調整するため、蒸気が出ることがあります。
次のような場合は調圧弁が開放され、多量の蒸気が一気に出ます。
●炊飯中に停電があったり、切ボタンで炊飯を中止した場合。
●炊飯中に動かしたり、揺らした場合。
炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。
壁や家具の近く、またキッチン収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

●炊飯時間が長い

浸しや蒸らしも自動で行う時間が含まれていますので異常ではありません。

●極上もちものは低温で長く浸すため、90分程度かかります。
炊飯メニューによって炊飯時間が変わります。→ P.20, 21

●吸気口や排気口を塞ぐような敷物の上などで炊飯していませんか。
本体内部の温度が上がり、過熱保護動作が働いて炊飯動作が正しく出来ず、炊飯時間が長くなることがあります。

●本体がにおう

●使い始めにプラスチックやゴムのにおいを感じことがあります。ご使用とともに少くなります。また炊込みや保温の後もにおいが残る場合があります。
においが気になるときは → P.39

●ごはんがにおう

●すすぎ水がきれいになるまで洗米しましたか。（糠のにおいの原因）
●夏場の予約炊飯は長い時間の設定をしないでください。
気温が高く、すすぎたが悪いほど早く変質します。（においの原因）
●炊きあがったごはんはほぐしてください。（余分な蒸気でおいの原因）
●ふた加熱板・プレートは汚れていませんか。

●多量につゆがつく

●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けると、つゆがたれことがあります。
●つゆを少なくするモードに切り替えることができます。→ P.17
給水レスオースチーマーの加湿効果が少くなります。
多量を炊飯した場合に表面のごはんが硬めになることがあります。

に予つ約い炊て飯

●すぐに炊き始める ●予約時刻に炊き上がらない

予約時刻は炊き上がり時刻の予約です。現在時刻に近い予約は、すぐに炊きます。また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がりたくないときがあります。
時計の現在時刻を確認し、ずれているときは合わせてください（時計は24時間時計です）。浸し炊飯の浸し時間は、炊き上がり時間ではありません（お米を浸す時間です）。

→ P.28, 29, 31

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度ご確認ください。

こんなときは

保温について

- におう
- 黄変する

長時間の保温や再加熱の繰り返しは、におい・黄変が発生します。異常ではありません。

保温ごはん → P.33

●しゃもじを入れたまま保温しないでください。また、冷えたごはんを保温しないでください。

洗米 → P.19

●白米は、すすぎ水がきれいになるまですいでください。

●無洗米は、水がにごるときはすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませてください。

ごはんのほぐし → P.19

●炊き上がったごはんはすぐにほぐしてください。また、保温中もときどきほぐしてください。(余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます)

部品の汚れ → P.35~38

●蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板の汚れを取り除いてください。

- 乾燥する

長時間の保温や再加熱の繰り返しは、ごはんを乾燥させます。異常ではありません。

保温ごはんの量 → P.33

●少量のごはんを保温するときは、中央に盛ってください。

部品の汚れ → P.35~38

●内がまの底やふち、温度センサー、ふたのパッキンの汚れを取り除いてください。

部品の取り付け → P.37、38

●蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温してください。

- つゆがつく
- ベタつく

ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためです。また保温は温度を自動的に切り替えるため、温度が下がるときにつゆがつくことがあります。異常ではありません。

ごはんのほぐし → P.19

●炊き上がったごはんはすぐにほぐしてください。また、保温中もときどきほぐしてください。(余分な蒸気でのベタつきやにおいの発生を防ぎます)

保温コース → P.32

●「保温高」に切り替えてください。

保温ごはんの量 → P.33

●少量のごはんを保温するときは、中央に盛ってください。

- ごはんの温度が低い

再加熱をする → P.34

●保温中のごはんの温度が低いと感じるときは、「再加熱」をお試しください。

保温コース → P.32

●ごはんの温度が低いと感じるときは、保温のコースを「保温高」に切り替えてください。

ここを確認

こんなときは

に保
温

- 再加熱ができない

炊飯終了後のごはんが熱いときや、保温をやめた後などごはんが冷えているときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

→ P.34

液晶表示について

- いっきに変わる

おいしく炊き上げるために、炊飯内容を自動的に調節します。そのため炊飯途中で炊飯時間表示がいっきに変わることがあります。異常ではありません。

- 表示されない

「白米」「無洗米」の「極上炊き分け」「快速」「エコ炊飯」、「雑穀米」の「極上」以外のコースは炊飯時間を表示せず、現在時刻を表示します。また、本体が熱いときも、現在時刻を表示します。

- 圧力表示(圧力)
が点滅している

炊飯の中止

●圧力炊飯中に「切 / とりけし」ボタンを押したり、電源プラグを抜くと、約30秒間点滅します。点滅中はふたを開けないでください。ふたをやむを得ず開ける場合は

→ P.25, 29

- 「- : -」表示
または「H0」表示
が出る

「- : -」表示のときは、現在時刻を合わせ直してください。

「H0」表示のときは「切 / とりけし」ボタンを押すと「- : -」になります。
現在時刻を合わせ直してください。

→ P.14

- 電源プラグを
抜くと表示が
消える

電源プラグを抜くと表示が消え、差し込むと点灯する設定となっています。異常ではありません。

電源プラグを抜いた時も液晶が点灯する設定のときに表示が消えてしまう場合や電源プラグを差し込むと「- : -」または「H0」表示になる場合は、本体内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店にリチウム電池の交換(有償)をご依頼ください。(リチウム電池は専用品なのでお客様には交換できません)

- 電源プラグを
抜くと表示が
うすくなる

内蔵電池で液晶を点灯させる設定のときは、電源プラグをコンセントから抜くと表示がうすくなり、再び濃くなる場合があります。内蔵電池に切り替わるため異常ではありません。

- 「C1」または
「C2」を表示
する

延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使ったり、電圧が下がったときなどに表示し、通電を停止します。延長コードは使わないで、コンセントは単独で使ってください。

- 「C3」～「C4」
を表示する

ふたが確実に閉まっていないとき表示します。ふたは確実に閉めてください。

- 「H1」～「H12」
を表示する

「切 / とりけし」ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

お困りのときは

お困りのときは つづき

こんなときは

液晶表示について

ここを確認

- 「C7」を表示する

保温開始後72時間経過したときに表示し、保温を停止します。

- 表示窓の表示が全て点灯した後、炊飯の表示になる

店頭用のモードに設定されています。「切 /とりけし」ボタンを5秒間押し続けると、表示窓の表示が通常の表示に戻り、炊飯ができます。

内つがいまでのフッ素被膜

- 色むらがある

ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出ることがあります。異常ではありません。また性能や衛生上の問題はありません。

→ P.36

- 傷がある

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。
「金属製のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」「付属のしゃもじを使う」

→ P.36

●フッ素被膜が部分的にはがれた場合、焦げ付きやすくなりますが、性能や衛生上の支障はありません。

つ停電にて

- 使用中に停電した

炊飯中	保温中	予約(浸し)中
再通電後、炊飯を続けます。 30分以上停電した場合は 炊飯をやめます。	再通電後、保温を続けます。 ごはんの温度によっては、 保温をやめます。	再通電後、予約(浸し)を続 けます。

ふたについて

- 閉まりにくい

圧力式で密閉度を上げるため、ふたを閉めるとき(炊き上がったごはんをほぐした後など)に重く感じことがあります。少し強めに押しながらゆっくりと閉めてください。

- 閉まらない

給水レスオートスチーマーの取り付け

→ P.37

●給水レスオートスチーマーを取り付けていないと、通常の力ではふたは閉まりません。極端に強い力で閉めると、ふたが閉まることがあります。(取り付け忘れ防止)
その場合、ふたが開きにくくなることがあります、ふたを下に押しながらフックボタンを押すと、ふたを開くことができます。

- 給水レスオートスチーマーが外れる

内がまを本体にセットしていない状態でふたを強く閉めると給水レスオートスチーマーが外れることがあります。ゆっくりと閉めてください。

- 開きかたが遅い

密閉度が高いため、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。

- 開かない

●ふた加熱板を取り付けていない状態でふたを閉めた場合、通常の力では開けられないことがあります。その場合、ふたを下に体重をかけて十分強く押しながらフックボタンを押すと、ふたを開くことができます。

- プレートが白くなる

水道水に含まれる成分が結晶し、プレートが白くなることがあります、異常ではありません。

修理を依頼される前に
次の点をもう一度ご確認ください。

こんなときは

すき間に
本体
とに
ふたの
いて

- すき間が広い

圧力がかかるとすき間は広がります。異常ではありません。

ふた加熱板部品の汚れ

→ P.36

●調圧弁の穴が詰まっていたり、中のボールが異物で動かなくなっていると、圧力がかかってしまいます。ふた加熱板の調圧弁の穴とボールの汚れや詰まりを取り除いてください。

- すき間から蒸気が出る

ふた加熱板の変形

●ふた加熱板、またはパッキンが変形していれば、新しいふた加熱板に交換してください。変形していなければ点検を依頼してください。

- メロディー音がうるさい

メロディー音は低音のメロディー音、ブザー音または無音に切り替えられます。

→ P.16

- テレビやラジオに雑音が入る

炊飯器との距離が近いと、テレビ画面のチラツキや雑音の原因になる場合があります。気になる場合は距離を離してください。(目安として3m)

- 本体ががたつく

設置面が完全に平らでない場合も配慮して、脚部は前方2箇所、後方中央1箇所の3点で支持しています。そのため補助的に後方左右の脚を床面からわずかに浮かせて設けていますので、がたつくことがありますが異常ではありません。

- 電源コードが最後まで巻き取れない

電源コードを少し引き出してから手を離してください。
もどりきらな場合は、何度も繰り返してください。

●以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
●ふた加熱板や内がまが変形したり、フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

音が気になる

炊飯・保温中など使用時には次のような音がします。異常ではありません。



マークの音は、ホームページからサンプル音が試聴できます。



2017_kw

こんなとき

音の原因(故障ではありません)

電源プラグ差込時

カチッ

インバータ回路への充電音(火花も出る)

音

シュー

蒸気(圧力)を抜く音

—

カチッ
ボン

圧力調整装置の動作音

音

ブーン

冷却ファンの音

音

カチッ
ジー

内がまのIH加熱音

音

使用時
(炊飯中・保温中など)

カラカラ

調圧の為のボールが動く音

—

ふたを開けた時/
内ふたを外したとき/
外すとき

料理集 いろいろ使える、メニュー広がる。

もくじ

白米メニュー

野菜ピラフ	49
さつまいもと黒ごまのごはん	49
お赤飯	50
山菜おこわ	50
栗五目おこわ	50
パエリア	51
鶏がゆ	51
鯛めし	52
青菜がゆ	52
すしめし	53
五目ちらし	53

●この料理集で使用しているカップは
お米 1カップ 180mL(約1合)
(付属の計量カップ)

●この料理集に記載されている時間の目安は、
下ごしらえの時間を含みません。

●この料理集で使用している単位は
1 kcal(キロカロリー)=4.2kJ(キロジュール)
1 mL(ミリリットル)=1cc(シーシー)

麦ごはんメニュー

麦とろごはん	53
--------	----

雑穀米・玄米メニュー

雑穀ごはん	54
黒米の中華風炊き込みごはん	54
きのこごはん	55
かやくごはん	55
えびピラフ	56
ひじき入り玄米ごはん	56

●この料理集で使用しているスプーンは

	小さじ(5mL)	大さじ(15mL)
酢・酒	5g	15g
しょうゆ・みりん	6g	18g
塩	6g	18g
砂糖	3g	9g

白米メニュー



さつまいもと黒ごまのごはん

- 選ぶお米とコース:「白米」「炊込み」
- でき上がり目安時間:約55分
- 1人分:約500kcal

●材料(4人分)

お米 (うるち米)	カップ3
さつまいも (さいの目切り)	200g
黒すりごま	大さじ4
しょうゆ	大さじ2
だし汁	200mL
塩	小さじ1/2弱

●作りかた

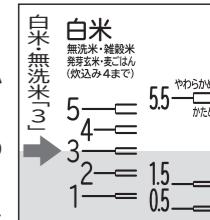
- ①さつまいもは皮を厚くむいてさいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をきります。
- ②お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。

野菜ピラフ

- 選ぶお米とコース:「白米」「炊込み」
- でき上がり目安時間:約60分
- 1人分:約500kcal

●作りかた

- ①お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
- ②フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、Ⓐをサッと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあけておきます。
- ③フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、①のお米が透き通るまで炒め、内がまに入れます。
- ④③にスープを加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
- ⑤②を④のお米の上にのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑥炊き上がったらほぐして器に盛ります。



●作りかた

- ①さつまいもは皮を厚くむいてさいの目に切り、しばらく水にさらしてから、水気をきります。
- ②お米は研いでからざるにあげ、水気をきります。

③内がまに②を入れⒶを加えます。

④③に水を「白米・無洗米」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。

⑤お米の上に①をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。

⑥炊き上がったらほぐして器に盛ります。

●炊込みのポイント

- ★水と調味料を合わせて水加減し、よくかき混ぜてください。沈殿するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具材を使うときは、汁気を絞り、その汁と調味料を合わせてください)
- ★具は米の上に広げてのせ、混ぜないでください。(市販の炊込みの具で、かき混ぜる指示があつても混ぜないでください)

- ★予約炊飯・保温はしないでください。においや変質の原因になります。
- ★具の量はお米の重量の30~50%が適当です。(お米1カップ分につき具の量は45~75g)
- ★水を吸いやすい具は、あらかじめ火を通しておきます。



お赤飯

■選ぶお米とコース：「白米」「おこわ」
■でき上がり目安時間：約50分
■1人分：約440kcal

●材料（4人分）

お米（うるち米）……………カップ $\frac{1}{2}$
もち米……………カップ $\frac{2}{2}$
ささげ……………50g
塩……………小さじ $\frac{1}{2}$
ごま塩……………少々

●作りかた

- ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁とに分けて冷まします。
- お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をります。

- 内がまに②を入れ、
①のゆで汁と水を「おこわ」の水位目盛3まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
- お米の上に①のささげをのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンで「おこわ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったらほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

- ささげのゆでこぼしかた
 - ささげを冷水でよく洗います。
 - 他の鍋に①と水(400mL)を入れてゆで、煮立ったらゆで汁を捨てます。
 - あらためて鍋に水(400mL)を入れ、弱火で20~30分程度食べられる程度の硬さまでゆでます。水が減って水面からささげが出るようなら、ときどき水を足します。

警告

ささげ（小豆）はゆでたものを加える
ゆでないで炊くと、ささげの量が増え、調圧弁が目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。

山菜おこわ

■選ぶお米とコース：「白米」「おこわ」
■でき上がり目安時間：約55分
■1人分：約480kcal

●材料（4人分）

お米（うるち米）……………カップ1
もち米……………カップ2
山菜ミックス（水煮）……………200g
油揚げ……………1枚
A 酒……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ1
塩……………小さじ $\frac{1}{2}$
砂糖……………大さじ1
白ごま……………少々

●作りかた

- お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきっておきます。
- 油揚げは熱湯をかけて油抜きし、たんざくに切れます。山菜は水気をきっておきます。

- 内がまに①とⒶを入れてから、水を「おこわ」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。

- お米の上に②をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンで「おこわ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。

- 炊き上がったらほぐして器に盛り、白ごまをふりかけます。

栗五目おこわ

■選ぶお米とコース：「白米」「おこわ」
■でき上がり目安時間：約55分
■1人分：約490kcal

●材料（4人分）

お米（うるち米）……………カップ1
もち米……………カップ2
栗の甘露煮（半分に切る）……………6粒
だし汁……………200mL
A 酒……………大さじ1
しょうゆ……………大さじ2
B 酒……………大さじ2
砂糖……………大さじ1
塩……………小さじ $\frac{1}{2}$

●作りかた

- 油揚げは熱湯をかけて油抜きしてから縦半分に切り、細切りにします。
- お米ともち米は合わせて研いでからざるにあげ、水気をります。

- 内がまに②とⒶを入れてから、水を「おこわ」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。

- お米の上に①とⒶをのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンで「おこわ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。

- 炊き上がったらほぐして器に盛ります。



鶏がゆ

■選ぶお米とコース：「白米」「おかゆ」
■でき上がり目安時間：約75分
■1人分：約160kcal

●材料（4人分）

お米（うるち米）……………カップ1
鶏むね肉（皮なし）……………50g
固形スープの素……………1個
A 長ねぎの葉……………少々
B 酒……………大さじ1
C 塩……………小さじ $\frac{1}{2}$
長ねぎ（白髪ねぎ）……………少々
白ごま……………少々

●作りかた

- お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水600mLとⒶを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。
- ①の鶏肉は手で細かくさき、Ⓑをふりかけて下味をつけます。

- お米を研いでから、内がまに①のゆで汁と水を「おかゆ」の水位目盛1まで加え、塩とスープの素を入れて軽く混ぜます。
- 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンで「おかゆ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。

- 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンで「おかゆ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったら②の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛り、白ねぎ、白ごまをふりかけます。

●おかゆのポイント

★保温はせずに、お早めにお召し上がりください。
★時間がたつとノリ状になります。

パエリア

■選ぶお米とコース：「白米」「炊込み」
■でき上がり目安時間：約55分
■1人分：約600kcal

●材料（4人分）

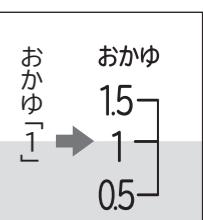
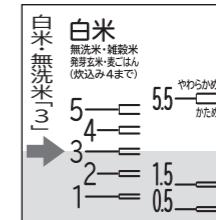
お米（うるち米）……………カップ3
A サフラン……………ひとつまみ
B 水……………100mL
ムール貝……………4個
あさり（殻つき）……………50g
えび（有頭のもの）……………小4尾
いか……………小1ぱい
B 玉ねぎ（みじん切り）……………20g
C にんにく（みじん切り）……………1片
C パプリカ（赤・黄各1cmの角切り）…各20g
C トマト（湯むきし、種を取って1cmのざく切り）…各1個

白ワイン……………50mL
スープ（固形スープ1個を少量のお湯で溶いたものに水を加えて）……………400mL（固形1 1/2個）
塩・こしょう……………各少々
レモン……………1/2個
オリーブ油……………大さじ2
ブラックオリーブ……………4個

●作りかた

- お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
- Ⓐのサフランは水に約10分浸して色と香りを出します。

- ムール貝とあさりは塩水につけて砂出しをし、殻と殻をこすり合わせてよく洗います。





鯛めし

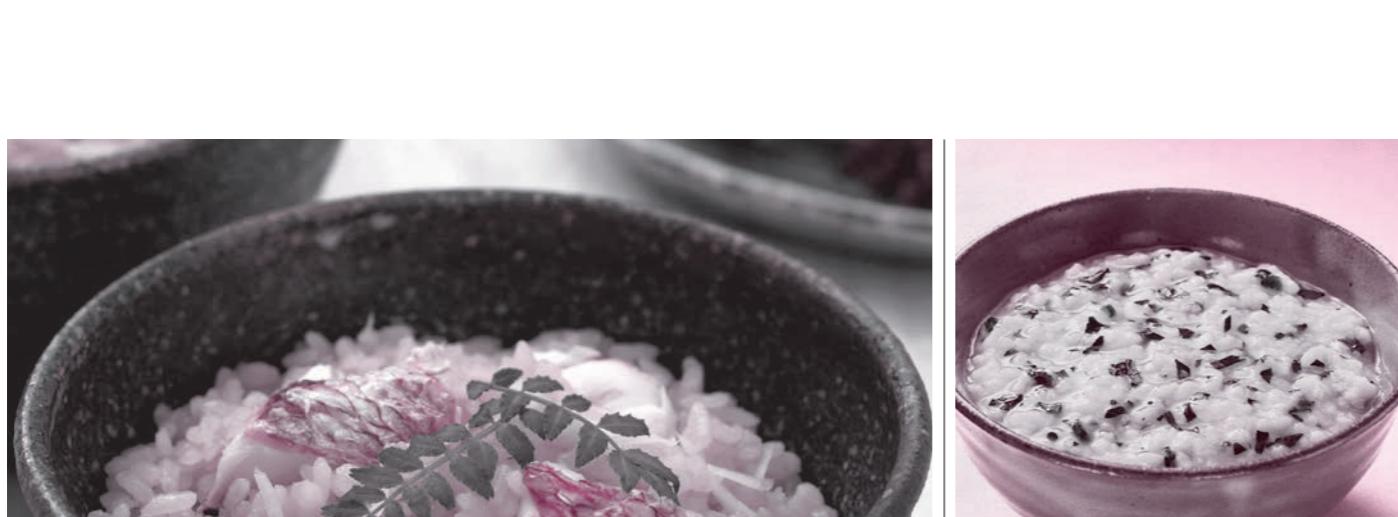
●材料(4人分)

お米(うるち米)カップ3
鯛1尾(約350g)
A
 しょうゆ大さじ1
 塩大さじ $\frac{1}{4}$
 酒大さじ1
 みりん大さじ $\frac{1}{2}$
昆布(5cm角のもの)1枚
しょうが(細切り)1かけ

■選ぶお米とコース:「白米」「炊込み」
■でき上がり目安時間:約55分
■1人分:約600kcal

●作りかた

- 鯛は軽く塩をしてからグリルで焼き、八分通り火が通ったら取り出し、半分に切っておきます。
- お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
- 内がまに②とⒶを入れ、水を「白米・無洗米」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。
- お米の上にしょうがの半量をちらし、昆布と①をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンで「おかゆ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったら、③を入れ、お好みで塩を加えて軽く混ぜ、器に盛ります。
- 器に盛り、お好みで木の芽などを飾ります。



青菜がゆ

■選ぶお米とコース:「白米」「おかゆ」
■でき上がり目安時間:約75分
■1人分:約130kcal

●材料(4人分)

お米(うるち米)カップ1
大根の葉またはお好みの青菜20g
塩少々

●作りかた

- お米を研いでから、水を「おかゆ」の水位目盛1まで加えます。
- 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンで「おかゆ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 大根の葉または青菜はサッとゆで水気をきり、みじん切りにしておきます。
- 炊き上がったら、③を入れ、お好みで塩を加えて軽く混ぜ、器に盛ります。

⚠ 警告

青菜などの葉ものは炊き上がった後に inserer
炊く前に入れると、調圧弁が目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。



すしめし

■選ぶお米とコース:
「白米」「極上しゃっきり」
■でき上がり目安時間:約35分
■1人分:約420kcal

●材料(4人分)

お米(うるち米)カップ3
昆布15cm
【合わせ酢】

酢	大さじ5
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1弱

※甘めがお好きな方は、砂糖を大さじ2にするなどお好みで調節してください。

●作りかた

- 昆布はふきんでふいて汚れを取り、切り込みを4~5カ所入れておきます。
- お米は研いでから、水を「白米・無洗米」の「かため」の水位目盛3まで加えます。
- お米の上に①の昆布をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「白米」を、コースボタンまたは極上ボタンで「極上しゃっきり」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、しゃもじで広げます。【合わせ酢】を全体にかけて、切るように混ぜます。混ぜて1分ほどしたら、うちわであおいで人肌程度に冷まし、ぬれふきんをかけておきます。



五目ちらし

■1人分:約600kcal

●材料(4人分)

干ししいたけ(水で戻していしづきを取る)	8枚
にんじん	30g
干びょう	30g
A だし汁	400mL
砂糖	大さじ6
しょうゆ	大さじ4
みりん	大さじ3
塩	少々
れんこん	80g
だし汁	大さじ2
酢	大さじ2
砂糖	大さじ1
塩	少々
えび	10尾
きんし玉子	卵1個分
木の芽	10枚
白ごま	大さじ2
桜でんぶ	少々
紅しょうが	少々

●作りかた

- すしめしは「すしめし」の作りかたで作ります。
- 干ししいたけはにんじんと合わせてせん切りにします。干びょうは塩もみして洗い、やわらかくゆでてから1cmの長さに切れます。
- ②をⒶで汁がなくなるまで煮つめます。
- れんこんは薄切りにしてから酢水につけてアツを抜き、軽く湯がいてⒷにつけておきます。
- えびは殻をむいて背わたを取り、ゆでておきます。
- ①に③と白ごまを混ぜ合わせて器に盛り、④、⑤、桜でんぶ、きんし玉子、紅しょうが、木の芽をちらします。



麦とろごはん

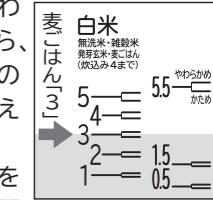
■選ぶお米とコース:「麦ごはん」「極上」
■でき上がり目安時間:約55分
■1人分:約440kcal

●材料(4人分)

お米(うるち米)	カップ2
押し麦	カップ1
山芋	250g
A だし汁	100mL
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ1
青のり粉	少々

●作りかた

- お米と押し麦は合わせて軽く研いでから、水を「麦ごはん」の水位目盛3まで加えます。
- 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「麦ごはん」を、コースボタンまたは極上ボタンで「極上」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- Ⓐを合わせます。
- 山芋は酢水につけながら皮をむき、おろしがねでおろし、すり鉢でよくすり、③を少しずつ加えてのばします。(③の量はお好みで加減してください)
- 器に②の麦ごはんを盛り、④のとろろ汁をかけ、青のり粉をちらします。※押し麦の量はお好みでカップ1/2~1の間で調節してください。



Q 雑穀米・玄米メニュー



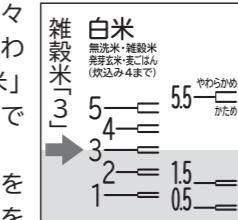
雑穀ごはん

●材料(4人分)

お米(うるち米) カップ2 $\frac{1}{3}$
雑穀 カップ2 $\frac{1}{3}$

●作りかた

- お米と雑穀は別々に研いでから合わせ、水を「雑穀米」の水位目盛3まで加えます。
- 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「雑穀米」を、コースボタンまたは極上ボタンで「極上」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったらほぐして器に盛ります。



●雑穀ごはんのポイント

- ★雑穀は白米に混ぜて炊飯します。混ぜる量は2~3割程度までにしてください。
- ★粒の小さな雑穀(アマランサスやキヌアなど)は、茶こしなどを使って洗うと便利です。
- ★市販の雑穀の説明書(袋などに記載)も参考にしてください。



黒米の中華風炊き込みごはん

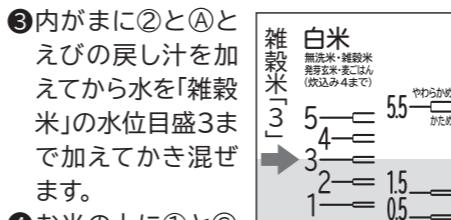
■選ぶお米とコース:「雑穀米」「炊込み」
■でき上がり目安時間:約70分
■1人分:約580kcal

●材料(4人分)

お米(うるち米) カップ2 $\frac{2}{3}$
黒米 カップ1/3
A 鶏がらスープの素(顆粒状のもの)
白米 小さじ1 1/2
しょうゆ・酒 各大さじ1 1/2
塩 小さじ2/3
にんじん(小さめの角切り) 50g
B ゆでたけのこ(小さめの角切り) 50g
しょうが(みじん切り) 1片
C 干しあいび(100mLの水で戻す) 20g
カシューなツ(薄めの色に揚げて粗く刻む) 80g
サラダ油 適量
香菜 適量
塩・こしょう 少々

●作りかた

- フライパンでサラダ油を熱し、Bを軽く炒め、塩・こしょうをして冷ましておきます。
- お米と黒米は別々に研いでから合わせておきます。
- 内がまに②とⒶとえびの戻し汁を加えてから水を「雑穀米」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。
- お米の上に①と③をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「雑穀米」を、コースボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったらほぐして器に盛り、香菜を飾ります。



きのこごはん

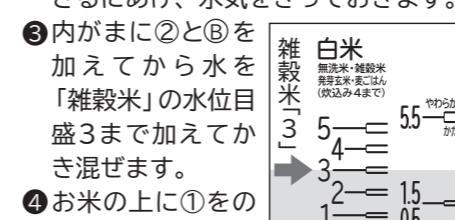
■選ぶお米とコース:「雑穀米」「炊込み」
■でき上がり目安時間:約70分
■1人分:約470kcal

●材料(4人分)

お米(うるち米) カップ2 $\frac{2}{3}$
雑穀 カップ1/3
A 生しいたけ(薄切り) 4枚
マッシュルーム(4等分に切る) 4個
しめじ、まいたけ(各小房に分ける) 各80g
サラダ油 大さじ2
塩・こしょう 各少々
B スープ(固形スープ1個を少量のお湯で溶いたものに水を加えて) 200mL
C 塩 小さじ1/2
こしょう 少々

●作りかた

- フライパンでサラダ油を熱し、Ⓐを軽く炒め、塩・こしょうをして冷ましておきます。
- お米と雑穀は別々に研いでから合わせておきます。
- 内がまに②とⒶを加えてから水を「雑穀米」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。
- お米の上に①をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「雑穀米」を、コースボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったらほぐして器に盛り、お好みで香菜を飾ります。

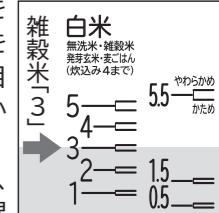


かやくごはん

■選ぶお米とコース:「雑穀米」「炊込み」
■でき上がり目安時間:約70分
■1人分:約480kcal

●作りかた

- お米と雑穀は別々に研いでから合わせておきます。
- Ⓐの鶏肉は酒をふりかけておきます。油揚げは熱湯をかけて油抜きしてから縦半分に切り、細切りにします。
- こんにゃくは厚みを2等分してから縦半分に切り、薄切りにしてサッとゆでて、水気をきっておきます。
- 内がまにⒶを加えてから、水を「雑穀米」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。
- お米の上にⒷと②、③をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「雑穀米」を、コースボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったらほぐして器に盛り、お好みで木の芽を飾ります。



別売り部品

部品のご購入は、商品お買いあげの販売店、お近くの日立の家電品取扱店
(お取り寄せ) または下記の「パーツショップ」へご依頼ください。
日立の家電消耗品・部品直販「パーツショップ」
<https://parts.hitachi-cm.com/pshop/>



えびピラフ

■選ぶお米とコース:「雑穀米」「炊込み」
■でき上がり目安時間:約70分
■1人分:約480kcal

●材料(4人分)

お米(うるち米)	カップ2 $\frac{2}{3}$
雑穀	カップ $\frac{1}{3}$
大きめのむきえび	200g
玉ねぎ(みじん切り)	1/4個(約50g)
マッシュルーム(ホール)	小1缶(約50g)
バター	10g
塩・こしょう	各少々
A {スープ(固形スープ1個を少量のお湯で溶いたものに水を加えて)	200mL
A 塩	小さじ $\frac{2}{3}$

●作りかた

- フライパンでバターを熱し、玉ねぎを炒めます。
- さらに、えびとマッシュルームを加えてサッと炒め、軽く塩・こしょうをして冷ましておきます。
- お米と雑穀は別々に研いでから合わせ、ざるにあげ、水気をきっておきます。
- 内がまに③のお米とⒶを加えてから水を「雑穀米」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。
- お米の上に②をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「玄米」を、コースボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったらほぐして器に盛ります。



ひじき入り玄米ごはん

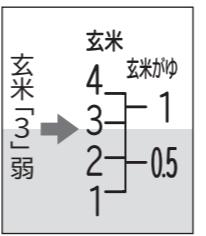
■選ぶお米とコース:「玄米」「炊込み」
■でき上がり目安時間:約85分
■1人分:約460kcal

●材料(4人分)

玄米	カップ3
A { 油揚げ	2枚
乾燥ひじき(水で戻す)	20g
にんじん(せん切り)	60g
B { 酒	大さじ2
しょうゆ	大さじ1 $\frac{1}{2}$
塩	小さじ1

●作りかた

- 油揚げは熱湯をかけて油抜きしてから、たんざくに切ります。
- 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除きます。
- 内がまに②の玄米を入れ、Ⓐを入れて水を「玄米」の水位目盛3弱まで加えてかき混ぜます。
- お米の上にⒶをのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米ボタンで「玄米」を、コースボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったらほぐして器に盛ります。



補修用性能部品もお買い求めいただけます。

内がま	給水レスオースチーマー	
プレート	ふた加熱板	
サービスパーツ RZ-W100CM 001 カマ(ウチガマ) とご指定ください 希望小売価格 15,000円(税別)	サービスパーツ RZ-W100CM 003 イタ(タンクプレート) とご指定ください 希望小売価格 1,300円(税別)	サービスパーツ RZ-W100CM 004 イタ(フタカネツバン)とご指定ください ※調圧弁・安全弁・ ふたパッキンを含みます。 希望小売価格 2,600円(税別)

蒸気キャップ	蒸気口パッキン

コンパクトしゃもじ(自立式)	計量カップ

希望小売価格は2019年7月現在のものです。

圧力で炊飯するためPSマークとSGマークを取得しています

PSマーク

経済産業省が定めた圧力
がまの安全基準に適合し
ていることを示します。



SGマーク

製品安全協会が定めた圧力がまの基準に適合した
ことを示し、万一の製品の欠陥による人身事故の
防止とその救済の補償をする表示マークです。



お願い

この炊飯器は、市販の圧力なべのようにいろいろな調理はできません。取扱説明書・料理集に記載の炊飯メニュー以外の用途に使わないでください。
特に、市販の本などで紹介されている炊飯器を使った調理については、やけどやけがのおそれがあ
りますので、やめてください。

仕様

この製品は、日本国内家庭用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外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。

形状・色相などは改良のため、カタログや展示品から一部変更することがあります。

型式	RZ-C1000E7M
炊飯容量	1.0Lタイプ 0.09L(0.5合)~1.0L(5.5合)
電源	交流100V
定格周波数	50~60Hz 共用
定格電力	1400W
コードの長さ	1.0m
大きさ 幅	24.8cm
奥行	30.2cm
高さ	23.2cm
質量(重さ)	約6.0kg

■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示(消費電力量の目安)

型式	RZ-C1000E7M
最大炊飯容量	1.0L
区分名	B
蒸発水量	3.8g
年間消費電力量	80.72kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	155.5Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	15.78Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.92Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.82Wh

※室温23°C、水温(炊飯前)23°C、炊飯水量580g、炊飯米量450g、1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米」「工コ炊飯」の炊き方、1時間当たりの保温消費電力量は「保温低」の設定の電力量です。

※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、ご使用の炊き方、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。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙)

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのあと、大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

■補修用性能部品の保有期間

IH ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。

●補修用性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

■部品について

修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することができます。修理のために取り外した部品は、特段のお申し出がない場合は、弊社にて引き取らせていただきます。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

修理に関するご相談 並びにご不明な点は、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」(P.59)にお問い合わせください。

■ご転居されるときは

ご転居により、お買い上げの販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、前もって販売店にご相談ください。ご転居先での日立の家電品取扱店を紹介させていただきます。

ご相談窓口

(家庭電気製品の表示に関する公正競争規約による表示)

日立家電品についてのご相談や修理はお買上げの販売店へ

なお、転居されたり、贈物でいただいたものの修理などで、ご不明な点は下記窓口にご相談ください。
※下記窓口の内容は、予告なく変更させていただく場合がございます。

商品情報やお取り扱いに関するご相談窓口

TEL 0120-3121-11

携帯電話・
PHSから 050-3155-1111(有料)

FAX 0120-3121-34

(受付時間) 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日、祝日)
年末年始は休ませていただきます。

修理に関するご相談窓口

TEL 0120-3121-68

携帯電話・
PHSから 0570-0031-68(有料)

FAX 0120-3121-87

(受付時間) 9:00~18:00(月~土)、9:00~17:00(日、祝日)
年始は休ませていただきます。

- 「持込修理」および「部品購入」については、上記サービス窓口にて各地区のサービスセンターをご紹介させていただきます。
- ご相談、ご依頼いただいた内容によっては弊社のグループ会社に個人情報を提供し対応させていただくことがあります。
- 修理をご依頼いただいたお客様へ、アフターサービスに関するアンケートハガキを送付させていただくことがあります。

「日立の家電品お客様サポート」のご利用

スマートフォンやパソコンで所有する家電品を一覧管理でき、お知らせやサポート情報などが入手できます。

サポート内容

- 使いかた動画
- 家電品の登録※1
- お知らせ
- よくあるご質問
- お問い合わせ

①コードを読み取る



日立の家電品
お客様サポート

②画面の案内に従ってお客様 サポートのご利用や家電品 の登録※1 を行う



※1 お客様サポートへの会員登録が必要です。(無料)
製品のラベルに記載されている製造番号を入力して
ください。

- コードが読み取れない場合は、URLを入力して表示される画面の案内に従ってください。
<https://kadenzan.hitachi.co.jp/my/>
- ご利用の環境によっては、コードの読み取り、ページの表示ができない場合があります。
- ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。
- ホームページ掲載は、予告なく中止することがあります。

愛情点検

★長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を!

●IHジャー炊飯器の補修用性能部品の
保有期間は、製造打ち切り後6年です。



- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする。
- 触るとビリビリ電気を感じる。
- 自動的に切れないときがある。
- モーターの回転が止まったり、遅かったり不規則なときがある。
- 運転中に異常な音がする。
- 水漏れする。
- その他の異常・故障がある。

故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。
点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

ご使用中止

日立IHジャー炊飯器保証書

持込修理

保証期間内に取扱説明書、本体ラベル等の注意書きにしたがって正常な使用状態で使用していて故障した場合には、本書記載内容にもとづきお買い上げの販売店が無料修理いたします。
お買い上げの日から下記の期間内に故障した場合は、商品と本書をお持ちいただき、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

型式	RZ-C1000E7M	※ お 買 い 上 げ 日	保 証 期 間
		年 月 日	本体:1年 内がま内面フッ素被膜:6年
※ お客様	ご 住 所 ご 芳 名	〒 様	
※ 販 売 店	住 所 店 名	電話	

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。

- (イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
- (ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
- (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
- (ニ) 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
- (ホ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
- (ヘ) 本書のご提示がない場合。

(ト) 本書に型式、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換えられた場合。
(チ) 昆虫類や小動物の侵入が起因する故障及び損傷。

- (リ) 下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
 - 金属製のおたま、スプーン、フォーク、泡立て器、食器などを入れて出来た傷がある場合。
 - 内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した傷、摩耗がある場合。
 - 台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
 - 内がまの中で酢を使った場合。
 - ごはん以外(みそ汁や甘酒など)の保温をした場合。
 - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
- 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かたをした場合。

※保証期間内に内がまを交換した場合、内がま内面フッ素被膜を交換日から再度6年保証するものではありません。製品本体のご購入日からの保証期間になります。

2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の59ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することができます。
6. 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存してください。
7. 本書は日本国内においてのみ有効です。Effective only in Japan.

- 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）、及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等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または取扱説明書の59ページの「ご相談窓口」にお問い合わせください。
- お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用させて頂く場合がございますのでご了承ください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

◎日立グローバルライフソリューションズ株式会社

〒105-8410 東京都港区西新橋2-15-12 電話03(3502)2111