

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

現象	原因・対処
炊飯について 軟らかい ベタつく 硬い 芯が残る 生煮えになる	<ul style="list-style-type: none"> ●水加減を確認してください。 ●お米の量を確認してください。 <ul style="list-style-type: none"> ●白米・無洗米用、それぞれ専用の計量カップで計ってください。 ●市販の計量米びつは付属の計量カップと異なる場合があります。 ●アルカリ度の高い水で炊飯していませんか。(ベタつきの原因) ●お湯で洗米していませんか。(ベタつきの原因) ●硬度の高い水を使っていませんか。(海外のミネラルウォーターなど) ●割れ米が多くありませんか。 ●十分に洗米しましたか。 ●無洗米で、水とお米をなじませましたか。(かき混ぜてなじませてください。) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●炊きかたやメニューの設定を間違えていませんか。 ●予約炊飯をすると軟らかくなる場合があります。(気になる場合は水加減を少なくしてください。) ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●炊き込みごはん、具を入れてから水加減をしていませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れてください。) ●炊き込みごはん、油の多い具や、たまり醤油を多く入れていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊飯中に停電していませんか。延長コードの使用やたこ足配線をしていませんか。
こげる	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米、精米は十分ですか。 ●白米以外の炊飯は、きつね色にこげます。(炊込み・おこわ・玄米・発芽玄米など) ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●炊きかたやメニューの設定を間違えていませんか。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物がついていませんか。 ●うすいきつね色のこげは故障ではありません。
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●水加減が多くないですか。(水加減は「軟」の水位目盛までにしてください。) ●お米の計量が少なくないですか。 <ul style="list-style-type: none"> ●白米を無洗米用の計量カップ(グリーン)で計った。 ●市販の計量米びつは付属の計量カップの量と異なる場合があります。 ●洗米、精米は十分ですか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。 ●炊きかたやメニューの設定を間違えていませんか。 ●炊飯中に蒸気口キャップから勢いよく蒸気が出るのは圧力を抜くため故障ではありません。 ●蒸気口・フィルターがおねばで詰まっていますか。 ●お米によって(新米など)ふきこぼれやすいものがあります。その場合は白米・無洗米に関わらず、新米モードで炊飯してください。 ●新米は新米モードで炊飯してください。(この炊飯器での新米とは、収穫した年に精米し、精米後4ヶ月以内を目安としています。)

現象	原因・対処
炊飯について 炊き上がりに時間がかかる	<ul style="list-style-type: none"> ●極上炊きを選んでいませんか。(じっくり、おいしくする炊きかたです。) ●炊きかたやメニューの設定を間違えていませんか。 ●水加減が多くないですか。 ●炊飯中に停電していませんか。 ●無洗米で水加減する前に、かき混ぜ、水とお米をなじませましたか。 ●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。(にごる場合はすすいでください。) ●マイコン制御のない炊飯器(ガスがま等)に比べ、浸し、蒸らしも自動で行うため時間が長かかります。
多量につゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●圧力式で蒸気が抜けにくいいため、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。 ●炊飯中に停電していませんか。
ごはんの中央がくぼむ	<ul style="list-style-type: none"> ●IH加熱の特徴で内がま自体が発熱し、対流するので炊き上がったごはんの中央部くぼんだり、内がまに触れている部分が白く見えることがあります。
うすい膜ができる	<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんから出た旨みの素で、でんぷんが薄皮状になったものです。大火力と圧力で旨みの素をたくさん出すため、内がまの側面に薄皮がつく場合があります。
におう	<ul style="list-style-type: none"> ●洗米、精米は十分ですか。 ●夏場に長時間の予約炊飯をしませんでしたか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●ふた加熱板・蒸気口キャップが汚れていませんか。 ●炊飯の途中でプラグを抜いたり、切ボタンを押しませんでしたか。 ●炊き込みのあとは臭いがする場合があります。(お手入れをしてください。) ●使いはじめは臭い(プラスチックやゴムの臭い)を感じる場合がありますが、ご使用とともになくなります。
炊き込みごはんがうまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●具を入れてから水加減していませんか。(水と調味料で水加減してから具を入れます。) ●調味料をよく混ぜましたか。(内がまの底に沈殿すると熱の伝わりが悪くなります。) ●具をお米と混ぜていませんか。(具が底にあると熱が伝わらない場合があるので、具は上へのせ、炊き上がった後混ぜてください。) ●すぐに炊きましたか。(炊き込みごはんは予約炊飯・浸し炊飯をしないでください。長い時間浸すと、具が変質したり、調味料が沈殿してうまく炊けない場合があります。) ●油の多い具や、たまり醤油を多く入れていませんか。 ●炊き込みごはんの指定量より多く炊いていませんか。(1.0Lタイプ:4カップまで、1.8Lタイプ:7カップまで) または具の量が多すぎませんか。(具の量はお米の重量の30~50%が適量です)
おこわがうまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●もち米100%で炊いていませんか。(炊きおこわは、もち米2に対し、うるち米(白米)1を混ぜます。)

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

現象	原因・対処	
保温中 保温アイコン	におう 黄変する	<ul style="list-style-type: none"> ●24時間を超える「おさえめ保温」、12時間を超える(高めの)「保温」、再加熱の繰り返しをしていませんか。 → P.20、21 ●洗米、精米は十分ですか。 ●炊き上がってごはんをほぐしましたか。 ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 ●冷えたご飯をつぎ足していませんか。 ●ふた加熱板・蒸気口キャップが汚れていませんか。
	乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●24時間を超える「おさえめ保温」、12時間を超える(高めの)「保温」、再加熱の繰り返しをしていませんか。 → P.20、21 ●少量のごはんの保温は、中央に盛ってください。 ●内がまの底や底部の温度センサーに異物が付着していませんか。 ●内がまのふちや、ふたのパッキンに異物が付着していませんか。 ●蒸気口キャップをつけ忘れていませんか。
	つゆがつく、ベタつく	<ul style="list-style-type: none"> ●炊き上がったごはんをほぐしましたか。 ●少量のごはんの保温は中央に盛ってください。 ●「おさえめ保温」は、低めの温度と高めの温度を自動的に切り替えながら保温するため、温度を下げる途中でつゆがつくことがあります。 ●ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐため故障ではありません。
	保温温度が低い	<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんの温度が低めに感じるときは、(高めの)「保温」に切り替えてください。 → P.20
再加熱中 再加熱アイコン	再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●本体が熱いとき(炊飯終了後、再加熱後)、および本体が冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 ●保温が「切」になっていませんか。再加熱できるのは保温中のみです。
	予約したのに すぐ炊き始める	<ul style="list-style-type: none"> ●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●現在時刻に近い時間を予約すると、すぐに炊き始めます。(予約時間は炊きあがる時刻のためです。)
	予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●時計の現在時刻は合っていますか。(24時間時計です。再確認してください。) ●予約時間中に停電していませんか。 ●現在時刻に近い時刻に予約すると、すぐに炊き始めますが、炊飯する時間が必要なため予約時刻に炊き上がりません。
表示・操作中 表示・操作アイコン	浸し時間に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●浸し炊飯は浸し時間の設定です。60分の設定は60分浸してから炊飯を始めるものです。60分後に炊き上がる予約ではありません。
	時刻合わせができない	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中・保温中・予約中は時刻合わせできません。 ●「早送り機能」が停止に設定されていませんか。 → P.11
	炊飯残時間表示について	<ul style="list-style-type: none"> ●使い始めは炊飯開始時に長めの時間を表示し、炊飯の途中で残時間が一度に進みます。 ●おいしく炊き上げるために、途中で残時間が一度に進んだり、止まる場合があります。(特にいつもと違う量を炊いたとき) ●本体が温かいときは炊飯残時間表示が出ません。(現在時刻が表示されます。)
	ー:ー表示 または H0表示が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●H0表示のときは切ボタンを押すとー:ーになります。現在時刻を合わせ直してください。 → P.10 ●ー:ーのときは、現在時刻を合わせ直してください。 → P.10
表示が消える	<ul style="list-style-type: none"> ●プラグを抜いて差し込むごとにー:ーまたはH0表示になる場合は、本体に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電池交換(有償)をご依頼ください。(電池は専用品なのでお客様には交換できません。) 	
C1またはC2を表示する	<ul style="list-style-type: none"> ●延長コードの使用、たこ足配線などで電源電圧が異常に低くなったときなどに表示します。切ボタンを押し別のコンセントをお使いください。 	
H1~H8を表示する	<ul style="list-style-type: none"> ●切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ご相談ください。 	

現象	原因・対処	
内がま中 内がまアイコン	フッ素被膜に色むらがある	<ul style="list-style-type: none"> ●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が、性能や衛生上の問題はありません。
	フッ素被膜に傷がある	<ul style="list-style-type: none"> ●フッ素被膜を傷めないために次ぎのことをお守りください。 「付属のしゃもじを使う」「金属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」 ●鋭利なもので点状の傷を付けてしまった場合は、お米のでんぷんが入り込んで茶褐色化する場合があります。無理に落とそうとしてフッ素被膜に傷を付けないでください。(フッ素被膜は人体に害はありません。)
音中 音アイコン	メロディー音がうるさい	<ul style="list-style-type: none"> ●メロディー音を低く切り替えることができます。(予約炊飯で朝、音が気になるときなど) → P.11
	音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中に間欠的に蒸気(圧力)を抜く音がします。音が気になる場合は「しゃっきり」を選んでください。 ●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置が動作する音です。 ●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。 ●「ジー」または「カチッ」と音がするのはIH加熱の音で異常ではありません。保温中も間欠的に加熱するため、音がします。
	プラグを差し込むとき カチッと音がしたり、火花が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●インバーター回路に充電するため故障ではありません。
その他	ふたが閉まりにくい ふたが閉まらない	<ul style="list-style-type: none"> ●圧力式のため密閉度が高く、ふたを閉めるのに重く感じる場合があります。ゆっくり閉めてください。特に炊き上がって直ぐは蒸気で圧力が高まり、閉まりにくい感じます。
	ふたが開かない ふたの開きが遅い	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯中は圧力がかかり、フックボタンにロックがかかります。無理に開けないでください。(切ボタンを押して十分に蒸気を抜いてからふたを開いてください。) ●炊飯後フックボタンが重く感じるときは、ふたを押しながらフックボタンを操作してください。 → P.15 ●圧力式のため密閉度が高く、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場合があります。
	ふたと本体の間から 蒸気が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●ふた加熱板が変形したり、パッキンがゆるんでいませんか。(パッキンは無理に引っ張らないでください。)
	本体とふたの間隙が 大きい	<ul style="list-style-type: none"> ●調圧弁の穴が詰まっていますか。中のボールが異物で動かなくなっていますか。お手入れしてください。 ●圧力がかかると本体とふたの間隙が広がりますが故障ではありません。
テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話などに雑音が入る	<ul style="list-style-type: none"> ●距離が近いと雑音や画面のちらつきの原因になる場合がありますので距離を離してください。(目安として3m) 	

■以上のことをお調べいただき、その上でご不審な点がございましたら、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・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。

使用中、停電になったとき	炊飯中 再通電後、炊飯を続けます。	保温中 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。)	予約(浸し)中 再通電後、予約(浸し)を続けます。
--------------	----------------------	--	------------------------------

料理集

INDEX

健康メニュー

- 炊き込み 野菜ピラフ31
さつまいもと黒ごまのごはん32
- おこわ 赤飯32
山菜おこわ33
- 麦ごはん 麦とろごはん33
- 玄米 ひじき入り玄米ごはん34
- すしめし すしめし34
五目ちらし35
- 玄米がゆ 玄米あずきがゆ35
- 雑炊 トマトとツナのリゾット風雑炊36
たまご雑炊36
- おかゆ 鶏がゆ37
青菜がゆ37

- この料理集で使用しているカップは
お米(白米)1カップ 0.18L(約1合)
(付属の計量カップ白米用)
お米(無洗米)1カップ 0.17L(約1合)
(付属の計量カップ無洗米用)
その他の材料1カップ 0.2L
(市販の計量カップ)
- この料理集で使用している単位は
1kcal(キロカロリー) = 4.2kJ(キロジュール)
1mL(ミリリットル) = 1cc(シーシー)

炊きかた または メニュー の選択は

●炊きかたボタンおよびメニューボタンは、押すごとに下図の順に切り替わります。

炊きかた

- 白米 極上
- 白米 ふつう
- 白米 しゃっきり
- 白米 快速
- 白米 小電力
- 無洗米 極上
- 無洗米 ふつう
- 無洗米 しゃっきり
- 無洗米 快速
- 無洗米 小電力

●「快速」以外は前回の設定を記憶していません。「快速」で炊いたあとは白米(無洗米)の「極上」に戻ります。

●工場出荷時は炊きかたの設定が「白米ふつう」になっています。

メニュー

- 炊き込み
- 発芽玄米
- 玄米
- 玄米がゆ
- 雑炊
- おかゆ

●「炊き込み」で「おこわ」や「麦ごはん」も炊けます。

→ P.18, 19

●この料理集に使用しているスプーンは

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

●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。

警告



- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない
次のような料理には使わない
 - ねりもの(はんぺんなど)や豆類などの加熱中にふくらむ料理
 - 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
- 青菜など薄皮状のものが浮きやすい具材を入れた料理や、クッキングシートなどの落し蓋をした料理はしない
 - 七草がゆなど青菜を入れるときは最初から入れず、ゆでた青菜を炊き上がった後で入れてください。

健康メニュー



メニューボタン
炊き込み

1人分
約410 kcal

でき上がり目安
約52分

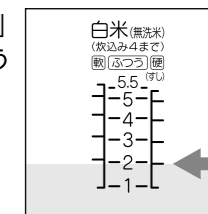
野菜ピラフ

材料(4人分)

- お米(うるち米) カップ2
- 小玉ねぎ(半分に切る) 4個
- じゃがいも(1cm角切り) 中1個
- にんじん(7mm角切り) 中1/2本
- グリーンアスパラガス(1cmの長さに切る) 3本
- カリフラワー(小房に分ける) 100g
- ホールコーン(缶詰・水気をきる) カップ1/2
- グリーンピース缶(缶詰・水気をきる) カップ2/3
- サラダ油 大さじ2
- チキンスープ 200mL
- 塩・こしょう 各少々

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、Aをさっと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあげておきます。
- ③フライパンでサラダ油(大さじ1)を熱し、お米がすき通るまで炒め、内がまに入れます。
- ④③にチキンスープを加え、水を「白米」「硬」の水位目盛2まで加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
- ⑤②を上のにのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- ⑥メニューボタンで「炊き込み」を選び、炊飯ボタンを押します。
- ⑦炊き上がったたら、ほぐして器に盛ります。



炊き込みのポイント

- ★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。沈澱するとうまく炊けないことがあります。(汁気の多い具を使うときは、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。(市販の炊き込みの具で、かき混ぜる指示があっ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。

さつまいもと黒ごまのごはん



メニューボタン
炊き込み

1人分
約500
kcal

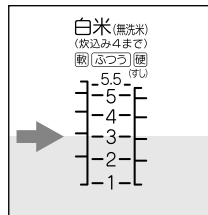
でき上がり目安
約48分

●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
A しょうゆ……………大さじ2
だし汁……………200mL
塩……………小さじ1/2弱

●作りかた

- お米は研いでからざるにあげて水気をきり、内がまに入れAを加えて30分ほどつけておきます。
- 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。
- ①に水を内がまの「白米」の水位目盛3まで加えかき混ぜ、さつまいもをのせます。
- 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- メニューボタンで「炊き込み」を選び、炊飯ボタンを押します。
- 炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。



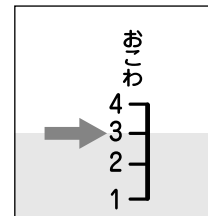
山菜おこわ

●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
酒……………大さじ2
A しょうゆ……………大さじ1
塩……………小さじ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、ざるにあげて水気をきっておきます。
- 油揚げは熱湯で油抜きし、たんざくに切ります。山菜は水気をきっておきます。
- 内がまに①とAを入れて軽くかき混ぜ、水を「おこわ」の水位目盛3まで加えます。
- ②をのせて、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- メニューボタンで「炊き込み」を選び、炊飯ボタンを押します。
- 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。



メニューボタン
炊き込み

1人分
約480
kcal

でき上がり目安
約50分

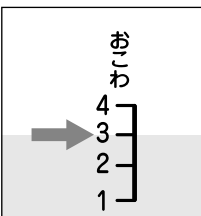
赤飯

●材料(4人分)

お米(うるち米)……………カップ1/2
もち米……………カップ2 1/2
ささげ……………50g
塩……………小さじ1/2

●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。
- ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁を分けて冷めます。
- 内がまに①を入れ、ゆで汁と水を内がまの「おこわ」の水位目盛3まで加え、塩を入れてかき混ぜます。
- ②のささげをのせ、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉めます。
- メニューボタンで「炊き込み」を選び、炊飯ボタンを押します。
- 炊き上がったら、ほぐして器に盛ります。



メニューボタン
炊き込み

1人分
約440
kcal

でき上がり目安
約50分



警告

ささげはゆでたものを加えてください。ゆでないで炊くと、ささげの量が増え、調圧弁が目づまりするなど、やけどの恐れがあります。

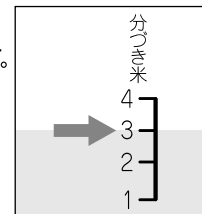
麦とろごはん

●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……………カップ1/2
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「分づき米」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ます。
- メニューボタンで「炊き込み」を選び、炊飯ボタンを押します。
- A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、Aを少しずつ加えてのばします。(Aの量は好みで加減してください。)
- 器に麦ごはんを盛り、⑤のとろろ汁をかけ、青のり粉を散らします。
※押し麦の量は、お好みに応じてカップ1/2~1の間で調節してください。



メニューボタン
炊き込み

1人分
約440
kcal

でき上がり目安
約55分