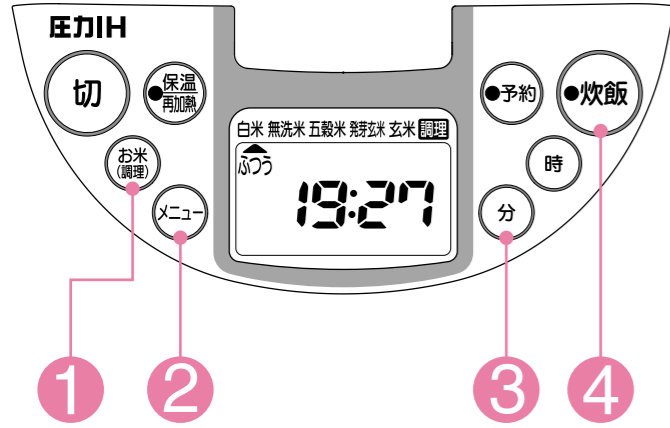


いろいろな調理をする「煮込み」「雑炊」「蒸し」「温泉卵」「発酵」「ケーキ」 (バラエティー調理)



警告

- クッキングブック(別添付)に記載の調理以外に使わない
- 調理中はふたを開けないやむを得ず開けるときは、「切」ボタンで調理を中止してから開けてください。(やけどに注意してください。)

注意

- メニューを確認する水量の多い「雑炊」を他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

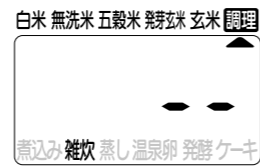
1 「お米(調理)」を押す、調理に合わせる

「お米(調理)」ボタンを押すごとに「白米」→「無洗米」→「五穀米」→「発芽玄米」→「玄米」→「調理」→(「白米」に戻る)の順に切り替わります。



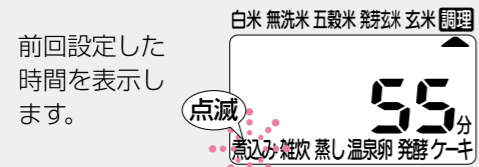
調理には水タンクを使いません。

● 雑炊の加熱時間の設定はできません。ごはんの温度や具材の量により、自動設定します。



2 「メニュー」を押す、希望のメニューを選択する

「メニュー」ボタンを押すごとに「煮込み」→「雑炊」→「蒸し」→「温泉卵」→「発酵」→「ケーキ」→(「煮込み」に戻る)の順に点滅が切り替わります。点滅が設定しているメニューです。



雑炊について

- ごはんの重さの目安は、茶わん1杯で約200gです。
- 冷やごはんからの場合、約4分程度加熱時間が長くなります。また、入れる具材によっても加熱時間が変化します。
- 詳細は、クッキングブック(別添付)を参照ください。

3 「分」を押す、加熱時間を設定する

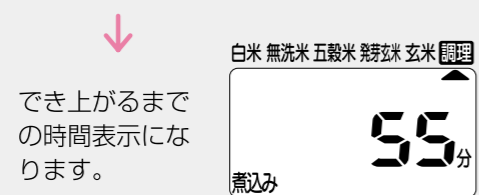
加熱時間はクッキングブック(別添付)を参照。加熱時間は、10分から5分単位で90分まで設定できます。



- 加熱時間は、分量やお好みで調節してください。
- 煮込みを具材が冷たい状態から加熱すると、15分以下の時間設定では十分温まりません。15分以下の設定は、調理のきばえにより、追加加熱するときにご使用ください。

4 「炊飯」を押す

「炊飯」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って加熱が始まります。



メロディー(ブザー)が鳴ったらでき上がり

- 保温はしないでください。
- 内がまで調理物を保存しないでください。(フッ素被膜が傷みます。)

おいしく保温するポイント

- ごはんの臭いや乾燥を抑えるため、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します。
- ごはんの温度が低めに感じるときは、高めの保温温度に切り替えることもできます。
- 保温中はふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつかますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。

おいしく保温

- 炊飯のときから水タンクを使用してください。水タンクを付けなくても保温できます。ただし、加湿効果がなくなります。(RZ-GVタイプのみ)
- 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ようにしてください。(乾燥やベタつきを防ぎます。)
- 保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。

次の保温はやめましょう



- 24時間(高めの保温温度を保つ設定の場合は12時間)以上の保温。においや変色の原因になります。においがとれにくい場合 → P.25
- しゃもじを入れたままの保温。
- 白米以外(炊込み、おこわ、発芽玄米、玄米、おかゆなど)の保温。
- 五穀米の保温は12時間までにしてください。(12時間以内でも、苦み、におい、ベタつきが生じることがあります。)
- お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。

メモ

白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。

高めの保温温度を保つ設定

- 自動切り替えする保温温度を、高めの保温温度で継続することができます。
- 高めの保温温度での保温は12時間までにしてください。(においや変色の原因)
- 保温中に「メニュー」を5秒間押し続ける。「Hi」と表示(2秒間)されたら切り替え完了です。その後保温経過時間に戻ります。
- 元に戻す場合も操作は同じです。保温中に「メニュー」を5秒間押し続ける。「Lo」と表示(2秒間)されたら切り替え完了です。その後保温経過時間に戻ります。

保温したごはんの再加熱のしかた

ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 ごはんをほぐして、平らにする

2 保温中に「保温/再加熱」を押す

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了

- ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。(加熱むらの原因)
- 炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
- 水タンクを付けなくても再加熱はできます。(ただし、加湿効果がなくなります。)(RZ-GVタイプのみ)
- 途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。保温に戻すときは、「保温/再加熱」ボタンをさらに押してください。

再加熱時間の目安 約10分

お願い

- 何度もくり返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因)

お手入れ



警告



お手入れは、必ずプラグを抜き、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、たわし類は使わないでください。(表面を傷つける原因)
- 水洗いには食器用洗剤(中性)を使ってください。スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- ふた加熱板からは、水タンクとフィルター以外取りはずさないでください。
- 食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

蒸気口キャップ(使うたびに洗う)

本体からはずして、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う。

はずしかた

①本体から取りはずす。

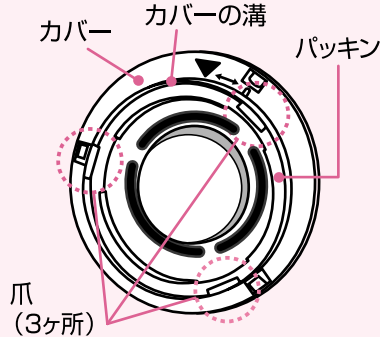


②図のように持ち、蒸気口キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせてはずす。

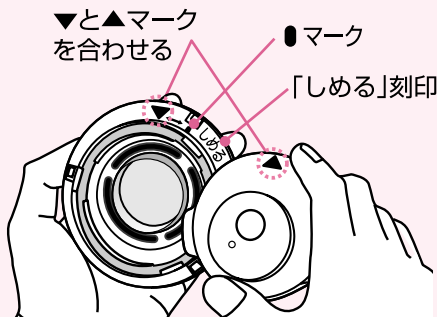


取り付けかた

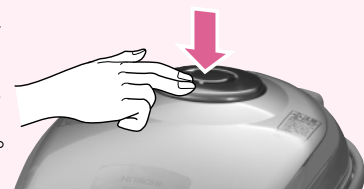
①パッキンをカバーの溝に入れる。



②キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーの●マークの位置まで回して取り付ける。



③▲マーク側を前側にしてふたに差し込み、蒸気口キャップの中央部を押さえて、確実に取り付ける。



安全弁(炊く前に確認)

- 安全弁(中央部)にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
- 安全弁は綿棒などで中央部を2~3度押し動かすことを確認してください。

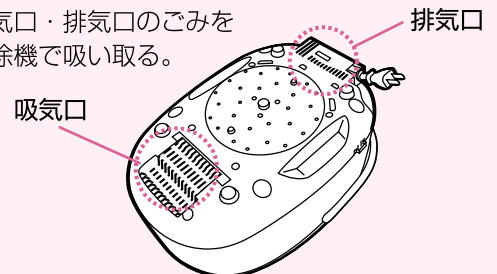


本体・ふた(汚れのつど)

- 固くしぼったふきんでふく。
- 水洗いはしないでください。

吸気口・排気口(月に1度程度)

- 吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。



しゃもじ・蒸し板(使うたびに洗う) しゃもじ受け・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。

調圧弁（炊く前に確認）

- ふた加熱板をはずして調圧弁の裏側を洗ってください。
また、フィルターをはずして調圧弁の表側も洗ってください。
異物が詰まっている時は、網棒などで取り除いてください。

ふたパッキン（使うたびに洗う）

- ふた加熱板と一緒に洗ってください。
- ふたパッキンははずれないので引っぱらないでください。
変形すると圧力がからず上手く炊けない原因になります。

フィルター（使うたびに洗う）

- フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、必ず洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。

■はずしかた

左に回して手前に引く。

取り付け時▲マークを合わせてはめ、止まるまで右へ回す

■取り付けかた

▲マークを合わせて差し込み、カチッと止まるまで右に回す。



ふた加熱板（使うたびに洗う）

- ふたからはずして、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

■はずしかた

片手でふたつまみを持ち、着脱レバーを上方向に押し上げ、ふたつまみを手前に引く。



■取り付けかた

①ふたパッキンを手前にして両側のツマミをふたの溝に差し込む。



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。



つけ忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが開まりません。

温度センサー（炊く前に確認）

- こびりつきができたら、細かい中性洗剤ヤスリ（600番程度）に水をつけてこすり落とし、よく絞ったふきんでふき取る。
- 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。

ふたフック部
（米粒などが付いていないか確認する）



本体フック部
（米粒などが詰まっていないか確認する）



お手入れ っづき

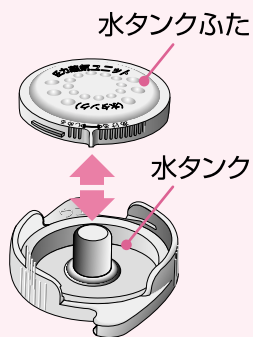
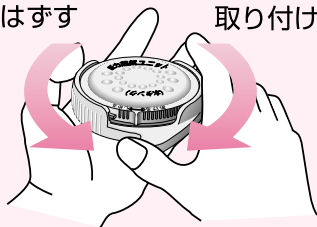
水タンク (RZ-GVタイプのみ) (使うたびに洗う)

- ふた加熱板からはずして、スポンジで洗ってください。
水タンクのはずしかた →P. 12
- 水タンクから水タンクふたをはずして中を洗うことができます。
これ以上は分解しないでください。
- 水タンク・ふた加熱板は、使用后洗い、水分をよくふき取ってください。水分が残っていると、ふた加熱板に錆(サビ)が発生することがあります。

■水タンクふたのはずしかた (取り付けかた)

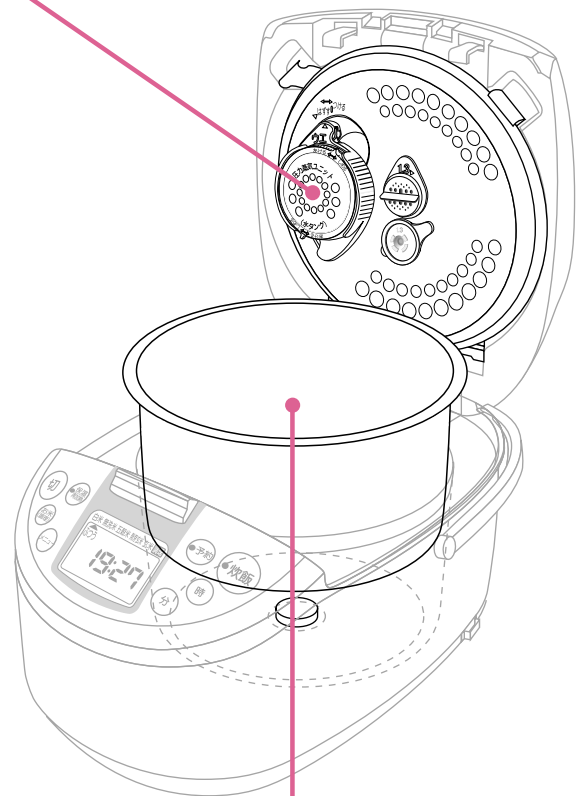
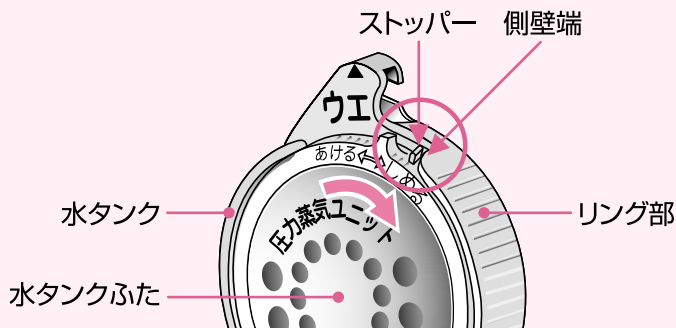
水タンクふたを水タンクに合わせて左(取り付けるときは右)に回す。

はずす 取り付ける



※図以上は分解しないでください。

- 水タンクふたは、ストッパーがリング部の側壁端に当たるまで右に閉め、水タンクに確実に取り付けてください。
しっかり閉まってないと水が漏れることがあります。



内がま (使うたびに洗う)

- 内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いはいねいをお願いします。
- 使用中、色むらができることがありますが、性能や、衛生上の支障はありません。

内がまの内側

- 内側のフッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
 - 付属のしゃもじを使う
 - 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
- 内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
- フッ素被膜は、人体への害はありません。

内がまの外側

- 水分が残っていると錆(サビ)やすくなります。早めにふき取ってください。

内がまについてのご注意

内がまには炊飯・保温に優れた性能を発揮する特殊な「鉄打込み製法」を採用しています。

- 特殊製法により、内がまはやや重くなっています。
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「内がま回り止めゴム」に引っかかり取り出しにくくなります。
- 特殊製法により、内がまの外側はザラツキがあります。
本体への出し入れの際には、本体とこすれて内がまにプラスチックの粉がつく場合がありますが、使用上の問題はありませぬ。スポンジで洗って落としてください。
また、流し台に底面を強く押し付けますと、流し台に擦り傷がつく場合がありますので、ご注意ください。

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、水分が残っていると錆(サビ)が発生することがあります。

- 水タンク・ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。
- 水タンクを使わないで炊飯する場合や、長時間使用しない場合は、水タンクをふた加熱板からはすしてください。
水タンクがなくても、炊飯・保温はできます。ただし、加温効果がなくなります。



RZ-GXタイプには水タンクが付いていません。

錆(サビ)が発生してしまったときは

- クリーム(液体)クレンザーを直接かけるか、やわらかいスポンジまたはキッチンペーパーにつけて、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ください。
- 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

- 炊込みごはんや調理、雑炊などの後は、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。

においが取れにくい場合

●炊込みごはん・雑炊・調理や保温の後のにおいが気になるときは、以下の方法でお手入れしてください。

- 1 内がまに水を入れる
- 2 お米(量) を押し、▲を白米に合わせる
- 3 メニュー を押し、炊込みを選択する
- 4 ●炊飯 を押す
- 5 約60分経ったら 切 を押す
- 6 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

- 水の量は、1.0Lタイプでは「白米(無洗米)」の水位目盛2まで、1.8Lタイプでは「白米(無洗米)」の水位目盛4まで。
※水以外(洗剤など)は入れないでください。

「炊込み」が点滅します。



「炊飯」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って加熱が始まります。

「炊飯」ランプが消灯し、「白米」「ふつう」の表示になります。

- 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。

それでもにおいが気になるときは

- ①ふた加熱板の入る大きさの鍋・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、ふた加熱板を入れて15分程度加熱する。
 - ③湯を捨て、ふた加熱板が冷めたら水洗いする。
- 空炊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。

※自動停止はしません。忘れずに「切」ボタンを押してください。