

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)

日立 **IH** ジャー炊飯器
家庭用

型式

アール セット エ仔 ビー ジェー

RZ-H10BJ

(1.0Lタイプ)



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す。

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になり、正しくお使いください。

お読みにになったあとは、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

ホームページから以下のサービスがご利用いただけます。
詳しくは (→P.59)

- お知らせ
- お問い合わせ
- 家電品の登録*1
- よくあるご質問

※1 お客様サポートへの会員登録が必要です。



RZ-H10BJ
レッド(R)

特長とお願い

お願い

「エコ炊飯」は消費電力量を抑えて炊飯するため、炊飯する量が多いなど、条件によっては表面が硬く、底部が軟らかくなる場合があります。

炊き上がったらすぐにご飯を底から良くほぐしてください。



底から掘り起こすようにかき混ぜ、ご飯が固まらないように、しゃもじで切るようにしてほぐすのがコツです。

工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。

「極上ふつう」「極上しゃっきり」「極上もちもち」の炊き方もお試しください。

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場合があります。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場合があります。

炊飯・調理中にふたを開けない

- 炊飯・調理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・調理中に勢いよく蒸気が出ることがあります

- 炊飯・調理中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。
 - ・炊き方によっては炊飯の途中で蒸気が出ます。
 - ・炊飯・調理中に動かしたり、揺らすと、勢いよく蒸気が出ます。
- 炊き方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。

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危害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および調理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、取扱説明書・料理集に記載されていない使いかたをすると、やけどやけがのおそれがありますので、やめてください。

もくじ

ご使用の前に 4~15

各部のなまえ	4~7
(本体・付属品・操作部・表示窓)	
安全上のご注意	8~12
使用上のご注意	13
現在時刻の合わせかた	14
メロディー音の切り替えかた	15

炊飯 16~25

お米の準備をする	16
(おいしく炊く準備のポイント)	
本体の準備をする	17
炊飯をする	18・19
炊飯コースの使い分け	20・21
予約炊飯をする	22・23
(食べたい時刻に炊き上げる)	
快速炊飯をする	24
(短時間で炊飯したいときに)	
浸し炊飯をする	25
(お米を浸してから炊く)	

保温 26~28

保温をする	26
保温方法の使い分け	26
「保温低」「保温高」の切り替えかた	26
保温に適さないごはん	27
保温をやめるときは	27
「切」状態から保温にする	27
おいしく保温するポイント	27
保温中のご飯を再加熱する	28

調理 29

調理をする(雑炊、温泉卵、ケーキ)	29
-------------------	----

お手入れ 30~35

お手入れをする	30
本体・ふた・本体の内側	30
吸気口・排気口	30
温度センサー	30
フック部	30
しゃもじ・計量カップ	30
内がま	31
ふた加熱板	31~33
蒸気キャップ	33

炊飯直後のふた加熱板のつゆを少なくするモードへの切り替えかた	34
においが気になるときは	35

お困りのときは 36~43

お困りのときは	36
おいしく炊けないとき(お試しいただきたいこと)	36
炊飯について	37~39
保温について	40
予約炊飯について	41
液晶表示について	41・42
内がまのフッ素被膜について	42
停電について	42
ふたについて	42
本体とふたのすき間についてなど	43
音が気になる	43

料理集 44~57

仕様・その他 58・59

仕様	58
保証とアフターサービス	58
「日立の家電品お客様サポート」のご利用	59
ご相談窓口	59

保証書 裏表紙

各部のなまえ (本体・付属品・操作部・表示窓)

→ P.00 の数字は主な説明のあるページです。

ご使用前のこ

本体

内がま → P.12、13、31

水位目盛 (3箇所) → P.7

着脱レバー → P.32
ふた加熱板を着脱するとき
に上方向に押し上げる。

ふた加熱板

→ P.30~35

調圧弁 → P.31

フィルター → P.31

負圧弁 → P.31

お願い
小さい部品のため、
外したときはなく
さないようにして
ください。

安全弁
→ P.31

ふたパッキン
→ P.31

本体

ハンドル
持ち運ぶとき
に使う。

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
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・調理中は
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・調理
直後はフックボタン
が重く感じることに
あります。少し強め
にフックボタンを押
してください。

蒸気口

炊飯・調理中は蒸気が出る
ので手や顔を近づけない。
(やけどのおそれ)

蒸気キャップ

取り付けるときは蒸気キャップ
をふたに差し込み、蒸気口の
後方部を止まるまで押し下
げて取り付ける。→ P.17、33

ふた

ふたを閉めるときはふた
の前方中央部 (手前側) 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、
蒸気が抜けにくいので、
炊飯・調理直後はふたを閉
めるときに重く感じるこ
とがあります。少し強めに
ふたを押しながらか
ゆっくりと閉めてくだ
さい。

排気口 (本体底面)
→ P.8、11、30

操作部・表示窓
→ P.6、7

吸気口 (本体底面)
→ P.8、11、30

本体後面

赤マーク
電源コード
赤マーク以上は
引き出さない。
(破損の原因)

電源プラグ

付属品

しゃもじ



立てて置くことが
できます

計量カップ



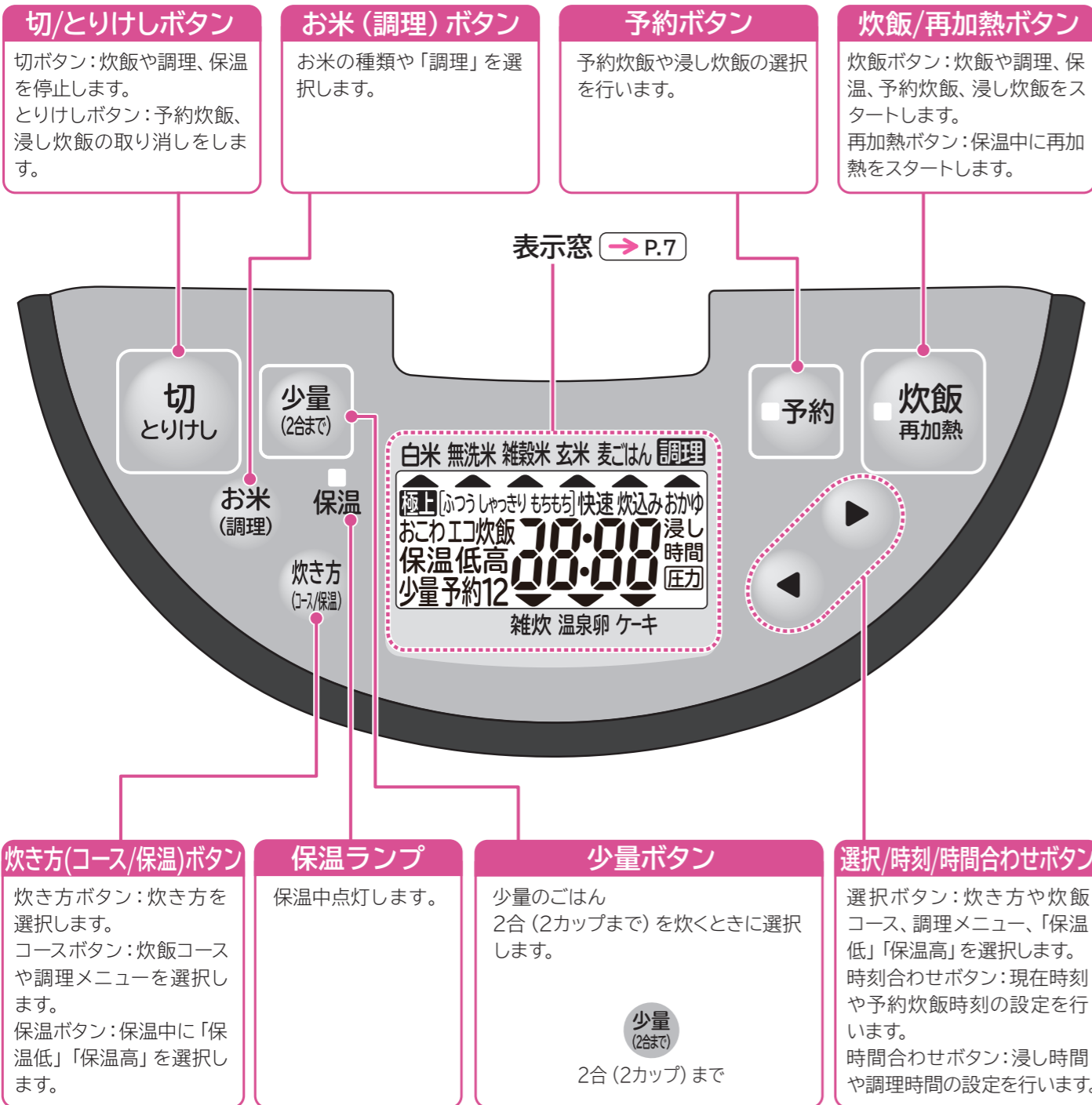
約180mL
(約1合)

各部のなまえ (本体・付属品・操作部・表示窓) つづき

操作部・表示窓

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



目の不自由な方への配慮です。

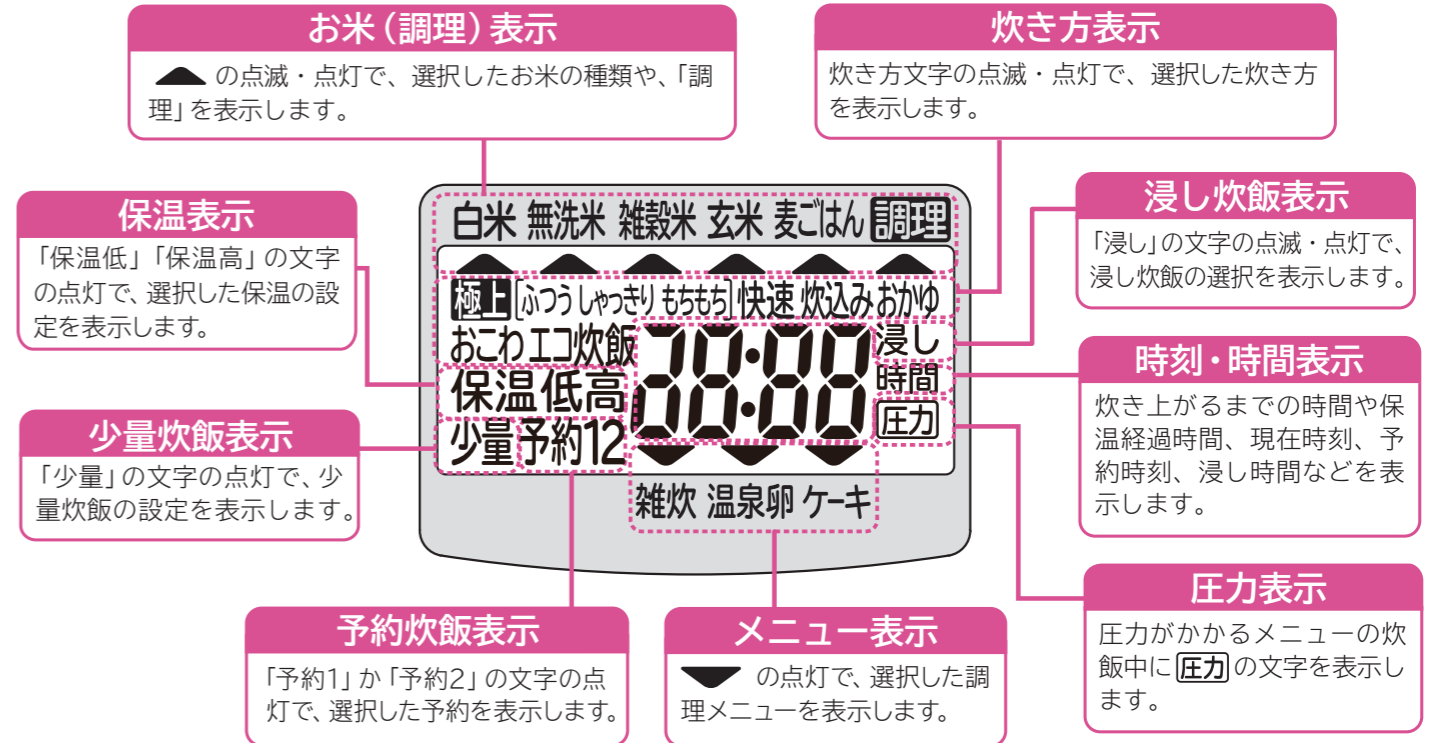
凸マーク 炊飯/再加熱ボタンに「○」、切/とりけしボタンに「◐」の凸部をつけています。

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

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て炊飯しますが少し硬めに炊き上がります。
おいしく炊きたいときは、「極上ふうしゅん」を選んでください。

表示窓

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。

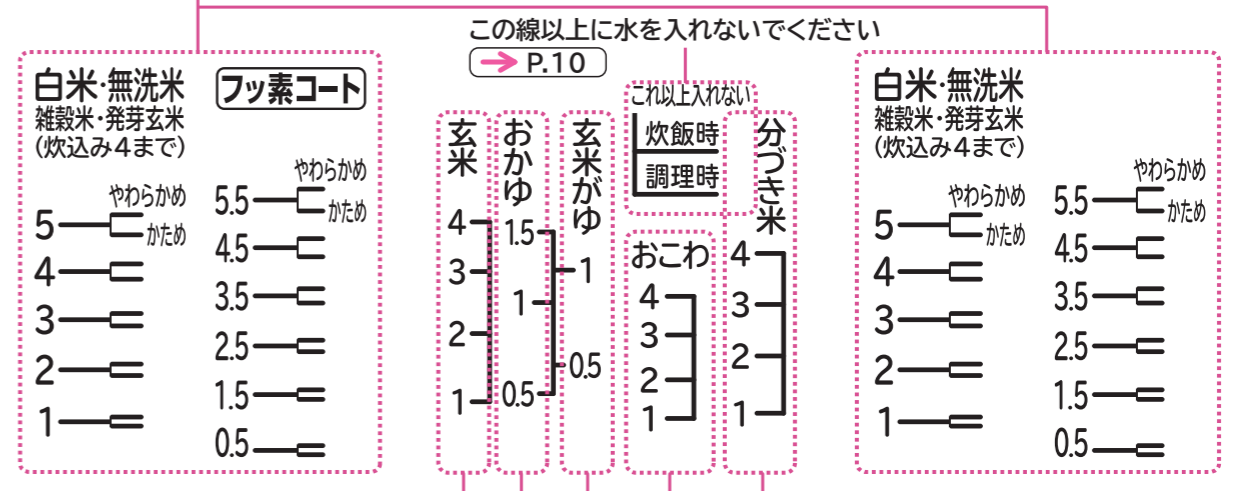


内がまの水位目盛について

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
麦ごはんを炊くとき 「分づき米」の水位線を使う

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

安全上のご注意

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。

ここに示した注記事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。



警告

この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。



注意

この表示の欄は、「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。

絵表示の例



「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。

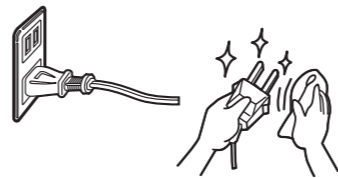


警告

感電・ショート・発火・火災を防ぐために



- 定格15A以上・交流100Vのコンセントを単独で使用する
- 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ふく



接触禁止

- 改造はしない
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない



水ぬれ禁止

- 本体や電源プラグ、電源コードを水につけたり、水をかけたりしない
本体を水のあるところに置かない
- 本体や電源プラグを水につけた場合は使用しない
(漏電や感電、故障の原因になります)



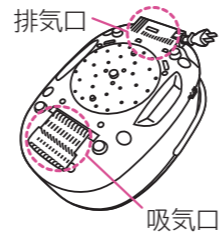
ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない



- 電源コードや電源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
- 電源コードを傷つけたり、加工したり、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、はさみこんだりしない
- 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等、異物を入れない
- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

本体底面



- 異常・故障時にはただちに使用を中止する

- ・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
- ・触れ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ある
- ・水漏れする
- ・その他の異常・故障がある

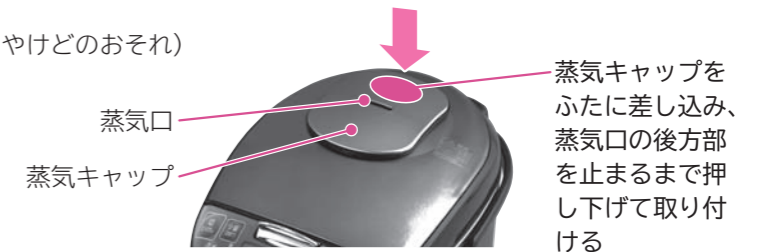


警告

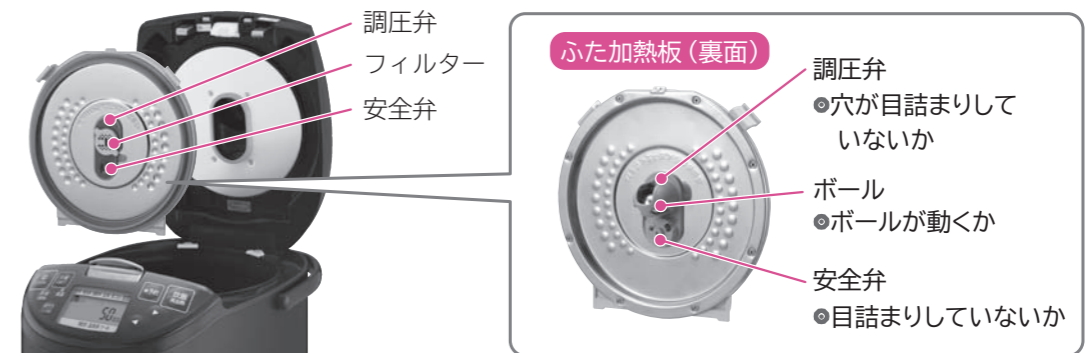
炊飯時 調理時 やけどを防ぐために (炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です)



- 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・調理の前にふた加熱板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、フィルター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.17



- ふたは前方中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- 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・調理中はふたを開けない

ふたの前方中央部を押す



カチッ

フックボタン

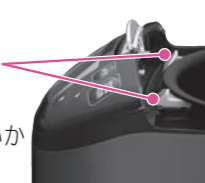


- 炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは「切(とりけし)」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している「圧力」の表示が消えてから、ふたを開ける
・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください
- フック部に米粒などが詰まったときは、ようじなどでかき出す
(ふたが確実に閉まらない原因となり、炊飯中に突然ふたが開いてやけどのおそれがあります)

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



本体フック部内側
内がまを外して、本体内側からようじなどでかき出す



警告

炊飯時 調理時 やけどを防ぐために (炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です)

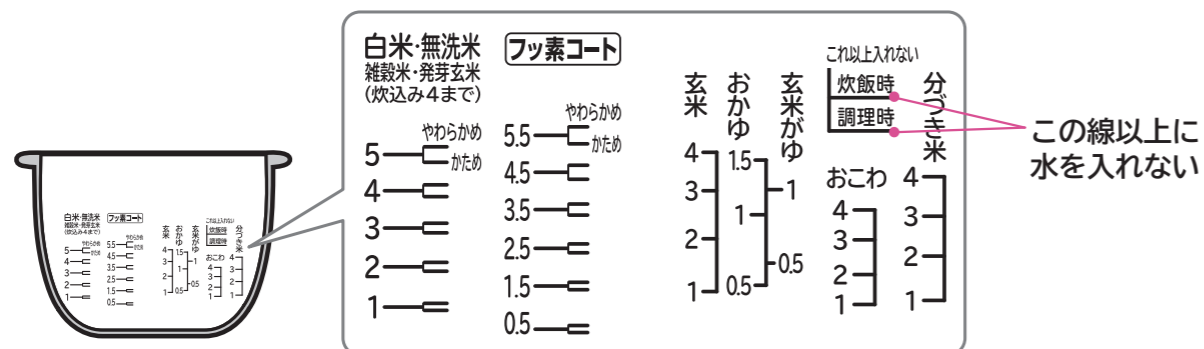
高温の蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ

- 蒸気口に手や顔を近づけない
炊飯・調理中は高温の蒸気が勢いよく出ることがあります。特に乳幼児に触れさせないように注意してください。
- 蒸気口や蒸気キャップに触れない
炊飯・調理中や直後は蒸気が出ていなくても熱いことがあるので触れないでください。
- 炊飯・調理中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない
- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない



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

- 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および調理メニュー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、麺類などの加熱中にふくらむ具材の煮込み料理(赤飯は、ささがき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 → P.47)
 - ・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

警告

炊飯時 やけどを防ぐために (炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です)

高温の蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ

- 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。

食材がとび出したり、湯がふき出てやけどのおそれ

- 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・メニューの選択を確認し、「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。

調理時 やけどを防ぐために

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

- 調理中はふたを開けない
ふたをやむを得ず開けるときは、「切/とりけし」ボタンを押して調理を中止し、蒸気口から蒸気が出ていないことを確認してから、ふたを開けてください。

注意

こんなところで使わない

- 水のかかるところや、ガスコンロなど火気の近く
(感電・漏電・火災の原因)
- 不安定な場所や、熱に弱い敷物の上
(けが・火災の原因)
- 荷重強度が不足しているスライド式テーブルの上では使わない
(テーブルが破損して本体が落ちて、けがややけどの原因)
- 吸気口・排気口をふさぐような敷物の上、アルミ箔の上
(過熱・やけどの原因)
- 壁や家具の近く、また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
(結露で、壁や家具の変色・変形の原因)
- ふたが完全に開かない場所
(ふた加熱板に触れたり、熱いはずがたれて、やけどの原因)

注意

電源プラグの取り扱い



電源プラグを抜く

- 使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く
(絶縁劣化による感電・漏電による火災・やけど・けがの原因)



- 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に電源プラグを持つ
(けが・火災の原因)

やけどを防ぐために



- 炊飯・調理をするときは炊き方・調理メニューを確認する
水量の多い「雑炊」を他の調理メニューで間違えて炊いたり、「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。
- 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)
- ふた加熱板は冷めてから外す
- ふたを完全に開けてからごはんをよそう
(熱いしずくがたれるおそれ)



接触禁止

- 使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板や蒸気キャップなどの高温部に触れない

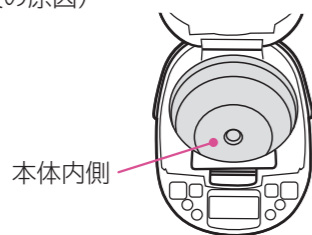


- 本体を持ち運ぶときは、ハンドルを持って移動し、フックボタンに触れない
(ふたが開くおそれ)
- ふたを持って移動しない
- 炊飯中はハンドルを立てない
(ハンドルが蒸気で高温になるおそれ)

事故をさけるために



- 専用の内がま以外は使用しない
(異常動作・過熱・火災の原因)
- 本体内部に金属性の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
(過熱・火災の原因)



- 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
(本製品の動作がペースメーカーに影響を与えるおそれ)



- 磁気に弱いものを近づけない
(キャッシュカード・自動改札用定期券など磁気の記憶が消えるおそれ)

保温時 次のような使いかたはしない



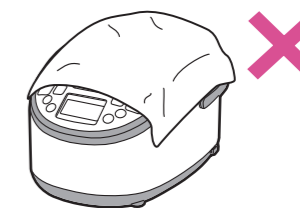
- 次のような保温はしない。においや変色の原因になります。
- 保温時間以上の保温をしない
 - 再加熱を繰り返し行わない

使用上のご注意

故障や誤動作を防ぐために、次のことをご守りください。

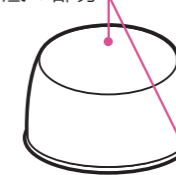
本体の取り扱い

- 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)

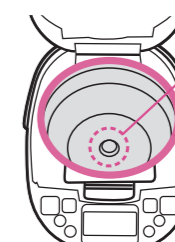


- 異物が付いたまま使わない
特に右図の部分はきれいにする
(故障やうまく炊けない原因)

内がまのツバ部や底の部分



温度センサー



内がまのツバ部があたる部分

- 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

内がまの取り扱い

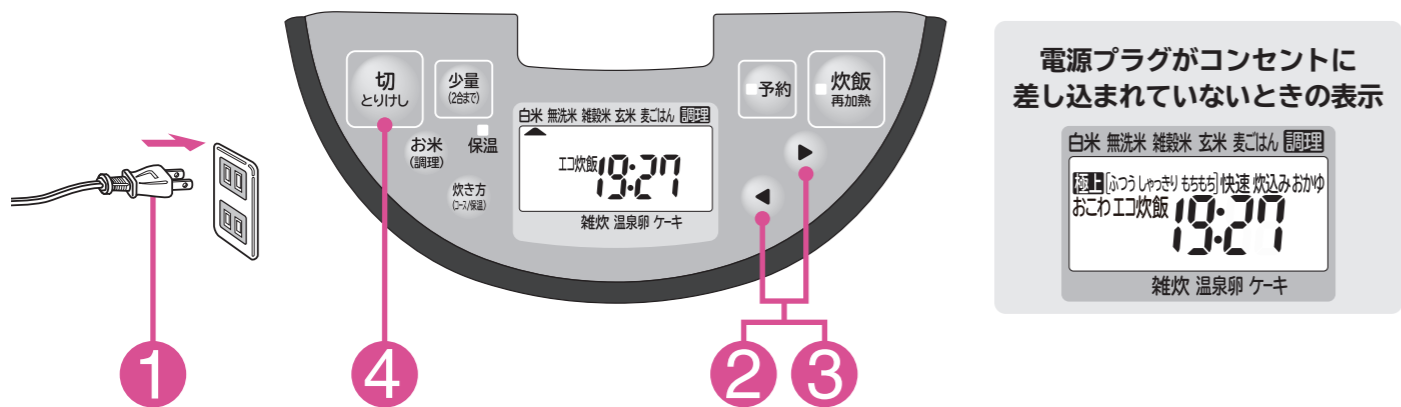
- 内がまを直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器などに使用しない
(変形したり、フッ素被膜がはがれる原因)

- 内がまでお米を研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わない
(フッ素被膜が傷つき、はがれることがあります)

- 内側のフッ素被膜を傷めないために、次のことをご守りください
 - ・付属のしゃもじを使う
 - ・酢は使わない
 - ・金属製のおたまや泡立て器などを使わない
 - ・みがき粉やたわしで洗わない
 - ・スプーンや茶わんなどをに入れて洗わない

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も、時計は内蔵電池により動作し、表示しています。
- 電源プラグをコンセントから抜くと表示がうすくなり、再び濃くなります。内蔵電池に切り替わるため異常ではありません。
- 時計は室温により、1ヶ月に約2分程ずれることがあります。以下の手順で現在時刻に合わせてください。

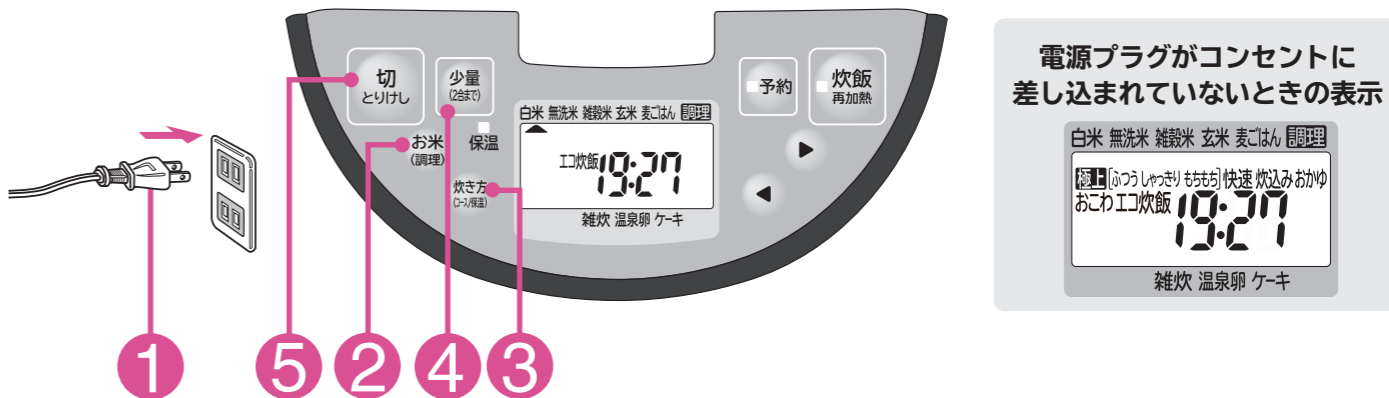


例) 「19:27」を「20:30」にするととき ※お米・炊き方の表示は一例です。

1	電源プラグをコンセントに差し込む		<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・調理中、保温中、予約中、再加熱中は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。
2	◀ または ▶ を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる		<ul style="list-style-type: none"> ●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。
3	◀ および ▶ を押し、「20:30」にする ●ボタンを押すごとに時刻が変わります。		<ul style="list-style-type: none"> ●「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。
4	切 とりけし を押し、時刻表示を点灯に変える		<p>炊飯・調理中、保温中、予約中、再加熱中に現在時刻を確認したいときは</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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。

メロディー音の切り替えかた

- 炊飯や調理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）」または「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み、内がまを本体にセットする		●設定されているお米・炊き方と、現在時刻が表示されます。
2	お米 (調理) を押し、▲ を移動させて「調理」に合わせる ●ボタンを押すごとに▲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。		●前回選択したメニューが点滅し、設定した時間が点灯します。
3	炊き方 (C-1/保温) を押し、▼ を移動させて「雑炊」に合わせる ●ボタンを押すごとに▼が移動します。		●「雑炊」は加熱時間を表示しません。
4	少量 (2秒で) を約5秒間押し続ける ●ボタンを約5秒間押すごとに音が鳴り、鳴った音に切り替わります。		●次に切り替えるまで設定を記憶します。
5	切 とりけし を押す		

お米の準備をする (おいしく炊く準備のポイント)

1 お米を計量する 付属品の計量カップで正しく計る

1カップはすりきり1杯

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)

お願い 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)

2 お米を研ぐ 最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる

「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す

お米は最初の水を吸いやすいので、ヌカ臭が付かないように素早く捨てる

おこげやヌカ臭を防ぐためよくすすぐ

●無洗米は底からかき混ぜ、にごる場合はすすいでください。(にごりは、うまく炊けない原因になることがあります)

お願い 内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。(フッ素被膜が傷つき、はがれることがあります)

3 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や量、炊き方に合った水位目盛で水加減する(水位目盛について → P.7)

例)「白米」を3カップ炊くとき

白米・無洗米 雑穀米・発芽玄米 (炊込み4まで)	フッ素コート	白米・無洗米 雑穀米・発芽玄米 (炊込み4まで)
5	5.5	5
4	4.5	4
3	3.5	3
2	2.5	2
1	1.5	1
	0.5	

水位線は目安です。お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、ごはんを硬めにし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し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。
- 炊込みは4カップ(水位線4)まで炊飯できます。

お願い

- 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、ごはんがばさついたり、硬くなる場合があります。お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。

本体の準備をする

1 内がまを本体にセットする 内がま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しないでください。(故障やうまく炊けない原因)

2 ふたを確認する フィルター、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.31

異物は取り除く

警告 炊飯・調理の前にふた加熱板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、フィルター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 ふたは、「カチツ」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

蒸気キャップをふたに差し込み、蒸気口の後方を止まるまで押す

蒸気キャップ 蒸気口

カチツ

ふたから少し浮いた状態で固定されます

お願い

- 圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいので、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、ふた加熱板を取り付けしないと閉まりません。

警告

- ふたは前方中央部を押して「カチツ」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 設定されているお米・炊き方と、現在時刻を表示する

白米 雑穀米 雑穀米 発芽玄米 雑穀米

工口炊飯 19:27

雑炊 温泉卵 ケーキ

お知らせ 電源プラグをコンセントに差し込んだとき、カチツ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故障ではありません。

準備を終えたら、炊飯します

●炊飯する場合 → P.18、19	●予約炊飯をする場合 (食べたい時刻に炊き上げる) → P.22、23	●快速炊飯をする場合 (短時間で炊く) → P.24	●浸し炊飯をする場合 (お米を浸してから炊く) → P.25	●調理をする場合 → P.29、44~
----------------------	---	----------------------------------	--------------------------------------	------------------------

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。
- 圧力のかかる炊飯メニューは炊飯中に「圧力」が表示されます。



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。

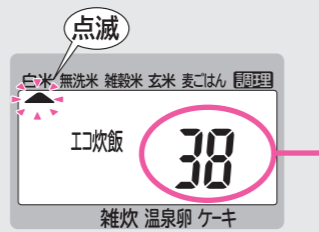
1 「お米」を選ぶ

「お米」を押す、炊飯する「お米」に▲を合わせる

- ボタンを押すごとに▲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 無洗米 雑穀米 玄米 麦ごはん 調理

移動



●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て炊飯しますが少し硬めに炊き上がります。おいしく炊きたいときは、「極上ふつう」を選んでください。

●「白米」「無洗米」の「極上炊き分け」、「快速」、「エコ炊飯」、「雑穀米」の「極上」以外のコースを選んだときは現在時刻が表示されます。→ P.41

●お米の種類によって選べる炊き方が異なります。

●炊飯したコースは自動で記憶されます。

2 「炊き方」を選ぶ

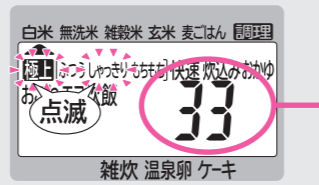
「炊き方」を押す、希望の「炊き方」を点滅させる

- ボタン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 しゃっきり 極上 もちもち 快速

エコ炊飯 保温高 保温低 おこわ おかゆ 炊込み

点滅



炊飯時間の目安表示
3カップを炊飯したときの目安時間です。

※「極上炊き分け」はふつう・しゃっきり・もちもちが選べます。

少量のご飯を炊くとき

●「快速」「炊込み」「おかゆ」「おこわ」「エコ炊飯」では少量炊飯の設定はできません。

●「少量炊飯」は、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。

2合(2カップ)以下の場合、少量(2合まで)を押す

●少量で炊飯すると自動で記憶されます。

「少量炊飯」を選んだ場合

白米 無洗米 雑穀米 玄米 麦ごはん 調理

極上 しゃっきり]

点滅 31

少量 雑炊 温泉卵 ケーキ

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・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。

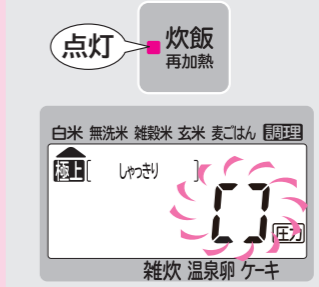
注意

❗ 炊き方を確認する
水量の多い「おかゆ」を他の炊き方で間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

3 「炊飯再加熱」を押す

メロディー(ブザー)が鳴って炊飯開始

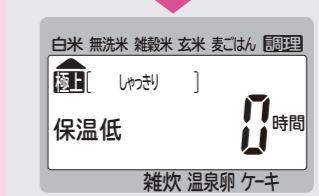
- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。
- 炊飯中は「圧力」を表示します。
- 炊飯には浸し、蒸らし工程も含まれています。



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.43

●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。

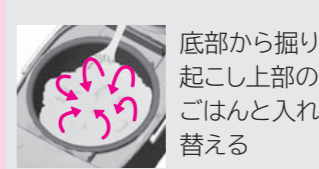
●炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まる場合があります。これはおいしく炊くための調整です。

●お米「玄米」「麦ごはん」や炊き方「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、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飯をほぐす

- 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.26, 27
- 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が、異常ではありません。
つゆが気になる場合 → P.34

ふたが開かないとき

❗ ① ふたの前方中央部を押しながら
② フックボタンを押す

炊飯コースの使い分け

いろいろなご飯を炊く

- 炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃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。

こんなときに	お米の選択	メニュー	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)
用途やお好みで選んでください [ふつう] ねばり・甘みを引き出したいとき ・硬めで、あっさりとした食感にしたいとき ・新米や吸水が早くバタつきやすいお米 ※「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、バタ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] 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、バタ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 [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 ・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。 炊込み(具を入れた)ごはん ※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。 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。 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。 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。 ※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。	白米・無洗米	極上ふつう	白米無洗米	0.5~5.5	設定できます	45~70
		極上しゃっきり	白米無洗米	0.5~5.5	設定できます	30~60
		極上もちもち	白米無洗米	0.5~5.5	設定できます	80~105
		快速	白米無洗米	1~5.5	設定できません	20~50
		炊込み	白米無洗米	1~4	設定できません	45~75
		おかゆ	おかゆ	0.5~1.5	設定できません	60~85
		おこわ	おこわ	1~4	設定できません	45~80
		エコ炊飯	白米無洗米	1~5.5	設定できません	30~60
		雑穀を白米に入れて炊飯するとき ※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。	雑穀米	極上	雑穀米	1~5.5
炊込み	雑穀米			1~4	設定できません	75~100

- 蒸気の出る量は、炊き方によって異なります。
- 標高の高い場所では、気圧によりうまく炊けない場合があります。

こんなときに	お米の選択	メニュー	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)
発芽玄米、玄米、分づき米だけで炊飯するとき ※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。(におい・変色の原因になります)	玄米	極上	玄米 分づき米は分づき米	1~4	設定できます	60~100
		炊込み	玄米	1~4	設定できません	65~115
		おかゆ	玄米がゆ	0.5~1	設定できません	75~115
押し麦を白米に入れて炊飯するとき ※おすすめの割合:白米(無洗米)2合、押し麦1合 ※押し麦の割合はお好みで調整してください。	麦ごはん	極上	分づき米	1~4	設定できません	40~80
発芽玄米を白米に入れて炊飯するとき ※おすすめの割合:白米(無洗米)2合、発芽玄米1合 ※保温はしない。(におい・変色の原因になります) ※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。	白米・無洗米	炊込み	発芽玄米	1~4	設定できません	40~70

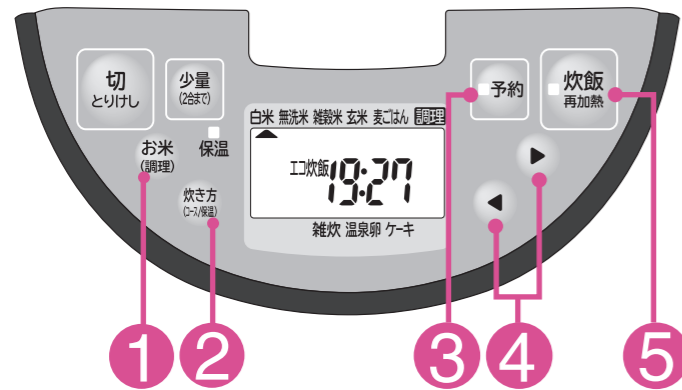
調理をする 詳細は料理集(P.44~P.57)を参照してください。

いろいろなお米を炊くときのポイント

- 雑穀は、白米の3割以下の量を混ぜてください。
- 発芽玄米は、白米の5割以下の量を混ぜてください。5割以上の量で炊飯する場合は、お米の種類・水位線とも「玄米」で炊飯してください。
- 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。
- 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.47](#) の割合を目安に混ぜてください。
- 五分がゆは、お米の量を「おかゆ」の約半分にしてください。

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)



お願い

- 「炊込み」は予約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きません)
- 予約は12時間以内を目安にしてください。
- 予約炊飯時はお米の成分の沈殿により焦げやすくなります。よくすすいでください。

→ P.38

例)「予約1」に「7:30」の予約炊飯を設定するとき ※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。

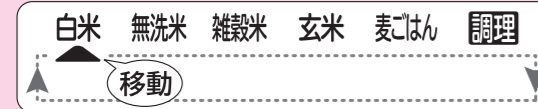
現在時刻を確認し、ずれているときは直す → P.14

1 「お米」を選ぶ

お米 (調理) を押し、

炊飯する「お米」に ▲ を合わせる

- ボタンを押すごとに ▲ 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。「エコ炊飯」は消費電力量を抑えて炊飯しますが少し硬めに炊き上がります。おいしく炊きたいときは、「極上ふつう」を選んでください。

- 「白米」「無洗米」の「極上炊き分け」、「快速」、「エコ炊飯」、「雑穀米」の「極上」以外のコースを選んだときは現在時刻が表示されます。→ P.41

- お米の種類によって選べる炊き方が異なります。
- 炊飯したコースは自動で記憶されます。
- 「調理」の時は、予約を選べません。「調理」以外を選択してから、予約を選んでください。

2 「炊き方」を選ぶ

炊き方 (お米/保温) を押し、

希望の「炊き方」を点滅させる

- ボタン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。



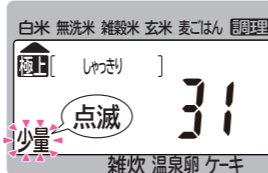
少量のご飯を炊くとき

- 「快速」「炊込み」「おかゆ」「おこわ」「エコ炊飯」では少量炊飯の設定はできません。
- 「少量炊飯」は、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。

2合(2カップ)以下の場合、少量 (2合まで) を押す

- 少量で炊飯すると自動で記憶されます。

「少量炊飯」を選んだ場合



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・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。

注意

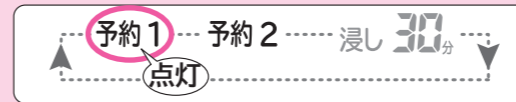


炊き方を確認する
水量の多い「おかゆ」を他の炊き方で間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

3 「予約」を選ぶ

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。
- ボタン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。

4 および を押し、

炊き上がり時刻「7:30」を設定する

- ボタンを押すごとに時刻が変わります。

- ・◀ は10分単位で進み、▶ は10分単位で戻ります
- ・押し続けると早送りします



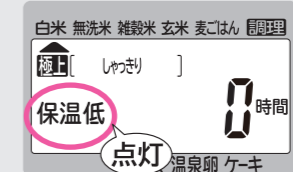
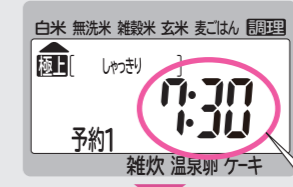
5 炊飯/再加熱 を押す

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

- 保温ランプが点灯します。



- 「予約2」のブザー音は「ピーピピピ」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。

炊き上がりまで予約時刻を表示

- 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。つゆが気になる場合 → P.34

6 炊き上がったらかごはんをほぐす

- 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.26、27
- 炊き上がったごはんの中央がややくぼんだり、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。

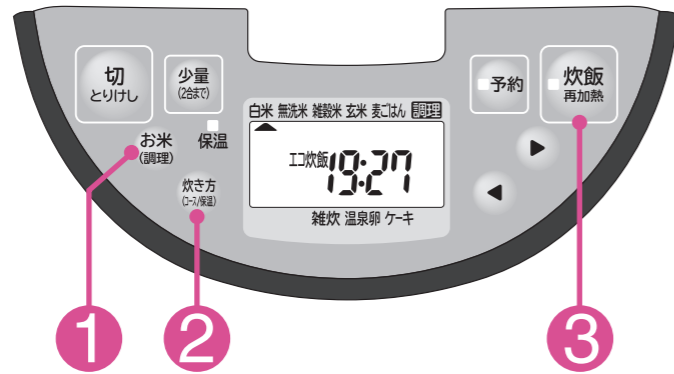
ふたが開かないとき

- ① ふたの前方中央部を押しながら
- ② フックボタンを押す



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。



例)「白米」「快速」を選んだ場合

1 「お米」を選ぶ

「お米」(調理) を押し、炊飯する「お米」に ▲ を合わせる

- ボタンを押すごとに ▲ 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。

●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て炊飯しますが少し硬めに炊き上がります。おいしく炊きたいときは、「極上ふつう」を選んでください。炊飯時間の目安表示3カップを炊飯したときの目安時間です。

2 炊き方 (炊/保温) を押し、「快速」を点滅させる

- ボタン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」「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。

3 炊飯再加熱 を押し

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。

選んだ炊飯内容以外は消灯 約3秒後

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。
- 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。

炊き上がるまでの時間を表示

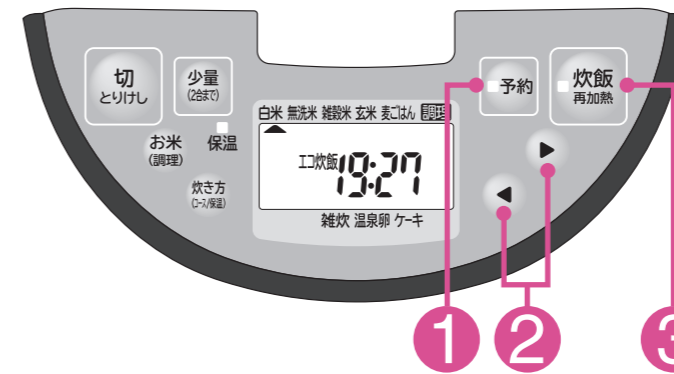
●炊飯・保温時に音が発生することがあります。→ P.43

4 炊き上がったらかごはんをほぐす

- 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.26、27

浸し炊飯をする (お米を浸してから炊く)

- 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。
- 浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
- 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 お米と炊き方を選んでから

予約 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。
- ボタンを押すごとに点滅が変わります。

●お米と炊き方の選びかた → P.18~21

●工場出荷時設定時間か前回設定時間を表示します。

2 ◀ ▶ を押し、浸し時間「60」を選ぶ

- ボタン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

3 炊飯再加熱 を押し

ブザーが「ピーピーピピ」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

- 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「切り取りけし」ボタンを押します。

炊飯開始まで残り浸し時間を分単位表示

4 炊き上がったらかごはんをほぐす

- 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.26、27

保温をする

- 保温の方法には、「保温低」「保温高」の2通りの方法があります。
- 炊飯が終了すると自動的に「保温低」または「保温高」になり、保温ランプが点灯します。
- 炊き上がったごはんはすぐにほぐし、保温時間内にお召し上がりください。
- 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。

例)「白米」の「極上しゃっきり」を選んだ場合



お願い

お米の種類によっては、保温すると変質、におい、ベタつく場合があります。

→ P.27

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。

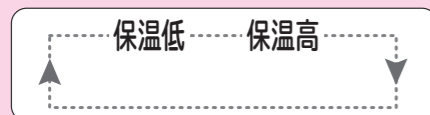
- 保温時間は12時間以内にしてください。(12時間を過ぎても保温は継続します)

「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)

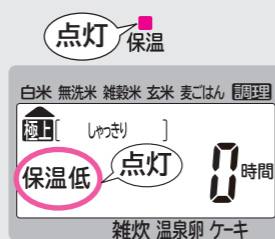
1 保温中に **炊き方** を押す

- ボタン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。

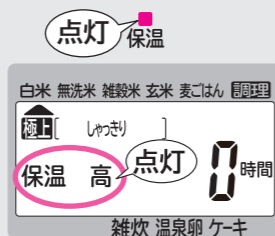


- 保温開始後1時間経過すると、ボタン操作を受けず、保温の切り替えができなくなります。(ごはんの変色やにおいを防ぐためです)

「保温低」の表示



「保温高」の表示



- 一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。

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

お米の種類や炊き方(メニュー)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」メニュー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。

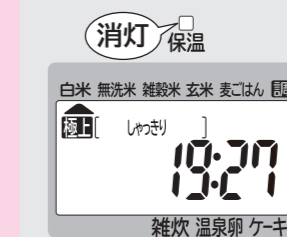
- お知らせ**
- 保温中はふたの内側・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。
 - 雑穀米を「極上」で炊飯した場合は、12時間以上保温しないでください。雑穀米の種類によっては、保温時間が12時間以内でも苦み、におい、ベタつきが生じる場合があります。上記の時間を過ぎても保温は継続します。

保温をやめるときは

1 保温中に **切** を押す

- 保温ランプが消灯します。

例:「白米」の「極上しゃっきり」を選んだ場合

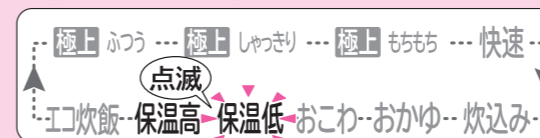


「切」状態から保温にする

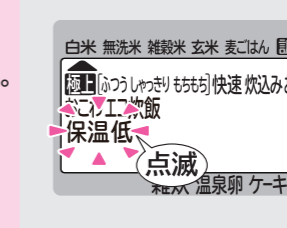
例:「白米」の「極上しゃっきり」を選んだ場合

1 **炊き方** を押し、希望の保温を点滅させる

- ボタン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。



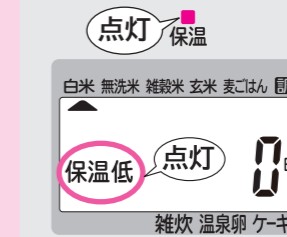
例:「保温低」を選んだ場合



- 途中で止めるときは「切/とりけし」ボタンを押してください。
- 「調理」の時は、保温を選べません。「調理」以外を選択してから、保温を選んでください。

2 **炊飯再加熱** を押す

- 保温ランプと選択した保温のコース点灯します。



- 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

保温中のご飯を再加熱する

●保温中のご飯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**
- ご飯の量は「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)

1

保温中に **炊飯 再加熱** を押す

- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。
- 約10分間自動的に再加熱します。

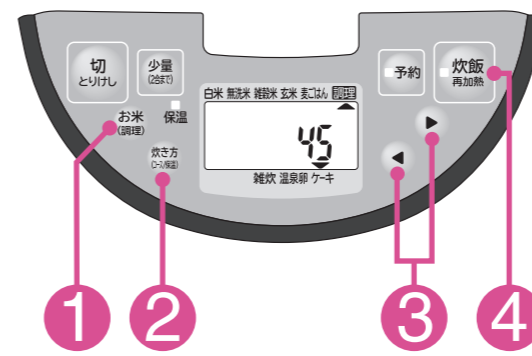
メロディー(ブザー)が鳴ったら再加熱終了自動的に元の保温に戻ります

- 保温ランプが点灯します。

- 炊飯終了後のご飯が熱いときや、保温をやめた後などご飯が冷えているときは、ブザーが鳴り再加熱できません。
- 途中で止めるときは「切/とりけし」ボタンを押してください。その際、保温も切れます。

調理をする (雑炊、温泉卵、ケーキ)

〈バラエティー調理〉



警告

- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー以外の用途には使わない
- 調理中はふたを開けない
ふたをやむを得ず開けるときは、「切/とりけし」ボタン押しして調理を中止してから(約30秒後)、ふたを開けてください。(やけどに注意してください)

注意

- 調理をするときは調理メニューを確認する
水量の多い「雑炊」を他の調理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。

例)「ケーキ」の「45分」を選んだ場合

1 お米 (調理) を押し、▲を移動させて「調理」に合わせる

- ボタンを押すごとに▲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。

- 調理メニューは蒸気が出ます。
- 前回選択したメニューと設定した時間が点灯します。

2 炊き方 (保温) を押し、▼を移動させて希望の調理メニューに合わせる

- ボタンを押すごとに▼が移動します。

- 選んだメニューと加熱時間は、調理すると記憶されます。
- 「雑炊」の加熱時間の設定はできません。ご飯の温度や具材の量により、自動設定されます。

3 ◀ ▶ を押し、加熱時間「45」を設定する

- ボタンを押すごとに時間が変わります。

- ・ 10分から90分まで5分単位で設定できます
- ・ 設定した加熱時間は記憶されます

- 加熱時間や調理のしかたは料理集を参照してください。

4 炊飯 再加熱 を押す

メロディー(ブザー)が鳴って加熱開始

- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら加熱終了調理品を別の容器に移します

お願い 内がまで調理品の保温や保存はしないでください。(内がまのフッ素被膜が傷みます)

- 加熱時間や調理のしかたは料理集を参照してください。

雑炊 → P.54、55
(加熱時間は自動設定されます)

温泉卵 → P.55

ケーキ → P.56、57

保温

調理

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）

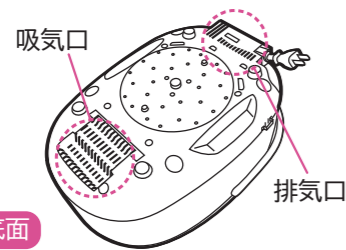
本体・ふた・本体の内側（汚れのつど）

- 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。



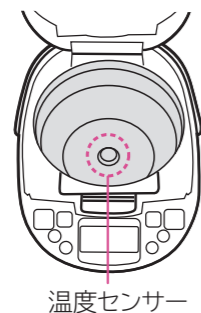
吸気口・排気口（月に1度程度）

- 本体底面の吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取ってください。



温度センサー（炊く前に確認）

- こびりつきができたなら、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に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。

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。
- 内がまをぶついたり、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。



- 内側の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。
 - ・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。
- フッ素被膜は、人体への害はありません。
- 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。

お願い ●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、取り出しにくくなります。

ふた加熱板（使うたびに洗う）

調圧弁（炊く前に確認）

- 調圧弁の裏側を洗ってください。また、フィルターを外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ときは、綿棒などで取り除いてください。

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、外して洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。
- フィルターは小さい部品ですので、外したときはなくさないようにしてください。



負圧弁（使うたびに洗う）

- 外れ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）

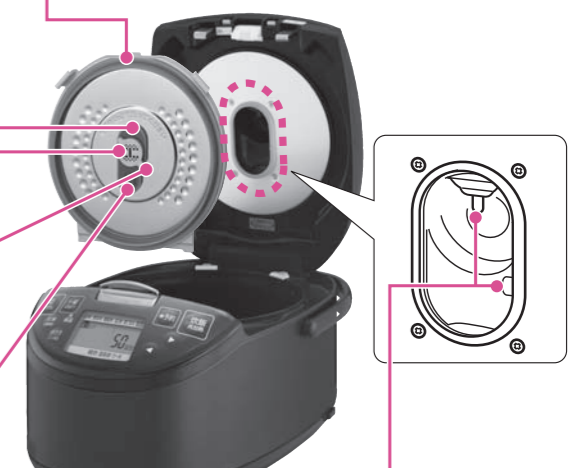
- 安全弁（中央部）にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
- 安全弁は綿棒などで中央部を2～3度押し動かすことを確認してください。

ふた加熱板・ふたパッキン（使うたびに洗う）

- 一緒に洗ってください。
- ふたパッキンは外れ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。

お知らせ

ふたパッキン、調圧弁、安全弁、負圧弁は、ふた加熱板から外れません。



蒸気センサー・圧力調整装置

- 押ししたり、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。

お手入れをする つづき

ふた加熱板（使うたびに洗う）

●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 ふた加熱板をふたから外す
ふたつまみを持ちながら、着脱レバーを上方向に押し上げて外す。



- 2 ふた加熱板の汚れや詰まりを洗い落とす

- 3 洗ったあとは、水分をよくふきとり十分に乾かす

- 4 ふた加熱板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、ふた加熱板を取り付けしないと、通常の方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）



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
本体から引き上げて外す。

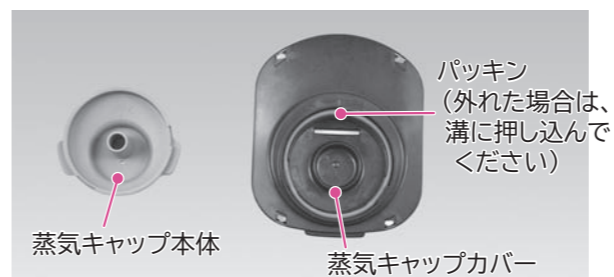


- 2 蒸気キャップカバーから蒸気キャップ本体を外す

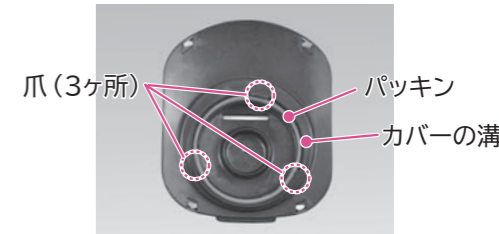


上図のように持ち、蒸気キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせて外す。

- 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



- 4 パッキンを蒸気キャップカバーの溝に入れる
爪（3ヶ所）



- 5 蒸気キャップカバーに蒸気キャップ本体を取り付ける



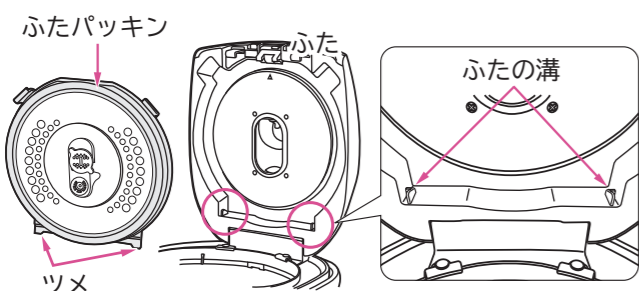
蒸気キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にめ込み「しめる」の方向に回してカバー●のマークの位置まで回して取り付ける。

- 6 蒸気キャップをふたに取り付ける



蒸気キャップをふたに差し込み、蒸気口の後方部を止まるまで押し下げて取り付ける。

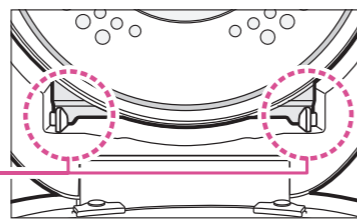
ふた加熱板を取り付けるときのご注意



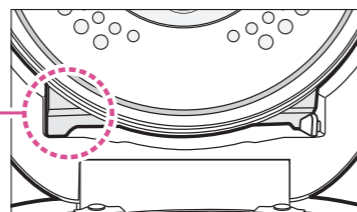
両側のツメがふたの溝に差し込まれていないと、ふたを閉めるときにツメが破損したり、変形することがあります。



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



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、使用后きれいに洗い、水分をよくふき取り、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丸めたもので、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。

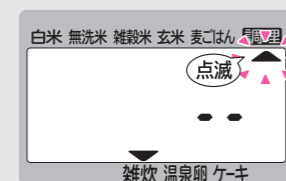


炊飯直後のふた加熱板のつゆを少なくするモードへの切り替えかた

●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 **お米** (調理) を押し、▲を移動させて「調理」に合わせる

- ボタンを押すごとに▲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。



●前回選択したメニューと設定した時間が点灯します。

2 **炊き方** (炊/保温) を押し、▼を移動させて「ケーキ」に合わせる

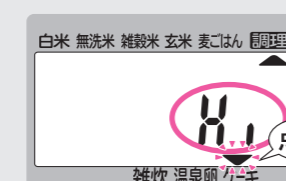


つゆを少なくするモードに切り替えると

- 炊飯時間が約5分長くなります。
- 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も多少つゆが付きます。

3 **少量** (2秒まで) を5秒間押し続ける

ブザーが「ピッ」と鳴り、「H」が表示(2秒間)されたら切り替え完了



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.26

4 **切** (とりけし) を押し

- もう一度同じ操作をすると元に戻せます。このときは「Lo」と表示します。

においが気になるときは

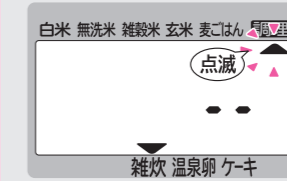
●炊込みごはん・雑炊・調理や保温の後のにおいが気になるときは、湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。

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** (調理) を押し、▲を移動させて「調理」に合わせる

- ボタンを押すごとに▲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。



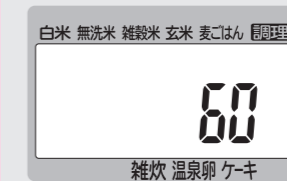
●前回選択したメニューと設定した時間が点灯します。

3 **炊き方** (炊/保温) を押し、▼を移動させて「温泉卵」に合わせる



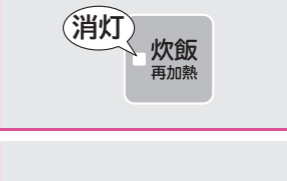
4 **少量** (2秒まで) を5秒間押し続ける

- 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

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。

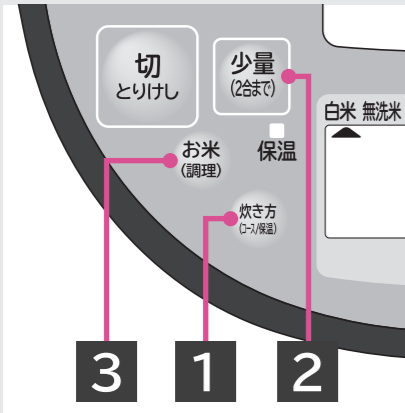
●空だきするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

お
手
入
れ

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。

●おいしく炊けないときは（お試しいただきたいこと）



設定のしかた → P.18

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。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合以下)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。

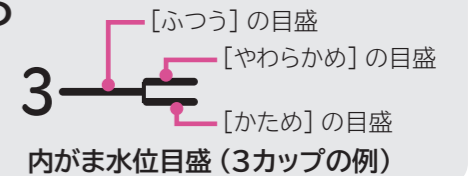
3 無洗米をお使いの場合は[無洗米]を選ぶ

- 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かすすいで、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。



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.16,20

- 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、炊飯できる量を超えないようにしてください。

洗米 → P.16

- すすぎ水がきれいになるまですすいでください。

洗米や炊飯に使う水 → P.16

- お湯は使わないでください。べたつきやおいしさの原因になります。
- アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがべたついたり、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、べたついたり、ムラの原因になります。



底部から掘り起こし上部のごはんと入れ替える
しゃもじで切るようにしてほぐし、ごはんの間に隙間をつくる

電源 → P.8

- 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、電圧が下がらうまく炊き上がりません。
- 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.17,30

- 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.30

ふた加熱板の汚れ → P.9,17,31

- 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。

こんなときは

炊飯中

- 軟らかい
- べたつく

- 硬い
- 芯がある
- 生煮え

ここを確認

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。(お米が割れてべたつきの原因)
- 洗米後にお米をざるに上げて乾燥させていませんか。(お米が割れてべたつきの原因)
- 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べたつきの原因)
- 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。

炊き方

- [極上しゃっきり]の炊き方をお試しいただきましたか。
- [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。べたつきを抑えます。
- 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。

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。(圧力がかからず硬くなったり芯が残る原因)
- 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。

炊き方

- [極上ふつう][極上もちもち]の炊き方をお試しいただきましたか。[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。

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。

こんなときは

ここを確認

炊飯について

●ムラがある

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)
- 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動き、炊飯動作が正しく出来なくなります。

炊き方

- [極上ふつ] [極上しゃっきり] [極上もちもち] などの炊き方をお試しいただきましたか。[エコ炊飯] 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

お願い

- 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。
- 大火力で炊飯するため、白米はうすいきつね色に、その他のお米はきつね色に焦げることがあります。異常ではありません。

●焦げる

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、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][雑炊]などを、他のメニューで炊くと、多量にふきこぼれて危険です。メニュー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ぜてください。
- 水加減の後に具をお米の上のせて炊飯し、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

ここを確認

炊飯について

●おこわがうまくできない

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てうまく炊飯できないことがあります) → P.20、21

●雑炊がうまくできない

だし汁の量

- だし汁は、お米と具が隠れる程度に入れ、入れすぎないでください。

卵の入れかた

- 卵は溶き卵にして、炊き上がった雑炊に全体にかけるように入れてください。先に入れると底部で卵が固まり、うまくできません。

●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。

●蒸気セーブなのに蒸気が出る

- 外部への排出蒸気を減らす蒸気セーブは、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、蒸気が出る場合があります。

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。

- 極上もちち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
- 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場合があります。

●本体がにおう

- 使い始めにプラスチックやゴムのおいを感じる場合があります。ご使用とともに少なくなります。また炊込みや調理の後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.35

●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、すすぎか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。(余分な蒸気でにおいの原因)
- ふた加熱板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ので、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。
 - 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.34
- 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。

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。

こんなときは

ここを確認

保温コンコース

- 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.26、27

- 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.16

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすいでください。
- 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、23~25、27

- 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.30~33

- 蒸気キャップ、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.27

- 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.30~33

- 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.30~33

- 蒸気キャップ、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、23~25、27

- 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.26、27

- 「保温高」に切り替えてください。

保温ごはんの量 → P.27

- 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

保温コース → P.26、27

- 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。

- 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.28

こんなときは

ここを確認

に予約炊飯

- 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、すぐに炊き始めます。また炊飯時間が必要なため、予約時刻に炊き上がら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.22、23、25

液晶表示コンコース

炊飯時間

- いっしょに変わる

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しょ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

炊飯の中断

- 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.19、23

- 「-:--」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うすくなる

電源プラグをコンセントから抜くと表示がうすくなり、再び濃くなります。内蔵電池に切り替わるためで異常ではありません。

- 電源プラグを抜くと表示が消える

電源プラグをコンセントから抜くと表示が消え、差し込むと「-:--」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)

- 「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。

- 「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。 → P.59

- 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表示に戻り、炊飯・調理ができます。

お困りのときは

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。

こんなときは	ここを確認						
液晶表示について	●「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。						
	●「C6」を表示する 熱源部内部の温度が、異常に高くなると、C6を表示して炊飯を中止する場合があります。 ●吸気口・排気口を塞ぐような敷物の上で使わないでください。→ P.11 ●吸気口・排気口にごみやほこりがある場合は掃除機で吸い取ってください。→ P.30						
内がまのフッ素被膜について	●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場合があります。異常ではありません。→ P.31						
	●傷がある フッ素被膜を傷めないために次のことをご守りください。 「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.31 ●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。						
ついでに	●使用中に停電した <table border="1"> <tr> <td>炊飯中</td> <td>保温中</td> <td>予約(浸し)中</td> </tr> <tr> <td>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。</td> <td>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。</td> <td>再通電後、予約(浸し)を続けます。</td> </tr> </table>	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。
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)に重く感じる場合があります。少し強めに押しながらくっつきと閉めてください。						
	●閉まらない ふた加熱板の取り付け → P.32 ●ふた加熱板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、ふたが閉まる場合があります。(取り付け忘れ防止) その場合、ふたが開きにくくなる場合がありますが、ふたを下に押しながらくっつきボタンを押すと、ふたを開くことができます。						
	●ふた加熱板が外れる 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ふた加熱板が外れる場合があります。ゆっつきと閉めてください。						
	●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場合があります。						
	●開かない ●炊飯中は圧力がかかるため、フックボタンがロックされ、ふたは開けられません。無理に開けないでください。 ふたをやむを得ず開ける場合 → P.19、23 保温になってもふたが開かない場合 → P.19 ●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場合があります。その場合、ふたを下に体重をかけて十分強く押しながらくっつきボタンを押すと、ふたを開くことができます。						

こんなときは	ここを確認
すき間とふたのすき間について	●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.30~33 ●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.15	
●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)	

●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。

音 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。



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)
使用時 (炊飯中・保温中など)	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
	ブーン 冷却ファンの音
	カチッジー 内がまのIH加熱音

料理集 いろいろ使える、メニュー広がる。

ヘルシーな雑穀米・玄米メニューの他に、雑炊や温泉卵、ケーキなど、いろいろな調理メニューも満載。さあ、どのメニューからスタートしますか？

もくじ

白米メニュー

野菜ピラフ	46
さつまいもと黒ごまのごはん	46
麦とろごはん	47
お赤飯	47
山菜おこわ	48
栗五目おこわ	48
鶏がゆ	49
青菜がゆ	49
すしめし	50
五目ちらし	50

雑穀米・玄米メニュー

雑穀ごはん	51
黒米の中華風炊き込みごはん	51
きのこごはん	52
かやくごはん	52
えびピラフ	53
ひじき入り玄米ごはん	53

いろいろな調理メニュー (バラエティー調理)

たまご雑炊	54
リゾット風雑炊	54
中華風雑炊	55
温泉卵	55
マープルケーキ	56
ヨーグルトチーズケーキ	56
おからケーキ	57
スポンジケーキ (デコレーションケーキ)	57

●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まません。

●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)

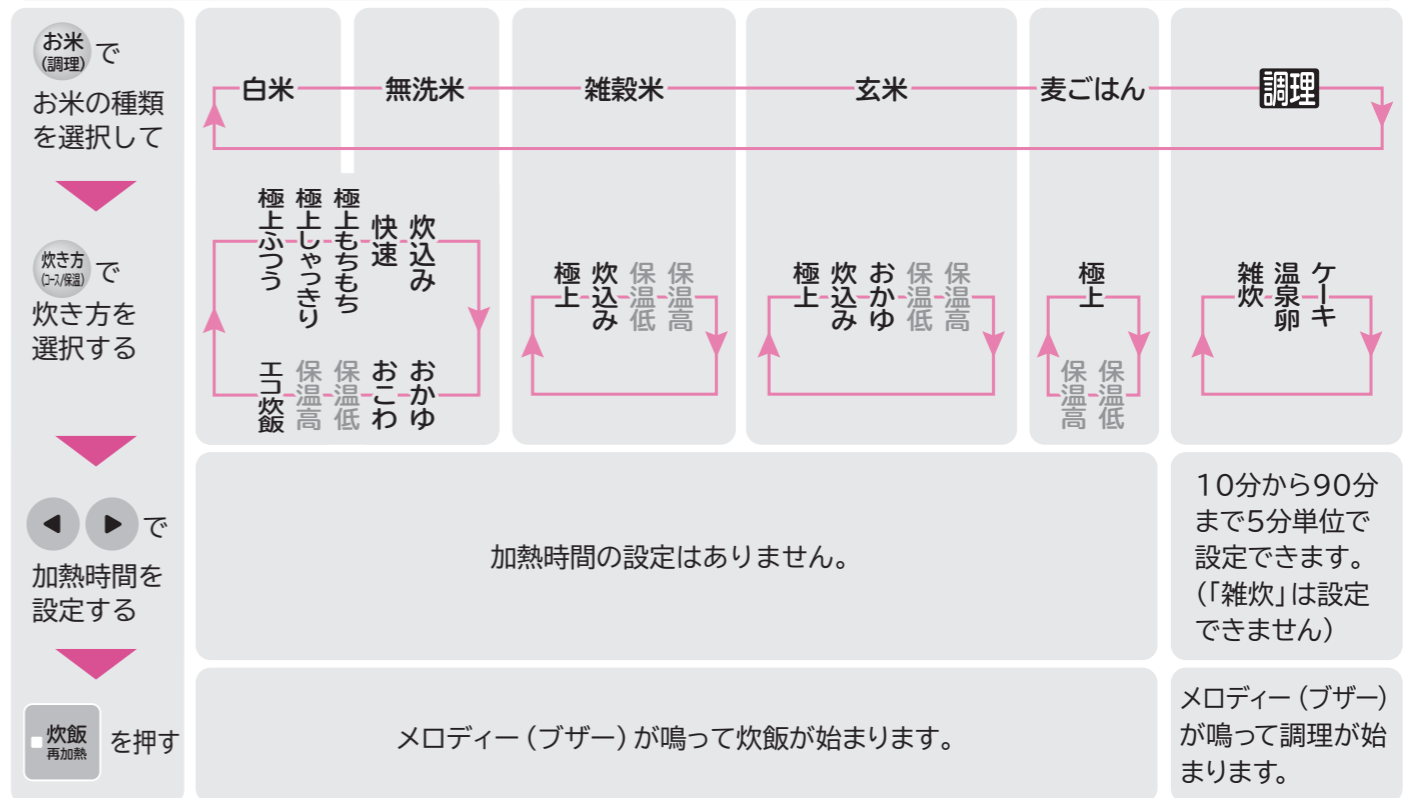
●この料理集で使用しているスプーンは

	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



操作手順および お米 (調理) と 炊き方 (炊/保温) の選択方法

● お米 (調理) と 炊き方 (炊/保温) は、押すごとに下図の順に切り替わります。



●調理メニュー以外は、◀を押すと戻り▶を押すと進むこともできます。

警告

⊘ 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

- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯および調理メニュー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、麺類などの加熱中にくらむ具材の煮込み料理
(赤飯は、ささがけ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 (→ P.47))
 - ・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

白米メニュー



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)・1個 (約150g)
- にんじん (7mm角切り)・ $\frac{1}{2}$ 本 (約50g)
- 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) 100g
- グリーンピース (缶詰・水気をきる) 100g
- サラダ油 大さじ2
- 塩・こしょう 各少々
- 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) 350mL

- 選ぶお米と炊き方: 「白米」「炊込み」
- でき上がり目安時間: 約60分
- 1人分: 約410kcal

●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 (調理) ボタンで「白米」を、炊き方 (コース/保温) ボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑥炊き上がったたらほぐして器に盛ります。



さつまいもと黒ごまのごはん

- 選ぶお米と炊き方: 「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 $\frac{1}{2}$ 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、水気をきります。
- ③内がまに②を入れA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 (調理) ボタンで「白米」を、炊き方 (コース/保温) ボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑥炊き上がったたらほぐして器に盛ります。

白米・無洗米 水位目盛	ツツ葉コート 水位目盛
5	5.5
4	4.5
3	3.5
2	2.5
1	1.5
	0.5



麦とろごはん

- 選ぶお米と炊き方: 「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
- 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

- ①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。
- ②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米 (調理) ボタンで「麦ごはん」を、炊き方 (コース/保温) ボタンで「極上」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ③Aを合わせます。
- ④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の量は好みで加減してください)
- ⑤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。
※押し麦の量は好みでカップ $\frac{1}{2}$ ~1の間で調節してください。

分づき米	分づき米
4	4
3	3
2	2
1	1



お赤飯

- 選ぶお米と炊き方: 「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 $\frac{1}{2}$
- ささげ 50g
- 塩 小さじ $\frac{1}{2}$
- ごま塩 少々

●作りかた

- ①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めます。
- ②お米ともち米は合わせて研いでから、ざるにあげ、水気をきります。
- ③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。
- ④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 (調理) ボタンで「白米」を、炊き方 (コース/保温) ボタンで「おこわ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑤炊き上がったたらほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

おこわ	おこわ
4	4
3	3
2	2
1	1

●ささげのゆでこぼしかた

- ①ささげを冷水でよく洗います。
- ②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。
- ③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) はゆでたものに加える
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。

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。



山菜おこわ

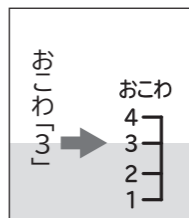
- 選ぶお米と炊き方:「白米」「おこわ」
- でき上がり目安時間:約55分
- 1人分:約480kcal

●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
酒.....	大さじ2
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

- ①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。
- ②油揚げは熱湯をかけて油抜きし、たんざくに切ります。山菜は水気をきっておきます。
- ③内がまに①と②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。
- ④お米の上に③のをせ、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(調理)ボタンで「白米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「おこわ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑤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

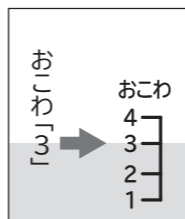
- 選ぶお米と炊き方:「白米」「おこわ」
- でき上がり目安時間:約55分
- 1人分:約520kcal

●材料(4人分)

お米(うるち米).....	カップ1
もち米.....	カップ2
油揚げ.....	1/2枚
にんじん(いちょう切り).....	30g
ごぼう(ささがきにして酢水につける).....	50g
しめじ(小房に分ける).....	50g
栗の甘露煮(半分に切る).....	8粒
だし汁.....	200mL
しょうゆ.....	大さじ1
酒.....	大さじ2
砂糖.....	大さじ1
塩.....	小さじ1/2

●作りかた

- ①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。
- ②お米ともち米は合わせて研いでからざるにあげ、水気をきります。
- ③内がまに②と③を加えてから、水を「おこわ」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。
- ④お米の上に①と④のをせ、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(調理)ボタンで「白米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「おこわ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑤炊き上がったらほぐして器に盛ります。



鶏がゆ

- 選ぶお米と炊き方:「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
①長ねぎの葉.....	少々
しょうがの皮.....	少々
酒.....	大さじ1
しょうゆ.....	小さじ1
塩.....	小さじ1/2
長ねぎ(白髪ねぎ).....	少々
白ごま.....	少々

●作りかた

- ①お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水600mLと①を加えて火にかけて、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。
- ②①の鶏肉は手で細かくさき、⑥をふりかけて下味をつけます。
- ③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。
- ④炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「白米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「おかゆ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑤炊き上がったら、②の鶏肉を入れて混ぜ、器に盛り、白髪ねぎ、白ごまをふりかけます。



青菜がゆ

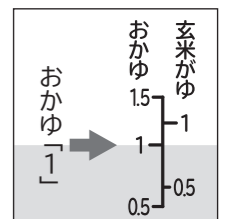
- 選ぶお米と炊き方:「白米」「おかゆ」
- でき上がり目安時間:約75分
- 1人分:約130kcal

●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

- ①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。
- ②炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「白米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「おかゆ」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ③大根の葉または青菜はサッとゆでて水気をきり、みじん切りにしておきます。
- ④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入れる
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。

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。

雑穀米・玄米メニュー



すしめし

- 選ぶお米と炊き方:「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

- ① 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。
- ② お米は研いでから、水を「かため」の水位目盛3まで加えます。
- ③ 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(調理)ボタンで「白米」を、炊き方(コース/保温)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。
- ④ 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。

かため	白米 無洗米	雑穀米・発芽玄米 (炊込み4まで)	フツ煮コース
5	5.5	5.5	5.5
4	4.5	4.5	4.5
3	3.5	3.5	3.5
2	2.5	2.5	2.5
1	1.5	1.5	1.5
	0.5	0.5	0.5



五目ちらし

- 1人分:約600kcal

●材料(4人分)

- 干しいたけ(水で戻していしづきを取る)……………8枚
- にんじん……………30g
- 干びょう……………30g
- 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

※他に「すしめし」の材料が必要です。

●作りかた

- ① すしめしは「すしめし」の作りかたで作ります。
- ② 干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の長さに切ります。
- ③ ②を①で汁がなくなるまで煮つめます。
- ④ れんこんは薄切りにしてから酢水につけてアクを抜き、軽く湯がいて③につけておきます。
- ⑤ えびは殻をむいて背わたを取り、ゆでておきます。
- ⑥ 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。



雑穀ごはん

●材料(6人分)

- お米(うるち米)……………カップ2¹/₃
- 雑穀……………カップ2²/₃

- 選ぶお米と炊き方:「雑穀米」「極上」
- でき上がり目安時間:約85分
- 1人分:約260kcal

●作りかた

- ① 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。
- ② 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「雑穀米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「極上」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ③ 炊き上がったらほぐして器に盛ります。

雑穀米	白米 無洗米	雑穀米・発芽玄米 (炊込み4まで)	フツ煮コース
3	5.5	5.5	5.5
4	4.5	4.5	4.5
3	3.5	3.5	3.5
2	2.5	2.5	2.5
1	1.5	1.5	1.5
	0.5	0.5	0.5

●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

- 選ぶお米と炊き方:「雑穀米」「炊込み」
- でき上がり目安時間:約85分
- 1人分:約440kcal

●材料(4人分)

- お米(うるち米)……………カップ3³/₄
- 黒米……………カップ1¹/₄
- 鶏がらスープの素(顆粒状のもの)……………小さじ1
- しょうゆ・酒……………各大さじ1
- 塩……………小さじ1¹/₂
- にんじん(小さめの角切り)……………50g
- 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
- 干しえび(100mLの水で戻す)……………20g
- カシューナッツ(薄めの色に揚げて粗く刻む)……………80g
- サラダ油……………適量
- 香葉……………適量
- 塩・こしょう……………少々

●作りかた

- ① フライパンでサラダ油を熱し、⑧を軽く炒め、塩・こしょうをして冷ましておきます。
- ② お米と黒米は別々に研いでから合わせておきます。
- ③ 内がまに②と④と⑤の戻し汁を加えてから水を「雑穀米」の水位目盛2まで加えてかき混ぜます。
- ④ 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(調理)ボタンで「雑穀米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がったらほぐして器に盛り、香葉を飾ります。

雑穀米	白米 無洗米	雑穀米・発芽玄米 (炊込み4まで)	フツ煮コース
2	5.5	5.5	5.5
4	4.5	4.5	4.5
3	3.5	3.5	3.5
2	2.5	2.5	2.5
1	1.5	1.5	1.5
	0.5	0.5	0.5



きのこごはん

- 選ぶお米と炊き方:「雑穀米」「炊込み」
- でき上がり目安時間:約85分
- 1人分:約300kcal

●材料(6人分)

- お米(うるち米)……………カップ2¹/₃
 雑穀……………カップ2²/₃
- ① 生しいたけ(薄切り)……………6枚
 マッシュルーム(半分に切る)……………6個
 しめじ、まいたけ(各小房に分ける)……………各100g
 サラダ油……………大さじ2
 塩・こしょう……………各少々
- ② 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
 塩……………小さじ1¹/₂
 こしょう……………少々

●作りかた

- フライパンでサラダ油を熱し、①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、ざるにあげ、水気をきっておきます。
- 内がまに②と③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のをのせ、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(調理)ボタンで「雑穀米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったたらほぐして器に盛り、お好みで香菜を飾ります。

雑穀米	白米 無洗米 雑穀米・発芽玄米 (炊込み4まで)	ワッ素コート
5	5.5	5.5
4	4.5	4.5
3	3.5	3.5
2	2.5	2.5
1	1.5	1.5
	0.5	0.5



かやくごはん

- 選ぶお米と炊き方:「雑穀米」「炊込み」
- でき上がり目安時間:約85分
- 1人分:約400kcal

●材料(4人分)

- お米(うるち米)……………カップ2
 雑穀……………カップ1¹/₃
- ① だし汁……………130mL
 酒……………大さじ2
 しょうゆ……………大さじ1¹/₂
 塩……………小さじ1¹/₂
- ② 鶏もも肉(1cm角切り)……………100g
 酒……………小さじ1
- ③ ごぼう(ささがきにして酢水につける)……………50g
 にんじん(せん切り)……………30g
 干しいたけ(水で戻して薄切り)……………1枚
 油揚げ……………1¹/₂枚
 こんにゃく……………1¹/₃枚

●作りかた

- お米と雑穀は別々に研いでから合わせ、ざるにあげ、5~10分おきます。
- ②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①と③を加えてから、水を「雑穀米」の水位目盛2まで加えてかき混ぜます。
- お米の上に②と③のをのせ、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(調理)ボタンで「雑穀米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったたらほぐして器に盛り、お好みで木の芽を飾ります。

雑穀米	白米 無洗米 雑穀米・発芽玄米 (炊込み4まで)	ワッ素コート
5	5.5	5.5
4	4.5	4.5
3	3.5	3.5
2	2.5	2.5
1	1.5	1.5
	0.5	0.5



えびピラフ

- 選ぶお米と炊き方:「雑穀米」「炊込み」
- でき上がり目安時間:約85分
- 1人分:約490kcal

●材料(4人分)

- お米(うるち米)……………カップ2¹/₃
 雑穀……………カップ2²/₃
 大きめのむきえび……………300g
 玉ねぎ(みじん切り)……………1¹/₂個(約100g)
 マッシュルーム(ホール)……………小1缶(約50g)
 バター……………20g
 塩・こしょう……………各少々
- ① 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
 塩……………小さじ2²/₃

●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④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のをのせ、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(調理)ボタンで「雑穀米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったたらほぐして器に盛り、お好みでパセリをふりかけます。

雑穀米	白米 無洗米 雑穀米・発芽玄米 (炊込み4まで)	ワッ素コート
5	5.5	5.5
4	4.5	4.5
3	3.5	3.5
2	2.5	2.5
1	1.5	1.5
	0.5	0.5



ひじき入り玄米ごはん

- 選ぶお米と炊き方:「玄米」「炊込み」
- でき上がり目安時間:約100分
- 1人分:約460kcal

●材料(4人分)

- 玄米……………カップ3
- ① 油揚げ……………2枚
 乾燥ひじき(水で戻す)……………20g
 にんじん(せん切り)……………60g
 酒……………大さじ2
 しょうゆ……………大さじ1¹/₂
 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、③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④のをのせ、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(調理)ボタンで「玄米」を、炊き方(コース/保温)ボタンで「炊込み」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 炊き上がったたらほぐして器に盛ります。

玄米	雑穀米
4	3
3	2
2	1
1	

バラエティー調理 いろいろな調理メニュー



たまご雑炊

●材料 (4人分)

保温中のごはん、または冷ごはん …300g
だし汁 (粉末だし 小さじ1を水で溶いたもの) ……400~500mL
卵 (溶きほぐす) ……1個
刻みねぎ ……適量

■選ぶお米と炊き方:「調理」「雑炊」
■でき上がり目安時間:約13分
■1人分:約130kcal

●作りかた

- 保温中のごはんを使う場合は、切/とりけしボタンを押し、保温をやめます。冷ごはんを使う場合は、内がまに冷ごはんを入れます。
- 内がまのごはんにだし汁を加え、ごはんをほぐしておきます。
- 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「調理」を、炊き方(コ-ス/保温)ボタンで「雑炊」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 調理が終わったら、溶きほぐした卵をまんべんなくかけ、軽くかき混ぜてから、器に盛り、お好みで刻みねぎを加えます。

❖だし汁のポイント

- ★粉末だしが水で溶けにくい場合は、少量のお湯で溶かしてご使用ください。
- ★だし汁は「市販の雑炊のもと+水」でもおいしくできます。だし汁の量はごはんの量に合わせて調節してください。

❖雑炊のポイント

- ★だし汁(スープ)を入れたら、よくごはんをほぐしてください。
- ★具はごはんとは混ぜずに、ごはんの上のせてください。
- ★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。
- ★すでに火の通った具(おかずの残り物など)や、にらなどの火の通りやすい野菜を入れてもおいしくできます。



リゾット風雑炊

■選ぶお米と炊き方:「調理」「雑炊」
■でき上がり目安時間:約15分
■1人分:約260kcal

●材料 (4人分)

保温中のごはん、または冷ごはん …300g
スープ(固形コンソメ1個を少量のお湯で溶いたものに水を加えて) ……300~400mL
ウィンナー ……6本
しめじ(小房に分ける) ……100g
A { ピザ用チーズ ……30g
粉チーズ ……大さじ2
塩・こしょう ……各少々
パセリ ……少々

●作りかた

- ウィンナーは斜め半分に切り、しめじとともに軽くゆがいて冷ましておきます。
- 保温中のごはんを使う場合は、切/とりけしボタンを押し、保温をやめます。冷ごはんを使う場合は、内がまに冷ごはんを入れます。
- 内がまのごはんにスープを加えてごはんをほぐし、ごはんの上に①をのせます。
- 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「調理」を、炊き方(コ-ス/保温)ボタンで「雑炊」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 調理が終わったら、Aを加えて軽くかき混ぜてから、塩・こしょうで味をととのえて器に盛り、お好みでパセリをふります。

⚠警告

ピザ用チーズなどのチーズ類は調理が終わった後に入れる調理前に入れると、調圧弁が目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。



中華風雑炊

■選ぶお米と炊き方:「調理」「雑炊」
■でき上がり目安時間:約15分
■1人分:約160kcal

●材料 (4人分)

保温中のごはん、または冷ごはん …300g
塩昆布 ……10g
キャベツ(ざく切り) ……100g
中華スープ(鶏がらスープの素大さじ1を少量のお湯で溶いたものに水を加えて) ……400~500mL
ごま油 ……大さじ1

●作りかた

- 保温中のごはんを使う場合は、切/とりけしボタンを押し、保温をやめます。冷ごはんを使う場合は、内がまに冷ごはんを入れます。
- 内がまのごはんに中華スープを加え、ごはんをほぐし、ごはんの上にキャベツをのせます。
- 炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「調理」を、炊き方(コ-ス/保温)ボタンで「雑炊」を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
- 調理が終わったら、塩昆布を加え、ごま油をかけて軽くかき混ぜ、器に盛ります。

⚠警告

塩昆布は調理が終わった後に入れる調理前に入れると、調圧弁が目詰まりするなど、やけどのおそれがあります。



温泉卵

●材料 (4個分)

卵(冷蔵庫から出したてのもの) ……4個
めんつゆ(市販品) ……適量

●加熱時間の目安

卵の数量	加熱時間	
	やわらかめ	かため
1~10個	30分	35分

■選ぶお米と炊き方:「調理」「温泉卵」
■でき上がり目安時間:約35分
■1個分:約80kcal

●作りかた

- 炊飯器に内がまをセットし、水を「白米・無洗米」の水位目盛2まで加え、卵を入れます。
- ふたを閉め、お米(調理)ボタンで「調理」を、炊き方(コ-ス/保温)ボタンで「温泉卵」を選び、加熱時間を◀▶で30~35分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
※最大量10個までできますが、加熱時間は「加熱時間の目安」を参考にしてください。
- 調理が終わったら、卵を取り出し、殻を割って器に盛り、お好みでめんつゆなどをかけます。

白米	白米・無洗米	ツツ葉コト
5	5.5	5.5
4	4.5	4.5
3	3.5	3.5
2	2.5	2.5
1	1.5	1.5
	0.5	0.5

●調理後ににおいが気になるときは → P.35



マールケーキ

- 選ぶお米と炊き方:「調理」「ケーキ」
- でき上がり目安時間:約50分
- 1/8切れ分:約380kcal

●材料

バター(室温に戻す).....150g
小麦粉(薄力粉).....150g
砂糖.....140g
卵(溶きほぐす).....3個
ラム酒.....大さじ1/2
アーモンドパウダー.....45g
牛乳.....大さじ2強
チョコレート.....70g

●作りかた

- ①バターはかき混ぜてクリーム状にし、砂糖を加え、白くふんわりとした状態になるまでよく混ぜます。
- ②卵を少量ずつ数回に分けて加え、さらにアーモンドパウダー、ラム酒、牛乳を加え、ムラのないようによく混ぜます。
- ③②によくふるった小麦粉を加え、木しゃもじでさっくりと混ぜ合わせます。
- ④チョコレートは湯せんにかけて溶かします。
- ⑤③の生地を1/3量をとって④のチョコレートを混ぜ込み、チョコレート生地を作ります。
- ⑥⑤を③に加え、混ぜ込み、マール模様を作ります。
- ⑦内がまに⑥を流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
- ⑧炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「調理」を、炊き方(コ-ス/保温)ボタンで「ケーキ」を選び、加熱時間を◀▶で50分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑨焼き上がったたら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
- ⑩内がまから取り出して冷まします。



ヨーグルトチーズケーキ

- 選ぶお米と炊き方:「調理」「ケーキ」
- でき上がり目安時間:約45分
- 1/8切れ分:約230kcal

●材料

クリームチーズ(室温に戻す).....250g
砂糖.....80g
(20gと60gに分けておく)
卵(卵黄と卵白に分けておく).....3個
プレーンヨーグルト.....200mL
小麦粉(薄力粉).....40g
溶かしバター.....20g
レモン汁.....大さじ1

●作りかた

- ①ボウルに卵白を入れ軽く泡立て、砂糖を20g加え、ツノが立つまでしっかりと泡立っています。
- ②やわらかくしたクリームチーズに砂糖を60g加え、なめらかなクリーム状になったら卵黄、プレーンヨーグルト、レモン汁を加え混ぜ合わせます。
- ③②に、ふるった小麦粉と、溶かしバターを加えてよく混ぜます。
- ④③に①を加え、卵白の泡が残らないように混ぜます。
- ⑤内がまに④を流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
- ⑥炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「調理」を、炊き方(コ-ス/保温)ボタンで「ケーキ」を選び、加熱時間を◀▶で45分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑦焼き上がったたら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
- ⑧あら熱が取れたら内がまから取り出して冷蔵庫に入れ十分に冷やします。



おからケーキ

- 選ぶお米と炊き方:「調理」「ケーキ」
- でき上がり目安時間:約45分
- 1/8切れ分:約220kcal

●材料

おから.....150g
コーンスターチ.....大さじ2
バター(室温に戻す).....100g
黒砂糖(粉末のもの).....50g
はちみつ.....大さじ1 1/2
牛乳.....大さじ2
黒豆(市販の煮豆).....150g
卵(溶きほぐす).....3個

●作りかた

- ①おからはから煎りして水分をとばし、冷ましておきます。
- ②あら熱が取れたら、コーンスターチをおから全体にまぶします。
- ③ボウルにバターを入れ、黒砂糖を加え、ハンドミキサーでなめらかなクリーム状になるまでよく混ぜます。
- ④③にはちみつ、卵、牛乳を少しずつ加え、混ぜ合わせます。
- ⑤生地が均一に混ぜり合ったら、②のおからと黒豆を加えしっかりと合わせ、内がまに流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
- ⑥炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「調理」を、炊き方(コ-ス/保温)ボタンで「ケーキ」を選び、加熱時間を◀▶で45分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑦焼き上がったたら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
- ⑧内がまから取り出して冷まします。



スポンジケーキ(デコレーションケーキ)

- 選ぶお米と炊き方:「調理」「ケーキ」
- でき上がり目安時間:約45分
- 1/8切れ分:約190kcal

●材料

小麦粉(薄力粉).....120g
砂糖.....120g
卵(卵黄と卵白に分けておく).....4個
バニラエッセンス.....少々
A 牛乳(室温に戻す).....大さじ1
バター(溶かしておく).....20g
ホイップクリーム.....適量
くだもの.....適量

●作りかた

- ①ボウルに卵白を入れ、ハンドミキサーで軽く泡立ててから砂糖を加え、ツノが立つまでしっかりと泡立っています。さらに卵黄を加えてもったりするまで十分泡立ててからバニラエッセンスを加えます。
- ②Aは、牛乳とバターをよく混ぜ合わせておきます。
- ③①に小麦粉をふるい入れ、木しゃもじなどを使い、練らないように粉気がなくなるまでさっくりと混ぜ、②を加えて手早く混ぜます。
- ④内がまに③の生地をいっしょに流し入れます。内がまの底をふきんなどを敷いたテーブルの上でトントンと軽くたたいて空気を抜きます。
- ⑤炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米(調理)ボタンで「調理」を、炊き方(コ-ス/保温)ボタンで「ケーキ」を選び、加熱時間を◀▶で45分に設定して炊飯/再加熱ボタンを押します。
- ⑥焼き上がったたら、取り出し、十分に冷まし、ホイップクリームやくだものなどで飾ります。

⚠警告

スポンジケーキを取り出す際は、ミトンなどを用い、内がまに直接素手で触れないでください。(調理直後は内がまが熱くなっているため、やけどのおそれがあります。)

●調理後ににおいが気になるときは → P.35

●調理後ににおいが気になるときは → P.35

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-H10BJ
炊飯容量		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	25.8cm
	奥行	36.4cm
	高さ	22.7cm
質量(重さ)		約5.3kg

■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-H10BJ
最大炊飯容量		1.0L
区分名		B
蒸発水量		4.0g
年間消費電力量		77.72kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		143.2Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		16.80Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.82Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.73Wh

※室温23℃、水温(炊飯前)23℃、RZ-H10BJは炊飯水量600g、炊飯米量450g、1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米」「エコ炊飯」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あります。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取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼されるときは 持込修理

「お困りのときは」(→P.36~43)を調べていただき、なお異常のあるときは、「切/とりけし」ボタンを押して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修理をご依頼ください。

●保証期間中は

修理に際しましては保証書をご提示ください。保証書の規定に従って、修理させていただきます。

●保証期間が過ぎているときは

修理して使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。

■修理料金の仕組み

修理料金=技術料+部品代などで構成されています。

技術料	診断、部品交換、調整、修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。技術者の人件費、技術教育費、測定機器などの設備費、一般管理費などが含まれます。
-----	--

部品代	修理に使用した部品代金です。その他修理に付帯する部材などを含む場合もあります。
-----	---

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い上げの販売店へ

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。

修理に関するご相談窓口		商品情報やお取り扱いについてのご相談窓口	
TEL	0120-3121-68	TEL	0120-3121-11
携帯電話・PHSから	0570-0031-68(有料)	携帯電話・PHSから	050-3155-1111(有料)
FAX	0120-3121-87	FAX	0120-3121-34
(受付時間) 9:00~19:00(月~土)、9:00~17:30(日、祝日)		(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。	

- 「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きますことがあります。
- 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きます。


「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


- 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://kadenfan.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、製造打切り後6年です。

<p>ご使用の際このようなことはありませんか</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●触れ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ある。 ●水漏れする。 ●その他の異常・故障がある。 	<p>ご使用中</p> <p>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。</p>
----------------------------	---	---

日立アプライアンス株式会社

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

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			※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:3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、引越越し、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3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あります。
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し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

日立アプライアンス株式会社

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