

**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。)  
カンタンご使用ガイド別添付

日立 **IH** ジャー炊飯器 **家庭用**

型式 **RZ-SD10KSJ** (1.0Lタイプ)

型式 **RZ-SD18KSJ** (1.8L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なり、正しくお使いください。**

お読みになったあとは、カンタンご使用ガイドとともに大切に保存してください。

この説明書では、RZ-SD10KSJを例に説明をしています。

「安全上のご注意」 **→ P.6~11** をお読みいただき、正しくお使いください。



RZ-SD10KSJ

**圧力 極上炊き**

日立 **IH** ジャー炊飯器

# もくじ

## ご使用の前に

●各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓	4
●安全上のご注意	6
●現在時刻の合わせかた	12
●メロディー音の切り替えかた	13

## 炊飯をする

●炊飯の準備(おいしく炊く準備のポイント)	14
●すぐ炊飯をする(白米、無洗米の炊飯)	16
●すぐ炊飯をする (発芽玄米、玄米(分づき米)、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯)	18
●予約炊飯をする(食べたい時刻に炊き上げる)	20
●浸し炊飯をする(お米を浸してから炊く)	21

## 保温をする

●保温をする	22
●保温できるごはん・できないごはん	
●「切」状態から保温にする	
●保温中での「保温1」と「保温2」の切り替えかた	
●保温中のごはんを再加熱する	
●おいしく保温するポイント	

## お手入れをする

●お手入れ	24
(蒸気キャップ/本体・ふた/しゃもじ・しゃもじ受け・計量カップ/内がま/温度センサー/フック部/吸気口・排気口/ふた加熱板・ふたパッキン/負圧弁/調圧弁/フィルター/安全弁)	
●においが気になるときは	28
●炊飯直後のふた加熱板のつゆが気になるときは	28

## お困りのときは

●お困りのときは	29
(炊飯について/保温について/予約炊飯について/音について/液晶操作について/内がまのフッ素被膜について/停電について/ふたについて/本体とふたのすき間についてなど)	

## 料理集

35~41

## 仕様

42

## 保証とアフターサービス

43

## ご相談窓口

43

## 保証書

裏表紙



ご注意内容などをよくお読みになり、お使いください。

## 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ます

- 蒸気を閉じ込めて、圧力をかけるため、圧力を抜くときに勢いよく蒸気が出ます。炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。
- 壁や家具に蒸気が当たらないように設置してください。

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。

# 各部のなまえ・付属品・操作部・表示窓

## 本体

写真はRZ-SD10KSJで説明しています。



## 付属品



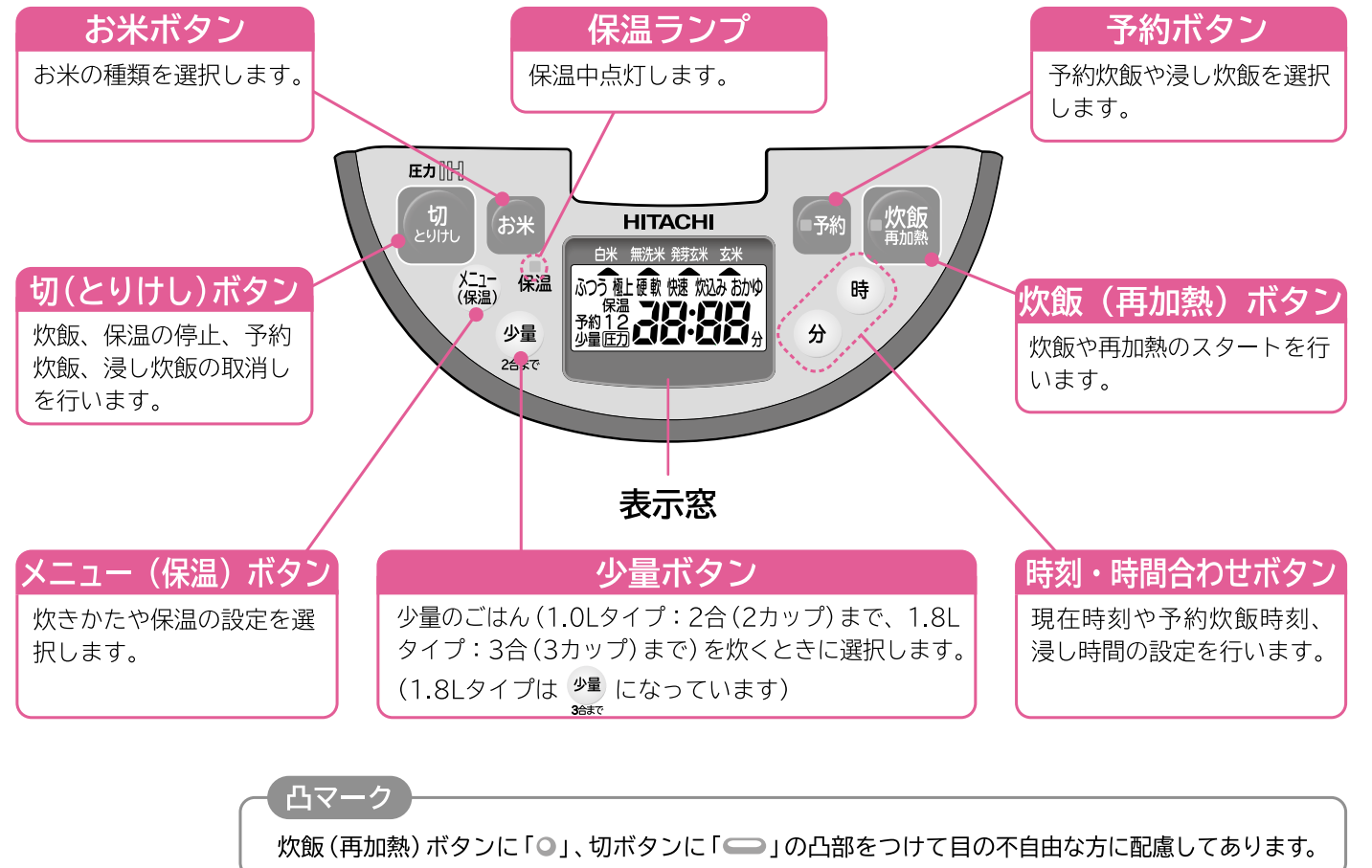
## ふた



→ P.00 の数字は主な説明のあるページです。

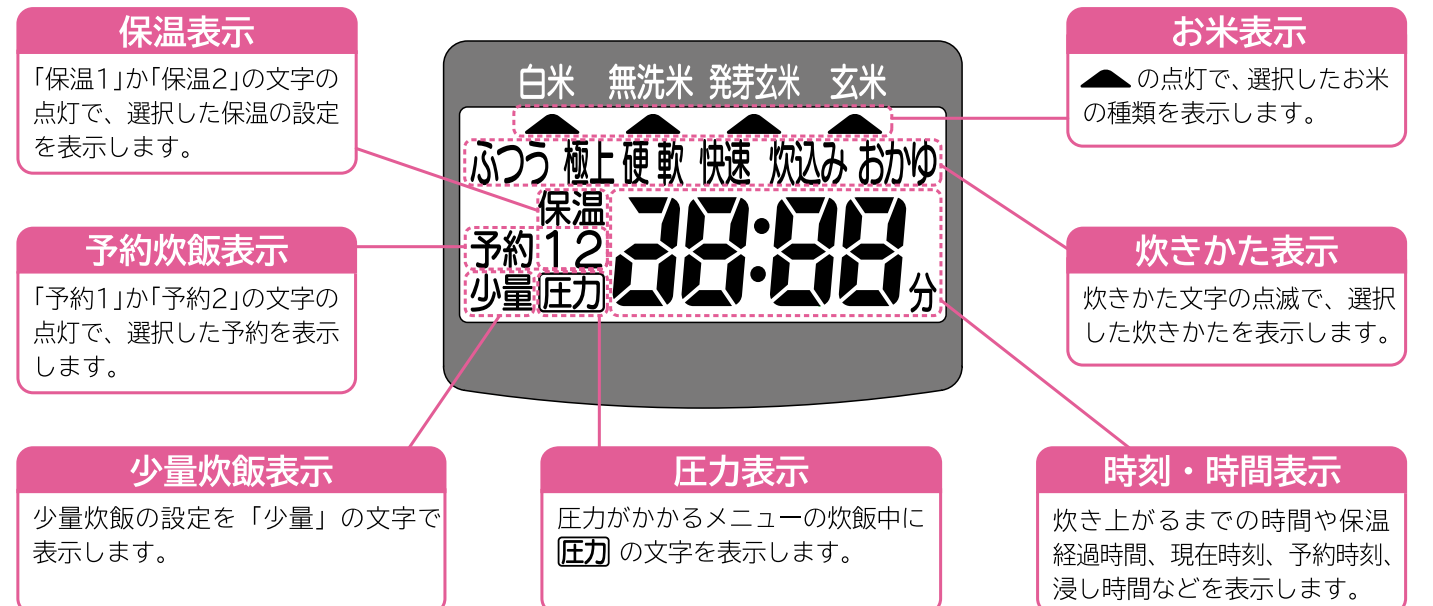
## 操作部

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。



## 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。



# 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。

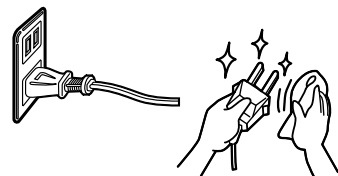


**警告**

## 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
- 修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない



ぬれ手禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しはしない



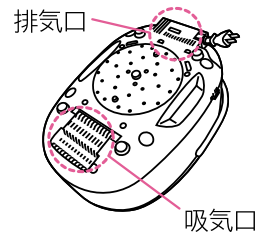
水ぬれ禁止

- 本体や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



- 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
- 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
- 子供だけで使わせたり、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
- ・ 運転中に異常に音がある
- ・ 水漏れする
- ・ その他の異常・故障がある



**警告**

## 炊飯時 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)

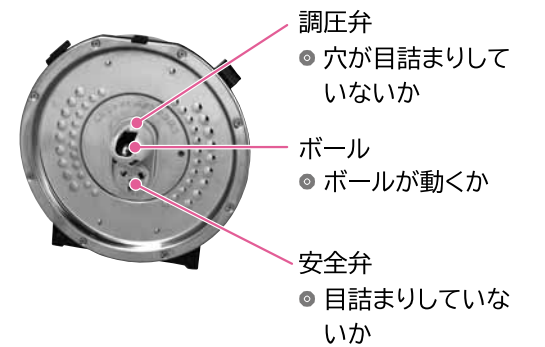


蒸気キャップをふたに差し込み、蒸気口の中央部を止まるまで押し下げて取り付ける

- 炊飯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.15



ふた加熱板(裏面)



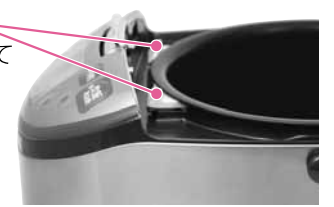
- ふたは前方中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める
- フック部に米粒などが詰まったときは、ようじなどでかき出す



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



**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)

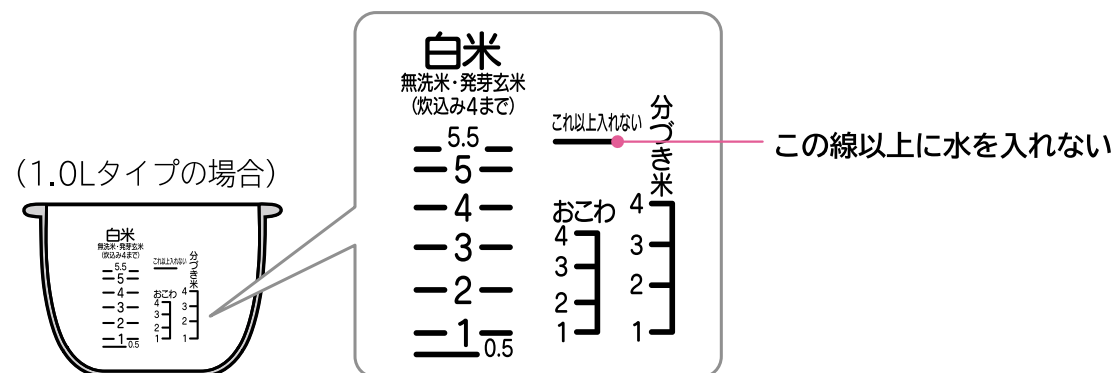
**高温の蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ**

- 蒸気口に手や顔を近づけない  
炊飯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
- 子供だけで使わせたり、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.38 )  
・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)の表示点灯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、点滅している圧力の表示が消えてから(約30秒後)、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。

**注意**

**こんなところで使わない**

- 水のかかるところや、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、熱いはずくがたれて、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**



- 炊飯をするときは炊きかたを確認する  
水量の多い「おかゆ」を他の炊きかたで炊くと、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)



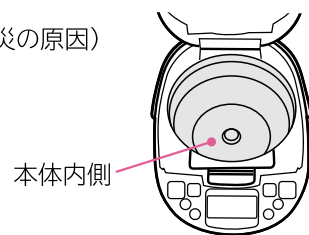
接触禁止

- 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フックボタンに触れない  
(ふたが開くおそれ)
- 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)

**⚠️ 注意**

**保温時 次のような使いかたはしない**



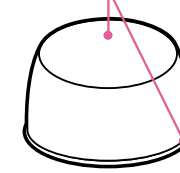
- 次のような保温はしない。においや変色の原因になります。
  - 保温時間以上の保温をしない
  - 再加熱を繰り返し行わない

**お願い**

**故障や誤動作を防ぐために**

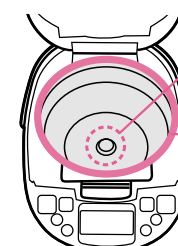
- 空だきはしない  
(過熱の原因)

内がまのツバ部や底の部分



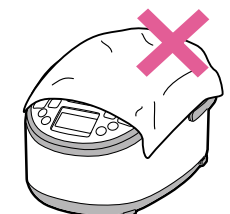
- 異物が付いたまま使わない  
特に右図の部分はきれいにする  
(故障やうまく炊けない原因)

温度センサー  
内がまのツバ部があたる部分



- 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)

- 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)

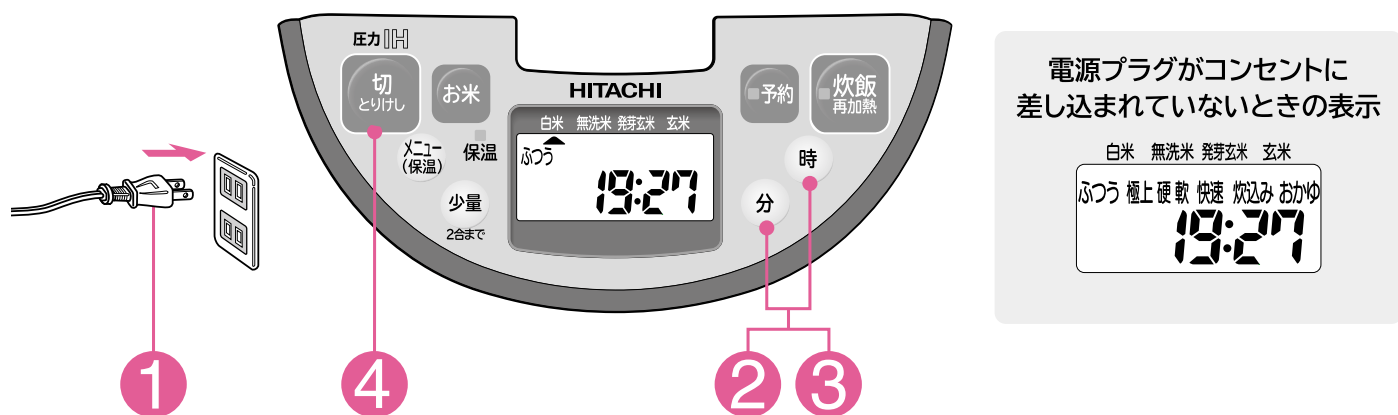


- テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない (雑音や画面のちらつきの原因)

- 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

# 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。
- 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。



電源プラグがコンセントに差し込まれていないときの表示

白米 無洗米 発芽玄米 玄米

ふつう 極上 硬軟 快速 炊込み おかゆ

19:27

例) 「19:27」を「20:30」にするとき

**1** 電源プラグをコンセントに差し込む

お米・炊きかたの表示は一例



- 炊飯中、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、炊きかたと現在時刻が表示されます。

**2** 時 または 分 を約1秒間押し、時刻表示を点滅させる

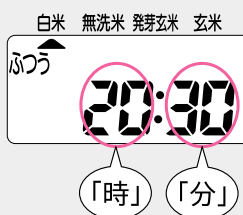


現在時刻点滅中に「少量」ボタンを約3秒間押しと、「12:00」表示(昼の12時)になり、起点に戻ります。

**3** 時 および 分 を押し、「20:30」にする

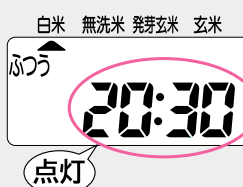
●ボタンを押すごとに時刻が変わります。

- ・ 時 は1時間単位、分 は1分単位で進みます
- ・ 押し続けると早送りします



●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。

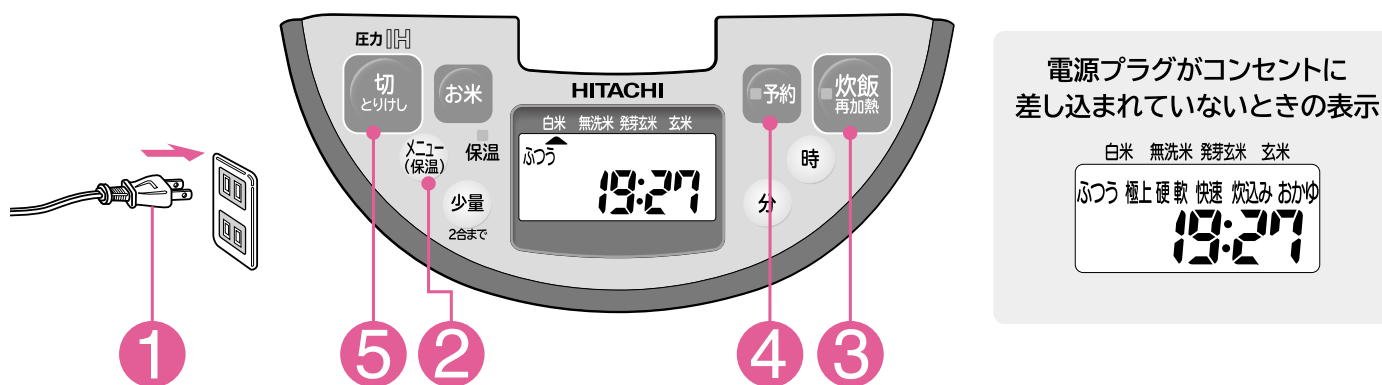
**4** 「切とりけし」を押し、時刻表示を点灯に変える



●「切(とりけし)」ボタンを押さないと、約60秒後に自動的に時刻合わせ完了となります。

# 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)」または「ブザー」に切り替えられます。以下の手順で切り替えてください。



電源プラグがコンセントに差し込まれていないときの表示

白米 無洗米 発芽玄米 玄米

ふつう 極上 硬軟 快速 炊込み おかゆ

19:27

表示は「保温1」を選んだ場合の例

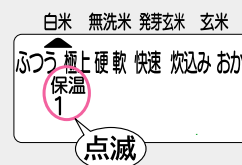
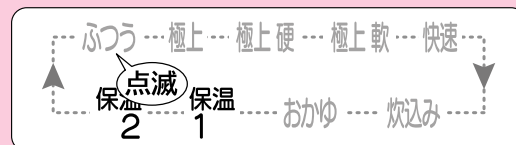
**1** 電源プラグをコンセントに差し込み、内がまを本体にセットする



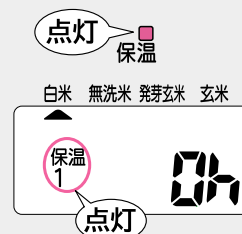
●炊飯中、予約中、再加熱中はメロディーの切り替えができません。メロディー音の切り替えができるのは「保温1」「保温2」中のみです。

**2** 「保温1」または「保温2」を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

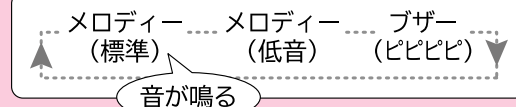


**3** 「炊飯再加熱」を押し、保温ランプを点灯させる



**4** 「予約」を約5秒間押し続ける

●ボタンを約5秒間押しすごとに鳴る音が変わります。



●鳴った音に切り替わります。

**5** 「切とりけし」を押し、保温ランプを消灯させる



# 炊飯の準備 (おいしく炊く準備のポイント)

お米の準備をする

## 1 お米を計量する

付属品の計量カップで正しく計る

- 無洗米は無洗米用計量カップ(グリーン)を使ってください。



付属品計量カップの 1カップ(すりきり1杯)量	
白米用	約180mL(約1合)
無洗米用	約170mL(約1合)

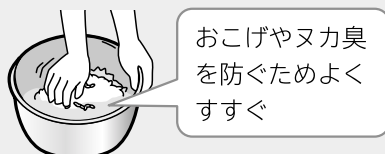
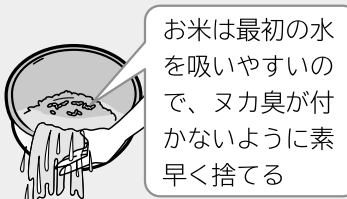
- お願い ●市販の計量カップや計量米びつは使わないでください。(お米の量が異なることがあります)

## 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

- 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)

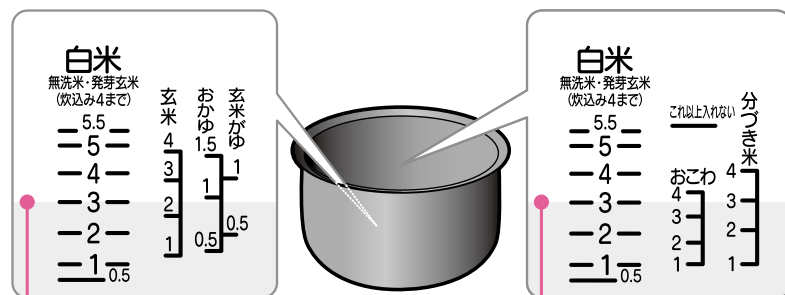


- お願い ●内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。(フッ素被膜がはがれることがあります)

## 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、炊きかたに合った水位目盛で水加減する

例) 1.0Lタイプで「白米」で、3カップのお米を炊くとき



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。ただし、水位目盛の2mm上までとし、それ以上は水を入れないでください。(ふきこぼれる場合があります)

- 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、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。

## 4 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 内がま外側に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)



## 5 ふたを確認する

フィルター、調圧弁、安全弁に詰まりや汚れがないことを確認する

ふた加熱板を取り付ける



→ P.26



→ P.26



- 炊飯の前にふた加熱板をはず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、フィルターとふた加熱板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)

## 6 ふたを閉める、蒸気キャップを取り付ける

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

ふた前方中央部を押し、「カチッ」と音がするまで確実に閉める(ふたは、ふた加熱板を取り付けると閉まりません)

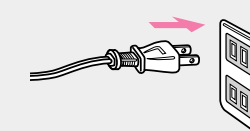


- お願い 圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいので、ふたを勢よく閉めると閉まりません。



- ふたは前方中央部を押し「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、蒸気が勢よく出てやけどのおそれ)

## 7 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・炊きかたと、現在時刻を表示する



- お願い 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故障ではありません。

準備を終えたら、炊飯します

●すぐ炊飯する場合  
(白米、無洗米の炊飯)

→ P.16、17

●予約炊飯をする場合  
(食べたい時刻に炊き上げる)

→ P.20

●すぐ炊飯する場合  
(発芽玄米、玄米(分つき米)、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯)

→ P.18、19

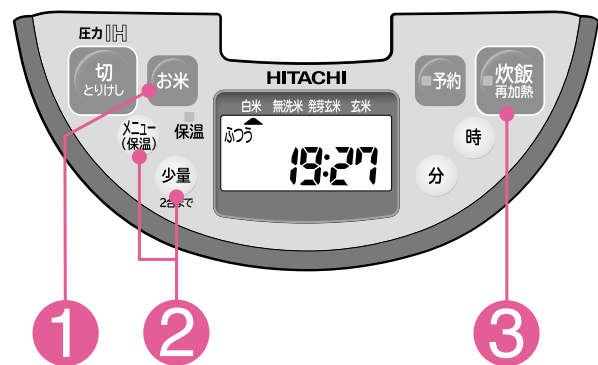
●浸し炊飯をする場合  
(お米を浸してから炊く)

→ P.21

炊飯をする



# すぐ炊飯をする (白米、無洗米の炊飯)



**注意**

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

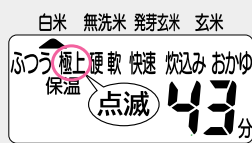
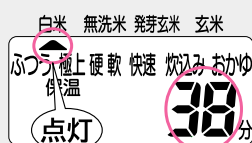
## 警告

❌ 圧力炊飯中(圧力の表示点灯時)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、点滅している「圧力」の表示が消えてから(約30秒後)、ふたを開ける  
・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢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・炊きかたの選択を確認し、「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。

表示は「白米」の「極上」を選んだ場合の例

炊飯時間の目安表示  
1.0Lタイプ:3カップ  
1.8Lタイプ:6カップ  
を炊飯したときの目安時間です。  
●「炊込み」「おかゆ」は現在時刻を表示します。



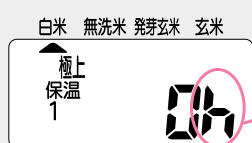
「少量炊飯」コースを選んだ場合



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



●白米・無洗米とも、選んだ炊きかたは炊飯すると記憶されます。ただし、「快速」「炊込み」「おかゆ」は記憶されず「ふつう」に戻ります。

●「少量炊飯」コースで炊飯したときは、「少量」が点灯します。保温になると「少量」は消灯します。

●圧力がかかる炊飯メニューは、炊飯中「圧力」が点灯します。保温になると「圧力」は消灯します。

●炊飯・保温時に音が発生することがあります。 → P.33

●保温のしかたは → P.22

時間を「h」で表します。

## 白米、無洗米の炊きかたの使い分け

□ の炊きかたは炊飯開始後、炊き上がるまでの時間を表示します。  
□ の炊きかたは炊飯開始後、現在時刻を表示します。

こんなときに	選ぶお米と おすすめの炊きかた		炊飯できる量 (カップ)		使う 水位線	少量 炊飯	炊飯時間の 目安(分)
	お米	メニュー (保温)	1.0L タイプ	1.8L タイプ			
標準的な炊飯に	白米	ふつう			白米	少量 (1.8Lタイプ は3合まで)	35~60
よりねばり・ 甘みを引き 出したい ときに	白米 無洗米	極上	0.5~5.5	1~10	白米 無洗米	設定 でき ます	40~62
		極上硬					37~59
		極上軟					58~73
短時間で炊飯したいときに		快速	1~5.5	1~10 無洗米は 1~7		設定 でき ません	20~50
炊込み(具を入れた)ごはん		炊込み	1~4	2~7			45~75
おかゆ(全がゆ)に		おかゆ	0.5~1.5	0.5~2.5	おかゆ		65~80

- 「極上」とは「ふつう」で炊くより、少し時間をかけて、しっかり浸しや蒸らしをおこない、ごはんのねばりと甘みを引き出す炊きかたです。
  - 「極上」の炊きかたで炊く場合、ごはんの量は中量(1.0Lタイプで2~4カップ、1.8Lタイプで3~7カップ)がおすすめです。ふたの加熱を強くしてごはんをじっくり蒸らすため、中量以上のごはんを炊くとごはんの表面が硬めになることがあります。
  - 「極上」の炊きかたで新米を炊くときは、「極上硬」を選んで炊いてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。
  - 「快速」は、時間を優先した炊きかたなので、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。硬さが気になるときは、炊き上がり後、数分待つ(蒸らす)など、お好みに調整してください。
  - 圧力がかかる炊飯メニューは炊飯中「圧力」が点灯します。保温になると「圧力」は消灯します。
  - 「少量炊飯」コースは、ごはんの煮くずれをおさえて、ふっくら炊き上げます。
- ※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。

- 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表示が出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。
- 「炊込み」「おかゆ」は具の量やお米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、現在時刻を表示します。炊き上がるまでの時間は、炊き上がる数分前から表示します。

- 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。異常ではありません。つゆが気になる場合 → P.28
- 炊き上がったごはんの中央部が、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。
- ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まる場合があります。
- 炊飯後、フックボタンが重く感じるときは、ふたを軽く押しながらフックボタンを押してください。(右図参照)

### フックボタンが重く感じるとき

- ふたの前方中央部を押しながら
- フックボタンを押す

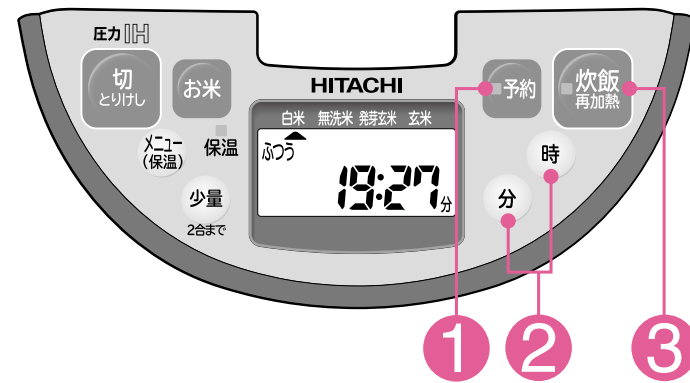


炊飯をする



# 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けません)
- 予約は12時間以内を目安にしてください。

例) 「予約1」に「7:30」の予約炊飯を設定するとき

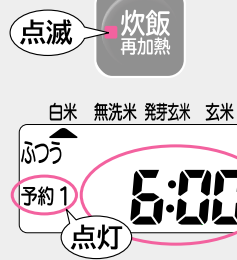
現在時刻を確認し、ずれているときは直す → P.12

**1** お米と炊きかたを選んでから  
「予約」を押し、「予約1」を点灯させる

- ボタンを押すごとに点灯が変わります。



表示は「白米」の「ふつう」を選んだ場合の例



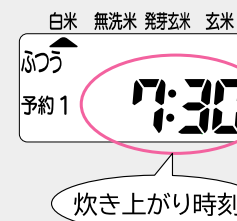
- お米と炊きかたの選びかた → P.16~19

- 工場出荷時設定時刻か前回設定時刻を表示します。

**2** 時 または 分 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。

- ・時 は1時間単位、分 は10分単位で進みます
- ・押し続けると早送りします



- 時刻設定中に「少量」ボタンを約3秒間押しすと、「予約1」は6:00、「予約2」は18:00の起点に戻ります。

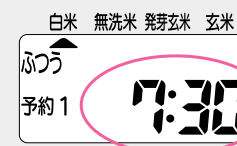
**3** 「炊飯再加熱」を押す

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。



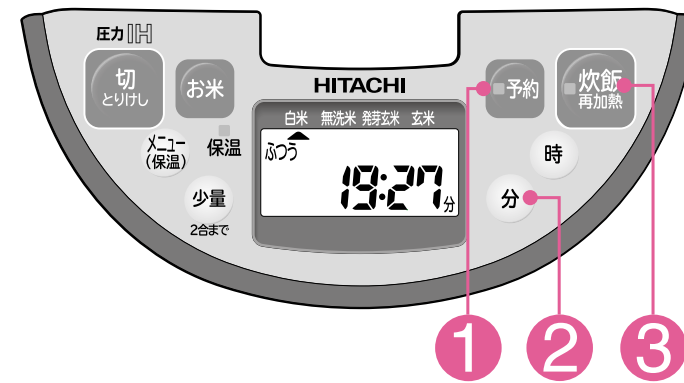
- 「予約2」のブザー音は「ピーピピピピ」です。
- 設定時刻は記憶されます。
- 予約炊飯の取り消しは「切(とりけし)」ボタンを押します。

- 炊き上がりまで予約時刻を表示

- 保温のしかたは → P.22

# 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

**1** お米と炊きかたを選んでから

「予約」を押し、

「30」分を点灯させる

- ボタンを押すごとに点灯が変わります。



表示は「白米」の「ふつう」を選んだ場合の例

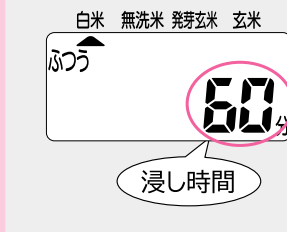


- お米と炊きかたの選びかた → P.16~19

- 工場出荷時設定時間か前回設定時刻を表示します。

**2** 分 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。



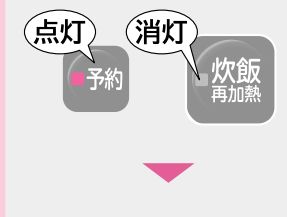
**3** 「炊飯再加熱」を押す

ブザーが「ピーピーピピピ」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(とりけし)」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

- 保温のしかたは → P.22

炊き上がったらごはんをほぐす

# 保温をする

## 保温できるごはん・できないごはん

### 炊飯が終了すると自動的に保温になります

- 保温ランプが点灯します。



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ので、下表に従って保温をやめてください。

白米・無洗米の保温						
ふつう	極上	極上硬	極上軟	快速	炊込み	おかゆ
<ul style="list-style-type: none"> <li>●「保温1」(低めの保温温度)での保温は24時間以内、「保温2」(高めの保温温度)での保温は12時間以内で保温ができます。</li> </ul>					<ul style="list-style-type: none"> <li>●保温しないでください。(変質・におい・ベタつきの原因になります)</li> </ul>	
発芽玄米、玄米(分づき米)の保温				麦ごはん、もち米(おこわ)の保温		
ふつう	炊込み	おかゆ	炊込み			
<ul style="list-style-type: none"> <li>●保温しないでください。(変質・におい・ベタつきの原因になります)</li> </ul>						

●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。

### 保温をやめるときは

### 保温中に「切(とりけし)」を押す

- 保温ランプが消灯します。

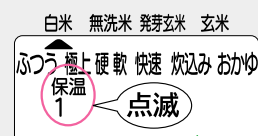
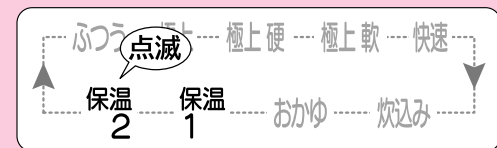


## 「切」状態から保温にする

表示は「保温1」を選んだ場合の例

### 1 「保温」を押す、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。



- 一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。



- 保温の経過時間を0時間～24時間まで1時間単位で表示します。(25時間後に現在時刻表示になります)

### 2 「炊飯再加熱」を押す

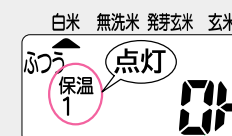
- 保温ランプと選択した保温のコースが点灯します。

## 保温中での「保温1」と「保温2」の切り替えかた

- 保温は「保温1」と「保温2」の切り替えができます。(工場出荷時は設定は「保温1」です)  
「保温1」：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。
- 「保温2」：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おさえます。  
保温時間は12時間以内にしてください。

### 保温中に「保温」を押す、希望の保温を点灯させる

- ボタンを押すごとに点灯が変わります。



- 一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。

## 保温中のご飯を再加熱する

- 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 保温中のご飯をほぐして、平らにする

- 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)

### 2 保温中に「炊飯再加熱」を押す

- 炊飯(再加熱)ランプが点滅します。
- 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。

- 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。

お願い ●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)

## 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。24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、冷えたごはんの保温はしない。
- 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。



# お手入れ



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）

## 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



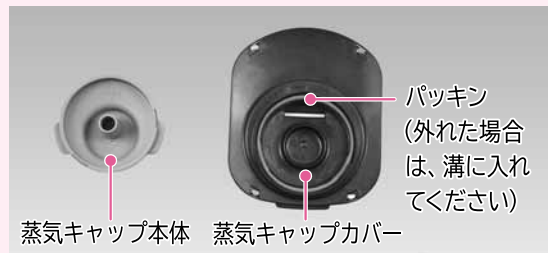
本体から引き上げて外す。

### 2 蒸気キャップ本体を蒸気キャップカバーから外す



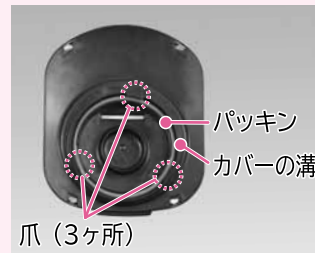
左図のように持ち、蒸気キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせて外す。

### 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



パッキン（外れた場合は、溝に入れてください）

### 4 パッキンを蒸気キャップカバーの溝に入れる



パッキン  
カバーの溝  
爪（3ヶ所）

### 5 蒸気キャップカバーを蒸気キャップ本体に取り付ける



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。

## 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。

## しゃもじ（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。



## 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。取り扱いにはご注意ください。
- 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。

### 内がまの内側



- 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

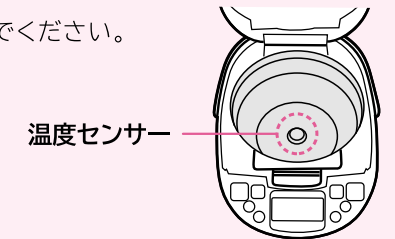
- 水分が残っていると錆（サビ）やすくなります。早めにふき取ってください。
- 外側をキッチンペーパーなどでふかないでください。

- 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。



## 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「カチツ」と閉まらないときは、ようじなどでかき出してください。

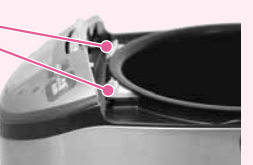
### ふたフック部

米粒などが付いていないか確認する



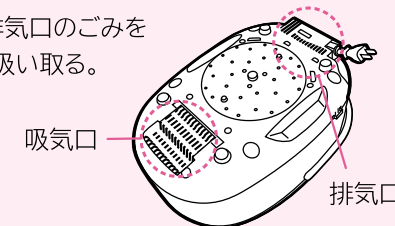
### 本体フック部

米粒などが詰まっていないか確認する



## 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。

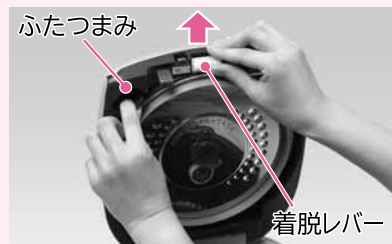


# お手入れ っづき

## ふた加熱板（使うたびに洗う）

●ふたからはずして、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ってください。

### 1 ふた加熱板をふたからはずす



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はずす。

### 2 ふた加熱板の汚れや詰まりを洗い落とす

#### 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）

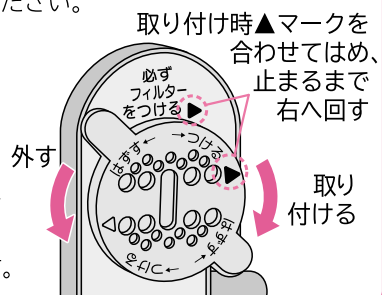
●フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、外して洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。  
●フィルターは小さい部品ですので、外したときはなくさないようにしてください。

#### ■外しかた

左に回して手前に引く。

#### ■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。



#### 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度押しして動く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。

#### 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。

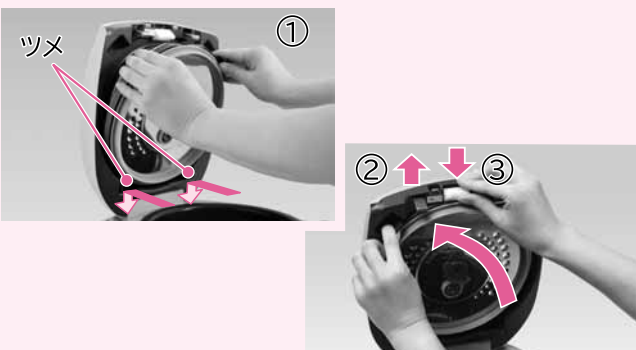
#### お知らせ

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。

#### 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。

- 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。）



## 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。ふた加熱板は、使用后きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。

#### 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。

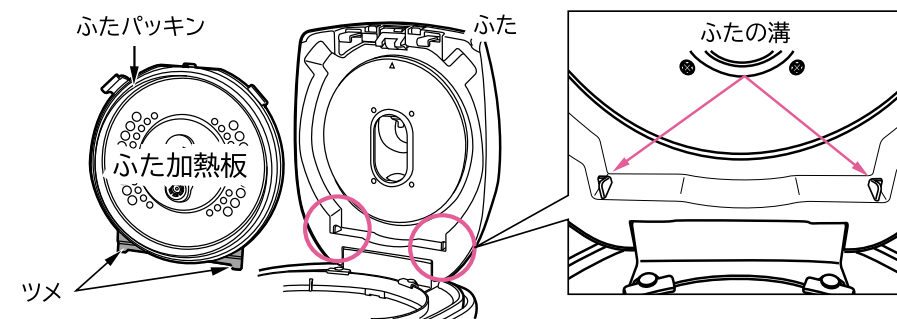
#### 調味料を使った料理

- 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。



## ふた加熱板を取り付けるときのご注意

ふた加熱板は、ふたパッキンを手前にして、両側のツメをふたの溝に正しく差し込んでください。



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

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。

# 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、  
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。
- 2 お米 を押し、▲を「白米」に合わせる**
- 3 キュー(保温) を押し、「炊込み」を点滅させる**
- 4 炊飯再加熱 を押す**  
●メロディー(ブザー)が鳴り、炊飯(再加熱)ランプが点灯します。
- 5 約60分経ったら 切(とりけし) を押す**  
●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**

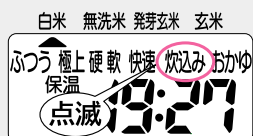
## それでもにおいが気になるときは

- 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、湯をわかし。
- 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。

●「白米」「炊込み」以外の炊きかたでは、圧力がかかるため、湯がふき出るおそれがあります。(やけどの原因)

**自動停止はしません。**  
忘れずに「切(とりけし)」ボタンを押してください。

- 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。



# 炊飯直後のふた加熱板のつゆが気になるときは

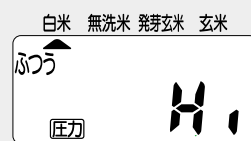
●ごはんの表面の乾燥を防ぐため、炊飯直後のふた加熱板にはつゆが付きます。つゆが気になるときは、蒸らし時間を長くしてつゆを少なくするモードに切り替えることができます。

## つゆを少なくするモードに切り替えるときは

炊飯中に キュー(保温) を約5秒間押し続ける

ピッとブザーが鳴り、「Hi」と表示(約2秒間)されたら切り替え完了

- その後元の表示に戻ります。

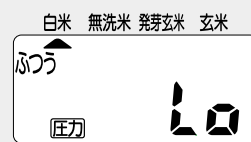


## 元に戻すときは

炊飯中に キュー(保温) を約5秒間押し続ける

ピッとブザーが鳴り、「Lo」と表示(約2秒間)されたら切り替え完了

- その後元の表示に戻ります。



## 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。
- 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。

# 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

- 軟らかい
- ベタつく
- 硬い
- 芯がある
- 生煮え
- ムラがある

炊飯のトラブル

## ここを確認

### お米の量と水加減

→ P.14、17、19

- お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を越えないようにしてください。
- 軟らかいときは水加減を少なめ、硬いときは水加減を多めにします。
- 予約炊飯は水加減を少なめにしてください。  
(お米の吸水増加による、軟らかい炊き上がりを防ぎます)

### 洗米

→ P.14

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。
- 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ます。

### 洗米や炊飯に使う水

→ P.14

- 洗米は、水で行い、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。

### ごはんのほぐし

- 炊き上がったごはらは、すぐにほぐします。  
(余分な蒸気でのベタつきやおいの発生を防ぎます)

### 内がまの底や温度センサーの汚れ

→ P.25

- 異物を取り除きます。

### 炊飯の中断

→ P.16、18

- 炊飯中に「切(とりけし)」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで炊飯が中断すると、上手く炊き上がらない場合があります。

### 電源

- 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りません。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。

## こげる

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こげることがあります。異常ではありません。

### 洗米

→ P.14

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。
- 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ます。

### 内がまの底や温度センサーの汚れ

→ P.25

- 異物を取り除きます。

お手入れをする

お困りのときは

# お困りのときは っつき

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

炊飯について

## ●ふきこぼれる

炊飯中は蒸気キャップから勢いよく蒸気が出る場合があります。圧力を抜くため  
で、異常ではありません。

### お米の量と水加減 → P.14

- 多めの水加減は、水位目盛の2mm上までにします。
- お米の量は付属の計量カップで計ります。

### 洗米 → P.14

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。
- 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ます。

### 部品の汚れ、目詰まり → P.24~26

- 蒸気キャップ、ふた加熱板、フィルターの異物や目詰まりを取り除きます。

### 部品の取り付け → P.24~26

- 蒸気キャップ、ふた加熱板は忘れずに取り付けてから炊飯してください。

### 炊きかたの確認

- 水量の多いおかゆを他の炊きかたで炊くと多量にふきこぼれます。

- ごはんの中央がくぼむ
- うすい膜ができる

この炊飯器はIH加熱で内がま自体が発熱するので、お米がしっかり対流し、中央  
部がくぼんだり、内がまに触れているごはんが白く見えることがあります。異常  
ではありません。うすい膜はごはんから出たうまみの素で、でんぷんがうすい膜  
状になったものです。大火力でうまみの素をたくさん出すためです。異常ではあ  
りません。

## ●炊込みごはんが うまくだけない

### 調味料や具の入れかた

- 水に調味料を入れて水加減し、調味料が底にたまらないようによく混ぜます。
- 具は水加減した後にお米の上のせて炊飯し、炊き上がってから混ぜます。  
(調味料や具が沈殿すると、熱がうまく伝わらない場合があります)

### 調味料、具の量

- 具の量は、お米の量の3~5割が適量です。油の多い具は少なめにします。
- たまり醤油は少なめにします。

### 炊飯方法

- すぐ炊飯し、予約炊飯や浸し炊飯はしないでください。  
(具の変質や調味料の沈殿してうまくだけない)

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  
混ぜて炊飯します。(もち米だけでは炊飯できません) → P.19

## ●炊飯時間が長い

浸しや蒸らしも自動で行うため、マイコン制御のない炊飯器(ガスがまなど)に  
比べ時間が長くなります。異常ではありません。

### お米の量と水加減 → P.14, 17, 19

- お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を越えないよ  
うにしてください。

### 洗米 → P.14

- 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ます。

### 炊飯の中断

- 炊飯中に停電があると、停電時間分長くなります。

## ●ごはんや内がま などがにおう

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もおう場合があります。異常ではあ  
りません。

### 洗米 → P.14

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。
- 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ます。

### ごはんのほぐし → P.16

- 炊き上がったごはんはすぐにほぐします。  
(余分な蒸気でのベタつきやおいの発生を防ぎます)

### 炊飯方法 → P.20

- 夏場は予約時間の長い予約炊飯はしないでください。

### 炊飯の中断

- 炊飯中に「切(とりけし)」ボタンを押した、電源プラグを抜いた、停電したなどで  
炊飯が中断すると、上手く炊き上がらず、においが発生する場合があります。

### 部品の汚れ → P.24~26

- 蒸気キャップ、ふた加熱板の汚れを取り除きます。

## ●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。異常ではありません。 → P.28

お困りのときは



# お困りのときは っつき

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

### 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.23

- 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.14

- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすぎます。
- 無洗米は、水にごるときすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませます。

#### ごはんのほぐし → P.16、23

- 炊き上がったごはんはすぐにほぐします。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.24、26

- 蒸気キャップ、ふた加熱板の汚れを取り除きます。

- 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.23

- 少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。

#### 部品の汚れ → P.25、26

- 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きます。

#### 部品の取り付け → P.24、26

- 蒸気キャップ、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温します。

- 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付くことがあります。異常ではありません。

#### ごはんのほぐし → P.16、23

- 炊き上がったごはんはすぐにほぐします。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.23

- 保温のコースを「保温2」に切り替えてください。

#### 保温ごはんの量 → P.23

- 少量のごはんを保温するときは、中央に盛ります。

- ごはんの温度が低い

#### 保温コース → P.23

- 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2」に切り替えます。

- 再加熱ができない

本体が熱い(炊飯終了後、再加熱後)、および冷たいときはブザーが鳴り、再加熱できません。 → P.23

## こんなときは

## ここを確認

### に予約炊飯

- すぐに炊きはじめる
- 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.20、21

### 音について

- 使用時にいろいろな音がする

炊飯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。

電源プラグ差し込み時	使用時				
カチッ (火花も出る)	シュー	カチッ	ブーン	カチッ	ジー
インバーター回路への充電音	蒸気(圧力)を抜く音	圧力調整装置の動作音	冷却ファンの回転音	内がまのIH加熱音	

- いき々に変わる

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き々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「ふつう」「極上」「極上硬」「極上軟」「快速」以外の炊きかたは炊飯時間を表示せず、現在時刻を表示します。

### 液晶表示について

- 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.16、18

- 「-:--」表示または「H0」表示が出る

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。-:--のときは、現在時刻を合わせ直してください。 → P.12

- 電源プラグを抜くと表示が消える

電源プラグを抜いて差し込むごとに-:--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・保温はできませんが、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。延長コードは使わず、コンセントは単独で使ってください。

- 「H1」～「H8」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.43

### に内がまのフッ素被膜

- 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場合があります。異常ではありません。 → P.25

- 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に入れて洗わない」「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.25

# お困りのときは っつき

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。

# 料理集

## もくじ

- 野菜ピラフ ..... 36
- さつまいもと黒ごまのごはん ..... 37
- 麦とろごはん ..... 37
- お赤飯 ..... 38
- 山菜おこわ ..... 38
- 鶏がゆ ..... 39
- 青菜がゆ ..... 39
- すしめし ..... 40
- 五目ちらし ..... 40
- びじき入り玄米ごはん ..... 41

●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）

●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）

●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スプーンは

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

## こんなときは

## ここを確認

停電に

●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）に重く感じる場合があります。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

ふた加熱板の取り付け → P.26

- 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。（取り付け忘れ防止）
- 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フックボタンを押すと、ふたを開くことができます。

●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.16、17、18

すきまについて

●すきまが広い

圧力がかかるとすきまは広がります。異常ではありません。  
ふた加熱板部品の汚れ → P.26  
●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。

●すきまから蒸気が出る

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ます。新しいふた加熱板に交換してください。

●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、またはブザー音に切り替えられます。 → P.13

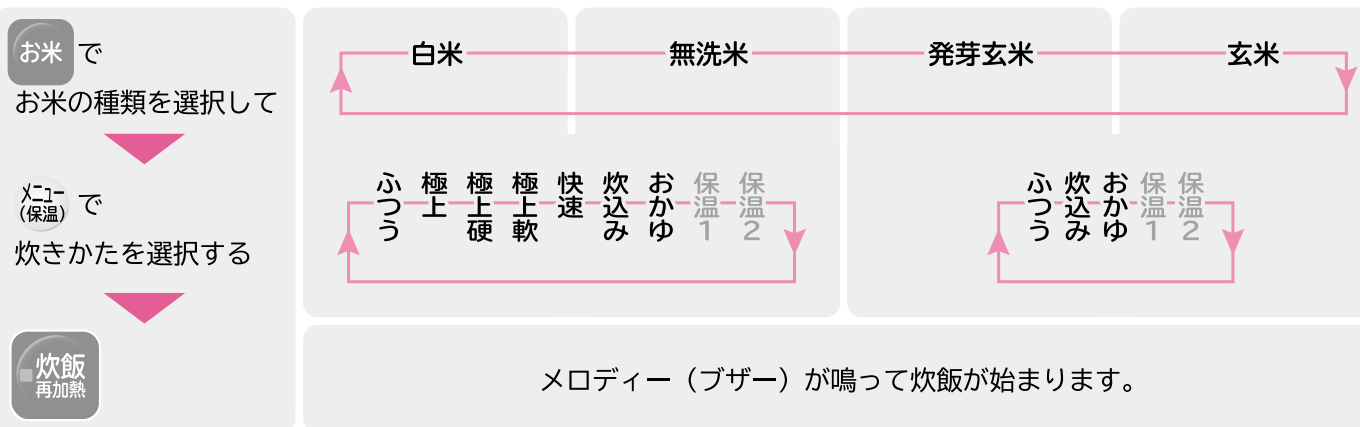
●テレビやラジオに雑音が入る

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。

## 操作手順および お米 と <sup>メニュー</sup>（保温） の選択方法

●お米 と <sup>メニュー</sup>（保温） は、押すごとに下図の順に切り替わります。



## 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料理
  - 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
  - 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
  - 食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理
  - 多量の油を入れる料理
  - ジャムなど泡立つ料理
- 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

# 野菜ピラフ

お米ボタン  
メニュー(保温)ボタン  
**白米** **炊込み**

1人分  
約**410**  
kcal

でき上がり目安  
約**55分**



## ●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).....1/2本(約50g)
- ④ 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
- ⑤ { 水.....350mL
- 固形コンソメ.....1個

## ●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、④をサッと炒め、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、①のお米が透き通るまで炒め、内がまに入れます。
- ④ ③に⑤の水でといたスープを加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
- ⑤ ②を④のお米の上のせ、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、メニュー(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

お米ボタン  
メニュー(保温)ボタン  
**白米** **炊込み**

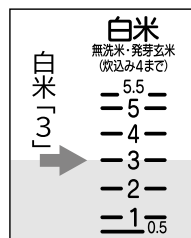
1人分  
約**500**  
kcal

でき上がり目安  
約**50分**

- お米(うるち米).....カップ3
- さつまいも(さいの目切り).....200g
- ④ { 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 お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
- ② 内がまに①を入れ④を加えます。
- ③ 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。
- ④ ②に水を「白米」の水位目盛3まで加え、かき混ぜ、③をのせます。
- ⑤ 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**」をメニュー(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 炊き上がったらほぐして器に盛ります。



お米ボタン  
メニュー(保温)ボタン  
**白米** **炊込み**

1人分  
約**440**  
kcal

でき上がり目安  
約**50分**

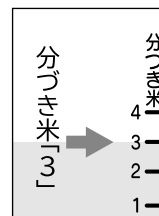
# 麦とろごはん

## ●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
- ④ { 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「分つき米」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、お米ボタンで「**白米**」を、メニュー(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。
- ③ ④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の量はお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、青のり粉を散らします。  
※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。





お米(調理)ボタン メニュー(保温)ボタン

白米 炊込み

1人分  
約440 kcal

でき上がり目安  
約50分

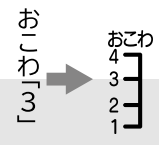
## お赤飯

### ●材料(4人分)

お米(うるち米).....カップ $\frac{1}{2}$   
もち米.....カップ $2\frac{1}{2}$   
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、ささげとゆで汁に分けて冷まします。
- 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 ①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、お米ボタンで「白米」を、メニュー(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、ごま塩をふりかけます。



### ●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。

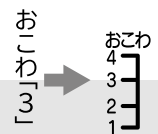
## 山菜おこわ

### ●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 $\frac{1}{2}$   
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。
- ③ 内がまに①と②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。
- ④ ②をのせ、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」をメニュー(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、白ごまをふりかけます。



お米ボタン メニュー(保温)ボタン

白米 炊込み

1人分  
約480 kcal

でき上がり目安  
約50分

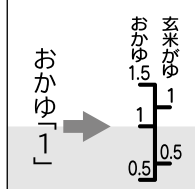
## 鶏がゆ

### ●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  
しょうがの皮.....少々  
B { 酒.....大さじ1  
しょうゆ.....小さじ1  
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

- ① お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水600mLとA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。
- ② ①の鶏肉は手で細かくさき、B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、お米ボタンで「白米」を、メニュー(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。



メニュー(保温)ボタン

白米 おかゆ

1人分  
約160 kcal

でき上がり目安  
約70分

### ●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。

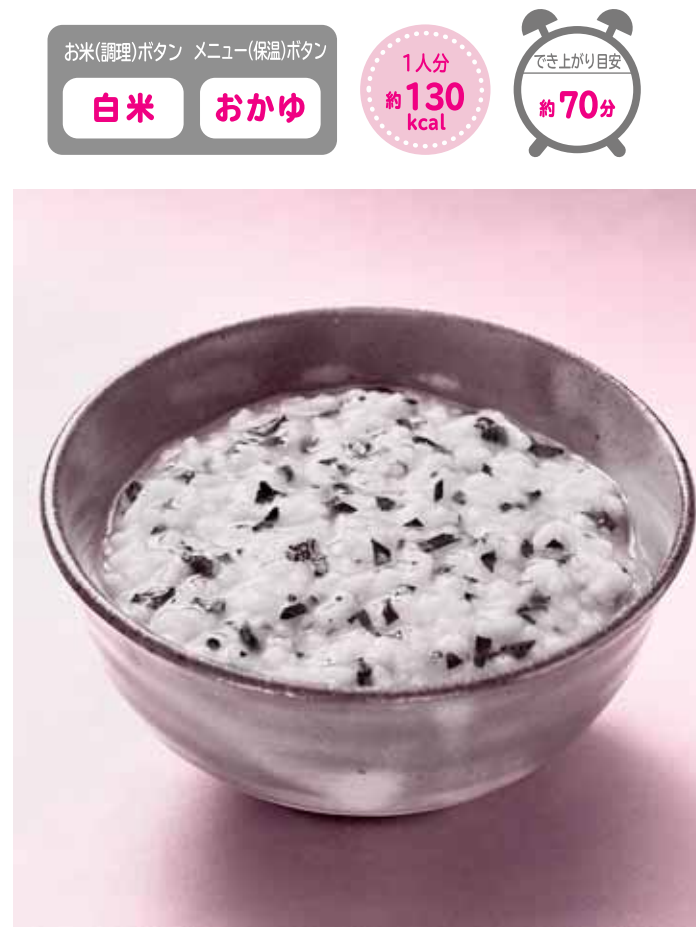
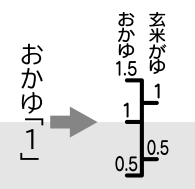
## 青菜がゆ

### ●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、お米ボタンで「白米」を、メニュー(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ます。



お米(調理)ボタン メニュー(保温)ボタン

白米 おかゆ

1人分  
約130 kcal

でき上がり目安  
約70分



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。

## すしめし



お米(調理)ボタン メニュー(保温)ボタン

**白米 極上**

1人分 約420 kcal

でき上がり目安 約40分

### ●材料(4人分)

お米(うるち米)……………カップ3  
 昆布……………15cm

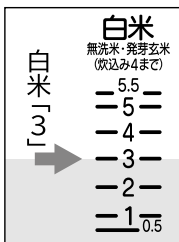
#### 【合わせ酢】

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「白米」の水位目盛3まで加え、①の昆布をのせます。
- 3 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、メニュー(保温)ボタンで「極上 硬」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。



## ひじき入り玄米ごはん



お米ボタン メニュー(保温)ボタン

**玄米 炊込み**

1人分 約460 kcal

でき上がり目安 約90分

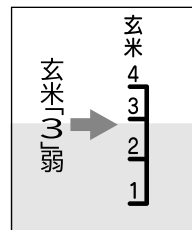
### ●材料(4人分)

玄米……………カップ3

- ① 油揚げ……………2枚  
 ひじき(水でもどす)……………20g  
 にんじん(せん切り)……………60g
- ② 酒……………大さじ2  
 しょうゆ……………大さじ1½  
 塩……………小さじ1

### ●作りかた

- 1 油揚げは熱湯で油抜きしてから、たんざくに切ります。
- 2 玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除きます。
- 3 内がまに①の玄米を入れ、②を入れて水を「玄米」の水位目盛3弱まで加え、上に④をのせます。
- 4 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、メニュー(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ます。



## 五目ちらし

### ●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

① 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

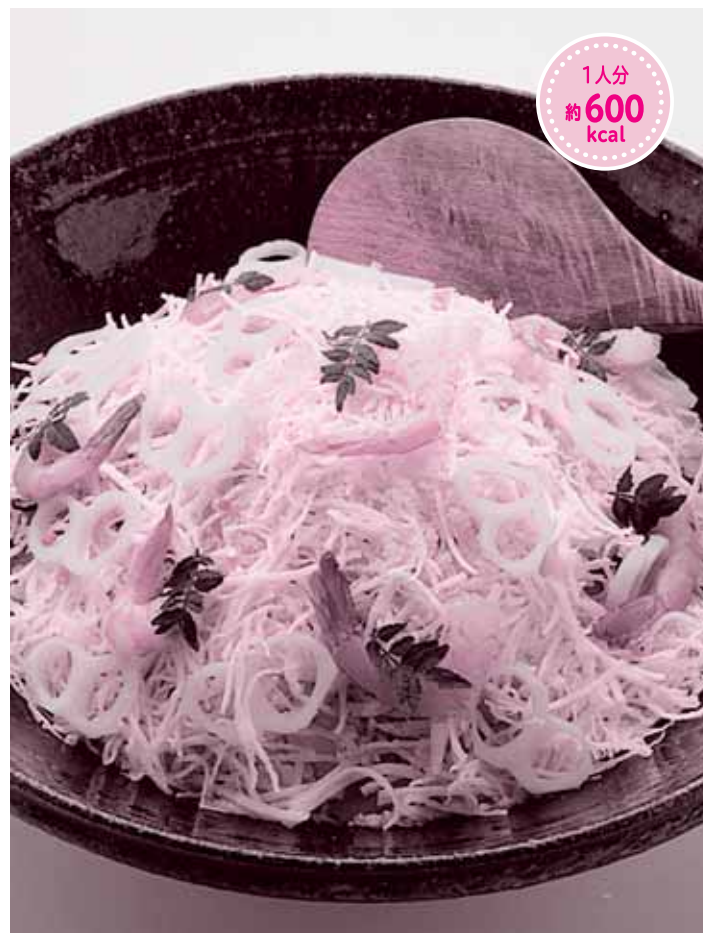
② だし汁……………大さじ2  
 酢……………大さじ2  
 砂糖……………大さじ1  
 塩……………少々

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②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。



1人分 約600 kcal

# 仕様

型 式	RZ-SD10KSJ	RZ-SD18KSJ	
	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	
炊 飯 容 量	0.09L (0.5合) ~ 1.0L (5.5合)	0.18L (1合) ~ 1.8L (1升)	
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 小	幅	25.8cm	30.1cm
	奥 行	36.4cm	41.4cm
	高 さ	22.7cm	24.5cm
質 量 ( 重 さ )	約5.2kg	約6.8kg	

## ■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-SD10KSJ	RZ-SD18KSJ
最 大 炊 飯 容 量	1.0L	1.8L
区 分 名	B	D
蒸 発 水 量	7.0g	18.5g
年 間 消 費 電 力 量	84.64kWh/年	135.7kWh/年
1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量	140.3Wh	203.0Wh
1 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量	22.36Wh	25.92Wh
1 時 間 当 た り の タイマー予約時消費電力量	0.60Wh	0.60Wh
1 時 間 当 た り の 待 機 時 消 費 電 力 量	0.60Wh	0.60Wh

※室温23℃、水温(炊飯前)23℃、RZ-SD10KSJは炊飯水量600g、炊飯米量450g、RZ-SD18KSJは炊飯水量820g、炊飯米量600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米」「ふつう」の炊きかた、1時間当たりの保温消費電力量は「保温1」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、ご使用の炊きかた、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。

※このIHジャー炊飯器は、日本国内専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。

また、アフターサービスもできません。

# 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。

## ■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 または下記の「ご相談窓口」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。

## ■修理を依頼される場合は 持込修理

「お困りのときは」(→P.29~34)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は

エコーセンターへ

TEL 0120-3121-68

FAX 0120-3121-87

(受付時間)9:00~19:00(月~土)、9:00~17:30(日・祝日)  
携帯電話、PHSからもご利用できます。

### 商品情報やお取り扱いについてのご相談は

お客様相談センターへ

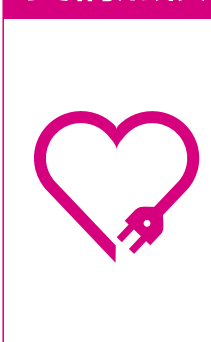
TEL 0120-3121-11

FAX 0120-3121-34

(受付時間) 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日・祝日)  
携帯電話、PHSからもご利用できます。  
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。

## 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。

ご使用の際  
このようなことは  
ありませんか

- 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、こ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。

ご使用  
中止

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。

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
			平成 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。

- 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。
    - 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。
    - 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。
    - 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。
    - 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。
    - 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
    - 本書のご提示がない場合。
    - 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。
    - 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、泡立て器、食器などかたいものを入れたり、使った場合。
      - 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。
      - 調味料を使ったもの(みそ汁や炊込みごはんなど)を保温した場合。
      - 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。
  - 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。
  - 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。
  - 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43ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
  - 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。
  - 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43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