

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

RZ-TS102M（アール ゼット ティー エス エム）
（1.0Lタイプ）

RZ-TS182M（アール ゼット ティー エス エム）
（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、大切に保管してください。

この説明書では、RZ-TS102Mを例に説明をしています。

「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）

- 家電品の登録※1
- よくあるご質問
- お知らせ
- お問い合わせ

※1　お客様サポートへの会員登録が必要です。



RZ-TS102M
レッド（R）



RZ-TS102M
シャンパンホワイト（W）

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はん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、ごはん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ことがあります。ゆっくりカチッと音がするまで確実に閉めてください。
- 炊飯後、ふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

炊飯・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
保温中のごはんを再加熱する …… 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・しゃもじ受け・計量カップ … 30
内がま …… 31
給水レスオートスチーマー …… 31〜33
（調圧弁・安全弁・ふた加熱板・ふたパッキン・負圧弁・蒸気センサー・圧力調整装置・プレート）
蒸気キャップ …… 33
炊飯直後のプレートのつゆを少なくするモードへの切り替えかた …… 34
給水レスオートスチーマーについて … 34・35
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

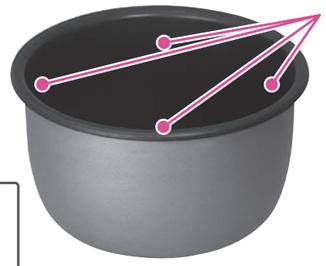
各部のなまえ（本体・付属品・操作部・表示窓）

→ P.○○ の数字は主な説明のあるページです。

本　体

写真はRZ-TS102Mで説明しています。

内がま　→ P.12、13、31



水位目盛（4箇所） → P.7

ご注意

内がまを本体から取り出すときは、ふたパッキンに触れないように、少し手前側に引き上げてください。また、内がまを本体に入れるときは、ふたパッキンに触れないように、少し手前側に寄せながら入れてください。
内がまの出し入れ時にふたパッキンに触れるとつゆが飛び散る場合があるので、ご注意ください。

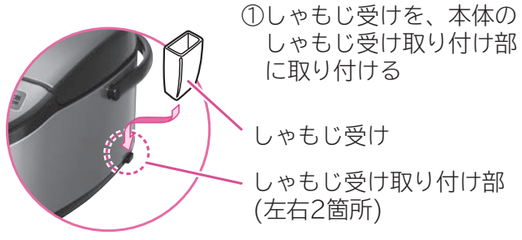
給水レスオートスチーマー

→ P.13、30~35





しゃもじ受けの取り付けかた



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があります。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

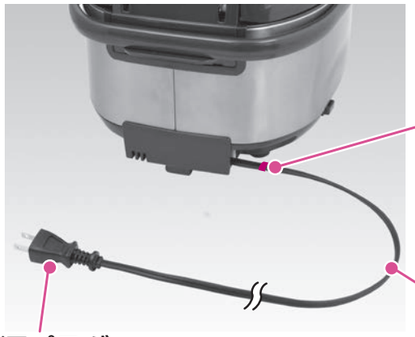
圧力式は密閉度が高く、蒸気が抜けにくいため、炊飯・調理直後はふたを閉めるときに重く感じることがあります。少し強めにふたを押しながらゆっくりと閉めてください。

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



付属品

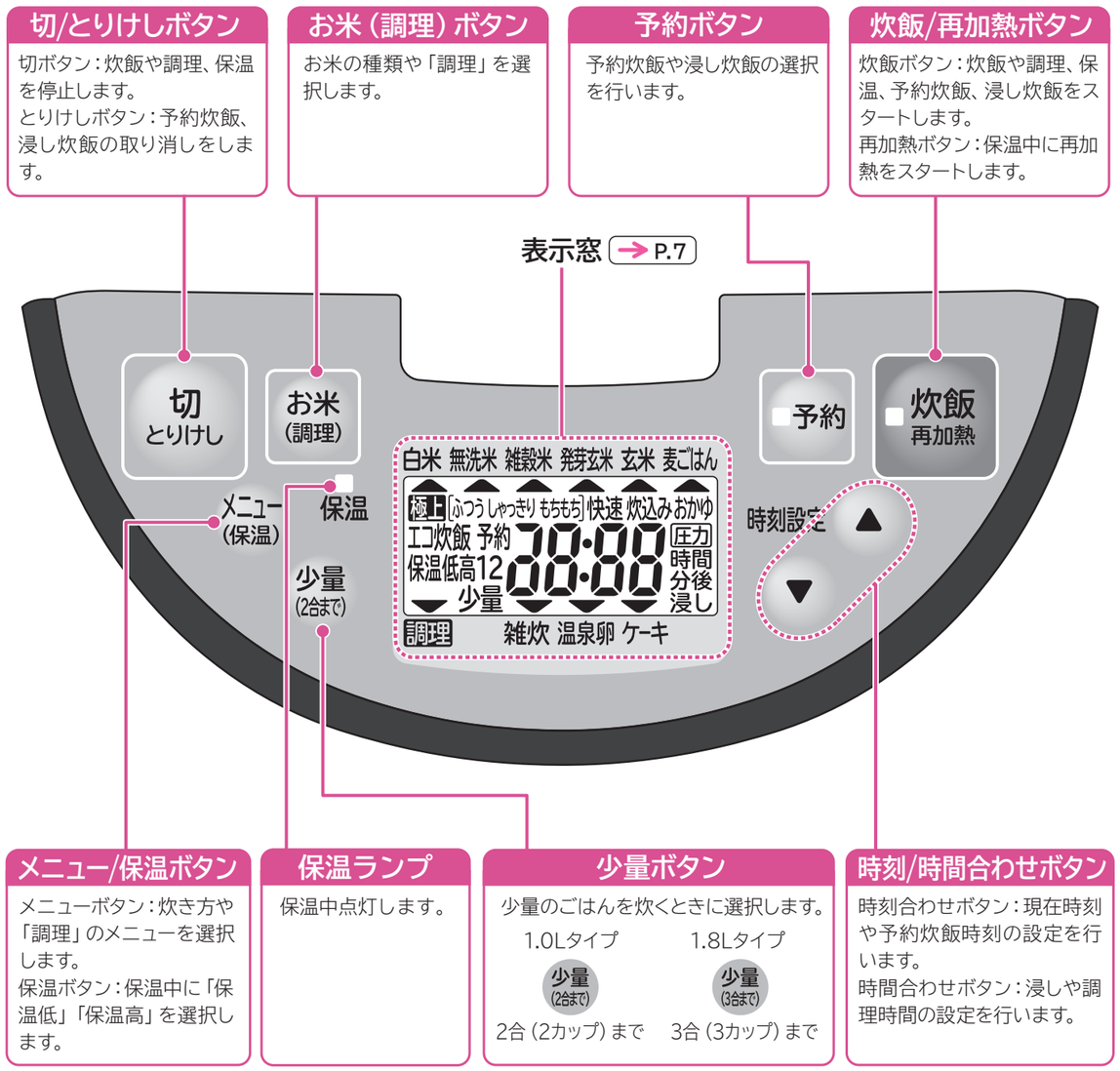
しゃもじ	しゃもじ受け	計量カップ
		
		約180mL（約1合）

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



切/とりけしボタン

切ボタン：炊飯や調理、保温を停止します。
とりけしボタン：予約炊飯、浸し炊飯の取り消しをします。

お米（調理）ボタン

お米の種類や「調理」を選択します。

予約ボタン

予約炊飯や浸し炊飯の選択を行います。

炊飯/再加熱ボタン

炊飯ボタン：炊飯や調理、保温、予約炊飯、浸し炊飯をスタートします。
再加熱ボタン：保温中に再加熱をスタートします。

メニュー/保温ボタン

メニューボタン：炊き方や「調理」のメニューを選択します。
保温ボタン：保温中に「保温低」「保温高」を選択します。

保温ランプ

保温中点灯します。

少量ボタン

少量のごはんを炊くときに選択します。

1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
少量（2合まで）	少量（3合まで）
2合（2カップ）まで	3合（3カップ）まで

時刻/時間合わせボタン

時刻合わせボタン：現在時刻や予約炊飯時刻の設定を行います。
時間合わせボタン：浸しや調理時間の設定を行います。

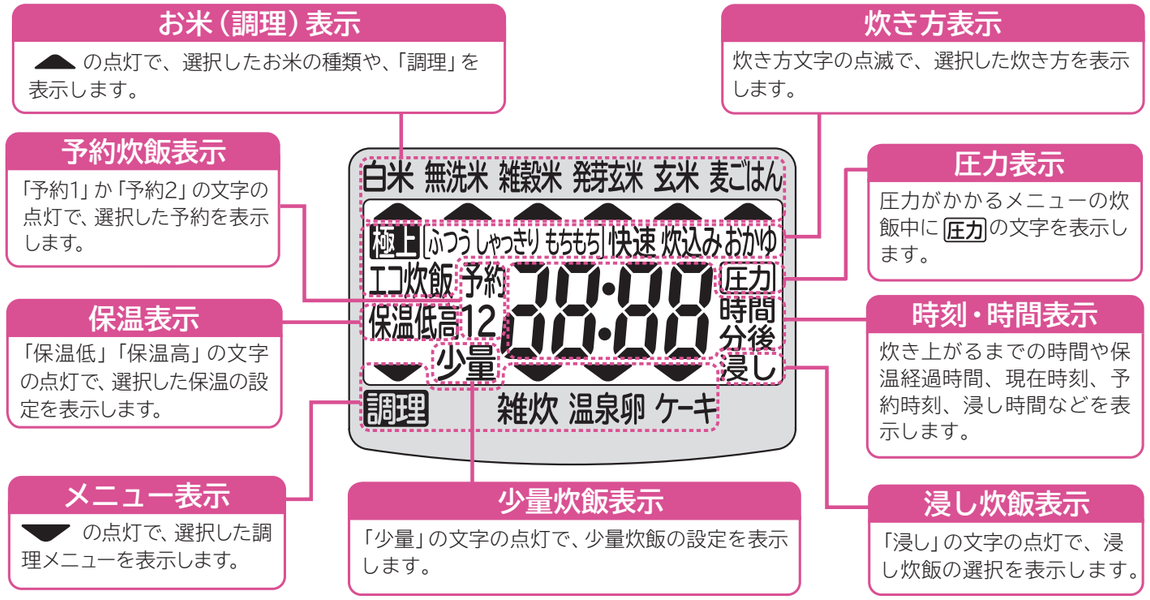
目の不自由な方への配慮です。

- 凸マーク　炊飯／再加熱ボタンに「○」、切／とりけしボタンに「▭」の凸部をつけています。
- ブザー音　メニューや時刻合わせの起点でブザー音が変わったり、時刻を起点に戻せます。→ P.14、23

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。

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。



お米（調理）表示

▲の点灯で、選択したお米の種類や、「調理」を表示します。

炊き方表示

炊き方文字の点滅で、選択した炊き方を表示します。

予約炊飯表示

「予約1」か「予約2」の文字の点灯で、選択した予約を表示します。

圧力表示

圧力がかかるメニューの炊飯中に 圧力 の文字を表示します。

保温表示

「保温低」「保温高」の文字の点灯で、選択した保温の設定を表示します。

時刻・時間表示

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

メニュー表示

▼の点灯で、選択した調理メニューを表示します。

少量炊飯表示

「少量」の文字の点灯で、少量炊飯の設定を表示します。

浸し炊飯表示

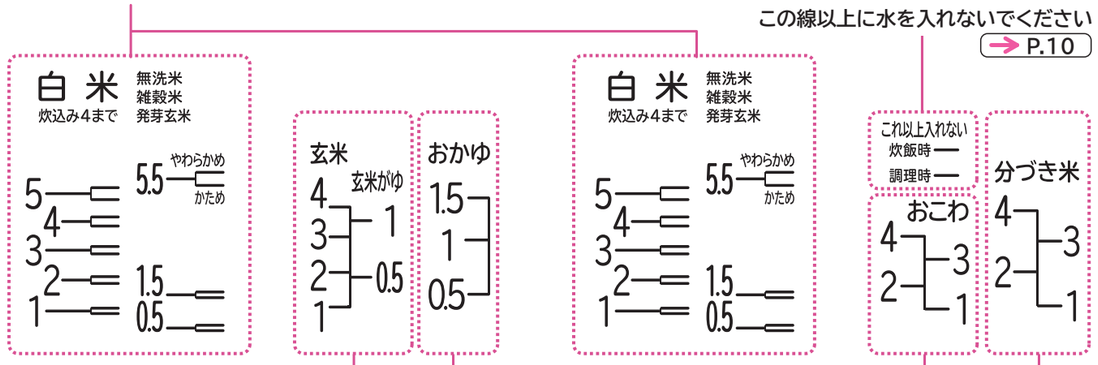
「浸し」の文字の点灯で、浸し炊飯の選択を表示します。

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。（1.8Lは7カップまで）
- 「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「やわらかめ」「かため」の水位目盛の範囲で水加減を調整してください。
「やわらかめ」の水位目盛以上に水を入れないでください。（ふきこぼれの原因）

安全上のご注意

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
（ほかの器具と併用すると、コンセント部の異常発熱による火災の原因）
●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●電源プラグの刃や刃の取り付け部分にほこりが付着している場合はよく拭く

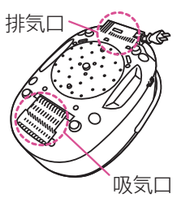
接触禁止
●改造はしない
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない

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する
・水漏れする
・その他の異常・故障がある

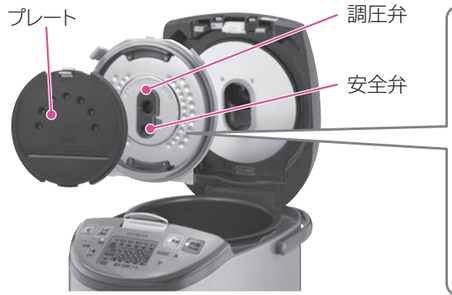
⚠警告

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）

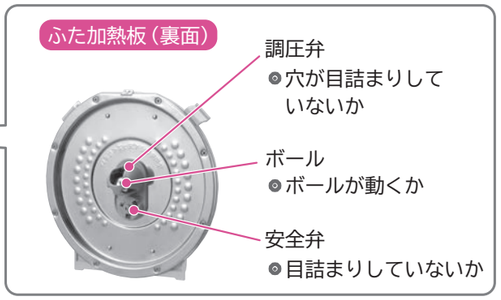
●蒸気キャップを取り付ける
（ふきこぼれや、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ）



●炊飯・調理の前にふた加熱板とプレートを外して調圧弁と安全弁にごはんなどの異物が付いていないことを確認する
また、プレートを忘れずに取り付ける
（湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ）→ P.17



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

●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





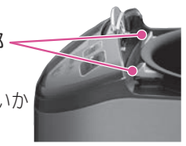
●炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは「切（とりけし）」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している 圧力 の表示が消えてから、ふたを開ける
・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください

●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するおそれがあります）

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。

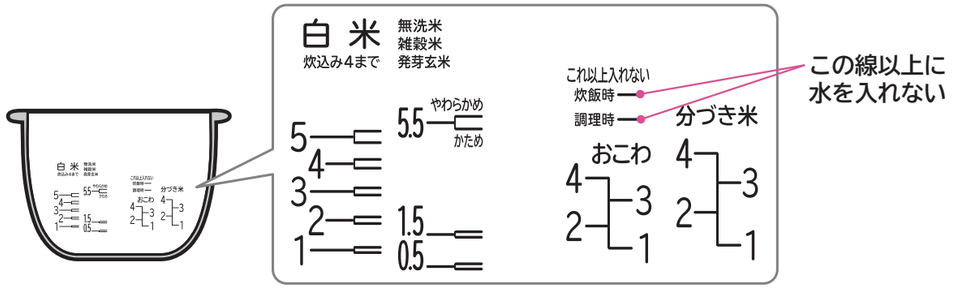
●炊飯・調理中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運びしたりしない

●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、ささげを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください → 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、湯がふき出してやけどのおそれ

●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
（プレートに触れたり、熱いしずくがたれて、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・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
- ●プレートは冷めてから外す
  （熱湯がこぼれるおそれ）
- ●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）

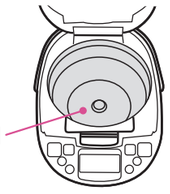
接触禁止

- ●使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板、プレート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）
- ●本体内側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）



- ●内がまを床に落としたり、強くぶつけて、内がま外側の「打込鉄」がはく離したり、亀裂が生じた場合は使用しない
  （過熱により内がまに接する部分のプラスチックが溶けて、においを生じたり、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

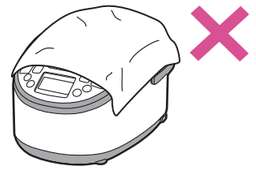
次のような保温はしない。においや変色の原因になります。
- ●保温時間以上の保温をしない
- ●再加熱を繰り返し行わない

使用上のご注意

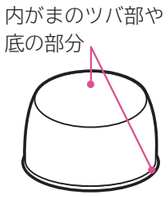
故障や誤動作を防ぐために、次のことをお守りください。

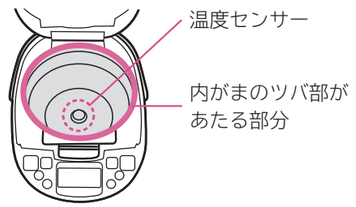
本体の取り扱い

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



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





- ●本体をIHクッキングヒーターの上に置かない
  （IHクッキングヒーターの誘導加熱による故障のおそれ）
- ●テレビ・ラジオ・インターホン・コードレス電話の近くで使わない
  （雑音や画面のちらつきの原因）
- ●空だきはしない
  （過熱の原因）
- ●本体を落としたり、破損したときは使用を中止し、お買い上げの販売店に修理・点検を依頼してください

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

給水レスオートスチーマーの取り扱い

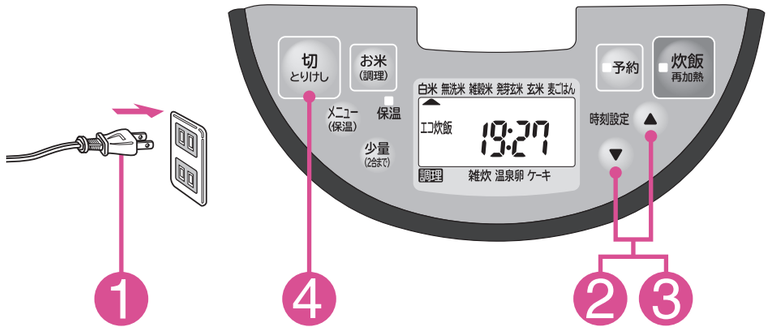
- ●炊飯するたびにふた加熱板（ふたパッキン）とプレートを外して洗ってください
  （おねばが乾燥・変色したものがたまる原因）
  （保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因）
- ●ふたパッキンや負圧弁は外れないので、引っ張らないでください
  （破損・変形すると、圧力がかからずうまく炊けない原因）
- ●プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られなくなります

給水レスオートスチーマー

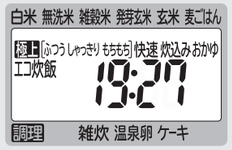


現在時刻の合わせかた

●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で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。



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



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

1 電源プラグをコンセントに差し込む



●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



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

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。

・▲は1分単位で進み、▼は1分単位で戻ります
・押し続けると10分単位で早送りします



●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。
●「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

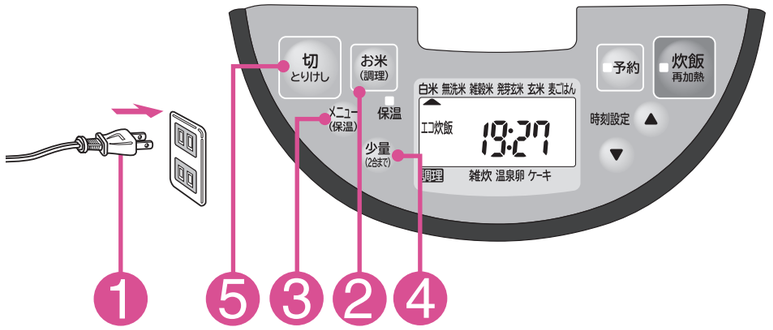


炊飯・調理中、保温中、予約中、再加熱中に現在時刻を確認したいときは

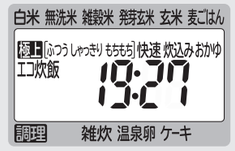
▲または▼ボタンを押すと、現在時刻を3秒間表示し、元の表示に戻ります。

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」に切り替えできます。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



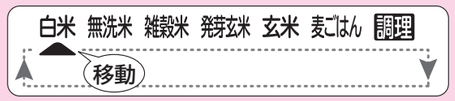
1 電源プラグをコンセントに差し込み、内がまを本体にセットする

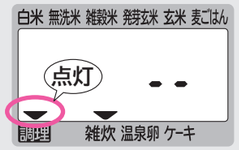


●設定されているお米・炊き方と、現在時刻が表示されます。

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。



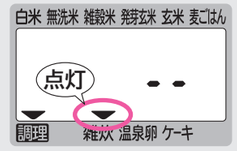


●前回選択したメニューと設定した時間が点灯します。

3 メニュー (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。

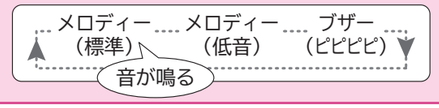




●「雑炊」は加熱時間を表示しません。

4 少量 (2合まで) 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



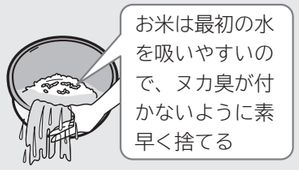
付属品計量カップの1カップ（すりきり1杯）量
約180mL（約1合）

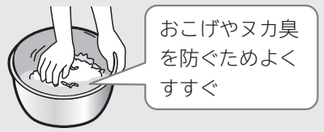
お願い　市販の計量カップや計量米びつは使わないでください。
（お米の量が異なることがあります）

2 お米を研ぐ

●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）

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



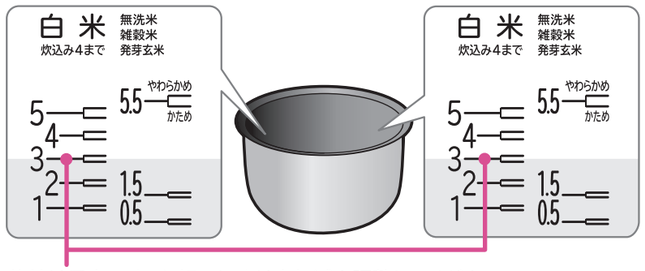


お願い　内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。
（フッ素被膜が傷つき、はがれることがあります）

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



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。（1.8Lは7カップまで）

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、ごはんがぱさついたり、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

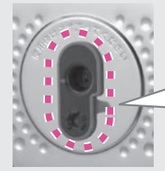


お願い　水気や異物が付いたままセットしないでください。
（故障やうまく炊けない原因）

2 ふたを確認する

●給水レスオートスチーマーのプレートを取り付けないと、スチームによる加湿効果が得られないため、硬めの炊き上がりになります。

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 ▶ 給水レスオートスチーマーを取り付ける → P.32





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

3 ふたを閉める、蒸気キャップを取り付ける

●炊飯前にお米を水に浸すことと、炊飯後の蒸らしは、必要ありません。
[浸し]と[蒸らし]の工程は、炊飯工程に含まれています。

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

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す



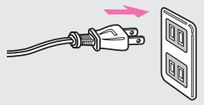
ふたから少し浮いた状態で固定されます



お願い
●圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいため、ふたを勢いよく閉めると閉まりません。ふたはゆっくりと閉めてください。
●ふたは、ふた加熱板を取り付けないと閉まりません。

警告
●ふたは前方中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める
（突然ふたが開いてやけどのおそれ）
●蒸気キャップを必ず取り付ける
（ふきこぼれや、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ）

4 電源プラグをコンセントに差し込む



設定されているお米・炊き方と、現在時刻を表示する



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

準備を終えたら、炊飯します

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

炊飯をする（白米・無洗米・雑穀米・発芽玄米・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。



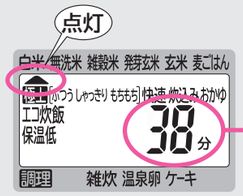
例：「白米」の「極上しゃっきり」を選んだ場合　　※イラストの時間・時刻の表示は一例です。

1 「お米」を選ぶ

お米(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。

白米 無洗米 雑穀米 発芽玄米 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。
●「お米」や「炊き方」の選択中は炊飯/再加熱ランプが点滅します。

●「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。
●炊飯すると自動で記憶されるコース
お米：「白米」「無洗米」
メニュー：「極上炊き分け」
「エコ炊飯」

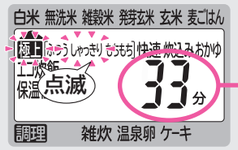
2 「炊き方」を選ぶ

メニュー(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。

極上 ふつう ⇄ 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 ⇄ おかゆ ⇄ 炊込み
（点滅）

※「極上炊き分け」はふつう・しゃっきり・もちもちが選べます。



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。

少量のごはんを炊くとき

●「快速」「炊込み」「おかゆ」「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。

1.0Lタイプでは2合（2カップ）以下の場合、
少量(2合まで) を押す

1.8Lタイプでは3合（3カップ）以下の場合、
少量(3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。

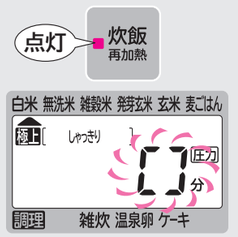
炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「切/とりけし」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している 圧力 の表示が消えてから、ふたを開ける
・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
・炊飯を続ける場合は、お米・炊き方の選択を確認し、「炊飯/再加熱」ボタンを押してください。
炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

⚠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 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



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。
●「保温低」または「保温高」を表示します。
●保温の経過時間を表示します。
●保温になると 圧力 が消灯します。

●炊飯・保温時に音が発生することがあります。 → P.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、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。
●お米「発芽玄米」「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。



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

●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、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



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） 1.0Lタイプ	炊飯できる量（カップ数） 1.8Lタイプ	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	白米・無洗米	極上 ふつう	白米 無洗米	0.5～5.5	1～10	設定できます	45～70
［しゃっきり］・硬めで、あっさりとした食感にしたいとき ・新米や吸水が早くベタつきやすいお米 ※「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、ベ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		極上 しゃっきり	白米 無洗米	0.5～5.5	1～10	設定できます	30～60
［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		極上 もちもち	白米 無洗米	0.5～5.5	1～10	設定できます	80～105
短時間で炊飯したいときに ※時間を優先した炊き方なので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がります。		快速	白米 無洗米	1～5.5	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）ごはんに ※市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上にのせるようにし、かき混ぜないでください。		炊込み	白米 無洗米	1～4	2～7	設定できません	45～75
おかゆ（全がゆ）に ※五分がゆは、お米の量を「おかゆ」の約半分にしてください。		おかゆ	おかゆ	0.5～1.5	0.5～2.5	設定できません	60～85
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。		エコ炊飯	白米 無洗米	1～5.5	1～10	設定できません	45～75
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。		炊込み	おこわ	1～4	2～7	設定できません	45～75
雑穀を白米に入れて炊飯するときに ※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	1～7	設定できます	75～100
		炊込み	雑穀米	1～4	2～7	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。

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） 1.0Lタイプ	炊飯できる量（カップ数） 1.8Lタイプ	少量炊飯	炊飯時間の目安（分）
発芽玄米を白米に入れて炊飯するときに ※おすすめの割合：白米（無洗米）2合、発芽玄米1合 ※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）	発芽玄米	極上	発芽玄米	1～4	2～7	設定できます	44～65
		炊込み	発芽玄米	1～4	2～7	設定できません	44～65
		おかゆ	おかゆ	0.5～1.5	0.5～1.5	設定できません	75～105
発芽玄米、玄米、分づき米だけで炊飯するときに ※市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上にのせるようにし、かき混ぜないでください。 ※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	2～7	設定できます	60～95
		炊込み	玄米	1～4	2～7	設定できません	75～110
		おかゆ	玄米がゆ	0.5～1	0.5～1.5	設定できません	75～110
押し麦を白米に入れて炊飯するときに ※おすすめの割合：白米（無洗米）2合、押し麦1合お好みで水加減を調整してください。	麦ごはん	極上	分づき米	1～4	2～7	設定できません	40～60

調理をする

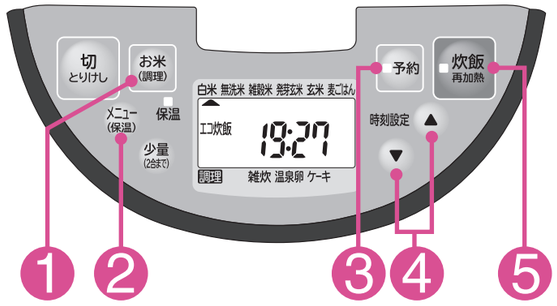
詳細は料理集（P.44～P.57）を参照してください。

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けません）
●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

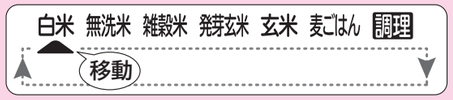
例）「予約1」に「7：30」の予約炊飯を設定するとき　※表示は「白米」の「極上しゃっきり」を選んでいた場合の一例です。

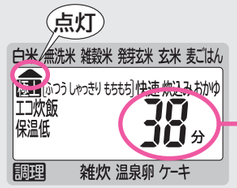
現在時刻を確認し、ずれているときは直す → P.14

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。





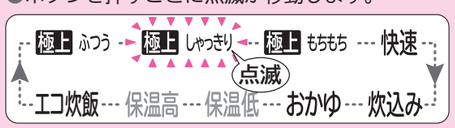
●工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。
「エコ炊飯」は消費電力量を抑えて炊飯しますが少し硬めに炊き上がります。
おいしく炊きたいときは、「極上ふつう」を選んでください。
●「お米」や「炊き方」の選択中は炊飯/再加熱ランプが点滅します。

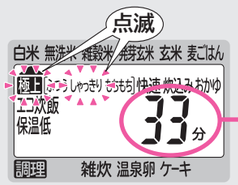
●「白米」「無洗米」の「極上炊き分け」、「快速」、「エコ炊飯」、「雑穀米」の「極上」以外のコースを選んだときは現在時刻が表示されます。→ P.41

2 「炊き方」を選ぶ

メニュー（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。





●お米の種類によって選べる炊き方が異なります。
●炊飯すると自動で記憶されるコース
お米：「白米」「無洗米」
メニュー：「極上炊き分け」「エコ炊飯」

少量のごはんを炊くとき

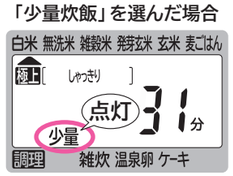
●「快速」「炊込み」「おかゆ」「エコ炊飯」では少量炊飯の設定はできません。
●「少量炊飯」は、ごはんの煮くずれや焦げを抑えてふっくら炊き上げます。

1.0Lタイプでは2合（2カップ）以下の場合、
少量（2合まで）を押す

1.8Lタイプでは3合（3カップ）以下の場合、
少量（3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。

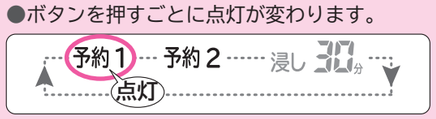
⚠注意

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



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

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。

●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、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

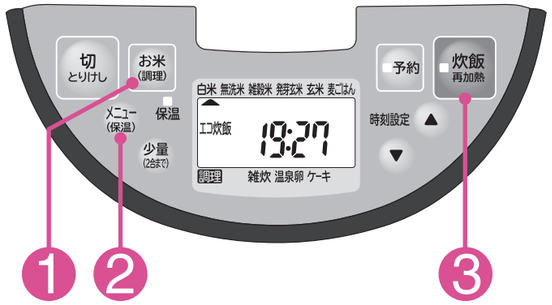
●余分な蒸気を吸ってベタついたり、固まることを防ぎます。
●保温のしかた → P.26、27
●炊き上がったごはんの中央がややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。

ふたが開かないとき



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

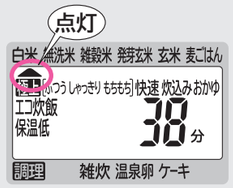
1 「お米」を選ぶ

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。
●快速は「白米」「無洗米」以外では使えません。

白米 無洗米 雑穀米 発芽玄米 玄米 麦ごはん 調理
（移動）



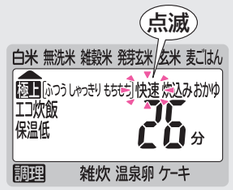
●工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。
「エコ炊飯」は消費電力量を抑えて炊飯しますが少し硬めに炊き上がります。おいしく炊きたいときは、「極上ふつう」を選んでください。
●「お米」や「炊き方」の選択中は炊飯/再加熱ランプが点滅します。

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。

2 メニュー(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。

極上 ふつう --- 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 --- おかゆ --- 炊込み
（点滅）



●お米の種類によって選べる炊き方が異なります。
●[快速] で炊飯した場合は記憶されず前回使用した [極上] または[エコ炊飯]に戻ります。

3 炊飯/再加熱 を押す

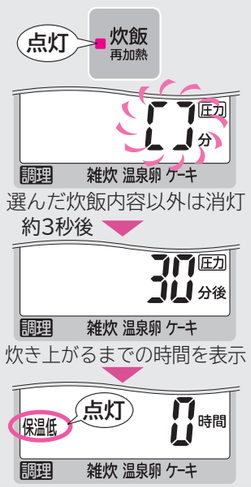
メロディー（ブザー）が鳴って炊飯開始

●炊飯/再加熱ランプが点灯します。
●炊飯中は圧力ランプが点灯します。

▼

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります

●「保温低」または「保温高」が点灯します。
●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。



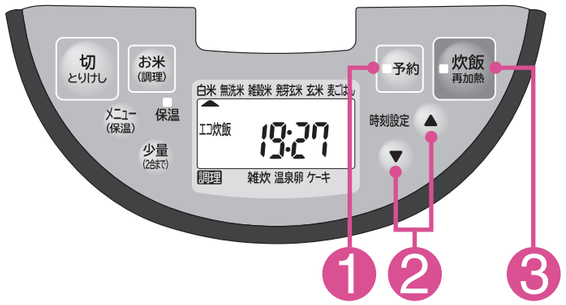
●炊飯･保温時に音が発生することがあります。 → P.43

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）

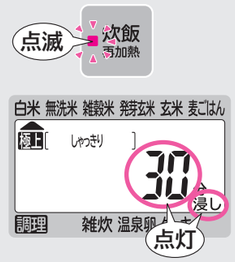
例）「60分」の浸し炊飯にするとき　※表示は「白米」の「極上しゃっきり 」を選んでいた場合の一例です。

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。

予約1 ---- 予約2 ---- 浸し 30分
（点灯）



●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 を押す

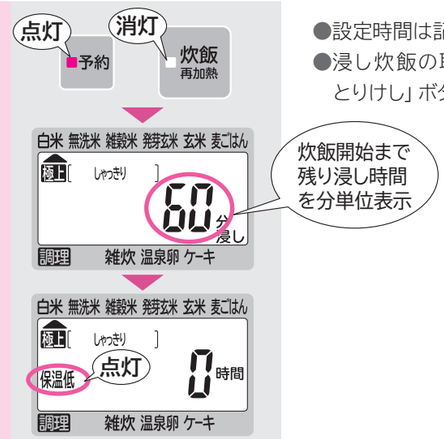
ブザーが「ピーピーピピピピ」と鳴って浸し炊飯開始

●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。

4 炊き上がったらごはんをほぐす

●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「C 7」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、においや、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。**

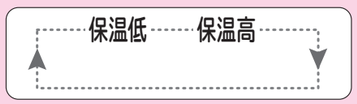
●保温時間は12時間以内にしてください。（12時間を過ぎても保温は継続します）

「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）

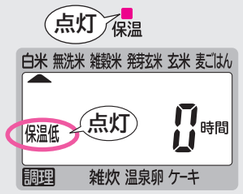
1 保温中に メニュー(保温) を押す

●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。

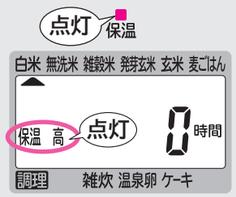


●保温開始後1時間経過すると、ボタン操作を受付けず、保温の切り替えができなくなります。
（ごはんの変色やにおいを防ぐためです）

「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で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 とりけし 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

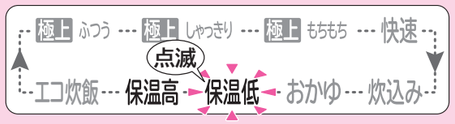


「切」状態から保温にする

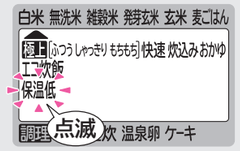
例：「白米」の「極上しゃっきり」を選んだ場合

1 メニュー(保温) 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。



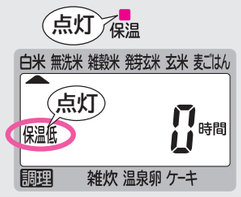
例：「保温低」を選んだ場合



●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。

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。

保温中のごはんを再加熱する

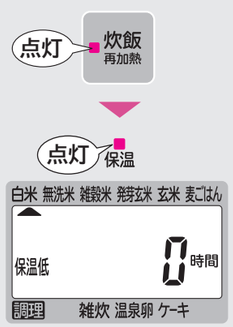
●保温中のごはんの温度が低く感じるときに、お好みで再加熱してください。

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

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。

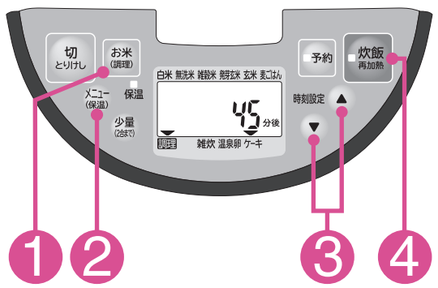
メロディー（ブザー）が鳴ったら再加熱終了
自動的に元の保温に戻ります
●保温ランプが点灯します。



●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。

●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）

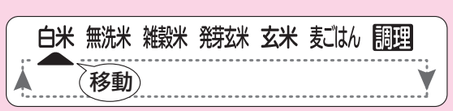
⚠注意

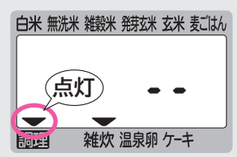
調理をするときは調理メニューを確認する
水量の多い「雑炊」を他の調理メニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

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。





●**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。
●調理メニューの選択中は炊飯/再加熱ランプが点滅します。

2 メニュー (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。



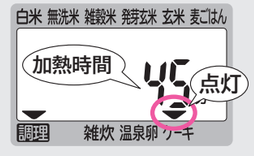


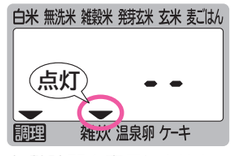
●選んだメニューと加熱時間は、調理すると記憶されます。
●「雑炊」の加熱時間の設定はできません。 ごはんの温度や具材の量により、自動設定されます。

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





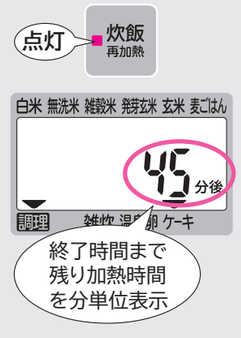
加熱時間を表示しません。

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

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）

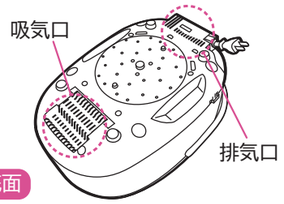
本体・ふた・本体の内側（汚れのつど）

- 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。



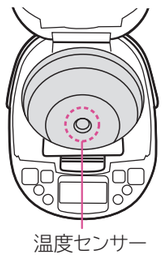
吸気口・排気口（月に1度程度）

- 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。



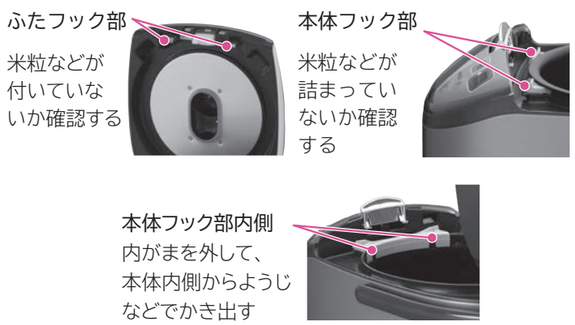
しゃもじ（使うたびに洗う）
しゃもじ受け・計量カップ（汚れのつど洗う）

- 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。

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。



内がま（使うたびに洗う）

- 本体から外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- 内がまをぶつけたり、落としたりして変形させるとおいしく炊けなくなることがあります。
- 使用中、色むらができることがありますが、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。
- 外側をキッチンペーパーなどでふかないでください。外側の表面がザラザラしているため、キッチンペーパーが残る場合があります。

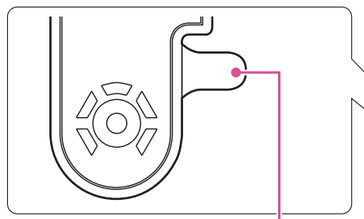
お願い
- 内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しにくくなります。

お知らせ
- **内がまには炊飯・保温に優れた性能を発揮する特殊な「打込み鉄製法」を採用しています。**
特殊製法により、内がまの外側にザラツキがあったり、外側の底面にうず巻状の模様がありますが、異常ではありません。本体への出し入れの際には、本体とこすれて内がまにプラスチックの粉がつく場合がありますが、使用上の問題はありません。スポンジで洗って落としてください。
また、流し台に底面を強く押し付けますと、流し台に擦り傷がつく場合がありますので、ご注意ください。

給水レスオートスチーマー【プレート、ふた加熱板】（使うたびに洗う）

調圧弁（炊く前に確認）

- 調圧弁の裏表を洗ってください。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。



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）

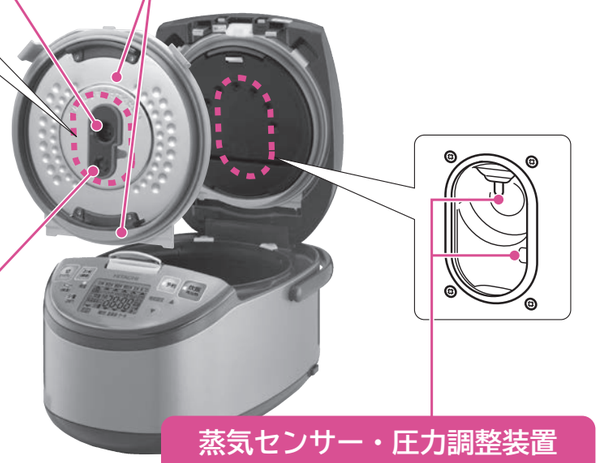
- 安全弁（中央部）にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
- 安全弁は綿棒などで中央部を2~3度押して動くことを確認してください。

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。

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。



蒸気センサー・圧力調整装置

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

お手入れをする つづき

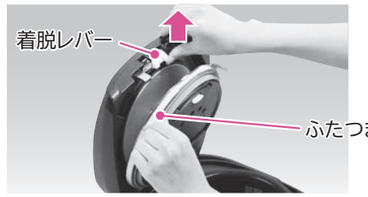
給水レスオートスチーマー【プレート、ふた加熱板】（使うたびに洗う）

●給水レスオートスチーマーは、ふた加熱板とプレートの組み合わせです。
●ふたから外して、食器用洗剤（中性）を使いスポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

1 給水レスオートスチーマーをふたから外す

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。

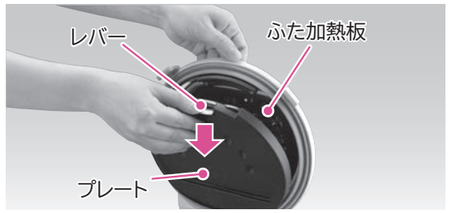
お願い 給水レスオートスチーマーは立てた状態で運んでください。傾けると、プレートから湯や水がこぼれます。



2 給水レスオートスチーマーを、ふた加熱板とプレートに分ける

プレートのレバーを押し下げてプレートを外す。

お願い 湯や水がこぼれるためシンクの中で分けてください。



プレートに付いているパッキンは外れないので、引っ張らないでください。変形するとプレート内にたまる水が少なくなります。

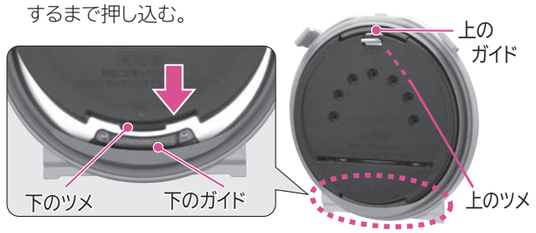
3 プレートの汚れや詰まりを洗い落とす

4 ふた加熱板の汚れや詰まりを洗い落とす

5 洗ったあとは、水分をよくふきとり十分に乾かす

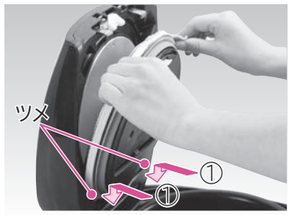
6 ふた加熱板にプレートを取り付ける

プレートは、逆さに取り付けないでください。
①ふた加熱板の下のガイドに、プレートの下のツメを差し込む。
ふたパッキンを挟みこまないでください。
②上のガイドにプレートの上のツメを合わせ、「カチッ」と音がするまで押し込む。

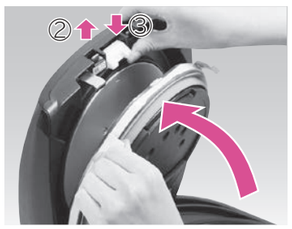


7 給水レスオートスチーマーをふたに取り付ける

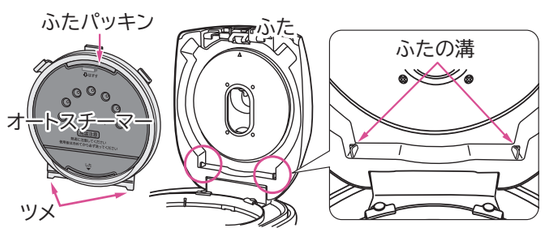
①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。
ツメは、片側のみを差し込んだ状態だと、ふたを閉めるときに、ツメが破損することがあります。



②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
③着脱レバーを下げる。
付け忘れて炊くことを防ぐため、給水レスオートスチーマーを取り付けないと、通常の力ではふたが閉まりません。（内がまがないときはふたが閉まります）

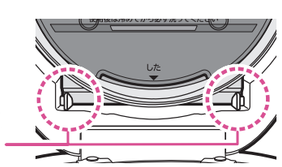


給水レスオートスチーマーを取り付けるときのご注意

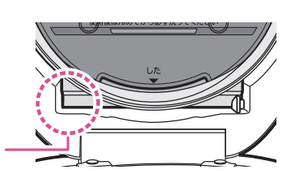


両側のツメがふたの溝に差し込まれていないと、ふたを閉めるときにツメが破損したり、変形することがあります。

○ 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



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



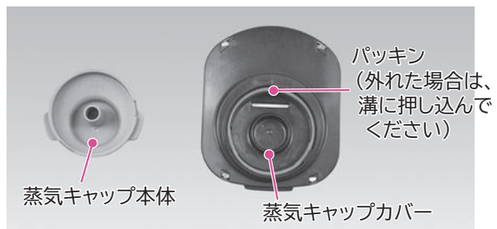
本体から引き上げて外す。

2 蒸気キャップカバーから蒸気キャップ本体を外す

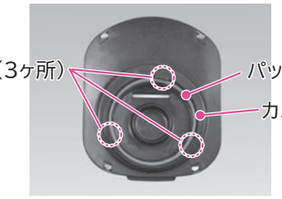


上図のように持ち、蒸気キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせて外す。

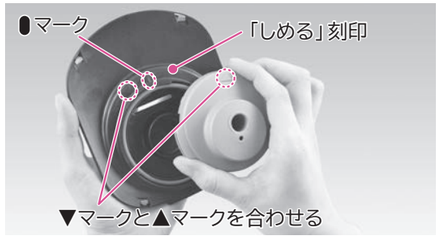
3 蒸気キャップ本体と、蒸気キャップカバーの汚れや詰まりを洗い落とす



4 パッキンを蒸気キャップカバーの溝に入れる

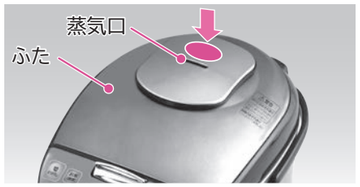


5 蒸気キャップカバーに蒸気キャップ本体を取り付ける



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ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーのマークの位置まで回して取り付ける。

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。

ふた加熱板の錆（サビ）防止について

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

錆（サビ）が発生してしまったときは

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

調味料を使った料理

●炊込みごはんや調理、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。

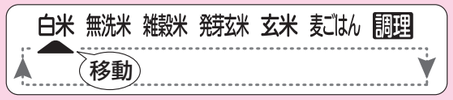


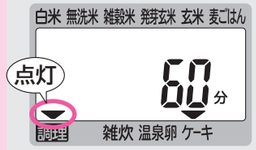
炊飯直後のふた加熱板のつゆを少なくするモードへの切り替えかた

●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。





●前回選択したメニューと設定した時間が点灯します。
●調理メニューの選択中は炊飯/再加熱ランプが点滅します。

2 メニュー(保温) を押し、▼を移動させて「ケーキ」に合わせる





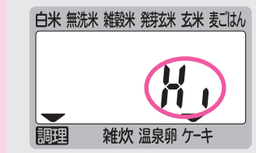
つゆを少なくするモードに切り替えると

●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。

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

3 少量(2合まで) を5秒間押し続ける

ブザーが「ピッ」と鳴り、「H1」と表示(2秒間)されたら切り替え完了

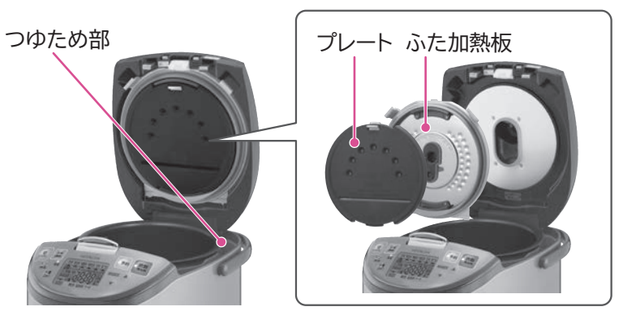


4 切 とりけし を押す

●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。

給水レスオートスチーマーについて

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



⚠注意

●ふた加熱板は冷めてから外す
●プレートは冷めてから外す
(熱湯がこぼれるおそれ)

接触禁止
●使用中や使用直後は、内がま、ふた加熱板、プレートや蒸気キャップなどの高温部に触れない

においが気になるときは

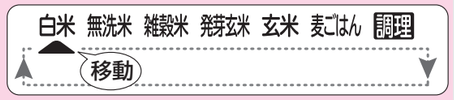
●炊込みごはん・雑炊・調理や保温の後のにおいが気になるときは、湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。

1 内がまに水を入れる

●水の量は、
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(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。





●前回選択したメニューと設定した時間が点灯します。

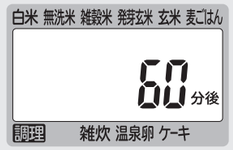
3 メニュー(保温) を押し、▼を移動させて「温泉卵」に合わせる





4 少量(2合まで) を5秒間押し続ける

●メロディーが鳴り「60分後」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。

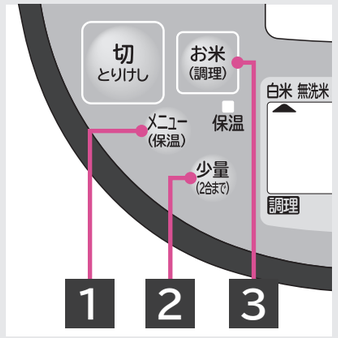
●終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
●においによっては、完全に落ちないものもあります。

●炊飯(蒸らし)終了後・保温中はスチームで加湿しているため、給水レスオートスチーマーの表面にもつゆが付きますが、故障ではありません。また、ふたを開ける際にそのつゆがたれて、本体のつゆため部にたまります。たまったつゆは、炊飯・保温時のごはんの品質にはまったく影響はありませんが、気になる場合はふきん等でふき取ってください。
●給水レスオートスチーマー内にたまる水の量は、メニューや炊飯量、水加減などで変わります。
●給水レスオートスチーマー内の水1mLが蒸発すると約1600mLの蒸気になります。蒸らし中に弁を閉じ蒸気を閉じ込めていますので、内がまの中には十分な量の蒸気が充満しています。
●プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られないため、硬めの炊き上がりになります。
●炊飯するたびにふた加熱板とプレートを外して洗ってください。
(おねばが乾燥・変色したものがたまる原因)(保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因)
●お手入れは、本体が冷めてからスポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。

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 (1.0L タイプ2合以下、1.8L タイプ3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。

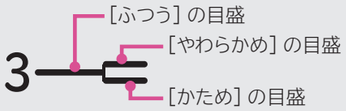
3 無洗米をお使いの場合は [無洗米] を選ぶ

●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。



内がま水位目盛（3カップの例）

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。べたつきやにおいの原因になります。
●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。

ごはんのほぐし → P.19

●炊き上がったごはんは、すぐほぐしてください。
ごはん粒の間に残った余分な蒸気を飛ばして、おいしく仕上げるためです。
ほぐさないと固まったり、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、電圧が下がり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。

炊飯について

こんなときは	ここを確認
●軟らかい ●ベタつく	**炊く前** ●お湯やアルカリ度の高い水を使用していませんか。 ●洗米時に力を入れていませんか。（お米が割れてベタつきの原因） ●洗米後にお米をざるに上げて乾燥させていませんか。（お米が割れてベタつきの原因） ●お米を長時間水に浸していませんか。予約炊飯で浸し時間が長くなる場合は、水加減を少なめに調整してください。（浸している間にお米が余分に水を吸いベタつきの原因） ●無洗米の場合は、お米を底からかき混ぜ、にごりがなくなるまですすぎましたか。 ●[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。ベタつきを抑えます。 ●無洗米の場合は、[無洗米] を選びましたか。 **炊いた後** ●炊き上がり後すぐに、ごはんをほぐしましたか。
●硬い ●芯がある ●生煮え	**炊く前** ●硬度の高い水（海外のミネラルウオーターなど）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。

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
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。
●焦げる	**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焦げることがあります。異常ではありません。** **炊く前** ●すすぎ水がきれいになるまで洗米しましたか。 ●無洗米の場合は、お米を底からかき混ぜ、にごりがなくなるまですすぎましたか。（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、水と調味料を混ぜで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にのせて炊飯し、炊きあがってから混ぜてください。（調味料や具が沈殿し、熱がうまく伝わらない原因） **調味料や具の量** ●具の量はお米の量の３～５割が適量です。油が多い具は少なめにしてください。 ●たまり醤油は少なめにしてください。 **炊飯メニュー・方法** ●[炊込み] を選んでください。 ●すぐ炊飯し、予約炊飯や浸し炊飯はしないでください。（具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）

こんなときは	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、蒸気が出ることがあります。 次のような場合は調圧弁が開放され、多量の蒸気が一気に出ます。 ●炊飯中に停電があったり、切ボタンで炊飯を中止した場合。 ●炊飯中に動かしたり、揺らした場合。 炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。 壁や家具の近く、またキッチン収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。
●炊飯時間が長い	浸しや蒸らしも自動で行う時間が含まれていますので異常ではありません。 ●極上もちも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ことがあります。
●本体がにおう	●使い始めにプラスチックやゴムのにおいを感じることがあります。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。 ●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 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
保温について	
●においがする ●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、プレート、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温してください。
●つゆがつく ●ベタつく	ふたの内側や内がまにつゆがつくのは乾燥を防ぐためです。また保温は温度を自動的に切り替えるため、温度が下がるときにつゆがつくことがあります。異常ではありません。 ごはんのほぐし → P.19、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
予約炊飯について		
●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
液晶表示について		
	炊飯時間 ●いっきに変わる	おいしく炊き上げるために、炊飯内容を自動的に調節します。そのため炊飯途中で炊飯時間表示がいっきに変わることがあります。異常ではありません。
	炊飯時間 ●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
●「ー：ーー」表示または「H0」表示が出る		「ー：ーー」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「ー：ーー」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「ー：ーー」または「H0」表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店に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の表示に戻り、炊飯・調理ができます。

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度お調べください。

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ことがあります。異常ではありません。 また性能や衛生上の問題はありません。→ P.31
	●傷がある	フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。 「金属製のおたまや泡立て器などを使わない」「スプーンや茶わんなどを入れて洗わない」 「酢は使わない」「みがき粉やたわしで洗わない」「付属のしゃもじを使う」→ P.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。
停電について	●使用中に停電した	炊飯中：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。 保温中：再通電後、保温を続けます。ごはんの温度によっては、保温をやめます。 予約（浸し）中：再通電後、予約（浸し）を続けます。
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）に重く感じることがあります。少し強めに押しながらゆっくりと閉めてください。
	●閉まらない	給水レスオートスチーマーの取り付け → P.32 ●給水レスオートスチーマーを取り付けていないと、通常の力ではふたは閉まりません。極端に強い力で閉めると、ふたが閉まることがあります。（取り付け忘れ防止） その場合、ふたが開きにくくなることがありますが、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。
	●給水レスオートスチーマーが外れる	内がまを本体にセットしていない状態でふたを強く閉めると給水レスオートスチーマーが外れることがあります。ゆっくりと閉めてください。
	●開きかたが遅い	密閉度が高いため、フックボタンを押してからふたが開くまで少し時間がかかることがあります。
	●開かない	●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ことがあります。その場合、ふたを下に体重をかけて十分強く押しながらフックボタンを押すと、ふたを開くことができます。

こんなときは		ここを確認
本体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、またはブザー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ありましたら、お買い上げになった販売店などにご相談ください。
●ふた加熱板や内がまが変形したり、フッ素被膜がはがれた場合は、お買い上げになった販売店などで新しくお買い求めください。

音が気になる

炊飯・保温中など使用時には次のような音がします。異常ではありません。

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。

2017_kw

こんなとき		音の原因（故障ではありません）	
電源プラグ差込時	カチッ	インバータ回路への充電音（火花も出る）	音
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	音
	ブーン	冷却ファンの音	音
	カチッジー	内がまのIH加熱音	音

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
マーブルケーキ …… 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みません。

●タイプ別の分量の記載が無い料理メニューは、
1.0Lタイプと1.8Lタイプに共通の分量です。

●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 メニュー（保温） の選択方法

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

お米（調理） で お米の種類を選択して

メニュー（保温） で 炊き方を選択する

▲ ▼ で 加熱時間を設定する

炊飯 再加熱 を押す

	白米	無洗米	雑穀米	発芽玄米	玄米	麦ごはん	調理
メニュー（保温） で炊き方を選択する	炊込み 快速 極上もちもち 極上しゃっきり 極上ふつう おかゆ エコ炊飯	保温低 保温高	炊込み 極上 保温低 保温高	炊込み 極上 おかゆ 保温低 保温高		極上 保温低 保温高	ケーキ 温泉卵 雑炊
▲ ▼ で加熱時間を設定する	加熱時間の設定はありません。						10分から90分まで5分単位で設定できます。（「雑炊」は設定できません）
炊飯 再加熱 を押す	メロディー（ブザー）が鳴って炊飯が始まります。						メロディー（ブザー）が鳴って調理が始まります。

⚠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、ささげを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください → 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

■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

●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）…½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

●作りかた

❶お米は研いでからざるにあげ、水気をきっておきます。
❷フライパンでサラダ油（大さじ1）を熱し、Ⓐをサッと炒め、軽く塩・こしょうをし、器にあけておきます。
❸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。
❹③にスープを加え、塩・こしょうをしてからよく混ぜます。
❺②を④のお米の上にのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米（調理）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。
❻炊き上がっ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

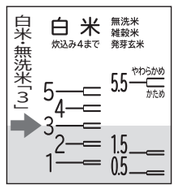
■選ぶお米と炊き方：「白米」「炊込み」
■でき上がり目安時間：約55分
■1人分：約500kcal

●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½弱

●作りかた

❶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。
❷お米は研いでからざるにあげ、水気をきります。
❸内がまに②を入れⒶを加えます。
❹③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。



❺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、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。
❻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。



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

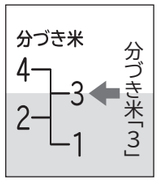
●材料（4人分）

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

❶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。



❷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、メニュー/保温ボタンで**「極上」**を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
❸Ⓐを合わせます。
❹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）
❺器に②の麦ごはんを盛り、④のとろろ汁をかけ、青のり粉をちらします。
※押し麦の量はお好みでカップ1／2～1の間で調節してください。



お赤飯

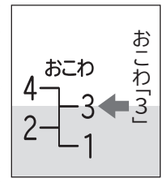
■選ぶお米と炊き方：「白米」「炊込み」
■でき上がり目安時間：約50分
■1人分：約440kcal

●材料（4人分）

お米（うるち米）……カップ1½
もち米……カップ2½
ささげ……50g
塩……小さじ½
ごま塩……少々

●作りかた

❶ささげは一度ゆでこぼし、新しい水で硬めにゆで、ささげとゆで汁とに分けて冷ます。
❷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。
❸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。



❹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、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。
❺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
❶ささげを冷水でよく洗います。
❷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。
❸あらためて鍋に水（400mL）を入れ、弱火で20～30分程度食べられる程度の硬さまでゆでます。水が減って水面からささげが出るようなら、ときどき水を足します。

⚠警告

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



山菜おこわ

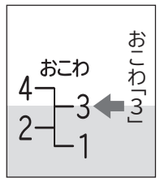
■選ぶお米と炊き方：「白米」「炊込み」
■でき上がり目安時間：約55分
■1人分：約480kcal

●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

❶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。
❷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。
❸内がまに①とⒶを入れてから、水を「おこわ」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。
❹お米の上に②をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米（調理）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。
❺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

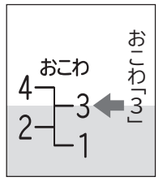
■選ぶお米と炊き方：「白米」「炊込み」
■でき上がり目安時間：約55分
■1人分：約520kcal

●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

❶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。
❷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。
❸内がまに②とⒷ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。
❹お米の上に①とⒶをのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米（調理）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。
❺炊き上がったらほぐして器に盛ります。





鶏がゆ

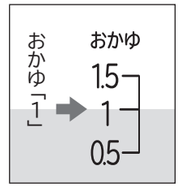
■選ぶお米と炊き方：「白米」「おかゆ」
■でき上がり目安時間：約75分
■1人分：約160kcal

●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
Ⓐ 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

❶お手持ちのなべに鶏肉を入れ、水600mLとⒶを加えて火にかけ、鶏肉に火が通ったらゆで汁をこして別容器にとります。
❷①の鶏肉は手で細かくさき、Ⓑをふりかけて下味をつけます。
❸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。
❹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、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。
❺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

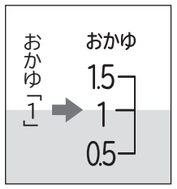
■選ぶお米と炊き方：「白米」「おかゆ」
■でき上がり目安時間：約75分
■1人分：約130kcal

●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

❶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。
❷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、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。
❸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。
❹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。



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

❶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。
❷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。
❸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、メニュー/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。
❹炊き上がったら、昆布を取り出し、飯台にごはんを移し、しゃもじで広げます。【合わせ酢】を全体にかけて、切るように混ぜます。混ぜて1分ほどしたら、うちわであおいで人肌程度に冷まし、ぬれふきんをかけておきます。



五目ちらし

■1人分：約600kcal

●材料（4人分）

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

❶すしめしは「すしめし」の作りかたで作ります。
❷干ししいたけはにんじんと合わせてせん切りにします。干ぴ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。
❸②をⒶで汁がなくなるまで煮つめます。
❹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Ⓑにつけておきます。
❺えびは殻をむいて背わたを取り、ゆでておきます。
❻①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。

雑穀米・玄米メニュー



雑穀ごはん

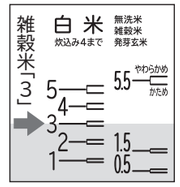
■選ぶお米と炊き方：「雑穀米」「極上」
■でき上がり目安時間：約85分
■1人分：約260kcal

●材料（6人分）

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

●作りかた

❶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。
❷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、メニュー/保温ボタンで**「極上」**を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
❸炊き上がったらほぐして器に盛ります。



雑穀ごはんのポイント

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



黒米の中華風炊き込みごはん

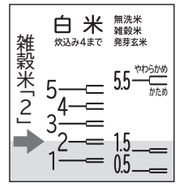
■選ぶお米と炊き方：「雑穀米」「炊込み」
■でき上がり目安時間：約85分
■1人分：約440kcal

●材料（4人分）

お米（うるち米）……カップ$1\frac{3}{4}$
黒米……カップ$\frac{1}{4}$
Ⓐ 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$\frac{1}{2}$
Ⓑ 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
香菜……適量
塩・こしょう……少々

●作りかた

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





きのこごはん

■選ぶお米と炊き方：「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2 1/3
雑穀……カップ2/3
Ⓐ 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
Ⓑ 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1/2
Ⓑ こしょう……少々

●作りかた

❶フライパンでサラダ油を熱し、Ⓐを軽く炒め、塩・こしょうをして冷ましておきます。
❷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。
❸内がまに②とⒷを加えてから水を「雑穀米」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。
❹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**「雑穀米」**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。
❺炊き上がったらほぐして器に盛り、お好みで香菜を飾ります。





かやくごはん

■選ぶお米と炊き方：「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1/3
Ⓐ だし汁……130mL
Ⓐ 酒……大さじ2
Ⓐ しょうゆ……大さじ1 1/2
Ⓐ 塩……小さじ1/2
Ⓑ 鶏もも肉（1cm角切り）……100g
Ⓑ 酒……小さじ1
Ⓒ 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
Ⓒ 干ししいたけ（水で戻して薄切り）…1枚
油揚げ……1/2枚
こんにゃく……1/3枚

●作りかた

❶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。
❷Ⓑ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。
❸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。
❹内がまに①とⒶ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。
❺お米の上にⒸと②、③をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米（調理）ボタンで**「雑穀米」**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。
❻炊き上がったらほぐして器に盛り、お好みで木の芽を飾ります。



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2 1/3
雑穀……カップ2/3
大きめのむきえび……300g
玉ねぎ（みじん切り）……1/2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
Ⓐ 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2/3

●作りかた

❶フライパンでバターを熱し、玉ねぎを炒めます。
❷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。
❸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。
❹内がまに③のお米とⒶを加えてから水を「雑穀米」の水位目盛3まで加えてかき混ぜます。
❺お米の上に②をのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米（調理）ボタンで**「雑穀米」**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。
❻炊き上がったらほぐして器に盛り、お好みでパセリをふりかけます。



ひじき入り玄米ごはん

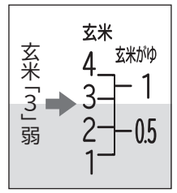
■選ぶお米と炊き方：「玄米」「炊込み」
■でき上がり目安時間：約100分
■1人分：約460kcal

●材料（4人分）

玄米……カップ3
Ⓐ 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1 1/2
Ⓑ 塩……小さじ1

●作りかた

❶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。
❷玄米は軽く洗い、ごみなどを取り除きます。
❸内がまに②の玄米を入れ、Ⓑを入れて水を「玄米」の水位目盛3弱まで加えてかき混ぜます。
❹お米の上にⒶをのせ、かき混ぜずに、炊飯器に内がまをセットしてふたを閉め、お米（調理）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。
❺炊き上がったらほぐして器に盛ります。



いろいろな調理メニュー



たまご雑炊

■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

●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

●作りかた

❶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。
❷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。
❸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、メニュー/保温ボタンで**「雑炊」**を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
❹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。
★具はごはんと混ぜずに、ごはんの上にのせてください。
★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
Ⓐ 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

❶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。
❷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。
❸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。
❹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、メニュー/保温ボタンで**「雑炊」**を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
❺調理が終わったら、Ⓐ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

❶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。
❷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。
❸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、メニュー/保温ボタンで**「雑炊」**を選び、炊飯/再加熱ボタンを押します。
❹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

■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

●材料（4個分）

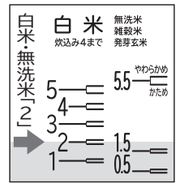
卵（冷蔵室から出したてのもの）･･･4個
めんつゆ（市販品）･･･適量

●加熱時間の目安

	卵の数量	加熱時間	
		やわらかめ	かため
1.0Lタイプ	1～10個	30分	35分
1.8Lタイプ	1～ 4個	35分	40分
	5～10個	50分	55分

●作りかた

❶炊飯器に内がまをセットし、水を1.0Lタイプは「白米・無洗米」の水位目盛2（1.8Lタイプは「白米・無洗米」の水位目盛4）まで加え、卵を入れます。



❷ふたを閉め、お米（調理）ボタンで**「調理」**を、メニュー/保温ボタンで**「温泉卵」**を選び、加熱時間を▲▼で1.0Lタイプは30～35分（1.8Lタイプは4個で35～40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。
❸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。

●調理後ににおいが気になるときは →P.35



マーブルケーキ

■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

❶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。
❷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。
❸②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。
❹チョコレートは湯せんにかけて溶かします。
❺③の生地の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。
❻⑤を③に加え、混ぜ込み、マーブル模様を作ります。
❼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。
❽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、メニュー/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。
❾焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❿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（1.0Lタイプ）
約350kcal（1.8Lタイプ）

●材料

	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
クリームチーズ（室温に戻す）	…250g	380g
砂糖	…… 80g	120g
	（20gと60gに分けておく）	（30gと90gに分けておく）
卵（卵黄と卵白に分けておく）	….3個	5個
プレーンヨーグルト	‥200mL	300mL
小麦粉（薄力粉）	……40g	60g
溶かしバター	……20g	30g
レモン汁	……大さじ1	大さじ1 1/2

●作りかた

❶ボウルに卵白を入れ軽く泡立て、砂糖を1.0Lタイプは20g（1.8Lタイプは30g）加え、ツノが立つまでしっかりと泡立てます。
❷やわらかくしたクリームチーズに砂糖を1.0Lタイプは60g（1.8Lタイプは90g）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。
❸②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。
❹③に①を加え、卵白の泡が残らないように混ぜます。
❺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。
❻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、メニュー/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。
❼焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❽あら熱が取れたら内がまから取り出して冷蔵室に入れ十分に冷やします。

●調理後ににおいが気になるときは → P.35



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（1.0Lタイプ）
約340kcal（1.8Lタイプ）

●材料

	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
おから	……150g	220g
コーンスターチ	……大さじ2	大さじ3
バター（室温に戻す）	…100g	150g
黒砂糖（粉末のもの）	….50g	90g
はちみつ	……大さじ1 1/2	大さじ3
牛乳	……大さじ2	大さじ3
黒豆（市販の煮豆）	……150g	230g
卵（溶きほぐす）	……3個	4 1/2個

●作りかた

❶おからはから煎りして水分をとばし、冷ましておきます。
❷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。
❸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。
❹③にはちみつ、卵、牛乳を少しずつ加え、混ぜ合わせます。
❺生地が均一に混ざり合ったら、②のおからと黒豆を加えしっかり合わせ、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。
❻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、メニュー/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。
❼焼き上がったら、ふたを開けずにそのまま15分蒸らして落ち着かせます。
❽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（1.0Lタイプ）
約260kcal（1.8Lタイプ）

●材料

	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
小麦粉（薄力粉）	……120g	180g
砂糖	……120g	180g
卵（卵黄と卵白に分けておく）	….4個	6個
バニラエッセンス	……少々	少々
Ⓐ 牛乳（室温に戻す）	…大さじ1	大さじ1 1/2
Ⓐ バター（溶かしておく）	….20g	30g
ホイップクリーム	……適量	適量
くだもの	……適量	適量

⚠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、やけどするおそれがあります。）

●作りかた

❶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泡立てます。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。
❷Ⓐは、牛乳とバターをよく混ぜ合わせておきます。
❸①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。
❹内がまに③の生地をいっきに流し入れます。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。
❺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、メニュー/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。
❻焼き上がったら、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。

●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-TS102M	RZ-TS182M
		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	
大きさ	幅	25.8cm	30.1cm
	奥行	36.4cm	41.4cm
	高さ	22.7cm	24.5cm
質量(重さ)		約5.4kg	約6.9kg

■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-TS102M	RZ-TS182M
最大炊飯容量	1.0L	1.8L
区分名	B	D
蒸発水量	6.5g	13.5g
年間消費電力量	83.74kWh/年	131.15kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	167.2Wh	230.6Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	15.40Wh	19.85Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.83Wh	0.83Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.73Wh	0.73Wh

※室温23℃、水温(炊飯前)23℃、RZ-TS102Mは炊飯水量600g、炊飯米量450g、RZ-TS182M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」「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あと、大切に保管してください。

●保証期間はお買い上げの日から1年間です。

■補修用性能部品の保有期間

IH ジャー炊飯器の補修用性能部品の保有期間は製造打切り後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品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

TEL 0120−3121−68
携帯電話・PHSから 0570−0031−68 (有料)
FAX 0120−3121−87
(受付時間) 9:00~19:00(月~土)、9:00~17:30(日、祝日)

商品情報やお取り扱いについてのご相談窓口

TEL 0120−3121−11
携帯電話・PHSから 050−3155−1111 (有料)
FAX 0120−3121−34
(受付時間) 9:00~17:30(月~土)、9:00~17:00(日、祝日)
年末年始は休ませていただきます。

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

「日立の家電品お客様サポート」のご利用

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

サポート内容
- 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	ご使用中止
●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する。 ●水漏れする。 ●その他の異常・故障がある。	故障や事故防止のため、スイッチを切り、コンセントから電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご連絡ください。 点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

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。

			※お買い上げ日	保証期間
型式			年　月　日	本体：**1年** 内がま内面フッ素被膜：**6年**
※お客様	ご住所 ご芳名	〒 様		
※販売店	住所 店名	電話		

※印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
(イ) 使用上の誤り、または改造や不当な修理による故障または損傷。
(ロ) お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送等による故障または損傷。
(ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障または損傷。
(ニ) 車両、船舶にとう載して使用された場合に生じた故障または損傷。
(ホ) 業務用に使用されて生じた故障または損傷。
(ヘ) 本書のご提示がない場合。
(ト) 本書に型式、お買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き換えられた場合。
(チ) 昆虫類や小動物の侵入が起因する故障及び損傷。
(リ) 下記の使いかたをした場合の内がま内面フッ素被膜のふくれ、はがれ、変色、色むら、変形。
●金属製のおたま、スプーン、フォーク、泡立て器、食器などを入れて出来た傷がある場合。
●内がまをお手入れの際に金属たわし、ナイロンたわしなどを使用した傷、摩耗がある場合。
●台所用中性洗剤以外の洗剤や漂白剤、クレンザーなどを使った場合。
●内がまの中で酢を使った場合。
●ごはん以外（みそ汁や甘酒など）の保温をした場合。
●お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
●その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使いかたをした場合。
※保証期間内に内がまを交換した場合、内がま内面フッ素被膜を交換日から再度6年保証するものではありません。製品本体のご購入日からの保証期間になります。
2. この商品は持込修理の対象商品です。郵送などで修理依頼された場合の送料などはお客様の負担となります。また出張修理をご希望の場合には、出張に要する実費を申し受けます。
3. ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4. 贈答品等で本書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合には取扱説明書の59ページの「ご相談窓口」にご相談ください。
5. 修理の際、弊社の品質基準に適合した再利用部品を使用することがあります。
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