

日立 IH ジャー炊飯器 家庭用
[圧力式]

HITACHI



フロストブラック(K) フロストホワイト(W)

圧力&スチーム
ふっくら御膳

日立 IH ジャー炊飯器

オールゼット ブイ ケー エム
型式 **RZ-V100KM**

取扱説明書

保証書付

(保証書は裏表紙に付いています)



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した。

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。

「安全上のご注意」(→P.7~10)をお読みいただき、
正しくお使いください。



料理集はこちら

本製品の料理集はWebに掲載しています。(→P.44)

日立家電メンバーズクラブの
My家電への製品登録をおすすめします

さまざまなサービスをご利用いただけます。

- ▶家電製品の登録・管理
- ▶お役立ち情報
- ▶安全点検サービス料金割引
- ▶パーツショップ送料特典
- ▶お知らせ



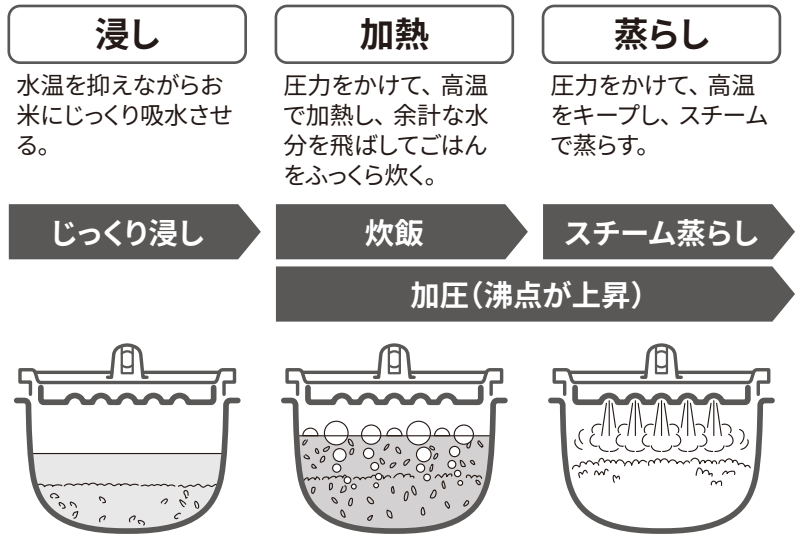
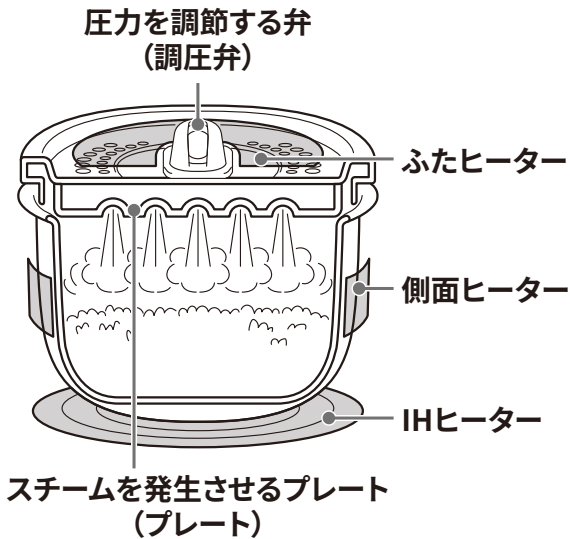
登録は
こちら

詳しくは(→P.45)

特長

家庭用圧力式炊飯器

本製品は、洗米したお米と水を本体にセットして炊飯することで「浸し、加熱、蒸らし」を一連の工程で行う炊飯器です。炊飯工程の初めに、水温を抑えながらお米に吸水させます。次にお米と水をIHヒーターと側面ヒーターで加熱します。蒸気を閉じ込めて圧力をかけ、沸点を100℃以上の高温にします。最後にふたヒーターで加熱した高温のスチームで蒸らします。スチームを発生させるプレートに、水を入れる必要はありません。



圧力式炊飯器だから

炊飯中に勢いよく蒸気が出ることがあります(→P.39)

- 炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。コースによっては炊飯の途中で蒸気が出ます。
- 炊飯中に動かしたり、揺らしたりすると、勢いよく蒸気が出ます。
- コース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。

水加減は水位目盛を守って

水位目盛りより多めに水加減をすると、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。(→P.5)

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)

炊飯中に圧力がかかるとふたと本体の間のすき間が広がります

ふたを開閉しやすくするために必要なすき間です。圧力がかかるとふたが持ち上がってすき間が広がりますが、異常ではありません。(→P.43)

おいしさにこだわった「極上」コースをお試しください(→P.19)

「極上」コースはお好みの食感に炊き上げるおすすめの炊飯コースです。用途やお好みに合わせて[極上ふつつ][極上しゃっきり][極上もちもち]の3種類の炊き分けができます。

お好みの食感に炊き分けます



例：[極上ふつつ]コースでの炊飯手順

- ①「極上」ボタンを1回押す
[極上ふつつ]が点滅します。(工場出荷時)



- ②「炊飯/再加熱」ボタンを押す
炊飯がスタートします。

工場出荷時は[エコ炊飯]コースが選択されています。
[エコ炊飯]は消費電力量を抑えて炊飯するコースで、少し硬めに炊き上がります。

もくじ

ご使用の前に 4～11

各部のなまえ	4
(本体・付属品・水位目盛・操作部・表示窓)	
安全上のご注意	7
使用上のご注意	11

炊飯をする(基本の使いかた) 12～15

炊飯をする(基本の使いかた)	12
本体を設置する	12
お米と水を準備する	12
内がまと内ぶたを本体にセットする	13
炊飯コースを選んで炊飯を開始する	14
炊きあがったごはんをよくほぐす	15
ごはんを冷凍するときは	15

炊飯コースの使い分け 16～27

炊飯コースの使い分け	16
操作手順およびお米とコースの選択方法	18
極上炊飯をする	19
(極上コースで炊き分けたいときに)	
少量炊飯をする	20
(少量のごはんを炊くときに)	
快速炊飯をする	21
(短時間で炊飯したいときに)	
予約炊飯をする	22
(食べたい時刻に炊き上げる)	
浸し炊飯をする	24
(お米を長めに浸したいときに)	
保温を使い分ける	25
保温方法の使い分け	25
「保温低」「保温高」の切り替えかた	25
(保温の温度を低くする、保温の温度を高くする)	
保温に適さないごはん	25
保温をやめるときは	26
「切」状態から保温にする	26
おいしく保温するポイント	26
保温中のごはんを再加熱する	27

お手入れ・設定 28～35

お手入れをする	28
本体・本体の内側	28
吸気口・排気口	28
温度センサー	28
フック部	28
しゃもじ・計量カップ	28
内がま	29
内ぶた(ふた加熱板とプレート)、蒸気センサー、圧力調整装置・ (調圧弁・ふた加熱板・ふたパッキン・負圧弁・安全弁・ 蒸気センサー・圧力調整装置・蒸気口)	29
設定をする	32
現在時刻の合わせかた	32
本体の設定のしかた	33
(基本の操作方法・表示窓の表示設定・ メロディー音の設定・つゆを少なくするモードの設定)	
においが気になるときは「お手入れコース」	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は(お試しいただきたいこと)	36
炊飯について	37
予約炊飯について	39
保温について	40
液晶表示について	41
内がまのフッ素被膜について	41
お知らせ表示について	42
停電について	42
ふたについて	42
蒸気口について	42
本体とふたのすき間についてなど	43
音が気になる	43

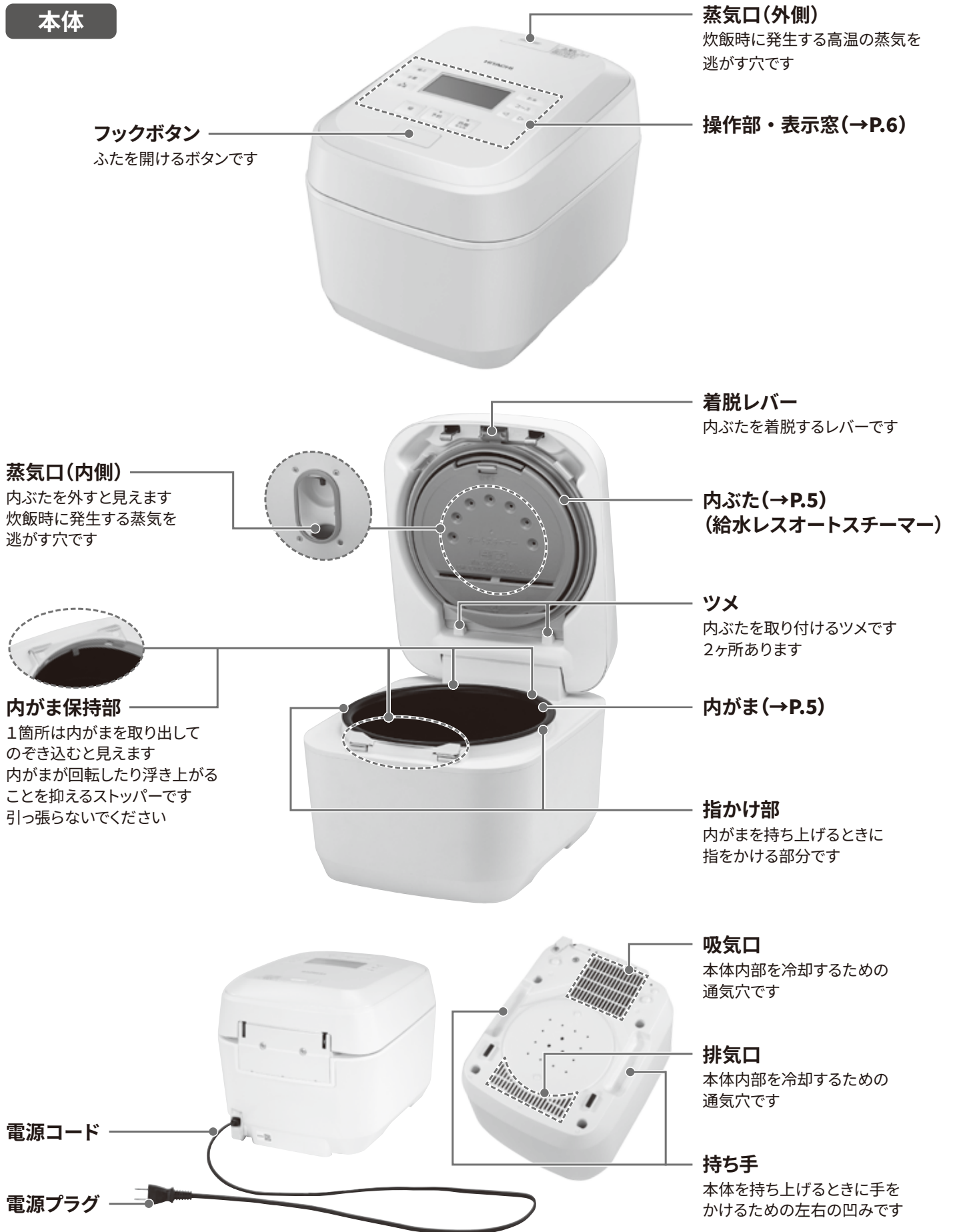
料理集(Web) 44

仕様・その他 45～裏表紙

別売り部品	45
日立家電メンバーズクラブのご案内	45
仕様	46
保証とアフターサービス	46
ご相談窓口	47
保証書	裏表紙

各部のなまえ (本体・付属品・水位目盛・操作部・表示窓)

本体



この取扱説明書では、説明をわかりやすくするため、写真や図の色を変更しています。
また、一部実物とは形状が異なります。

付属品

コンパクトしゃもじ
自立します



計量カップ
約1合分(180mL)
のお米を測れます



内ぶた (給水レスオートスチーマー)

「ふた加熱板」と「プレート」の2つに分かれます。
それぞれ、炊飯中に圧力を上げたり、スチームを発生させたりする機能があります。

ふた加熱板

弁で炊飯中の圧力を
調節します

プレート

炊飯中に出る蒸気
を水に戻して溜め、
加熱してスチームを
発生させます

負圧弁

炊飯中は弁が閉じて圧力
を維持し、ふたを開ける
ときは弁が開いてふたを
開けやすくします

ふた加熱板の裏面

調圧弁

炊飯中にボールで穴を
塞いで圧力を調整します

安全弁

炊飯中に安全に圧力を
維持します

内がま

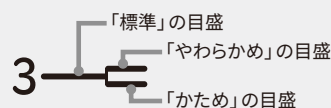
炊飯時にお米と水をセットして使います



内がまの水位目盛

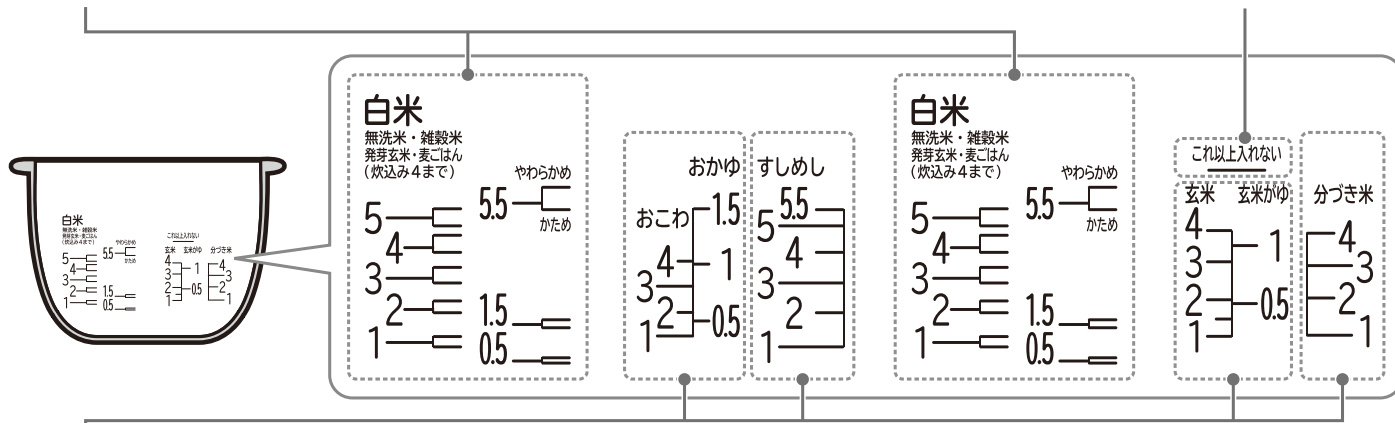
お米の種類や炊飯コースに合わせた、水の量を調節するための水位目盛が付いています。
白米と無洗米用の水位目盛は、「標準」「やわらかめ」「かため」の3種類の目盛があります。

内がま水位目盛 (3カップの例)



白米・無洗米・雑穀米・発芽玄米・麦ごはんを炊くときの水位目盛

この線以上に水を入れない



おこわ・おかゆ・すしめし・玄米・玄米がゆ・分つき米を炊くときの水位目盛

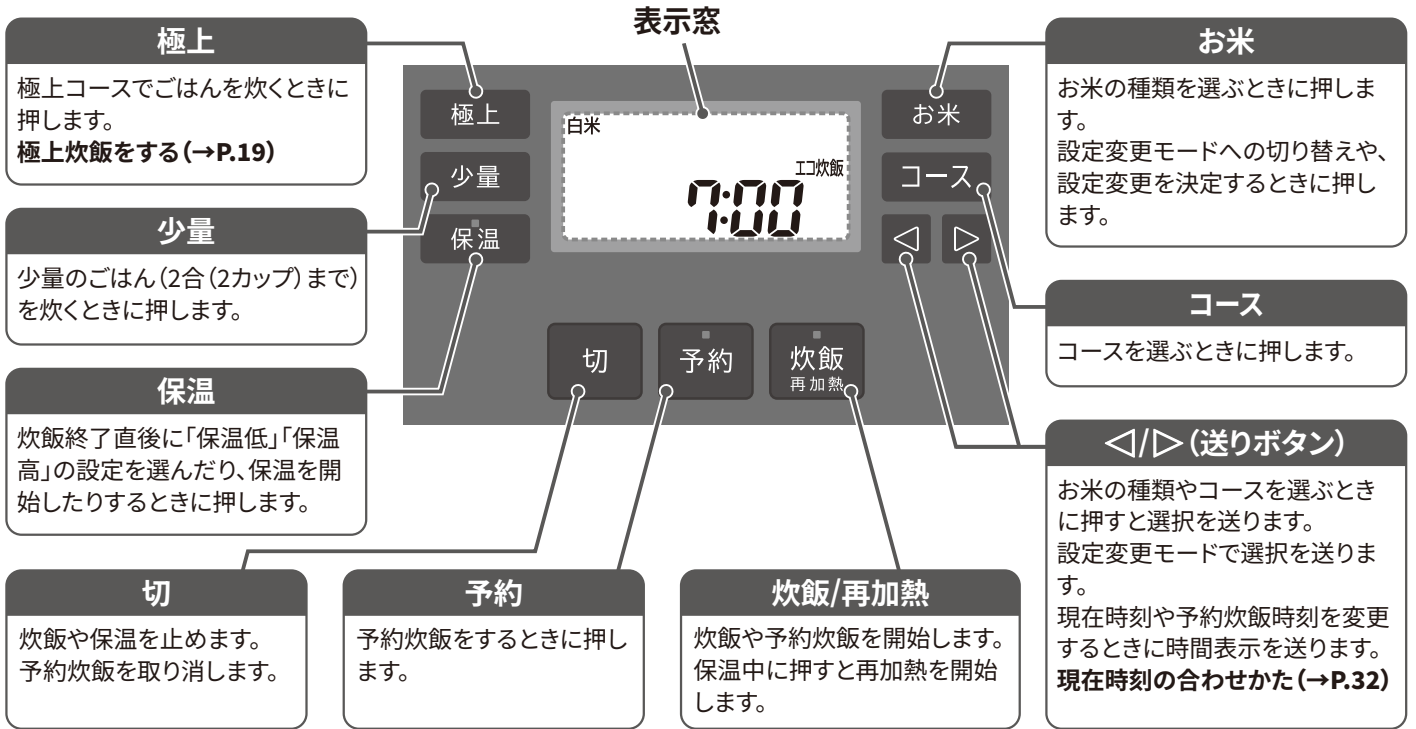
各部のなまえ (本体・付属品・水位目盛・操作部・表示窓) つづき

操作部

目の不自由な方への配慮をしています。

凸マーク 「炊飯/再加熱」ボタンに「○」形状の凸部を、「切」ボタンに「—」形状の凸部をつけています。

ブザー音 コースや時刻合わせの起点でブザー音が変わります。(時刻の起点は12:00です。)(→P.32)

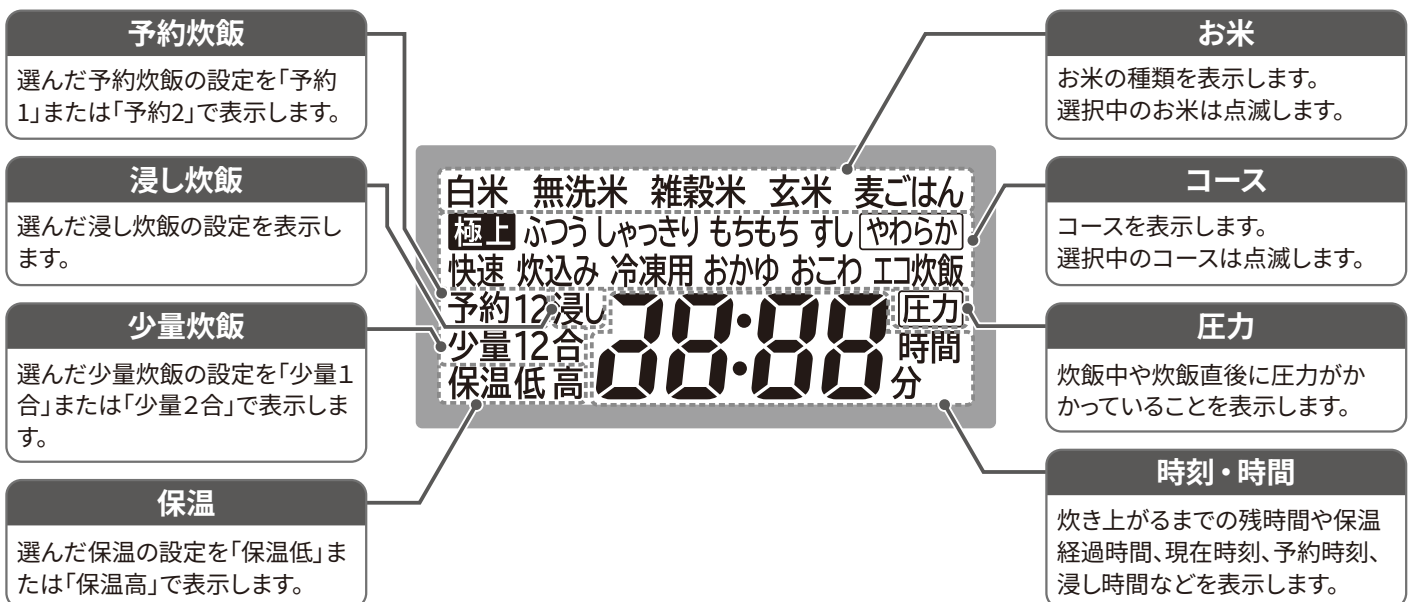


表示窓

図は説明のために全ての表示が点灯した状態です。







工場出荷時は、電源プラグがコンセントに差し込まれていないときは、画面表示が消灯する設定になっています。

表示窓の表示設定の切り替えかた(→P.33、34)



安全上のご注意 (必ずお守りください)

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。

 警告	死亡または重傷を負うことが想定されるもの。	 	してはいけない「禁止」内容です。
 注意	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。	 	実行しなければならない「指示」内容です。

感電・ショート・発火・火災・けがを防ぐために

警告



改造禁止

- 改造はしない
- 修理技術者(サービスエンジニア)以外の人は修理・分解をしない



禁止

- 本体を水につけた場合は使用しない。
- 本体を水のあるところに置いたり、水につけたり、かけたりしない
- 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や異物を入れない
- 子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

異常時、故障時は

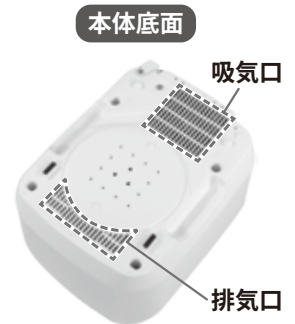


指示

直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止する
火災・感電・けがの原因になります

すぐに電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に点検・修理をご依頼ください

- ・電源コードや電源プラグが異常に熱い
- ・運転中に異常な音がある
- ・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
- ・異常に熱くなったり、焦げ臭いにおいがする
- ・水漏れする
- ・触れるとビリビリ電気を感ずる
- ・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
- ・その他の異常・故障がある



注意



指示

- 磁気に弱いものを近づけない
- 壁や家具の近くや、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
- 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
- ふたを開くときは、ふたが完全に開く場所で使う
- 本体を持ち運ぶときは、ふたを持たず、持ち手を持って移動する



禁止

- 本体を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない
- ふたを開閉する際は、回転の根元付近に手指や物を置かない(挟まれる恐れ)
- 本体内側に金属製の小物やアルミ箔などが入ったまま使わない
- 専用の内がま以外は使用しない
- 内がまは食器洗い乾燥機、食器乾燥機は使わない
- 内がまを床に落としたり、強くぶつけたりして亀裂が生じたり、変形したりした場合は、使用しない
- こんな場所では使わない
 - ・水のかかるところや、ガスコンロなど火気の近く
 - ・不安定な場所や、熱に弱い敷物の上
 - ・排気口・吸気口をふさぐような敷物や、アルミ箔の上

安全上のご注意 つづき

電源プラグ・電源コード・コンセントの発火や漏電を防ぐために

(感電・けが、発煙・発火・火災のおそれ)

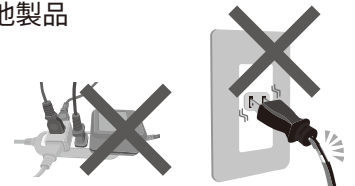
警告

コンセントは



禁止

- 電流は、交流100V・定格15A以上ではないものは使用せず、他製品と複数接続をしない
- 傷ついたり、ゆるんだりしたコンセントを使用しない
- タコ足配線はしない



電源プラグ、
電源コードは



禁止

- ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない
- 電源プラグ、電源コードは、水につけたり水をかけたりしない
- 電源プラグを水につけた場合は使用しない
- 電源プラグや電源コードが痛んでいる場合は使用しない
- 電源プラグ、電源コードを傷つけない
 - ・加工しない
 - ・無理に曲げない、引っ張らない、ねじらない、束ねない
 - ・高温部に近づけない
 - ・加重をかけない、重い物をのせない、挟み込まない



指示

- 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

注意



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



指示

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず
電源プラグを持つ

炊飯時のやけどやけがを防ぐために

やけど・けが・衛生上の問題発生のおそれ(炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です)

警告

高温の蒸気が勢いよく出てやけどやけがのおそれがあります



禁止

- 圧力炊飯中(圧力の表示時)はふたを開けない
- 蒸気口に手や顔を近づけたり、触れたりしない
特に乳幼児に触れさせないように注意してください
- 炊飯中はふたを開けたり、本体を揺らしたり、持ち運んだりしない
- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない



指示

- 炊飯をするときは、コースを確認する
水加減の水量の多い「おかゆ」や「玄米」などを他のコースで炊くと、多量にふきこぼれて危険です
- 炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは、「切」ボタンを押して炊飯を中止できます
圧力が抜けて蒸気口から勢いよく蒸気が出ますので、やけどに注意し、約30秒後に点滅している「圧力」の表示が消えてから、ふたを開けてください
 - ・おかゆ等のコースの場合、勢いよくおねばがでることがありますので注意してください
 - ・炊飯を続ける場合は、「お米」「コース」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
- ふたを完全に開けてからごはんをよそう

炊飯時のやけどやけがを防ぐために つづき

やけど・けがのおそれ(炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です)

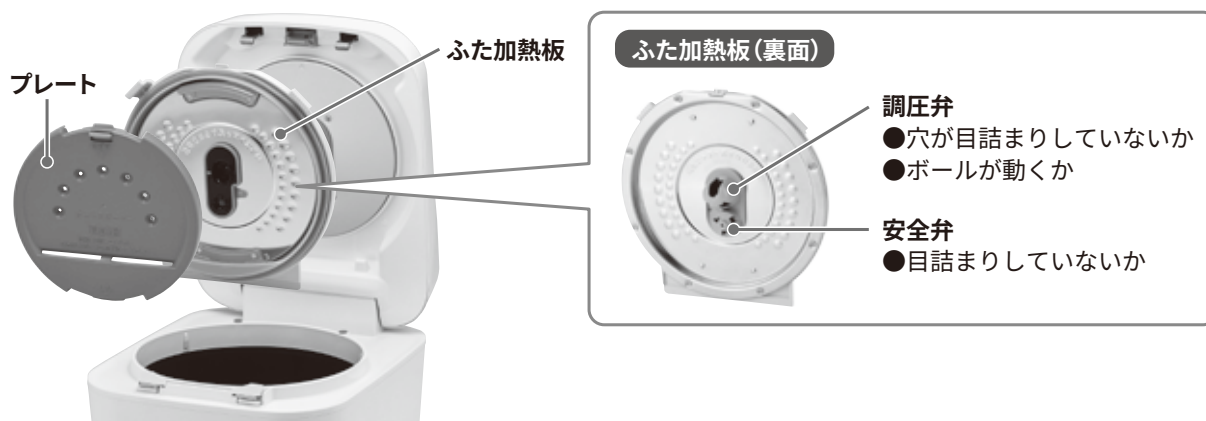


加圧中にふたが開いたり、高温の蒸気が勢いよく出てやけどやけがのおそれがあります



指示

- 炊飯の前に内ふた(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(→P.13)
(湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ)



- ふたはフックボタンの両脇を押して「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
炊飯中はふたを開けない



- 炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは、「切」ボタンを押して炊飯を中止できます
圧力が抜けて蒸気口から勢いよく蒸気が出ますので、やけどに注意し、約30秒後に点滅している[圧力]の表示が消えてから、ふたを開けてください
おかゆ等のコースの場合、勢いよくおねばがでることがありますので注意してください

- フック部に米粒などが詰まったときは、ようじなどでかき出す
(ふたが確実に閉まらない原因となり、炊飯中に突然ふたが開いてやけどのおそれがあります)



安全上のご注意 つづき

炊飯時のやけどやけがを防ぐために つづき

やけど・けがのおそれ・衛生上の問題発生のおそれ(炊飯中は圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です)



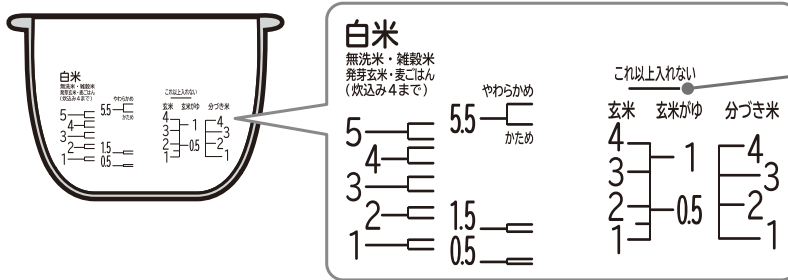
警告

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があります



禁止

- 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(Web)に記載の炊飯メニュー以外の用途には使わない
 - ・ 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、ささがを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集(Web)をご覧ください)
 - ・ 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



注意



禁止

- 「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
- 再加熱を繰り返し行わない
- 「発芽玄米」「玄米」「分づき米」「麦ごはん」「もち米(おこわ)」を炊飯したときや[炊込み][おかゆ]コースで炊飯したときは保温しない

お手入れの際の事故・感電・火災を防ぐために

やけど・けが・火災・発煙・発火のおそれ



注意



指示

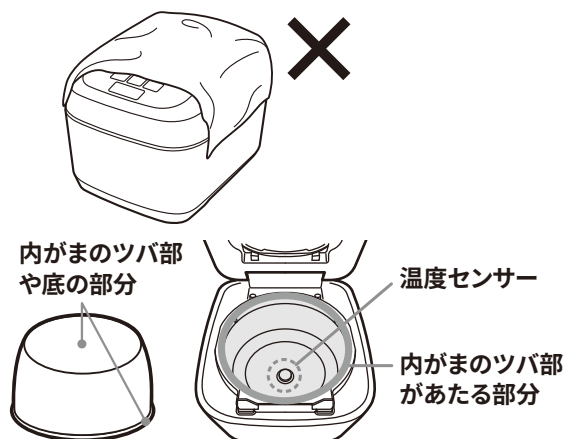
- 使用中や使用直後は、蒸気口、内がま、内ぶた(ふた加熱板とプレート)などの高温部に触れない
- 炊飯直後に内がまに触れるとき(飯台に移してすしめしを作るなど)は、ミトンなどを用い、やけどに注意する
- お手入れは電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う
- ふた加熱板は、冷めてから外す
- プレートは、冷めてから外す

使用上のご注意

故障や誤動作を防ぐために、次のことをご守りください。

本体の取り扱い

- ふきん・タオルなどで、ふた全体や蒸気口をおおった状態で使わない
蒸気口の上方は5cm以上開ける
(変色・変形・故障の原因)
- 全周おおわれたところに設置した状態で炊飯をしない
(故障の原因)
- 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)
- 空だけはしない
(過熱の原因)
- 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

内がま内面フッ素被膜の保証について

- 内がま内面フッ素被膜の保証条件と期間は保証書記載のとおりです
- 誤った使いかたによる被膜の傷つき、はがれについては保証対象外です
これらの場合は、保証期間内でも「有料」の対応とさせていただきます。また内がま外面の塗装も保証対象外です。

<保証対象の不具合例>

フッ素被膜の部分的なふくれや広範囲のはがれ、底面全体に泡状のブツブツしたものが発生した時など製造に起因する不具合。

<誤った使いかたによる保証対象外の不具合例>

具体的な内容や写真はWebページでご確認いただけます。

点状、線状の傷、あるいは凹みにより被膜がはがれている状態。
傷で金属素地が見えている状態。



詳細はこちら

内がまの塗装が気になる場合や、内がまが変形した場合は購入いただけます(→P.45)

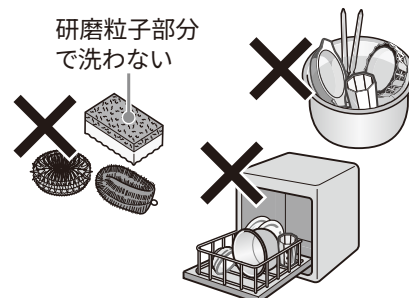
フッ素皮膜の傷つき、はがれなどを防ぐために、次のことをご守りください

- 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
- 内がまでお米を研ぐ場合は、金属製の泡だて器などを使ったり、ざるなどをあてたりしない
- 内がまの中で酢を使わない。調味料を使ったごはんは保温せず炊飯後早めに洗う
- 金属製のおたまは使わない(おかゆをすくう場合など)
- しゃもじは付属のものを使う



お手入れのとき

- 内がまを洗いおけとして使わない(スプーンや食器類などを入れない)
- やわらかいスポンジでやさしく洗い、金属たわしやナイロンたわしなどは使わない
- スポンジの研磨粒子部分で洗わない
- 食器用洗剤(中性)以外の洗剤や漂白剤、クレンザー、みがき粉などは使わない
- 洗い後に乾かす際、食器の上に伏せない、食器洗い乾燥機、食器乾燥機は使わない



炊飯をする(基本の使いかた)

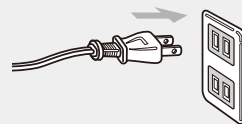
炊飯器でお米を炊くときの手順です。おいしく炊くために各手順のコツや注意事項を守ってお使いください。

本体を設置する

1

本体を水平な場所に置き、電源プラグをコンセントに差し込む

電源コードを束ねているものは外します。



2

ふたを開けて、内がまを取り出す

フックボタンをゆっくり押して、ふたを開けます。

初めて使うときは、梱包材(内がま保護シート)を外し、内がま・内ぶた・付属品を洗ってください。

フックボタン



お米と水を準備する

3

付属品の計量カップでお米の量を計る

お米1合は、計量カップで1カップ分です。
計量カップでお米をすくい、箸などの棒ですり切ります。

1カップはすりきり1杯



4

お米を内がまに入れて、やさしく研ぐ

1回目に研ぐときは、たっぷりの水を入れてかき混ぜ、水を素早く捨てます。

お願い

金属製の泡だて器などを使わないでください。
(内がまのフッ素被膜が傷つき、はがれることがあります)

内がまをふきんの上に置いて洗うと、内がまの傷つき・色移りを抑えられます。

研ぎ初めの水はすぐに捨てる
お米は最初の水を吸いやすいため、ヌカ臭を防ぎます



5

お米をよくすすいで、水を捨てる

水が濁らなくなるまで、研いですすぐことを繰り返します。

無洗米は、水を入れて底からかき混ぜ、水が濁る場合はよくすすぎます。

水が濁っているまま炊飯すると、おこげやヌカ臭がしてうまく炊けないことがあります。

よくすすぐ
おこげやヌカ臭を防ぎます



6

内がまに水を入れて、水加減を調節する

内がまを水平なところに置き、お米を平らにならし、炊き方にあった水位目盛まで水を入れます

お願い

- お湯を入れないでください。(ベタつきの原因)
- 「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)

- アルカリ度の高い水はごはんのベタつきや黄変の原因になる場合があります。
- 硬度の高い水はごはんのパサつきや硬くなる原因になる場合があります。
- 新米を炊くときは「かため」の水位目盛を目安に水の量を調節してください。
新米は水分量が多いため、「標準」の目盛で炊飯するとベタつくことがあります。
- 雑穀米を炊くときは、市販の雑穀米の説明書を参考に水の量を調節してください。

内がま水位目盛(3カップの例)
(→P.5)

「標準」の目盛
「やわらかめ」の目盛
3
「かため」の目盛



内がまと内ぶたを本体にセットする

7 内がまを本体にセットする

内がまの外側や底部の、水気や異物をふき取ってから、本体にセットする

お願い

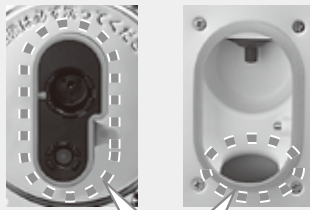
水気や異物が付いたままセットしないでください。故障やうまく炊けない原因になります。



8 内ぶたを本体にセットする

調圧弁、安全弁、負圧弁、蒸気口に詰まりや汚れがないことを確認する(→P.29)

内ぶた(ふた加熱板とプレート)を取り付ける(→P.30)



米粒などの異物は取り除く



ふたの溝2ヶ所に差し込む

警告



指示

炊飯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
(湯がふきだしたり、突然ふたが開いてやけどのおそれ)

内ぶた(ふた加熱板とプレート)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。

9 ふたを閉める

ふたは、「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉める



お願い

- 圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいいため、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、内ぶたを取り付けないと閉まりません。

警告



指示

ふたはフックボタンの両脇を押して「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)

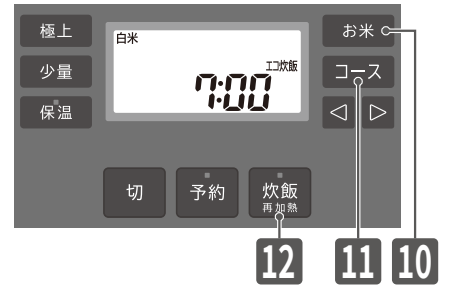
炊飯前にお米を水に浸すことと、炊飯後の蒸らしは、必要ありません。「浸し」と「蒸らし」の工程は、炊飯工程に含まれています。(→P.2)

炊飯をする(基本の使いかた)つづき

炊飯コースを選んで炊飯を開始する

- お米の種類によって選べるコースが異なります。詳しくは(→P.16、17) 操作手順およびお米とコースの選択方法(→P.18)
- おいしさにこだわった「極上」コースをお試しください。(→P.19)
- 初めは[白米][エコ炊飯]に設定されています。(工場出荷状態) [エコ炊飯]は消費電力を抑えて炊飯し、ごはんが少し硬めに炊き上がるコースです。
- 2合までのお米を炊くときは少量炊飯をお試しください。(→P.20)
- 炊飯を開始すると、選んだ「お米」と「コース」が記憶されます。

例:[白米]の[極上ふつう]を選んで3合分の白米を炊飯する場合
※イラストの時間・時刻の表示は一例です。

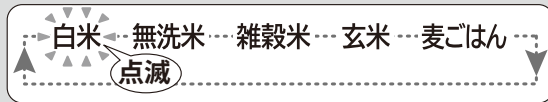


10

「お米」を選ぶ

お米 を押し、炊飯する「お米」を点滅させる

- 選択中の「お米」が点滅します。
- **お米** を押すごとに点滅が移動します。
- **◀** を押すと戻り **▶** を押すと進むこともできます。



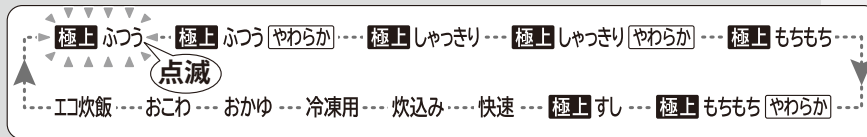
一部のコースを選んだときは現在時刻が表示されます。(→P.41)
([白米][無洗米]の[炊込み][おこわ]コース、[雑穀米][玄米]の[炊込み]コース)

11

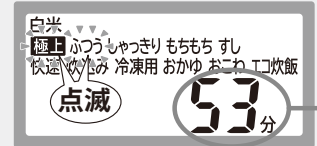
「コース」を選ぶ

コース を押し、希望の「コース」を点滅させる

- 選択中の「コース」が点滅します。
- **コース** を押すごとに点滅が移動します。
- **◀** を押すと戻り **▶** を押すと進むこともできます。



炊飯時間の目安表示



やわらかは「極上」コースの[やわらか]を選択中のときのみ表示します。

12

炊飯 を押し
再加熱

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。

点灯 炊飯
再加熱



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

注意



コースを確認する
水加減の水量の多い「おかゆ」や「玄米」などを他のコースで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です

炊飯時間の目安

炊き上がるまでの時間は電圧100V・室温20°C・水温18°Cでの目安表示です。一部のコースを選んだときは現在時刻が表示されます。(→P.41)

- 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。
- 2回目以降は前回までの炊飯時間や水の温度等を参考に、炊飯器が計算して表示しています。
- 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。

炊きあがったごはんをよくほぐす

炊飯直後は内がまや内ふたなど本体が熱くなっています。やけどに注意してください。

13 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

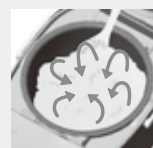
- 保温ランプが点灯します。
- 「保温低」または「保温高」を表示します。
「保温低」「保温高」の切り替えかた（→P.25）
- 保温の経過時間を表示します。
- 保温になると[圧力]が消灯します。



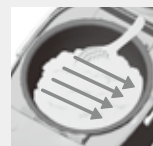
14 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

- 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。
- 炊き上がったごはんの一部が盛り上がり、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、お米をつみ込んで炊き上げるためです。

お願い 炊飯直後に続けて炊飯する場合は、本体が冷めてから炊飯してください。
本体が冷めていないと炊飯動作が正しく出来なくなり、うまく炊き上がらない場合があります。



底部から掘り起こし
上部のごはんを入れ替える



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

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

禁止



炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは、「切」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」「コース」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

指示

ふたが開かないとき

- ①ふたを下に押し下げながら
- ②フックボタンを押す



圧力式で蒸気が抜けにくいいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります。異常ではありません。
つゆを少なくするモードの設定（→P.33、35）

ごはんを冷凍保存するときは

「冷凍用」コース（→P.16）がおすすめです。「冷凍用」コースは冷凍保存することを考えた炊飯コースです。
冷凍保存して温めなおした後のごはんはほぐれやすく、パサつきを抑えられます。

冷凍するとき

- 炊き上がったごはんは長時間保温せずにすぐに冷凍する。
- ごはんが温かいうちに、茶わん1杯分（約150g）に分けてラップに包み、常温まで冷めたら冷凍庫に入れる。
- 2～3cmの厚さで、極端に薄くならないように平らな形にまとめる。丸めたり、指定の分量以上をひとつまとめにすると、解凍してあたためるときに中まであたたまりにくくなります。
- ごはんをラップの間に隙間ができないようにぴったりと包み、あたためる時に上側になる面に、ラップが重ならないようにする。



冷凍したごはんを温めるとき

- 電子レンジであたためるときは、お使いの電子レンジの取扱説明書に従ってください。
- 取扱説明書に記載がないときは、下に記載の加熱時間を目安に、様子を見ながらあたためてください。

レンジ出力	分量	加熱時間
レンジ600W	1杯分(150g)	2～3分

炊飯コースの使い分け

こんなときに	お米の選択	コース	水位目盛	炊飯できる量 (カップ数)	少量設定	炊飯時間の 目安(分)
好みの仕上がりを選ぶ [極上ふつつ] 粒感と甘みを引き出したいとき [極上ふつつ やわらか] [極上しゃっきり] ●硬めで、あっさりとした食感にしたいとき [極上しゃっきり やわらか] ●新米や吸水が早くベタつきやすいお米、水分の多いお米をベタつきを抑えたいとき ●カレー・炒飯など硬めのごはん [極上もちもち] ●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 [極上もちもち やわらか] ●お弁当やおにぎり用のごはん	白米・無洗米	極上ふつつ	白米 無洗米	0.5~5.5	設定 できます	45~65
		極上ふつつ やわらか	白米 無洗米	1~5.5	設定 できません	70~96
		極上しゃっきり	白米 無洗米	0.5~5.5	設定 できます	30~45
		極上しゃっきり やわらか	白米 無洗米	1~5.5	設定 できません	39~60
		極上もちもち	白米 無洗米	0.5~5.5	設定 できます	80~100
		極上もちもち やわらか	白米 無洗米	1~5.5	設定 できません	102~124
炊き上がりが硬めに感じるとき 「極上」コースの「やわらか」がおすすめです。	白米・無洗米	極上すし	すしめし	1~5.5	設定 できます	21~35
すしめしに [極上すし] ●合わせ酢を混ぜたときにちょうど良い仕上がりになるように炊き上げます。 ●炊飯後、別の容器に移してから酢と混ぜてください。料理集(Web) (→P.44)		快速	白米 無洗米	1~5.5	設定 できます	21~35
短時間で炊飯したいときに 時間を優先した炊き方なので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がります。		炊込み	白米 無洗米	1~4	設定 できません	45~60
炊込み(具を入れた)ごはん 市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上のせるようにし、かき混ぜないでください。油分が沈殿し、うまく炊けない場合があります。		冷凍用	白米 無洗米	1~5.5	設定 できません	50~75
冷凍用ごはん ●まとも炊きして冷凍保存したいとき ●一杯分(150g)ごとにラップで平らな形にまとも炊き保存してください。(→P.15)		おかゆ	おかゆ	0.5~1.5	設定 できません	65~85
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。		おこわ	おこわ	1~4	設定 できません	40~60
もち米でおこわなどを作るとき ●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。 ●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) お赤飯は料理集(Web) (→P.44)の割合を目安に混ぜてください。						

こんなときに	お米の選択	コース	水位目盛	炊飯できる量 (カップ数)	少量 設定	炊飯時間の 目安(分)
消費電力を抑えて炊飯したいときに ●少し硬めに炊き上がります。 ●炊飯する量が多いと炊きムラが多くなる場合があります。	白米・無洗米	エコ炊飯	白米 無洗米	1~5.5	設定 できません	40~60
		炊込み	発芽玄米	1~4	設定 できません	45~60
発芽玄米を白米に入れて炊飯するときに ●発芽玄米は白米の5割未満の量を混ぜてください。 5割以上の量を混ぜる場合は、お米の種類・水位目盛とも[玄米]で炊飯してください。 ●おすすめの割合： 白米(無洗米)2カップ、発芽玄米1カップ ●発芽玄米の割合が増えると、硬めの炊き上がりになります。	雑穀米	極上ふつう	雑穀米	1~5.5	設定 できます	55~75
		炊込み	雑穀米	1~4	設定 できません	60~80
雑穀を白米に入れて炊飯するときに ●雑穀は白米の3割以下の量を混ぜてください。 ●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。	玄米	極上ふつう	玄米 分づき米は 分づき米	1~4	設定 できます	63~83
		極上しゃっきり	玄米 分づき米は 分づき米	1~4	設定 できます	46~62
発芽玄米、玄米、分づき米だけで炊飯するときに ●分づき米は、精白米に近い分づき米の場合、[白米]の水位目盛で水加減し[白米][極上もちもち]で炊いてください。 ●玄米を炊飯するときは、お好みで硬さを選んでください。 [極上ふつう] 標準的な硬さ [極上しゃっきり] 硬めの食感にしたいとき [極上もちもち] やわらかめの食感にしたいとき ●市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上ののせるようにし、かき混ぜないでください。 油分が沈殿し、うまく炊けない場合があります。 ●保温はしないでください。(におい・変色の原因になります)	麦ごはん	極上もちもち	玄米 分づき米は 分づき米	1~4	設定 できます	92~112
		炊込み	玄米	1~4	設定 できません	72~92
		おかゆ	玄米がゆ	0.5~1	設定 できません	75~100
押し麦・もち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カップ、押し麦1カップ ●お好みで水加減を調節してください。		極上ふつう	麦ごはん	1~4	設定 できません	40~60

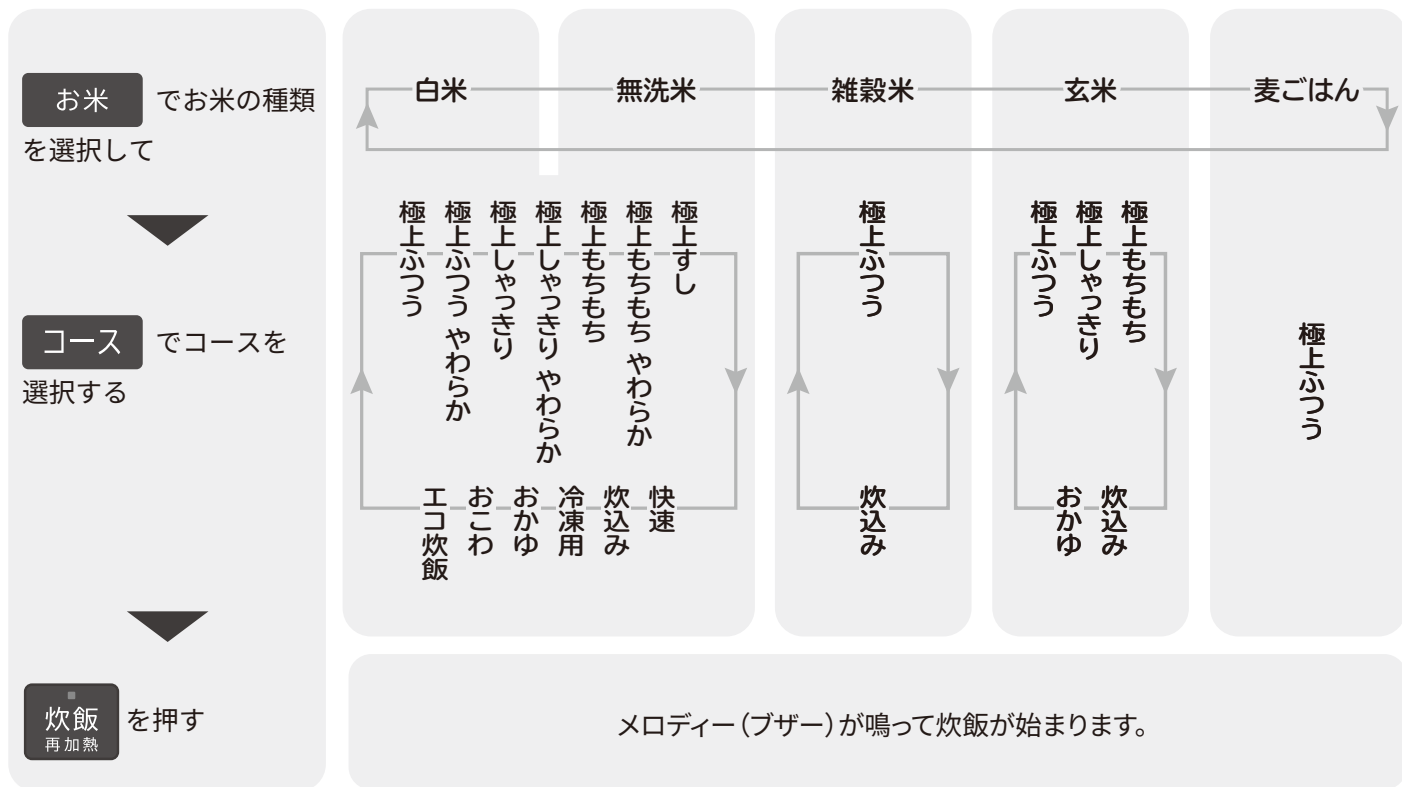
●蒸気の出る量は、炊き方によって異なります。[玄米][おかゆ]などは蒸気ができる場合があります。(→P.39)

●すべての炊飯コースで圧力がかかります。

操作手順およびお米とコースの選択方法

操作手順および お米 と コース の選択方法

お米 と コース は、押すごとに下図の順に切り替わります。



- 極上 では[極上ふつう] [極上ふつうやわらか] [極上しゃっきり] [極上しゃっきりやわらか] [極上もちもち] [極上もちもちやわらか] [極上すし]のみ選択できます。
- ▶ を押すと進み、◀ を押すと戻ります。
- 前回炊飯した「お米」「コース」は記憶されています。

すぐ炊飯する場合

炊飯をする(基本の使いかた)
(→P.12~15)

極上コースで炊飯する場合

極上炊飯をする
(→P.19)

2カップ以下で炊飯する場合

少量炊飯をする
(→P.20)

短時間で炊飯する場合

快速炊飯をする
(→P.21)

炊き上がり時刻を設定する場合

予約炊飯をする
(→P.22、23)

お米を長く浸して炊飯する場合

浸し炊飯をする
(→P.24)

極上炊飯をする (極上コースで炊き分けたいときに)

- 「極上」コースは用途やお好みに合わせて[極上ふつう][極上ふつうやわらか][極上しゃっきり][極上しゃっきりやわらか][極上もちもち][極上もちもちやわらか][極上すし]の7つのコースが選べます。「極上」コースはお米の種類によって選べるコースが異なります。詳しくは(→P.16、17)
- 一度「極上」コースを選ぶと、選んだ「お米」と「極上」コースが記憶されます。記憶されたコースは「極上」ボタンを押すことで、いつでも記憶したコースを呼び出せます。
- 炊き上がりが硬めに感じるときは「極上」コースの[やわらか]がおすすめです。



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

1

「お米」を選ぶ

お米 を押し、炊飯する「お米」を点滅させる

- **お米** を押すごとに点滅が移動します。(→P.18)
- **▶** を押すと進み **◀** を押すと戻ります。



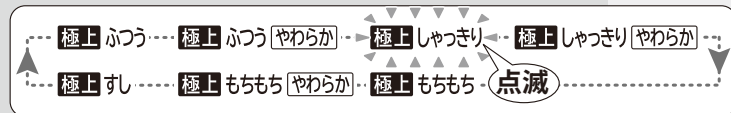
「お米」の詳細は(→P.16、17)を参照してください。

2

「極上」コースを選ぶ

極上 を押し、希望の「極上」コースを点滅させる

- **極上** を押すごとに点滅が移動します。
- **▶** を押すと進み **◀** を押すと戻ります。



選択している「極上」コース以外は点灯します。



- 「コース」を押すと「極上」以外のコースを含めて選択できます。
- 「極上」以外のコースを選択中に「極上」を押すと記憶している「極上」コースが点滅します。※「極上」コースを使ったことがない場合は[極上ふつう]が点滅します。
- [やわらか]は「極上」コースの[やわらか]を選択中のときのみ表示します。

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**を表示します。

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

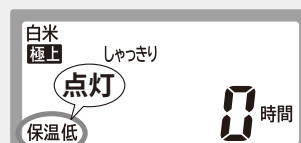
- 「保温低」または「保温高」が点灯します。「保温低」「保温高」の切り替えかた(→P.25)
- 保温ランプが点灯します。
- 保温の経過時間を表示します。
- 保温になると**圧力**が消灯します。



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



前回炊飯した「お米」「コース」は記憶されます。

4

炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

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。

「すしめし」を[極上すし]で炊飯したときは、炊飯後、すぐに別の容器に移してから合わせ酢と混ぜてください。料理集(Web)(→P.44)

少量炊飯をする (少量のご飯を炊くときに)

- 2合までのお米を炊くときに、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。
- [極上ふつう][極上しゃっきり][極上もちもち][極上すし][快速]で少量炊飯の設定ができます。詳しくは(→P.16、17)
- 少量炊飯をすると、選んだ少量炊飯の設定と合数が記憶されます。



例: [白米]の[極上しゃっきり]を選んで「少量1合」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」「コース」を選ぶ

お米 を押し、炊飯する「お米」を点滅させる
コース を押し、炊飯する「コース」を点滅させる

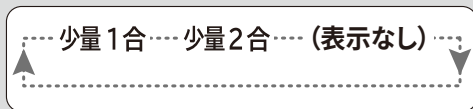
各ボタンを押すごとに各点滅が移動します。(→P.18)

「お米」「炊飯」の詳細は(→P.16、17)を参照してください。

2 合数を選ぶ

少量 を押し、少量表示と合数を点滅させる

- **少量** を押すごとに点滅が移動します。



- 0.5合～1合を炊くときは少量1合を選びます。
- 1.5合～2合を炊くときは少量2合を選びます。
- **▶** を押しと進み **◀** を押しと戻ります。



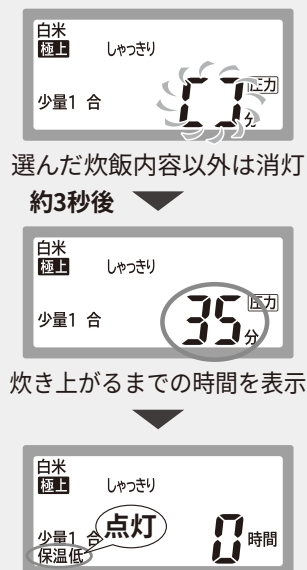
3 炊飯 再加熱 を押す

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]を表示します。

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。
 「保温低」「保温高」の切り替えかた(→P.25)
- 保温ランプが点灯します。
- 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。



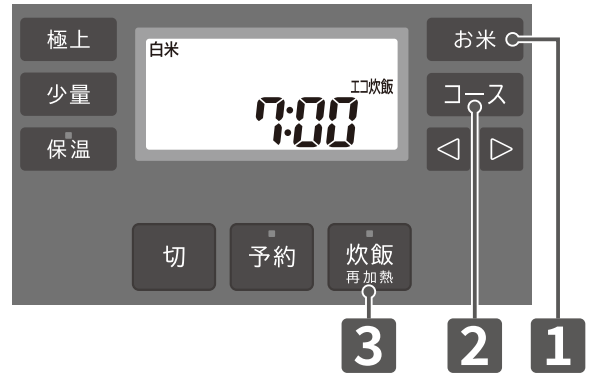
前回炊飯した「お米」「コース」は記憶されます。

4 炊き上がったらすぐにご飯をよくほぐす

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。

快速炊飯をする (短時間で炊飯したいときに)

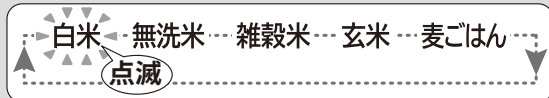
- 時間を優先した炊き方のため、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がる場合があります。
- [快速]で、2合までのお米を炊くときは少量炊飯をお試しください。(→P.20)



例:[白米]の[快速]を選んだ場合
※イラストの時間・時刻の表示は一例です。

1 「お米」を選ぶ お米 を押し、炊飯する「お米」を点滅させる

- お米 を押すごとに点滅が移動します。(→P.18)
- ▶ を押すと進み ◀ を押すと戻ります。
- 快速は「白米」「無洗米」以外では使えません。



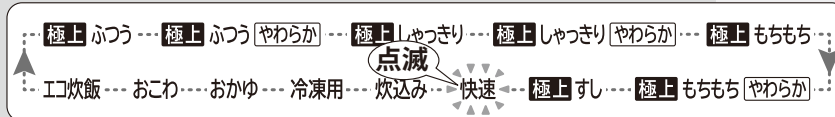
工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。



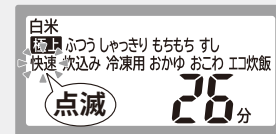
炊飯コースの使い分け

2 コース を押し、「快速」を点滅させる

- コース を押すごとに点滅が移動します。
- ▶ を押すと進み ◀ を押すと戻ります。



- 「白米」「無洗米」以外では快速は選べません。
- 炊飯したコースは自動で記憶されます。



3 炊飯 再加熱 を押す

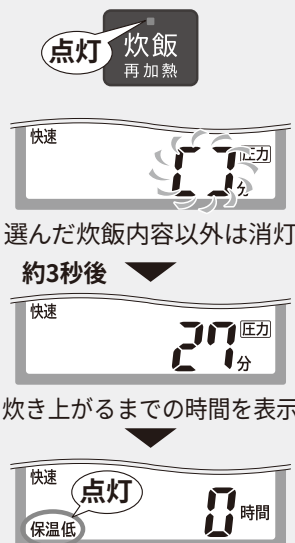
メロディー(ブザー)が鳴って炊飯開始

- 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。

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。
「保温低」「保温高」の切り替えかた(→P.25)
- 保温ランプが点灯します。
- 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)



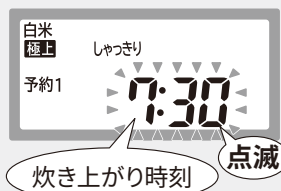
4 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

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。

4 ◀ または ▶ を押し、炊き上がり時刻「7:30」を設定する

◀ または ▶ を押しごとに時刻が変わります。

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



- [白米][無洗米]以外では快速は選べません。
- 炊飯したコースは自動で記憶されます。

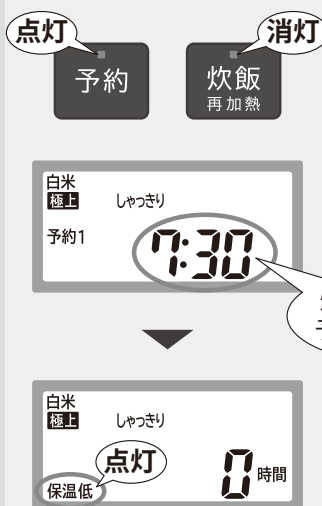
5 炊飯 再加熱 を押す

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

- 「保温低」または「保温高」が点灯します。
「保温低」「保温高」の切り替えかた(→P.25)
- 保温ランプが点灯します。
- 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。



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

- 圧力式で蒸気が抜けにくいいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります。異常ではありません。
つゆを少なくするモードの設定(→P.33、35)

6 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

- 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。
- 炊き上がったごはんの一部が盛り上がり、くぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなる場合があります。
これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつみ込んで炊き上げるためです。

ふたが開かないとき

- ① ふたを下に押し下げながら
- ② フックボタンを押す



警告



禁止

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



指示

炊飯中にやむを得ずふたを開けるときは、「切」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」「コース」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



指示

コースを確認する
水量の多い「おかゆ」や「玄米」などを他のコースで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です

浸し炊飯をする (お米を長めに浸したいときに)

- お客様のお好みに浸し時間を長めにとりたいときにお選びいただけます。
- 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。
- 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：[白米]の[極上しゃっきり]を選んで「60分」の浸し炊飯にするとき

1 お米とコースを選んでから

予約 を押し、
浸し時間(例:30分)を点滅させる

- 炊飯/再加熱ランプが点滅します。
- 予約** を押すごとに点灯が変わります。

- お米とコースの選びかた (→P.16、17)
- 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

◀ または ▶ を押すごとに時刻が変わります。

10分から60分まで10分単位で設定できます

- 浸す時間は、夏場は30分までにしてください。

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

- 「保温低」または「保温高」が点灯します。
「保温低」「保温高」の切り替えかた(→P.25)
- 保温ランプが点灯します。
- 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。

- 設定時間は記憶されます。
- 浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。

炊飯開始まで残り浸し時間を分単位表示

4 炊き上がったらすぐにごはんをよくほぐす

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。

保温を使い分ける

- 保温には、「保温低」「保温高」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よくほぐしてください。
- 保温開始後72時間経過すると、「C7」を表示して保温を停止します。

保温方法の使い分け

「保温低」

約60℃の低い温度で保温し、定期的に一時温度を上げます。
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)
- 保温中のごはんの温度が低いと感じるときは、「再加熱」をお試しください。(→P.27)

「保温高」

70℃以上の食べ頃の温度に保ちます。
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)

室温や炊飯量などの条件によって保温温度が変わることがあります。

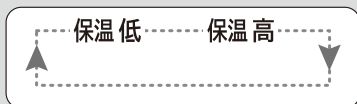
「保温低」「保温高」の切り替えかた(保温の温度を低くする、保温の温度を高くする)

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 **保温** を押す

- **保温** を押すごとに設定が切り替わり、表示窓の「保温低」「保温高」の表示が変わります。

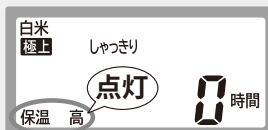


- 保温開始後1時間経過すると、ボタン操作を受け付けず、保温の切り替えができなくなります。(ごはんの変色や臭いを防ぐためです)

「保温低」の表示



「保温高」の表示



一度設定した「保温低」「保温高」は、炊飯器が記憶します。

⚠️ 注意



「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。

禁止

保温に適さないごはん

お米の種類やコース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。



次のようなものは保温しない(変質・におい・ベタつきの原因になります)

- 冷えたごはん
- [炊込み][おかゆ]コースで炊飯したとき
- 「発芽玄米」「玄米」「分づき米」「麦ごはん」「もち米(おこわ)」を炊飯したとき

お知らせ

- 保温中はふたの内側・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。
- 雑穀米を「極上」コースで炊飯した場合は、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。

保温をする つづき

保温をやめるときは

1 保温中に **切** を押す

保温ランプが消灯します。

例：[白米]の[極上しゃっきり]の場合



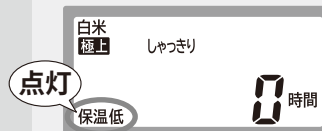
保温をやめた後、内がまの中にごはんを入れたままにしないでください。(ベタつき、におい、腐敗の原因になります)
誤って保温中に「切」ボタンを押した場合は下の方法で保温にしてください。

「切」状態から保温にする

1 **保温** を押す

- 前回設定した「保温低」もしくは「保温高」になります。
- 保温ランプと前回設定の「保温低」もしくは「保温高」が点灯します。

例：[白米]の[極上しゃっきり] [で「保温低」を選んだ場合]



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。(→P.15)

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。
- 最大約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

炊飯/再加熱ランプが消灯します。

再加熱中
点灯

炊飯
再加熱

点灯

保温

- 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ないことがあります。
- ごはんの量により、10分より短い時間で終了する場合もあります。
- 途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。

お手入れをする

お手入れは固くしぼったふきんでふくか、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。

- 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)
- 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。(内ぶた(ふた加熱板とプレート)は除く)(変形・変色の原因)
- 内ぶたを外した状態で、ふたを開けると勢いよく開きますので、ふたの手前側を支えて開くよう注意してください。



警告



指示

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)

本体・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

内がま(→P.29)

内ぶた
(ふた加熱板とプレート)
(→P.29~31)

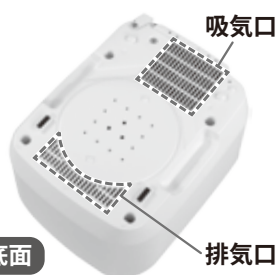
固くしぼったふきんでふいてください。

つゆ受け部に溜まったつゆをふきとる。

固くしぼったふきんでふいてください。

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。



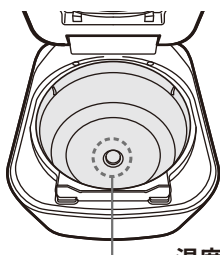
本体底面

吸気口

排気口

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、固くしぼ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。



温度センサー

しゃもじ(使うたびに洗う) 計量カップ(汚れのつど洗う)

食器用洗剤(中性)を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

フック部(炊くたびに確認)

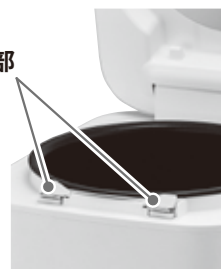
米粒などが詰まってふたが「カチッ」と確実に閉まらないときは、ようじなどでかき出してください。
(ふたが確実に閉まらない原因となり、炊飯中に突然ふたが開いてやけどするおそれがあります)

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お手入れをしてください。

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



ふたフック部に塗られている潤滑剤は、ふき取らないでください。

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。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。
 - ・内がまを洗いおけとして使わない(スプーンや食器類などを入れない)
 - ・金属たわし、ナイロンたわしなどは使わない
 - ・洗い後乾かす際、食器の上に伏せない、食器洗い乾燥機、食器乾燥機は使わない
 - ・調味料を使ったときは、炊飯後早めに洗う
- 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。
- 内がまの塗装が気になる場合や、内がまが変形した場合は購入いただけます。(→P.45)
- 水分が残っていると錆(サビ)やすくなります。早めにふき取ってください。
- お手入れをする際に、内がまが接するシンクやテーブルなどの材質によっては、内がまの外面塗装が移ったり、接する側が傷ついたりする場合があります。気になる場合は、やわらかいふきんなどの上に置いてください。

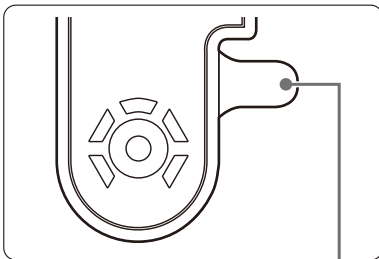
お願い 内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると本体に引っかかり、取り出しにくくなります。

内ぶた(ふた加熱板とプレート)、蒸気センサー、圧力調整装置

調圧弁・負圧弁・安全弁・ふたパッキンはふた加熱板から取り外せません。

調圧弁(炊く前に確認) (取り外さない)

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、ようじなどで取り除いてください。



負圧弁(使うたびに洗う) (取り外さない)

負圧弁はふた加熱板から外せないで、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) (取り外さない)

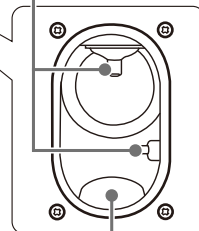
- 安全弁(中央部)にごはんなど異物が詰まっているときは、ようじなどで取り除いてください。
- 安全弁はようじなどで中央部を2~3度押し動かすことを確認してください。

ふた加熱板(使うたびに洗う)・ふたパッキン(取り外さない)

- 食器洗い乾燥機を使って洗えます。ふた加熱板を食器洗い乾燥機のかごの端や食器などに強く当てないでください。破損・変形・錆(サビ)の原因になります。
- ふた加熱板(ふたパッキン、調圧弁、負圧弁、安全弁など)に汚れが残ったときは、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- 一緒に洗ってください。
- ふたパッキンなどのゴム部品はふた加熱板から外せないで、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付いているときは、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。



蒸気口(内側) (使うたびにふく)

固くしぼったふきんで、奥の方まで水気や汚れをふき取ってください。



お手入れをする つづき

内ぶた(ふた加熱板とプレート)(使うたびに洗う)

ふたから外して、食器洗い乾燥機、または食器用洗剤(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 内ぶたをふたから外す

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

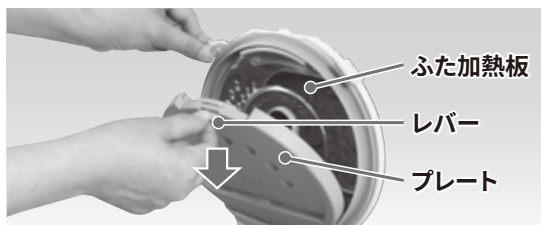
- 内ぶたは立てた状態で運んでください。傾けると、プレートから湯や水がこぼれます。
- 内ぶたを外した状態でふたを閉めると、蒸気口から本体側へ露が垂れる場合があります。拭き取ってください。



2 内ぶたを、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。

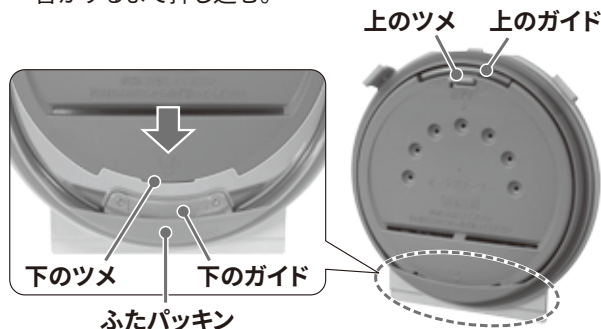
3 汚れや詰まりを洗い落とし、十分に乾かす

お願い ふた加熱板にプレートをセットしたまま食器洗い乾燥機で洗わないでください。

4 ふた加熱板にプレートを取り付け

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、プレートの下の方のツメを差し込む。
- ②上のガイドにプレートの上の方のツメを合わせ、「カチッ」と音がするまで押し込む。

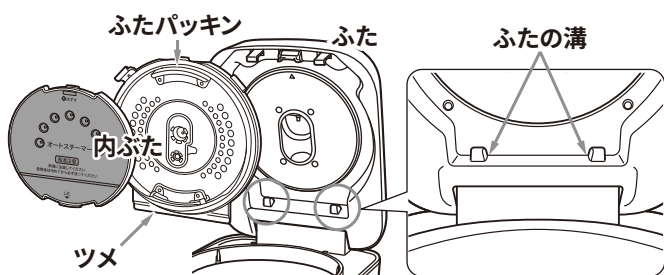


5 内ぶたをふたに取り付ける

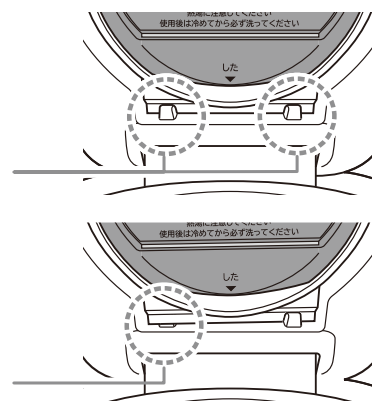
- ①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。ツメは、片側のみを差し込んだ状態だと、ふたを閉めるときに、ツメが破損することがあります。
- ②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
- ③着脱レバーを下げる。付け忘れて炊くことを防ぐため、内ぶたを取り付けしないと、通常の方ではふたが閉まりません。(内がまがないときはふたが閉まります)



内ぶた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。



ふた加熱板の錆(サビ)防止について

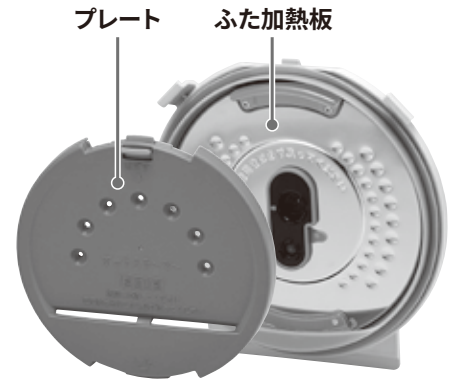
ふた加熱板はステンレス製ですが、水分中に含まれる鉄分や塩素成分により、錆(サビ)が発生する場合があります。ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取り、ふた加熱板とプレートに分けて自然乾燥してください。

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

炊込みごはんやおかゆなどの後は、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。



本体の内がまや本体内部に水滴が落ちて気になるときは

内ふた(プレート・ふた加熱板)をお手入れする時に、ふたの開閉動作で内がまや本体内部に蒸気口内に溜まった水滴が落ちることがあります。固くしぼったふきんなどで蒸気口の奥の方の水滴をふき取ってください。気になるときは内がまや本体内部にふきんなどを入れて水滴を受けてください。



一部実物とは形状が異なります。

設定をする

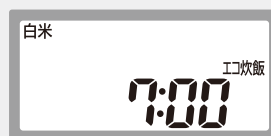
現在時刻の合わせかた

- 電源プラグがコンセントに差し込まれていないときは、表示は消灯しますが、時計は内蔵電池により動作しています。
- 電源プラグがコンセントに差し込まれていないときも、現在時刻を液晶に表示する設定に変更できます。(→P.33、34)
- 時計は室温により、1か月に約2分程ずれることがあります。その際は以下の手順で、現在時刻に合わせてください。



例：「7:00」を「20:30」にするとき ※「お米」「コース」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」「コース」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



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

3 ◀または▶を押し、「20:30」にする

◀または▶を押しごとに時刻が変わります。

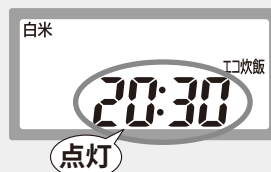
- ◀は1分単位で戻り、▶は1分単位で進みます
- 押し続けると10分単位で早送りします



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。

4 切 を押し、時刻合わせを完了させる

- 時刻表示が点滅から点灯に変わります。
- 「切」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。



炊飯中、保温中、予約中、再加熱中に現在時刻を確認したいとき

◀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。

本体の設定のしかた

基本の操作方法

本体の設定モードの選びかたです。それぞれの設定ごとに手順 **4** から操作が異なります。

- 「表示窓の表示設定の切り替えかた」(→P.34)
- 「メロディー音の切り替えかた」(→P.34)
- 「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」(→P.35)

お手入れコースを選択する操作方法と共通です。手順 **4** から操作が異なります。

「においが気になるときは「お手入れコース」」(→P.35)



※「お米」「コース」の表示は一例です。

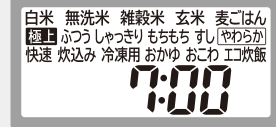
1	電源プラグをコンセントに差し込む		<p>「切」ボタンを押すと、設定の途中でも、最初の画面に戻れます。設定の途中だったものはリセットされます。</p>
2	「お米」を約5秒間長押し、設定変更モードに切り替える		
3	「<」または「>」を押し、本体の設定モードを表示する 画面の表示は「<」を押すと進み「>」を押すと戻ります。		

設定をする つづき

表示窓の表示設定(電源プラグをコンセントから抜いた時も時計を表示する)

- 工場出荷時は、時計表示は「消灯」に設定されています。
時計表示を「点灯」に切り替えたいときは、以下の手順で切り替えてください。
「点灯」に設定すると、電源プラグをコンセントから抜いた時の内蔵電池の消耗が増えます。
- 液晶表示を「点灯」に設定しているときに電源プラグをコンセントから抜くと、表示がうすくなり、再び濃くなる場合があります。これは内蔵電池に切り替わるため、異常ではありません。

時計表示を点灯に切り替えた後の表示
(電源プラグがコンセントに差し込まれていないとき)



4 手順 3 (→P.33) で「P2-」を表示させ、

お米 を押す

お米 を押すと「液晶表示の設定」の変更に入ります。



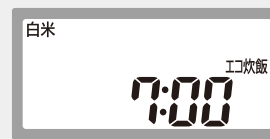
5 ◀ または ▶ を押し、設定を切り替える

◀ または ▶ を押すごとに表示が切り替わります。



6 **お米** を押し、設定を確定させる

お米 を押すと、設定が確定し、最初の画面に戻ります。



操作をしないと、約3分後に自動的に設定を確定させます。

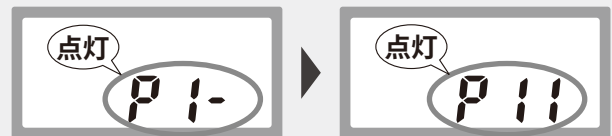
メロディー音の設定(音を切り替える)

- 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)」・「ブザー」または「無音」に切り替えできます。以下の手順で切り替えてください。
- 「無音」設定でも、誤操作などへのお知らせ音は無音にできません。

4 手順 3 (→P.33) で「P1-」を表示させ、

お米 を押す

お米 を押すと「メロディー音の設定」の変更に入ります。



5 ◀ または ▶ を押し、設定を切り替える

◀ または ▶ を押すごとに表示が切り替わります。



切り替わるたび表示した番号のメロディー音が鳴ります。

6 **お米** を押し、設定を確定させる

お米 を押すと、設定が確定し、最初の画面に戻ります。



操作をしないと、約3分後に自動的に設定を確定させます。

つゆを少なくするモードの設定(炊飯直後の内ぶたのつゆを少なくする)

ごはんの表面の乾燥を防ぐため、炊飯直後の内ぶた(ふた加熱板とプレート)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。

4 手順 3 (→P.33)で「P3-」を表示させ、

お米 を押す

お米 を押すと「つゆを少なくするモードの設定」の変更に入ります。



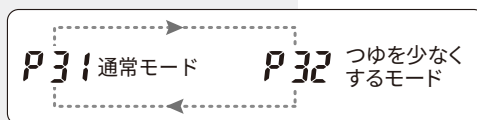
つゆを少なくするモードに切り替えると

- 炊飯時間が約5分長くなります。
- プレート内にたまる水が少なくなります。
- 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.25)

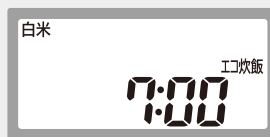
5 ◀ または ▶ を押し、設定を切り替える

◀ または ▶ を押すごとに表示が切り替わります。



6 **お米** を押し、設定を確定させる

お米 を押すと、設定が確定し、最初の画面に戻ります。



操作をしないと、約3分後に自動的に設定を確定させます。

においが気になるときは「お手入れコース」

- 炊込みごはんや保温の後のにおいが気になるときは、「お手入れコース」をお試しください。湯をわかし、蒸気でにおいを軽減することができます。
- 操作方法は「本体の設定のしかた」の手順 1 ~ 3 参照します。(→P.33)

4 内がまに水を入れて本体にセットする

水の量は、「白米(無洗米)」の水位目盛2まで
※水以外(洗剤など)は入れないでください。

5 手順 3 (→P.33)で「U1-」を表示させ、

炊飯 再加熱 を押す

- メロディーが鳴り、「60」が表示され加熱が始まります。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯します。



6 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。



7 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・プレートの入る大きさの鍋・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・プレートを入れて15分程度加熱する。
 - ③湯を捨て、ふた加熱板・プレート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。

- 蒸気でにおいを軽減させるため、加熱中に蒸気がでます。壁などへの結露や、やけどにご注意ください。
- 終了直後は、内がまや内ぶた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。

お困りのときは

修理を依頼される前に
次の点をもう一度ご確認ください。

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」コースを試す

工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。
「極上」コースをお試しくささい。〔極上ふつう〕〔極上しゃっきり〕
〔極上もちもち〕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

- 0.5合～1合を炊くときは「少量1合」を選んでください。
- 1.5合～2合を炊くときは「少量2合」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。

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.12、16、17）

- 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.12）

すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。

洗米や炊飯に使う水（→P.12）

- 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、ごはんがべたついたり、黄変する場合があります。

ごはんのほぐし（→P.15）

炊き上がったごはんは、すぐほぐしてください。
ごはん粒の間に残った余分な蒸気を飛ばして、おいしく仕上げるためです。
ほぐさないと固まったり、べたついたり、ムラの原因になります。



底部から掘り起こし
上部のごはんと入れ
替える



しゃもじで切るように
してほぐし、ごはんの
間に隙間をつくる

電源（→P.8）

- 15A以上のコンセントを単独で使ってください。延長コードを使ったり、同じコンセントで他の電気製品を同時に使うと、電圧が下がらうまく炊き上がりません。
- 炊飯中に「切」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.11、28）

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。

ふた加熱板の汚れ（→P.9、13、29）

- 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。

3 無洗米をお使いの場合は[無洗米]を選ぶ

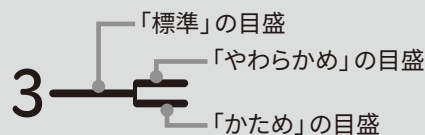
工場出荷時は[白米]に設定されています。無洗米をお使いの場合は、[無洗米]を選んでください。

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。(→P.12)


4 お米の種類やお好みで水加減を調節する

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」の線の範囲内で調節してください。

内がま水位目盛(3カップの例)



こんなときは		ここを確認
炊飯について	<ul style="list-style-type: none"> ● 軟らかい ● ベタつく 	<p>炊く前</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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節してください。(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。 <p>コース</p> <ul style="list-style-type: none"> ● [極上しゃっきり]のコース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。 <p>炊いた後</p> <p>炊き上がり後すぐに、ごはんをほぐしましたか。</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ● 硬い ● 芯がある ● 生煮え 	<p>炊く前</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 硬度の高い水(海外のミネラルウォーターなど)を使用していませんか。 ● 無洗米の場合は、お米を底からかき混ぜ、にごりがなくなるまですすぎましたか。 ● 「やわらかめ」の水位目盛をお試しいただきましたか。 ● ふた加熱板のパッキンや調圧弁、安全弁、負圧弁を点検しましたか。 (圧力がかからず硬くなったり芯が残る原因) ● 内ふたのプレートは取り付けましたか。(加湿効果が得られず硬めになる場合があります) ● 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。 <p>コース</p> <ul style="list-style-type: none"> ● [極上ふつう][極上もちもち]のコース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」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。 ● 炊き上がりが硬めに感じるときは、「極上」コースの[やわらか]をお試しください。 <p>炊いた後</p> <p>炊き上がり後すぐに、ごはんをほぐしましたか。</p>

こんなときは	ここを確認
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">炊飯にいつ</p> <p>ムラがある</p>	<p>炊く前</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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) ●内ぶたのプレートは取り付けましたか。(ふたからの加熱が強くなり、表面のごはんが硬くなる原因) ●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。 <p>コース</p> <ul style="list-style-type: none"> ●[極上ふつう][極上しゃっきり][極上もちもち]などのコースをお試しいただきましたか。([白米][無洗米]のみ)[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」の設定のまま規定量以上の炊飯をしていませんか。 <p>炊いた後</p> <p>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、底のごはんがべた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。</p>
<p>焦げる</p>	<p>大火力で炊飯するため、お米の種類や水質などにより、釜底のお米がきつね色に色づくことがあります。また、白米・無洗米の炊飯時間が長めの炊飯コースや炊込みごはんなどの調味料を入れて炊飯する場合は焦げやすくなる場合がありますが、異常ではありません。</p> <p>炊く前</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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) <p>炊き方</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。
<p>ふきこぼれる</p>	<p>炊く前</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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」の水位目盛以上に水を入れていませんか。 ●プレート、ふた加熱板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。 ●蒸気口は異物や詰まりが無いことを確認してください。 <p>炊き方</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p> 警告  コースの設定を確認してください。水加減の水量の多い「おかゆ」や「玄米」などを、他のコースで炊くと、多量にふきこぼれて危険です。</p> <p style="text-align: center;">指示</p> </div>

こんなときは		ここを確認
炊飯について	炊込みごはんがうまくできない	<p>調味料や具の入れかた</p> <ul style="list-style-type: none"> ●水加減は具を入れる前に、水と調味料を混ぜて水加減してください。 ●調味料が底にたまらないように混ぜてください。 ●水加減の後に具をお米の上のせて炊飯し、炊きあがってから混ぜてください。(調味料や具が沈殿し、熱がうまく伝わらない原因) <p>調味料や具の量</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 <p>炊飯コース・方法</p> <ul style="list-style-type: none"> ●[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)
	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.16)
	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。
	蒸気カットなのに蒸気が出る	<p>外部への排出蒸気を減らす蒸気カットは、炊飯コースや水加減によっては圧力のかかりすぎを調整するため、蒸気が出る場合があります。</p> <p>特に[白米][無洗米]の[炊込み][おかゆ][おこわ][冷凍用]、[雑穀米][玄米][麦ごはん]の各コースは蒸気が出る場合があります。</p> <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 <p>炊飯中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。</p> <p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ●お手入れの際に、ふた加熱板のふたパッキングがめくれていないことを確認してください。(→P.30)
	炊飯時間が長い	<p>「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。(→P.2)</p> <p>炊飯コースによって炊飯時間が変わります。(→P.16、17)</p> <ul style="list-style-type: none"> ●[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。 ●[極上]コースの[やわらか]は、[極上ふつ] [極上しゃっきり] [極上もちもち]をやわらかめに炊き上げるため、炊飯時間が長めです。 ●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。 <p>本体内部の温度が上がり、過熱保護動作が働いて炊飯動作が正しく出来ず、炊飯時間が長くなる場合があります。</p>
	本体がにおう	使い始めにプラスチックやゴムのおいを感じる場合があります。ご使用とともに少なくなります。また炊込みや保温の後においが残る場合があります。においが気になるときは(→P.33、35)
	ごはんがにおう	<ul style="list-style-type: none"> ●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・プレートは汚れていませんか。
	多量につゆがつく	<ul style="list-style-type: none"> ●圧力式で蒸気が抜けにくいので、炊飯直後にふたを開けると、つゆがたれることがあります。 ●つゆを少なくするモードに切り替えることができます。(→P.33、35) <p>内ぶたの加湿効果が少なくなります。</p> <p>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。</p>
予約炊飯について	<ul style="list-style-type: none"> ●すぐに炊き始める ●予約時刻に炊き上がらない <p>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時間表示です)。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.22~24)</p>	

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度ご確認ください。

こんなときは	ここを確認
保温中 ●におう ●黄変する	<p>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。</p> <p>保温ごはん(→P.25) 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。</p> <p>洗米(→P.12) ●白米は、すすぎ水がきれいになるまでよくすすいでください。 ●無洗米は、水がにごるときはよくすすぎ、よくかき混ぜてお米と水をなじませてください。</p> <p>ごはんのほぐし(→P.15、26) 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。 (余分な蒸気でのべたつきやにおいの発生を防ぎます)</p> <p>部品の汚れ(→P.29～31) プレート、ふた加熱板、蒸気口の汚れを取り除いてください。</p>
乾燥する	<p>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。</p> <p>保温ごはんの量(→P.26) 少量のごはんを保温するときは、中央に盛ってください。</p> <p>部品の汚れ(→P.11、28～31) 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。</p> <p>部品の取り付け(→P.13、30) 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。</p>
●つゆがつく ●べたつく	<p>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。</p> <p>ごはんのほぐし(→P.15、26) 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。 (余分な蒸気でのべたつきやにおいの発生を防ぎます)</p> <p>保温コース(→P.25) 「保温高」に切り替えてください。</p> <p>保温ごはんの量(→P.26) 少量のごはんを保温するときは、中央に盛ってください。</p>
ごはんの温度が低い	<p>再加熱をする(→P.27) 保温中のごはんの温度が低いと感じるときは、「再加熱」をお試しください。</p> <p>保温コース(→P.25) 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。</p>
再加熱ができない	<p>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ないことがあります。(→P.27)</p>

こんなときは		ここを確認
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。炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。異常ではありません。
	表示されない	[白米][無洗米]の[炊込み][おこわ]コース、[雑穀米][玄米]の[炊込み]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	<p>炊飯の中断</p> <p>圧力炊飯中に「切」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。やむを得ずふたを開ける場合は(→P.9、15、23)</p>
	●「一:一一」を表示 ●「H0」を表示	「一:一一」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」ボタンを押すと「一:一一」になります。 現在時刻を合わせ直してください。(→P.32)
	電源プラグを抜くと表示が消える	電源プラグを抜くと表示が消え、差し込むと点灯する設定となっています。(→P.33、34)異常ではありません。 電源プラグを抜いた時も液晶が点灯する設定のときに表示が消えてしまう場合や電源プラグを差し込むと「-:--」または「H0」表示になる場合は、本体に内蔵しているリチウム電池の寿命です。炊飯・保温はできますが、現在時刻を合わせないと予約はできません。お求めになった販売店にリチウム電池の交換(有償)をご依頼ください。(リチウム電池は専用品なのでお客様には交換できません)
	電源プラグを抜くと表示がうすくなる	内蔵電池で液晶を点灯させる設定のときは、電源プラグをコンセントから抜くと表示がうすくなり、再び濃くなる場合があります。内蔵電池に切り替わるため異常ではありません。
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」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、炊飯ができます。	
内がまのフッ素被膜について	色むらがある	ご使用とともにフッ素被膜に色むらが出る場合があります。性能や衛生上の問題はありません。(→P.29)異常ではありません。 内がまの塗装が気になる場合や、内がまが変形した場合は購入いただけます。(→P.45)
	傷がある	<ul style="list-style-type: none"> ●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。(→P.29) <ul style="list-style-type: none"> ・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 ●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。 ●内がまの塗装が気になる場合や、内がまが変形した場合は購入いただけます。(→P.45)

お困りのときは つづき

修理を依頼される前に
次の点をもう一度ご確認ください。

こんなときは	ここを確認						
お知らせ表示について	<p>●「C1」を表示 ●「C2」を表示</p>	<p>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。 お知らせ表示は「切」ボタンで解除できます。 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。</p>					
	<p>●「C3」を表示 ●「C4」を表示</p>	<p>ふたが確実に閉まっていないとき表示します。 お知らせ表示「C4」は「切」ボタンで解除できます。 ふたは確実に閉めてください。 フック部に米粒など異物がないか確認してください。(→P.28)</p>					
	<p>「C6」を表示</p>	<p>内部の温度が異常に高いときに炊飯を停止し、表示します。 お知らせ表示は「切」ボタンで解除できます。 炊飯器の下の敷物や、ごみなどで吸気口・排気口が塞がれていないか確認してください。 本体が熱い状態から炊飯して表示された場合は、本体を冷ましてから炊飯してください。</p>					
	<p>「C7」を表示</p>	<p>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。 お知らせ表示は「切」ボタンで解除できます。</p>					
	<p>「H1」～「H12」を表示</p>	<p>「切」ボタンを押しても時計表示に戻らないとき、度々同じ表示になるときは、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。</p>					
停電について	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%; text-align: center;">炊飯中</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">保温中</td> <td style="width: 33%; text-align: center;">予約(浸し)中</td> </tr> <tr> <td>再通電後、炊飯を続けます。 30分以上停電した場合は炊飯をやめます。</td> <td>再通電後、保温を続けます。 ごはんの温度によっては、保温をやめます。</td> <td>再通電後、予約(浸し)を続けます。</td> </tr> </table>	炊飯中	保温中	予約(浸し)中	再通電後、炊飯を続けます。 30分以上停電した場合は炊飯をやめます。	再通電後、保温を続けます。 ごはんの温度によっては、保温をやめます。	再通電後、予約(浸し)を続けます。
炊飯中	保温中	予約(浸し)中					
再通電後、炊飯を続けます。 30分以上停電した場合は炊飯をやめます。	再通電後、保温を続けます。 ごはんの温度によっては、保温をやめます。	再通電後、予約(浸し)を続けます。					
ふたについて	<p>閉まりにくい</p>	<p>圧力式で密閉度を上げるため、ふたを開めるとき(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。</p>					
	<p>閉まらない</p>	<p style="text-align: center;">内ぶたの取り付け(→P.13、30)</p> <p>内ぶたを取り付けていないと、通常の手ではふたは閉まりません。極端に強い力で閉めると、ふたが閉まる場合があります。(取り付け忘れ防止) その場合、ふたが開きにくくなる場合がありますが、ふたを下に押しながらフックボタンを押すと、ふたを開くことができます。</p>					
	<p>内ぶたが外れる</p>	<p>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内ぶたが外れることがあります。ゆっくりと閉めてください。</p>					
	<p>開きかたが遅い</p>	<p>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。</p>					
	<p>開くときにガタンと音がする</p>	<p>密閉度が高いため、内がまが吸い付いて少し持ち上がり、落ちる際に音がすることがあります。</p>					
	<p>開かない</p>	<p>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、通常の手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。</p>					
	<p>プレートが白くなる</p>	<p>水道水に含まれる成分が結晶し、プレートが白くなる場合がありますが、異常ではありません。</p>					
蒸気口について	<p>よごれ・においが気になる</p> <p>ふきこぼしたり、よごれ、においが気になるときは、「においが気になるときは(→P.33、35)」を行い、冷めてから内ぶたと、蒸気口のお手入れ(→P.29、31)をしてください。</p>						

こんなときは		ここを確認
すき間について 本体とふたの	すき間が広い	ふたが開閉動作するために、ふたと本体の間にすき間があります。また、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.29) 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 ●ふた加熱板のふたパッキンがめくれたまま取り付けないでください。 ふたパッキンが挟み込まれてしまいます。 ●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。
その他	お手入れ後に内ふた(ふた加熱板とプレート)に水滴が残る	食器洗い乾燥機の使用後にパッキンのポケット部などに水滴が残ることがあります。お使いの食器洗い乾燥機の取扱説明書を確認して、水滴が残りにくいように傾けてセットして洗ってください。
	メロディー音がうるさい	メロディー音は低音のメロディー音、ブザー音または無音に切り替えられます。(→P.33、34)
	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)
	本体ががたつく	設置面が完全に平らでない場合も配慮して、脚部は前方2箇所、後方中央1箇所の3点で支持しているため、端部を押すと本体がガタつくことがあります。異常ではありません。その他の脚部は床面から浮かせて設けていますが、傾斜時の転倒を防止するため異常ではありません。

- 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。



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

こんなときは		音の原因(故障ではありません)	
電源プラグ差込時	カチッ ジー	インバータ回路への充電音(火花も出る)	
使用時 (炊飯中・保温中など)	シュー	蒸気(圧力)を抜く音	—
	カチッ ボン	圧力調整装置の動作音	
	ブーン	冷却ファンの音	
	カチッ ジー	内がまのIH加熱音	
ふたを開けたとき/ ふた加熱板を外したとき/外すとき	カラカラ	調圧の為のボールが動く音	—

料理集(Web) いろいろ使える、メニュー広がる。

本製品の料理集はWebに掲載しています。

<https://kadenfan.hitachi.co.jp/support/kitchen/item/RZ-V100KM/manual.html>



もくじ

白米メニュー

野菜ピラフ
さつまいもと黒ごまのごはん
たいめし
お赤飯
山菜おこわ
栗五目おこわ
鶏がゆ
青菜がゆ

京の米老舗監修のすしめしメニュー

すしめし
さば寿司
カラフルてまり寿司
ちらし寿司
お祝いちらし寿司

麦ごはんメニュー

麦とろごはん

雑穀米・玄米メニュー

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

●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)

●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。

●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)

●料理集に記載されている分量は一例です。
実際に炊飯されるお米の量に合わせて、具材や調味料の
分量も調節してください。

●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

おかゆのポイント

- ★保温はせずに、お早めにお召上がりください。
- ★時間がたつとノリ状になります。

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、汁気を絞る、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。

雑穀ごはんのポイント

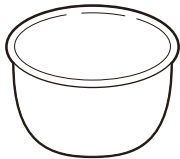
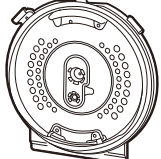



- ★雑穀は白米に混ぜて炊飯します。混ぜる量は2～3割程度ま
でにしてください。
- ★粒の小さな雑穀(アマランサスやキヌアなど)は、茶こしなど
を使って洗うと便利です。
- ★市販の雑穀の説明書(袋などに記載)も参考にしてください。

すしめしのポイント

- 飯台は10分程度水を溜めておくと、合わせ酢が飯台に染み
込みにくくなります。
- 飯台にラップを敷くことで、ごはんによく酢がなじみます。
- 合わせ酢とごはんを混ぜるときはしゃもじを立てて、切るよ
うにほぐすことで、粘りが出にくくなります。
- 30～40分程度置くと、合わせ酢とごはんがよりなじみます。
- すぐに召し上がらない場合は、ラップに包んで保存すると酢
が飛びにくくなります。
- 食べる前に人肌程度に温めるとおいしく召し上がれます。
- 合わせ酢を作るときは人肌程度に温めると溶けやすくなりま
す。

別売り部品

補修用性能部品をお買い求めいただけます。

内がま	内ふた（給水レスオートスチーマー）		コンパクトしゃもじ （自立式）	計量カップ
	ふた加熱板	プレート		
 サービスパーツ RZ-W100DM 001 カマ（ウチガマ） とご指定ください	※調圧弁・安全弁・ ふたパッキンを含みます  サービスパーツ RZ-V100HM 001 イタ（フタカネツパン） とご指定ください	 サービスパーツ RZ-V100HM 002 イタ（タンクプレート） とご指定ください	 サービスパーツ RZ-VS2M 001 しゃもじ とご指定ください	 サービスパーツ RZ-IHE10 018 カップ（ケイリョウカップ） とご指定ください

部品のご購入について

部品のご購入は、商品お買い上げの販売店、お近くの日立の家電品取扱店（お取り寄せ）または「パーツショップ」へご依頼ください。

<https://store.kadenfan.hitachi.co.jp/store/pages/parts.aspx>

日立家電 部品 検索



日立家電メンバーズクラブのご案内

日立家電メンバーズクラブのMy家電に製品をご登録（無料）いただくとスマートフォンやパソコンでお持ちの家電品を一覧管理でき、サポート情報や会員限定の特典などをご利用いただけます。

■My家電への製品登録

①コードを読み取る



登録は
こちら

②画面の案内に従って 家電品を登録※1



※1家電品の登録には製品型式や製造番号が必要です。保証書または製品本体をご確認ください。

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/>

■日立家電メンバーズクラブのパスワード変更手順

- ①上記のコードを読み取る
- ②「メニュー」を開いて「パスワードの再設定」からパスワードを変更する

■日立家電メンバーズクラブ会員限定のアフターサービス特典のご紹介

パーツショップ送料特典

付属品や別売品をパーツショップ（日立の家電消耗品・部品直販インターネット販売）で商品価格総額2,000円（税込）以上お買い上げいただくと送料が無料になります。

※代引きの場合は、代引き手数料が別途かかります。

※上記内容は予告なく変更する場合がございます。

■ご利用の際は、通信費などの費用がかかります。

■「使いかた動画」のホームページ掲載は、予告なく中止することがございます。

詳しくは、日立家電メンバーズクラブのホームページをご覧ください。

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（Web）に記載の炊飯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、やけどやけがのおそれがありますので、やめてください。

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-V100KM	
	1.0Lタイプ	
炊飯容量	0.09L(0.5合)~1.0L(5.5合)	
電源	交流100V	
定格周波数	50-60Hz 共用	
定格電力	1400W	
コードの長さ	1.0m	
大きさ	幅	24.8cm
	奥行	30.2cm
	高さ	23.4cm
	(ふたを開いたとき)	(44.7cm)
質量(重さ)	約5.6kg	

■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-V100KM
最大炊飯容量	1.0L
区分名	B
蒸発水量	3.7g
年間消費電力量	81.4kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量	155Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	16.3Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.92Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.82Wh

- ※室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量580g、炊飯米量450g、1回当たりの炊飯時消費電力量は、[白米][エコ炊飯]の炊き方、1時間当たりの保温消費電力量は「保温低」の設定の電力量です。
- ※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用の炊き方、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- ※年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています)
- ※蒸発水量は、1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

保証とアフターサービス (必ずお読みください)

■保証書(裏表紙)

保証書は必ず「お買い上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店から受け取っていただき、内容をよくお読みのおあと、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。補修用部品は改良や他機種との共用化等により、形状・色相が変わることがあります。

■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.47)にお問い合わせください。

■ご購入される場合は

ご購入により、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。ご購入先での日立の家電取扱店を紹介させていただきます。

■修理を依頼される場合は **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」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

この製品の使いかた・お手入れ・修理などは、お買い上げの販売店へご相談ください。

または「日立家電品についてのご相談窓口」(下記)にご相談ください。

ご相談の前に本取扱説明書の「お困りのときは」をご確認ください。

また日立家電品サポートページで、「よくあるご質問」や「使いかた動画」など各種情報をご覧いただけます。

「日立家電品サポートページ」はこちら



※下方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。

最新情報は、日立家電品サポートページをご確認ください。

日立家電 サポート 検索

商品情報や使い方に関するご相談

機能・操作・設定などのご相談ができます。

電話のほかLINE、チャット、メールなど様々なお問合せ方法を準備しております。

詳しくは日立家電品サポートページをご覧ください。

TEL 0120-3121-11

携帯電話 050-3155-1111 (有料)

(FAX) 050-3135-2134 (有料)

■受付時間：9:00～17:30 (月～金)

※土・日・祝日、年末年始は休ませていただきます。

修理に関するご相談

修理のご依頼やご相談ができます。

24時間、修理のご依頼ができる

「Web修理受付」はこちら



日立家電 修理 Web 検索

TEL 0120-3121-68

携帯電話 0570-0031-68 (有料)

(FAX) 0570-2006-57 (有料)

■受付時間：9:00～18:00 (月～土)

9:00～17:00 (日、祝日)

●通話内容の確認と対応品質向上のため、録音させていただきます。

●予期せぬ障害などでお電話が切れてしまった際、折り返し電話を差し上げられるよう、発信者番号の通知をお願いします。

「非通知」設定されているお客様は、はじめに「186」をダイヤルしておかけください。

●営業時間外やお電話が繋がりにくい場合は、時間を変えてお掛け直しをお願いします。

●修理ご依頼の前に、当社の修理対応方針につきまして、「修理ご利用規約」をご覧ください。



日立修理ご利用規約 検索

【ご相談窓口におけるお客様の個人情報お取り扱いについて】

●個人情報は当社の個人情報保護方針に則り適切に管理いたします。

●当社の個人情報保護方針につきましては、<https://corp.hitachi-gls.co.jp/utility/privacy> をご覧ください。

※URLは変更する場合があります。日立の家電品ホームページにてご確認ください。

●製品のサービスの提供、各種お問い合わせへの対応に利用させていただきます。また、アンケートをもとにした製品やサービスを向上させるための分析に利用させていただく場合があります。

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ずる。
- 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。

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。

仕様・その他

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	RZ-V100KM		※ お 買 い 上 げ 日			保 証 期 間	
			年	月	日	本体：1年 内がま内面フッ素被膜：6年	
※お客様	ご住所	〒					様
	ご芳名						
※販売店	住 所					電話	
	店 名						

※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。
記入のない場合、レシートまたはご購入を証明するものが代用となりますので、本保証書といっしょに大切に保管してください。

- 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。
 - (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。
 - 食器洗い乾燥機や食器乾燥機を使用した場合。
 - 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。
 - 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。
- 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「ご相談窓口」(→P.47)にご相談ください。
- 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。
- 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「ご相談窓口」(→P.47)にお問い合わせください。
- お客様に記入いただいた保証書の写しは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のため記載内容を利用して頂く場合がございますのでご了承ください。
- 保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは、取扱説明書をご覧ください。

修理メモ

日立グローバルライフソリューションズ株式会社

AA0004056-1

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

C6 (DC)

RZ-V100KM