

AI 圧力 IH 炊飯ジャー 炊き職人

品番 DX-30

品番 DX-60

家庭用

保証書つき

取扱説明書



お買い上げいただき、まことにありがとうございます。
本製品は、ご家庭で使うための炊飯ジャーです。
他の用途では、お使いにならないでください。

- お使いの前に、この取扱説明書を必ずお読みください。
- お読みにになったあとは、大切に保管してください。
- 本製品を転売・譲渡される場合は、この取扱説明書を必ず同梱した上で、次の所有者にお渡しください。

本製品は日本国内向けです。
This model is designed exclusively for Japan.

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意	2
使用上のご注意	5
各部のなまえ	6

使いかた

おいしく炊くコツ	8
ご飯を炊く ～炊飯準備～	11
炊飯をスタートする	12
炊飯メニューを変更して炊く	13
炊飯予約をする	14
再加熱する（手動保温）	15
炊飯や保温を取り消す	15
パンを焼く	16
現在時刻を合わせる	19

お手入れ

お手入れをする	20
---------------	----

クッキングガイド

炊きこみ飯・赤飯	22
おかゆ	23
発芽玄米	24
玄米・米粉入りパン	25

必要なときに

こんなときは	26
故障かな？と思ったとき	28
こんな表示が出たら	30
仕様	31

安全上のご注意

この取扱説明書では、お使いになる人や他の人への危害 / 物的損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次の表示と記号を使って説明しています。表示と記号の意味をよく理解した上で、本文をお読みください。

■ 誤った使いかたをしたときに生じる内容を、次の表示で説明しています。		■ お守りいただく内容を、次の記号で説明しています。	
 警告	守らなければ、死亡または重傷を負う恐れがある内容です。		禁止の行為であることを告げています。
 注意	守らなければ、傷害を負う恐れがある内容です。		行為を強制したり、指示する内容を告げています。
注意	守らなければ、物的損害の恐れがある内容です。		

警告

内容物がふき出す恐れのある具材を入れない

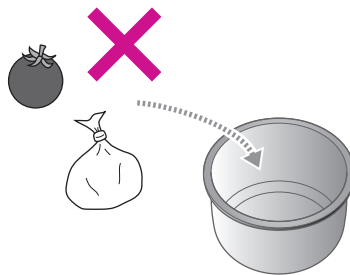
炊飯中にふたと本体の間から蒸気がもれたり、ふたが開いたり、火災・感電の恐れがあります。

<使ってはいけない具材例>

- ・ 煮炊きで分量が増えるもの（ねりもの、豆類、めん類など）※豆類は、別鍋でゆでてから使う。
- ・ 急激に熱に反応して発泡するもの（重曹など）
- ・ 泡立つもの（ジャムなど）
- ・ 薄皮野菜（青菜、トマトなど）

<禁止する調理例>

- ・ 具材や調味料をポリ袋などに入れて加熱する料理
- ・ クッキングシート、アルミ箔、ラップフィルムなどを使う料理
- ・ とろみが出る料理（カレー、シチュー、ジャムなどを使う料理）
- ・ 多量の油を入れる料理
- ・ 釜の「MAX」線を超える具材の料理



お米の量に合った水の量にする

水の量が不適切な場合は、吹きこぼれによるやけどの恐れがあります。

本製品を改造したり、分解しない



火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店、または「お客様ご相談窓口」にご相談ください。



ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

火災・感電の恐れがあります。



本体を水につけたり、本体に水をかけたりしない

火災・感電の恐れがあります。



電源コードや電源プラグが損傷していたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の恐れがあります。



電源コードを傷つけない

感電・ショート・発火の恐れがあります。無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、高温部に近づけたり、重たいものをのせたり、加工したりしないでください。

⚠ 警告



電源プラグに蒸気を当てない

ショート・発火の恐れがあります。特にスライド式テーブルなどでは、電源プラグに蒸気が当たらないように注意してください。



本製品を他の用途で使わない

火災・感電・けがの原因になります。
必ずご家庭用の炊飯ジャーとしてお使いください。



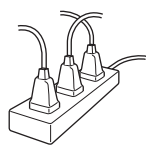
本体のすき間にピン、針金、金属物などの異物を入れない

火災・感電の恐れがあります。



定格 15A 以上、交流 100V のコンセントを単独で使う

他の器具と併用した延長コードなどを使うと、火災・感電の恐れがあります。



電源プラグは根元まで確実にコンセントに差し込む

差し込みが不十分な場合は、感電・ショート・発煙・火災の恐れがあります。



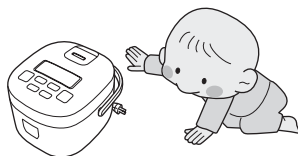
電源プラグに付いたほこりは、定期的に取り除く

ほこりが付いたままですると、ショート・発煙・火災の恐れがあります。



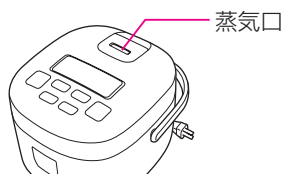
子供だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない

感電・やけど・けがの恐れがあります。



炊飯中は、蒸気口に顔や手を近づけない

蒸気によるやけどの恐れがあります。



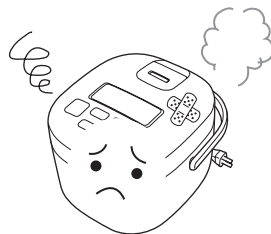
異常・故障時は、直ちに使用を中止する

使用を継続すると、感電・ショート・発煙・火災の恐れがあります。

<異常・故障例>

- ・ 電源プラグ、電源コードが異常に熱い
- ・ ボタンを押しても作動しない
- ・ 本体が変形したり、割れたりしている
- ・ 本体から煙が出たり、焦げ臭かったり、異常に熱い など

このような場合は、直ちに電源プラグを抜いて、必ず点検・修理を依頼してください。



お手入れのとき、移動させるとき、お使いにならないときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

電源プラグをコンセントに差したままの行為は、感電・けが・漏電火災の原因になります。

安全上のご注意 (続き)

⚠ 注意



医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とよく相談してから使う

本製品の動作が、ペースメーカーに影響を与えることがあります。



使用中や使用後のしばらくは、釜・内ぶたに触れない

高温のため、やけどの恐れがあります。ご飯をほぐすとき・ご飯をすくうときは、釜・内ぶたに触れないように注意してください。

次の場所では使用しない

火災・感電・けがの原因になります。

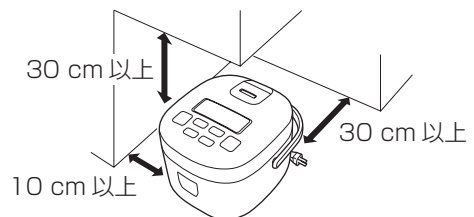


- ・ 水のかかる場所や、火気の近く
- ・ 荷重強度が不足しているテーブル（荷重強度が 10 kg 以上あるテーブルでお使いください。）
- ・ 不安定な場所や、熱に弱い敷物の上

壁・家具から離して使う

せまい場所で使うと、過熱・火災の原因になります。

図に示す距離を空けてください。



本体を持ち運ぶときは、ハンドルを持つ

不適切なところを持つと、落下によるけがや、やけどの恐れがあります。



お手入れは、釜・内ぶたが冷めてから行う

使用後のしばらくは高温のため、触れるとやけどの恐れがあります。



電源プラグを持ってコンセントから抜く

電源コードを引っ張ると、感電・ショート・発火の原因になります。



電源コードを巻き取るときは、電源プラグを持って行う

電源プラグが当たり、けがの原因になります。

注意



IH 調理器・IH クッキングヒータの上で使わない

故障の原因になります。



直射日光の当たる所で使わない

変色の原因になります。



磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオ・補聴器などは、雑音が入ったり、音が小さくなったりする恐れがあります。
キャッシュカード・IC カードなどは、記録が消えたり、壊れたりする恐れがあります。



布きんをかけて炊飯・保温をしない

ふたの変形・故障の原因になります。

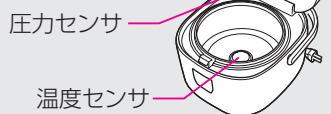
使用上のご注意

本体について

末永く機能・性能を維持するために、次のことをお守りください。

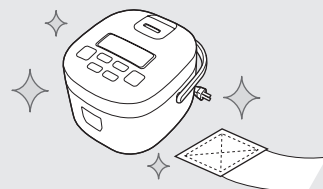
本体内側・釜・センサにご飯粒などの異物や、汚れが付いたまま使わない

ご飯が焦げる、上手く炊けないなどの原因になります。



本体や周囲は、清潔にして使う

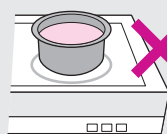
本体内部にゴミや塵が入り込むと、誤作動の原因になります。



釜について

釜内面のフッ素被膜は傷付くと、はがれる原因になります。フッ素被膜を傷付けないために、次のことをお守りください。

準備のとき



炊飯ジャー以外で使わない
ガス火、IH クッキングヒータ、電子レンジなどで加熱しない。



硬いものに当てない
傷付けたり、落としたり、変形させない。



米に混じっている石などの異物を取り除いてから洗米する



金属製のザルを当てて洗米しない



泡立て器などで洗米しない

炊き上がったとき



しゃもじなどでたたかない
よそおうときなど



釜の中で酢、塩、ふりかけなどを混ぜない

すしめし、ふりかけ飯など



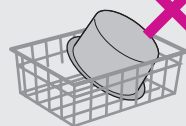
金属製のおたまを使わない
おかゆなど

フッ素被膜の保証期間は、お買い上げ日から1年間です。ただし、誤った使いかたをしたときは、保証期間内でも有料になります。

お手入れのとき



スプーン、食器類を入れない
おけの代用にしない。



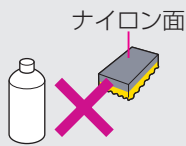
食器洗い乾燥器や食器乾燥器に入れない
調味料を使ったときは、早めに洗う

炊きこみご飯など



スポンジなどの柔らかいもので洗う

シンナー、ベンジン、みがき粉、研磨剤入り洗剤、漂白剤、たわし類（ナイロン・金属製など）、メラミンスポンジ、スポンジのナイロン面などを使わない。

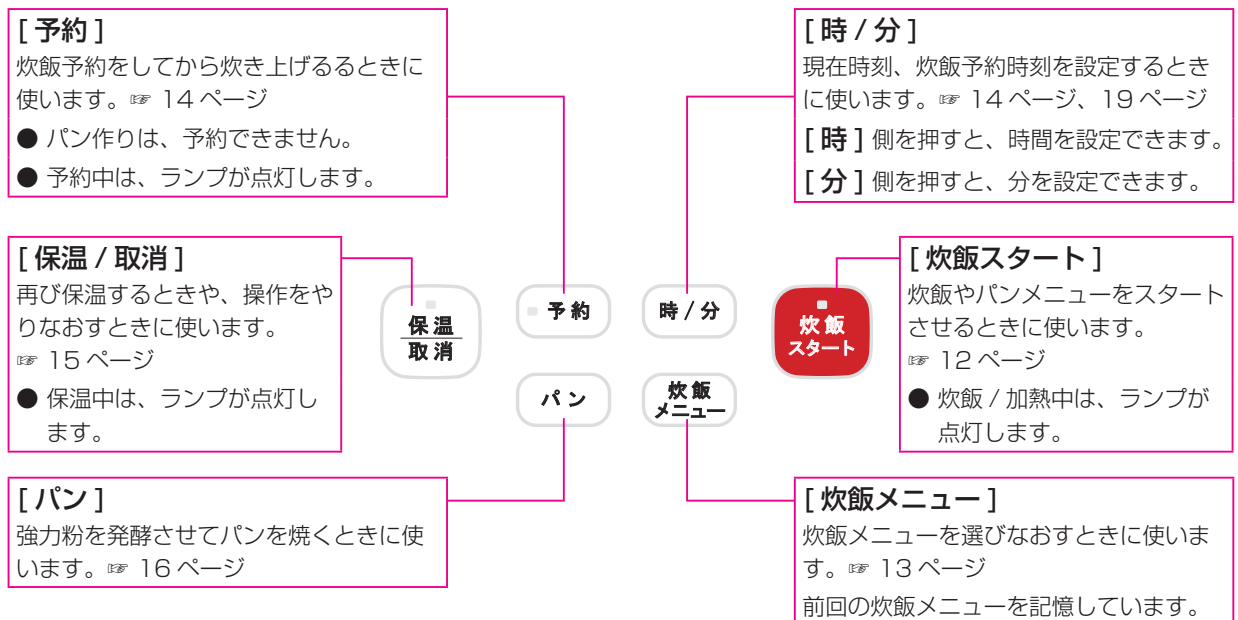
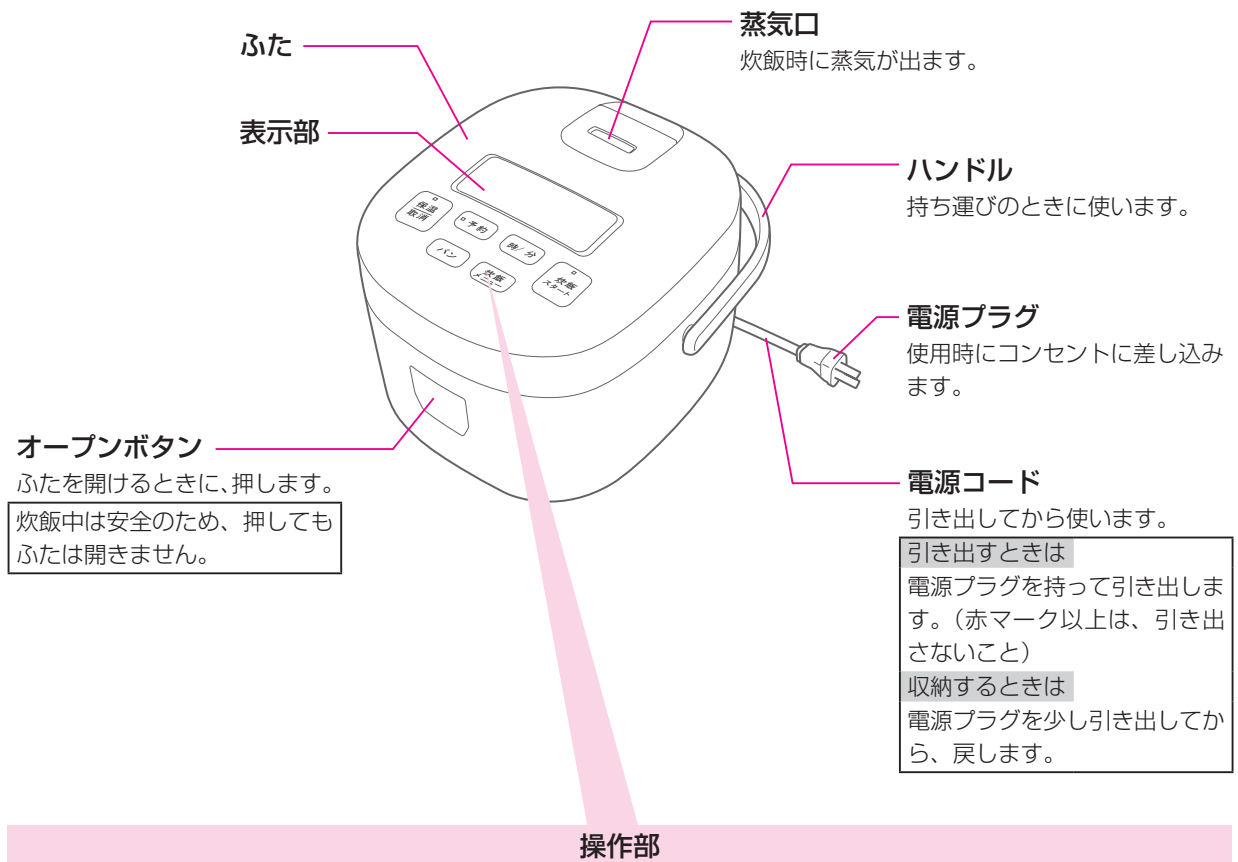


● フッ素被膜は使用により消耗します。色むらができたりすることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。

ご使用になる前に

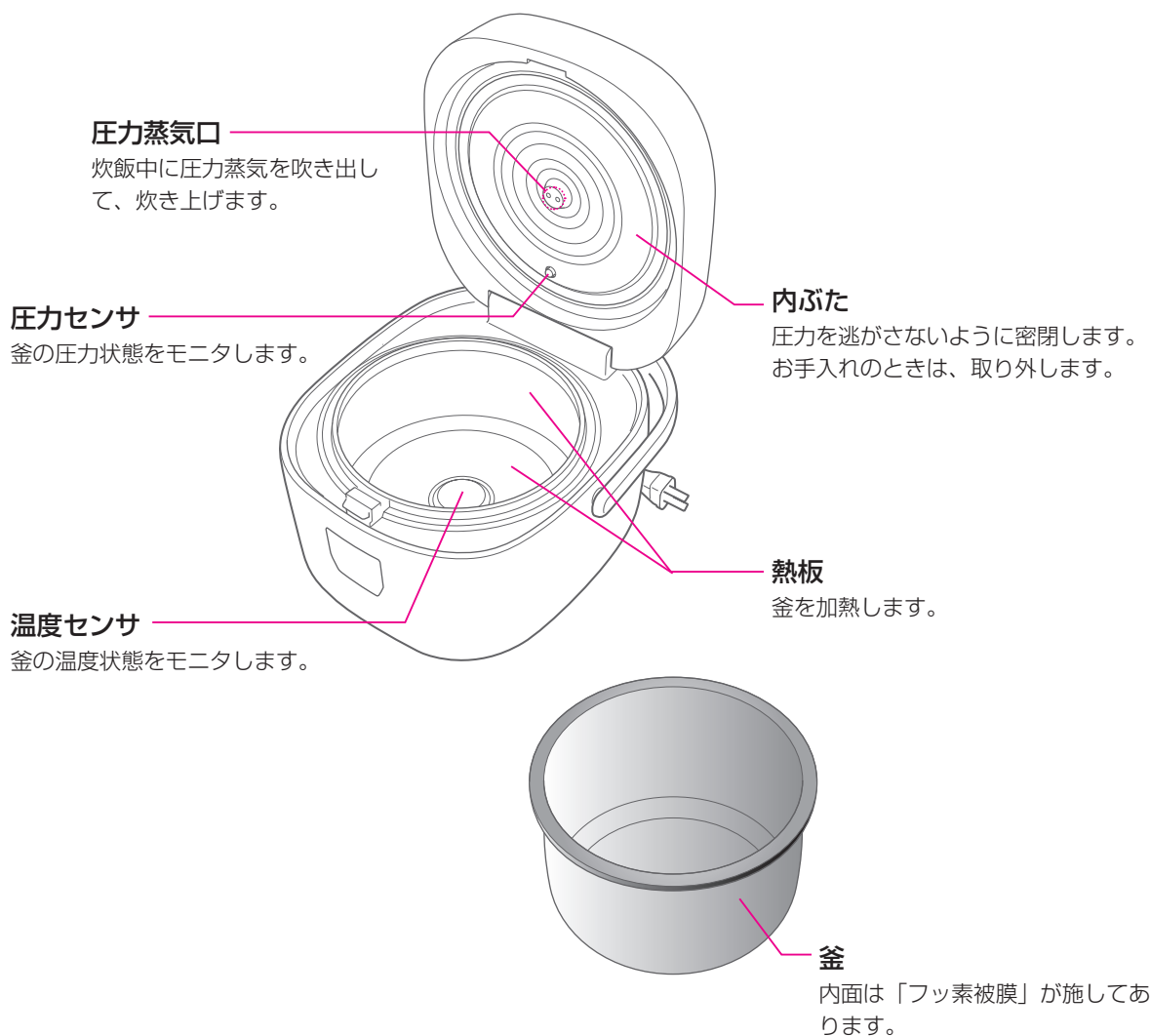
使用上のご注意

各部のなまえ



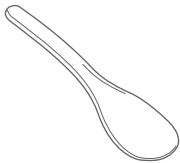
お知らせ

- 現在時刻やメニューなどを記憶するために、リチウム電池が内蔵されています。電源プラグをコンセントに差し込むと、いつも「0:00」を表示する場合は、リチウム電池が消耗しています。P 29 ページ



付属品

お買い上げ後は、付属品がすべて揃っていることを確認してください。万一不足している品がある場合は、お買い上げの販売店までご連絡ください。

しゃもじ：1 個	計量カップ：1 個	取扱説明書（本書）：1 部
		

おいしく炊くコツ

おいしく炊くには、お米を正しく計量・洗米し、適切な水加減で炊飯することが大切です。

素早く洗米するために、ボウルとザルを用意してください。



浸すと蒸らすは必要なの？

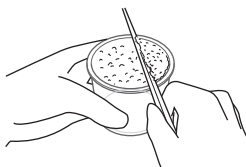
- 炊飯前にお米を水に浸すことと、炊飯後の蒸らしは**必要ありません**。**炊飯ジャーにおまかせください！** この工程は炊飯プログラムに組み込まれています。よりおいしく炊き上げるには、「熟成炊き」メニューがお勧めです。

お米を計量するときは（お米のはかりかた）

手順＆解説

アドバイス

- 1 お米を付属の計量カップすりきりで計量する



- 計量米びつや市販のカップ(200 ml)では、誤差が生じます。

洗米するときは（お米の洗いかた）

■ 洗米には、お湯を使わない ■

手順＆解説

アドバイス

- 1 正確に計量したお米を用意したザルに移す

- 2 用意したボウルに水をたっぷりと張る



- お米の上から水をかけながら水を張ってはいけません。

お米は水に触れた段階から水の吸収を始めます。ヌカやゴミなどを含んだ水をお米が吸収しないようにするには、張った水を先に用意する必要があります。

- 3 ザルに移したお米を一気にボウルに入れ、軽く 1 ～ 2 回かき混ぜたら、すぐにザルを上げる

- 4 素早くボウルの水を入れ替えザルをつけ、指をザルに立てるようにして、お米をやさしく円を描くようにかき混ぜる



- 最初のすすぎは素早く行います。このすすぎは 1 回だけです。「とにかく素早く」を心がけてください。

- 「10 回程度かき混ぜたら水を入れ替える」というこの作業を 3 ～ 4 回繰り返します。

- 5 ザルを上げ、ザルから水がたれなくなるまで、水を切る

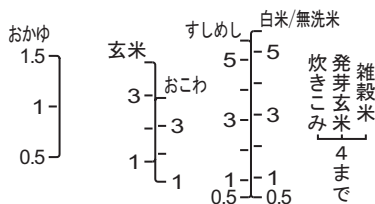
- ザルを傾けておくと、水切れがよくなります。(3 合のお米の場合は、1 ～ 2 分程度で水切り完了です。)

水加減をするときは（水加減のしかた）

手順＆解説

アドバイス

1 洗米後、ザルから釜にお米をていねいに移し、釜の水位目盛を目安に水を加える



● 浄水器の水やミネラルウォーターなどを使う方が、水道水の塩素臭を抑えることができます。

- ・ アルカリ度の強い水（pH9 以上）は、べたつき・黄変の原因になります。
- ・ 硬度 100 以上のミネラルウォーターは、べたつき・硬くなる原因になります。



● 水加減のはなし（正確な水加減とは）

お米は洗米を始めたときから、水分を吸収します。そのため、水の量は「総重量」で考えます。

計算式：最初に計量したお米の重さ × 2.23 倍 + 釜の質量 = 総重量

総重量 - 釜の質量 - 洗米後の米の重さ = 水の量 となります。

（※本製品の釜の質量は「650 g」です。）

例）計量したお米 3 合（450 g）で、洗米後に 460 g になったとき：

次の計算から、543.5 g の水を釜に入れればよいことになります。

$450 \times 2.23 + 650 = 1653.5 \text{ g}$ $1653.5 - 650 - 460 = 543.5 \text{ g}$ です。

代表的な銘柄別 炊飯ポイント

お米のブランド名は、各社の商標、または登録商標です。

銘柄	炊飯ポイント	お米と料理の相性
こしひかり	アミロペクチンという、もち米のような成分率が高いため、通常よりも少なめの水加減にしましょう。	お米の風味に負けない濃い味つけの洋食がお勧めです。 （ハンバーグ、ビーフシチューなど）
ひとめぼれ	やや水分を吸収しやすいため、あまり洗米せずに水加減をしましょう。炊きこみご飯のモトとの相性はバツグンです。	優しい口当たりと調和する柔らかい食感の料理がお勧めです。 （焼き魚、揚げ出し豆腐など）
ななつぼし	お米が少し硬めなので、気になる方は少し多め（通常の 1.1 倍程度）の水加減にしましょう。	冷えてもお米の食感・食味が求められる料理がお勧めです。 （寿司、おにぎり、弁当など）
ゆめぴりか	タンパク質の含有量も比較的安く柔らかいお米です。お米の粒が大きく、水分も多く含んでいますので、あまり洗米せず、少なめの水加減にしましょう。	白いご飯そのものを味わうことができる料理がお勧めです。 （卵かけご飯など）
あきたこまち	吸水性の低いお米なので、急いで洗米する必要はありません。硬めに炊き上がるので、通常よりも多め（1.1～1.2 倍程度）の水加減にしましょう。	すっきりとしたお米の味わいがアクセントとなる中華料理がお勧めです。 （エビチリ、チンジャオロースなど）
つや姫	旨み成分であるグルタミン酸やアスパラギン酸の含有量が非常に多く、こしひかりよりも粘りがるので、通常よりも少なめの水加減にしましょう。	お米の風味を楽しめるあっさりとしたおかずとの組み合わせがお勧めです。 （納豆、漬物など）
ミルキークイーン	アミロペクチンという、もち米のような成分率が高いため、通常よりも少なめの水加減にしましょう。	冷えてもお米の食感・食味が求められる料理がお勧めです。 （寿司、おにぎり、弁当など）

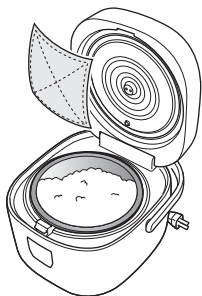
おいしく炊くコツ（続き）

炊き上がったら（炊き上がったらすること）

手順&解説

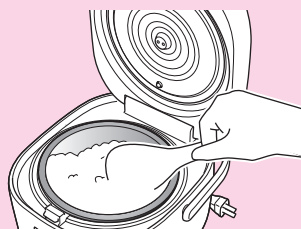
アドバイス

- 1** 炊き上がりのお知らせとともに炊飯ジャーのふたを開け、ふたに付いた水滴がご飯に落ちないように、サッと布きんなどで拭き取る



注意

炊き上がり直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに注意してください。



- 2** 水に浸したしゃもじを使い、ご飯をほぐす

ほぐしのポイント

- ・しゃもじは垂直に入れ、ご飯を十字にサッと切ります。
- ・ご飯粒をつぶさないように注意しながら、釜底から柔らかくまんべんなく空気を入れるようにほぐすことで、余分な蒸気を十分に飛ばします。

- おいしいご飯は、ほぐし（シャリ切り）が大切です。時間がたってからほぐしても、おいしく炊けたご飯は台なしです。

ほぐしたあとに保温するときは

ご飯が熱で乾き、水分が奪われないようにするために、しゃもじで釜とご飯の間を円を描くようになぞります。そして、ご飯を釜からはがしてご飯全体をできるだけ中央に寄せておきます。

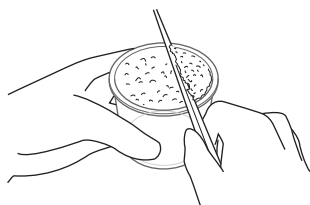


- おいしく炊くコツについて、ご質問にお答えします。

質問	アドバイス
「おこげ」を作りたいのですが	炊き上がったら、再び[炊飯スタート]を押します。 3分くらい加熱すれば「おこげ」ができますが、もっとのときは5分くらい加熱してください。 自動では切れませんので、必ず[保温・取消]をチャイムが鳴るまで押し、加熱を停止してください。
古米をおいしく炊きたいのですが	古米をおいしく炊くには、一般的な新米のおいしい炊きかたとは違ったコツが必要になります。 先ずは、次の点に注意して炊飯してみましょう。 ● 洗米時は、ギュッギュッと力を入れて研ぎます。（お米表面の被膜を剥ぎ取るためです。） ● 水加減は、通常よりも少し多めにします。（古米は水分が抜けているためです。） ● サラダ油を古米 2 合に対し、小さじ 1/2 程度入れます。

炊飯準備

1 お米を付属の計量カップすりきりで計量する

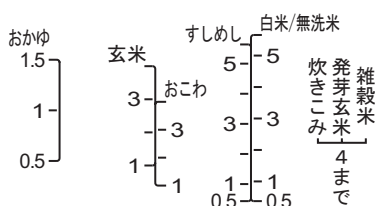


- 計量米びつや市販のカップ(200 ml)では、誤差が生じます。

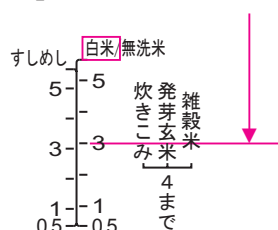
2 洗米し、釜の水位目盛を目安に水を加える

おいしく炊くコツについて：P 8 ページ

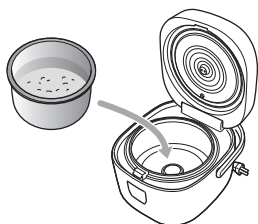
- お米は、水に浸さなくてもすぐに炊けます。



例えば、白米 3 合の場合は、「白米」の目盛「3」まで水を入れます。



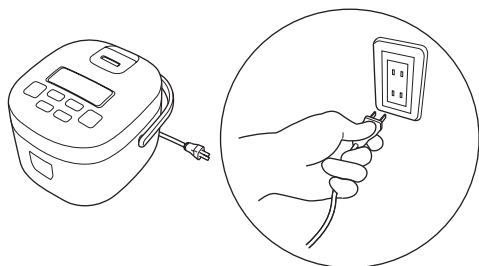
3 釜を本体に入れ、ふたを閉める



- ふたは「カチッ」と音がするまで、確実に閉めてください。



4 電源プラグを引き出し、コンセントに差し込む



5 炊飯する

- 前回と同じ炊飯メニューですぐに炊くとき : P 12 ページ
- 炊飯メニューを変更してすぐに炊くとき : P 13 ページ
- 炊飯予約をして炊くとき : P 14 ページ

炊飯をスタートする

操作

パネル表示

1

■
炊飯
スタート

を押して炊飯をスタートする

炊飯メニューを変更して炊くときは

「炊飯メニューを変更して炊く」(13 ページ)
炊飯メニューを変更しない場合は、前回と同じメニューで炊き上がります。

炊き上がりあと



弱火

40分

炊き上がりまでの時間
が表示されます。

炊飯状態がアニメーション
表示されます。



注意

炊き上がり直後にふたを開けるときは、
蒸気によるやけどに注意してください。

炊き上がると、チャイムでお知らせします。
ご飯をよくほぐしてください。

保温経過時間

1分



お知らせ

- 炊き上がると、自動的に保温になります。
- 保温中は、炊き上がりからの経過時間が表示されます。24 時間を経過すると、現在時刻表示になります。

炊飯終了

炊飯メニューを変更して炊く

操作

パネル表示

1

炊飯
メニュー

を押して「◀」マークを炊きたいメニューに合わせる

押すごとに「◀」マークが移動します。

白米/無洗米
早炊き
熟成炊き
炊きこみ

16 30
時 分

おかゆ
発芽玄米
玄米
雑穀米

2

炊飯
スタート

を押して炊飯をスタートする

炊き上がりあと



弱火

40
分

炊き上がりまでの時間
が表示されます。

炊飯状態がアニメーション
表示されます。



注意

炊き上がり直後にふたを開けるときは、
蒸気によるやけどに注意してください。

炊き上がると、チャイムでお知らせします。
ご飯をよくほぐしてください。



お知らせ

- 炊き上がると、自動的に保温になります。
- 保温中は、炊き上がりからの経過時間が表示されます。24 時間を経過すると、現在時刻表示になります。

保温経過時間

1
分

炊飯終了

使
い
か
た

炊飯をスタートする

炊飯メニューを変更して炊く

炊飯予約をする

操作

パネル表示

1

■ 予約

を押して「予約 1」または「予約 2」を選ぶ

- 炊き上がり時刻は、2 通りを登録できます。
押すごとに、「予約 1」→「予約 2」→ 無表示（予約なし）をくり返します。



2

時 / 分

を押して炊き上がり時刻を合わせる

- 10 分単位で予約ができます。押し続けると、早送りできます。



3

■ 炊飯スタート

を押す

メニューを変えて炊くときは、[炊飯メニュー]を押して「▶」マークを炊きたいメニューに合わせてから [炊飯スタート] を押します。



- [炊飯スタート] を押し忘れると、チャイムでお知らせします。
- 炊飯ランプの点滅が消えて、予約ランプが点灯すると、予約完了です。
- 炊き上が時刻に合わせて、炊飯がスタートします。



予約完了



注意

炊き上がり直後にふたを開けるときは、蒸気によるやけどに注意してください。

予約を取り消すときは

[保温・取消] をチャイムが鳴るまで押します。操作の途中でも [保温・取消] を押せば、キャンセルされます。



お知らせ

- 具や調味料が入るメニューは、炊飯予約をしないでください。
具が腐敗したり、調味料が沈殿して上手く炊けないことがあります。
- 炊き上がると、自動的に保温になります。
- 保温中は、炊き上がりからの経過時間が表示されます。24 時間を経過すると、現在時刻表示になります。

再加熱する（手動保温）

操作	パネル表示
1 保温 取消 を押して再加熱をスタートする [保温・取消]のランプが点灯しているときは すでに保温中の状態にあります。	加熱終わりあと 20分 加熱終了までの時間が 表示されます。
加 熱 終 了 注意 加熱直後にふたを開けるときは、 蒸気によるやけどに注意してください。 加熱が終わると、チャイムでお知らせします。 ご飯をよくほぐしてください。	保温経過時間 1分

- お知らせ**
- 加熱が終わると、自動的に保温になります。
 - 保温中は、加熱終了からの経過時間が表示されます。24 時間を経過すると、現在時刻表示になります。

炊飯や保温を取り消す

操作	パネル表示
1 保温 取消 をチャイムが鳴るまで押す (約 3 秒間)	白米/無洗米 ◀ おかゆ 早炊き 発芽玄米 熟成炊き 玄米 炊きこみ 雑穀米 15時 30分 取り消しを受け付けると、 現在時刻が表示されます。

お知らせ

- 取り消しを受け付けると、[炊飯スタート]、[予約]、[保温・取消]の各ランプも消灯します。

炊飯予約をする

使いかた

再加熱する（手動保温）

炊飯や保温を取り消す

パンを焼く

※ パン作りは、こねから焼き上がりまでに 2 時間半～ 3 時間程度かかります。

材料（小麦食パン 1/2 斤分）

強力粉	150 g
砂糖	大さじ 1
塩	小さじ 1/3
ドライイースト	小さじ 1
牛乳（室温のもの）	100 ml
バター	15 g

発酵／焼き上げの標準時間

1 次発酵	2 次発酵	焼き上げ
40 分	30 分	40 分

標準時間を変更するときは

[炊飯スタート] を押す前に、[時 / 分] を押し、時間を変更します。

準備する（こねる）

説明／操作

補足／パネル表示

- 1 ボールに強力粉、砂糖、塩、ドライイーストをふるい入れる

- 2 さらに牛乳を入れて軽く混ぜた後、柔らかくしたバターを混ぜる

- 3 生地をひとまとめにし、強力粉をふった台の上で 10 分程度こねる

ほどよいこね具合を目で確認するときは

生地を伸ばしてみて、指が透けて見えれば、丁度よい状態です。

- 4 生地をきれいに丸め直し、閉じ目をしっかりと閉じる

- 5 閉じ目を下にして釜に入れ、ふたを閉める

● 生地が固いときは、牛乳を小さじ 1 程度加えます。

● 台にたたき付けるようにして、全体が均一に耳たぶくらいの柔らかさになまでこねます。

● 生地を上から軽く押えて平たくすることで、発酵がしやすくなります。

発酵させる

説明／操作

補足／パネル表示

- 1 **パン** を押して「発酵 1」が表示されていることを確認する



- 2 **炊飯スタート** を押して発酵をスタートする (1 次発酵)



1 次発酵の標準時間は 40 分です。

40 分を経過すると、チャイムでお知らせします。

- 3 1 次発酵が終わったらふたを開け、生地を上から押えてガスを抜く



- 4 生地を 6 等分に切り分けて丸め直し、ラップをかけて 20 分待つ

- 5 生地を上から軽く押えてガスを抜き、閉じ目を下にしてふたを閉める

- 6 **パン** を押して「発酵 2」が表示されていることを確認する



- 7 **炊飯スタート** を押して発酵をスタートする (2 次発酵)



2 次発酵の時間は標準時間は 30 分です。

30 分を経過すると、チャイムでお知らせします。

使
い
か
た

パ
ン
を
焼
く

パンを焼く（続き）

焼く

説明／操作

補足／パネル表示

- 2次発酵が終わったらふたを開け、強力粉ひとつまみを茶こしでふってふたを閉める



- を押して「焼上」が表示されていることを確認する



- を押して焼き上げをスタートする



焼き上げの標準時間は 40 分です。
40 分を経過すると、チャイムでお知らせします。

終了



注意

焼き上がり後は、やけどに注意してください。

焼き上がると、チャイムでお知らせします。
なべつかみ等を使い、
パンを取り出してください。



お知らせ

- 焼き上がり後、5 分を経過すると、現在時刻表示になります。

現在時刻を合わせる

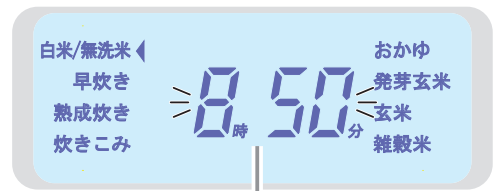
操作

パネル表示

1

時 / 分

をチャイムが鳴るまで押す
(約 3 秒間)



時刻表示が点滅します。

2

時 / 分

を押して現在時刻を合わせる

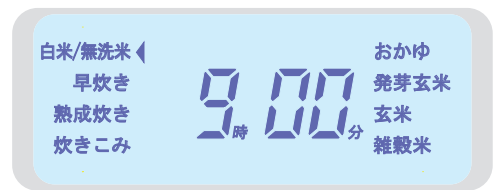
- 押し続けると、早送りできます。
- 5 秒間何もしていないでいると、表示されている時刻に設定されます。



完了

5 秒間以上、そのまま待つ

- 時刻の点滅が消えると、設定完了です。



お知らせ

- 炊飯中、保温中、炊飯予約中は、現在時刻を設定することができません。

使
い
か
た

現
在
時
刻
を
合
わ
せ
る

お手入れをする



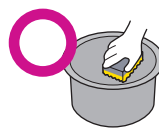
警告

電源プラグを必ずコンセントから抜き、本体と釜が冷めてからお手入れしてください。
怠ると感電・やけどの恐れがあります。

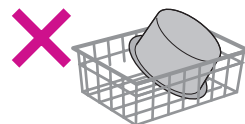
炊飯・保温・パン作りのあとは、毎回お手入れしてください。

- スポンジなどの柔らかいもので洗ってください。

シンナー、ベンジン、みがき粉、研磨剤入り洗剤、漂白剤、たわし類（ナイロン・金属製など）、メラミンスポンジ、スポンジのナイロン面などは使わないでください。



- 食器洗い乾燥器や食器乾燥器に入れないでください。



- お手入れのあとは、蒸気ぶた・内ぶたを正しく取り付けてください。

本体

本体全周

乾いた柔らかい布でふく。

汚れが気になるときは、固くしぼった柔らかい布でふく。

化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり、長い時間触れさせないでください。
表面が傷付いたり、変色・割れ・劣化の原因になります。

操作部

乾いた柔らかい布でふく。

オープンボタン

オープンボタンの周囲にご飯粒や異物などが詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く。

金属製のピンなどは使わないでください。
表面が傷付く原因になります。

蒸気ぶた

取り外し、台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う。

蒸気ぶたの取り外しかた

蒸気ぶたに指をかけて引く。



取り付けかた

蒸気ぶたの中央を押え、確実に本体にはめ込む。



電源コード・電源プラグ

乾いた柔らかい布でふく。

本体底面

掃除機で清掃する。（月に一度程度）

ほこりなどが付いたまま使用すると、本体内部が異常に高温になり、火災・故障の原因になります。

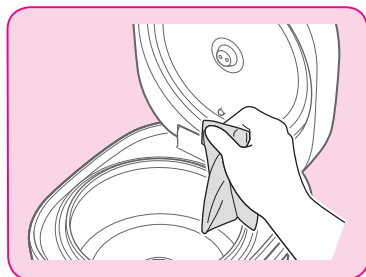
圧力蒸気口

固くしぼったやわらかい布でふく。
ご飯粒や異物などが詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く。

金属製のピンなどは使わないでください。
表面が傷付く原因になります。

圧力センサ

固くしぼったやわらかい布でふく。



温度センサ、熱板

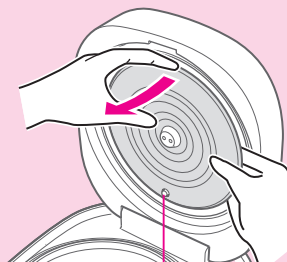
固くしぼったやわらかい布でふく。

内ぶた

取り外し、台所用中性洗剤とやわらかいスポンジなどで洗う。

内ぶたの取り外しかた

外周を持ち、手前に引く。



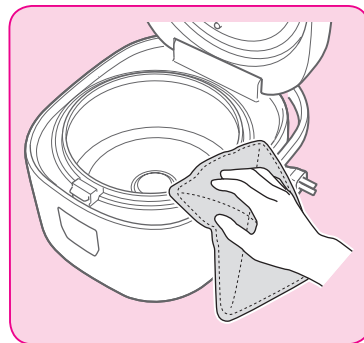
圧力センサ

取り付けかた

圧力センサの位置を合わせてから、内ぶたの中央を押し込む。

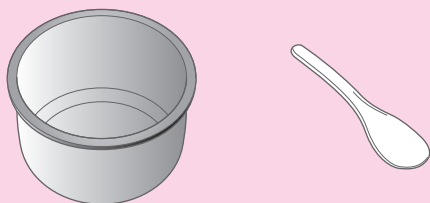
つゆ受け

つゆがたまっているときは、固くしぼったやわらかい布でふき取る。



釜・しゃもじ

台所用中性洗剤とやわらかいスポンジなどで洗う。



- みがき粉や金属製たわし・ナイロン製たわしなどで洗わないでください。
- たたいたり、こすったりしないで、ていねいに取り扱いってください。
- 乾燥したご飯粒などがこびり付いている場合は、水に浸してご飯粒をふやかしたあと、やわらかいスポンジなどで洗ってください。

計量カップ

やわらかいスポンジなどで洗う。



- 汚れが気になる場合は、台所用中性洗剤で洗ってください。

炊きこみ飯・赤飯

五目ご飯

材料（2～3人分）

白米	2 カップ
ごぼう	20 g
干しいたけ	2 枚
油揚げ	1/3 枚
鶏もも肉	40 g
にんじん	20 g
調味料	
薄口しょうゆ	大さじ 1
酒	大さじ 1
塩	小さじ 1/2
即席だしの素	小さじ 1/2

【作りかた】

1 準備する

ごぼう：ささがきにして水にさらしてアクを抜く

干しいたけ：ささがきにして水にさらしてアクを抜く

油揚げ：熱湯で油抜き

鶏肉：細かく切る

にんじん：せん切り

※ 炊飯準備

白米を洗い調味料を入れ、水を白米の「水位目盛:2」まで入れてからよくかき混ぜる。



お料理ポイント

- 水加減は具材を入れる前に行いましょう。
- 具材の量は、お米 1 カップ当たり 75 g 以下にしましょう。
- 具材は小さく切り、お米の上にのせましょう。（混ぜると上手く炊けません）
- すぐに炊飯しましょう。（時間が経つと、調味料が沈殿して上手く炊けません）



2 炊飯

お米の上に具材をのせる。（かき混ぜない）

炊飯メニューを「炊きこみ」に合わせ、[炊飯スタート]を押す。

3 炊き上がったら

炊き上がりのチャイムが鳴ったら、ご飯を上下に返すようにふんわりぼぐす。

茶わんに盛り付けたあと、みつ葉とのりを飾ってもよいでしょう。

赤飯

材料（2～3人分）

もち米	1.5 カップ
小豆	40 g
小豆の煮汁	
ごま塩（飾り用）	適量

【作りかた】

1 準備する

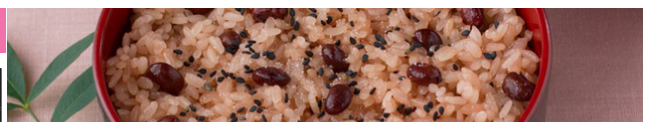
※ 小豆をゆでる

小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、弱火で固めにゆでる。

ゆで上がったら、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はザルに上げてぬれ布きんをかけておく。

※ 炊飯準備

もち米を洗い、小豆の煮汁を白米の「水位目盛:2」まで入れてからよくかき混ぜる。足りないときは水を加える。



お料理ポイント

- 小豆の煮汁は、水加減のときに水の変わりに使いましょう。
- 小豆の煮汁を使うため、釜底のご飯の色は濃くなります。



2 炊飯

もち米の上に小豆をのせる。（かき混ぜない）

炊飯メニューを「炊きこみ」に合わせ、[炊飯スタート]を押す。

3 炊き上がったら

炊き上がりのチャイムが鳴ったら、ご飯を上下に返すようにふんわりぼぐす。

器に盛り付けたあと、ごま塩を振りましょう。

七草がゆ

材料（2～3人分）

白米..... 0.5 カップ
 青菜類（春の七草、なければ他の野菜）..... 40 g
 春の七草：
 セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・
 スズナ・スズシロ
 調味料
 塩..... 少々

【作りかた】

1 準備する

- ※ 青菜類をゆでる
 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷ましてから水気を絞って小口切りにする。
- ※ 炊飯準備
 白米を洗い、水をおかゆの「水位目盛：0.5」まで入れる。

2 炊飯

炊飯メニューを「おかゆ」に合わせ、[炊飯スタート]を押す。



お料理ポイント

- 炊飯中にふたを開けて、青菜類を加えないようにしましょう。
- 炊き上がったあとは保温せずに、お早めにお召し上がりください。時間がたつとりのり状になります。

3 炊き上がったら

炊き上がりのチャイムが鳴ったら、ご飯をすべて別容器に移してから青菜類と塩を加えて軽く混ぜる。

器に盛り付けたあと、青菜類を飾ってもよいでしょう。

白がゆ

材料（3人分）

白米..... 0.5 カップ
 調味料
 塩（またはしそふりかけなど）..... 少々

【作りかた】

1 準備する

- ※ 炊飯準備（全がゆの場合）
 白米を洗い、水をおかゆの「全がゆ」「水位目盛：0.5」まで入れる。
- ※ 炊飯準備（5分がゆの場合）
 白米を洗い、水をおかゆの「5分がゆ」「水位目盛：0.5」まで入れる。

2 炊飯

炊飯メニューを「おかゆ」に合わせ、[炊飯スタート]を押す。



お料理ポイント

- 調味料は、器に盛ってから加えるようにしましょう。
- 炊き上がったあとは保温せずに、お早めにお召し上がりください。時間がたつとりのり状になります。

3 炊き上がったら

炊き上がりのチャイムが鳴ったら軽く混ぜ、器に盛ってから塩を加える。

しそふりかけなどを加えても、おいしいですよ。

発芽玄米

ライスバーガー

材料（6個分）

白米	2 カップ
発芽玄米	1 カップ
大葉	12 枚
ハンバーグ用材料	
鶏ミンチ	300 g
しいたけ	3 本
長ねぎ	1/3 本
卵	1 個
かたくり粉	大さじ 3
下味用材料	
濃口しょうゆ	小さじ 1
酒	小さじ 1
たれ用材料	
濃口しょうゆ	大さじ 3
酒	大さじ 3
砂糖	大さじ 1
みりん	大さじ 1
水溶きかたくり粉	大さじ 1
水	100 ml



お料理ポイント



- 白米はヌカを取るために洗米しますが、発芽玄米は軽く洗うだけで大丈夫です。

3 ハンバーグを作る

- ① 鶏肉に下味用のしょうゆ・酒で下味をつける。
- ② ボウルにハンバーグ用材料をすべて入れ、よくこねる。
- ③ 6 等分して形を整え、フライパンで焼く。

4 たれを作る

- ① 鍋に水溶きかたくり粉以外の材料を入れて煮る。
- ② 煮立ったら水溶きかたくり粉を入れ、とろみをつける。

5 炊き上がったら

炊き上がりのチャイムが鳴ったら、大葉（みじん切り）を混ぜ、12 等分して薄丸形のライスパンズを作る。

6 仕上げる

- ① ライスパンズをフライパンで焼く。（油は引かない）
- ② ハンバーグにたれを付け、大葉と一緒にライスパンズに包む。

【作りかた】

1 準備する

大葉：6 枚をみじん切り

しいたけ：みじん切り

長ねぎ：みじん切り

発芽玄米：軽く洗う

※ 炊飯準備

白米を洗い、白米の上に発芽玄米をのせて、水を玄米の「水位目盛：4」まで入れる。

2 炊飯

炊飯メニューを「発芽玄米」に合わせ、[炊飯スタート]を押す。



マメ知識 ～ 発芽玄米をご自身で作りたいときは ～

材料：発芽する玄米（必要量：玄米を発芽させると 1.3 倍～ 1.5 倍程度の量に増えます。）

- ① 玄米を軽く水洗いし、水を張ったボウルに浸す。
- ② 12 時間経過後、玄米を水から上げて軽く洗い、水を交換して再び浸す。（夏場など発芽臭が気になる場合は、水をマメに交換してください。）
- ③ 36 時間経過後、玄米を水から上げて軽く洗い、ボウルには水を張らず、玄米の上に水に浸した布きんを掛ける。
- ④ 玄米の表面が乾かないようにして放置し、途中で布きんが乾き気味になったときは、適量の水を打つ。
- ⑤ 10 粒に対して、1 粒程が 0.5 ～ 1 mm 程度芽が出ていれば完成です。（芽の出すぎには注意してください。発芽の目安：夏場は 36 ～ 40 時間、冬場は 44 ～ 48 時間）

玄米・米粉入りパン

混ぜご飯（大豆とひじきの混ぜご飯）

材料（2～3人分）

玄米	1.5 カップ
芽ひじき（乾燥）	8 g
大豆水煮	50 g
油揚げ	1/2 枚
調味料	
塩	少々
サラダ油	少々

【作りかた】

1 準備する

芽ひじき：20 分程水で戻す

油揚げ：細切り

※ 炊飯準備

白米を洗い、水を玄米の「水位目盛：1.5」まで入れる。

2 炊飯

炊飯メニューを「玄米」に合わせ、[炊飯スタート]を押す。



お料理ポイント

● 白米はヌカを取るために洗米しますが、玄米は軽く洗うだけで大丈夫です。



3 具材を調理する

- ① フライパンにサラダ油を引き、芽ひじきと大豆水煮を炒めてから、ひたひたの水で煮る。
- ② 水分がなくなってきたら、油揚げ・調味料を入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。

4 炊き上がったら

炊き上がりのチャイムが鳴ったら、ご飯をすべて別容器に移してからご飯と具材を混ぜ、塩で味を調える。

米粉入り食パン

材料（米粉入り食パン 1/2 斤分）

強力粉	150 g
米粉（製菓・料理用）	30 g
砂糖	大さじ 1
塩	小さじ 1/3
ドライイースト	小さじ 1
牛乳（室温のもの）	100 ml
バター	15 g

【作りかた】

1 準備する

準備した材料のすべてを使い、パンを焼く[準備する]（16 ページ）と同じようにする。

2 1 次発酵する

[パン]を押して「発酵 1」が表示されていることを確認し、[炊飯スタート]を押す。



お料理ポイント

● パンは小麦粉に含まれるグルテンが、イーストが発酵したガスを包みこむことでふくらみます。米粉にはそのグルテンがないので、米粉入りパンは小麦 100% パンに比べてふくらみにくくなります。



3 1 次発酵が終わったら

- ① 生地を上から軽く押さえてガスを抜き、生地の上端をつかんで四方から折りこむ。（ガス抜き）
- ② 生地をスケッパーなどで 6 等分して小さく丸め、閉じ目をしっかり閉じる。
- ③ 閉じ目を下にして釜に並べ、ふたを閉める。

4 仕上げる

パンを焼く「発酵させる」の手順 6（17 ページ）～パンを焼く「焼く」（18 ページ）と同じようにする。



ご飯が上手く炊けたなかったり、パンがふくらまないときは、

こんなとき	ここを確認しましょう
炊飯 硬い 芯がある ぱさつく	● お米は「付属の計量カップ」で正確に計量しましたか？ 計量米びつや市販の計量カップ（200 ml）では誤差が生じます。 ● 水平な所で水位を合わせましたか？ お米の量が多かったり、水の量が少ないと、硬くなります。 ● 蒸気ぶたを正しく取り付けられていますか？ ● 蒸気ぶた・釜の外側・熱板・温度センサに異物が付いていませんか？ ● 硬度 100 以上のミネラルウォーターを使いませんでしたか？ ● お米の種類（銘柄、産地など）や保存状態により、ご飯の炊き上がりが異なることがあります。 ● 古米を使いませんでしたか？ 古米は水分が抜けているため、通常よりは少し多めの水加減にしてください。 ● 標高が高い場所で使用していませんか？ 標高が高いと炊飯温度が上がらず、上手く炊き上がらないことがあります。 ● 12 時間以上の保温をしていませんか？
やわらかい 生煮えになる	● お米は「付属の計量カップ」で正確に計量しましたか？ 計量米びつや市販の計量カップ（200 ml）では誤差が生じます。 ● 水平な所で水位を合わせましたか？ お米の量が少なかったり、水の量が多いと、やわらかくなります。 ● お米を長時間水に浸していませんか？ 炊飯プログラムには、「お米の浸し」の工程も組み込まれているため、浸しは必要ありません。 ● お湯で洗米していませんか？ 水で素早く洗米してください。 ● 蒸気ぶた・釜の外側・熱板・温度センサに異物が付いていませんか？ ● アルカリ度の強い水（pH9 以上）を使いませんでしたか？ ● お米の種類（銘柄、産地など）や保存状態により、ご飯の炊き上がりが異なることがあります。
こげる	● 精米や洗米は、十分しましたか？ 洗米加減によっては、ヌカが残り、こげの原因となることがあります。 ● 力を入れて洗米していませんか？ お米が割れて、こげることがあります。 ● 割れ米が多く混じっていませんか？ ● 無洗米で炊飯しましたか？ 無洗米は、おこげができやすくなります。おこげが気になるときは、1 ～ 2 回いつもよりは余分に水を替え、すすいでください。 ● 蒸気ぶた・釜の外側・熱板・温度センサに異物が付いていませんか？

こんなとき	ここを確認しましょう
炊飯	べとつく ● 力を入れて洗米していませんか？ お米が割れて、べとつくことがあります。 ● アルカリ度の強い水（pH9 以上）を使いませんでしたか？ ● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ● 保温を取り消した後も、ご飯を入れたままにしていますか？ ● ご飯を入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？
	変色する におう ● 精米や洗米は、十分しましたか？ 洗米加減によっては、ヌカが残り、においの原因となることがあります。 ● アルカリ度の強い水（pH9 以上）を使いませんでしたか？ ● 蒸気ぶたを正しく取り付けていますか？ ● 内ぶた、蒸気ぶた、釜が汚れていませんか？ ● 炊き上がってからすぐにほぐしましたか？ ● 12 時間以上の保温したり、冷めたご飯を保温しませんでしたか？ ● 釜にしゃもじを入れたまま、保温していませんか？ ● ご飯を入れたまま、電源プラグを抜きませんでしたか？ ● 前回、炊きこみご飯を炊飯しませんでしたか？ お手入れが不十分な場合は、炊きこみご飯の色や味が残ることがあります。
	炊きこみご飯が 上手くできない ● 具の量が多すぎないですか？ 具の量が多すぎると、上手く炊けないことがあります。 ● 炊飯する前に（具材をのせる前に）、水と調味料をしっかりと混ぜましたか？ 混ぜ具合が不十分な場合は、調味料が下の方に沈んでしまうことがあります。 ● 具は水加減をしたあとに、お米の上に均等にのせましたか？ ● 炊飯予約をして炊飯しませんでしたか？ 炊飯スタートまでの間に、調味料が下の方に沈んでしまうことがあります。 具材の腐敗にもつながるため、炊きこみご飯は炊飯予約をしないで炊き上げてください。
	おかゆがのり状 になる ● お米を長時間水に浸していませんか？ 炊飯プログラムには、「お米の浸し」の工程も組み込まれているので、浸しは必要ありません。 ● おかゆを保温していませんか？
パン	上手くふくらまない ● 材料の量は正確ですか？ 材料の量が少なかったり、多かったりすると発酵時間に差がでます。 ● 生地は十分にこねましたか？ ● 米粉入りパンは、小麦パンに比べてふくらみにくくなります。

故障かな？と思ったとき



修理・お問い合わせの前に、
一度ご確認ください。

炊飯ジャーの故障かな？ と思ったときは、

こんなとき		ここを確認しましょう
炊飯中	ふきこぼれる	● お米は「付属の計量カップ」で正確に計量しましたか？ 計量米びつや市販の計量カップ（200 ml）では誤差が生じます。 ● 水平な所で水位を合わせましたか？ お米の量が多いと、ふきこぼれます。 ● 蒸気ぶたを正しく取り付けてふたをしましたか？ ● 蒸気ぶた・釜の外側・熱板・温度センサ・圧力センサに異物が付いていませんか？ ● おかゆを炊くときに、「おかゆ」以外の炊飯メニューを選んでいませんか？
	蒸気口以外から蒸気もれる	● お蒸気ぶたを正しく取り付けてふたをしましたか？ ● 圧力蒸気口・蒸気ぶた・釜の外側・熱板・温度センサ・圧力センサに異物が付いていませんか？ ● 釜や内ぶたが変形していませんか？ 変形している場合は、交換が必要です。 お買い上げの販売店、または「お客様ご相談窓口」までご依頼ください。
保温中	保温経過時間を表示しない	● 保温開始から、24 時間以上が経過していませんか？ 24 時間を経過すると、現在時刻表示になります。
予約	予約時刻に炊き上がらない	● 現在時刻は正しいですか？ ● 「予約 1」・「予約 2」の選択は正しいですか？ ● 停電がありませんでしたか？ ● 操作の最後に、[炊飯スタート]を押しましたか？ ● ふたは閉まっていますか？ 「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと閉めてください。
	すぐに炊き始める	● 現在時刻は正しいですか？ ● 炊き上がり時刻までに、1 時間以上ありますか？ 1 時間未満の場合は、すぐに炊飯がスタートします。
音がする	「ジー」音	● マイコンが火力を調整している音で、故障ではありません。 (保温中は周期的に聞こえることがあります。)
	「ブーン」音	● 内部の熱を外に逃がすためのファンが回っている音で、故障ではありません。
	「ブー」音	● 炊飯中に圧力を調整している音で、故障ではありません。
	「シュー」音	● 炊飯中に蒸気を吹き出している音で、故障ではありません。
	「ゴボゴボ」音	● 沸騰時の強力な泡が蒸気ぶたに当たる音で、故障ではありません。
	「ジュジュ」音	● 釜の外側に付いた水が沸騰する音です。釜を本体に入れる前に、ふき取ってください。

こんなとき	ここを確認しましょう
操作できない (炊飯・保温・予約ができない)	● 電源プラグをコンセントに差し込んでいますか？
電源プラグをコンセントに差し込むと、いつも「0:00」を表示する	● 内部のリチウム電池が消耗しています。 現在時刻の記憶はできませんが、炊飯・保温に支障はありません。予約炊飯をするときは、毎回現在時刻を合わせてください。 リチウム電池は、お客様ご自身では交換ができません。 お買い上げの販売店、または「お客様ご相談窓口」までご依頼ください。
ふたが開かない	● 炊飯中ではありませんか？ 安全のため、炊飯中はふたがロックされます。やむを得ず炊飯途中でふたを開ける場合は、[保温・取消]をチャイムが鳴るまで押してください。炊飯が停止すると、ふたが開けられるようになります。 ● オープンボタンの周囲に、ご飯粒や異物が詰まっていますか？
ふたが閉まらない 閉まりにくい	● 内ふたを正しく取り付けられていますか？ 内ふたが正しく取り付けられていないと、ふたは閉まりません。 ● 圧力式炊飯ジャーは密閉度が高いため、閉まりにくく感じる場合があります。 「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと閉めてください。
電源プラグから「パチッ」と音がした	● 電源プラグを抜き差しするときに、「パチッ」と音がすることがあります。 これは IH 炊飯ジャー特有のもので、故障ではありません。
液晶表示がくもる	● 長期間使われていなかったり、周囲環境の温度変化により、液晶表示がくもることがあります。 しばらくお使いいただいても、くもりがひどくなったり、水がたまったような状態になっている場合は、本体内部に水が入っている可能性があります。その場合は点検・周囲が必要となりますので、お買い上げの販売店、または「お客様ご相談窓口」までご依頼ください。

その他

こんな表示が出たら



修理・お問い合わせの前に、
一度ご確認ください。

こんな表示が出たときは、

表示	原因と対応
E 01	● 炊飯中に停電、または電源プラグが抜けたため炊飯を終了しました。
E 02	● 炊飯予約の時間帯で停電、または電源プラグが抜けたため炊飯ができませんでした。
E 11	● 釜がセットされていません。 → 本体に釜を入れ、[保温・取消] を押して表示を消してください。
E 12	● 炊飯異常のため、炊飯を終了しました。 → 圧力蒸気口・蒸気ぶた・釜の外側・熱板・温度センサ・圧力センサのいずれかに異物が付いている可能性があります。電源プラグを抜き、お手入れしてください。 → 水加減が少なかった可能性があります。次回より、水を多めにしてください。 [保温・取消] を押して表示を消してください。
E 15	● 保温時間が 72 時間を超過したため、保温を終了しました。 → [保温・取消] を押して表示を消してください。
E 16	● ふたが開いているため、炊飯スタートができませんでした。 → ふたを「カチッ」と音がするまで閉めてから、[炊飯スタート] を押してください。
E 17	● 蒸気ぶたが取り付けられていないため、炊飯スタートができませんでした。 → 蒸気ぶたを正しく取り付けしてから、[炊飯スタート] を押してください。
E 18	● 内ふたが取り付けられていないため、炊飯スタートができませんでした。 → 内ふたを正しく取り付けしてから、[炊飯スタート] を押してください。

※ 上記の対応をしても回復しない場合は、お買い上げの販売店、または「お客様ご相談窓口」に表示内容をお知らせの上、修理をご依頼ください。

C 01 C 02 C 05 C 21	● 本体の異常です。 電源プラグを抜き、再びコンセントに差し込んでも同じように表示される場合は故障です。 お買い上げの販売店、または「お客様ご相談窓口」に表示内容をお知らせの上、 修理をご依頼ください。
---	--

定格電圧	100 V
定格周波数	50-60 Hz 共用
定格消費電力（炊飯時）	350 W
外形寸法（幅×奥行×高さ）	232 × 242 × 193.5(mm)
質量	約 2.5 kg
最大炊飯容量（白米）	0.54 L
区分名	E
蒸発水量	26.0 g
年間消費電力量	42.0 kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	104.8 Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	11.6 Wh
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.39 Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.24 Wh

● 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、白米での電力量です。

1 時間当たりの保温時消費電力量は、白米での電力量です。

● 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、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化します。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。



「お客様ご相談窓口」のご案内

使いかた・修理についてのご相談やご依頼は、お買い上げの販売店、または下記相談センターにお問い合わせください。（おかけ間違いのないようにご注意ください。）

※ 当社では、確実なお客様対応のため、フリーダイヤル・ナビダイヤルサービスをご利用のお客様に「発信者番号通知」をお願いしています。発信者番号を非通知に設定されている場合は、番号の最初に「186」をつけておかけください。



使用方法のご相談など【お客様相談センター】

受付時間（年末年始を除く） ●月曜～土曜：9:00～18:00 ●日曜・祝日：9:00～12:00

固定電話、PHS からは、フリーダイヤル

 **0120-077-AAA**

携帯電話からは、ナビダイヤル

 **0570-550-BBB**

■ フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用できない場合は

電話	FAX
082-240-0811	082-246-1561
e-mail : dtc_contact@daitecjp.com	



修理のご相談など【修理相談センター】

受付時間（年末年始を除く） ●月曜～土曜：9:30～18:30 ●日曜・祝日：9:00～12:00

固定電話、PHS からは、フリーダイヤル

 **0120-077-CCC**

携帯電話からは、ナビダイヤル

 **0570-550-DDD**

■ フリーダイヤル・ナビダイヤルがご利用できない場合は

電話	FAX
082-240-0811	082-246-1561
e-mail : dtc_contact@daitecjp.com	

- お客様ご相談窓口からのお問い合わせ ☎ 31 ページ ● Web からのお問い合わせ

ダイテック 炊飯ジャー 検索

<http://www.daitecjp.com/support>

圧力 IH 炊飯ジャー DX-30/DX-60 保証書

お買い上げ日		年 月 日	
保証期間		お買い上げ日より 1 年間	
お客様	ご住所	〒	TEL.
	ご氏名		
お買い上げ店	住所	〒	TEL.
	店名 店印		

- お買い上げ時は、必ずお買い上げ店で太枠内の記入を受けてください。
記入がない場合、保証は無効となります。
- 保証書は大切に保管してください。再発行はいたしません。
- 万一故障した場合には、保証書（本書）をご持参の上、修理を申し付けください。
- 保証書にご記入いただきました個人情報につきましては、保証期間中のサービス活動、およびその後の安全点検活動のために利用させていただきます。

保証規定

- 1 保証期間内でも、次の場合には有料修理になります。

- イ) 取扱説明書（本書）のご提示がない場合。
- ロ) 保証書にお買い上げ年月日・お客様名・お買い上げ店名・店印の記載がない場合や、字句を書き換えられた場合。
- ハ) 使用上の誤りや不当な修理・改造など、取扱説明書や本体注意ラベルの記載を守らなかったことで生じた故障・損傷。
- 二) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障・損傷。
- ホ) 火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧・指定外の使用電源（電圧・周波数）などによる故障・損傷。

- ヘ) 一般家庭用以外（例えば業務用に使用・車両船舶に搭載）に使用された場合の故障・損傷。
- ト) 消耗品などの交換。
- チ) お客様のご使用環境や維持・管理方法に起因して生じた故障・損傷。（例：ホコリ、錆、カビ、糞尿）

- 2 修理のための送料や出張修理などの出張料は、お客様のご負担となります。

- 3 保証期間内であっても、当社が別途定める当該製品の製造打ち切り後の補修用性能部品保有期間が満了し、かつ部品が手配できない場合は、修理をお引き受けできないことがあります。