

書名：家電製品協会 認定資格シリーズ 2026年版

家電製品アドバイザー資格 生活家電公式テキスト&問題集

発行：2025年11月25日 第1版第1刷発行

ISBN：978-4-274-23414-9

該当箇所	誤	正
p.104 下から3行目	保温温度を約70～80℃に高めて…	保温温度を約70～75℃に高めて…
p.104 下から1行目～ p.105 上から1行目	…推奨されている。自動でこのモードに切り替える機種もあれば、手動で選択可能な機種もある。	…推奨されている。近年では、炊飯後12時間や24時間を経過すると自動的に高温保温モードへ移行する機種もあり、衛生面への配慮が進んでいる。
p.105 上から3行目	保温温度を約60～70℃に設定し…	保温温度を約60～65℃に設定し…
p.105 上から4～5行目	…菌の増殖が考えられる温度帯（60～65℃）に近い場合、長時間の保温には注意が必要とされる。	…菌の増殖が考えられる温度帯（60～65℃）と重なるため、近年の機種では、低温保温中に一定時間経過後、短時間だけ高温へ自動的に切り替えてから再び低温に戻す制御が取り入れられている。こうした方式により、風味保持と衛生性の両立を図っている。
p.308 下から3～4行目	…温風 昇 化式加湿で…送 付 気加湿に…	…温風 昇 化加湿で…送 付 気加湿に…