



IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-VG10 型 1.0Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート



- このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。ご了承ください。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、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。

保証書つき

IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型 名	NP-VG10		修理メモ
※お客様	お名前	☎	
	ご住所	〒	
※お買い上げ日	※販売店名・住所		
年 月 日			
保証期間 お買い上げ日より 本体1年 なべフッ素加工 3年			☎

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべB454-6B]

- ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ)使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
 - (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
 - (ハ)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)などによる故障および損傷。
 - (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
 - (ホ)車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
 - (ヘ)本書のご提示がない場合。
 - (ト)本書にお買い上げ年月日・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かえられた場合。
 - (チ)消耗品などの交換。
 - (リ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ・はがれなど。
 - ・食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
 - ・なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
 - ・なべの中で酢を使った場合。
 - ・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方した場合。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので、大切に保管してください。

- お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内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。場合がございましたら、ご了承ください。
- 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)およ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などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

愛情点検

長年ご使用のIH炊飯ジャーの点検を！



こんな症状は
ありませんか

- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

ご使用
中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意	2
お願い	3
各部のなまえと扱い方	4
なべについて	5
おいしいご飯のコツ	6
玄米のお話	6
時刻の合わせ方	7
報知の種類と切りかえ方	7

使い方

ご飯を炊く	
基本的な炊き方	8
いろいろなご飯を炊く	10
炊き上がりまでの時間の目安	11
保温する	
うるつや保温・高め保温	12
再加熱をする	
あったか再加熱	13
予約してご飯を炊く	
タイマー予約炊飯	14
ケーキを作る	15
パンを作る	16

お料理ノート

五目ご飯/ちらしずし	18
赤飯/七草がゆ	19
スポンジケーキ/チーズケーキ	20
丸パン	21
ごはん入り丸パン	22
フォカッチャ	23
メロンパン	24

お手入れ

お手入れ	25
部品の交換・購入について	26

困ったときに

故障かなと思ったとき	27
こんな表示をしたとき	30
アフターサービス	30
お客様ご相談窓口	30
仕様	31
保証書	裏表紙

安全上のご注意

必ずお守りください

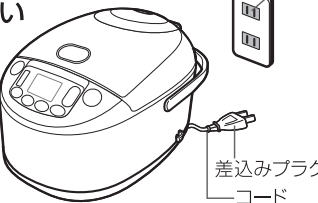
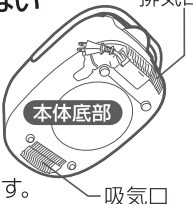
お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

 警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	 注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。
--	--

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

 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	
 改造はしない。また、修理技術者以外の人 は分解したり修理をしない 分解禁止 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弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。	 禁止 コードや差込み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 感電・ショート・発火の原因になります。 
 蒸気口に手や顔を近づけない 接触禁止 やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようにご注意ください。	
 ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない ぬれ手禁止 感電・けがをすることがあります。	
 水につけたり、水をかけたりしない 本体内部にも水を入れない 水ぬれ禁止 ショート・感電の恐れがあります。	
 吸気口・排気口やすき間にピンや針金 および金属物などの異物を入れない 禁止 感電・異常動作してけがをすることがあります。  子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがをすることがあります。 炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない やけどをすることがあります。 取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキ・パンメニュー以外の用途に使わない ・食材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った料理や蒸し物 蒸気経路などが詰まる原因になります。	
 異常・故障時には直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。 〈異常・故障例〉 ・差込みプラグ・コードが異常に熱くなる ・コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする ・本体が変形したり、異常に熱い ・本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする ・本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある ・炊飯中、底部のファンが回っていない など このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する	 必ず実施 差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む 感電・ショート・発煙・発火の原因になります。 定格15A以上のコンセントを単独で使う 他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。 差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく 火災の原因になります。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

注意



使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開ける
ときの蒸気、ご飯をほぐすときには、手がなべなどに当たらないように注意する

やけどの原因になります。



アルミシート・電気カーペットの上で使用しない
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない

スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度が15kg以上のものをお使いください。

吸気口・排気口をふさぐような敷物（紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなど）の上で使用しない

故障の原因になります。



使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご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ことがあります。

お願い

磁気に弱いものを近づけない

テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない

本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

なべに傷をつけたり、落したり、変形させない

うまく炊けない原因になります。

本体内側・なべ・サイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない

ご飯が焦げたりして、うまく炊けない原因になります。

空だきをしない

故障の原因になります。

IH調理器・IHクッキングヒーターなどの上で使用しない
故障の原因になります。

水をかけたり水分を含んだものの上に置かない

感電・故障の原因になります。

直射日光が当たる所で使用しない

変色の恐れがあります。

他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない

蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

本体を移動させるときは、必ずハンドルを持って運ぶ
また、本体が傾かないようにする

内容物によってはこぼれる場合があります。

本体や本体のまわりは、清潔にして使用する

機能・性能を維持するため、本体には吸気口・排気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。
また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

おいしいご飯のコツ

おいしく炊くコツ

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

●手早く洗う

米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

- ① **すすぐ**…最初はたっぷりの水で大きく2〜3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
 - ② **洗う**……手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。これを1セットとして2〜3セット繰り返す
 - ③ **すすぐ**…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ
- (①〜③を10分以内で行う)

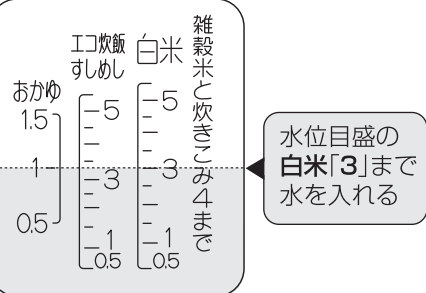


ご注意! 湯(35℃以上)で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め

白米・無洗米とも3カップを炊くとき



●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水(pH9以下)を使用してください。黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。炊き上がり10分以内が目安です。そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

保温のコツ

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグをコンセントから抜いた状態、または保温を取り消した状態でなべの中でご飯を保存するといやなにおいや、つゆが落ちてご飯がべちゃつく原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 「うるつや保温」で30時間以上、「高め保温」で12時間以上の保温(メニューによって異なります。)
- ご飯をつぎたして保温
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯の保温
- コロケ・みそ汁などご飯以外のものを保温
- シャもじを入れたまま保温

●少量のご飯はなべの中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなつた場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべの中央に盛って保温してください。



玄米のお話

- この製品では玄米を炊くことができます。また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米熟成」メニューが選べます。

「玄米熟成」メニュー

「玄米熟成」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で約1時間維持しますので、炊き上がりまでに時間がかかります。→P.11「炊き上がりまでの時間の目安」参照

玄米が活性化することにより栄養素の一つであるギャバ※(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.4倍に増加します。また、「玄米」メニューに比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは…ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時計は24時間表示です。

例：現在時刻が**15:01**で、表示が**14:56**のとき

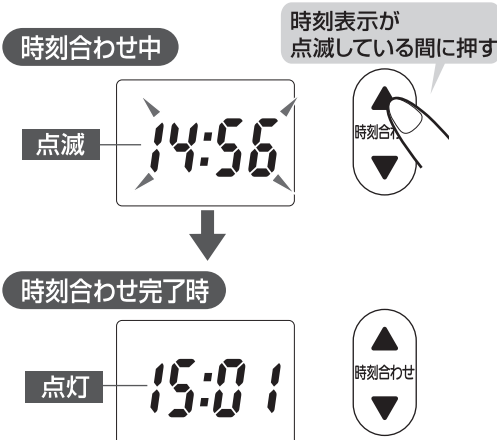
1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 ▲または▼を押し、時刻表示が点滅している間に現在時刻に合わせる

- ▲：1分単位で進む
- ▼：1分単位で戻る
- 押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。



- 時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。
- 時刻がずれていると、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

報知の種類と切りかえ方

この製品には炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディーで報知する「お知らせメロディー」機能がついています。メロディーは、ブザーまたはサイレントに切りかえることができます。

報知の種類とタイミング

報知の種類を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途	メロディー	ブザー	サイレント
	この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	メロディーをブザーにかえたいときに	報知音を消したいときに
鳴るタイミング			
炊飯(ケーキ・パン調理)を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯(ケーキ・パン調理)/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

切りかえ方

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 予約を3秒以上押す

「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

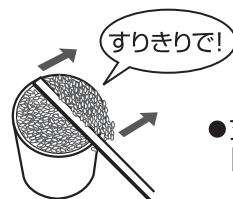
- 一度切りかえると切りかえた報知の設定は差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。

ご飯を炊く 基本的な炊き方

●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。→P.25～P.26

1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを使い、すりきりで計ります。



- 玄米・発芽玄米を炊くときは「白米用」計量カップをお使いください。

■1カップ当たりの分量の目安

計量カップ	合数	容量	重量
白米用	約1合	約180mL	約150g
無洗米専用	約1合	約171mL	約147g

2 米を洗って、水加減をする

- ①米を洗う →P.6「おいしく炊くコツ」参照
 - ②平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の水位目盛に合わせる →P.10
 - ③米を平らにならす
- 水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように、2～3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

- 無洗米によっては、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

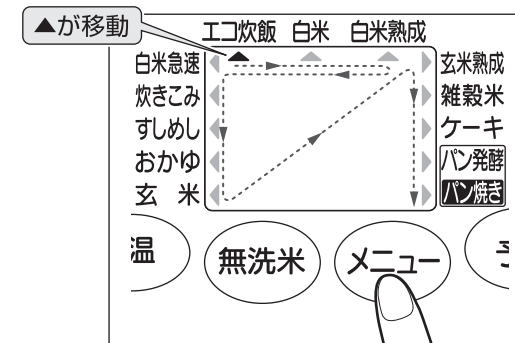
3 なべを本体に入れて、内ぶたセット・蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグをコンセントに差し込む

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットの水分や異物をふき取ってください。

4 メニューを押して、メニューを選ぶ

- 工場出荷時は「エコ炊飯」メニューに設定されています。

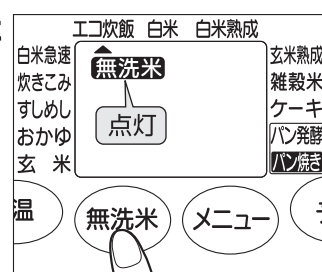
キーを押すごとに表示部の「▲」が移動します。



- キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。「エコ炊飯」メニューに戻ると止まります。
- 「エコ炊飯」・「白米」・「白米熟成」・「玄米」・「玄米熟成」・「雑穀米」メニューは、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。

無洗米を炊く場合

- 1 を押し、表示部に「無洗米」が点灯したら選択が完了



- 2 を押ししてメニューを選ぶ

- 無洗米選択中に「玄米」・「玄米熟成」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」メニューは選べません。「玄米」・「玄米熟成」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」メニューが選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、「エコ炊飯」メニューへ移ります。

無洗米選択を解除するときは を押し、表示部の「無洗米」が消えたら解除が完了

5

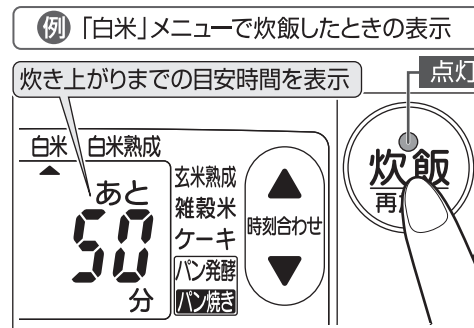


を押す

メロディー（ブザー）が鳴り、炊飯を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目安時間(分)を表示します。

- 保温（うるつや保温・高め保温）ランプが消えていることを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。→P.13
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは（▲）または（▼）を押すと表示が切りかわります。
- 炊飯中に現在の保温設定を知りたいときは「保温」キーを押すと選択中の保温（うるつや保温・高め保温）ランプが点灯します。



- 炊き上がりまでの残り時間は目安です。実際の炊き上がり時間は室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
- むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

6

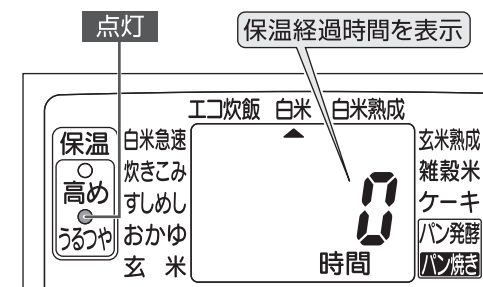
炊き上がりのメロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移ります。→P.12「保温する」参照

炊飯/再加熱ランプが消灯、保温（うるつや保温・高め保温）ランプが点灯し、1時間単位で保温経過時間を表示します。

- 保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐしてください。ご飯をほぐし、余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。



7

使用後は を押し、差込みプラグをコンセントから抜く

- 本体が冷めてからお手入れしてください。

ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「おかゆ」の水位目盛に合わせた場合は、「おかゆ」メニュー以外で炊飯しないでください。他のメニューで炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。

- 「おかゆ」メニューは記憶されませんので、おかゆを炊飯するときは毎回「おかゆ」メニューを選択してください。

お願い

- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は40分以上冷ましてください。本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。



アドバイス 本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。
・なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

お知らせ

- 報知音（メロディー・ブザー）は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.7「報知の種類と切りかえ方」参照

- 無洗米の計量は、「無洗米専用」計量カップをご使用ください。
- 無洗米をお使いの場合はP.8「無洗米を炊く場合」をご参照ください。

「メニュー」キーに設定されているご飯を炊く

メニュー	使う米	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
エコ炊飯	白米または無洗米	エコ炊飯	0.5～5.5	●消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。 少しかために炊き上がります。
白米	白米または無洗米	白米	0.5～5.5	●この製品の標準のかたさ(食感)に炊き上がります。
白米熟成	白米または無洗米	白米	0.5～5.5	●じっくりと時間をかけて米の旨みを引き出すメニューです。
白米急速	白米または無洗米	白米	0.5～5.5	●早く炊き上げたいときに選びます。 少しかために炊き上がります。
炊きこみ	白米または無洗米	白米	0.5～4	●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、 なべの底からよく混ぜます。 薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく 炊けないことがあります。 ●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。
すしめし	白米または無洗米	すしめし	0.5～5.5	●「白米」メニューよりかために炊き上がります。
おかゆ	白米または無洗米	おかゆ	0.5～1.5	●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから 加えます。 ●玄米・分づき米は炊けません。
玄米	玄米	玄米	1～4	●白米や無洗米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく 炊けないことがありますので、おすすめできません。
玄米熟成	玄米	玄米	1～4	●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.6 ●「玄米」メニューに比べてやわらかく食べやすくなります。
雑穀米	雑穀 ＋ 白米または無洗米	白米	0.5～4	●白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下に します。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。

エコ炊飯
について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにすると
やわらぎます。
●炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
●あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの
炊飯時
消費電力量の
比較

	1.0L(3カップ)
エコ炊飯	156Wh
白米	199Wh

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

「メニュー」キーに設定されていないご飯を炊く

炊きたいご飯	使う米	メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
おこわ	もち米のみ または もち米＋ 白米または無洗米	すしめし	おこわ (もち米と白米 または無洗米を 混ぜた場合は 少し多め)	1～4	●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加 減したあと、なべの底からよく混ぜます。 ●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。
発芽玄米	発芽玄米のみ または 発芽玄米 ＋ 白米または無洗米	白米	白米	0.5～4	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯は しないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく 炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使い になる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売して いるメーカーに直接問い合わせてください。
麦混ぜご飯	押し麦 ＋ 白米または無洗米	白米	白米	0.5～5.5	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下に します。 (例)1カップ炊飯の場合 白米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ
胚芽米	胚芽米	白米	白米	0.5～5.5	●洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。 (胚芽は取れやすいため)
分づき米	3分づき米	玄米	玄米 (玄米の水位目盛 より少し少なめ)	1～4	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく 炊けない場合があります。 →水の加減を調整してください。
	5分づき米・ 7分づき米	白米	白米 (白米の水位目盛 より少し多め)	1～4	

炊き上がりまでの時間の目安

	普通の米	無洗米
エコ炊飯	約53分～1時間4分	約56分～1時間2分
白米	約46分～53分	約48分～52分
白米熟成	約1時間8分～1時間14分	約1時間9分～1時間13分
白米急速	約25分～36分	約32分～37分
炊きこみ	約56分～1時間7分	約57分～1時間5分
すしめし	約47分～53分	約45分～53分
おかゆ	約1時間5分～1時間12分	約1時間3分～1時間12分
玄米	約1時間15分～1時間21分	—
玄米熟成	約2時間10分～2時間14分	—
雑穀米	約47分～56分	約48分～56分
おこわ※1	約51分～54分	約45分～51分
発芽玄米※2	約51分～59分	約50分～1時間

※1「おこわ」は「すしめし」メニューで炊いてください。

※2「発芽玄米」は「白米」メニューで炊いてください。

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。

●時間は炊飯をはじめから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

●「炊きこみ」メニューは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くなります。

保温する うるつや保温・高め保温

「うるつや保温」・「高め保温」が選べます。

- おいしく保温するために、メニューや使用条件によって自動で温度コントロールをします。
- 工場出荷時は「うるつや保温」に設定されています。
- 炊き上がると自動的に保温に移ります。

うるつや保温

最適な温度コントロールで、ご飯の劣化(乾燥・変色)をおさえます。

高め保温

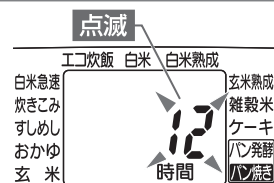
少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえます。

■保温時間について

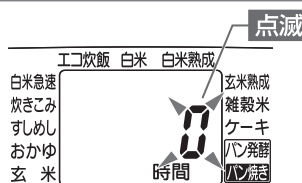
- 下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。
- 炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。

メニュー	エコ炊飯 白米 白米熟成 白米急速 炊きこみ すしめし おかゆ 玄 米	玄米 玄米熟成 雑穀米 発芽玄米 ^{※1} 分づき米 ^{※1}	炊きこみ おかゆ おこわ ^{※2}
うるつや保温	30時間まで	12時間まで	×
高め保温	12時間まで		

- 各メニューで表の保温時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召し上がりください。



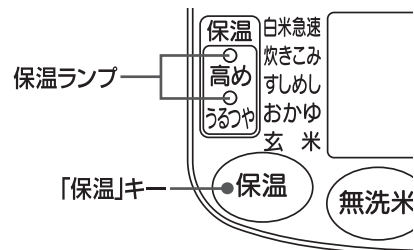
- 「×」のメニューは0時間から点滅してお知らせします。保温しないでください。



※1「発芽玄米」、「5分づき米・7分づき米」は「白米」メニューを選択して炊飯するため(P.11参照)、「うるつや保温」で保温した場合に、表に記載している12時間では点滅しませんが、12時間までの保温にしてください。

※2「おこわ」は「すしめし」メニューを選択して炊飯するため(P.11参照)、0時間では点滅しませんが、保温しないでください。

- 「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」メニューは保温できません。



保温の切りかえ方

保温中に **保温** を押す

- 「保温」キーを押すごとに「うるつや保温」と「高め保温」が切りかわります。
- 「うるつや保温」と「高め保温」は、一度切りかえると、次に切りかえるまで記憶されます。

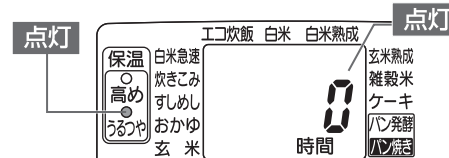


再保温のしかた 保温を取り消したあと、再度、保温をする場合

保温 を押す

設定中の保温ランプが点灯し、表示部の保温経過時間が「0時間」に戻ります。

- ご飯やなべの温度が低いときは再保温をしないでください。ご飯やなべの温度が低いときに再保温をすると「0(時間)」が点滅します。



においが気になる場合は

- お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.25「内側」のお手入れを行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。

お願い

- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。

お知らせ

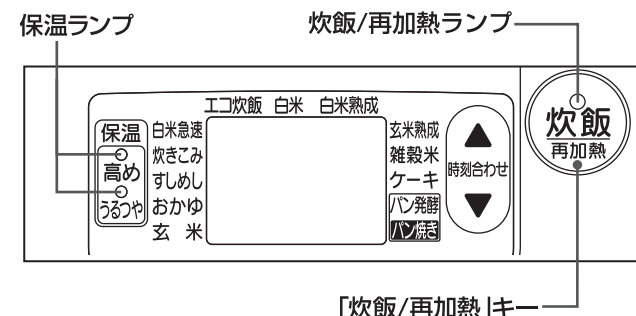
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、**▲**または**▼**を押すと表示が切りかわります。再度**▲**または**▼**を押すと、保温経過時間に戻ります。

保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。

再加熱をする あったか再加熱

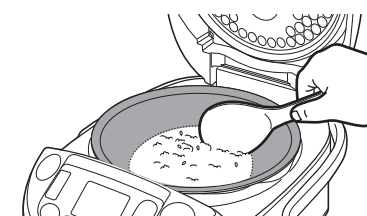
保温中(うるつや保温・高め保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特にうるつや保温中は少し低めの温度になっていますので、再加熱を利用すると食べごろの温度になります。
- 保温(うるつや保温・高め保温)ランプ点灯中のみ再加熱できます。



1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべの中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。



2 保温ランプが点灯していることを確認し、

炊飯/再加熱 を押す

メロディーが鳴り、再加熱を開始します。

保温ランプが消灯、炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。



保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を開始します。

再加熱時間の目安 約4分～8分



約4分～8分後

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了。保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯、炊飯/再加熱ランプが消灯し、再加熱前の表示に戻ります。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにならします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

次の場合は再加熱しないでください。

- 白米以外のとき(焦げや変色の原因)
- 再加熱の繰り返し(焦げや乾燥の原因)
- ご飯の量が、白米の水位目盛3以上あるとき(十分あたたまらない)
- ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

再加熱を取り消したいときは…

とりけし を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

再加熱を中止して保温に戻りたいときは…

保温 を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯、保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯し、再加熱前の表示に戻ります。

予約してご飯を炊く タイマー予約炊飯

- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
- 工場出荷時は「予約1」は6:00、「予約2」は18:00に設定されています。
- タイマー予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻に炊き上がりません。→P.7
- 炊飯前の準備はP.8「基本的な炊き方」の1～3をご覧ください。

1

メニュー

を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」メニューのタイマー予約炊飯はできません。
- 「おかわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

2

予約

を押して、「予約1」（または「予約2」）を選ぶ

「予約1」に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。

- もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。

3

▲ または ▼

を押して、炊き上げたい時刻に合わせる

- 押し続けると10分単位で早送りができます。

▲ :10分単位で進む ▼ :10分単位で戻る

- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

4

炊飯
再加熱

を押す

メロディー（ブザー）が鳴り、タイマー予約が完了します。

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯します。

- 「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
- 設定した時刻に炊き上がります。→P.9「基本的な炊き方 6」参照
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。

例

予約1で「7:30」に設定する場合
（「白米」メニューで炊飯）

設定されている時刻

点滅

炊飯
再加熱

炊き上げたい時刻

タイマー予約完了

点灯

消灯

タイマー
予約炊飯の
おすすめ時間

	普通の米	無洗米
エコ炊飯	1時間20分～13時まで	1時間20分～13時まで
白米	1時間～13時まで	1時間～13時まで
白米熟成	1時間20分～13時まで	1時間20分～13時まで
すしめし	1時間～13時まで	1時間～13時まで
おかゆ	1時間20分～13時まで	1時間20分～13時まで
玄米	1時間30分～13時まで	—
玄米熟成	2時間30分～13時まで	—

お願い

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。
具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

お知らせ

- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめ、炊き上がりまでの時間が表示されます。
- タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、ぬかが底にたまり焦げたりする場合があります。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、▲ または ▼ を押すと表示が切りかわります。
- タイマー予約中に現在の保温設定を知りたいときは、「保温」キーを押すと選択中の保温（うつや保温・高め保温）ランプが点灯します。

ケーキを作る

1

なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

- バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2

ケーキの生地を作る

生地の分量や作り方は「お料理ノート」をご覧ください。→P. 20

生地材料：卵、バター、MILK、さとう、薄力粉

3

ケーキの生地を1のなべに流し込み、表面を平らにならす
続いて、生地の中の空気を抜く

- 空気を抜くときは、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたきます。
調理台ややかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4

外ぶたを閉め、メニューを押して「ケーキ」メニューを選ぶ

- 「ケーキ」メニューを選ぶと「ケーキ」メニューの初期表示時間が点滅します。
▲ または ▼ を押し、調理時間を変更してください。
→調理時間はお料理ノート(P.20)参照
- 無洗米選択中に「ケーキ」メニューは選べません。

初期表示時間	設定可能な範囲
45分	1分～60分

点滅

あと45分

炊飯
再加熱

5

炊飯
再加熱

を押す

メロディー（ブザー）が鳴り、調理を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に調理完了までの目安時間(分)を表示します。

- 調理中に現在時刻を知りたいときは ▲ または ▼ を押すと表示が切りかわります。

点灯

あと45分

炊飯
再加熱

6

できあがりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了
とりけしを押し、なべからケーキを取り出す

お願い

- ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。
- 調理終了時は本体内側が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意してください。
- ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順4からもう一度操作し調理時間を追加してください。
- 本体が冷めてからお手入れしてください。
- ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。→P.25
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためにブザーが30分ごとに鳴り、表示が点滅してお知らせします。

調理終了後30分間

点滅

0分

調理終了後30分以降

点滅

→

パンを作る

生地を発酵させる

1次発酵

2次発酵

1 パンの生地を作る 生地分量や作り方は「お料理ノート」を参照してください。→P. 21～P.24

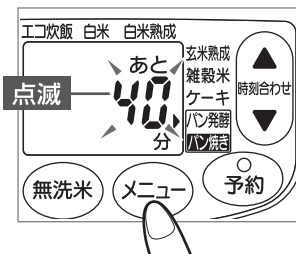
2 生地表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じる
合わせ目を下にしてなべの中央に置き、外ぶたを閉める



3 **メニュー** を押して「パン発酵」メニューを選ぶ

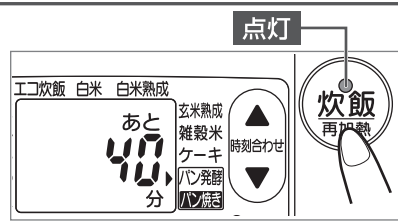
- 「パン発酵」メニューを選ぶと「パン発酵」メニューの初期表示時間が点滅します。
(▲) または (▼) を押し、調理(発酵)時間を変更してください。
→調理(発酵)時間はお料理ノート(P.21～P.24)参照
- 無洗米選択中に「パン発酵」メニューは選べません。

初期表示時間 (パン発酵)	設定可能な 範囲
40分	1分～60分



4 **炊飯** を押す メロディー(ブザー)が鳴り、調理を開始します。

- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に調理完了までの目安時間(分)を表示します。
- 調理中に現在時刻を知りたいときは(▲)または(▼)を押すと表示が切りかわります。



5 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** を押し、発酵の状態を確認する **1次発酵**

- 1次発酵を始める前の生地約2～3倍(丸パンの場合*)の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、手順3からもう一度操作し発酵時間を追加してください。

6 1次発酵が完了したら…
生地を手で軽く押さえてガス抜きをし、2～4を再度行って2次発酵をする

7 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** を押し、発酵の状態を確認する **2次発酵**

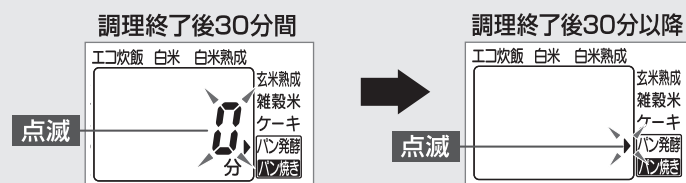
- 2次発酵を始める前の生地約2～3倍(丸パンの場合*)の大きさになっていれば2次発酵完了です。

※ふくらむ大きさはメニューによってかわりますので各レシピを参照してください。

お願い

- 生地は発酵後すぐに次の工程へ進んでください。すぐに次の工程へ進まないで、パンの焼き上がりに影響することがあります。
- 炊飯終了直後に使用する場合は、ご飯の保温をやめてすぐに使用する場合は、40分以上冷ましてください。温度が高いとうまく発酵できません。

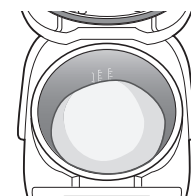
- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、生地取り出し忘れの注意を促すためにブザーが30分ごとに鳴り、表示が点滅してお知らせします。



パンを作る

パンを焼く

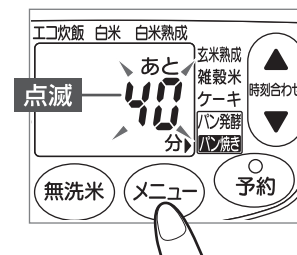
1 発酵完了が確認できたら、外ぶたを閉める



2 **メニュー** を押して「パン焼き」メニューを選ぶ

- 「パン焼き」メニューを選ぶと「パン焼き」メニューの初期表示時間が点滅します。
(▲) または (▼) を押し、調理(焼き)時間を変更してください。
→調理(焼き)時間はお料理ノート(P.21～P.24)参照
- 無洗米選択中に「パン焼き」メニューは選べません。

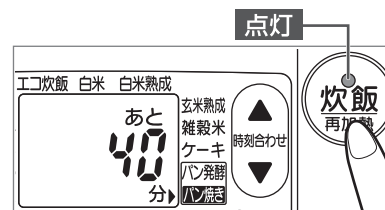
初期表示時間 (パン焼き)	設定可能な 範囲
40分	1分～60分



3 **炊飯** を押す メロディー(ブザー)が鳴り、調理を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に調理完了までの目安時間(分)を表示します。

- 調理中に現在時刻を知りたいときは(▲)または(▼)を押すと表示が切りかわります。

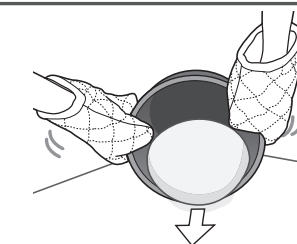


4 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** を押す

- パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。
- 竹ぐしに生地がついてこない場合…焼き上がっています。
- 竹ぐしに生地がついてくる場合…焼き不足です。手順2からもう一度操作し、焼き時間を追加してください。

5 本体からなべを取り出し、なべを傾けて軽く揺らしながら、パンを上向きのまますべらせるように取り出す

- なべ・パンは熱くなっていますので、必ずミトンなどを使用してやけどにご注意ください。



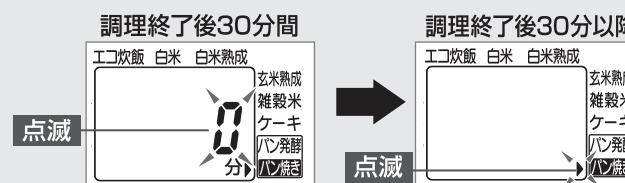
6 上面にも焼き色をつけたい場合は、パンを裏返してなべに入れ、さらに10分焼く

- 手順2からもう一度操作し、焼き時間を10分に設定してください。

お願い

- 焼き上がったパンはすぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせて、室温で冷ましてください。そのままにしておくと、パンがなべにくっついたり、つゆが落ちてべたついたりする原因になります。
- 調理終了後は本体内側が熱くなっていますので、パンの取り出しは十分注意してください。
- 本体が冷めてからお手入れしてください。
- パン調理後のにおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」を参照し、お手入れしてください。→P. 25

- 調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないと、パン取り出し忘れの注意を促すためにブザーが30分ごとに鳴り、表示が点滅してお知らせします。



お料理ノート

ご飯レシピ

■お料理ノートに記載している計量単位

- 大さじ1= 15mL
- 米の計量は付属の計量カップで行ってください。
- 小さじ1= 5mL
- 白米・玄米・発芽玄米 →「白米用」計量カップ
- 無洗米 →「無洗米専用」計量カップ

●1カップ当たりの分量の目安

計量カップ	合数	容量	重量
白米用	約1合	約180mL	約150g
無洗米専用	約1合	約171mL	約147g

五目ご飯

381kcal/1人分

メニュー: 炊きこみ

材 料 (4~5人分)

- 米……………3カップ
- 鶏もも肉……………50g
- 油あげ…………… $\frac{1}{2}$ 枚
- にんじん……………35g
- こんにゃく……………35g
- ごぼう……………35g
- 干しいたけ(もどす)……………2~3枚
- A 薄口しょうゆ・みりん……………各大さじ $\frac{1}{2}$
- 塩……………小さじ $\frac{1}{2}$
- だしの素……………小さじ $\frac{1}{2}$
- 干しいたけのもどし汁・みつば……………適宜

作り方

- 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはさがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。
- 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。



- 4 米は洗って3を加え、**白米**の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
- 5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
●のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 6 **メニュー** キーを押して**炊きこみ**を選び、続いて**炊飯/再加熱** キーを押します。
- 7 炊き上がったら、混ぜてほぐします。
- 8 器に盛り、みつばを添えます。

ちらしずし

488kcal/1人分

メニュー: すしめし

材 料 (4~5人分)

- 米……………3カップ
- 合わせ酢……………大さじ4
- 砂糖……………大さじ3
- 酢……………小さじ1
- にんじん……………20g
- ごぼう……………35g
- 具 たけのこ……………30g
- 生しいたけ……………2枚
- ちくわ……………1本
- だし汁……………120mL
- A 砂糖……………大さじ2
- しょうゆ……………大さじ1
- みりん(または酒)……………大さじ1
- 卵……………2個
- B みりん……………小さじ1
- 塩……………少々
- 酢レンコン・のり・紅しょうが……………適宜
- えび・いか・さやえんどう(ゆでる)……………適宜

作り方

- 1 米は洗い、**すしめし**の水位目盛3まで水を入れます。
- 2 **メニュー** キーを押して**すしめし**を選びます。
炊飯/再加熱 キーを押します。



- 3 炊き上がったら、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷まします。
- 4 にんじんはみじん切り、ごぼうはさがき、たけのこは小さなたんざくに切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。Bは混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。
- 5 3のすしめしに4の具を混ぜこみ、最後に錦糸卵・酢レンコン・のりを散らして、えび・いか・さやえんどうを飾り、紅しょうがを添えます。

- エネルギー(kcal)について …人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。
例…4~5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

赤 飯

376kcal/1人分

メニュー: すしめし

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
煮汁は水加減の際に、水のかわりに加えてください。

材 料 (4~5人分)

- もち米……………3カップ
- あずき……………50g
- ごま塩……………適宜

作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
- 2 あずきは洗って別のなべに入れ、400mLの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び600mLの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
- 3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて**おこわ**の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ**、2のあずきを米の上に平らにのせます。
●のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。



- 4 **メニュー** キーを押して**すしめし**を選び、続いて**炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 炊き上がったら、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。
●もち米に白米または無洗米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

七草がゆ

110kcal/1人分

メニュー: おかゆ

- ①おかゆを炊く場合は必ず**おかゆ**メニューを選ぶ
- ②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える

以上のことを守らないと、ふきこぼれや蒸気経路の目詰まりの原因になり危険です。

材 料 (4~5人分)

- 米……………1カップ
- 青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)……………75g
- 塩……………少々

作り方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2 米は洗い、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れます。
- 3 **メニュー** キーを押して**おかゆ**を選び、続いて**炊飯/再加熱** キーを押します。
- 4 炊き上がったら、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。



※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(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

お料理ノート ケーキレシピ

●スポンジケーキ・チーズケーキ掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがりになり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

スポンジケーキ 1/8切れ分(ケーキ生地のみ) 170kcal メニュー: **ケーキ**

(設定時間: 45分)

材料

薄力粉(ふるっておく)・	120g
卵(卵黄と卵白に分けておく)・	M寸4個
砂糖・	100g
バニラエッセンス・	少々
A {牛乳・	大さじ1
バター(無塩)・	20g
バター(なべ塗り用)・	適宜
生クリーム・果物(飾り用)・	適宜

作り方

- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
- 2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
- 3 ボウルに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つ)が立つまでしっかりと泡立てます。
- 4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
- 5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。その後、Aを加えて泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。



- 6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
 - 7 **メニュー** キーを押して **ケーキ** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(スポンジケーキの設定時間は45分です。)
 - 8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱をとります。
 - 9 お好みで泡立てた生クリームや果物などを飾ります。
- バリエーション: チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。(使用量は大さじ1/2です。)

チーズケーキ 1/8切れ分(ケーキ生地のみ) 221kcal メニュー: **ケーキ**

(設定時間: 60分)

材料

クリームチーズ・	200g
砂糖・	50g
砂糖(卵白泡立て用)・	30g
卵(卵黄と卵白に分けておく)・	M寸3個
薄力粉(ふるっておく)・	30g
生クリーム・	50mL
レモン汁・	小さじ4
バニラエッセンス・	少々
溶かしバター(無塩)・	20g
バター(なべ塗り用)・	適宜
生クリーム・果物(飾り用)・	適宜

作り方

- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
- 2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジ500Wで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
- 3 ボウルに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
- 4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
- 5 別のボウルに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つ)が立つまでしっかりと泡立てます。



- 6 4に5を加えてゴムベラなどで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
 - 7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底を「パンパン」と軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
 - 8 **メニュー** キーを押して **ケーキ** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(チーズケーキの設定時間は60分です。)
 - 9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
 - 10 冷蔵庫で冷やし、お好みで泡立てた生クリームや果物などを添えます。
- バリエーション: レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)で浸してやわらかくし、薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。(使用量は30gです。)

お料理ノート パンレシピ

●パン掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがりになり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

丸パン 1/8切れ分 120kcal メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

材料

強力粉・	200g
牛乳(約30℃)・	130mL
砂糖・	15g (大さじ1 1/3)
塩・	2g (小さじ1/3)
バター(無塩)・	10g
ドライイースト・	2g (小さじ2/3)

- バターは室温に戻しておきます。
- パンの高さや形は、季節、湿度、室温、材料の質・温度に影響を受けます。

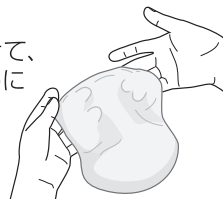
作り方

- 1 ボウルに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。

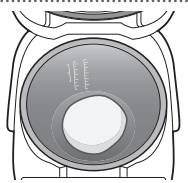


- 2 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目安は約15分〜18分です。

- 表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
- 生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。



- 3 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

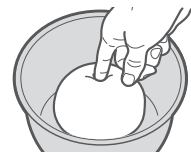


1次発酵

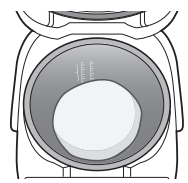
- メニュー** キーを押して **パン発酵** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は40分です。)

- 5 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、発酵の状態を確認します。

- 3の生地が約2〜3倍の大きくなり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。



- 指穴が戻る場合は、発酵が不十分のため、発酵時間を追加してください。



- 6 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

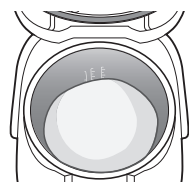


- 7 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

2次発酵

- メニュー** キーを押して **パン発酵** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は40分です。)

- 9 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、発酵の状態を確認します。



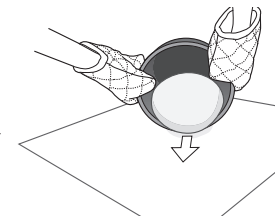
- 7の生地が約2〜3倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。

- 10 **メニュー** キーを押して **パン焼き** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は40分です。)

- 11 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。

- 竹ぐしに生地がついてこない場合…焼き上がっています。
- 竹ぐしに生地がついてくる場合…焼き不足です。焼き時間を追加してください。

- 12 焼き上がったパンは、すぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせて、あら熱を取ります。取り出すときはなべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。



- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。

- 13 お好みで上面に焼き色をつけたい場合は、パンを裏返して入れます。

- メニュー** キーを押して **パン焼き** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は10分です。)

- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
- あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

お料理ノート

パンレシピ

ごはん入り丸パン 1/8切れ分 114kcal

メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

材料

強力粉	170g
ごはん	100g
湯(約80℃)	75mL
砂糖	10g(小さじ3 $\frac{1}{3}$)
塩	3g(小さじ $\frac{1}{2}$)
バター(無塩)	10g
ドライイースト	2g(小さじ $\frac{2}{3}$)

- バターは室温に戻しておきます。
- 冷やご飯または冷凍したご飯を使用するときは、ラップをして、食べるときの温かさまで電子レンジで温めてください。
- 一日以上保温したご飯、解凍後一日以上たったご飯は使用しないでください。
- パンの高さや形は、季節、湿度、室温、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

- 1 耐熱容器にご飯と湯を入れ、軽くほぐしてからラップをかけて10分浸します。

- 2 スプーンの背で器にすりつけるようにして、ご飯粒を軽くつぶしながら、人肌の温かさにします。

- 3 2と全ての材料をボウルに入れて、木じゃくしでご飯に粉をまぶすようによく混ぜます。

- 4 パラパラの生地を手でひとつにまとめます。

- 5 4をボウルから出し、手でよくこねます。目安は約15分～18分です。

- 表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
- 生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。

- 6 生地が表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

7 1次発酵

- 【メニュー】キーを押して **パン発酵** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は40分です。)

- 8 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、発酵の状態を確認します。

- 6の生地が約2～2.5倍の大きになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。



- 指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。



- 9 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。



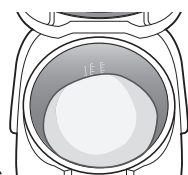
- 10 生地が表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

11 2次発酵

- 【メニュー】キーを押して **パン発酵** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は40分です。)

- 12 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、発酵の状態を確認します。

- 10の生地が約2～2.5倍の大きになっていれば2次発酵完了です。

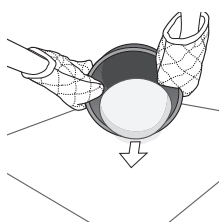


- 13 【メニュー】キーを押して **パン焼き** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は50分です。)

- 14 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。

- 竹ぐしに生地がついてこない場合…焼き上がっています。
- 竹ぐしに生地がついてくる場合…焼き不足です。焼き時間を追加してください。

- 15 焼き上がったパンは、すぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせてあら熱を取ります。取り出すときはなべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。
- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。



- 16 お好みで上面に焼き色をつけたい場合は、パンを裏返して入れます。

- 【メニュー】キーを押して **パン焼き** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は10分です。)

- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
- あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

フォカッチャ 1/8切れ分 61kcal

メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

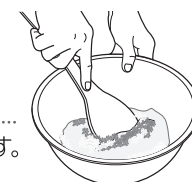
材料

強力粉	110g
水(約30℃)	70mL
砂糖	4.5g(小さじ $\frac{1}{2}$)
塩	1.5g(小さじ $\frac{1}{4}$)
ドライイースト	2g(小さじ $\frac{2}{3}$)
オリーブ油	4g(小さじ1)
オリーブ油(仕上げ用)	適宜

- パンの高さや形は、季節、湿度、室温、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

- 1 ボウルに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。

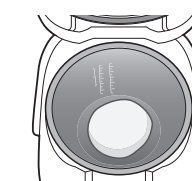


- 2 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目安は約12分～15分です。

- 表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
- 生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。



- 3 生地が表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

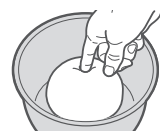


4 1次発酵

- 【メニュー】キーを押して **パン発酵** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は20分です。)

- 5 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、発酵の状態を確認します。

- 3の生地が約2～2.5倍の大きになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。



- 指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。

- 6 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

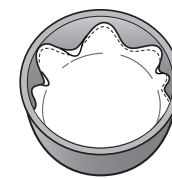


- 7 生地が表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じます。合わせ目を下にして台に置き、めん棒で直径約16cmにのばします。

- めん棒に生地がつきやすい場合は、強力粉(分量外)をふってください。

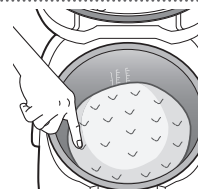


- 8 なべを本体から取り出し、7をなべの底に置き、水でぬらして固く絞ったふきんをかけて、約10分休ませます。



- 9 8のふきんを取り、生地表面に指でくぼみをつけます。

- くぼみをつけすぎると、焼き上がりの厚みが薄くなる場合があります。



- 10 【メニュー】キーを押して **パン焼き** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は45分です。)

- 11 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押します。フォカッチャの上面にオリーブ油(仕上げ用)を塗ったあと、裏返して入れます。

- 裏返してなべに入れなおすときは、熱いのでやけどにご注意ください。

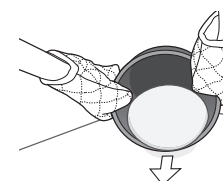
- 12 【メニュー】キーを押して **パン焼き** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は25分です。)

- 13 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。

- 竹ぐしに生地がついてこない場合…焼き上がっています。
- 竹ぐしに生地がついてくる場合…焼き不足です。焼き時間を追加してください。

- 14 焼き上がったパンは、すぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせてあら熱を取ります。

- 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
- あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。



お料理ノート パンレシピ

メロンパン

1/8切れ分 182kcal

メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

材料

◆パン生地

強力粉・・・110g
牛乳(約30℃)・・・35mL(大さじ2½)
卵・・・25g (M寸½個)
砂糖・・・9g (大さじ1)
塩・・・1.5g (小さじ¼)
バター(無塩)・・・20g
ドライイースト・・・1g (小さじ⅓)

◆クッキー生地

薄力粉・・・100g
バター(無塩)・・・40g
砂糖・・・30g(大さじ⅓)
A「卵・・・25g(M寸½個)
バニラエッセンス・・・少々
グラニュー糖・・・適宜



- バター、卵はそれぞれ室温に戻しておきます。
- 卵はときほぐし、パン生地用とクッキー生地用に分けておきます。クッキー生地用にはバニラエッセンスを入れ、Aにします。
- 薄力粉はふるっておきます。
- パンの高さや形は、季節、湿度、室温、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

◆クッキー生地

- 1 ボウルにバターを入れ、泡立て器でなめらかなクリーム状に練り、砂糖を加えて白っぽくなるまで混ぜます。
- 2 1にAを少しずつ加えてよく混ぜます。
- 3 薄力粉を3回くらいに分けて加え、練らないようにサクリと混ぜます。
- 4 粉っぽさがなくなったら丸めてラップに包み、冷蔵庫で20分以上休ませます。

◆パン生地

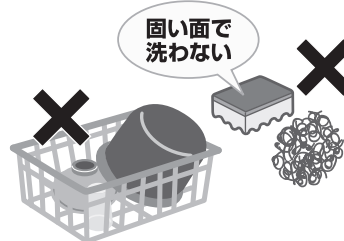
- 1 ボウルに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。
- 2 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目安は約12分～15分です。
 - 表面がなめらかになり、生地が透けて、指が見えるくらいに薄くのばせるようになればこね上がりです。
 - 生地がまとまりにくい場合は、強力粉(分量外)を少量ふってください。
- 3 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。
- 4 **1次発酵**
メニュー キーを押して **パン発酵** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は45分です。)
- 5 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、発酵の状態を確認します。
3の生地が約2倍の大きさになり、強力粉(分量外)をつけた指を差し込んで、指穴がそのまま残れば1次発酵完了です。
- 6 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

- 7 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。
- 8 ラップを敷いた上にクッキー生地をのせ、めん棒で約16cmにのばします。
 - めん棒に生地が付きやすい場合は、薄力粉(分量外)をふってください。
- 9 7で丸めたパン生地の上に8のクッキー生地をすっぽりとかぶせ、丸く整えます。(右図参照) 上面につまようじで格子模様をつけます。
 - 格子模様を深く入れすぎると、クッキー生地が割れてしまうことがあります。
- 10 **2次発酵**
メニュー キーを押して **パン発酵** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は35分です。)
- 11 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、発酵の状態を確認します。
9の生地が約1.5倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。
- 12 グラニュー糖を上につまみかけます。
 - 甘めが好みの方は、しっかりふりかけてください。
- 13 **パン焼き**
メニュー キーを押して **パン焼き** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は50分です。)
- 14 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **とりけし** キーを押し、パンの中央に竹ぐしをさして焼き上がりを確認します。
 - 竹ぐしに生地がついてこない場合・・・焼き上がっています。
 - 竹ぐしに生地がついてくる場合・・・焼き不足です。 焼き時間を追加してください。
- 15 焼き上がったパンはすぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせてあら熱を取ります。取り出すときはなべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。
裏返すとクッキー生地がつぶれることがあります。
 - 熱いので必ずミトンなどを使用し、やけどにご注意ください。
 - あら熱が取れたらラップなどをして保存し、お早めにお召し上がりください。

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

- 必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・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でください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。



外側

固く絞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。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)

プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

操作部

乾いた柔らかい布でふく

吸気口(本体底部前方)・排気口(本体底部後方)

掃除機で掃除をする
(月に一度程度)

- ほこりなどが付着したまま使用すると、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



蒸気口セット→ P.26
蒸気口キャップ
蒸気口ケース

蒸気口セット取り付け部

蒸気口セットを上へ引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

差込みプラグ・コード
乾いた柔らかい布でふく

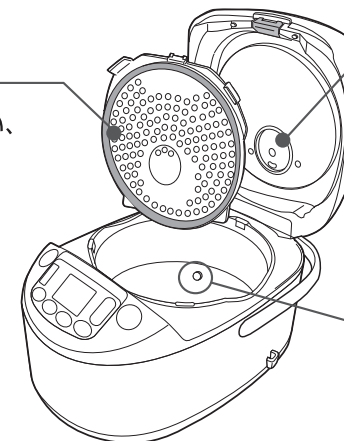
内側

内ぶたセット・内ぶたパッキン

湯または水に浸し柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

- ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。

- 内ぶたセットはご使用後、必ずお手入れをしてください。汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。



外ぶた・蒸気口

外ぶたをしっかりと持ち、固く絞った柔らかい布でふく
外ぶたの内側についたおねばやご飯粒をきれいにふき取る

- 汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

サイドセンサー

固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

なべ(→P.5)・しゃもじ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う

- みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わないでください。
- たいたたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。

計量カップ・しゃもじ受け

柔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を使って洗う



にいが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる
- 2 外ぶたを閉め **メニュー** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **炊飯/再加熱** を押す
- 4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **とりけし** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする

お手入れ つづき

蒸気口セット お手入れは冷めてから行ってください。

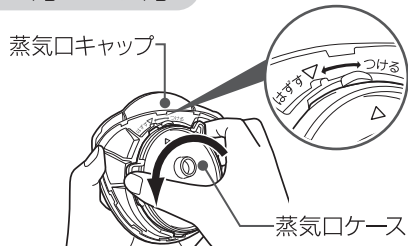
蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いし、水分をよくふき取る

- 蒸気口セットの中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。
- 米粒やおねばなどがあるときは、竹ぐしや綿棒などでお手入れしてください。
→お手入れの際に指などを傷つけないように注意してください。
- 蒸気口セットの中に水分が残っていると、外ぶたを開けたときに水がたれることがあります。

蒸気口ケースのはずし方・つけ方

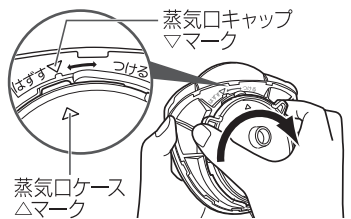
はずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす



つけ方

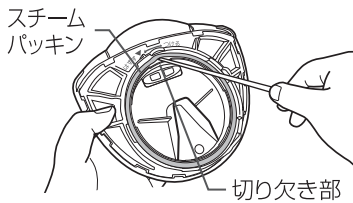
蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ、「つける」表示方向に止まるまで回して確実につける



スチームパッキンのはずし方・つけ方

はずし方

竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす



つけ方

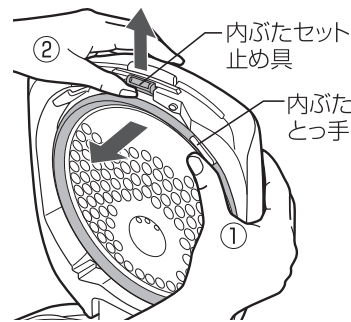
蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取りつける

- つけるときは、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。
- ねじれたまま使用したり、取りつけが不十分な場合、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

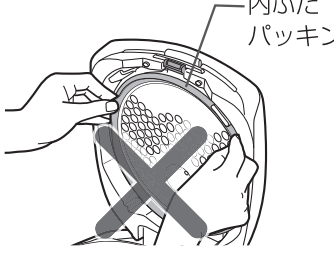
内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたとっ手を片手でささえながら(①)、内ぶたセット止め具を押し上げて(②)はずす

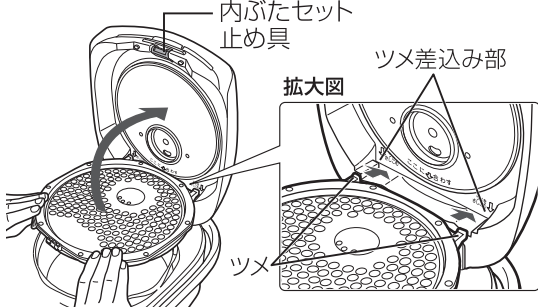


- 内ぶたセット止め具を押し上げずに無理に内ぶたとっ手や内ぶたパッキンを引っ張らないでください。内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。



つけ方

内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差込み部に合わせて、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む



部品の交換・購入について

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有料)してください。
- お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
(ホームページでのご購入はP.30参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット	C200-GR
なべ	B454-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

故障かなと思ったとき

- 修理のお問い合わせの前に、一度お調べください。

症 状	お調べいただくこと
炊 飯	ご飯がかたい・やわらかい
	● お好みで、水の量を水位目盛りより1~2mm加減してください。 ● 傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ● 銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさがかわります。 ● 室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ● タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ● 「エコ炊飯」・「白米急速」メニューで炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。 →「白米」・「白米熟成」メニューをお試しください。 ● なべが変形していませんか？ ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ● 白米を「無洗米専用」計量カップで計って炊飯していませんか？ ● 炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ● なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットに水分や異物がついていませんか？ →ふき取ってください。
	ご飯がひどく焦げる
	● なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ● 長時間水に浸けたり、タイマー予約炊飯をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。 ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ● なべが変形していませんか？
	炊き上がったご飯の表面が凸凹になる
	● 炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。 ● 内ぶたセットが変形していませんか？ ● なべが変形していませんか？
炊飯中にふきこぼれる	● メニューや水加減を間違えていませんか？ →P.10 特に「おかゆ」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようにご注意ください。 →P.9「ふきこぼれにご注意ください。」参照 ● 蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ● なべが変形していませんか？
	炊飯できない キー操作できない
	● 差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ● 表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ →P.30 ● なべが入っていますか？ →なべを入れてください。 ● 保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯していませんか？ →「とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。
外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	● 内ぶたセットを落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ● 内ぶたパッキンが汚れていませんか？ →汚れている場合はお手入れをしてください。 ● なべが変形していませんか？
炊飯/保温	炊飯・保温中に音がする
	● 「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ● 「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。
保 温	あったか再加熱ができない
	● 保温(うるつや保温・高め保温)ランプが消えていませんか？ →P.13
	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく
保 温	● しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ● 冷めたご飯をあたため直していませんか？ ● 炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ →炊き上がったご飯をよくほぐしてください。 ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ● 炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 →念入りになべを洗い、「においが気になる場合のお手入れ」を行ってください。→P.25 ● なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ →保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 →P.6 ● 30時間以上の「うるつや保温」をしていませんか？(メニューによって異なります。) →P.12 ● 炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ →お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.25「内側」のお手入れを行ったあと、P.12「高め保温」をお使いいただくとう効果的です。
	保温中、ご飯が変色・乾燥する
	● 少量のご飯を保温していませんか？ ● 30時間以上の「うるつや保温」または12時間以上の「高め保温」をしていませんか？ (メニューによって異なります。) →P.12 ● 米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色く見えることがあります。
	保温経過時間を表示しない
	● 現在時刻を表示していませんか？ →「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。→P.12「お知らせ」参照
保 温	保温経過時間が点滅している
	● ご飯の温度が低いときや、保温時間が「うるつや保温」で30時間、「高め保温」で12時間を超えると保温経過時間が点滅します。(メニューによって異なります。) →P.12

故障かなと思ったとき っづき

症 状		お調べいただくこと
パン	パンの高さ、形が作るたびに異なる	●パンはとてもデリケートです。同じように焼いてもふくらみ方や焼き色が多少違ってきます。季節、湿度、室温や材料の質・温度にも影響を受けます。
	生地作りのときベタベタして扱いにくい	●室温や水温の状況により、生地がややべたつくことがあります。打ち粉の回数をやや多めにしてください。
	パンが生焼けになるふくらまない焦げる	●パンの発酵時間・焼き時間が短くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で発酵または焼いてください。この設定でうまくいかない場合は(▲)または(▼)キーで調理時間を追加してください。→P.16～P.17、P.21～P.24 ●材料は古くないですか？ →材料が古いとうまくふくらまない原因になることがあります。なるべく新鮮な材料を使用してください。 ●材料の計量は正確に行っていますか？ →材料の計量を正確に行わないと、パンの生焼けやふくらまない原因になります。 ●生地はしっかりこねましたか？ →小さいとき、かたいときはこね不足が考えられます。お料理ノートを参考にこねてください。 ●生地を入れすぎていませんか？ →お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、パンの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●パンの焼き時間が長くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまくいかない場合は(▲)または(▼)キーで調理時間を短くしてください。→P.16～P.17、P.21～P.24
	パンのにおいが気になる	●パンの発酵時間が長くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で発酵させてください。この設定でうまくできない場合は(▲)または(▼)キーで調理時間を短くしてください。→P.16～P.17、P.21～P.24 ●ドライイーストが多すぎたり、古い小麦粉やにおいがする水を使用すると、パンのにおいが悪くなることがあります。→新鮮な材料・きれいな水をお使いください。
	焼き上がったパンの表面がしわになる 焼き上がったパンがくずれる	●焼き上がったパンをすぐに取り出しましたか？ →焼き上がったパンはすぐに取り出してください。入れたままにするとしわができる原因になります。 ●なべの側面をすべらせるようにし、パンを上向きに取り出してください。 →焼き上がった直後はパンがくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	パンを作ると内ぶたパッキンにつゆがつく	●材料の温度や室温、湿度により内ぶたパッキンにつゆがつくことがあります。製品、パンの焼き上がりには問題ありませんが、気になる場合はキッチンペーパーなどでふき取ってください。
	裏返して焼くとパンが小さくなる	●焼き色をつけるために裏返すことで、上面の生地の一部がつぶれて小さくなることがあります。
ケーキ	お料理ノートに記載されている以外のパンレシピの分量でうまくできない	●お料理ノートにはこの炊飯ジャーに適した分量を記載していますので、違うレシピの分量で作とうまくできません。お料理ノートの分量で調理してください。
	●「[パン発酵]・[パン焼き]」メニューの予熱は必要ありません。(予熱なしでできあがる設定になっています。)	
	●なべに入れるのは生地だけにしてください。パン型や敷紙などは使用しないでください。 →なべの変形、フッ素被膜のはがれやパンがうまく焼けない原因になります。	
	ケーキがふくらみすぎる	●ケーキの生地にベーキングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか？ →ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
	ケーキがくずれる	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
その他	ケーキがなべにくっつく	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？ →バターを塗らなないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。) ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。 ●ケーキの調理時間が長くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は(▲)または(▼)キーで調理時間を短くしてください。→P.15、P.20

症 状		お調べいただくこと
ケーキ	ケーキが生焼けになるふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか？ →お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は(▲)または(▼)キーで調理時間を調節または追加してください。→P.15、P.20 ●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ →卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度まで泡立ててください。 ●卵白を泡立てすぎて分離していませんか？ →卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つ)が立つ程度までで十分です。 ●材料の計量は正確に行っていますか？ →材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか？ →かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。 ●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ →具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。 ●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ →お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。 ●作った生地をすぐに調理しましたか？ →生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。 ●なべに生地を入れた後、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。 ●なべが変形していませんか？ →なべが変形していると、うまく焼けない原因になります。
	●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 →なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか？ →時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。 ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●タイマー予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ →「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。 ●「7:00」が点滅していませんか？ →時刻合わせをしないと予約を受けつけません。→P.7 ●タイマー予約を受けつけないメニューを選択していませんか？ →「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」・「ケーキ」・「パン発酵」・「パン焼き」メニューのタイマー予約炊飯はできません。
その他	外ぶたが開かない	●プッシュボタンの端を押すと、外ぶたが開きにくい場合があります。プッシュボタンの中央部分を押ししてください。
	外ぶたが閉まらない	●内ぶたセットが正しく取り付けられていますか？ →内ぶたセットが取り付けられていないと、安全のため、外ぶたが閉まらない構造になっており、故障ではありません。
	炊飯中に外ぶたが開く	●外ぶたが確実に閉まっていますか？ →外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。
	本体内部に直接、水や米を入れた	●なべを入れずに水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	プラスチックなどの樹脂のにおいがする	●使いはじめはプラスチックなど樹脂のにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。においが気になる場合は、P.25「においが気になる場合のお手入れ」をお試しください。
	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 →炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
その他	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。→P.25

こんな表示をしたとき

表 示			お調べいただくこと
エラー表示	E 01 E 02 E 07		●故障です。 →お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	E 06		●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 →コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
	H 01 H 02		●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 →「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け40分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。)→早く冷ましたい場合 →P.9「アドバイス」参照
	H 04		●なべの入れ忘れです。→なべを確実にに入れてください。
	表示が消えた	7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグをコンセントから抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 点滅のままで炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
表示がおかしくなる			●差込みプラグをコンセントからいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 (7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。) →P.7

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い
- 必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。
2. 保証期間について
- 保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。
3. 修理を依頼されるとき
- 《保証期間中》
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証書の記載内容に基づき修理いたします。
《保証期間を経過しているとき》
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間
- ※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
5. 修理料金の仕組み
- 修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。
「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
- お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。

ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。

所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター

フリーダイヤル

0120-345135

フリーダイヤル

0120-345135

※携帯・PHSからもご利用になれます。

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話での
お問い合わせ……………TEL (06)6356-2451(有料)

●FAXでのお問い合わせ……………FAX (06)6356-6143(有料)

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・
FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービス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く場合がございますのでご了承ください。

仕 様

型 名		NP-VG10	
炊飯容量(約L)	エコ炊飯	0.09 ～ 1.0	[0.5～5.5]
	無洗米	0.09 ～ 0.94	[0.5～5.5]
	白米	0.09 ～ 1.0	[0.5～5.5]
	無洗米	0.09 ～ 0.94	[0.5～5.5]
	白米熟成	0.09 ～ 1.0	[0.5～5.5]
	無洗米	0.09 ～ 0.94	[0.5～5.5]
	白米急速	0.09 ～ 1.0	[0.5～5.5]
	無洗米	0.09 ～ 0.94	[0.5～5.5]
	炊きこみ	0.09 ～ 0.72	[0.5～4]
	無洗米	0.09 ～ 0.68	[0.5～4]
	すしめし	0.09 ～ 1.0	[0.5～5.5]
	無洗米	0.09 ～ 0.94	[0.5～5.5]
	おかゆ	0.09 ～ 0.27	[0.5～1.5]
	無洗米	0.09 ～ 0.26	[0.5～1.5]
	玄米・玄米熟成	0.18 ～ 0.72	[1～4]
	雑穀米	0.09 ～ 0.72	[0.5～4]
「内はカップ数	無洗米	0.09 ～ 0.68	[0.5～4]
	おこわ	0.18 ～ 0.72	[1～4]
	無洗米	0.17 ～ 0.68	[1～4]
	発芽玄米	0.09 ～ 0.72	[0.5～4]
	ケーキ	薄力粉 120g分	
パン		強力粉 200g分(丸パン)	
電 源		交流 100V 50/60Hz	
消 費 電 力		1105W	
炊 飯 方 式		IH(誘導加熱)方式	
コ ー ド の 長 さ		1.0m(コードリールつき)	
外 形 寸 法[約cm]		幅25.5×奥行37.5×高さ20.5 (41※1)	
質 量		約4.0kg	
最 大 炊 飯 容 量		1.0L	
区 分 名		B	
蒸 発 水 量		25.3g	
年 間 消 費 電 力 量		80.4kWh/年	
1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量		156Wh	
1 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量		15.0Wh	
1 時 間 当 た り の タイマー予約時消費電力量		1.10Wh	
1 時 間 当 た り の 待 機 時 消 費 電 力 量		0.96Wh	

- 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After-sales service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对于日本国内专用交流电压100V所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同，请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다。
- 室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量は550g、炊飯米量は450g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「うるつや保温」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。
- (※1)は外ぶたを開けたときの高さです。