



マイコン炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NL-BA05 型 0.54Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート



NL-BA

- 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。
- 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

マイコン炊飯ジャー保証書

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付けください。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	NL-BA05		修理メモ
※お客様	お名前	☎	
	〒 ご住所		
※お買い上げ日 年 月 日	※販売店名・住所		
保証期間 お買い上げ日より 本体1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。

- 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。
- 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く場合がございますので、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 長年ご使用のマイコン炊飯ジャーの点検を！



こんな状態になったら

- ご使用中、差込みプラグ・コード・マグネット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
- 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

お使いになるまえに

安全上のご注意	2
各部のなまえと扱い方	4
おいしく炊いて・おいしく保温	6
時刻の合わせ方	7
報知音の種類と切りかえ方	7

使い方

ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	8
金芽米のお話	10
いろいろなご飯を炊く	11
低め保温 高め保温	13
あったか再加熱	14
タイマー予約炊飯	15
パンの作り方	16

お料理ノート

五目ご飯 七草がゆ	18
山菜おこわ 玄米の炊きこみご飯	19
丸パン	20
ごはん入り丸パン	21
フォカッチャ	22
メロンパン	23

お手入れ

お手入れ	24
------	----

困ったときに

故障かなと思ったとき	26
こんな表示をしたとき	29
こんなときは	29
部品の交換・購入について	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
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。

⊘ 蒸気口に手を触れない
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。

⊘ めれた手で差込みプラグを抜き差ししない
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
ショート・感電の恐れがあります。

⊘ 本体底部の通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
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。

取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・
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
- クッキングシートなどの落としづたを入れた料理
や蒸し物

蒸気経路などが詰まる原因になります。

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。

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

⊘ 禁止

コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、
高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、
加工したりするとコードが破損し、火災・感電の
原因になります。

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。

マグネットプラグの先端にピンなど金属片や
ごみを付着させない
感電・ショート・発火の原因になります。

マグネットプラグをなめさせない
感電やけがの原因になります。特に乳幼児には
さわらせないようにご注意ください。

差込みプラグに蒸気を当てない
コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てると
ショート・発火の原因になります。スライド式テーブル
では差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使い
ください。

❗ 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。

⚠ 警告

❗ 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・マグネットプラグが異常に熱くなる
- 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

⚠ 注意

⊘ 使用中や使用直後は、高温部に触れない
(なべを取り出ただけでは、電源は切れません。)
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。

本体を持ち運ぶときは、プッシュ
ボタンに触れない
外ぶたが開いて、けが・やけど
をすることがあります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

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。
荷重強度は、12kg以上のものをお使いください。

本体を持ち運ぶときは、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。

⊘ 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気が
こもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因に
なります。

専用の電源コード以外は使用しない
電源コードは他の機器に転用しない
故障・発火の恐れがあります。

⊘ 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。

お願い

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変形させない
うまく炊けない原因になります。

本体庫内やなべにご飯粒や米粒などの異物がついたまま
使用しない
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。

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わない
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。

本体底部の通気口をふさぐような場所（紙・布・じゅうたん・
ビニール袋・アルミシートなどの上）で使わない
故障の原因になります。

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、本体には通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。

各部のなまえと扱い方

蒸気口キャップ
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

ハンドル
持ち運びのときに使う

外ぶた
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す

外ぶたの閉め方
外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に押して閉める
●確実に閉まっていない場合、炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。
中央部を押してください

プラグ差込み口
マグネットプラグを差し込む

電源コード
●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

結束バンド
●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。(コードが熱くなり、故障の原因になります。)

マグネットプラグ
本体に差し込む

差込みプラグ
コード

内ぶたセット止め具
内ぶたセットの取りはずし・取り付けのときに使う
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけてください。→P.25

内ぶたとっ手(左右2カ所)
内ぶたセットを持ち運ぶときに使う

放熱板

ふたセンサー

蒸気口パッキン

蒸気口

内ぶたパッキン

加熱板
●加熱板となべの間に保護紙を入れていますので、お使いになるまえに取り除いてください。

センターセンサー(本体側)

本体

なべ

付属品

しゃもじ

計量カップ
白米用 約180mL(約1合)
無洗米専用 約171mL(約1合)

操作部

- キーは確実に押してください。
- 報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「保温/とりけし」キー中央の(●、—)は、目の不自由な方へ配慮したものです。

表示部
(すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。)
液晶部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象でありしばらくすると、もとに戻ります。)

「炊飯/再加熱」キー
炊飯や再加熱するときに使う

「予約」キー
食べたい時刻に自動的に炊き上げるタイマー予約炊飯のときに使う →P.15

「時刻合わせ」キー
現在時刻や予約時刻を合わせるときに使う →P.7, P.15

「メニュー」キー
●メニューを選ぶときに使う → P.9
●保温中に「低め保温」や「高め保温」を切りかえるときに使う → P.13

「保温/とりけし」キー
●保温をするときに使う → P.13
●操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「メニュー」キー
●メニューを選ぶときに使う → P.9
●保温中に「低め保温」や「高め保温」を切りかえるときに使う → P.13

「時刻合わせ」キー
現在時刻や予約時刻を合わせるときに使う →P.7, P.15

「予約」キー
食べたい時刻に自動的に炊き上げるタイマー予約炊飯のときに使う →P.15

「炊飯/再加熱」キー
炊飯や再加熱するときに使う

表示部
(すべてを表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。)
液晶部を布などでこすると黒い線が出る場合がありますが故障ではありません。(静電気による現象でありしばらくすると、もとに戻ります。)

「保温/とりけし」キー
●保温をするときに使う → P.13
●操作設定の取り消しや作動中の機能を中止するときに使う

「メニュー」キー
●メニューを選ぶときに使う → P.9
●保温中に「低め保温」や「高め保温」を切りかえるときに使う → P.13

「時刻合わせ」キー
現在時刻や予約時刻を合わせるときに使う →P.7, P.15

「予約」キー
食べたい時刻に自動的に炊き上げるタイマー予約炊飯のときに使う →P.15

「炊飯/再加熱」キー
炊飯や再加熱するときに使う

なべ内面のフッ素被膜を傷めないために

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいな取り扱いをお願いします。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。

〈準備のとき〉

- 米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない
- 金属製のざるをあてて洗米しない

〈炊き上がったとき〉

- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たたいたりしない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉

- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどのやわらかいもので洗う
- 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

お知らせ

なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。
●色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響(害)はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
●フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。 →P.30

おいしく炊いて・おいしく保温

おいしく炊く

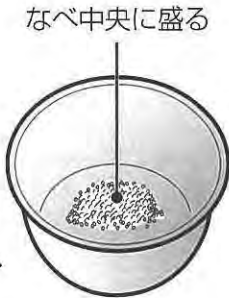
- 米を正しく計る
必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。
- 手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。
①すすぐ・・・最初はたっぷりの水で大きく2〜3回かき混ぜ(約10秒以内)、水はすぐに捨てる(2回繰り返す)
②洗 う・・・手の指を立て、米を30回(約15秒)かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てるこれを1セットとして2〜4セット繰り返す
③すすぐ・・・最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ(①〜③を10分以内で行えるようにする)
注意! 湯(35℃以上)で洗米や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・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛りどおり	水位目盛りより少なめ	水位目盛りより少し多め

白米・無洗米とも2カップのとき
水位目盛の白米「2」まで水を入れる
- 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。
- 炊き上がった後、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分以内が目です。そのままにしておくとご飯がかたまり、べたついたり、焦げたりします。

おいしく保温

- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う
●マグネットプラグや差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
- ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなおい・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
●12時間以上
●ご飯のつぎだし
●冷めたご飯からの保温
●おかゆ、炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
●しゃもじを入れたまま
- 少量のご飯はなべ中央に盛る
●保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべ中央に盛って保温してください。



時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

- 時計は24時間表示です。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きは、次の手順で合わせてください。
- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
 - 炊飯中・再加熱中・低め保温中・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。
- 例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき
- 1 なべを入れ、プラグを接続する
→P.8「ご飯の炊き方3」参照
 - 2 「時刻合わせ」キーの◀または▶を押し、表示を現在時刻に合わせる
時刻表示が点滅します。
▶キー：1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
◀キー：1分単位で戻る
 - 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。



報知音の種類と切りかえ方

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途	メロディー報知 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。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
鳴るタイミング			
炊飯を開始するとき	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/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

報知音の切りかわり方法

- 1 なべを入れ、プラグを接続する
→P.8「ご飯の炊き方3」参照
- 2 ◯予約 を3秒以上押す
- 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

報知音の切りかわりと設定完了音 ●報知は「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。

①メロディー報知
「アマリリス」が
鳴ったら設定完了

②ブザー報知
「ピー」×3回が
鳴ったら設定完了

③サイレント報知
「ピー」×1回が
鳴ったら設定完了

●一度切りかえると切りかえた報知音はプラグを抜いても記憶されます。

ご飯の炊き方

基本的な炊き方

- 工場出荷時の炊飯メニューは「エコ炊飯」に設定されています。
- 初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口キャップ・付属品を洗ってください。→P.24～P.25

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用い、すりきりで計ります。



- 「金芽米」は無洗米仕上げのお米です。必ず「無洗米専用」計量カップをお使いください。

無洗米・金芽米を炊く場合



2

米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.6「おいしく炊く/手早く洗う」参照

平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせてください。→P.11 米を平らにならしめます。

- 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・金芽米を炊く場合

無洗米（金芽米）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、内ぶたセットと蒸気口キャップを取りつけ、外ぶたを閉め、プラグを接続する

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

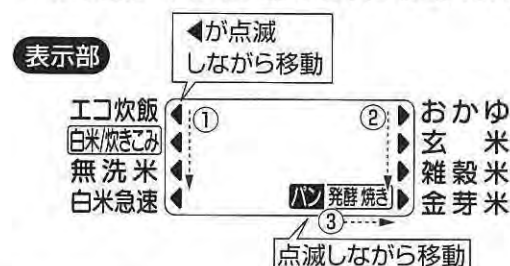
- ①マグネットプラグを奥までしっかり差し込む
- ②差し込みプラグをコンセントに差し込む

- マグネットプラグの先端にピンなど金属片やごみを付着させないでください。
- なべは下まで確実にに入れてください。
- 外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

4

メニューを押して、メニューを選ぶ

キーを押すごとに①②③の順番で表示部の「◀」や「パン発酵」「パン焼き」の表示が移動します。



- 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」に戻ると止まります。
- 「エコ炊飯」・「白米/炊きこみ」・「無洗米」・「玄米」・「雑穀米」・「金芽米」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・金芽米を炊く場合

メニューを押し、表示部の◀を無洗米を炊くときは「無洗米」、金芽米を炊くときは「金芽米」に合わせる

5

炊飯/再加熱を押す

炊飯/再加熱ランプが点灯し、炊飯開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に炊き上がりまでの目安時間(分)を表示します。

- 保温ランプが消えているか確認して「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.14
- 炊飯中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの◀または▶を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。

炊き上がりまでの目安時間を表示



- 炊き上がりまでの残り時間(分)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。

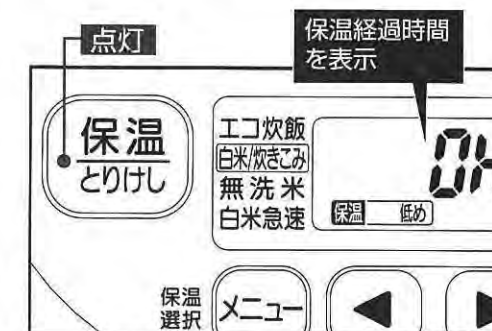
6

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、保温ランプが点灯、「低め」(または「高め」)を表示します。保温経過時間を1時間単位(h)で表示します。

すぐにほぐして余分な水分を逃すことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。→なべをミトン・柔らかい布などで押さえて行ってください。(やけどに注意)

- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。
- 保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。
- 炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.7



ご飯の炊き方 つづき

7 使用後は「保温とりけし」を押し、差込みプラグとマグネットプラグを抜く

- ぬれた手で差込みプラグやマグネットプラグを持たない(ショート・感電の恐れ)
- なべを取り出しただけでは、電源は切れません。必ず「保温/とりけし」キーを押してください。

お知らせ

- 「おかゆ」は記憶メニューではありません。「おかゆ」を炊飯するときは毎回設定してください。「おかゆ」メニュー以外で炊飯するとふきこぼれる恐れがありますので、ご注意ください。
- 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。
- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は30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

金芽米のお話

この製品は金芽米がおいしく炊ける「金芽米」メニューを搭載しています。

金芽米の計量は、当製品付属の「無洗米専用」計量カップを必ずご使用ください。

また、水の量は「白米」の水位目盛に合わせてください。

●「金芽米」は東洋ライス株式会社の登録商標です。



「無洗米専用」計量カップ

「金芽米」についてのお問い合わせは

東洋ライス お客様相談室

0120-61-7550

月曜～金曜日までの9:00～17:00
(土・日・祝・祭日および夏季・年末年始の休業日を除く)

<http://www.toyo-rice.jp/>

炊き上がりまでの時間の目安

エコ炊飯	約40分～53分
白米	約51分～1時間
炊きこみ	約54分～1時間1分
無洗米	約50分～1時間
白米急速	約25分～40分
おかゆ	約1時間6分～1時間12分
玄米	約1時間24分～1時間30分
雑穀米	約1時間6分～1時間13分
金芽米	約1時間1分～1時間10分
おこわ*	約49分～55分

●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。
*おこわを、白米で炊く場合は「白米/炊きこみ」メニュー、無洗米で炊く場合は「無洗米」メニューを選択してください。

いろいろなご飯を炊く

●無洗米・金芽米をお使いの場合はP.8、P.9「無洗米・金芽米を炊く場合」参照
●無洗米・金芽米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。

メニュー	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
エコ炊飯	白米	エコ炊飯	エコ炊飯	0.5～3	●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	白米/炊きこみ	白米	0.5～3	
炊きこみ	白米/無洗米	※ 白米/炊きこみ または 無洗米	白米	0.5～2	●具は米の質量(重さ)の30～50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のせて米と混ぜずに炊きます。 ●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。
無洗米	無洗米	無洗米	白米	0.5～3	
白米急速	白米	白米急速	白米	0.5～3	●白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	おかゆ	0.5～1	●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。 ●無洗米・金芽米をお使いになる場合でも、「おかゆ」メニューを選びます。
玄米	玄米	玄米	玄米	0.5～2	●白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。
雑穀米	雑穀米・白米/無洗米	雑穀米	白米	0.5～2	●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。 ●無洗米・金芽米をお使いになる場合でも、「雑穀米」メニューを選びます。
金芽米	金芽米	金芽米	白米	0.5～3	●金芽米は無洗米仕上げのお米です。じっくりと時間をかけてふっくら炊き上げます。→P.10 ●「無洗米専用」計量カップで計量してください。

※白米をお使いになる場合は「白米/炊きこみ」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューを選びます。
(ただし「おかゆ」・「雑穀米」は無洗米を使用する場合でも、それぞれ「おかゆ」メニュー、「雑穀米」メニューを選んでください。)

ご飯の炊き方 つづき

その他 ● 選択メニュー欄にあるメニューで炊飯できます。

その他	米	選択メニュー	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	アドバイス
麦混ぜご飯	押し麦・白米/無洗米	※ 白米/炊きこみ または 無洗米	白米	0.5~3	● 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 米:0.8カップ/押し麦:0.2カップ
胚芽精米	胚芽精米	白米/炊きこみ	白米	0.5~3	● 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)
おこわ	もち米・白米/無洗米	※ 白米/炊きこみ または 無洗米	おこわ (もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1~2	● 具は水加減をしたあと、米の上のにせします。 ● 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。 <赤飯を炊く場合は> 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、水の代わりに加えてください。
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	雑穀米	白米	0.5~2	● 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。
分づき米(3分づき)	3分づき米	玄米	玄米 (玄米の水位目盛より少し少なめ)	1~2	● 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。 → 水加減をしてください。
分づき米(5分・7分づき)	5分・7分づき米	白米/炊きこみ	白米 (白米の水位目盛より少し多め)	1~2	

※白米をお使いになる場合は「白米/炊きこみ」メニュー、無洗米をお使いになる場合は「無洗米」メニューを選びます。

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

	2カップ
エコ炊飯	93.7Wh
白米	127Wh

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

低め保温 高め保温

保温の種類

低め保温

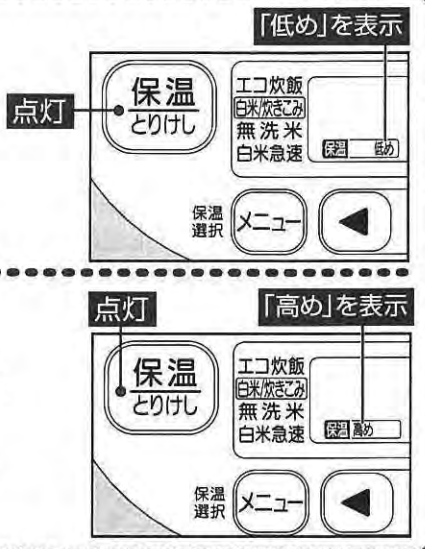
特長

- 消費電力が少なく、省エネルギー
- 少し低めの温度で保温することにより、ご飯の劣化(乾燥・変色)が少ない
- 12時間以上保温しないでください。
- 炊き上がりから14時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。

高め保温

特長

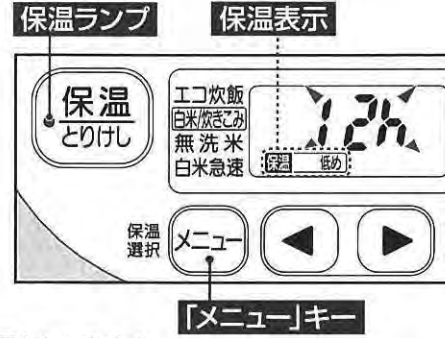
- 少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる
- 「高め保温」で保温した場合でも、長時間(12時間以上)保温すると、ご飯の劣化によるにおいが発生することがあります。



保温選択のしかた

保温中に「メニュー」キーを押すと「低め保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

- 次の場合、「メニュー」キーを押しても「低め保温」は選べません。ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。
 - 「おかゆ」・「玄米」・「雑穀米」のメニューで炊飯した場合
 - 保温開始から12時間経過した場合
 - 保温のとりけしや停電などで、なべの温度が低くなっている場合
 - 「低め保温」で2時間以上経過後、「高め保温」にした場合
- 「おかゆ」・「炊きこみ」・「おこわ」は保温しないでください。(腐敗やいやなにおいの原因となります。)
- 「発芽玄米」・「分づき米(3分づき・5分づき・7分づき)」を保温する場合は「高め保温」にしてください。(いやなにおいの発生をおさえます。)
- 保温時間が12時間を超えると、保温経過時間が点滅します。お早めにお召し上がりください。
- 「おかゆ」メニューは0時間から点滅します。
- 工場出荷時は「低め保温」に設定されています。



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/とりけし」キーを押す

ご飯やなべの温度が低いときは保温経過時間が点滅します。



お知らせ

- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすい、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.24「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。また、P.29「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
- 「低め保温」と「高め保温」は、一度選ぶと、次に選び直すまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(◀または▶)を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、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。
- 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。
- 「パン発酵」・「パン焼き」メニューは保温できません。

あったか再加熱

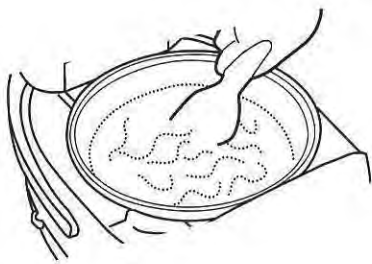
保温中(低め保温・高め保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特に低め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。



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行ってください。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。



2 炊飯 再加熱 を押す

再加熱時間の目安 約9分



- 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行います。必ず保温ランプが点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

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、平らにします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。
- ご飯をほぐすときになべが回転することがあります。なべをミトンなどで押さえると、回転防止やなべ底(外側)の傷つきなどをおさえる効果があります。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「保温/とりけし」キーを押します。
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「炊飯/再加熱」キーを押します。 (または「保温/とりけし」キーを2回押す)
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が白米の水位目盛2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 (お焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

タイマー予約炊飯

●タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。→P.7

- 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「 1」(予約1)と「 2」(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。

予約時刻を設定する

1 を押して、メニューを選ぶ

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

2 を押して「 1」(予約1)、または「 2」(予約2)を選ぶ

- 予約1に設定されている時刻表示・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 で、炊き上げたい時刻に合わせる

キー:10分単位で進む キー:10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。
- 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 を押す

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、メロディー(ブザー)が鳴ります。

- 「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。



お知らせ

- 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。
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「保温/とりけし」キーを押してください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの または を押してください。
- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- 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・金芽米は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。
- 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。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

エコ炊飯	1時間10分~13時間まで
白米	1時間15分~13時間まで
無洗米	1時間15分~13時間まで
おかゆ	1時間30分~13時間まで
玄米	1時間45分~13時間まで
金芽米	1時間25分~13時間まで

パンの作り方

発酵

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.20～P.23

生地を発酵させる 1次発酵 2次発酵

- 1 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る
合わせ目を下にしてなべ中央に置き、外ぶたを閉める



- 2 [メニュー] を押して「パン発酵」を選び、[炊飯/再加熱] を押す

初期表示時間(パン発酵)	設定可能な範囲
40分	1分～60分



- 「メニュー」キーを押して「パン発酵」を選べると、表示部に調理時間が表示されます。この時間は「パン発酵」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの[◀]または[▶]を押すことで調理時間の変更をすることができます。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に調理完了までの目やす時間を表示します。
- 調理中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの[◀]または[▶]を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。

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

- 1次発酵を始めるまえの生地の約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。指穴が戻る場合は、発酵が不十分のため、手順2からもう一度操作し発酵時間を追加してください。

- 4 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、1～2を再度行って2次発酵をする

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

- 2次発酵を始めるまえの生地の約2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変わりますので各レシピを参照してください。

お知らせ

- 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と、パンの焼き上がりに影響することがあります。
- 調理が終わったあとは必ず「保温/とりけし」キーを押してください。「保温/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のブザーが30分ごとに鳴ります。
- 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、30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。

調理終了後30分間



点滅

調理終了後30分以降



点滅

パンの作り方

焼き

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」を選び、[炊飯/再加熱] を押す

初期表示時間(パン焼き)	設定可能な範囲
45分	1分～60分



- 「メニュー」キーを押して「パン焼き」を選べると、表示部に調理時間が表示されます。この時間は「パン焼き」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの[◀]または[▶]を押すことで調理時間の変更をすることができます。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に調理完了までの目やす時間を表示します。
- 調理中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの[◀]または[▶]を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。

- 3 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら [保温/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。

- 4 本体からなべを取り出し、なべを傾け、木じゃくしを使ってパンを取り出す

- 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。



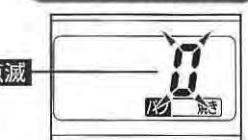
- 5 上面にも焼き色をつけたい場合は、パンを裏返してなべに入れ、さらに10分焼く

お好みで ●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。

お知らせ

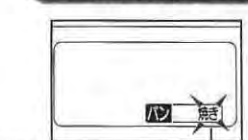
- 焼き上がったパンはすぐになべから取り出し、脚つきアミなどにのせて、室温で冷ましてください。そのままにしておくと、パンがなべにくっついったり、つゆが落ちてべたついったりする原因になります。
- 調理が終わったあとは必ず「保温/とりけし」キーを押してください。「保温/とりけし」キーを押さないと、パン取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。
- 調理終了後は本体内側が熱くなっていますので、パンの取り出しは十分注意して行ってください。
- パン調理後のにおいが気になる場合は、「においが気になる場合のお手入れ」を参照し、お手入れしてください。→P.25

調理終了後30分間



点滅

調理終了後30分以降



点滅

お料理ノートに記載している計量単位

●大さじ1= 15mL ●小さじ1= 5mL

●米の計量は付属の計量カップで行ってください。

白米・玄米 →「白米用」計量カップ…1カップ=約180mL(約1合)

無洗米・金芽米 →「無洗米専用」計量カップ…1カップ=約171mL(約1合)

五目ご飯

1人分 420kcal

メニュー: 白米/炊きこみ

材料(2~3人分)

米……………2カップ
鶏もも肉……………30g
油あげ……………1/3枚
にんじん……………20g
こんにゃく……………20g
ごぼう……………20g
干しいたけ(もどす)……………2枚
A 薄口しょうゆ・みりん……………各大さじ1
塩……………小さじ1/3
だしの素……………小さじ1/3
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。

無洗米を炊くときは無洗米を選択してください。



- 4 米は洗い、3を加え、**白米**の水位目盛2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**白米/炊きこみ**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。
- 7 保温になれば、混ぜてほぐします。
- 8 器に盛り、みつばを添えます。

七草がゆ

1人分 92kcal

メニュー: おかゆ

- ①おかゆを炊く場合は必ず**おかゆ**メニューを選んでください。
 - 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てください。
- 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(2~3人分)

米……………0.5カップ
青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)……………35g
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0.5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 保温になれば外ぶたを開け、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

●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…2~3人分のときは、「3人分」として1人分のエネルギーを算出

山菜おこわ

1人分 370kcal

メニュー: 白米/炊きこみ

材料(2~3人分)

もち米……………2カップ
山菜水煮(パック入り)……………50g
A 〔みりん……………小さじ2
塩……………小さじ3/4〕

作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
- 2 1をなべに入れてAを加え、**おこわ**の水位目盛2まで水をたし、なべの底からよく混ぜます。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。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。
- 3 **メニュー**キーを押して**白米/炊きこみ**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。
- 4 保温になれば、混ぜてほぐします。

●もち米にうるち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。

無洗米を炊くときは無洗米を選択してください。



玄米の炊きこみご飯

1人分 440kcal

メニュー: 玄米

材料(2~3人分)

玄米……………2カップ
鶏もも肉……………50g
油あげ……………1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう……………各20g
A 〔薄口しょうゆ……………大さじ2
みりん……………小さじ1〕

作り方

- 1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
- 2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、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ておき、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
- 3 米は洗いAを加え、**玄米**の水位目盛2まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
- 4 1と2の具を3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。
- 5 **メニュー**キーを押して**玄米**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。
- 6 保温になれば、混ぜてほぐします。



●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。

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量が不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。

丸パン 1/4切れ分 120kcal

メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

材料

強力粉	100g
牛乳(約30℃)	65mL
砂糖	7.5g(小さじ2½)
塩	1g(小さじ¼)
バター(無塩)	5g
ドライイースト	1g(小さじ¼)

- 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10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**保温/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。

- 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**保温/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45分です。)

11 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら**保温/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。取り出す時は、なべを傾け、木じゃくしを使って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。

ごはん入り丸パン 1/4切れ分 114kcal

メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

材料

強力粉	85g
ごはん	50g
湯(約80℃)	35mL
砂糖	5g(小さじ1½)
塩	1.5g(小さじ¼)
バター(無塩)	5g
ドライイースト	1g(小さじ¼)

- バターは室温に戻しておきます。
- 冷やごはんまたは冷凍したごはんを使用するときは、ラップをして、食べる時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はん、解凍後一日以上たったごはん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、木じゃくしでごはんを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10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。)

8 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら**保温/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。

- 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。



9 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

10 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。)

12 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら**保温/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倍の大きさになっていれば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55分です。)

14 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら**保温/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。取り出す時は、なべを傾け、木じゃくしを使って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。

お料理ノート パンレシピ

フォカッチャ 1/4切れ分 79kcal

メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

材料

強力粉	70g
水(約30℃)	45mL
砂糖	3g (小さじ1)
塩	1g (小さじ1/6)
ドライイースト	1g (小さじ1/3)
オリーブ油	3g (大さじ1/4)
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

- ボウルに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。
- 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目安は約7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。
- 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20分です。)
- 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **保温/とりけし** キーを押して、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。

 - 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。
- 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。
- 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ます。合わせ目を下にして台に置き、めん棒で直径約12cmにのばします。
 - めん棒に生地が付きやすい場合は、強力粉(分量外)をふってください。



- 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。
- 8のふきんを取り、生地の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。
- 2次発酵**

【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。)
- 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **保温/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。
- 3次発酵**

【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。)
- 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **保温/とりけし** キーを押して、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。
- 焼き上がったパンは、木じゃくしを使って、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。

メロンパン 1/4切れ分 243kcal

メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

材料

パン生地	クッキー生地
強力粉 70g	薄力粉 65g
牛乳(約30℃) 25mL(大さじ1)	バター(無塩) 25g
卵 15g(約大さじ1)	砂糖 20g
砂糖 6g(小さじ2)	(大さじ2と小さじ1/2)
塩 1g(小さじ1/6)	卵 15g(約大さじ1)
バター(無塩) 15g	バニラエッセンス 少々
ドライイースト 1g(小さじ1/3)	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

- 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。
- 1にAを少しずつ加えてよく混ぜます。
- 薄力粉を3回くらいに分けて加え、練らないようにサックリと混ぜます。
- 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

- ボウルに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。
- 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目安は約7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。
- 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45分です。)
- 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **保温/とりけし** キーを押して、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。

 - 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。



- 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。
- 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。
- ラップを敷いた上にクッキー生地をのせ、めん棒で約13cm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。
- 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。
- 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。)
- 発酵終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **保温/とりけし** キーを押して、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。
- グラニュー糖を上にもふりかけます。
 - 甘めが好みの方は、しっかりふりかけてください。
- 3次発酵**

【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55分です。)
- 焼き終了のメロディー(ブザー)が鳴ったら **保温/とりけし** キーを押して、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。
- 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。取り出す時は、なべを傾け、木じゃくしを使って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。

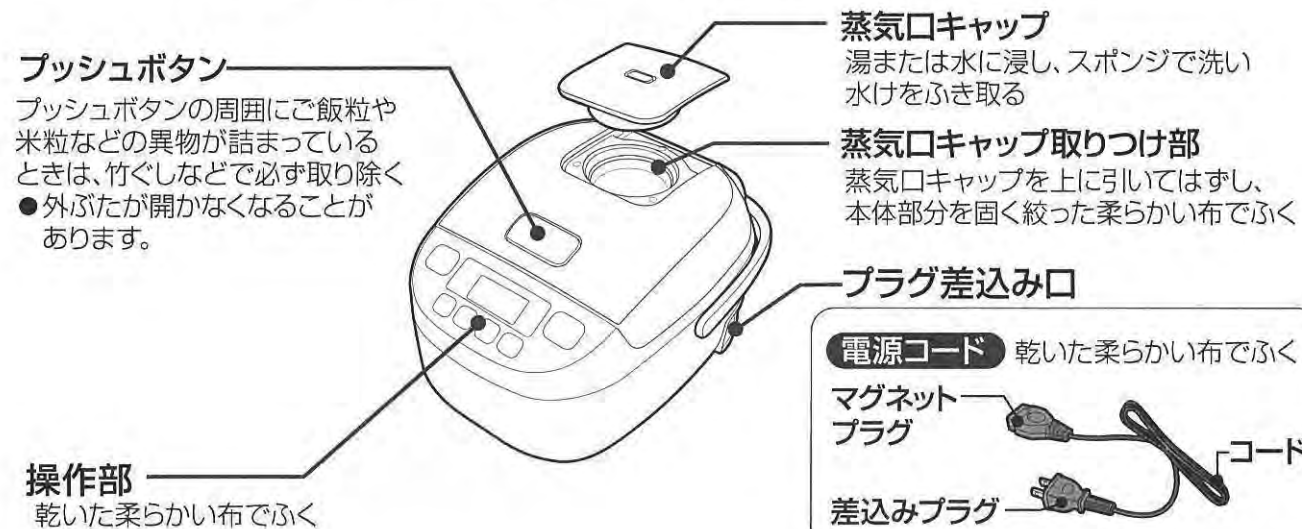
お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

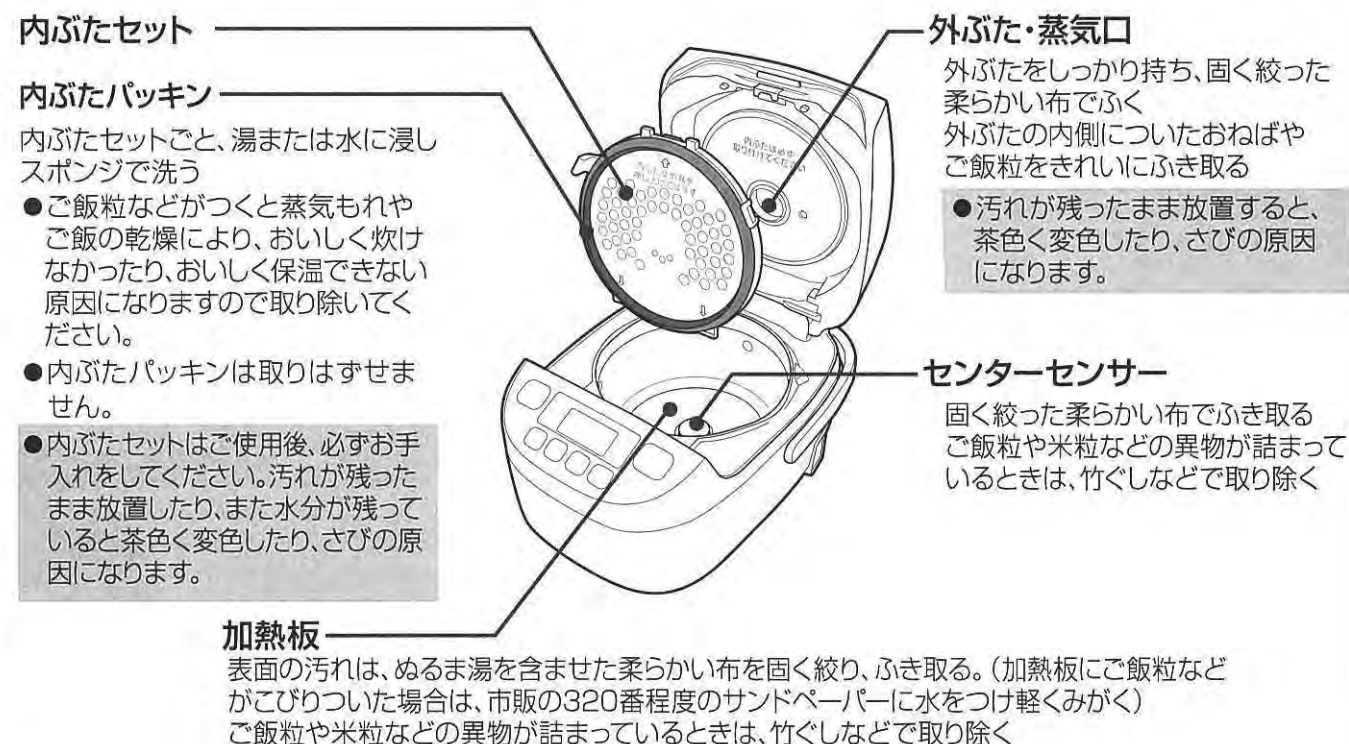
- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類（ナイロン・金属製など）・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。（表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。）
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。（傷・変形・変色の原因になります。）
- お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口キャップを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

- 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。）

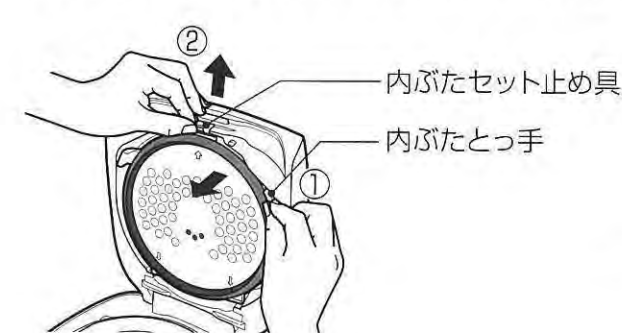


内側のお手入れ



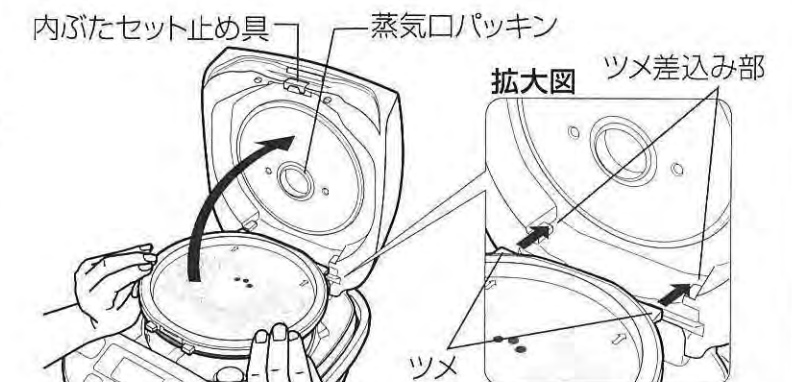
内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方 内ぶたとっ手を片手で支えながら①、内ぶたセット止め具を押し上げて②ははずす



- 内ぶたセット止め具を押し上げずに、内ぶたとっ手を持って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



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 **保温 切り止** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする →P.24

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う

しゃもじ



計量カップ



なべ → P.5



故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせまえに、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、ご飯のかたさかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ●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」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」をお試しください。 ●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか？ ●金芽米を「白米用」計量カップで炊飯していませんか？ →金芽米は「無洗米専用」計量カップで計量し、「白米」の水位目盛に合わせ、「金芽米」メニューで炊飯してください。→P.11 ●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？ ●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・蒸気口キャップ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・加熱板・センサー・なべの外側に米粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●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／保温	炊飯中にふきこぼれる
	●おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか？ ●蒸気口キャップ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？ ●メニューや水加減を間違えていませんか？→P.11
	炊飯できない キー操作できない
	●プラグがはずれていませんか？ ●表示部に「E01」・「E02」など表示していませんか？→P.29 ●保温ランプが点灯していませんか？ →「保温／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。 ●マグネットプラグの先端に金属片やごみが付着していませんか？ →ピンやごみを取り除いてください。
	外ぶたと本体の間から蒸気もれる
	●内ぶたセットが変形していたり、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
	●「カチッ」「カチッ」音はマイコンが働いて火力調節をしている音です。 ●なべに水滴がついていると「パチパチ」と大きな音がする場合があります。 →なべの水滴や異物をふき取ってから本体に入れてください。
	あったか再加熱ができない
	●保温ランプが消えていませんか？→P.14

症 状	●お調べいただくこと
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.20～P.23 ●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.20～P.23
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.20～P.23 ●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場合があります。
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る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。	

故障かなと思ったとき っづき

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症 状	●お調べいただくこと
保 温	保温中 ご飯がにおう
	●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
	保温中、 ご飯がにおう・ 変色・乾燥する
	●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上の保温をしていませんか？ ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
	保温中、 ご飯がにおう・ べちゃつく
	●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、季節や住環境による室温、 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.24「内側のお手入れ」を行ったあと、P.13「高め保温」をお使いいた だくと効果的です。また、P.29「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
予 約	「低め保温」が できない
	●「低め保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ →P.13 ●保温経過時間が12時間経過していませんか？ →保温経過時間が12時間経過すると「低め保温」を受けつけません。 ●冷めたご飯を保温していませんか？ →なべの温度が低いと「低め保温」を受けつけません。
そ の 他	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.13「お知らせ」参照
	予約をすると すぐに炊飯が はじまる
予 約	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、調べ直してください。 ●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	予約できない
	●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
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？
	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。
そ の 他	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。
	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.24
そ の 他	本体内部に直接、水や 米を入れてしまった
	●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。
そ の 他	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。

こんな表示をしたとき

症 状	●お調べいただくこと
E 0 1 E 0 2	●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。
H 0 1 H 0 2	●ふたセンサーまたはセンサーが高温になっています。 →「保温/とりけし」キーを押し、外ぶたを開け30分以上冷ましてください。 (やけどにご注意ください。) →早く冷めたい場合 →P.10
表示が消えた	●内蔵のリチウム電池が切れています。 プラグを抜くと表示や記憶(現在時刻・メニュー・保温状態)は消えますが、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 が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。→P.9 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。
7:00 が点滅する	●動作(炊飯・保温・予約)中に停電、またはプラグがはずれています。 →プラグを差し直してください。 炊飯中は元の状態に戻らない場合、洗米からやり直してください。
を点滅する	●プラグをいったん抜いて、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
表示がおかしくなる	

こんなときは

P.13、P.28の処置をしても症状が改善されないときは、下記の設定変更をお試ください。

保温温度を変更する

●ご使用の地域や環境により保温温度が低くなり、ご飯がにおうことがあります。また保温温度が高くなり、
変色や乾燥の原因になることがあります。その場合に設定保温温度を変更する便利な機能です。

1

なべを入れ差込みプラグを差し込む

7:00

現在時刻を表示

2

「保温/とりけし」キーを3秒以上押す

保温
とりけし

3秒以上押す

0

「ピー」×3回ブザーが鳴り、
現在の設定値が点滅
(初期設定は「0」)

3

◀または▶を押して温度を設定する

保温温度が低く、においが気になる場合は「1」、「2」、「3」

1

2

3

0

1

2

3

保温温度が高く、変色や乾燥が気になる場合は「-1」、「-2」、「-3」

▶を押すと→、◀を押すと←の方向に移動します。

4

「メニュー」キーを押す

3

設定した温度が点灯し、
ブザー音(「ピー」×3回)
が鳴ったら設定完了

キー操作後、ブザーが鳴り終わると、
時刻表示へ戻る

7:00

お知らせ

●炊飯中・再加熱中・低め保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中は設定の変更はできません。
●操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。
●一度設定を変更すると、差込みプラグを抜いても記憶されます。
●設定途中でも15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻りますが、設定は変更されていません。

保温温度の設定を変更しても改善されないときは、変色・乾燥・においの原因になりますので、設定を元に戻してください。

28

29

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下記参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット	C183-6B
な べ	B451-6B
電源コード	CD-KD07-J
しゃもじ	BE243033L-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

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. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

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、ご希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



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		NL-BA05	
炊飯容量(約L) 「」内はカップ数	エ コ 炊 飯	0.09~0.54	[0.5~3]
	白 米	0.09~0.54	[0.5~3]
	炊 き こ み	0.09~0.36	[0.5~2]
	無 洗 米	0.09~0.51	[0.5~3]
	白 米 急 速	0.09~0.54	[0.5~3]
	お か ゆ	0.09~0.18	[0.5~1]
	玄 米	0.09~0.36	[0.5~2]
	雑 穀 米	0.09~0.36	[0.5~2]
	金 芽 米	0.09~0.51	[0.5~3]
	お こ わ	0.18~0.36	[1~2]
パ ン		強力粉 100g分 (丸パン)	
電 源		交流 100V 50/60Hz	
消 費 電 力		495W	
炊 飯 方 式		直接加熱方式	
コ ー ド の 長 さ		1.0m (マグネットプラグ式)	
外 形 寸 法 (約cm)		幅23.5×奥行32.5×高さ19.5 (36.5※1)	
質 量		約2.6kg	
最 大 炊 飯 容 量		0.54L	
区 分 名		E	
蒸 発 水 量		6.9g	
年 間 消 費 電 力 量		37.2kWh/年	
1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量		93.7Wh	
1 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量		9.37Wh	
1 時 間 当 た り の タイマー予約時消費電力量		0.48Wh	
1 時 間 当 た り の 待 機 時 消 費 電 力 量		0.36Wh	

- 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380g、炊飯米量300g、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「低め保温」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。