



圧力IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-HE100BK 型 1.0Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。

NP-HEBK



- 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した。
- お読みにになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

圧力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-HE100BK		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			

※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

圧力炊飯するため PSCマーク・SGマーク取得



PSCマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。



SGマーク

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-HE.BK型 ©®

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	6
おいしく炊いて・おいしく保温	8
時刻の合わせ方	9
報知音の種類と切りかえ方	9

使い方

ご飯の炊き方	
基本的な炊き方	10
無洗米選択	12
いろいろなご飯を炊く	14
うるつや保温 保温切	16
あったか再加熱	17
タイマー予約炊飯	18
パンの作り方	20

お料理ノート

ちらしずし 赤飯	22
七草がゆ 玄米の炊きこみご飯	23
丸パン	24
ごはん入り丸パン	25
フオカッチャ	26
メロンパン	27

お手入れ

お手入れ	28
部品の交換・購入について	32

困ったときに

故障かなと思ったとき	33
こんな表示をしたとき	36
アフターサービス	37
お客様ご相談窓口	37
仕様	38
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

圧力炊飯を安全にするために

炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

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
蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

- 分量の増えるねりもの(はんぺんなど)や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 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ぶたを入れた料理や蒸し物
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない



圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・雑穀フィルター・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気もれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。

炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

コードや差し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。

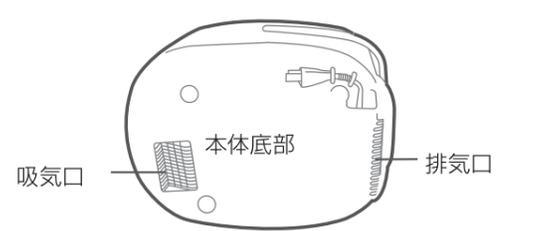
コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

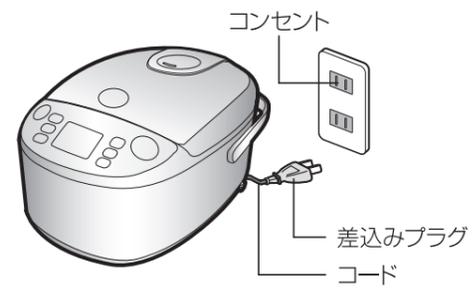
差し込みプラグに蒸気を当てない
コンセントに差した差し込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。スライド式テーブルでは差し込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

吸・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
感電・異常動作してけが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。

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。





改造はしない。また、修理技術者以外の方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。

●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。

差し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。

差し込みプラグの刃(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。

安全上のご注意 必ずお守りください つづき

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

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。

特に
内ぶたセット、
なべなどの金属部



**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。

プッシュボタン



**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。

**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。

**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。

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。
荷重強度は15kg以上のものをお使いください。



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。

**コードを巻き取る時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。

**心臓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。

**なべの3分の2(なべに表示
しているMAXの線)以上に
水を入れて炊飯しない**



なべに傷をつけたり変形させない

うまくなべ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**

うまくなべ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。

IHクッキングヒーターの上で使わない

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。

**吸・排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
使用しない** 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、本体には吸・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。

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
- ・金属製のざるをあてて洗米しない
- ・炊飯ジャー以外では使わない

〈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
- ・スポンジなどの柔らかいもので洗う
- ・シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わない



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.32

各部のなまえと扱い方

蒸気口
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

蒸気口セット

外ぶた

ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

コード

排気口
(本体底部)

吸気口
(本体底部)

操作部

押しボタン
外ぶたを開けるときに押す
●圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。
●炊飯時に圧力がかかっているとき、押しボタンを押しても、安全のため、外ぶたは開きませんが故障ではありません。

雑穀フィルター
異物が詰まるのを防ぎます。
●お手入れ後、必ず内ぶたセットに取り付けてください。
→ P.32

フィルターベース

内ぶたパッキン

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付けます。
→ P.31

内ぶたセット (裏)

内ぶたセット (表)

ふたセンサー

放熱板

外ぶたパッキン

蒸気口

なべ

しゃもじ受け取り付け部 (左右2カ所)

しゃもじ受けのつけ方
●2カ所のツメを本体に強めに押しつけながら
(①)、脚をしゃもじ受け取り付け部の穴に差し込む(②)

しゃもじ受けのはずし方
●しゃもじ受けをひねりながらはずす

しゃもじ受け 取り付け部

しゃもじ ツメ

安全弁
圧力調整装置が目詰まりしたり、故障などの場合に異常な圧力を抜くなどの安全機構
●分解しないでください。
お手入れ方法は → P.29

本体

サイドセンサー
(本体内側)

出し方
差込みプラグを持って引く
(赤マーク以上引き出さない)

しまい方
差込みプラグを持って、2~3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

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、「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。)

「とりけし」キー
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

「無洗米」キー
無洗米を炊くときに使う → P.11、P.12

「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.18

「炊飯/再加熱」キー
炊飯や再加熱をするときに使う

「時刻合わせ」キー
予約時刻や現在時刻を合わせるときに使う → P.9、P.18

「メニュー」キー
メニューを選ぶときに使う → P.11

「保温選択」キー
「うるつや保温」や「保温切」を選ぶときに使う → P.16

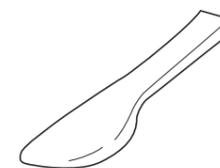
圧力表示
圧力がかかっているときに表示する

「時刻合わせ」キー
時刻合わせ

エコ炊飯
無洗米 あと おかゆ 玄米 雑穀米
白ふつう 米しゃぶ 熟成炊き 白米急速 煮めばち
予約 1 2 圧力分
うるつや保温 保温切
保温 (3秒押し)

付属品

しゃもじ



しゃもじ受け



計量カップ



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



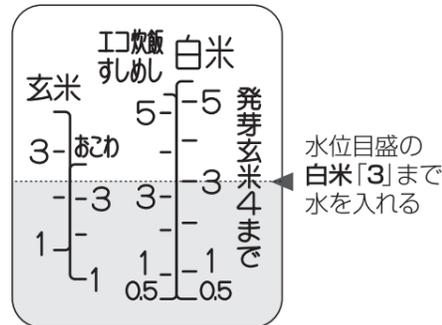
(①~③を10分以内で行えるようにする)

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カップのとき



●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分以内が目やすです。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。

おいしく保温

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず「うるつや保温」を使う

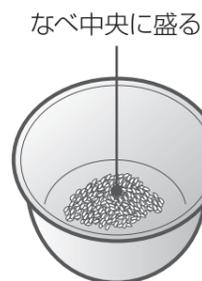
- 差込みプラグを抜いた状態、または「うるつや保温」を取り消した状態で、なべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。
- 「保温切」の加熱が終了したあとは、ご飯をそのままにせず取り出し、お早めにお召上がりください。べちゃつき・いやなにおい・変色の原因になります。

●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
- 30時間以上(メニューによって異なります。)
- ご飯のつぎたし
- 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・うるつや保温中・保温切中・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、差込みプラグを差し込む

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

時刻表示が点滅する

- ▲ 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かります。

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。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音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類とタイミング	報知の種類と用途			
	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知	
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。	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。	メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	報知音を消したいときに。	
炊飯(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(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	

切りかえ方法

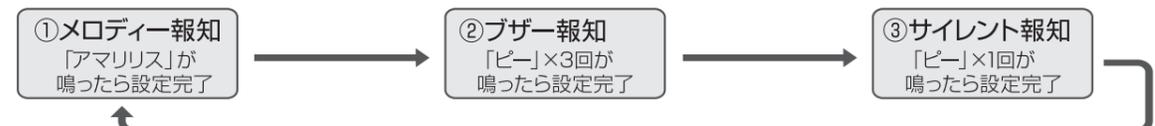
1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

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

- 再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・保温切中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 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。

報知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。



- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

ご飯の炊き方

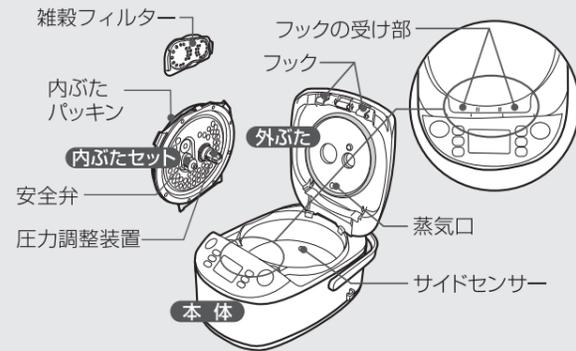
基本的な炊き方

- 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・蒸気口セット・付属品を洗ってください。→P.28~P.32

1 炊飯まえに確認する

右図の各部にご飯粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。→P.29

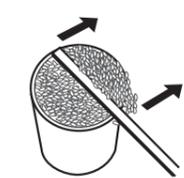
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気かもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。



2 付属の計量カップで米を計る

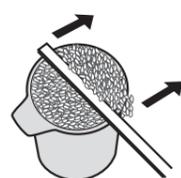
米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計ります。

白米・玄米・発芽玄米



「白米用」の計量カップで約180mL(約1合)

無洗米



「無洗米専用」の計量カップで約171mL(約1合)

3 米を洗って、水加減をする

米の洗い方 →P.8「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.14
米を平らにならします。

- 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原因になります。白くにごるときは、1~2度水を入れかえてすすぎます。

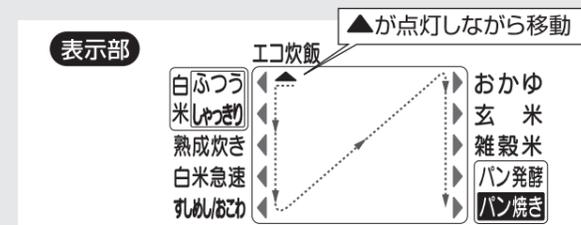
4 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側・本体庫内・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。

- 雑穀フィルターを必ず内ぶたセットに取りつけてください。
- 圧力式炊飯のため、パッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。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。

5 [メニュー] を押して、メニューを選ぶ

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」に戻ると止まります。
- 「エコ炊飯」・「白米(ふつろ・しゃきり)」・「熟成炊き」・「玄米」・「雑穀米」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。

無洗米を炊く場合

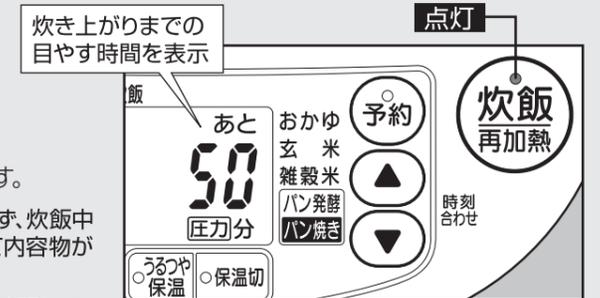
[無洗米] を押し、表示部に [無洗米] が表示されたら、[メニュー] を押してメニューを選ぶ

- 無洗米選択中に「玄米」・「パン発酵」・「パン焼き」は選べません。
- P.12「無洗米選択」参照

6 [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やす時間(分)を表示します。

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気かもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。
- うるつや保温ランプまたは保温切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.17
- 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。
- 炊飯中に現在の保温設定を知りたいときは「保温選択」キーを押してください。選択中の保温(うるつや保温・保温切)ランプが点灯します。



- 炊き上がりまでの残り時間は目やすです。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。

7 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

蒸気が出ていないことや[圧力]の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。

炊き上がると自動的に保温に移り、うるつや保温ランプまたは保温切ランプが点灯します。「うるつや保温」は1時間(h)単位で保温経過時間を表示、「保温切」は現在時刻を表示します。

すぐにはぐして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行ってください。
- 保温を取り消して、再び「うるつや保温」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.9



ご飯の炊き方 っづき

8 使用後は(とりけし)を押し、差込みプラグを抜く

- お願い**
- 蒸気が出ていないことや(圧力)の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。
 - 炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
 - (圧力)の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。
 - 圧力をかけているメニューでは、圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため、外ぶたを開けないでください。

- お知らせ**
- 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。
 - 米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。
 - 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は50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。

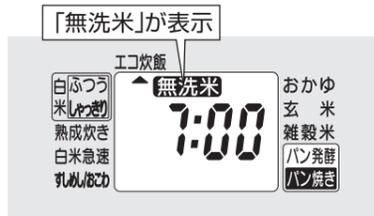
アドバイス 本体や外ぶたを早く冷めたい場合、下記の方法をお試しください。
 ・なべに冷水を入れ、本体庫内を冷やす
 ・外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

無洗米選択

無洗米選択のしかた

1 (無洗米) を押し、表示部に **無洗米** を表示させる

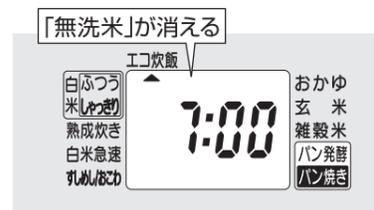
- 「玄米」・「パン発酵」・「パン焼き」がメニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニューは「エコ炊飯」へ移ります。



2 無洗米選択を完了

無洗米選択の解除

1 (無洗米) を押し、表示部の **無洗米** を消す



2 無洗米選択の解除を完了

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

		圧力をかけているメニュー	普通の米	無洗米
エコ炊飯		●	約56分～1時間2分	約56分～1時間2分
白米	ふつう	●	約51分～58分	約53分～1時間2分
	しゃっきり	●	約45分～52分	約42分～47分
熟成炊き		●	約1時間8分～1時間13分	約1時間4分～1時間14分
白米急速		●	約25分～35分	約25分～37分
すしめし			約57分～1時間3分	約58分～1時間6分
おこわ			約58分～1時間	約59分～1時間2分
おかゆ			約1時間1分～1時間5分	約1時間2分～1時間5分
玄米		●	約1時間11分～1時間25分	—
雑穀米		●	約54分～1時間3分	約1時間1分～1時間11分
炊きこみ※		●	約54分～57分	約53分～1時間1分
発芽玄米※		●	約57分～1時間	約57分～1時間6分

- 電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
- 時間は炊飯をはじめて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・発芽玄米は、白米の「ふつう」メニューで炊いてください。

ご飯の炊き方 つづき

いろいろなご飯を炊く

- 無洗米の計量は、「無洗米専用」の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.10、P.11「無洗米を炊く場合」参照

メニュー

●「メニューキー」に設定されたメニューです。

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/無洗米	エコ炊飯	エコ炊飯	0.5~5.5	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
白米ふつう	白米/無洗米	白米ふつう	白米	0.5~5.5	<ul style="list-style-type: none"> ●この製品の標準(ふつう)のかたさに炊き上げます。
白米しゃっきり	白米/無洗米	白米しゃっきり			<ul style="list-style-type: none"> ●粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
熟成炊き	白米/無洗米	熟成炊き			<ul style="list-style-type: none"> ●じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。
白米急速	白米/無洗米	白米急速			<ul style="list-style-type: none"> ●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。
すしめし	白米/無洗米	すしめし/おこわ	すしめし	0.5~5.5	
おこわ	もち米・白米/無洗米	すしめし/おこわ	おこわ(もち米と白米を混ぜた場合は少し多め)	1~4	<ul style="list-style-type: none"> ●具は水加減をしたあと、米の上のにせます。 ●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。
おかゆ	白米/無洗米	おかゆ	おかゆ	0.5~1.5	<ul style="list-style-type: none"> ●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のに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	玄米	1~4	<ul style="list-style-type: none"> ●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	0.5~4	<ul style="list-style-type: none"> ●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。

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
炊きこみ	白米/無洗米	白米ふつう	白米	0.5~4	<ul style="list-style-type: none"> ●具は米の質量(重さ)の30~50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上のに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。
麦混ぜご飯	白米/無洗米・押し麦	白米ふつう	白米	0.5~5.5	<ul style="list-style-type: none"> ●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
胚芽精米	胚芽精米	白米ふつう	白米	0.5~5.5	<ul style="list-style-type: none"> ●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)
発芽玄米	発芽玄米・白米/無洗米	白米ふつう	白米	0.5~4	<ul style="list-style-type: none"> ●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)	1~4	<ul style="list-style-type: none"> ●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	白米ふつう	白米(白米の水位目盛より少し多め)	1~4	

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じる時は、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	138Wh
白米ふつう	208Wh

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

うるつや保温 保温切

保温選択のしかた

- 炊飯まえに保温の選択をしておくことができます。工場出荷時は「うるつや保温」に設定されています。

1 差込みプラグを差し込む

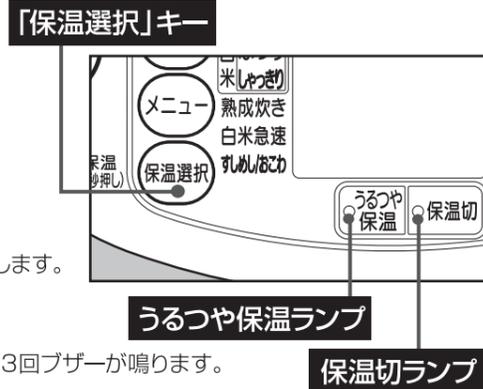
2 保温選択を押して「うるつや保温」または「保温切」を選ぶ

うるつや保温ランプまたは保温切ランプ点滅中に「保温選択」キーを押すと、「うるつや保温」⇔「保温切」が切りかえられます。選択した保温ランプが点滅します。

3 保温ランプが消灯すると、保温設定完了

保温選択後、3秒経過すると選択した保温ランプが点灯にかわり、「ピー」×3回ブザーが鳴ります。点灯している保温ランプが消灯したら保温設定が完了です。

保温中も「保温選択」キーを押すと「うるつや保温」⇔「保温切」が切りかえられます。



うるつや保温

＜特長＞ ●最適な温度コントロールで、ご飯の劣化(乾燥・変色・におい)をおさえます。

- 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。

エコ炊飯・白米(ふつう・しゃっきり)・熟成炊き・白米急速・すしめし	玄米・雑穀米・発芽玄米・分づき米	おこわ・おかゆ・炊きこみ	ご飯の温度が低いとき
30時間まで	12時間まで	×	×

- 各メニューで表の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「0h」から点滅します。
- 「発芽玄米」および「5分・7分づき米」は「白米 ふつう」を選択メニューにしているため(P.15参照)、表に記載している12時間では点滅しませんが、「発芽玄米」および「5分・7分づき米」を炊飯した場合は12時間までの保温にしてください。
- 「炊きこみ」は「白米 ふつう」を選択メニューにしているため(P.15参照)「0h」では点滅しませんが、「炊きこみ」を炊飯した場合は保温しないでください。
- 「すしめし/おこわ」メニューは「0h」で点滅しませんが、「おこわ」を炊いた場合は保温しないでください。



- 保温を取り消したあと、再度保温したいときは「保温選択」キーを3秒以上押してください。「うるつや保温」になります。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.29「内側のお手入れ」を行ってください。

保温切

＜特長＞ ●保温せず炊きたてのご飯を楽しむ方におすすめです。●内ぶたセットなどについたつゆが、ご飯の上に落ちるのをおさえるため、内ぶたセットを加熱します。

- 加熱中は保温切ランプが点灯します。(ご飯の温度が低くなると、内ぶたセットへの加熱は自動的に終了します。)
- 「保温切」中は現在時刻を表示します。
- 加熱が終了すると報知音が「ピー」と鳴り、保温切ランプが消灯します。加熱終了後は、つゆがご飯の上に落ちてべたつくため、お早めにお召し上がりください。
- すぐに加熱をやめたい場合は「とりけし」キーを押してください。

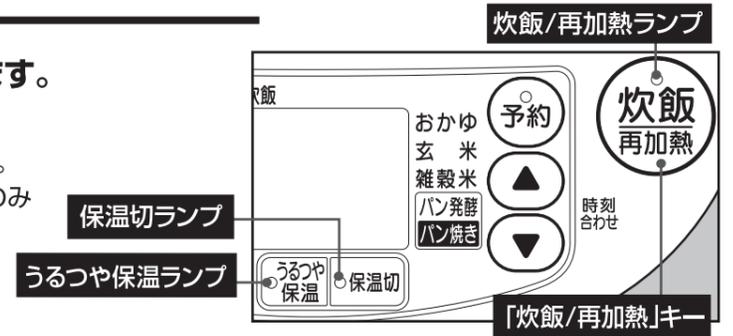
お知らせ

- 「うるつや保温」と「保温切」は、一度選ぶと、次に選び直すまで記憶されます。
- 「うるつや保温」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「うるつや保温」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

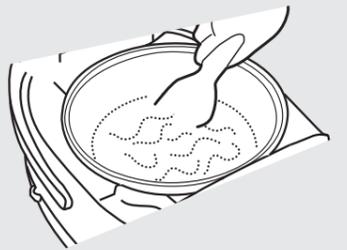
保温中(うるつや保温・保温切)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
- うるつや保温ランプまたは保温切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。



2 炊飯/再加熱を押す

再加熱時間の目安
約5分～8分



- 保温(うるつや保温・保温切)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(うるつや保温・保温切)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。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温選択」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	<ul style="list-style-type: none"> ・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(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.9

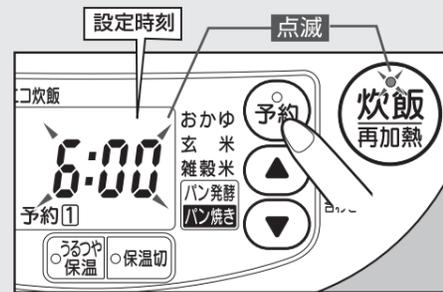
- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
- 工場出荷時は「予約1」は6:00、「予約2」は18:00に設定されています。

予約時刻を設定する

1 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。



2 メニューを押して、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。
- 「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

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

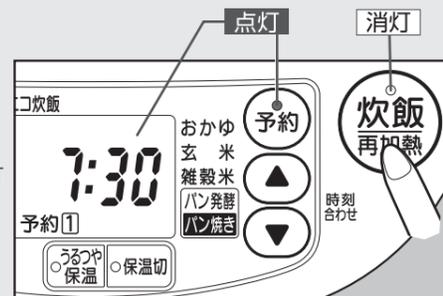
- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。



4 炊飯/再加熱を押す

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。



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15分~13時まで	1時間15分~13時まで
白米	ふつう	1時間5分~13時まで	1時間5分~13時まで
	しゃっきり	1時間5分~13時まで	1時間~13時まで
熟成炊き		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10分~13時まで	1時間10分~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	—

お知らせ

- 「おこわ」・「炊きこみ」の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、「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(▲または▼)を押してください。
- 予約中に現在の保温設定を知りたいときは「保温選択」キーを押してください。選択中の保温(うるつや保温・保温切)ランプが点灯します。
- 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。

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.24~P.27

生地を発酵させる 1次発酵 2次発酵

- 1 生地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」を選ぶと、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。
- 無洗米選択中に「パン発酵」は選べません。

- 3 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次発酵を始めるまえの生地の約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「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2~3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で、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「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や、ご飯の保温をやめてすぐに使用する場合は、50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。



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
40分	1分~60分



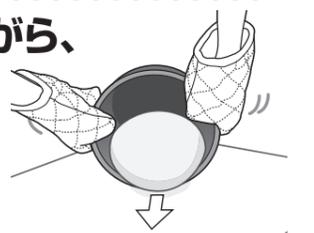
- 「メニュー」キーを押して「パン焼き」を選ぶと、表示部に調理時間が表示されます。この時間は「パン焼き」メニューの初期表示時間で、「時刻合わせ」キーの▲または▼を押すことで調理時間の変更をすることができます。
- 炊飯/再加熱ランプが点灯し、調理開始のメロディー(ブザー)が鳴ります。表示部に調理完了までの目やす時間を表示します。
- 調理中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。内蔵のリチウム電池が切れて、現在時刻を合わせていないときは、現在時刻は表示されません。
- 無洗米選択中に「パン焼き」は選べません。

- 3 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。

- 4 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。

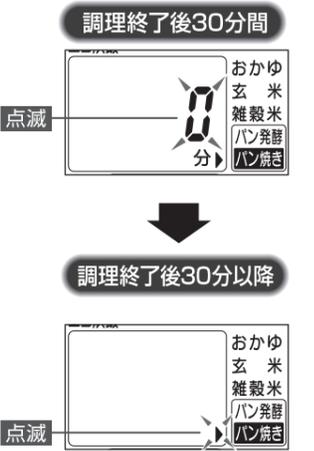


- 5 上面にも焼き色をつけたい場合は、パンを裏返してなべに入れ、さらに10分焼く

- 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のブザーが30分ごとに鳴ります。
- 調理終了後は庫内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。
- パン調理後のおいが気になる場合は、「庫内の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.31



お料理ノートに記載している計量単位

- 米の計量は付属の計量カップで行ってください。
- 大さじ1= 15mL ●小さじ1= 5mL

- 白米・玄米・発芽玄米→「白米用」の計量カップ…1カップ=約180mL(約1合)
- 無洗米→「無洗米専用」の計量カップ…1カップ=約171mL(約1合)

ちらしずし

488kcal/1人分

メニュー: すしめし/おこわ

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



- 3 保温になれば、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、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、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。

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/おこわ**を選びます。
(炊飯/再加熱) キーを押します。

赤飯

376kcal/1人分

メニュー: すしめし/おこわ

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。

ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。煮汁は水加減の際に、水の代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



- 4 **メニュー** キーを押して**すしめし/おこわ**を選び、続いて**(炊飯/再加熱)**キーを押します。
 - 5 保温になれば、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。

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 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、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。

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、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁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※、なげ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 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

玄米の炊きこみご飯

388kcal/1人分

メニュー: 玄米

材料(4~5人分)

玄米	3カップ
鶏もも肉	80g
油あげ	1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう	各35g
A	
薄口しょうゆ	大さじ3
みりん	大さじ1/2

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。ごぼうはささがきにして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3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。
- 具を加えて炊く場合は、1~4カップの間で炊いてください。

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 1/8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(小さじ1 ² / 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 ¹ / 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、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

1 ボールに材料を入れて、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** キーを押して、発酵の状態を確認します。

3の生地が約2～3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 **とりけし** キーを押して、発酵の状態を確認します。



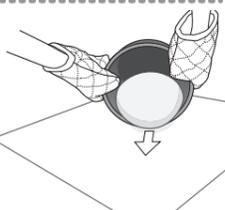
7の生地が約2～3倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。

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。

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。

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
ご飯	100g
湯(約80℃)	75mL
砂糖	10g(小さじ3 ¹ / ₃)
塩	3g(小さじ ¹ / ₂)
バター(無塩)	10g
ドライイースト	2g(小さじ ¹ / 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、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と全ての材料をボールに入れて、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をボールから出し、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 **とりけし** キーを押して、発酵の状態を確認します。

6の生地が約2～2.5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 **とりけし** キーを押して、発酵の状態を確認します。

10の生地が約2～2.5倍の大きさになっていれば2次発酵完了です。



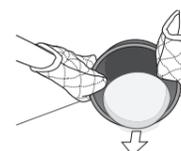
13 メニュー キーを押して **パン焼き** を選び、続いて **炊飯/再加熱** キーを押します。(設定時間は50分です。)

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。

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。

お料理ノート パンレシピ

フォカッチャ 1/8切れ分 61kcal

メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

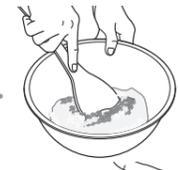
材料

強力粉……………110g
水(約30℃)……………70mL
砂糖……………4.5g (大さじ1/2)
塩……………1.5g (小さじ1/4)
ドライイースト……………2g (小さじ1/2)
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、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

1 ボールに材料を入れて、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**キーを押して、発酵の状態を確認します。



3の生地が約2～2.5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。

- めん棒に生地が付きやすい場合は、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。

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。

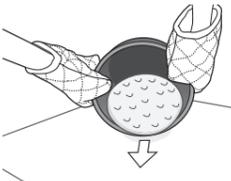
12 【メニュー】キーを押して**パン焼き**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。(設定時間は25分です。)

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。

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。



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1/4)
バター(無塩)……………20g
ドライイースト……………1g (小さじ1/8)

クッキー生地
薄力粉……………100g
バター(無塩)……………40g
砂糖……………30g(大さじ3½)
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。
- 卵はときほくし、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、材料の質・温度に影響を受けます。

作り方

クッキー生地

1 ボールにバターを入れ、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ッと混ぜます。

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 ボールに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。

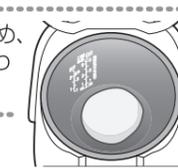


2 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目安は約12分～15分です。

- 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。

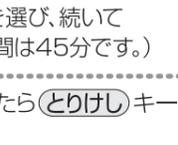


4 1次発酵

【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。



6 生地を手で軽く押さえてガス抜きをします。

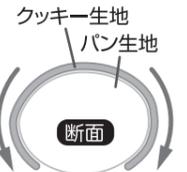
7 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

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。



12 グラニュー糖を上につりかけます。

- 甘めがお好みの方は、しっかりふりかけてください。

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。

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・たわし類（ナイロン・金属製など）・漂白剤などを使わないでください。
- 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。

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

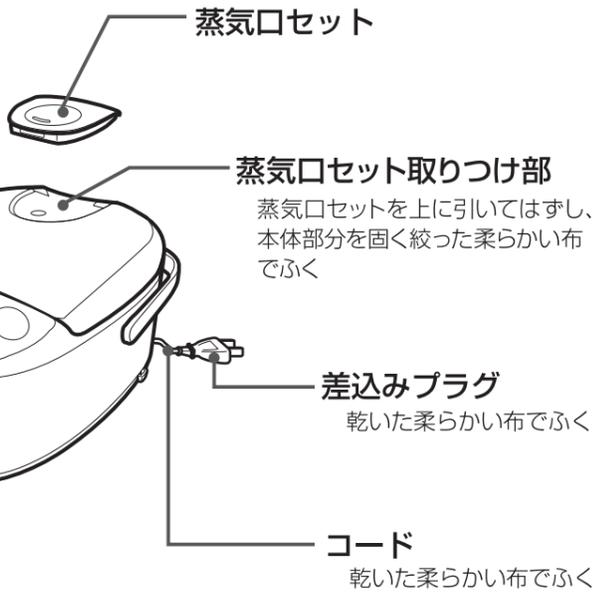
乾いた柔らかい布でふく

吸気口

（本体底部）

本体底部の吸・排気口を掃除機で掃除してください。（月に一度程度）

ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。

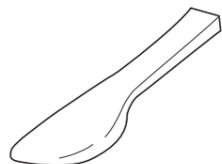


付属品・なべのお手入れ

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



しゃもじ受け



計量カップ

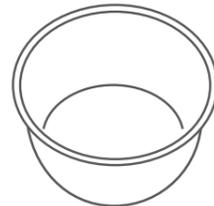


白米用



無洗米専用

なべ → P.5



内側のお手入れ

内ぶたセット

- 内ぶたセットはご使用後、湯または水に浸しスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると茶色く変色したり、さびの原因になります。
- 分解しないでください。故障の原因になります。

雑穀フィルター

- 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
- ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。

内ぶたパッキン

- 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しません。

圧力調整装置

指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
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

安全弁

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

フィルターベース

内ぶたとの間にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

外ぶた

内側についたおねばやご飯粒を、固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

- 汚れ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。
- 外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。

サイドセンサー

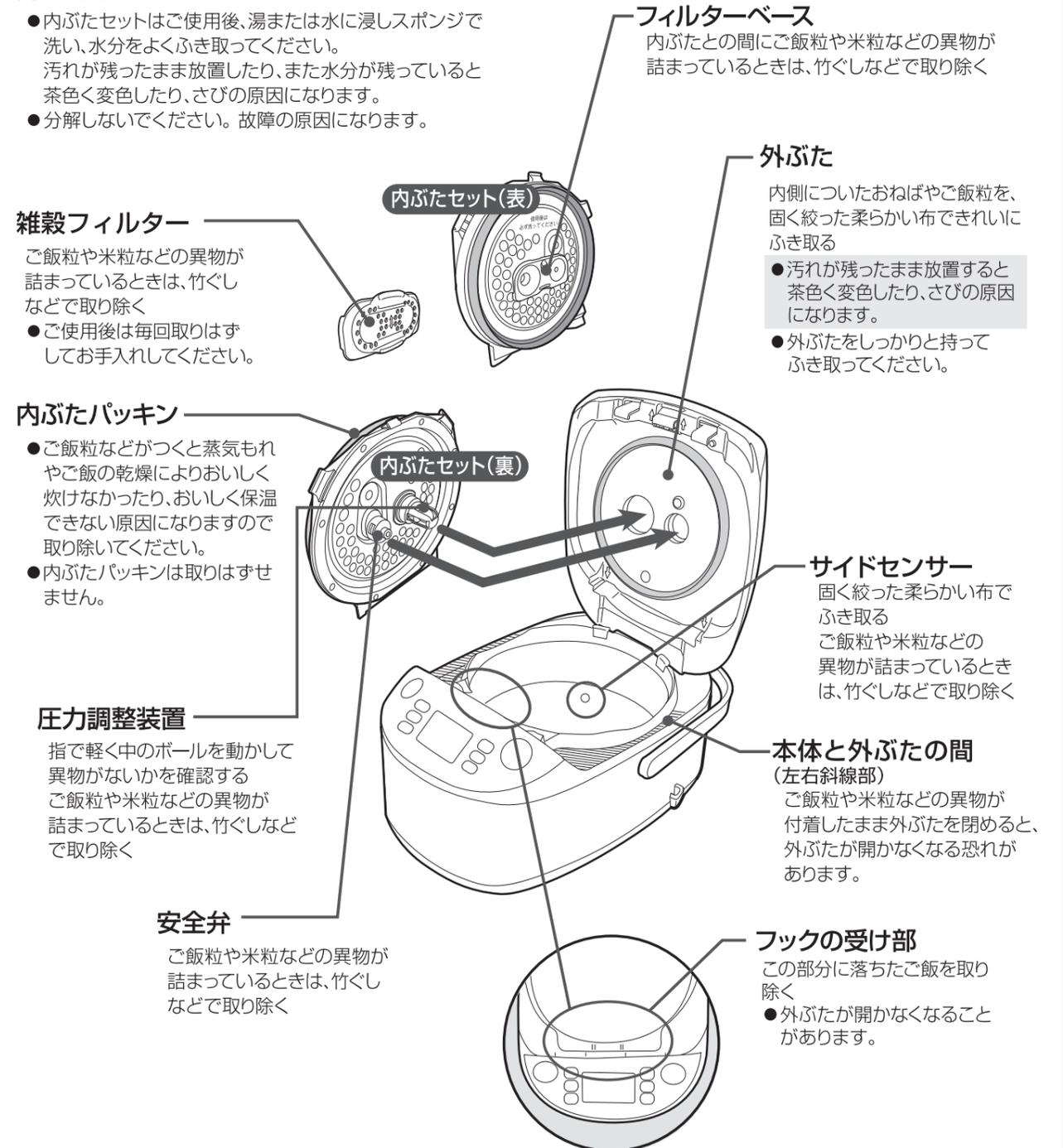
固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

本体と外ぶたの間（左右斜線部）

ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

フックの受け部

この部分に落ちたご飯を取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

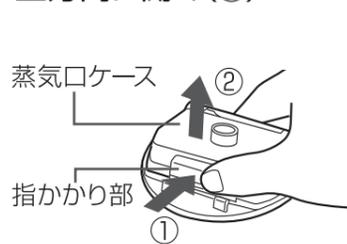


蒸気口セットのお手入れ お手入れは冷めてから行ってください。

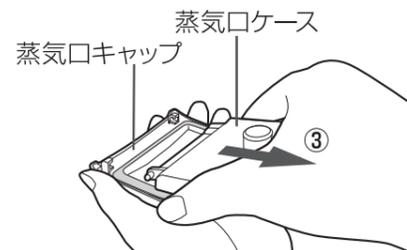
蒸気口ケース・蒸気口キャップ・蒸気口パッキンは水で流し洗います

蒸気口セットの分解方法

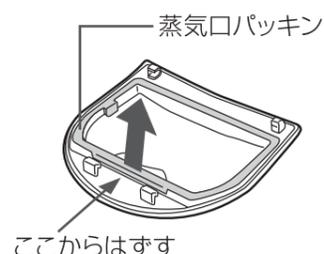
1. 蒸気口ケースの指かかり部を押しながら①上方向に開く②



2. 蒸気口ケースを斜め上方向③にはずす

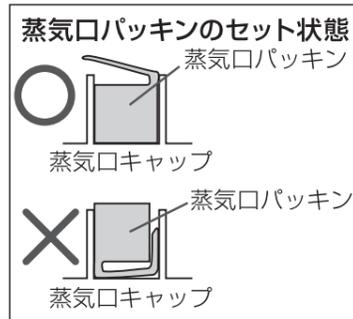


3. 蒸気口パッキンをはずす

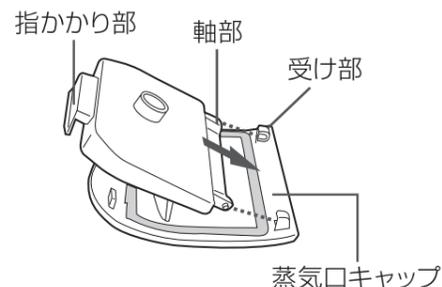


蒸気口セットの組み立て方法

1. 蒸気口パッキンの凸部と、蒸気口キャップの切り欠き部を合わせて取りつける



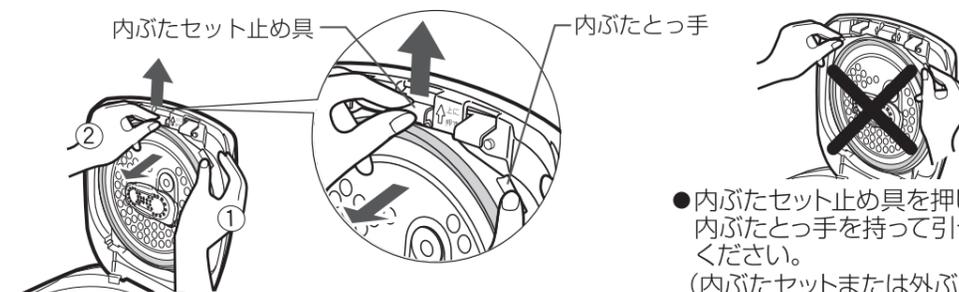
2. 蒸気口キャップの受け部(2カ所)に蒸気口ケースの軸部(2カ所)を差し込み、指かかり部がカチッというまで確実に閉める



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

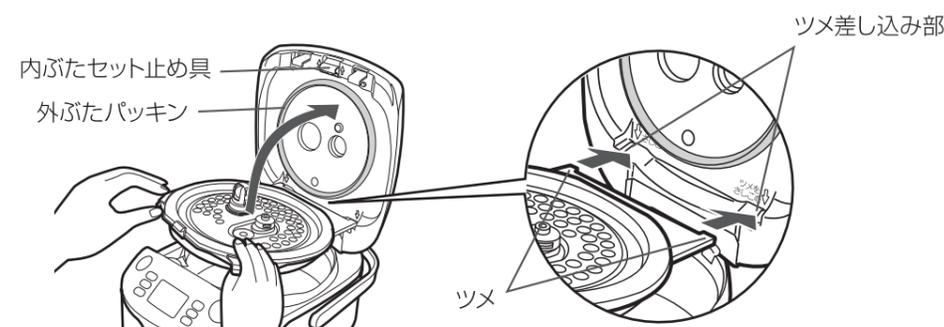


●内ぶたセット止め具を押し上げずに、内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。(内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。)

つけ方

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

●取りつけるときは外ぶたのパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。



庫内のおいが気になる場合のお手入れ

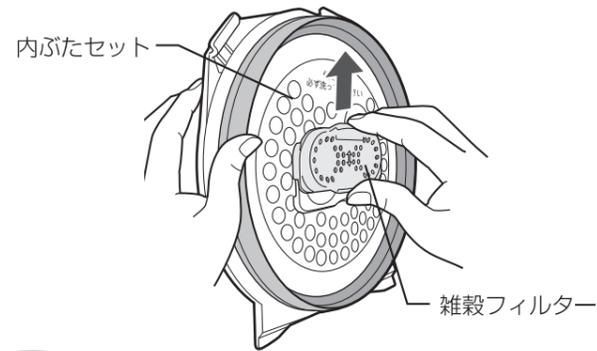
- 1 なべの「白米」の水位目盛1まで水を入れる
- 2 外ぶたを閉め **メニュー** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **炊飯 再加熱** を押す
- 4 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **とりけし** を押す
- 5 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする →P.28

お手入れ つづき

雑穀フィルターのはずし方・つけ方

はずし方

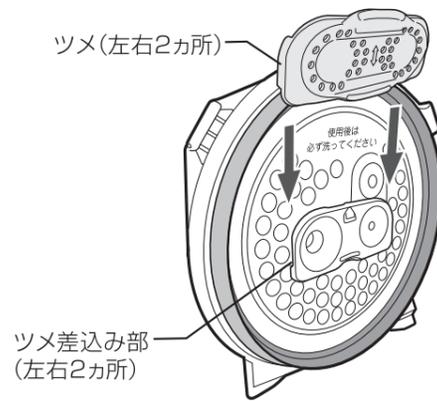
内ぶたセットを片手でやさながら、雑穀フィルターを上側に押し上げてスライドさせてはずす



(注意)
雑穀フィルターは前へ引っ張らず、上側へスライドさせてください。

つけ方

雑穀フィルターのツメを内ぶたセットのツメ差込み部に合わせて、「カチッ」と音がするまでスライドさせ、取りつける



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.37参照)

部品名	部品番号
内ぶたセット	C147-6B
なべ	B350-6B
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
雑穀フィルター	BE448002L-00

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	<p>ご飯が、かたいやわらかい</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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場合があります。 ● 「エコ炊飯」・「白米急速」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなる場合があります。 →「白米 ふつう」・「熟成炊き」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。
	<p>ご飯が、ひどく焦げる</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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? ● 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?
	<p>炊飯中にふきこぼれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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? ● メニューや水加減を間違えていませんか? →P.14
炊飯／保温	<p>炊飯できない キー操作できない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 差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.36 ● なべが入っていますか? →なべを入れてください。 ● うるつや保温ランプ・保温切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。
	<p>外ぶたと本体の間から蒸気もれる</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 内ぶたセット…落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。 ● 圧力調整装置…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ● 安全弁…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ● 外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか? →内ぶたセットを再度つけ直してください。 ● 雑穀フィルター…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。→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	<p>炊飯・保温中に音がする</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 「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。 ● 「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ● 「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ● 「ゴロゴロ」音は、炊飯中に圧力調整装置のボールが動き、圧力を調整する音です。 ● 炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。
	<p>あったか再加熱ができない</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 「ピー」音は圧力調整装置や安全弁が詰まったことをお知らせする音です。圧力を逃がすときに発生する笛のような音で大きな音が出る場合があります。→目詰まりによりなべ内の圧力が異常に高くなる恐れがありますので、「とりけし」キーを1秒以上押し続けて炊飯を終了してください。「圧力」表示が消えたあとで、内ぶたセットおよび外ぶたをお手入れしてください。 ● うるつや保温ランプ・保温切ランプが消えていませんか? →P.17

故障かなと思ったとき つづき

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	<ul style="list-style-type: none"> ●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.20～P.21、P.24～P.27 ●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.20～P.21、P.24～P.27
パンのにおいが気になる	<ul style="list-style-type: none"> ●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.20～P.21、P.24～P.27 ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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。

症状	●お調べいただくこと
保温中、ご飯がにおう	<ul style="list-style-type: none"> ●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.31 ●なべの中でご飯を保存する場合に、「うるつや保温」を使わずにそのまま放置していませんか？ →「うるつや保温」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.8 ●「保温切」終了後、そのまま放置するといやなにおいの原因になります。 ●30時間以上の保温をしていませんか？(メニューによって異なります。)→P.16
保温中、ご飯がにおう・変色・乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●少量のご飯を保温していませんか？ ●30時間以上保温をしていませんか？(メニューによって異なります。)→P.16 ●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.29「内側のお手入れ」を行ってください。
「保温切」ができない	●「とりけし」キーを押していませんか？ →一度保温を取り消すと「保温切」はできません。
保温経過時間を表示しない	<ul style="list-style-type: none"> ●「保温切」になっていませんか？ →「保温切」中は現在時刻を表示します。 ●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.16「お知らせ」参照
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30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.16
予約をするとすぐに炊飯がはじまる	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
予約できないキー操作できない	<ul style="list-style-type: none"> ●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付けません。→P.9
停電が起ったら	●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。
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.29

こんな表示をしたとき

表示	●お調べいただくこと
E01 E02 E07	●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。
E06	●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。
H01 H02	●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50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.12
H04	●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 点滅のまま炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。 →P.11 取り換えられる場合は、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。
圧力が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。(約5分~10分) 点滅している間キーは受けつけません。
表示がおかしくなる	●差込み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.9

エラー表示

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. 修理を依頼される時

《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。

ご転居やご贈答などでお困りの場合、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 0570-011874

ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00~17:00 月曜日~金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●携帯電話・PHS・IP電話など(ナビダイヤルが利用できない電話)での問い合わせ……………Tel (06)6356-2451

●ファクシミリでの問い合わせ…Fax (06)6356-6143
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。

愛情点検

長年ご使用の圧力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。

仕様

型名		NP-HE100BK	
炊飯容量約1.1L 「」内はカップ数	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]
	熟成炊き	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]
	すしめし	0.09 ~ 1.0	[0.5~5.5]
	無洗米	0.09 ~ 0.94	[0.5~5.5]
	おこわ	0.18 ~ 0.72	[1~4]
	無洗米	0.17 ~ 0.68	[1~4]
	おかゆ	0.09 ~ 0.27	[0.5~1.5]
	無洗米	0.09 ~ 0.26	[0.5~1.5]
	玄米	0.18 ~ 0.72	[1~4]
	雑穀米	0.09 ~ 0.72	[0.5~4]
	無洗米	0.09 ~ 0.68	[0.5~4]
	炊きこみ	0.09 ~ 0.72	[0.5~4]
	無洗米	0.09 ~ 0.68	[0.5~4]
	発芽玄米	0.09 ~ 0.72	[0.5~4]
パン	強力粉200g分(丸パン)		
電源	交流 100V 50/60Hz		
消費電力	1230W		
炊飯方式	圧力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×奥行36×高さ20(40※1)		
質量	約4.7kg		
最大炊飯容量	1.0L		
区分名	B		
蒸発水量	8.5g		
年間消費電力量	73.4kWh/年		
1回当たりの炊飯時消費電力量	138Wh		
1時間当たりの保温時消費電力量	14.5Wh		
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.09Wh		
1時間当たりの待機時消費電力量	0.95Wh		

- 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 국내 교류 100V 전용으로 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540g、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。