



NP-VM10E9

# IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-VM10E9型 1.0Lサイズ  
NP-VM18E9型 1.8L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した。ございました。
- 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-VM10E9/NP-VM18E9		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 <b>本体1年</b>	□		

※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・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IH炊飯ジャーの点検を!



元々持っている

- 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

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。

NP-VM10E9型 ©(B)A

### 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
- 玄米活性のお話……………6
- 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
  - 無洗米選択……………9
  - いろいろなご飯を炊く……………10
- 低め保温 高め保温……………12
- あったか再加熱……………13
- タイマー予約炊飯……………14
- ケーキの作り方……………15
- パンの作り方……………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。

■お守りいただく内容を、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。

- 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。

**ぬ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。

**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。



**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  
・クッキングシートなどの落としぶ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。

**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。



**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。

**交流100V以外では使用しない**  
火災・感電の原因になります。

**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ご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。

**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

●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。

**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。

**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。

**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、けがややけどの原因になります。  
荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg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。

**心臓ペースメーカーをお使いの方は、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変形させない**  
うま味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**  
うま味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。

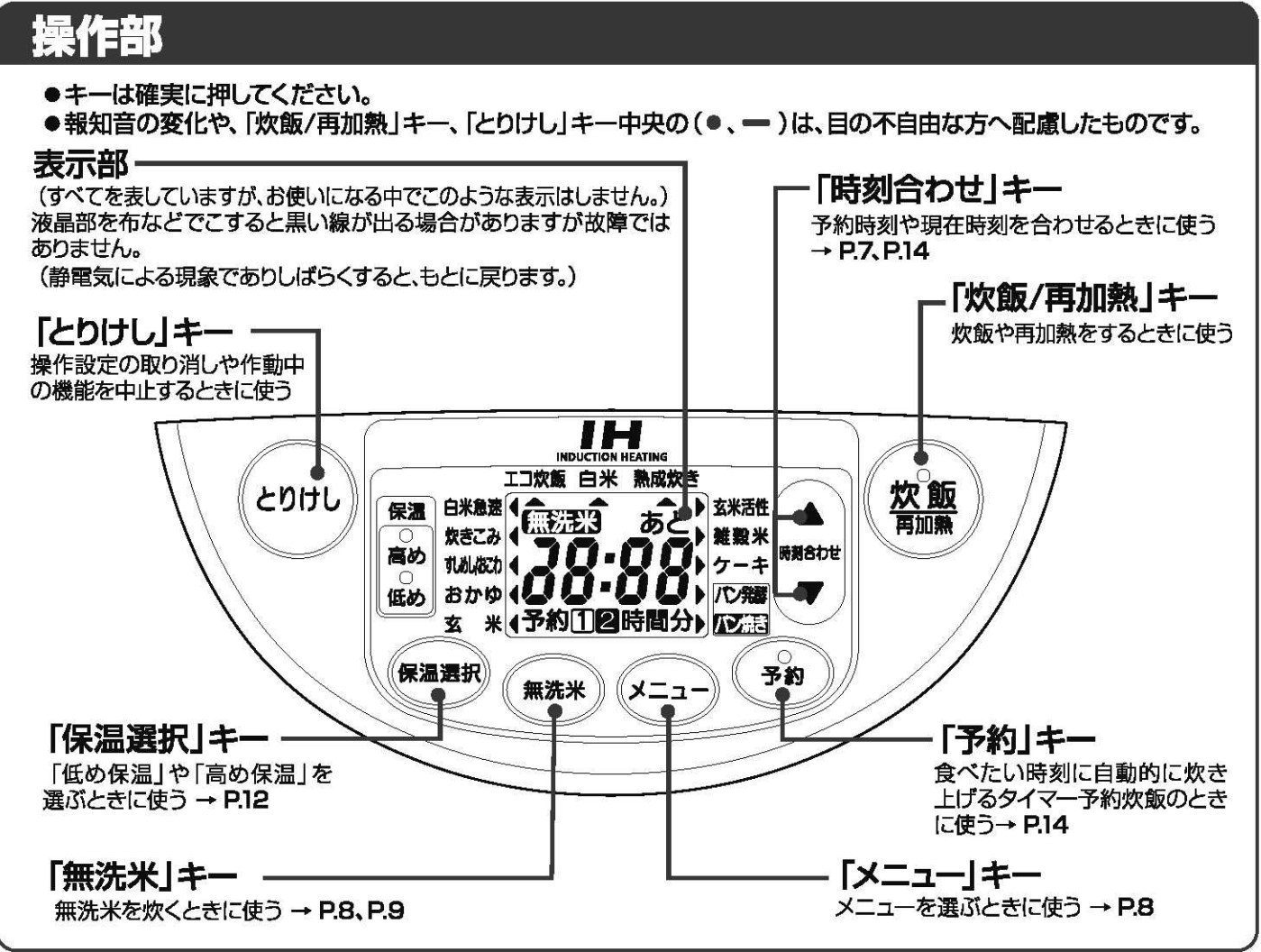
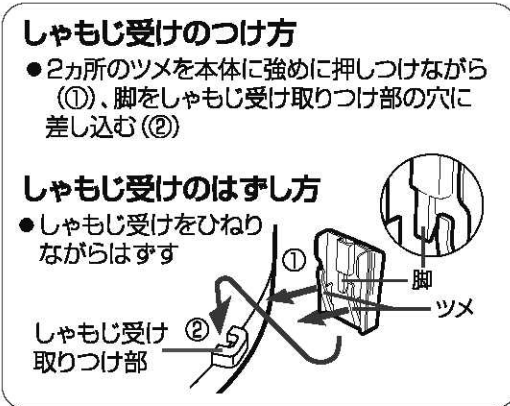
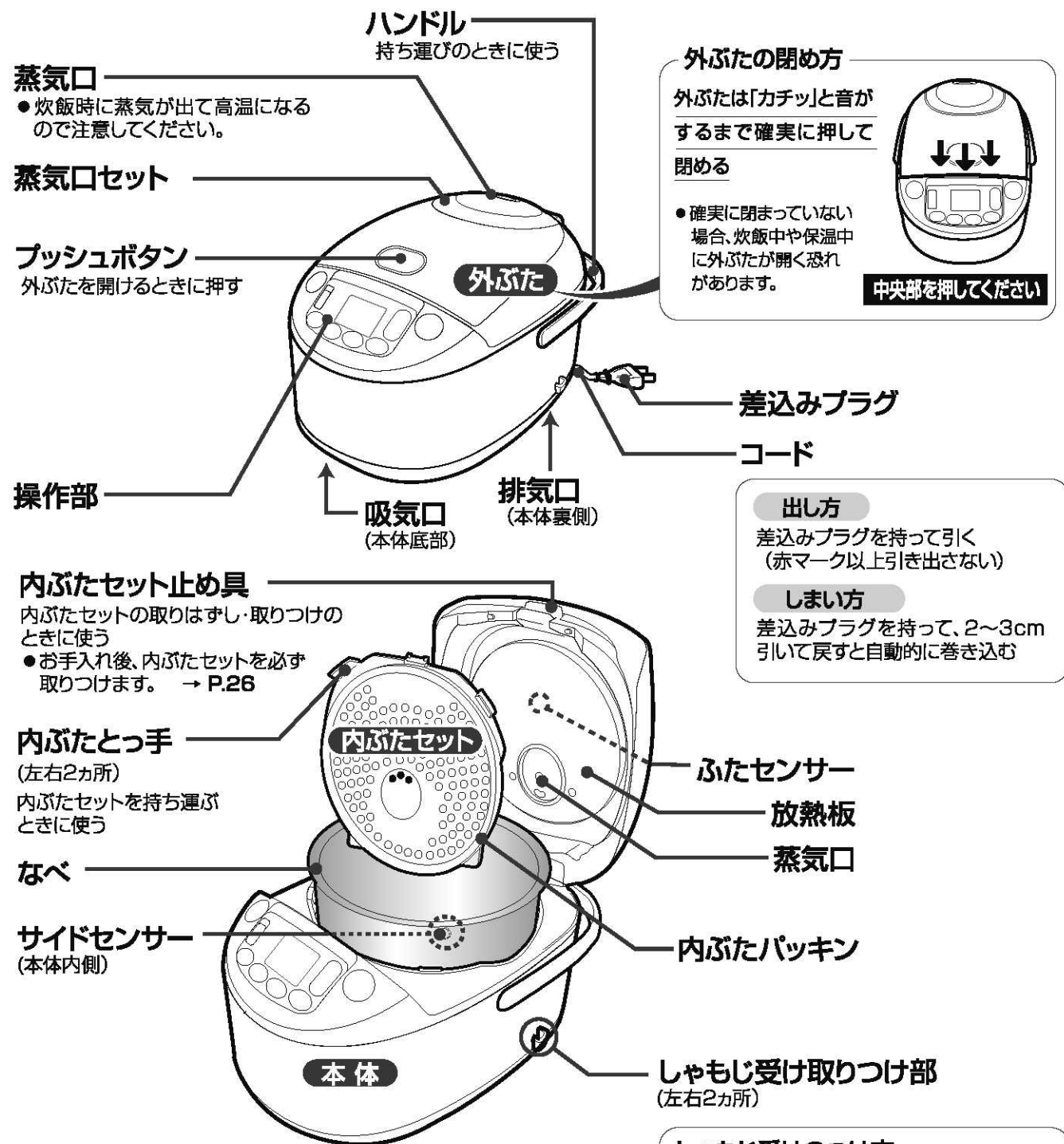
**水をかけたり水分を含んだものの上に置かない**  
感電・故障の原因になります。

**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。

**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。

# 各部のなまえと扱い方



**ポイント** **なべを傷めないために**

なべ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〉**

- 米に湿っている異物(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.26



# 玄米活性のお話

- 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「玄米活性」メニューが選べます。

## 玄米活性メニュー

「玄米活性」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2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(ガンマアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯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。

# おいしく炊いて・おいしく保温

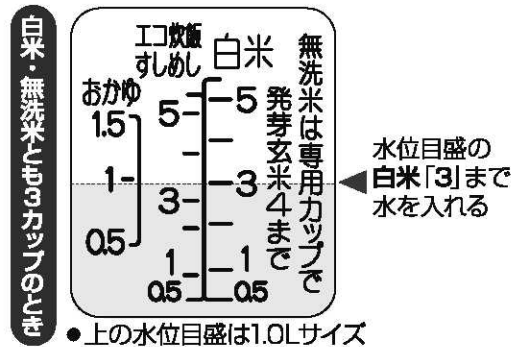
## おいしく炊く

- 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、水をためるポ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)



## ●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



## ●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

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、必ず保温機能を使う

- 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おい原因になります。

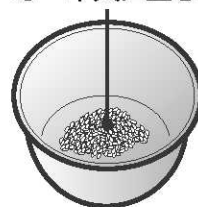
### ●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 24時間(「高め保温」では12時間)以上
- ご飯のつぎたし
- 冷めたご飯からの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- 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。

なべ中央に盛る



# 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・再加熱・低め保温・高め保温・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

●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。

報知音の種類と用途	報知音の種類と用途		
	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(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

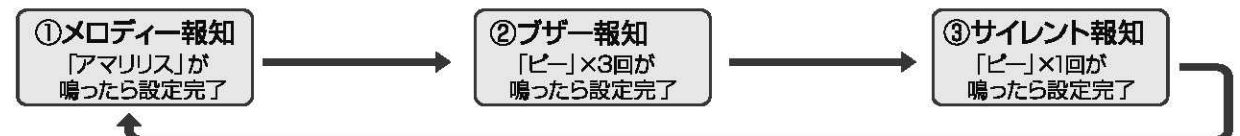
### 1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

### 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・保温中・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。



- 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 っつき

## いろいろなご飯を炊く

- 無洗米をお使いの場合はP.8「無洗米を炊く場合」参照
- 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。

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	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	・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/無洗米	白米	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	
熟成炊き	白米/無洗米	熟成炊き	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	・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	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	・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。
炊きこみ	白米/無洗米	炊きこみ	白米	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	・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。
すしめし	白米/無洗米	すしめし/おこわ	すしめし	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	
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)	1.0L:1~4 1.8L:2~6	・具は水加減をしたあと、米の上のせてませます。 ・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	1.0L:0.5~1.5 1.8L:0.5~2.5	・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	玄米	1.0L:1~4 1.8L:2~8	・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。
玄米活性	玄米	玄米活性	玄米	1.0L:1~4 1.8L:2~8	・玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.6
雑穀米	雑穀米・白米/無洗米	雑穀米	白米	1.0L:0.5~4 1.8L:2~6	・雑穀米を混ぜる割合は、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。

メニュー

●「メニューキー」設定や「メニュー」操作

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	白米/無洗米・押し麦	白米	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	・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	白米	1.0L:0.5~5.5 1.8L:1~10	・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	白米	1.0L:0.5~4 1.8L:2~8	・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)	1.0L:1~4 1.8L:2~8	・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	白米(白米の水位目盛より少し多め)	1.0L:1~4 1.8L:2~8	

### 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)	1.8L(4カップ)
エコ炊飯	142Wh	190Wh
白米	199Wh	251Wh

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

## 炊き上がりまでの時間の目安

	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	約54分~1時間2分	約51分~59分	約57分~1時間2分	約54分~1時間2分
白米	約46分~53分	約48分~57分	約48分~52分	約49分~57分
熟成炊き	約1時間8分~1時間14分	約1時間10分~1時間17分	約1時間9分~1時間13分	約1時間11分~1時間17分
白米急速	約25分~36分	約27分~41分	約32分~37分	約34分~42分
炊きこみ	約56分~1時間7分	約1時間1分~1時間5分	約57分~1時間5分	約1時間1分~1時間7分
すしめし	約47分~53分	約43分~53分	約45分~53分	約45分~55分
おこわ	約51分~54分	約47分~52分	約45分~51分	約47分~54分
おかゆ	約1時間5分~1時間12分	約1時間5分~1時間16分	約1時間3分~1時間12分	約1時間4分~1時間16分
玄米	約1時間15分~1時間21分	約1時間16分~1時間24分	—	—
玄米活性	約2時間59分~3時間14分	約3時間2分~3時間10分	—	—
雑穀米	約47分~56分	約50分~56分	約48分~56分	約51分~55分
発芽玄米*	約51分~59分	約57分~1時間4分	約50分~1時間	約55分~1時間5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。
- 炊きこみは、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かかります。(予熱の時間が約30分かかります。)
- ※発芽玄米は、「白米」メニューで炊いてください。

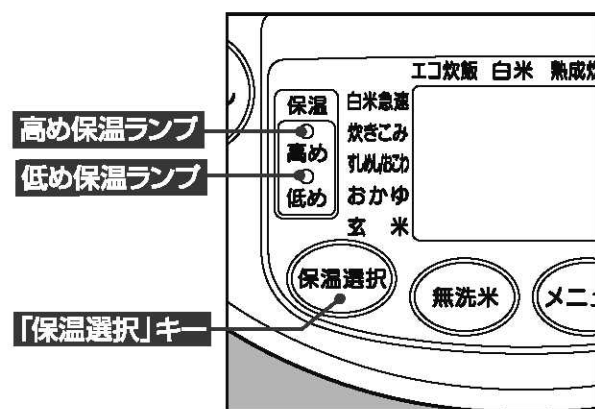
# 低め保温 高め保温

保温中に「保温選択」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、「保温選択」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。
  - ・「炊きこみ」・「おかゆ」・「玄米」・「玄米活性」・「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

- 工場出荷時は「低め保温」に設定されています。

- 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」を行った後、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。



## 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

- 24時間以上保温しないでください。
- 炊き上がりから24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

- おこわ・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。)
- 「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。
- 「高め保温」を選択すると、温度調整のためのファンが回転します。



## お知らせ

- 「低め保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。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」キーの ▲ 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。保温経過時間の表示に戻さない場合は、次に炊飯しても表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- 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。
- 「ケーキ」・「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

炊飯/再加熱ランプ

保温中(低め保温・高め保温)に使用します。

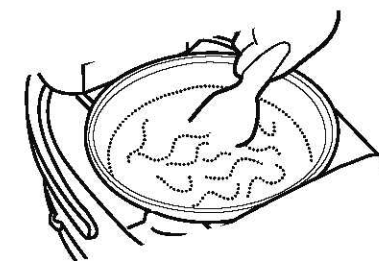
- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特に低め保温中は少し低めの温度になっていますので再加熱を利用すると食べごろの温度になります。



「炊飯/再加熱」キー

## 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/再加熱キーを押す

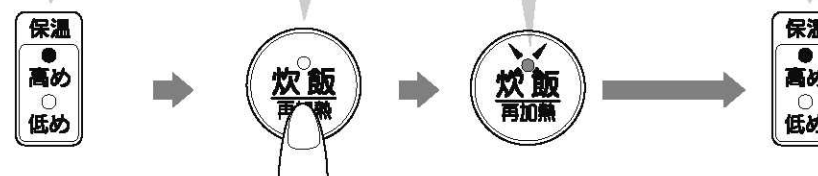
再加熱時間の目安  
約5分~8分

保温ランプ(低めまたは高め)が点灯していることを確認してください。

再加熱開始時メロディーが鳴ります。

炊飯/再加熱ランプが点滅。

再加熱終了後にメロディー(ブザー)が鳴り高め保温ランプが点灯します。



- 保温ランプ(低め・高め)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(低め・高め)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"> <li>・白米以外のとき(お焦げや変色の原因)</li> <li>・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因)</li> <li>・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない)</li> <li>・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げやおいりの原因、またはご飯がかたくなる原因)</li> </ul>



# 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「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。



**2** **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」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

- 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。

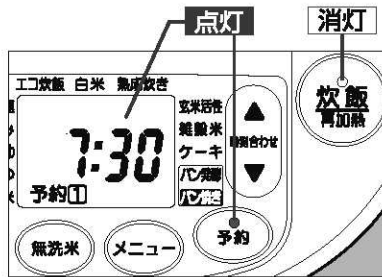
▲ キー: 10分単位で進む  
▼ キー: 10分単位で戻る



**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

メニュー	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	1時間10分~13時間まで		1時間10分~13時間まで	
白米	1時間~13時間まで	1時間5分~13時間まで	1時間~13時間まで	1時間5分~13時間まで
熟成炊き	1時間20分~13時間まで		1時間20分~13時間まで	
すしめし	1時間~13時間まで			
おかゆ	1時間20分~13時間まで		1時間20分~13時間まで	
玄米	1時間30分~13時間まで			
玄米活性	3時間20分~13時間まで			

### お知らせ

- 「おこわ」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。
- おすすめ時間未滿で設定すると、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。

# ケーキの作り方

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

**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



**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となります。

**4** 外ぶたを閉め、**メニュー** を押して「ケーキ」を選ぶ

- 「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」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を変更することができます。

サイズ	初期表示時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1分~60分
1.8Lサイズ	65分	1分~80分

**5** **炊飯/再加熱** を押す

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安時間を表示します。

- 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。

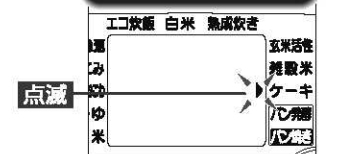


**6** できあがりのメロディー(ブザー)が鳴ったら、調理終了  
**とりけし** を押し、なべからケーキを取り出す

調理終了後30分間



調理終了後30分以降



### お知らせ

- 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のブザーが30分ごとに鳴ります。
- 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。
- ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内の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
- 調理終了時は庫内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行ってください。

# 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.21~P.24

### 生地を発酵させる 1次発酵 2次発酵

- 1 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

サイズ	初期表示時間(パン発酵)	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	40分	1分~60分
1.8Lサイズ	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。

- 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、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。



# 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

サイズ	初期表示時間(パン焼き)	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	40分	1分~60分
1.8Lサイズ	50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。

- 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

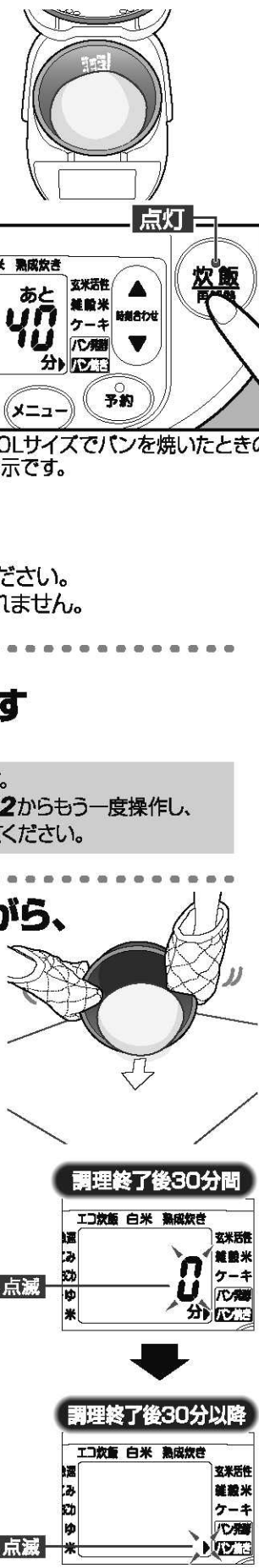
- なべ・パンは熱くなっていますので、必ずミトンなどを使用してやけどにご注意ください。

- 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。
- パン調理後のにおいが気になる場合は、「庫内の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





### 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・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)

### 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……………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1/2
- 塩……………小さじ1/2
- だし(素)……………小さじ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。
- 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 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。

### 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
- 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
- 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



#### 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。

- 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。

●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/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。  
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

#### 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。
- 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。

### 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 (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 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



# 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。

## スポンジケーキ 1/8切れ分(ケーキ生地のみ) 1.0Lサイズ:170kcal | 1.8Lサイズ:252kcal メニュー: ケーキ

(設定時間: 1.0Lサイズ45分、1.8Lサイズ65分)

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
薄力粉(ふるっておく).....	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく).....	M寸4個	M寸6個
砂糖.....	100g	150g
バニラエッセンス.....	少々	少々
A {牛乳.....	大さじ1	大さじ1/2
バター(無塩).....	20g	30g
バター(なべ塗り用).....	適宜	適宜
生クリーム・果物(飾り用).....	適宜	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 ボールに卵白を入れ、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ってます。
  - 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1.0Lサイズは45分、1.8Lサイズは65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1.0Lサイズで大さじ1/2、1.8Lサイズで大さじ2です。)

## チーズケーキ 1/8切れ分(ケーキ生地のみ) 1.0Lサイズ:221kcal | 1.8Lサイズ:329kcal メニュー: ケーキ

(設定時間: 1.0Lサイズ60分、1.8Lサイズ80分)

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
クリームチーズ.....	200g	300g
砂糖.....	50g	70g
砂糖(卵白泡立て用).....	30g	50g
卵(卵黄と卵白に分けておく).....	M寸3個	M寸5個
薄力粉(ふるっておく).....	30g	50g
生クリーム.....	50mL	60mL
レモン汁.....	小さじ4	大さじ2
バニラエッセンス.....	少々	少々
溶かしバター(無塩).....	20g	30g
バター(なべ塗り用).....	適宜	適宜
生クリーム・果物(飾り用).....	適宜	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 ボールに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 別のボールに卵白を入れ、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ってます。

- 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1.0Lサイズは60分、1.8Lサイズは80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1.0Lサイズで30g、1.8Lサイズで50gです。)

# お料理ノート パンレシピ


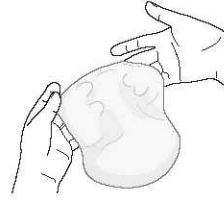
● パン掲載の分量は、作れる最大量です。これ以上の分量ではできあがり不十分になったり、内ぶたセットに生地がつく場合があります。


## 丸パン 1/8切れ分 1.0Lサイズ:120kcal | 1.8Lサイズ:180kcal メニュー: パン発酵 ▶ パン焼き


材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
強力粉.....	200g	300g
牛乳(約30℃).....	130mL	200mL
砂糖.....	15g(大さじ1/2)	21g(大さじ2/3)
塩.....	2g(小さじ1/2)	3g(小さじ1/2)
バター(無塩).....	10g	15g
ドライイースト.....	2g(小さじ1/2)	3g(小さじ1)


● バターは室温に戻しておきます。



- 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。  


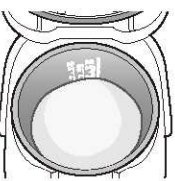
- 3 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。  

- 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。

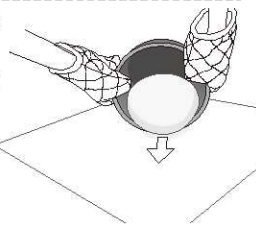
- 8 **2次発酵**  
**メニュー** キーを押して**パン発酵**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。(設定時間は40分です。)

- 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1.0Lサイズ:40分、1.8Lサイズ:50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、パンの中央に竹くしをさして焼き上がりを確認します。  
■竹くしに生地がついてこない場合・焼き上がっています。  
■竹く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。



# お料理ノート パンレシピ

## ごはん入り丸パン 1/8切れ分 1.0Lサイズ:114kcal 1.8Lサイズ:169kcal メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

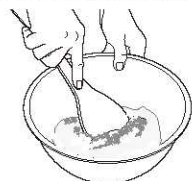
材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
強力粉	170g	250g
ごはん	100g	150g
湯(約80℃)	75mL	110mL
砂糖	10g(小さじ3 $\frac{1}{2}$ )	15g(小さじ $\frac{1}{2}$ )
塩	3g(小さじ $\frac{1}{2}$ )	4g(小さじ $\frac{1}{2}$ )
バター(無塩)	10g	15g
ドライイースト	2g(小さじ $\frac{1}{2}$ )	3g(小さじ1)

- 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。

### 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、ごはん粒を軽くつぶしながら、人肌の温かさになります。

- 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。



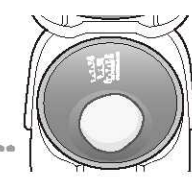
- 4 パラパラの生地を手でひとつひとつまとめます。

- 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ぼ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。

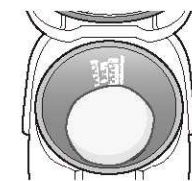


### 7 1次発酵

- 【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倍の大きざになり、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。



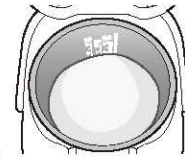
- 10 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じ、合わせ目を下にしてなべの中央に置きます。

### 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倍の大きざになっていれば2次発酵完了です。

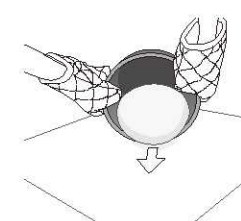


- 13 【メニュー】キーを押して**パン焼き**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。(設定時間は1.0Lサイズ:50分、1.8Lサイズ:60分です。)

- 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。



- 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。

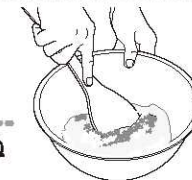
## フォカッチャ 1/8切れ分 61kcal メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**

### 材料 1.0Lサイズ/1.8Lサイズ共通

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 $\frac{1}{2}$ )
オリーブ油	4g(小さじ1)
オリーブ油(仕上げ用)	適宜

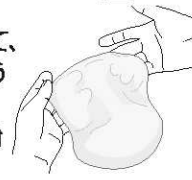
### 作り方

- 1 ボールに材料を入れて、木じゃくしで混ぜ合わせます。

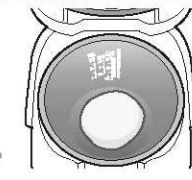


- 2 生地がまとまってきたら、手でよくこねます。目安は約12分～15分です。

- 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ぼ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。

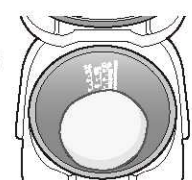


### 4 1次発酵

- 【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倍の大きざになり、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。



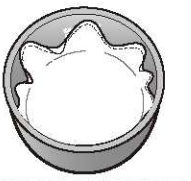
- 7 生地の表面がなめらかになるように丸め、合わせ目をつまんでしっかりと閉じます。合わせ目を下にして台に置き、めん棒で直径約16cmにのばします。

- めん棒に生地がつきやすい場合は、強力粉(分量外)をふってください。

## メニュー: **パン発酵** ▶ **パン焼き**



- 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可能性があります。



- 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。

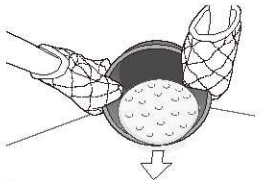
- 12 【メニュー】キーを押して**パン焼き**を選び、続いて**炊飯/再加熱**キーを押します。(設定時間は25分です。)

- 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。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。
- 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** 1.0Lサイズ/1.8Lサイズ共通
- 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¼)
- クッキー生地**  
 薄力粉 ……100g  
 バター(無塩) ……40g  
 砂糖 ……30g(大さじ3½)  
 卵 ……25g(M寸½個)  
 A [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。

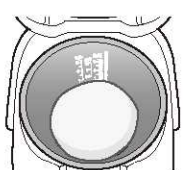
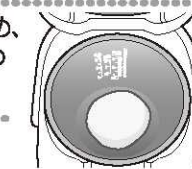
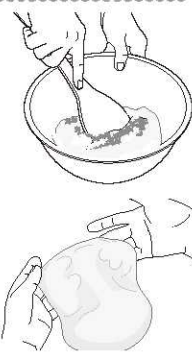
### 作り方

#### 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。



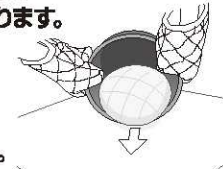
●指穴が戻る場合は、発酵が不十分なため、発酵時間を追加してください。



- 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、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。  
 ●めん棒に生地がつきやすい場合は、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がせ、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、しっかり振りかけてください。
- 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1.0Lサイズ:50分、1.8Lサイズ:60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、パンの中央に竹くしをさして焼き上がりを確認します。  
 ■竹くしに生地がついてこない場合…焼き上がっています。  
 ■竹く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

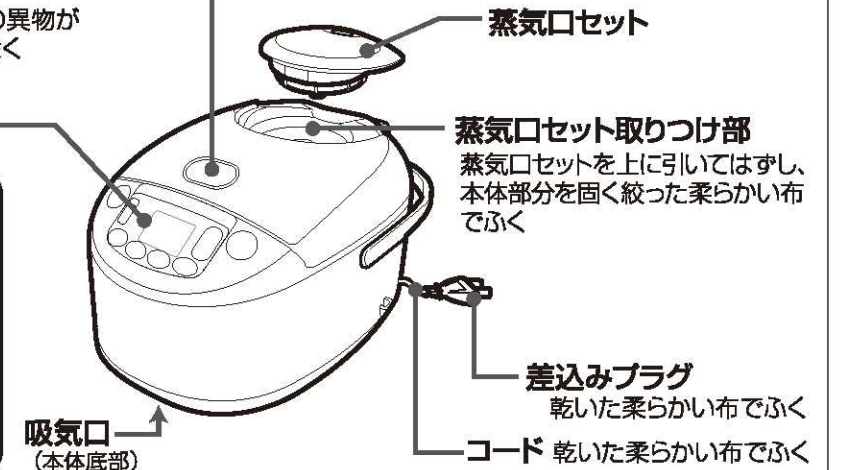
外側 固く絞った柔らかい布でふく ●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。

### 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、竹く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



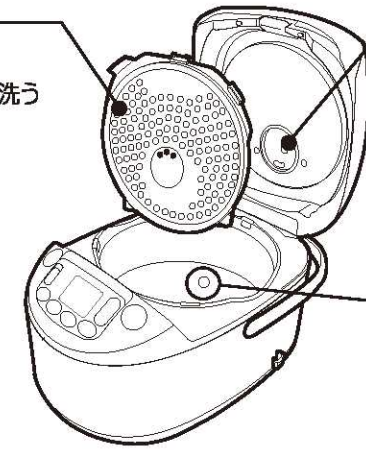
## 内側のお手入れ

### 内ぶたセット 内ぶたパッキン

内ぶたセットごと、湯または水に浸しスポンジで洗う

- ご飯粒などがつくる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

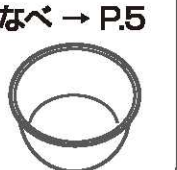
- 汚れが残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。

### 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、竹くしなどで取り除く

## 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



## 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(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)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

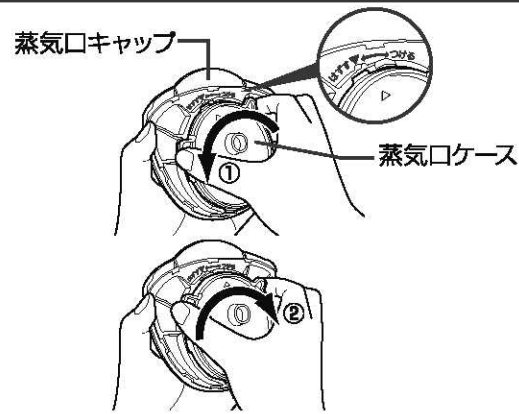
## 蒸気口セットのお手入れ お手入れは冷めてから行ってください。

蒸気口セットの外側、内側は水で流し洗います

### 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(①)

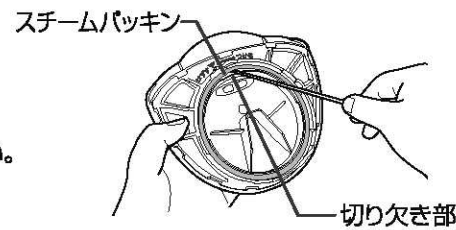
**つけ方** 蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける(②)



### スチームパッキンのはずし方・つけ方

**はずし方** 竹く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  
つける際は、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。  
●ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。  
●取り付けが不十分ですと、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

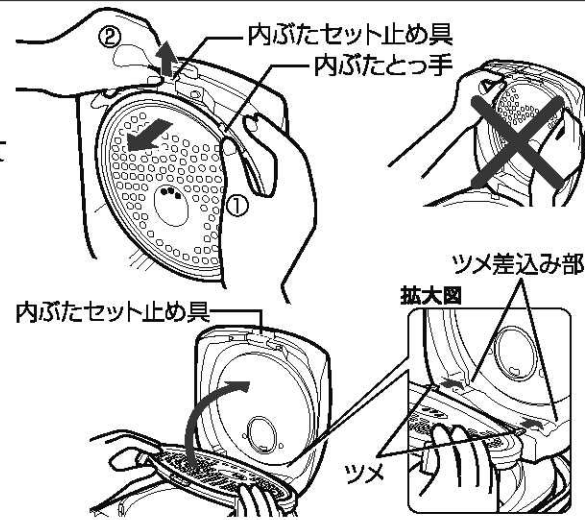


## 内ぶたセットのはずし方・つけ方

**はずし方** 内ぶたとっ手を片手で支えながら(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 (1.0Lサイズ)	C94-6B
内ぶたセット (1.8Lサイズ)	C95-6B
なべ (1.0Lサイズ)	B352-6B
なべ (1.8Lサイズ)	B353-6B
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
炊飯が、かたいやわらかい	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。</li> <li>●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。</li> <li>●「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」・「熟成炊き」をお試しください。</li> <li>●なべが変形していませんか?</li> <li>●白米を「無洗米専用」計量カップで炊飯していませんか?</li> <li>●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。</li> </ul>
炊飯が、ひどく焦げる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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?</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?</li> <li>●なべが変形していませんか?</li> </ul>
炊飯中にふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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?</li> <li>●蒸気口セットをつけ忘れていませんか?</li> <li>●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか?</li> <li>●なべが変形していませんか?</li> <li>●メニューや水加減を間違えていませんか? →P.10</li> </ul>
炊飯できないキー操作できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか?</li> <li>●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? →P.30</li> <li>●なべが入っていますか? →なべを入れてください。</li> <li>●低め保温ランプ・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。</li> </ul>
炊飯・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。</li> <li>●「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。</li> </ul>
外ぶたと本体の間から蒸気もれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>
あったか再加熱ができない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●低め保温・高め保温を取り消していませんか? →P.13</li> </ul>
ケーキが生焼けになるふくらまない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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</li> <li>●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。</li> <li>●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)が立つ程度まで十分です。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●作った生地をすぐに調理しましたか? →生地を作った時間がたつと、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。</li> <li>●なべに生地を入れた後、底をバンバ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。</li> <li>●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。</li> </ul>
ケーキがふくらみすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ケーキの生地(ベーキングパウダーや重曹などのふくらし粉)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。</li> </ul>
ケーキがくずれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> </ul>

# 故障かなと思ったとき っづき

症状	●お調べいただくこと
ケーキ 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
●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。	
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。
生地作りする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場合があります。→新鮮な材料・きれいな水を使用してください。
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。	

症状	●お調べいただくこと	
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 ●24時間以上の「低め保温」をしていませんか？	
	●少量のご飯を保温していませんか？ ●12時間以上の「高め保温」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.25「内側のお手入れ」を行った後、P.12「高め保温」をお使いいただくと効果的です。	
「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.12 ●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。	
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	
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、調直してください。 ●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	●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	●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 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。	
	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H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
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。) →早く冷めたい場合 →P.9
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 が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.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。
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 が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

# 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 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)でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451  
●ファクシミリでのお問い合わせ……………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。

# 仕様

型名	NP-VM10E9	NP-VM18E9	
エコ炊飯	無洗米	0.09 ~ 0.94 [0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71 [1~10]
		0.09 ~ 1.0 [0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8 [1~10]
白米	無洗米	0.09 ~ 0.94 [0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71 [1~10]
		0.09 ~ 1.0 [0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8 [1~10]
熟成炊き	無洗米	0.09 ~ 0.94 [0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71 [1~10]
		0.09 ~ 1.0 [0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8 [1~10]
白米急速	無洗米	0.09 ~ 0.94 [0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71 [1~10]
		0.09 ~ 1.0 [0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8 [1~10]
炊きこみ	無洗米	0.09 ~ 0.72 [0.5~4]	0.36 ~ 1.08 [2~6]
		0.09 ~ 0.68 [0.5~4]	0.34 ~ 1.03 [2~6]
すしめし	無洗米	0.09 ~ 0.94 [0.5~5.5]	0.17 ~ 1.71 [1~10]
		0.09 ~ 1.0 [0.5~5.5]	0.18 ~ 1.8 [1~10]
おこわ	無洗米	0.18 ~ 0.72 [1~4]	0.36 ~ 1.08 [2~6]
		0.17 ~ 0.68 [1~4]	0.34 ~ 1.03 [2~6]
おかゆ	無洗米	0.09 ~ 0.27 [0.5~1.5]	0.09 ~ 0.45 [0.5~2.5]
		0.09 ~ 0.26 [0.5~1.5]	0.09 ~ 0.43 [0.5~2.5]
玄米・玄米活性		0.18 ~ 0.72 [1~4]	0.36 ~ 1.44 [2~8]
	無洗米	0.09 ~ 0.68 [0.5~4]	0.34 ~ 1.03 [2~6]
雑穀米		0.09 ~ 0.68 [0.5~4]	0.34 ~ 1.03 [2~6]
	無洗米	0.09 ~ 0.68 [0.5~4]	0.34 ~ 1.03 [2~6]
発芽玄米		0.09 ~ 0.72 [0.5~4]	0.36 ~ 1.44 [2~8]
ケーキ	薄力粉 120g分		薄力粉 180g分
パン	強力粉 200g分(丸パン)		強力粉 300g分(丸パン)
電源	交流 100V 50/60Hz		
消費電力	1105W	1295W	
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)	幅28×奥行40.5×高さ24.5(47※1)	
質量	約4.0kg	約5.0kg	
最大炊飯容量	1.0L	1.8L	
区分名	B	D	
蒸発水量	18.9g	24.2g	
年間消費電力量	75.5kWh/年	117.9kWh/年	
1回当たりの炊飯時消費電力量	142Wh	190Wh	
1時間当たりの保温時消費電力量	14.9Wh	19.9Wh	
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.10Wh	1.10Wh	
1時間当たりの待機時消費電力量	0.96Wh	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専用で設計されています。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。  
此产品为针对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,请勿於其他地区使用。  
另亦无法对此提供售后维修服务。  
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1.0Lは520g、1.8Lは720g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、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、ご使用のコース、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。