

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途でのご使用はしないでください。
思わぬ事故の原因になります。

家庭用

3合マイコン炊飯ジャー YJR-DM051

もくじ



●安全上のご注意.....	①～③
●使用上のご注意.....	④
●各部の名称.....	⑤～⑥
●使いかた.....	⑦～⑩
●メニューの一覧.....	⑪～⑫
●ごはんをおいしくするために.....	⑬
●予約のしかた.....	⑭
●温度調理例.....	⑮～⑯
●パンの作りかた.....	⑰
●メニューガイド.....	⑲～⑳
●お手入れ.....	㉑～㉒
●故障かな?と思ったら.....	㉓～㉔
●エラー表示・仕様.....	㉕
●アフターサービスについて.....	㉖
●保証書.....	裏表紙

この商品は、海外ではご使用になれません。
FOR USE IN JAPAN ONLY

- ・このたびは、弊社炊飯器をお買い上げいただきまして、誠にありがとうございました。
- ・ご使用の前に、この取扱説明書を必ずよくお読みになり正しく安全にお使いください。
- ・お読みになった後は、大切に保管してください。

最新情報はオリジナルブランドページ
YAMAZEN BOOK を
チェック!



随時情報を更新中!

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、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

！警告

誤った取り扱いをしたときに死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの

！注意

誤った取り扱いをしたときに傷害または物的損害に結びつくもの

図記号の説明



禁止



指示



注意

禁止(してはいけないこと)を示します。
具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

指示する行為の強制(必ずすること)を示します。
具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

注意を示します。
具体的な内容は図記号の中や文章で示します。

！警告



分解禁止

分解・修理・改造をしない

火災・感電の原因になります。修理はお買い上げの販売店にご相談ください。



水濡れ禁止

本体を水につけたり、水をかけたりしない

ショート・感電の原因になります。

電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない

感電・ショート・発火の原因になります。



禁止

ソケットの差込口に水をかけたり汚さない

感電やショートの原因になります。



禁止

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりしない

電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。



交流100V

電源は交流100Vで使用し、コンセントや配線器具の定格を超える使い方をしない

たとえ配線などで定格を超えると発熱による火災の原因になります。



濡れ手禁止

濡れた手で電源プラグ(ソケット)の抜き差しをしない

感電やけがの原因になります。



ホコリをどる

電源プラグの刃にホコリが付いているときは、乾いた布でふき取る

火災の原因になります。



根元まで差し込む

電源プラグ(ソケット)は根元まで確実に差し込む

感電・ショート・発火の原因になります。



プラグを抜く

使用時以外やお手入れの際は、電源プラグをコンセントから抜く

保温状態が続き、感電やけが・やけどの原因になります。



電源プラグ(ソケット)を抜くときは、コードを持たずに、必ず電源プラグ(ソケット)を持って引き抜く

感電やショートして発火の原因になります。

電源プラグ・コードは正しく扱う



禁止

専用の電源コード以外は使用しない。専用コードを他の機器に使用しない
故障・発火の原因になります。



プラグを
抜く

異常・故障時には、直ちに使用を
中止して電源プラグを抜く

異常のまま運転を続けると火災・感電の
原因になります。運転を停止してお買い
上げの販売店にご相談ください。

[異常・故障例]

- 使用中、電源プラグやコード・本体が
異常に熱くなる。
- 煙が出たりこげくさい臭いがする。
- 本体や内釜が変形している。
- 本体の一部が割れたり、ゆるみ・がた
つきがある。



接触禁止

蒸気口に顔や手を近づけない

やけどの原因になります。特に乳幼児に
触らせないようにしてください。



禁止

すき間からピンや針金など、異物
を入れない

感電や異常動作して、けがの原因になります。



禁止

子供や体の不自由な方だけ
で使用したり、幼児の手の届く所
で使わない

感電・けが・やけどの原因になります。

⚠ 警告



禁止

不安定な場所や、熱に弱いテーブル
の上、可燃物の近く(カーテンの近く
など)で使用しない

じゅうたん・畳・ビニールシート・樹脂などの
上でも使用しないでください。
熱で変形・変色や火災の原因になります。



禁止

取扱説明書に記載以外の用途には
使用しない

蒸気や内容物がふき出して、やけど・けがの
原因になります。

[してはいけない調理例]

- ポリ袋などに食材を入れて加熱する。
- 煮豆・ジャムなどふきこぼれやすい料理。
- カレー・シチューなど。
- クッキングシート・アルミホイル・
ラップ・あく取りシートなどを使用する
料理。
- 青菜・トマト・豆類など薄皮状になる食材。



禁止

炊飯中は絶対にふたを開けたり
移動しない

やけどの原因になります。

⚠ 注意



禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使用しない

感電・漏電の原因になります。



禁止

専用の内釜以外は使用しない

過熱・異常動作の原因になります。



接触禁止

使用中や使用直後は高温部に触れない

やけどの原因になります。



接触禁止

本体を持ち運ぶときは、開閉ボタンを押さない

ふたが開き、けがの原因になります。



炊飯後、ふたを開けるときは、蒸気や熱い水滴に注意する

やけどの原因になります。



禁止

壁や家具の近くや周囲に熱がこもる環境で使用しない

熱や蒸気で変形・変色・火災の原因になります。

※壁や家具から30cm以上離してください。

キッチン用収納棚などで使用するときは、蒸気がこもらないように注意してください。



禁止

ふたが完全に開かない所では使用しない

やけどや破損の原因になります。



禁止

直射日光が当たる所や、油などが飛び散る所に置かない

変形・変色の原因になります。



お手入れは本体が冷えてから行う

やけどの原因になります。

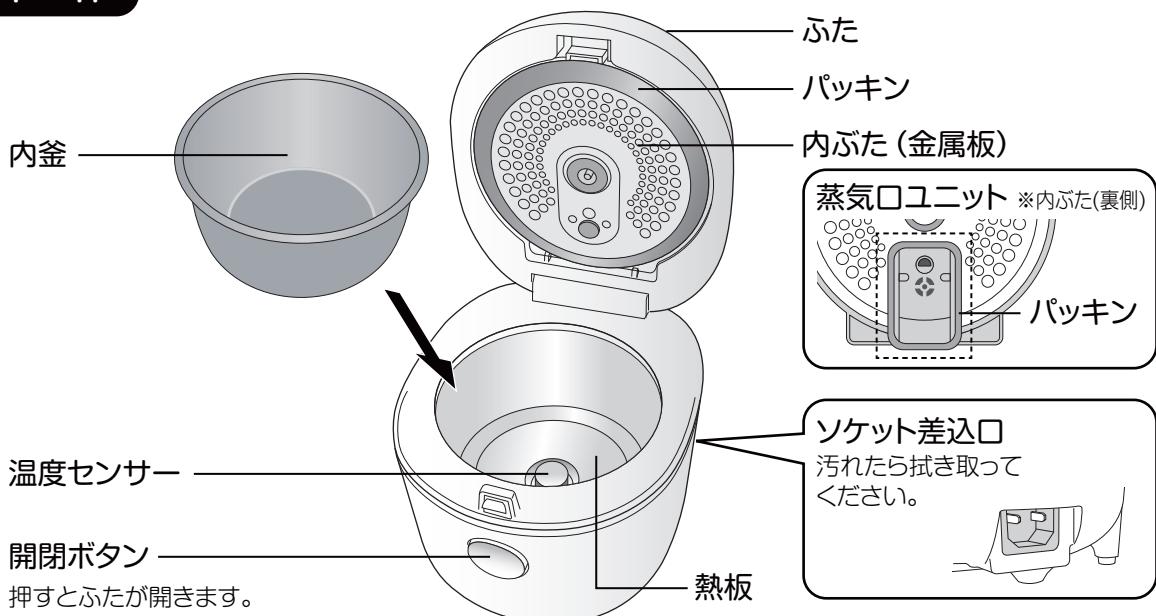
使用上のご注意

- 初めて使用するときや長期間保管していたときは、内釜・内ぶたを水洗いして十分に乾燥させてください。
- 本体と内釜の間に、絶対に水を入れないでください。
- 内釜の外側や温度センサーに付いた米粒や異物は、必ず取り除いてください。
うまく炊けなかったり、故障の原因になります。
- 炊飯中、本体にふきんなどをかけたり、物を置かないでください。
変形・変色・故障の原因になります。
- 内釜を直火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどで使用しないでください。
- 内釜は、ご使用にともない色むらができたり、はがれことがあります。性能や衛生上問題ありません。
気になる場合は、部品としてご購入いただけます。(お買い上げの販売店にご注文ください。)
- 空炊きしないでください。
- 機能・性能を維持するため本体には通気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。本体や本体の周りは清潔にしてご使用ください。
虫などが入って故障した場合は、有償修理になります。
- 内釜のフッ素加工を長持ちさせるために
 - ・泡立て器や金属製の用具など固いものを使用しない。
 - ・食器類を入れるなど炊飯器以外の目的で使用しない。
 - ・白米・無洗米以外を保温しない。
 - ・酢を使用しない。(すしめなど)
 - ・調味料を使ったときは、すぐに洗う。
 - ・固いスポンジやたわしなどで洗わない。
 - ・食器乾燥機や食器洗浄機を使用しない。
 - ・洗米しない。(洗米は別の容器で行う。)
- 移動の際には、電源プラグをコンセントから抜き、ふたを閉めて本体の持ち手を持つてください。



各部の名称

本体



初めてご使用になるときは
内釜・内ぶた・しゃもじを
洗ってください。



付属品



しゃもじ



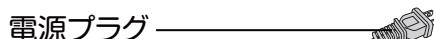
計量カップ



しゃもじ (おかゆ用)

電源コード

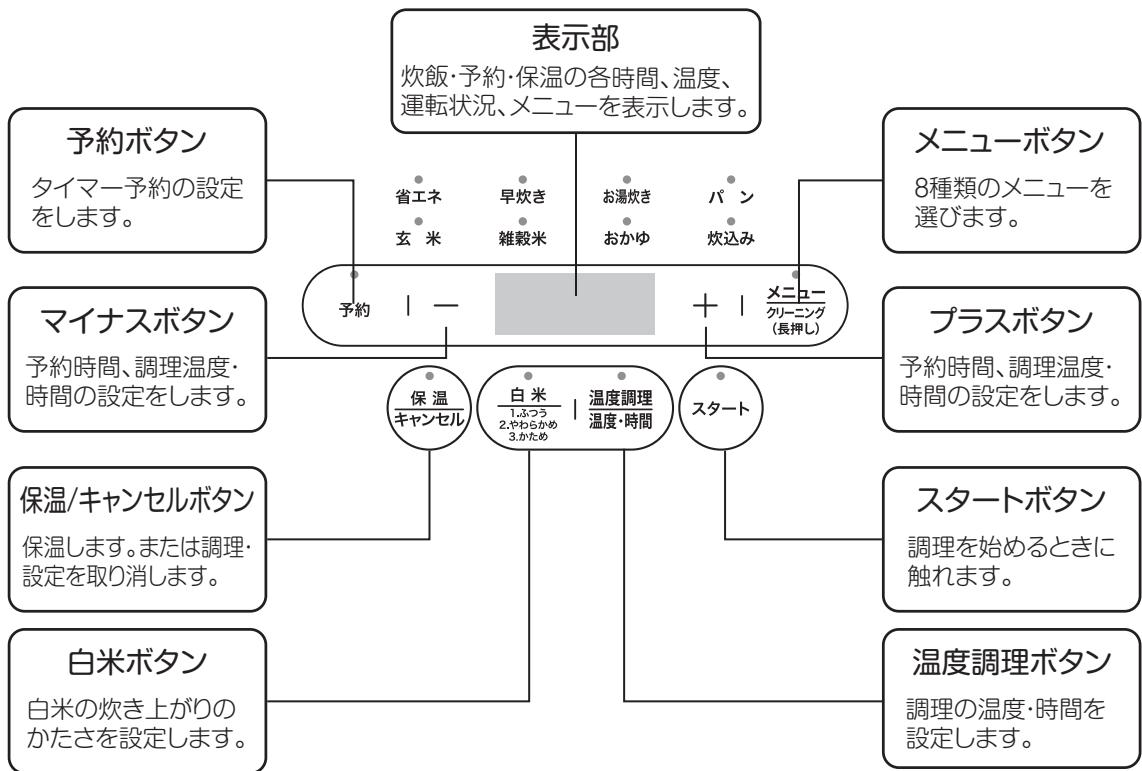
付属の専用電源コード以外は、使用しないでください。



ソケット
汚れたらふき取ってください。

各部の名称

操作部



ボタンの操作

本体の操作ボタンはタッチセンサー式です。指の腹でしっかりと触れてください。

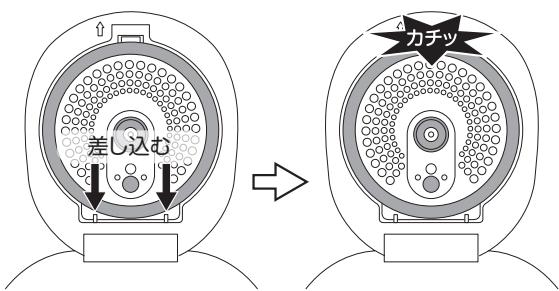
内ぶたの外しかた

内ぶたの上部のレバーを押し上げ、内ぶたを外します。



内ぶたの取り付けかた

ふたの下部の突起に内ぶたの下部を差し込んで、内ぶたの上部をカチッとはめ込みます。
※はめにくい場合は、左図のようにレバーを押し上げて内ぶたをはめ込んでください。

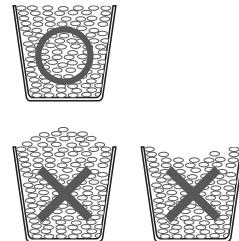


使いかた

1 お米をはかる

付属の計量カップすりきりで量ってください。

※すりきり一杯で1合(180mL)です。

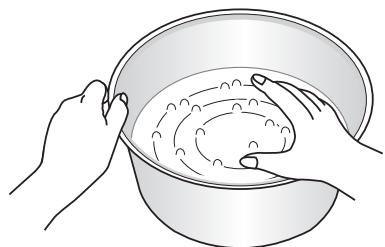


2 お米を洗う

たっぷりの水で手早く洗い、水気を切ります。

※お湯(35°C以上)で洗ったり、水加減しないでください。うまく炊けない原因になります。

※強く洗米しないでください。お米が割れ、べたついた炊き上がりになることがあります。



3 水加減する

内釜を水平に置き、お米のカップ数を確かめて、炊きたいメニューの目盛に合わせてください。

※お好みに応じて水量を調節するときは、半目盛以内で加減してください。

※炊飯前に米を浸す必要はありません(炊飯時に自動で浸します)。

4 内釜を本体にセットする

- ①内ぶたを確実に取り付けてください。
- ②内釜をまっすぐ本体に挿入します。
- ③ふたを閉じます。



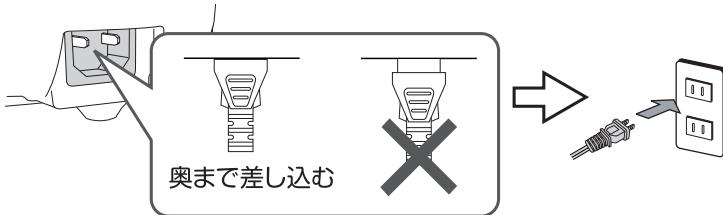
※本体と内釜の間に絶対水を入れないでください。

※内釜の外側に付いた水滴や米粒などがあったら、拭き取ってください。

使いかた

5 電源コードを接続する

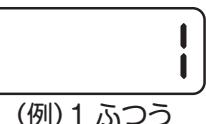
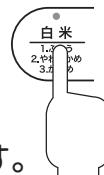
ソケットを本体の差込口に差し込んでから電源プラグをコンセントに差し込みます。コンセントに差し込んだ後に、「省エネ」「表示部」が点灯し、「スタート」が点滅します。



6 炊飯する

白米を炊く

「白米」ボタンに触れてください。ボタンに触れるたびに、選択中の炊き上がりのかたさ(表示部に番号表示)が切り換わります。「スタート」ボタンに触ると炊飯が始まります。



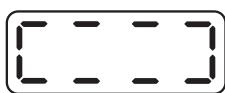
メニューを選んで炊く



「メニュー」ボタンに触れて、炊きたいメニューを選びます。
「メニュー」ボタンに触れるたびに選択中のメニュー(点灯表示)が切り換わります。
※炊飯を停止させたいときは、「キャンセル」ボタンに触れてください。



「スタート」ボタンに触ると炊飯が始まります。



炊き上がりまでの
時間を表示

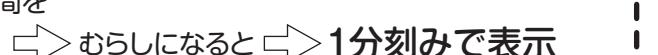
(例) 45分

炊飯時間の表示



炊き上がりまでの時間を

5分刻みで表示



1分刻みで表示

むらしになるまでは、表示時間が一度に進んだり、止まったりして調整することがあります。
表示時間はあくまでも目安としてください。



やけどにご注意ください

- 蒸気口に顔を近づけたり手を触れないでください
- 乳幼児の手の届くところで使用しないでください

使いかた

7 ごはんをほぐす

炊き上がるとブザーが鳴り、保温に切り換わります。
すぐにごはんをほぐしてください。



- ※炊きあがったときにはほぐさないと、ごはんが固またり、べたついたりします。
- ※ほぐすときは、やけどをしないよう内釜をミトンを使い押させてください。
- ※ふたを開けるときは、ふたに顔など近づけたりしないでください。
- ※ふたからこぼれた水は、ふきんなどで拭き取ってください。

8 保温する

炊き上がると自動的に保温になり、経過時間を表示します。
「保温」ボタンに触れて保温することもできます。



経過時間の表示
1時間単位で経過時間を表示します。
(5時間経過した場合)

- 保温中は、12時間まで経過時間を表示します。
12時間過ぎると時間表示が「12H」で点滅します（保温は継続します。）
- 保温を取り消すときは、「キャンセル」ボタンに触れてください。
- 保温を取り消したり、電源プラグを抜いた後は、ごはんを入れたまま放置しないでください。（腐敗やにおいの原因になります。）
- 次のようなものは保温しないでください。
 - ・しゃもじを入れたまま
 - ・冷めたごはん
 - ・炊込みご飯
 - ・おかゆ

[お願い]

※12時間以上の保温はしないでください。

使いかた

温度・時間を設定して調理する

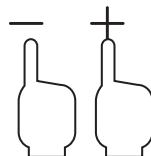
「温度調理」ボタンに触れてください。
ボタンに触れるたびに、温度・時間の選択が
切り換わります。
「プラス/マイナス」ボタンで温度・時間を
設定してください。



40℃
(例) 40℃

0:30
(例) 30分

温度 : 25℃~100℃まで5℃刻みで設定できます。
ボタンを長押しすると10℃刻みになります。

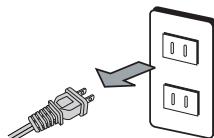


時間 : 1分~12時間まで1分刻みで設定できます。
ボタンを長押しすると10分刻みになります。

「スタート」ボタンに触れると調理が始まります。

9 使用後は電源プラグをコンセントから抜く

「キャンセル」ボタンに触れて運転を停止し、
電源プラグをコンセントから抜いてください。
本体や内釜が冷めたら、内ぶたなどとともに
早めにお手入れしてください。



メニューの一覧

メニュー	米	水位目盛	炊飯容量 (カップ数)	炊飯時間 (目安)
省エネ	白米	省エネ	1~3	40分~45分
早炊き	白米	早炊き	1~3	30分~50分
お湯炊き	白米	普通	1~2	20分~25分
パン	—	—	—	80~110分
玄米	玄米	普通	1~3	70分~90分
雑穀米	雑穀米	雑穀米	1~2	70分~90分
おかゆ	白米	おかゆ	0.5~1	90分
炊込み	白米	炊込み	1~2	35分~55分
白米ふつう	白米	普通	1~3	40~55分
白米やわらかめ	白米	普通	1~3	45~60分
白米かため	白米	普通	1~3	35~50分

※炊き上がりまでの時間は、室温23℃、水温23℃での目安時間です。

※炊飯時間は、お米の種類・量・室温・水温・水加減などでかわります。

※5分がゆの炊飯容量は、0.5カップです。

※炊込みやおこわの市販の具材を使うときは、パッケージに記載の内容に従ってください。

※炊飯中にお湯がふきこぼれる恐れがありますので、お湯炊きのときは、お湯を「普通」の水位「2」より多く入れないでください。

メニューの一覧

アドバイス

省エネ	<ul style="list-style-type: none">消費電力を抑えて炊き上げます。少しかために炊き上がります。ごはんがかたく感じるときは、あらかじめお米を水に浸してください。
早炊き	<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。
お湯炊き	<ul style="list-style-type: none">内釜に白米と70℃以上のお湯を入れ、「お湯炊き」メニューを選んで炊飯します。お湯炊きの最大炊飯容量は、2合までです。
パン	<ul style="list-style-type: none">生地を内釜に入れて、ふたを閉めてパン調理を始めます（「パンの作りかた」参照）。
玄米	<ul style="list-style-type: none">「普通」水位線に合わせて水を入れてください。白米を混ぜると、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。玄米が白米より多いときは、「玄米」メニューを選んでください。玄米と白米が同量、または玄米が少ないときは、「白米」メニューを選んでください。このとき、玄米は2~3時間つけおきして、水加減を多めにして炊いてください。炊飯後は、内釜や内ふたに汚れが多くつきますので、ぬるま湯につけてよく洗ってください。
雑穀米	<ul style="list-style-type: none">白米に混ぜる量は、市販の雑穀類の表示に従ってください（表示がない場合は、白米に対して雑穀を1~2割くらいでお試しください）。白米の水が澄むまで手早く洗い、水の量は、白米と雑穀米を合わせたカップ数で「白米」の水位目盛に合わせます。お好みで加減をしてください。水に浮くような雑穀類を混ぜるときは、水またはお湯に浸して、雑穀類が沈んでから炊飯してください（蒸気口が詰まり、蒸気もれ・変形・破損の原因になります）。
おかゆ	<ul style="list-style-type: none">具を入れるときは、米の重さの30~50%が適量です。具は小さく切って、米の上にのせ、混ぜないでください。煮えにくい具は少なめにしてください。青菜類は、あらかじめゆでておき、炊き上がってから加えます。
炊込み	<ul style="list-style-type: none">具を入れて炊くときは、1カップに対して70g以下にしてください。炊き込みの最大炊飯量は、2合までです。
温度調理	<ul style="list-style-type: none">温度と時間を設定して調理できます。煮込みや低温調理をする時に使います。P15、P16のレシピを参照最大水位は白米3合の目盛までです。（お湯がこぼれる可能性があります。）

ごはんをおいしくするために



お米を選ぶ

- 精米日が新しい。
- 粒がそろっている。
- 表面の縦筋が浅い。



保管のしかた

- 涼しくて風通しのよい場所。
- 虫の予防にタカのツメなど入れる。



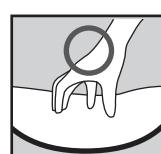
計量のしかた

付属の計量カップで正確にはかってください。
※計量米ひとつではかると誤差が生じることがあります。

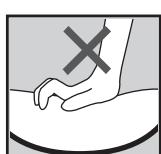


洗米のしかた

- ①1回目は、多めの水で手早く混ぜて捨ててください。
- ※お米は、1回目の水を吸水しやすいので、ぬか臭をふせぐため、手早く水を捨ててください。
- ②水のない状態で、指を立て、かき混ぜます。
- ③たっぷりの水を入れてかき混ぜ水を捨てます。(2~3回繰り返します。)



指を立てかき混ぜる



手のひらで押し付けない

[無洗米の洗米]

- 無洗米の1粒ずつが水になじむよう底からよくかき混ぜます。
- 水を入れて白く濁るときは、1~2回水を入れ替えすすいでください。



水加減

- お米の種類や好みで水加減してください。
 - ・新米→水位目盛より少なめに
 - ・古米→水位目盛より少し多めに
- 必ず内釜を水平に置いて、内釜の内側の目盛に水位を合わせてください。(メニューに合わせてください。)
- 白米に雑穀や麦を混ぜた場合は白米の水位目盛に合わせます。雑穀米や麦のパッケージに水加減の記述がある場合は、その内容に従ってください。



炊き上がり後

できるだけ早くほぐしましょう。余分な水分を飛ばし、ふっくらと仕上がります。



保温中

ときどきほぐしてください。少量のときは内釜の中央に盛りましょう。
※長時間の保温は避けてください。
(保温時間は4時間が目安です。)



残ったごはん

残ったごはんは、長時間の保温はせず、ラップなどに包んで冷凍しましょう。食べる直前に電子レンジで温めます。



ご使用後は

ご使用後は、すぐにお手入れしてください。(P20、21参照)
汚れを放置すると汚れが取れにくくなり、おいしく炊けない原因になります。

予約のしかた

1 洗米、水加減をして内釜を本体にセットする

説明書「使いかた」ページ参照。

※内釜を入れないと予約できません。

2 炊飯メニューを選ぶ

説明書「使いかた」ページ参照。



3 炊き上がり時間を設定する

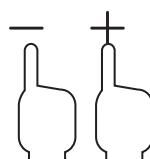
「予約」ボタンに触れて「プラス/マイナス」ボタンで予約時間を設定してください。

※10分単位で設定できます。

※触れ続けると早送りになります。

「予約」ボタン…1時間単位

「プラス/マイナス」ボタン…10分単位



(例) 1時間

4 予約炊飯を開始する

「スタート」ボタンに触れると予約が完了します。

※下記時間内で予約設定すると、すぐに炊飯が始まります。

※予約を取り消すときは「キャンセル」ボタンに触れてください。



省エネ	55分
早炊き	50分
お湯炊き	—
パン	—
玄米	80分
雑穀米	80分

おかゆ	90分
炊込み	55分
白米ふつう	55分
白米やわらかめ	55分
白米かため	55分

- タイマーは24時間まで設定できますが、12時間以内（夏場は8時間以内）の設定をしてください。長時間の予約設定は、腐敗の原因になります。
- パン・お湯炊き・クリーニング・温度調理は予約できません。
- 炊き上がると保温に切り換わりますので、すぐにご飯をほぐしてください。（おかゆは保温に切り換わりません。）
- ご飯がやわらかめに炊き上がるときは、お好みによって水を少なめにしてください。
- 予約炊飯ではお米のデンプン質が沈殿するため、底のご飯がうっすらときつね色になることがあります。

温度調理例 1

ズッキーニとチキンのトマト煮込み

●材料(2人分)

鶏もも肉	300g	お湯(湯むき用)	適量
塩こしょう	小さじ1/4	冷水(湯むき用)	適量
ズッキーニ	1本	ニンニク	1片
トマト	1個	オリーブオイル	大さじ1
Ⓐ(水100ml、ケチャップ大さじ1、コンソメ顆粒小さじ1)			

●作りかた (温度・時間設定…P10参照)

- ①トマトは十字に切り込みを入れ、お湯を沸かした鍋に30秒程度入れ、冷水にさらして皮をむきます。
- ②水気を切り、ヘタを取り取り、1cm角に切れます。
- ③ズッキーニはヘタを取り取り、1cm幅の輪切りにします。
- ④ニンニクはみじん切りにします。
- ⑤鶏もも肉は一口大に切り、塩こしょうを振ります。
- ⑥内釜にオリーブオイルと④を入れます。「温度調理」ボタンに触れて100℃、4分に設定し、「スタート」ボタンに触れてください。
- ⑦加熱後、⑥に②・③・⑤・Ⓐを入れます。「温度調理」ボタンに触れて100℃、30分に設定し、「スタート」ボタンに触れてください(鶏もも肉の分量により、調理温度・時間を調整してください)。
- ⑧お皿に盛り付けてできあがりです。

温度調理例2

ローストビーフ

●材料(2人分)

牛もも肉(塊)	300g	サラダ油	大さじ1
・塩	3g	砂糖	大さじ1
・粗びき黒コショウ	2g	しょうゆ	大さじ1
・ニンニク(すりおろし)	1片分	バター	10g
・赤ワイン	200ml	クレソン	適量

●作りかた (温度・時間設定…P10参照)

下準備

牛もも肉はキッチンペーパー等で表面を拭き、数カ所フォークで刺し、塩、粗びき黒コショウ、ニンニクを手でしっかりとすり込みます。

赤ワインに30分程度漬けます。牛もも肉の水気をキッチンペーパーで拭き取ります。赤ワインは取っておきます。

- ①フライパンにサラダ油を中火でしっかりと熱し、牛もも肉を入れ、転がしながら表面全体にしっかりと焼き色をつけます。
- ②①を密閉できる厚手の袋(冷凍・解凍用)に入れて、中に空気が残らないようにストローなどを使って空気を抜きます。
- ③内釜に②と、65℃のお湯を約1L入れます。
「温度調理」ボタンに触れて65℃、30分に設定し、「スタート」ボタンに触れてください(牛肉の分量や厚みにより、調理温度・時間を調整してください)。
- ④加熱後、炊飯器から取り出し、冷水にさらして袋から取り出し、30分以上冷まします。肉汁は取っておきます。
- ⑤赤ワインソースを作ります。フライパンに取っておいた赤ワイン、④の肉汁を入れて熱し、ひと煮たちしたら砂糖、しょうゆ、バターを加えてとろみがつくまで煮詰めます。
- ⑥④をお好みの厚さに切って器に盛り、⑤の赤ワインソースをかけて、クレソンを添えます。

パンの作りかた

●材料(1斤)：ホームベーカリー用ミックス粉

1 パッケージに記載の内容に従い、生地をつくる

2 内釜を本体にセットする

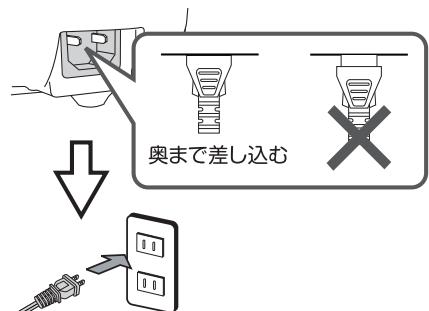
- ①生地を内釜に入れます。
- ②内ぶたを確実に取り付けてください。
- ③内釜をまっすぐ本体に挿入します。
- ④ふたを閉じます。

※本体と内釜の間に絶対水を入れないでください。
※内釜の外側に付いた水滴や米粒などがあったら、拭き取ってください。



3 電源コードを接続する

ソケットを本体の差込口に差し込んでから電源プラグをコンセントに差し込みます。コンセントに差し込んだ後に、「省エネ」「表示部」が点灯し、「スタート」が点滅します。

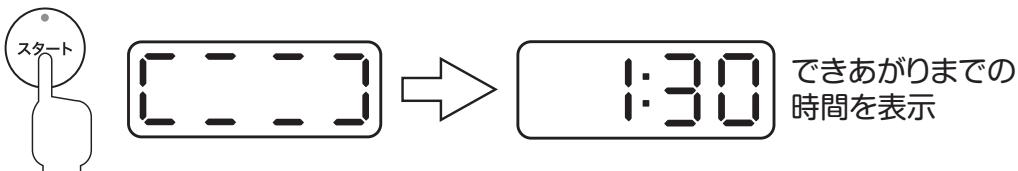


4 「パン」メニューを選び、「スタート」ボタンに触れる

「メニュー」ボタンに触れて「パン」メニューを選び、「プラス/マイナス」ボタンで調理時間を設定します。
「スタート」ボタンに触ると調理が始まります。

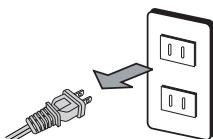
設定できる時間：80～110分

※調理を停止させたいときは、「キャンセル」ボタンに触ってください。



5 使用後は電源プラグをコンセントから抜く

「キャンセル」ボタンに触れて運転を停止し、
電源プラグをコンセントから抜いてください。
本体や内釜が冷めたら、内ぶたなどとともに
早めにお手入れしてください。



メニューガイド 1

[五目ごはん(炊き込み)]

●材料(2~3人分)

白米	2カップ	
ごぼう	20g	
干ししいたけ	2枚	
油あげ	1/2枚	
こんにゃく	20g	
にんじん	20g	
鶏もも肉	40g	
調味料	しょうゆ 酒 塩 だし汁	大さじ1 大さじ1 小さじ1/2 約470mL

※好みで、のりやみつ葉を用意してください。

[赤飯(おこわ)]

●材料(2~3人分)

もち米	2カップ
あずき	50g
ごま塩	少々



※食べきれないときは、冷凍してください。

●下ごしらえ

ごぼう	: ささがきにして水でさらし アクを抜いておきます。
干ししいたけ	: もどして石づきを取って細切 りにします。
こんにゃく	: 湯通しして細切りにします。
にんじん	: せん切りにします。
鶏もも肉	: 細かく切れます。

●手順

- ①内釜に洗ったお米を入れ「炊込み」の水位「2」まで調味料を溶いただし汁を入れます。
- ②軽く混せて、下ごしらえした材料をお米の上にのせます。
- ③炊飯メニューを「炊込み」にして「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ④炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けてみつ葉やのりなどを飾ります。

●下ごしらえ

- ①あずきを洗って鍋に入れ、あずきの5倍の水を入れて火にかけます。
- ②煮立ったらお湯を捨て、再び5倍量の水を入れ強火で固めにゆでます。
- ③あずきとゆで汁を分けて、ゆで汁をお玉ですくい落しながら空気に触れさせ、手早く冷めます。

●手順

- ①内釜に洗ったもち米を入れ、冷ましたあずきのゆで汁を「普通」の水位「2」まで入れます。
- ②もち米の上にあずきをのせます。
- ③「白米」ボタンに触れて炊き上がりのかたさを選び、「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ④炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けてごま塩をふりかけます。

- ・具を入れて炊くときは、1カップに対して70g以下にしてください。具の量が多くなると加熱不足になります。
- ・炊き込み・おこわの最大炊飯量は、2合までです。
- ・水分の出る具を入れるとやわらかくなり、水分を吸う具を入れると固めに炊き上がります。好みで水加減してください。

メニューガイド 2

[玄米ごはん]

●材料 (4人分) 玄米2カップ

●手順

- ①内釜に洗った玄米を入れ、「普通」の水位「2」まで水を入れます。
- ②炊飯メニューを「玄米」にして「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ③炊き上がったら、ほぐして茶碗に盛り付けます。

玄米の洗いかた

- 玄米は乾燥しているため最初に洗う時の水を最も吸収します。できるだけきれいな水を使いましょう。
- 玄米の胚芽が取れない程度に玄米同士をこすり付けて、玄米表面に傷を付けるように3~4回洗米を繰り返します。玄米をざるに入れて、ざるにこすり付けてもよいでしょう。玄米の表面に小さな傷が入ることで水分が浸透しやすくなり、炊き上がりがやわらかくなります。
- 塩をひとつまみ入れて炊くと味や食感がよくなります。

- ・具を入れて炊くときは、あずき・黒豆・ちりめんじゃこ・栗など固い材料と合わせてください。
- ・調味料を多く入れると、うまく炊けないことがあります。
- ・炊きあがりがパサつく場合は、水を多めに調整してください。

[白がゆ]

●材料 (3人分) 白米(無洗米) 0.5カップ

●手順

- ①内釜に洗ったお米を入れ、「おかゆ」の全がゆ、または5分がゆの水位「0.5」まで入れます。
- ②炊飯メニューを「おかゆ」にして「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ③炊き上がったら、軽く混ぜて茶碗に盛り、お好みで塩や梅干しなどを加えます。

[七草がゆ]

●材料 (3人分) 白米(無洗米) 0.5カップ、七草50g

●下ごしらえ

- ①お好みの七草を2~3種類選び、50gくらい用意します。
- ②水を入れた鍋に塩をひとつまみ入れて沸騰させ、七草をさっとゆでます。
- ③固くしぶって細かく刻んでおきます。

●手順

- ①内釜に洗ったお米を入れ、「おかゆ」の全がゆの水位「0.5」まで入れます。
- ②炊飯メニューを「おかゆ」にして「スタート」ボタンに触れて炊飯します。
- ③炊き上がったら、塩と七草を加え軽く混ぜて茶碗に盛ります。

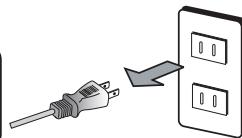
おかゆを保温しないでください。時間がたつとのり状になります。

お手入れ 汚れたらすぐにお手入れしてください。

1 電源プラグをコンセントから抜く



使用直後は、内釜やふたなどが熱くなっています。
お手入れは、十分に冷えたことを確認してから行ってください。



2 お手入れをする



お手入れにはシンナー・クレンザー・金属たわしなどは使用しないでください。変色・変質・劣化などの原因になります。

内釜・しゃもじ・内ぶた・蒸気口ユニット

*ご使用ごとに洗ってください。

- 内釜・しゃもじ…やわらかいスポンジや布を使って台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。
- 内ぶた・蒸気口ユニット…内ぶたをふたから外し(P6参照)やわらかいスポンジや布を使用して台所用中性洗剤で洗い、よくすすいでから乾燥させてください。

*玄米や炊き込みごはんを炊くと汚れが多く付きます。

ぬるま湯につけてから洗うようにしましょう。

*蒸気口ユニットのパッキンは外さないでください。

外れた場合は、溝に押し込んでください。

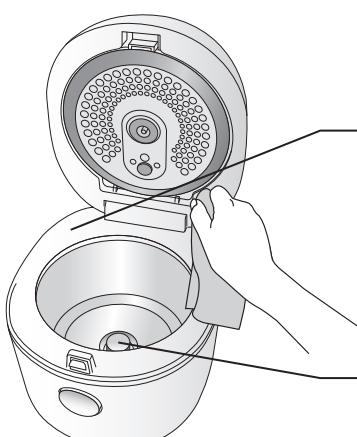


本体・温度センサー

水に浸して固くしぶったやわらかい布で拭いてください。



内釜の外側や温度センサーに付着した米粒や異物は、必ず取り除いてください。
うまく炊けない原因になります。



つゆ受け

たまつた水はすぐ拭き取ってください。

温度センサー

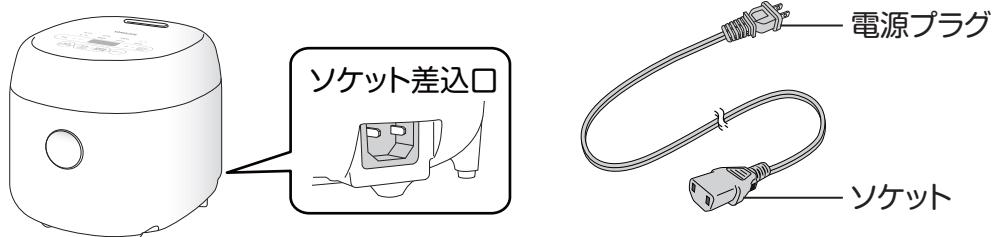
米粒や異物がつまっているときは、竹ぐしなどで取り除いてください。

お手入れ

汚れたらすぐにお手入れしてください。

電源コード・接続口

かわいたやわらかい布で汚れを拭き取ってください。汚れの放置は発熱の原因になります。

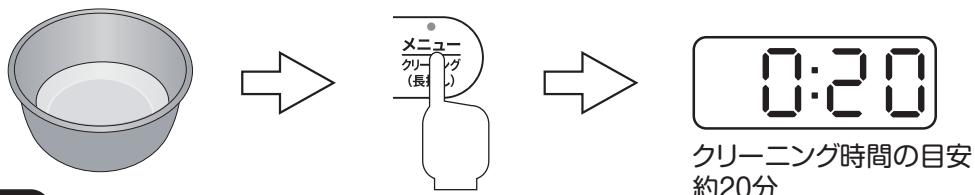


クリーニング

次の方法でお手入れを行うと、においを低減することができます。
※においによっては完全に落ちないものもあります。

- ①ソケットを本体の差込口に差し込んでから電源プラグをコンセントに差し込みます。
- ②内釜の「クリーニング」の水位線まで水を入れてふたを閉めてください。
- ③「メニュー」ボタンを長押しした後、「スタート」ボタンに触れてください。
- ④クリーニング終了後にブザーが鳴ります。本体が冷めてからお湯を捨て、その後お手入れをしてください。

※途中でクリーニングを停止させたいときは「キャンセル」ボタンに触れてください。



お願い

- クリーニング後もにおいが気になる場合は、もう一度クリーニングを行ってください。
においによっては完全に落ちないものもあります。
- 空だきはしないでください。
- 水以外(洗剤など)は絶対に入れないでください。
- クリーニングを行うときは、水は「クリーニング」の水位目盛より多く入れないでください。
クリーニングがうまくできない原因になります。
- クリーニング中は蒸気口から蒸気が出ますので、やけどなどにご注意ください。
- クリーニング後、内部が熱いうちにふたを開けると、熱い蒸気が多量に出ることがあります
ので、やけどにご注意ください。

お知らせ

- 炊飯直後・クリーニング直後は本体やふたが高温になります。本体とふたの温度が高いと
うまくクリーニングできませんので、冷ましてからクリーニングを行ってください。
冷まさずにクリーニングを行った場合、クリーニング時間がのびることがあります。
また、クリーニング終了までの目安時間がしばらく表示されない場合があります。

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、次の点をお調べください。点検または処置をしても異常がなからなかったり、原因がわからないときは、電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店へご連絡ください。

こんなとき

ご確認ください

炊飯できない

- 電源プラグはコンセントに差し込まれていますか。
→電源プラグをコンセントにしっかりと差し込んでください。
- ソケットがソケット差込口から外れていませんか。
→確実に取り付けてください。
- 保温していませんか。
→「キャンセル」ボタンに触れてから、再度設定してください。
- 「スタート」ボタンに触れましたか。→ボタンに触れてください。

かたい
芯がある
生煮えになる
やわらかい

- お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。
→計量米びつでは誤差が生じることがあります。
- 水平な場所で水位合わせをしましたか。
→傾いた場所で水加減すると水量が多くなったり、少なくなったりします。
- 蒸気口・内釜の外側などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- お米の種類（銘柄、産地など）や保存期間・保存方法により、炊き上がりが異なります。
- 「省エネ」や「早炊き」では、炊き上がりがべたついたり固くなることがあります。→「白米」をお試しください。
- 内釜や内ぶた・パッキンが変形していませんか。
- 炊き上がったごはんをよくほぐしましたか。
→炊き上がったごはんは、よくほぐしてください。
- アルカリ度の強い水（pH9以上）を使いませんでしたか。

焦げる

- 洗米加減によって、ぬか分が残ると焦げの原因になることがあります。
- 蒸気口・内釜の外側などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- 内釜や内ぶたが変形していませんか。
- 無洗米は、おこげができやすくなります。
→気になる場合は、無洗米を軽くすすいでください。

ごはんの表面が
凸凹になる

- 炊飯中の熱対流によって、表面が凸凹になることがあります。
- 内釜や内ぶたが変形していませんか。

ふきこぼれる

- お米と水の量を間違えていませんか。
- 内釜や内ぶたが変形していませんか。
- 蒸気口・内釜の外側などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。
- おかゆを炊くときに「おかゆ」以外のメニューを選んでいませんか。
- 無洗米でふきこぼれるときは、洗米してください。

蒸気口以外から
蒸気がもれる

- 内釜や内ぶたが変形していませんか。
- 蒸気口・内釜の外側などに米粒や異物が付いていませんか。
→取り除いてください。

仕上
がり

炊
飯
中

故障かな?と思ったら2

こんなとき		ご確認ください
保温	乾燥する	<ul style="list-style-type: none">●蒸気口・内釜の外側などに米粒や異物が付いていませんか。 →取り除いてください。●長時間の保温をしていませんか。●少量のごはんを保温していませんか。 (少量のときは、内釜の中央にごはんを盛ってください。)
	変色する におう	<ul style="list-style-type: none">●洗米加減によって、残ったぬか分がにおいの原因になることがあります。 →十分に洗米してください。●蒸気口・内釜・内ぶたが汚れていませんか。●長時間の保温をしていませんか。●炊き上がってから、すぐにほぐしましたか。●冷めたごはんを保温しませんでしたか。●少量のごはんを保温していませんか。●炊き込みごはんを炊いた後は、においが残ることがあります。 →念入りに内釜や内ぶたを洗ってください。●保温機能を使用せずに、ごはんを放置していませんか。●炊飯・保温の後に十分お手入れしていますか。お手入れ不足や室温、ふたの開閉度合い、米の種類、洗米方法などで雑菌が繁殖しやすくなり、においが発生することがあります。
	べとつく	<ul style="list-style-type: none">●炊き上がってから、すぐにほぐしましたか。●保温を取り消した後も、ごはんを入れたままにしていませんか。●冷めたごはんを保温しませんでしたか。●保温機能を使用せずに、ごはんを放置していませんか。
	予約時刻に 炊けない	<ul style="list-style-type: none">●停電がありませんでしたか。●予約操作の最後に「スタート」ボタンに触れましたか。●予約設定後に「キャンセル」ボタンに触れませんでしたか。 →予約設定後に、「予約」ランプが点灯していることを必ずご確認ください。
音	炊飯中(保温中) に音がする	<ul style="list-style-type: none">●「ジー」は通電音、「シュー」は蒸気音、「カチカチ」は基板上のリレー動作音です。故障ではありません。●「ジュッジュッ」「バチバチ」音は、内釜についた水滴が沸騰する音です。 →内釜を本体にセットする前に水滴を拭き取ってください。

エラー表示

下記に従って処置を行ってください。

処置を行ってもなおならないときはお買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

表示コード	処置の内容
E1～E6	基板や温度センサーなどの故障の表示です。 すぐに使用を中止し、電源プラグを抜いて、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
EU	

仕様

電 源	AC100V 50/60Hz	区 分 名	E
消 費 電 力	425W	蒸 発 水 量	12.0g
寸 法(約)	幅 215mm	年 間 消 費 電 力	36.73kWh/年
	奥行 258mm	1回当たりの 炊飯時消費電力	91.783Wh
	高さ 208mm	1時間当たりの 保温時消費電力	8.90Wh
質 量(約)	2.6kg	1時間当たりの タイマー予約時 消費電力	0.507Wh
コード長(約)	1.2m	1時間当たりの 待機時消費電力	0.559Wh
最大炊飯容量(白米)	0.54L(3合)		
方 式	マイコン		

- 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。
- 1回当たりの炊飯時消費電力量、1時間当たりの保温時消費電力は、「省エネ」メニューでの電力量です。
- 実際に使用され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。目安としてください。
- 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。

アフターサービスについて

製品の保証について

- この説明書には製品の保証書がついています。

保証書は、お買い上げの販売店で「お買い上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。

- 保証期間はお買い上げ日より1年間です。

保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります。

- 保証期間後の修理

お買い上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認いただき、それでも異常のあるときは、ただちに使用を中止し、お買い上げ販売店に修理をおしつけください。ご自分での分解・修理は、絶対にしないでください。感電やけがのおそれがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■使いかたやお手入れなどのご相談は下記へ

この商品についてのお取り扱い・お手入れ方法などのご相談、ご転居されたりご贈答品などで、販売店に修理のご相談ができない場合は、右記までご相談ください。

- Eメールでのご相談も受け付けてあります。
その際は商品名・品番・ご相談内容・お名前
お電話番号をご記入の上、ご相談ください。

お客様ご相談窓口

ナビダイヤル 0570-019-700

※PHS、IP電話など一部の電話からのご利用はできません。

受付時間 10:00~17:00 (土・日・祝日を除く)

Eメールでのご相談は

info_a@yamazen.co.jp

個人情報のお取り扱いについて

株式会社 山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

※お問い合わせの際には、保証書に記載の商品名・品番をご連絡ください。