

三菱 **IH** ジャー炊飯器 (家庭用)

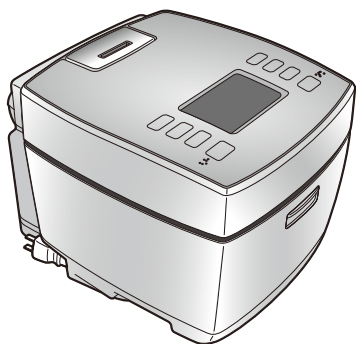
取扱説明書

メニュー集

形名

エヌジェー ブイエックス (1.0Lタイプ)

NJ-VX106



- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は、大切に保存してください。

この商品は日本国内専用で、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 is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

もくじ

ページ

- 内釜について…………… 2
- 現在時刻の合わせかた…………… 3
- 安全のために必ずお守りください …… 6
- お米の種類別 炊くときのポイント…………… 9
- 各部のなまえとはたらき…………… 10

「使用のまえに」

- 準備…………… 12
- 白米・無洗米を炊く(うま^{はや}早・お急ぎ) …… 14
- 白米・無洗米を季節炊きで炊く …… 16
- 発芽米・分づき米・玄米を炊く …… 18
- ご飯の保温について(保温の設定と解除) …… 20
- いろいろなご飯を炊く…………… 22
 - ・雑穀米 ・芳潤炊き(白米・無洗米)、
(発芽米・玄米) ・美容玄米 ・エコ炊飯
 - ・おこわ ・炊込み ・すし ・おかゆ ・中華粥
- おいしいご飯を食べるために…………… 25
- 食べたい時刻を予約する(予約1・予約2) …… 26
- 今から2～12時間後に炊きあげる …… 27
(かんたん予約)

「ご飯の炊きかた」

- お手入れ…………… 28
- 炊飯がうまくできないとき…………… 31
- 故障かな?と思ったら…………… 34
- 保証とアフターサービス…………… 46
- 仕様…………… 47

「こんなとき」

- 「おいしいごはんのレシピ」もくじ …… 37
- メニュー…………… 38

「メニュー集」

製品登録のご案内

三菱電機のウェブサイトで「製品登録」いただくと、製品に関するお役立ち情報をメールやウェブサイトでご紹介します。

三菱電機製品登録

検索

内釜について

台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いしてください。

内釜内面コート（フッ素加工）の保証期間は、本体お買上げ日から3年間です。
（内釜内面コートがはがれた場合）

ただし、次の場合は保証期間内でも「有料」となります。

- ご使用にともなう傷、傷起因のはがれ
- 一般家庭用以外に使用したとき
- 取扱説明書の記載事項を守らなかったとき

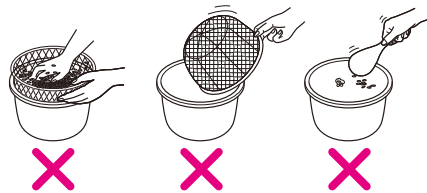
●フッ素加工をしています。フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。また、塩分や酢がフッ素膜から浸透すると、腐食・サビが発生しやすくなります。

フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質です。はがれても、性能や人体に害はありません。

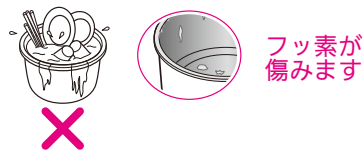
- お米を洗うときは、内釜の下にふきんを敷いて洗うと底面に傷がつきにくくなります。（傷がついても、性能面・衛生面への影響はありません。）
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
 - ・ご飯のこびりつきなどが気になる
 - ・内釜が変形した
 - ・フッ素加工が傷んだ

次のことをお守りください

- ザルを重ねて米を洗わない・水切りをしない。
- 米を内釜に移すときにザルなどをあてない。
- しゃもじについてご飯粒をふちに押し当てて取らない。



- かたいものを使わない。（金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）
- スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使わない。
- 食器洗い乾燥機、食器乾燥器は使わない。



- 調味料を使ったら、すぐに洗う。（酢や食塩を入れて炊いたり、内釜の中で酢めしを（つくると、フッ素が傷みやすくなったり、腐食・サビの原因）
- クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。



現在時刻の合わせかた

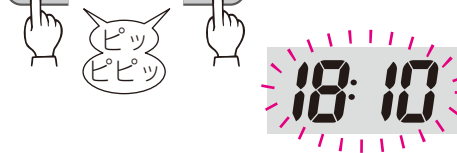
- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）
- 炊飯・保温・予約中は時刻合わせはできません。

例：18:10（午後6:10）を、19:12（午後7:12）に合わせるとき

1 電源プラグを差込む



2 「時」 または 「分」 を2回押す



- 時刻表示が10秒間点滅（点滅中は、時刻合わせが可能な状態）

3 「時」 および 「分」 を押して合わせる



- 時刻表示が点灯
- 押し続けると早送りする
- 0に戻ると「ピピッ」と鳴る

操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

*時刻合わせの途中でも、操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

- 電池の寿命は、約4～5年です。（使用条件により、異なります）
- 電池が消耗してくると電源プラグを抜いたとき、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中

復帰後、炊飯を続けます。

■予約中

復帰後、予約どおりに炊きあがります。

■保温中

復帰後、保温を続けます。

停電時間が長くと、炊飯がうまくできないことがあります。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

消耗部品について

下記の部品は消耗部品です。汚れ・においがひどくなったとき、破損・紛失したときはお近くの三菱電機ストアか取扱店でお求めください。

内釜 部品番号:M15 W20 340、放熱板(ふたパッキン・カートリッジ・ブッシュ) 部品番号:M15 W01 330H、カートリッジパッキン 部品番号:M15 E35 054C、蒸気口パッキン 部品番号:M15 E35 054JP

特長

1

こだわり機能でおいしく炊飯

- **備長炭 炭炊釜** 熱効率が高く、お米にしっかり熱を伝え、ふっくらとしたご飯に炊きあげます。
- **連続沸騰** 沸騰しても火力を弱めず、強火で炊き続けて、ご飯のうまみや甘みを引き出します。
- **可変超音波** 可変超音波の微振動で、お米の芯までたっぷり吸水させ、ツヤとハリのあるご飯に仕上げます。
- **熱密封かまど構造** 熱密封リングで、内部の熱を逃がさず炊きあげます。
- **七重全面加熱** 内釜を包み込む7つのヒーターで加熱します。
- **美容玄米** 美容に役立つビタミンB1の残存量を増やします。

2

ほうじゅんだ 芳潤炊き

P.22~23

- **白米 無洗米** 通常の炊飯(白米・ふつう)よりも仕込みにじっくり時間をかけることで、吸水効果を高め、さらにふっくら甘みのある極上のご飯に炊きあげます。
「おまかせ」…炊飯容量を自動的に判定して炊飯します。
「**合ピタ**」…炊飯容量をあらかじめ設定することで、容量に応じた最適な制御で炊飯します。(ピッタリ加熱)
- **発芽米 玄米** 独特のかたさを抑えて、「発芽米・ふつう」「玄米・ふつう」よりも、やわらかく食べやすいご飯に炊きあげます。

3

エコ炊飯^{※1}

P.23

- 本体の周囲温度に応じた火力制御で省エネ。蒸気の排出量にも配慮しました。

※1 3カップ炊飯時
 「白米 ふつう」 消費電力量:176.8Wh、蒸発水量:36.5g(米450g・水610g)
 「エコ炊飯」 消費電力量:151.6Wh、蒸発水量:10.2g(米450g・水580g)

4

はや うま早・お急ぎ P.14

- うま早は時間とおいしさを両立した早炊き炊飯です。
「白米 うま早」 0.5カップ炊飯時 約25分、3カップ炊飯時 約30分
- お急ぎは時間優先の早炊き炊飯です。
「白米 お急ぎ」 0.5カップ炊飯時 約18分、3カップ炊飯時 約24分
炊飯容量は、3カップまでです。

5

季節炊き P.16

- 今の子節のお米の状態にあわせた炊飯制御を行います。
春夏 … やわらかくもちもちに炊きあげます。
 ・収穫されて時間がたち、乾燥ぎみのお米のときにおすすめします。
 ・かたくパサパサなお米のときにもおためしください。
秋冬 … べちゃつきを抑えてしゃっきりと炊きあげます。
 ・収穫直後の水分多めのお米のときにおすすめします。
 ・炊きあがりかべちゃっとやわらかく感じたときにもおためしください。
 お好みにあわせて、お選びください。











ご使用のまえに

安全のために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ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。


■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。


■図記号の意味は、次のとおりです。


 警告	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。	 感電注意(本体表示)
 注意	誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの。	 電源プラグを抜く
 禁止	 分解禁止	 水ぬれ禁止
 接触禁止	 ぬれ手禁止	 指示を守る


警告


 **分解・修理・改造をしない**
感電・発火・けが・異常動作の原因。
*修理は、お買い上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。


 **水につけたり、水をかけたりしない**
水ぬれ禁止
感電・ショートの原因。


 **蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない**
蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する
やけどの原因。


 **ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない**
ぬれ手禁止
感電の原因。


 **お子さまだけで使わせない**
幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの原因。

 **炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない**
禁止
やけど・けがの原因。

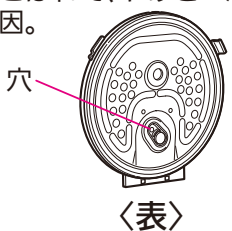
 **吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない**
禁止
感電・けがの原因。

 **傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない**
禁止
感電・ショート・発火の原因。


 **電源コードを傷つけない**
重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。


 **放熱板の穴をふさぐおそれのあるものは使わない**
異物が付着したままで使わない
●ポリ袋・ラップ・アルミホイル・アク取りシート・落としふたなどをに入れて炊飯しない
●青菜など水に浮く食品を入れて炊飯しない(炊飯後に入れる)


放熱板の穴をふさぐと蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。





警告


 **取扱説明書に記載以外の用途には使わない**
調理には使わない
●炊飯以外の料理
●重曹を使う料理
●多量の油を入れる料理
●豆類の料理
●カレーやシチューなどのルーを用いてとろみをつける料理
蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。


 **電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う**
コンセントの単独使用
コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。
*延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。

 **電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる**
ほこりをとる
ほこりが付着していると、火災の原因。

 **電源プラグは根元まで確実に差込む**
根元まで差込む
差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。


 **お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減する**
指示を守る
●おかゆは「おかゆ」のメニューで炊く
ふきこぼれ・やけどを防ぐため。


 **ふたはカチッと音がするまで確実に閉める**
ふたを確実に閉める
蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。
*上枠・フック部・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。


 **異常・故障時には直ちに使用を中止する**
使用を中止する
発煙・発火・感電の原因。
●電源コードやプラグが異常に熱い。
●コゲくさい臭いがする。
●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
●冷却ファンが回らなくなった。
●その他の異常・故障がある。

→ 故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご連絡ください。

注意

 **使用中、使用直後は高温部に手を触れない**
接触禁止
内釜・放熱板・カートリッジなど
やけどの原因。

 **製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない**
禁止
ふたが開いて、やけど・けがの原因。

 **専用の内釜以外は使わない**
禁止
過熱・異常動作の原因。

ご使用のまえに

安全のために必ずお守りください (つづき)

⚠ 注意



禁止

次の場所では使わない

- 不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上
火災の原因。
- 水のかかる所や、火気や熱器具の近く
感電・漏電・火災の原因。
- アルミシートや電気カーペットの上
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因。
- 壁や家具の近く、またキッチン用収納棚を使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
結露による壁や家具の変色・変形の原因。

*収納棚などを使うときは、耐荷重を確認して、ご使用ください。
(お米や水を入れたときの最大質量：約7kg)



電源コードを巻き取る時は電源プラグを持つ

電源プラグを持つ 電源プラグがあたってけがをするのを防ぐため。



電源プラグを持つ

電源プラグを持って抜く

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。



医師と相談

医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品の使用にあたって医師とよく相談する

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るため。



本体を冷ます

お手入れは本体が冷めてから行う

やけどを防ぐため。



電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。

お願い

吸・排気口をふさぐような場所で使わない
(壁などから20cm以内、紙・タオル・ふきん・アルミシート・じゅうたんの上など)
変色・変形・故障の原因。

磁気・電波に弱いものを近づけない

- 磁気カード(キャッシュカード、定期券など)
 - 磁気テープ(カセットテープなど)
 - 無線機器(テレビ、ラジオ、電話など)
- 記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

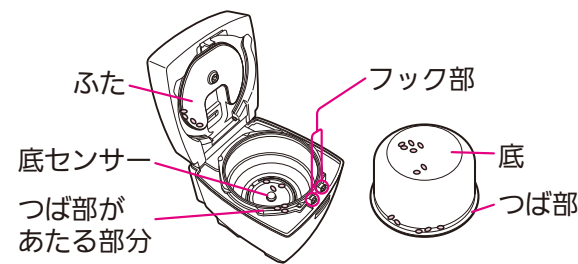
内釜を本体以外の調理器(直火・電子レンジ・電磁調理器など)に使わない

故障の原因。

本体の上に物を置かない
蒸気口をふきんなどでふさがらない
変形・変色・故障の原因。

空炊きはしない
故障や異常動作の原因。

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない



故障・うまく炊けない・ふたが開かない、閉まらない原因。

直射日光のあたる所で使わない
変色・変形の原因。

本体や本体のまわりは清潔にする
機能を維持するための吸・排気口などからほこりや虫が入り、故障の原因。

お米の種類別 炊くときのポイント

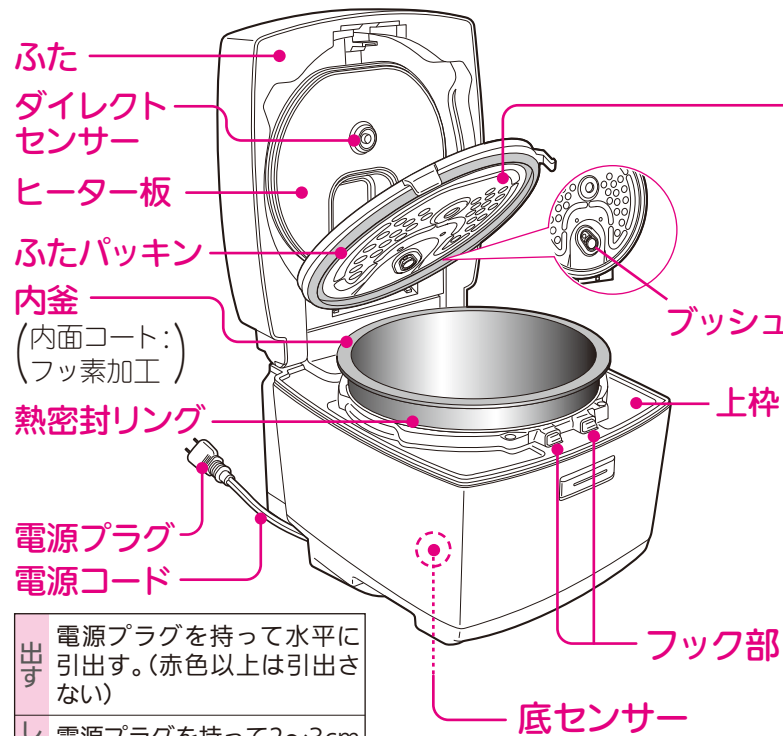
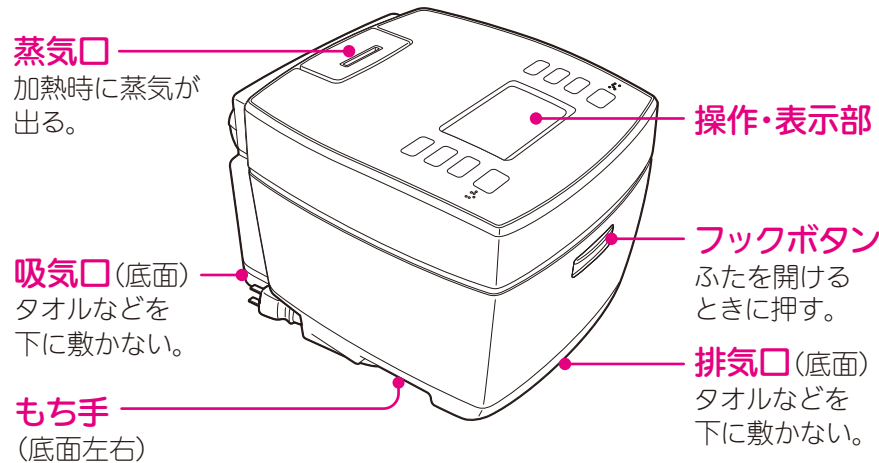
炊くお米	水位目盛	お米 設定	炊くときのポイント
■白米 ■胚芽米	白米	白米	●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●十分に洗米する(ぬかくさくなるのを防ぐ) ※胚芽米は胚芽がとれてしまうため強く洗わない ●胚芽米・もち米の保温はしない(におい・変色の原因)
■もち米	おこわ	おこわ	
■無洗米	無洗米	無洗米	●付属の無洗米用計量カップ(約170mL)ではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内釜の底から軽くかき混ぜる
■発芽米*	発芽米	発芽米	●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ● おすすめ割合 ⇒白米(無洗米)2合：発芽米1合 「芳潤炊き」は発芽米のみがおすすめです。 ●予約はしない(腐敗・炊けない原因) ●保温はしない(におい・変色の原因)
■分づき米	分づき米	分づき米	●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●軽く洗う(ゴミやもみがらを取り除く) ●保温はしない(におい・変色の原因)
■玄米	玄米	玄米	●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●軽く洗う(ゴミやもみがらを取り除く) ●保温はしない(におい・変色の原因) ●圧力なべを使って炊いた場合は、味や炊きあがりの状態が異なります。(炊飯原理がちがうため)
■雑穀米	P.22		
■種類の違うお米を混ぜて炊くときは			●混ぜる量が多いほうの設定で炊いてください。(発芽米は除く) <例>白米2合と玄米1合を炊くとき⇒白米で炊く

※「発芽米」は株式会社ファンケルの登録商標です。

ご使用のまえに

各部のなまえとはたらき

本体

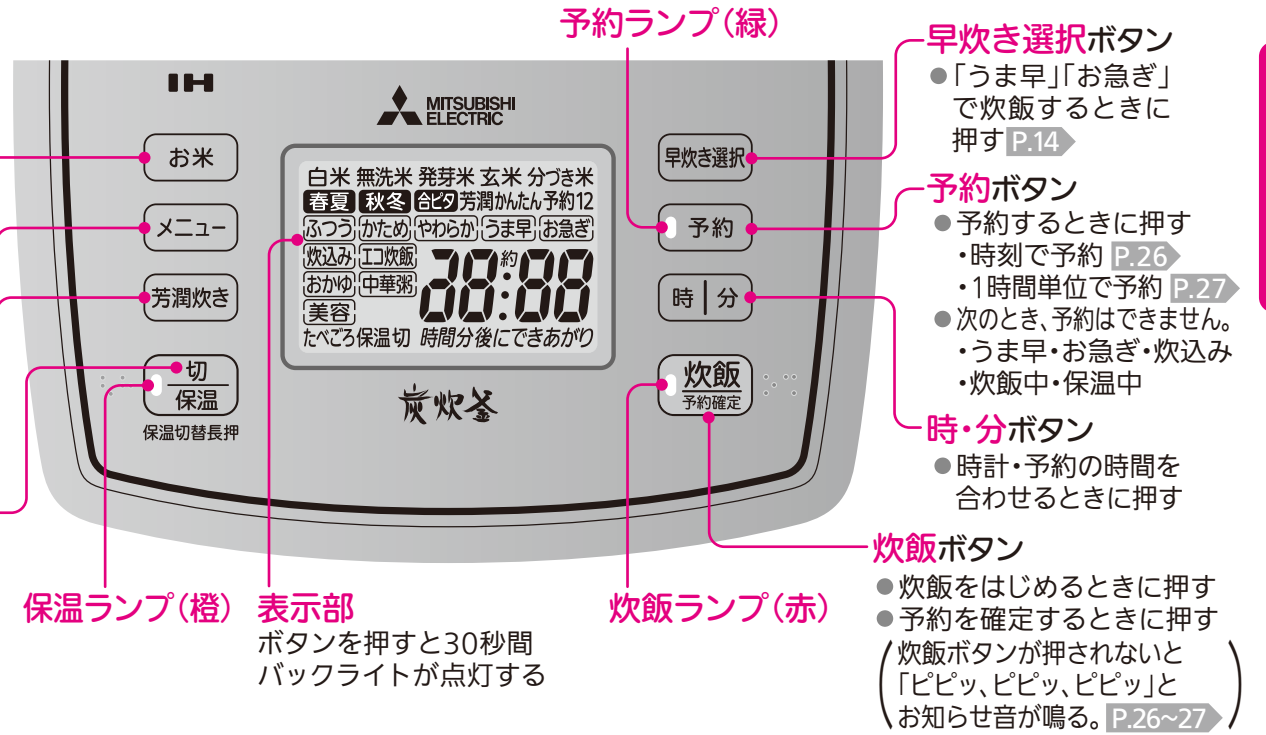


出す
電源プラグを持って水平に引出す。(赤色以上は引出さない)

しまっ
電源プラグを持って2~3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

操作・表示部

- お米ボタン**
● お米の種類を選ぶ
- メニューボタン**
● メニューを選ぶ
- 芳潤炊きボタン**
● 芳潤炊きを選ぶ P.22~23
- 切/保温ボタン**
● 炊飯・保温・予約をやめるときに押す
● 保温をするときには押す
● 保温を選ぶ P.20



● 「切/保温」・「炊飯」ボタンに凸マークと、点字(ボタンの横)がついています

● ボタンの区別を分かりやすくするため、上下のボタンと音を変えています

— 切/保温ボタン (凸) (点字) ● 炊飯ボタン (凸) (点字)



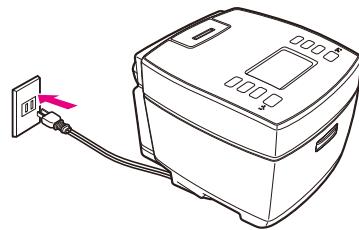
ご使用のまえに

準備

使い始めにはおいが出るがありますが、ご使用にともない出なくなります。本体のおいが気になるとき P.30

初めてお使いになるときは、内釜、放熱板、付属品を洗ってください。 P.28~30

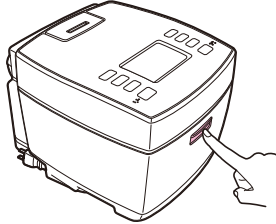
- 放熱板・カートリッジ・内釜外側・上枠・本体内側についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふき取る。
(故障・うまく炊けない・蒸気もれ・ふきこぼれを防ぐため) P.28~29
- カートリッジパッキン・蒸気口パッキン・ブッシュがついていることを確認し、カートリッジのロックをかける。
(つけないと、ふきこぼれてやけどの原因) P.29
- 放熱板を必ずつける。
(つけないと、ふたが閉まらない)



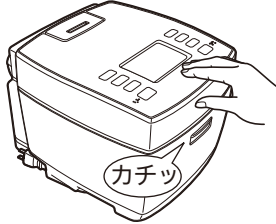
ふた

開ける
フックボタンの中央を押す

- 炊飯中は開けないでください。

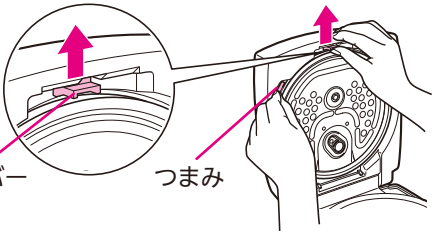


閉める
「カチッ」と音がするまで確実に閉める

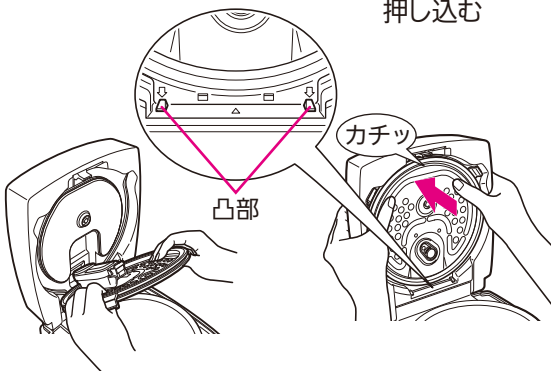


放熱板 お手入れ P.29

はずしかた
片手をつまみにそえて、もう片方の手でレバーを上側に押す



取付かた
①放熱板の凸部を本体の凸部 ②「カチッ」と音がするまで上側を押し込む



1 お米をはかる

付属の計量カップ(2コ)を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽米・玄米など(無洗米以外のお米)
→計量カップ (約180mL=約150g)
- 無洗米
→無洗米用計量カップ (約170mL=約147g)



計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例 × 悪い例



計量米びつでは、誤差がでることがあります。

発芽米のおすすめ割合 白米 2合 : 発芽米 1合

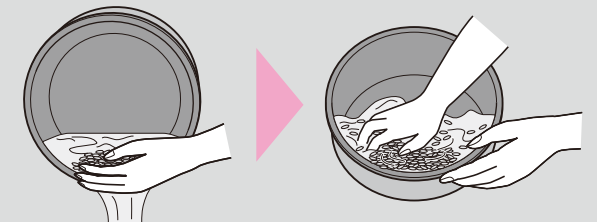
2 お米を洗う

内釜を使う。
(内釜でお米が洗えます)

- 白米
→十分に洗米する(におい・変色・こげを防ぐため)
- 無洗米
→軽くすすぐ(におい・ふきこぼれ・こげを防ぐため)
- 発芽米
→市販品のパッケージの記載にしたがう
- 分づき米・玄米
→軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、手早く水を捨てる。

「とぐ→すすぐ」を水が澄むまでくり返す。



内釜にザルなどを重ねて洗わないでください。内釜のフッ素に傷がつくとはがれやすくなります。

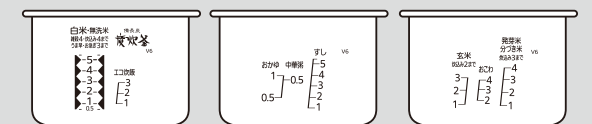
3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減をする。

お米を水にひたさなくても、すぐに炊けます。水にひたすと、やわらかめのご飯になります。

- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。(べちゃつき・変色の原因)

白米・無洗米の目盛は両側にあります。



「白米」2カップの場合 「白米」2.5カップの場合



水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を2mm以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
新米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

目盛より多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。(ふきこぼれを防ぐため)

4 内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

お知らせ 電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはH特有のもので、異常ではありません。

白米・無洗米を炊く(うま^{はや}早・お急ぎ) 芳潤炊き P.22

警告 蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない、蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する (やけどの原因)



<表示例> お米) 選択時

■お買上げ時の設定

お米 **白米**、メニュー **ふつう**、**たべごろ保温** (設定) で炊くとき

→ **3** ですぐに炊飯できます (設定をかえる必要はありません)

■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから **3** で炊飯する

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

炊飯する前に保温の設定を確認してください。 P.20~21

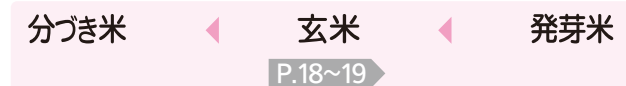
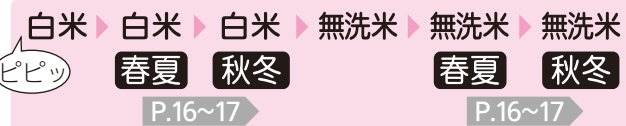
1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ



押すごとに下記のように表示

- 白米を炊くときは **白米** を選ぶ
- 無洗米を炊くときは **無洗米** を選ぶ
- 胚芽米を炊くときは **白米** を選ぶ

無洗米を炊くときは、炊く前に内釜の底から軽くかき混ぜてください。

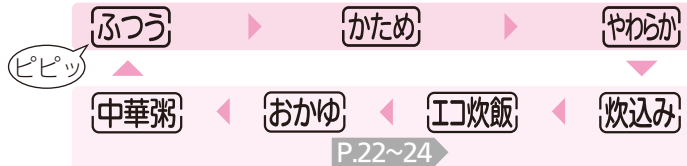


2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ (お米の種類を選ぶと、自動的に「ふつう」が選択されています。)



押すごとに が移動して表示

- **ふつう**・**かため**・**やわらか** の3種類から選ぶ



急いで炊きたいとき

早炊き選択 を押し、**うま早** または **お急ぎ** を選ぶ P.4 (3回押しと、**ふつう**に戻る)

- 予熱とむらしを短縮し、通常より早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、3カップまでです。
- 少しかために炊きあがります。
- お好みに合わせて水の量を多めにしてください。
- 予約はできません。

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

白米	ふつう	約42~53分
	かため	約37~47分
	やわらか	約50~60分
	うま早	約25~30分
	お急ぎ	約18~24分

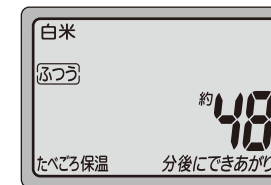
無洗米	ふつう	約42~54分
	かため	約37~48分
	やわらか	約50~61分
	うま早	約25~31分
	お急ぎ	約18~25分

3 炊飯 を押し、炊飯する



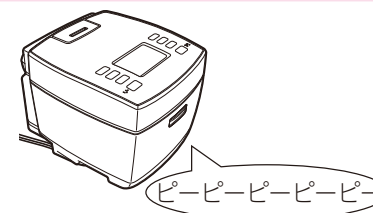
<表示例>

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示



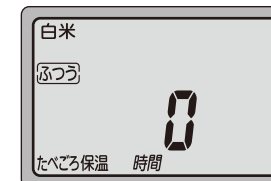
(表示時間はめやすです。
量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、
約10~15分長くなることがあります。)

4 ブザーが鳴ったらできあがり (むらしは終わっています) 炊きあがったらご飯をほぐす



<表示例>保温表示

- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる (保温ランプ点灯)
- 保温経過時間を表示



24時間以上の保温はしないでください。
ご飯の保温について P.20~21

1時間単位で、24時間まで表示。(1時間未満は、0時間を表示)
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。
72時間を経過すると、自動で終了。(保温ランプ消灯)

べちゃつきを防ぐために ご飯を底からほぐす

すぐに(約15分以内)ご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。



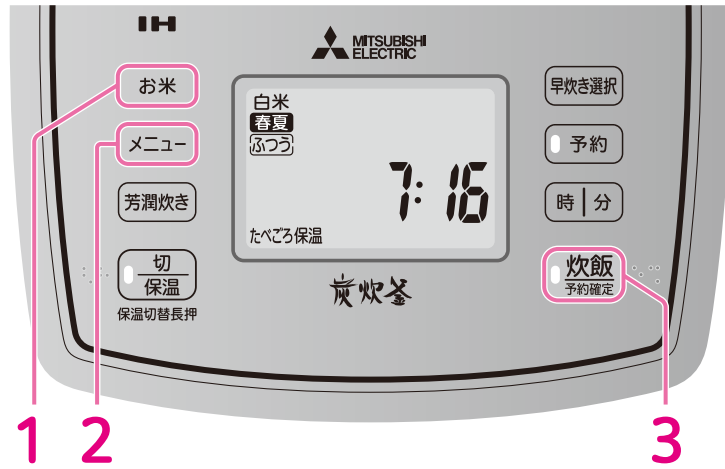
上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ

- 選んだお米の種類、メニューの**ふつう**・**かため**・**やわらか**の設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 炊飯・保温中は、放熱板からつゆが落ちる場合があります。

白米・無洗米を季節炊きで炊く

警告 蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない、蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する (やけどの原因)



今の季節のお米の状態にあわせた炊きかたを選べます。P.5

白米・無洗米以外では選べません。

<表示例> お米 選択時

■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

炊飯する前に保温の設定を確認してください。P.20~21

1 お米 を押し、お米の種類と季節を選ぶ



押すごとに下記のように表示

- 春夏 または 秋冬 を選ぶ
P.5 季節炊き

無洗米を炊くときは、炊く前に内釜の底から軽くかき混ぜてください。

白米 ▶ 白米 ▶ 白米 ▶ 無洗米 ▶ 無洗米 ▶ 無洗米
春夏 秋冬 春夏 秋冬

分つき米 ◀ 玄米 ◀ 発芽米

P.18~19

2 メニュー を押し、ご飯のかたさを選ぶ (お米の種類を選ぶと、自動的に「ぶつう」が選択されています。)



押すごとに [] が移動して表示

- ぶつう・かため・やわらか の3種類から選ぶ
(春夏 秋冬 はご飯のかたさ以外では選べません。)

ぶつう ▶ かため ▶ やわらか

中華粥 ◀ おかゆ ◀ エコ炊飯 ◀ 炊込み

P.22~24

できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温23℃、水温春夏30℃、秋冬10℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

白米		春夏	秋冬
	ぶつう	約50~61分	約46~55分
	かため	約47~57分	約40~50分
	やわらか	約54~65分	約54~60分

無洗米		春夏	秋冬
	ぶつう	約50~62分	約46~56分
	かため	約47~58分	約40~51分
	やわらか	約54~66分	約54~61分

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する



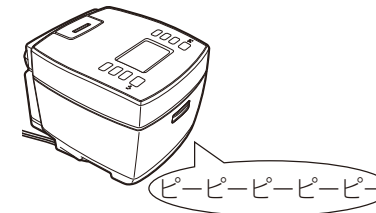
<表示例>

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示



(表示時間はめやすです。
量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、
約10~15分長くなる場合があります。)

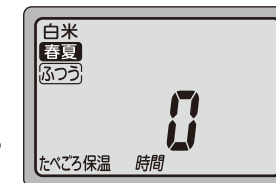
4 ブザーが鳴ったらできあがり (むらしは終わっています) 炊きあがったらご飯をほぐす



<表示例> 保温表示

- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる (保温ランプ点灯)
- 保温経過時間を表示

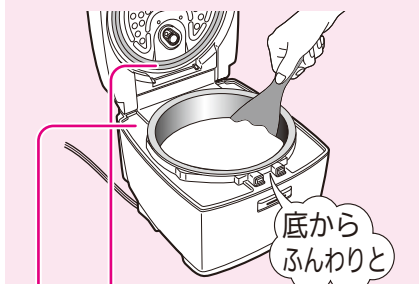
24時間以上の保温はしないでください。
ご飯の保温について P.20~21



1時間単位で、24時間まで表示。(1時間未満は、0時間を表示) 24時間を過ぎると、現在時刻を表示。72時間を経過すると、自動で終了。(保温ランプ消灯)

べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

すぐに(約15分以内)ご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。



上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

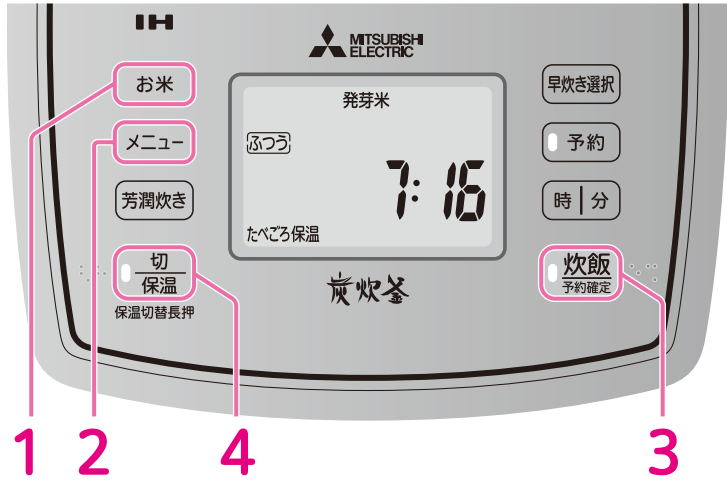
- 選んだお米の種類と季節、メニューのぶつう・かため・やわらかの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 炊飯・保温中は、放熱板からつゆが落ちる場合があります。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

お知らせ

発芽米・分づき米・玄米を炊く

芳潤炊き(発芽米・玄米)
P.23

警告 蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない、蒸気にさわらない
特に乳幼児には注意する (やけどの原因)



<表示例> お米 選択時

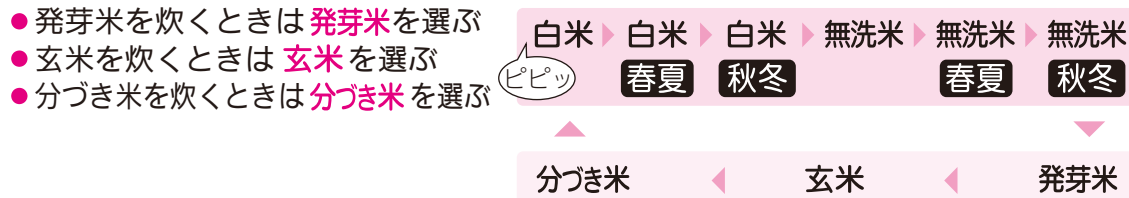
■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ



押すごとに下記のように表示



2 メニュー を押し、ふつうを選ぶ



押すごとに [] が移動して表示

●お米が発芽米・分づき米のとき



P.22~24

●お米が玄米のとき



P.22~24

ご飯のかたさは、「ふつう」以外を選ぶことはできません。

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する



<表示例>

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示



(表示時間はめやすです。
量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、
約10~15分長くなる場合があります。)

4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています) 切保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

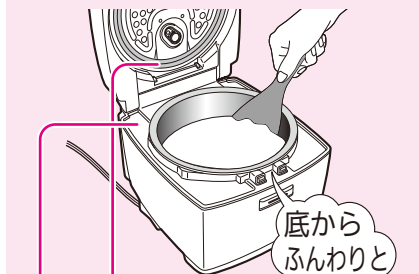


- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

べちゃつきを防ぐために
ご飯を底からほぐす

すぐに(約15分以内)ご飯をほぐし、
余分な水分を逃がす。



上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ

- 選んだお米の種類の設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

ご飯の保温について

保温の設定と解除

選べる3つの保温機能

- 〈たべごろ保温〉
やや低めの温度で12時間保温します。
- 〈保温切〉
炊飯終了後、自動的に加熱を終了します。
- 〈保温(一定保温)〉
高めの温度で保温します。

- お知らせ**
- 炊飯・保温中の設定・解除はできません。
 - 選んだ保温設定を記憶します。

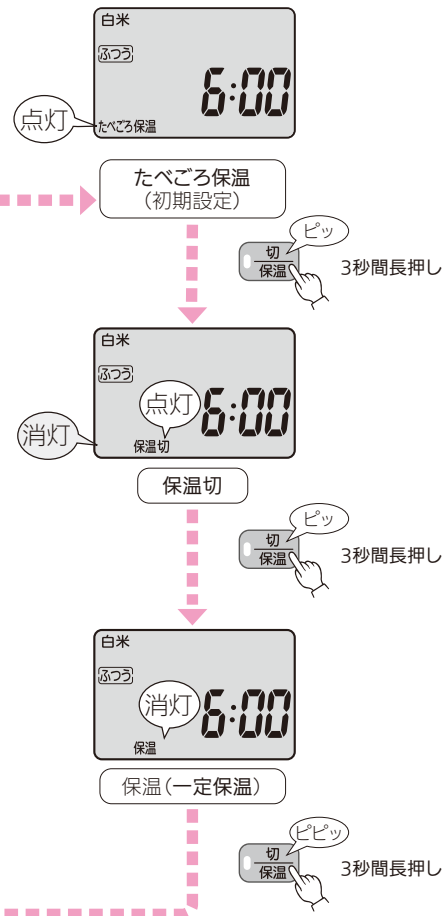
「切/保温」を3秒間長押しするごとに

たべごろ保温 ▶ 保温切 ▶ 保温(一定保温)

をくり返します。
押し時間が短いと、保温(一定保温)になります。
(保温ランプ点灯)

- 「お米」・「メニュー」を選ぶ前に設定してください。
- 保温を開始して72時間経過すると、切り忘れと判断し自動的に保温を終了します。

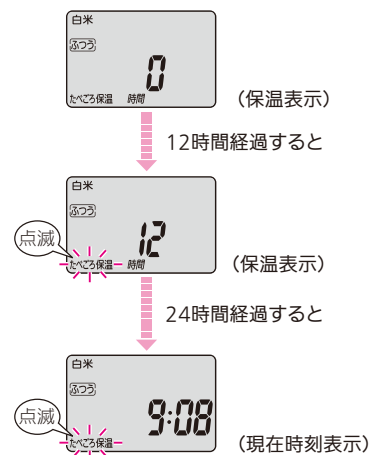
〈表示例〉



たべごろ保温

やや低めの温度で保温

- 保温温度を低め(おひつに移したご飯と同等)にすることで、ご飯の変色・乾燥を抑えておいしさを保ちます。12時間を超えると、自動的に保温温度が高めになります。
- 12時間を超える保温時間の消費電力量は炊飯約1回分に相当します。
- 短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジで再加熱を行ったほうがおいしさを維持し節電になります。
(おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると「たべごろ保温」が点滅してお知らせします。)

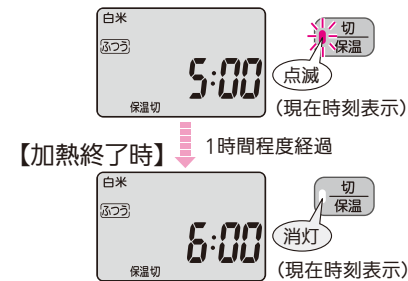


保温切

1時間程度加熱して自動的に終了

保温をしないで、すぐに召し上がる時におすすめの設定です。放熱板のつゆ付きを抑えるために、炊飯終了後1時間程度は加熱します。その後、自動的に加熱を終了します。

- 早めに召し上がるか、器に移し替えてください。
- 加熱の際は保温ランプが点滅します。
- すぐに加熱をやめたい場合は「切/保温」ボタンを押してください。(保温ランプ消灯)



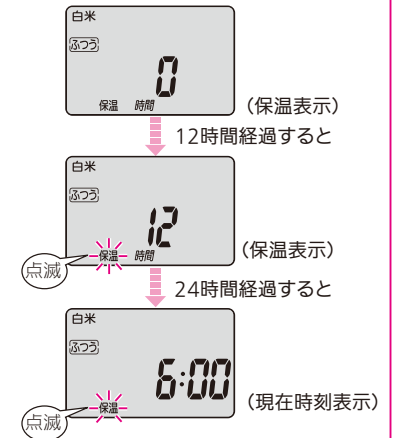
- 炊飯終了後は、内釜にご飯を入れたままにしないでください。(温度が下がり、つゆ・べとつき・におい・腐敗の原因)
- 加熱終了後に、再保温はしないでください。(におい・腐敗の原因)

保温(一定保温)

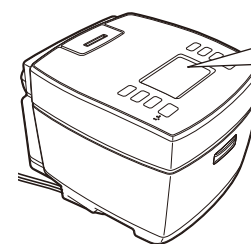
高めの温度で保温

ご飯の温度が低く感じる時は、「保温(一定保温)」に設定してください。「たべごろ保温」よりも高い温度で保温します。

- (おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると「保温」が点滅してお知らせします。)
- 「切/保温」ボタンで保温を開始したときも同じです。

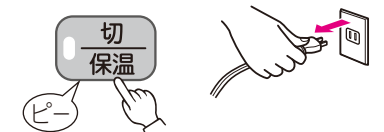


ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります(お買上げ時の設定:たべごろ保温)



- 保温ランプ点灯
 - 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。(1時間未満は0時間を表示)
 - 24時間を超えると、現在時刻を表示します。(保温は続けます)
 - 72時間を経過すると、自動的に保温を終了します。(保温ランプ消灯)
- 〈現在時刻を表示したいときは〉
「時」または「分」を押してください。(保温経過時間は表示しません)

使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く



- 保温ランプ消灯

- 保温中のご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるときは
 - 本体のにおいをとってください。P.30
 - 「保温(一定保温)」にしてください。
- 24時間以上の保温はしないでください。(変色・におい・パサツキの原因)
- 次のものは保温しないでください。
 - 白米・無洗米以外のご飯(炊込み・おかゆ・おこわなど)
 - 冷えたご飯や、つぎたしたご飯
 - よく洗わないで炊いたご飯
 - みそ汁・カレーなどの汁もの
- お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては上枠やご飯の中につゆが落ちることがあります。保温中もときどきご飯をほぐしてください。また、「保温(一定保温)」をおためしください。
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。(におい・変色・しゃもじのひび割れの原因)
- 保温を切ったら、ご飯を入れたままにしないでください。(温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因) また、放熱板のパッキンはにおいがつきやすいため、毎回お手入れしてください。P.29
- 切状態から保温を開始すると、「保温(一定保温)」になります。

いろいろなご飯を炊く

できあがりまでの時間のめやす

美容玄米	約50~56分		
	芳潤炊き	エコ炊飯	
白米	約67~77分	約38~41分	
無洗米	約67~78分	約38~42分	
発芽米	約74~78分	—	
玄米	約82~88分	—	
	すし	おこわ	
白米	約41~52分	約41~46分	
無洗米	約41~53分	—	
	炊込み	おかゆ	中華粥
白米	約45~55分	約45~51分	約57~63分
無洗米	約45~56分	約45~52分	約57~64分
発芽米	約59~66分	約89~93分	—
分づき米	約62~71分	約50~56分	—
玄米	約85~95分	約99~103分	—

●電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
●量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

※芳潤炊き・合ピタの数字・エコ炊飯・おかゆ・中華粥・美容玄米は、一度炊飯すると設定を記憶します。

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます。

お米 ボタンは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。

＜例＞白米に雑穀米を混ぜる
→白米を選ぶ

＜白米・無洗米・発芽米・分づき米＞

- 炊飯容量 4カップまで
- 水位目盛「白米」「無洗米」「発芽米」「分づき米」

＜玄米＞

- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「玄米」
- 麦を混ぜて炊くときは、水を2mm以内で多めにしてください。
- 水に浮くような雑穀類(麦・ひえなど)を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらくひたし、雑穀類が沈んでから炊いてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を2mm以内で加減してください。
- 保温はしないでください。(におい・パサツキの原因)
- 「うま早」「お急ぎ」「季節炊き」はしないでください。

ほうじゅんだ

芳潤炊き(白米・無洗米) P.4

- 水位目盛「白米」「無洗米」
- 分づき米では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」「季節炊き」はできません。
- 合ピタは炊飯容量(0.5~5.5まで)を選んで最適な制御で炊飯します。0.5カップ単位で進みます。(芳潤炊き(おまかせ)は炊飯容量を設定しなくても炊飯できます)

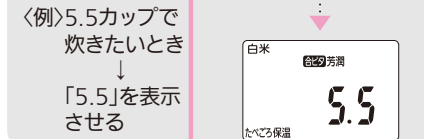
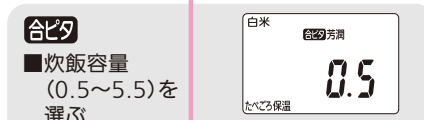
1 お米 を押し、白米または無洗米を選ぶ



2 芳潤炊き を押す



- 押すごとに表示が変わる
- 押し続けると早送りする



3 炊飯 を押し、炊飯する



- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています)炊きあがったらご飯をほぐす P.15

ほうじゅんだ

芳潤炊き(発芽米・玄米) P.4

- 水位目盛「発芽米」「玄米」
- 分づき米では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」「季節炊き」はできません。
- 合ピタはできません。
- 取消すときは、「芳潤炊き」をもう一度押してください。

1 お米 を押し、発芽米または玄米を選ぶ



2 芳潤炊き を押す



3 炊飯 を押し、炊飯する



- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています)保温をやめて電源プラグを抜く P.19

- 保温ランプ消灯
- すぐに(約15分以内)ご飯をほぐす

保温はしないでください。におい・変色の原因になります。

美容玄米

お米 ボタンで玄米を選び、

メニュー ボタンで「美容」を選びます。

- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「玄米」
- 玄米以外では選べません。
- 保温はしないでください。(におい・変色の原因)
- 少しかために炊きあがります。
- 「うま早」「お急ぎ」「季節炊き」はできません。

エコ炊飯 P.4

- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「エコ炊飯」
- 白米 無洗米 以外では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 少しかために炊きあがります。
- 「うま早」「お急ぎ」「季節炊き」はできません。

1 お米 を押し、白米または無洗米を選ぶ



3 炊飯 を押し、炊飯する



- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

2 メニュー を押し、エコ炊飯 を選ぶ



4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています)炊きあがったらご飯をほぐす P.15

おこわ

- 炊飯容量 4カップまで
- 水位目盛「おこわ」
- 具は、水加減したあとに、米の上に均等にのせて炊いてください。(米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります)
- 「うま早」「お急ぎ」「季節炊き」はできません。
- 予約はできません。

1 お米 を押し、白米を選ぶ



3 炊飯 を押し、炊飯する



- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

2 メニュー を押し、炊込み を選ぶ



4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています)保温をやめて電源プラグを抜く P.19

- 保温ランプ消灯
- すぐに(約15分以内)ご飯をほぐす

保温はしないでください。におい・パサツキの原因になります。

いろいろなご飯を炊く(つづき)

炊込み 炊込みご飯のコツ メニュー集 P.38

- <白米・無洗米>
 - 炊飯容量 4カップまで
 - 水位目盛「白米」「無洗米」
 - <発芽米・分づき米>
 - 炊飯容量 3カップまで
 - 水位目盛「発芽米」「分づき米」
 - <玄米>
 - 炊飯容量 2カップまで
 - 水位目盛「玄米」
- 具は米の上のせて炊いてください。
(米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります)
- 「うま早」「お急ぎ」「季節炊き」はできません。
 - 予約はできません。
 - ご飯のかたさは選べません。

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ P.9



2 メニュー を押し、炊込み を選ぶ



3 炊飯 を押し、炊飯する



●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり (むらしは終わっています) 保温をやめて電源プラグを抜く P.19

- 保温ランプ消灯
- すぐに(約15分以内)ご飯をほぐす

保温はしないでください。におい・変色の原因になります。

すし すし飯作りのコツ メニュー集 P.40

お米 ボタンで 白米 または 無洗米 を選び、

メニュー ボタンで 寿司 を選びます。 P.14~15

- 水位目盛「すし」
- 「うま早」「お急ぎ」「季節炊き」はしないでください。

おかゆ (7分がゆ)

- 炊飯容量 1カップまで(具を入れるときは0.5カップまで)
- 水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
 - ・具は米の上のせて炊いてください。
(米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります)
 - ・予約はしないでください。
- 「おかゆ」以外のメニューで炊かないでください。
(ふきこぼれの原因になります)
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ P.9



3 炊飯 を押し、炊飯する



●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

2 メニュー を押し、おかゆ を選ぶ



4 ブザーが鳴ったらできあがり (むらしは終わっています) 保温をやめて電源プラグを抜く P.19

●保温ランプ消灯

保温はしないでください。おかゆがのり状になります。 ※おかゆは、一度炊飯すると設定を記憶します。

中華粥 作りかた P.45

- 炊飯容量 0.5カップまで
- 水位目盛「中華粥」
- 白米 無洗米 以外では選べません。
- 具を入れて炊かないでください。
- 「中華粥」以外のメニューで炊かないでください。
(ふきこぼれの原因になります)
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 お米 を押し、白米 または 無洗米 を選ぶ



3 炊飯 を押し、炊飯する



●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

2 メニュー を押し、中華粥 を選ぶ



4 ブザーが鳴ったらできあがり (むらしは終わっています) 保温をやめて電源プラグを抜く P.19

●保温ランプ消灯

保温はしないでください。中華粥がのり状になります。 ※中華粥は、一度炊飯すると設定を記憶します。

おいしいご飯を食べるために

1 よいお米を選ぶ

お好みの銘柄で、精米月日の新しいものを選びましょう。
お米は時間の経過とともに質が低下してしまうので、風通しの良い冷暗所に保管し、できるだけ早く使うようにしましょう。
夏は1ヶ月、夏以外は2ヶ月以内がめやすです。

2 お米を正しくはかる P.13

必ず、付属の計量カップを使い、すりきり1杯で正しくはかりましょう。
料理用計量カップ(200mL)や計量米びつでは誤差が出ることがあります。

3 お米を手早く洗う P.13

最初に、たっぷりの水を入れてさっとかき混ぜ、すぐ水を捨てます。ぬかくさくならないように、水が澄むまで、手早く洗い終わましょう。
水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。
ひたすとやわらかめのご飯になります。
(お米をザルに上げたまま放置しないでください。)
(お米が割れてべちゃつきの原因になります。)

4 正しく水加減をする P.13

内釜を平らな場所に置いて、正しく水加減しましょう。水位目盛はめやすですので、お米の種類やお好みによって、2mm以内で加減してください。
50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水は使わないでください。
べちゃつきや変色の原因になります。

5 内釜を入れて、炊飯スタート

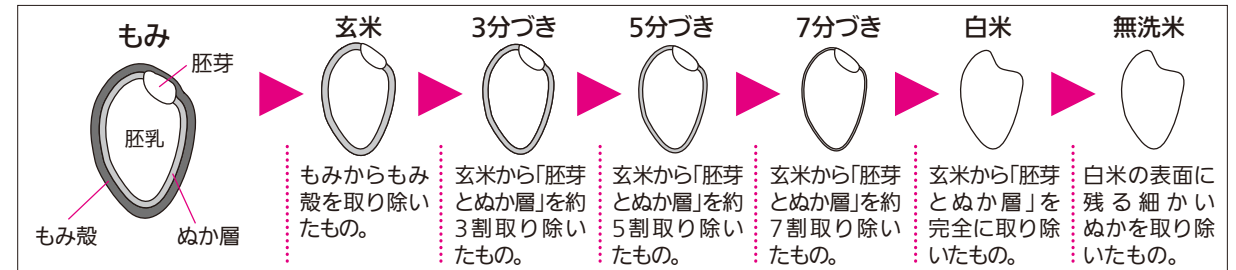
本体を平らな場所に置き、内釜の外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内釜が汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす

炊きあがったら、すぐに(約15分以内)底からふんわりとご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。
そのままにしておく、ご飯が固まり、べちゃつきの原因になります。

お米について

お米は、精米や加工のしかたによって呼び名が変わります。



発芽米
玄米をわずかに発芽させたもの。玄米よりやわらかいので食べやすく、またギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)が多く含まれています。

胚芽米
玄米から胚芽を残してぬか層を取り除いたもの。

もち米
うるち米(普通の米)と比べ、ねばりのあるもの。おこわを炊くときに使います。

予約して炊く

食べたい時刻を予約する (予約1・予約2)

設定した時刻に自動的にご飯を炊きあげます。
2通りの予約時刻を記憶することができますので、朝食・夕食などで使い分けられます。

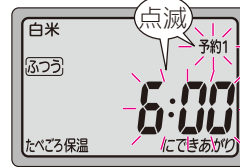
予約時刻を設定する ●時刻表示は 24時間表示です。 ●昼の12時 → 12:00 ●夜の12時 → 0:00

■現在時刻が合っているか確認してください。 時刻が合っていないときは P.3

- 1 **予約** を押し、**予約1**または**予約2**を選ぶ
- 押すごとにかわる
- 予約ランプ(緑)点灯
 - 炊飯ランプ(赤)点滅

お買上げ時の設定 予約1 → 6:00 予約2 → 18:00

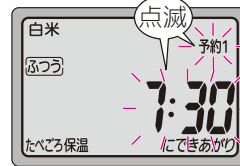
<表示例>
予約1に設定するとき



- 2 **時** および **分** を押し、炊きあげる時刻を設定する

- 押すごとに、1時間単位で進む (0~23時間まで)
- 押すごとに、10分単位で進む (0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
- 押し続けると、早送りする

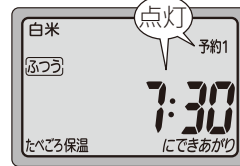
<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき



- 3 **炊飯** を押し → 予約完了
- (炊飯ボタンが押されないと、10秒後に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。P.36)

- 炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了 (予約ランプ(緑)は点灯したままです)
- 予約時刻が記憶される

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

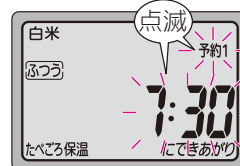


前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

- 1 **予約** を押し、**予約1**または**予約2**を選ぶ
- 予約ランプ(緑)点灯
 - 炊飯ランプ(赤)点滅
 - 前回予約した時刻を表示

<表示例>
予約1に設定してある時刻を表示



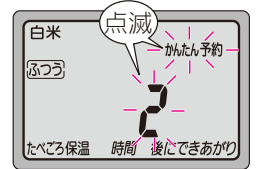
- 2 **炊飯** を押し → 予約完了
- (炊飯ボタンが押されないと、10秒後に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。P.36)
- 炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了 (予約ランプ(緑)は点灯したままです)

今から2~12時間後に炊きあげる (かんたん予約)

1時間単位で予約できます。

- 1 **予約** を3回押し、**かんたん予約**を選ぶ

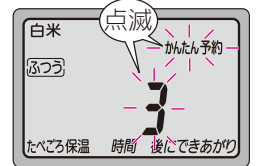
- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅



- 2 **時** を押し、炊きあげる時間を設定する

- 押すごとに、2~12時間にかわる (2時間に戻ると「ピピッ」と鳴る)

<表示例>
3時間後に炊きあげるとき



- 3 **炊飯** を押し → 予約完了
- (炊飯ボタンが押されないと、10秒後に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。P.36)

- 炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了 (予約ランプ(緑)は点灯したままです)
- できあがり時刻を表示

<表示例>
できあがり時刻を表示



お米・メニューをかえたいときは

- 炊飯** を押し → 予約解除

予約時刻をかえたいときは

- 1 **切** を押し (予約ランプ(緑)消灯)
- 2 予約時刻を設定し直す P.26

予約を解除するときは

- 切** を押し (予約ランプ(緑)消灯)

U1表示が出たときは

- 炊飯** を押さないと予約が確定されず

お知らせ音の後に「U1」が表示されます。P.36

- 1 **切** を押しと「U1」が消え使用できます。
- 2 始めから設定し直してください。

●予約前に、現在時刻が合っているか確認してください。

(ずれていると、予約時刻に炊きあがりません)

●夏場の予約は、12時間以内にしてください。(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因)

●次のとき、予約はできません。

・うま早・お急ぎ・炊込み・炊飯中・保温中

●予約中は、現在時刻を表示しません。

●1~2時間に満たない時間で予約した場合は、「ピピッ、ピピッ」音が鳴り、すぐに炊飯を始めます。(予約できる時間はメニューにより異なります)

●予約は、具や調味料の入るものでは、使わないでください。

(調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因)

お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

使用後に毎回行う

■ヒーター板

かたくしぼった布でふく
お手入れをしないで放置しておくと、サビ・こげが発生する場合があります。

■ダイレクトセンサー

かたくしぼった布でふく

■蒸気口

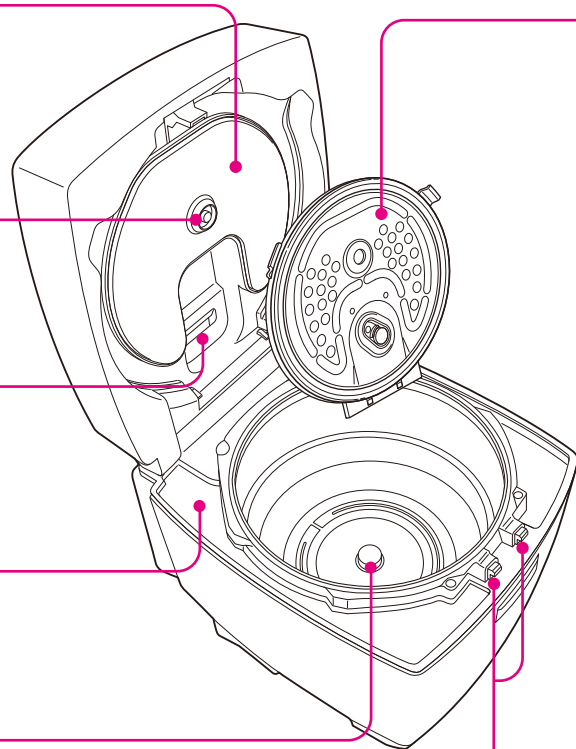
放熱板をはずし、かたくしぼった布でふく

■上枠

かたくしぼった布でふく

■底センサー

かたくしぼった布でふく

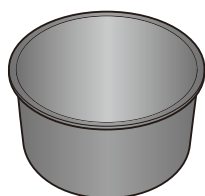


■フック部

米粒などが入ったときは、竹串やようじで取り除く

■内釜 内釜について P.2

冷めてからお手入れする
台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
*ナイロン面では洗わない



■しゃもじ

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする
*ナイロン面では洗わない



おねがい

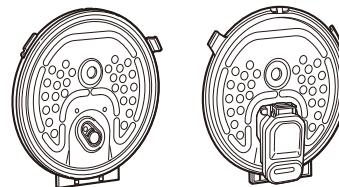
- 次のものは使わない (傷・腐食・変色・ヒビの原因)
- 本体の丸洗いはしない (故障の原因)

- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
- スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器

■放熱板(カートリッジ) はずしかた・取付けかた P.12

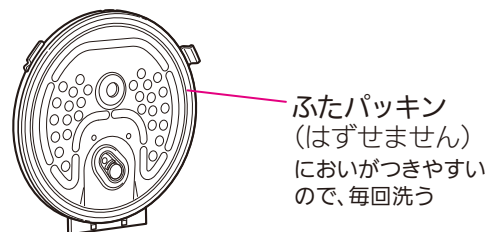
台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う
お手入れをしないで放置しておくと、においや腐敗のほかにサビ・カビ・こげが発生する場合があります。

〈表〉 〈裏〉

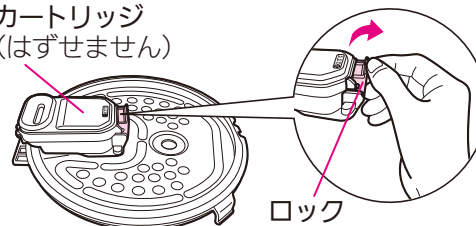


■はずしかた

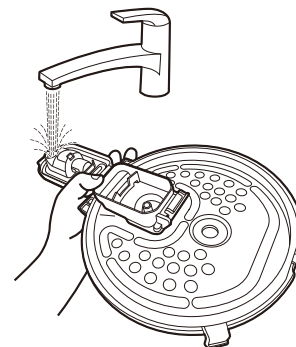
① 本体から放熱板をはずす



② ロックをはずし、カートリッジを開ける
カートリッジ (はずせません)

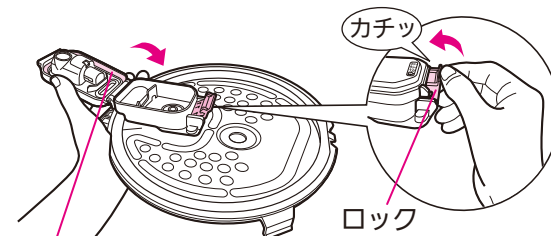


③ 流水で洗い、水気をふきとる
(カートリッジ内部も洗う)



■取付けかた

① カートリッジパッキンがついていることを確認し、「カチッ」と音がするまでカートリッジのロックを閉める



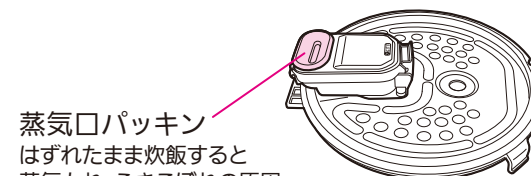
■カートリッジパッキン

はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

カートリッジパッキンがはずれた場合は、パッキンの丸い面を手前にして溝に押し込む

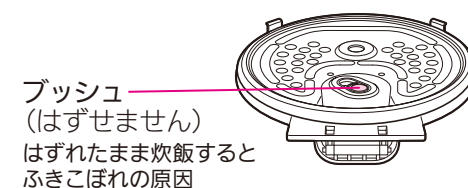


② 蒸気口パッキンがついていることを確認する

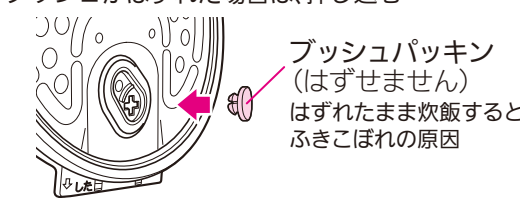


蒸気口パッキンがはずれた場合は、押し込む

③ ブッシュがついていることを確認する



ブッシュがはずれた場合は、押し込む



お手入れ (つづき)

汚れが気になるとき

■底センサー

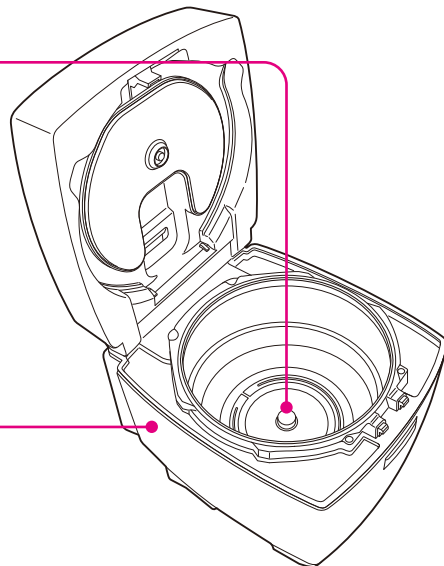
こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー (800番程度) でみがき、かたくしぼった布でふく

■本体

かたくしぼった布でふく

■計量カップ (2コ)

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
*ナイロン面では洗わない



本体のにおいが気になるとき

(においによっては、完全にとれないものもあります。)

- ① 内釜に1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める
- ② 設定を「お米 白米」「メニュー 炊飯」「早炊き選択 お急ぎ」にする P.14
- ③ 沸とうさせる 炊飯 予約確定
- ④ 沸とうをやめる 切 保温
- ⑤ 本体が冷めたら、内釜・放熱板を取出して洗う (カートリッジ 内部も洗う)

約15分間 沸とうさせる

炊飯がうまくできないとき

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	ご飯がやわらかい かたい うまく炊けない いつもとちがう	<ul style="list-style-type: none"> ● カートリッジパッキン・蒸気口パッキン・ブッシュがはずれていませんか。 P.29 ● お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 P.13 → 料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。 ● 内釜を平らな場所に置いて水加減しましたか。 → 傾いた場所で水加減すると、水の量が多くなったり、少なくなったりしてご飯のかたさが変わります。 ● 水加減やメニューは合っていますか。 P.13~24 → 「ふつう」などを「おかゆ」「中華粥」で炊くとうまく炊けません。 → お米の種類、銘柄、保存期間などにより、ご飯のかたさが変わります。新米は米内の水分が多い傾向があり、やわらかめに炊きあがります。新米シーズン前のお米は米内の水分が少なくなる傾向があり、かために炊きあがります。また、お米を購入して時間が経過している場合もお米が乾燥してかために炊きあがります。お好みに合わせて水の量を加減したり、他のメニューをお試しください。 ● 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 P.47 ● 「うま早」「お急ぎ」「無洗米」「エコ炊飯」「美容玄米」は、かために炊きあがります。 → お好みに合わせて水の量を多めにしてください。 ● お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。 ● ふたパッキンや内釜のふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。 → 米粒などの異物や汚れをふき取ってください。 	
	ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ● カートリッジパッキン・蒸気口パッキン・ブッシュがはずれていませんか。 P.29 ● 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 P.47 ● 水加減は合っていますか。 P.9・13 → 内釜の目盛りより水の量が2mm以上多い場合、ふきこぼれることがあります。目盛りより水の量を多めにして炊くときは、メニューで「やわらか」を選んでください。 ● メニューを間違えていませんか。 P.14~24 → 無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外、中華粥を「中華粥」以外のメニューで炊くと、ふきこぼれることがあります。 ● 内釜のふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 → 取り除いてください。 ● 放熱板・カートリッジに異物や細かい穀類がついていませんか。 P.29 → 取り除いてください。 ● 洗米が不十分なとき、ふきこぼれることがあります。 (無洗米はふきこぼれやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。) 	



炊飯がうまくできないとき(つづき)




分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照 ページ
炊 飯	ご飯がべちゃつく 固まる	●炊きあがったあと、すぐに(約15分以内)ご飯をほぐしましたか。 →ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。	
	炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 →内釜自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内釜のまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。	
	ご飯や内釜に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分(でんぷん質)が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。	
	おこげができる	〈次のようなとき、おこげができます〉 ・洗米が不十分なとき。(ぬか分が残ってこげやすくなります。) ・玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。 ・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・無洗米や胚芽米を炊いたとき。 (無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします。) ・炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。 ・内釜の底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 ●炊飯量(少量・多量)によっては、底にこげ色がつくことがあります。	
	炊込みご飯・おこわがうまく炊けない	●メニュー「炊込み」で炊飯しましたか。 →炊込みご飯・おこわを「炊込み」以外のメニューで炊くとうまく炊けません。 ●調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 →調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。 ●具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 →具は、米の上に均等にのせて炊飯してください。 ●具を入れすぎたり、具を大きのまま入れていませんか。 →具の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください。 ●水加減は合っていますか。 →具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。 ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 →具を入れて炊くものは、白米に比べ、最大炊飯容量が少なくなります。	P.47▶

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照 ページ
保 温	保温温度が低い	●保温を切っていませんか。(保温ランプ消灯) ●「たべごろ保温」「保温切」になっていませんか。 →「保温(一定保温)」に設定してください。	P.20▶
	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 →雑菌が入り、においの原因になります。 ●炊き上がったご飯を、よくほぐしましたか。 →すぐに(約15分以内)ご飯を底からよくほぐして、余分な水分を逃がしてください。 ●洗米が不十分ではありませんか。 →ぬか分が残っていると、においの原因になります。 無洗米も洗米することをおすすめします。 ●24時間以上の保温をしていませんか。 →変色・におい・パサつきの原因になります。 短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジなどで再加熱することをおすすめします。 ●夏場に12時間以上の予約をしていませんか。 →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。 ●炊込みご飯を炊いたあとではありませんか。 →調味料を使ったあとにはにおいが残るので、念入りに内釜・放熱板・カートリッジを洗ってください。 ●放熱板・カートリッジ・カートリッジパッキン・蒸気口パッキンなどの汚れやつけ忘れはありませんか。 ●内釜のふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 →pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。 ●「保温切」に設定し、長時間ご飯を入れたままにいませんか。 →温度が下がり、つゆ・べとつき・におい・腐敗の原因になります。 すぐにご飯を取り出してください。 ●ご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるとき	P.13▶ P.28~30▶ P.28~29▶ P.21▶ P.21▶

故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に取扱説明書をよくお読みいただき、次の点をお調べください。

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯時間が長い	<ul style="list-style-type: none"> ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 P.47 ●メニューは合っていますか。 →お米やメニューによっては炊飯時間が長くなります。 P.19-22 	
予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻表示は合っていますか。 →24時間表示の時計です。再確認してください。 P.3 ●炊飯中に停電しませんでしたか。 P.3 	
予約の開始時間が遅い	<ul style="list-style-type: none"> ●予約炊飯では、お米が水に浸されているため炊飯時間が短くなる傾向があり、予約炊飯開始時間と本文記載の炊飯時間とは異なります。 	
予約をすると「ピピッ、ピピッ」音が鳴り、すぐに炊飯を始める	<ul style="list-style-type: none"> ●1~2時間に満たない時間で予約した場合は、すぐに炊飯を始めます。 	
蒸気口以外から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ●放熱板・ふたパッキン・カートリッジパッキン・蒸気口パッキンに異物がついていませんか。 →取り除いてください。 P.29 ●放熱板・ふたパッキンや内釜が変形していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。(有料) ●カートリッジパッキン・蒸気口パッキンがはずれていませんか。 P.29 ●内釜の外側についた水分をふき取りましたか。 	
上枠やご飯の中につゆが落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ●お米の種類やメニュー、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。 →「保温(一定保温)」に設定してください。 P.20~21 保温中もときどきほぐしてください。 	
ふたが閉まらない 閉まりにくい	<ul style="list-style-type: none"> ●上枠やフック部、内釜の底に米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 P.28 ●放熱板を正しく取付けていますか。 P.12 	
炊飯・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。 	
 を押してしばらくすると「ピピピ」音が鳴る	<ul style="list-style-type: none"> ●本体に内釜が入っていないためです。 →内釜を入れてください。 	
ボタン操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・保温・予約中は  以外は受け付けません。 	
ボタンを押すと「ピピピ」音が鳴り、ボタン操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●「うま早」「お急ぎ」は「白米」「無洗米」の「ふつう」「かため」「やわらか」で選べます。 ●「芳潤炊き」「炊込み」「エコ炊飯」「おかゆ」「中華粥」は「うま早」「お急ぎ」ができません。 	
	「早炊き選択」	
	「芳潤炊き」	●「分づき米」で「芳潤炊き」はできません。
	「予約」	<ul style="list-style-type: none"> ●「うま早」「お急ぎ」「炊込み」は予約できません。 ●かんたん予約中は「分」ボタン操作ができません。

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
残時間表示が1度に進む止まる	<ul style="list-style-type: none"> ●量、季節、室温、水温、水加減、電圧などが変化してもおいしく炊きあげるために、炊飯時間を調整しているためです。 約10~15分長くなる場合があります。 	
液晶表示が消える	<ul style="list-style-type: none"> ●内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 P.3 →内蔵電池の取替えは、お買上げの販売店にご連絡ください。(有料) 	
“たべごろ保温”が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ●「たべごろ保温」で12時間以上保温すると点滅します。 P.20 	
“保温”が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ●「保温(一定保温)」で12時間以上保温すると点滅します。 P.21 	
保温ランプが点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ●「保温切」で炊飯終了後、放熱板のつゆ付きを抑えるために1時間程度加熱しているときに点滅します。 →早めに召し上がるか、ご飯を取り出してください。 P.21 	
保温が自動的に切れている	<ul style="list-style-type: none"> ●「たべごろ保温」「保温(一定保温)」で72時間を経過すると、保温を終了します。 P.20~21 ●「保温切」で炊飯終了後、1時間程度加熱した後、自動的に加熱を終了します。 P.21 	
保温の切替えができない	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・保温中の設定・解除はできません。(ボタンランプ点灯) →  を押してから行ってください。(ボタンランプ消灯) ●  を長押ししましたか。 →長押し時間が3秒間より短いと、保温(一定保温)になります。(保温ランプ点灯・「保温(一定保温)」表示) →  を押し、保温をやめてから(保温ランプ消灯) 3秒間以上長押しし、設定し直してください。 	
電源プラグを差込んだとき火花が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。 	
電源コードが巻き戻らない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源コードのねじれを直してください。 	

炊込みご飯のコツ

下記のポイントをおさえると、炊きあがりがいおいしくなります。

炊込みの炊飯容量

白米・無洗米	4カップまで
発芽米・分づき米	3カップまで
玄米	2カップまで

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかのおいしさを吸わせないように、手早く水をかえるのがコツ。水を、ボウルなど別の容器にくんでおき、一気に加えてさっとかき混ぜ、素早く水を捨てます。

2. 米を洗うときは手早く

●米が軽くこすり合わさるように「とぐ➡すすぐ」を水が澄むまでくり返し洗います。洗い始めてから3分ほどで終わらせるのがベスト。

3. 具は米の上のにのせて炊込む

- 水加減をするときに調味料を加える場合は、加えたあとよく混ぜます。
- そのあと、具を米の上に均等にのせ、そのまま炊飯します。具を米と混ぜるとうまく炊けない場合があります。また、具の量がメニュー集より多いとうまく炊けないことがあります。(具の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください。)
- 調味料や具を入れたまま、長時間おかないでください。

4. 蒸らすとき、具を加える場合は手早く

●具は、色を生かしたいものや前もって煮ておくものなどは、炊飯終了ブザーが鳴ったら加えます。できるだけ手早く均等にのせ、すぐふたをして10分間追加で蒸らします。

5. 炊きあがったらふんわり混ぜる

●炊きあがったら、保温を切り、すぐに(約15分以内)ほぐして余分な水分を飛ばします。このとき、まずご飯の周りにグルリとしゃもじを差し入れ、ご飯の上下が入りかわるようにふんわりと、よくかき混ぜます。

炊込みご飯が残ったら

1食分ずつラップで包んで冷凍庫へ。電子レンジであたため直したり、なべに水と一緒にに入れて火にかけ、雑炊にしても。

五目(かやく)ご飯

メニュー ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約483kcal

材料 (4人分)

米	3カップ
鶏むね肉	50g
にんじん	中1/2本(約50g)
油揚げ	1枚
たけのこの水煮	30g
干しいたけ	3枚
A { 薄口しょうゆ	大さじ2
みりん	大さじ1
酒	大さじ1
塩	小さじ1
だし	適量
干しいたけの戻し汁	

- ①にんじんは皮をむき、油揚げは熱湯をかけて油抜きする。干しいたけは約500mLの水で戻して石づきをとる。鶏肉、たけのことともに全ての材料を細切りにする。
- ②米は水が澄むまで手早く洗う。
- ③内釜に米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干しいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
- ④①の具を均等にのせてメニュー「炊込み」で炊く。
- ⑤炊きあがったら全体をよくほぐす。



たけのこご飯

メニュー ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約439kcal

材料 (4人分)

米	3カップ
ゆでたけのこ	200g
A { だし	適量
酒	大さじ3
しょうゆ	大さじ2
塩	小さじ1/2
木の芽	適量

- ①たけのこは穂先を切り分け、たて半分に切る。残りの部分は薄いいちょう切りにする。
- ②米は水が澄むまで手早く洗う。
- ③内釜に米とAを入れて、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、混ぜる。
- ④①を均一にのせ、メニュー「炊込み」で炊く。
- ⑤炊きあがったら全体をよくほぐし、器に盛って木の芽を散らす。



さつまいもご飯

メニュー ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約530kcal

材料 (4人分)

米	3カップ
さつまいも	250g
酒	大さじ2
塩	小さじ1
黒いりごま	適量

- ①さつまいもは約1cmの輪切りにして、さらに1/4の大きさに切り、水にひたしてアクを抜く。
- ②米は水が澄むまで手早く洗う。
- ③内釜に米を入れ、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、酒、塩を加えて混ぜる。
- ④①のさつまいもを均等にのせ、メニュー「炊込み」で炊く。
- ⑤炊きあがったら全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまをふる。

鮭の缶詰ご飯

メニュー ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約499kcal

材料 (4人分)

米	3カップ
鮭の缶詰(約200g)	1缶
生しいたけ	4枚
昆布だし	500mL
A { 酒	大さじ3
塩	小さじ2/3
しょうゆ	大さじ1
あさつき	少々

- ①鮭の缶詰は身と汁に分ける。
- ②生しいたけは細切りにする。
- ③米は水が澄むまで手早く洗う。
- ④内釜に、米、①の汁、昆布だしを入れ、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、Aを加えて混ぜる。
- ⑤①の身と②を均等にのせて、メニュー「炊込み」で炊く。
- ⑥炊きあがったら軽く混ぜ、器に盛り、あさつきを散らす。



◆すし飯作りのコツ

- 酢……………上質の醸造米酢を使うと美味しく仕上がります。
- だし……………関東式は水と少量の酒で炊きあげます。関西式は昆布だしで炊きあげます。
- 合わせ酢……まぐろなど刺身を使うものは甘さを抑えて下記のすし飯より砂糖を少なめにします。
- 合わせ酢を混ぜるとき
 - ・ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
 - ・うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
 - ・ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。

手巻きずし

メニュー ◆ ぶつう

カロリー ◆ すし飯のみ1人分
約429kcal

- 材料(4人分)
- 米…………… 3カップ
 - 酒…………… 大さじ1
 - 合わせ酢
 - 米酢…………… 大さじ4
 - 砂糖…………… 大さじ2
 - 塩…………… 小さじ1
 - のり…………… 適量
 - 刺身、卵焼き、納豆など…………… 適量
 - 青じそ、わさび…………… 適量

- ①米は水が澄むまで手早く洗う。
- ②内釜に米と酒を入れ、水位目盛「すし」の「3」まで水を入れてかき混ぜ、メニュー「ぶつう」で炊く。
- ③すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
- ④うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
- ⑤適当な大きさに切ったのりに、④のすし飯と好みの具をのせて巻く。



ひなちらし

メニュー ◆ ぶつう

カロリー ◆ 1人分約598kcal

- 材料(4人分)
- すし飯…………… 米3カップ分
 - 干しいたけの甘煮
 - 干しいたけ…………… 4枚
 - A { 砂糖…………… 大さじ2
 - しょうゆ…………… 大さじ1 1/2
 - かんぴょうの甘煮
 - 乾燥かんぴょう…………… 20g
 - 塩…………… 適量
 - B { 砂糖…………… 大さじ2
 - しょうゆ…………… 大さじ1 1/2
 - 菜の花のおひたし
 - 菜の花…………… 80g
 - C { だし汁…………… 大さじ2
 - しょうゆ…………… 小さじ1
 - 塩鮭…………… 2切れ
 - 錦糸卵
 - 卵…………… 2個
 - 塩…………… 小さじ1/2
 - 片栗粉…………… 大さじ1
 - 水…………… 大さじ1 1/2
 - サラダ油…………… 適量
 - 白ごま…………… 大さじ2
 - イクラ…………… 大さじ4

- ①すし飯を作る。→上記「手巻きずし」
- ②干しいたけはぬるま湯につけて戻し、細切りにしてなべに入れ、ひたひたに戻し汁を加えたあと、Aを加え、汁気がなくなるまでゆっくりと煮含める。
- ③かんぴょうは水でぬらし、塩をふってよくもみ、水洗いし、かぶるくらいの水とBとともになべに入れ、汁気がなくなるまで煮る。煮上がった粗く刻む。
- ④菜の花は、色よく塩ゆでして水にとる。水気をかたくしぼって1.5cm長さに切り、Cに5分ほどつけ込み、ざるに上げて汁気をきる。
- ⑤塩鮭はアルミホイルに包んで焼き、骨と皮を取り除いて身は粗くほぐし、皮は細切りにする。
- ⑥卵は水でといた片栗粉と塩を加えて混ぜる。これを、薄くサラダ油を引いたフライパンで2~3枚の薄焼き卵にし、冷めてから4~5cm長さの細切りにして錦糸卵を作る。
- ⑦すし飯に白ごまと②③を混ぜ入れて器に盛り、④⑤⑥とイクラを飾る。



鮭ずし

メニュー ◆ ぶつう

カロリー ◆ 1人分約549kcal

- 材料(4人分)
- 米と合わせ酢…………… P40と同分量
 - 塩鮭(甘塩)…………… 3きれ
 - しょうが…………… 2かけ
 - 貝われ菜…………… 適量
 - 酒、酢…………… 適量
 - 白いりごま…………… 適量

- ①すし飯を作る。P.40「手巻きずし」
- ②鮭を焦がさないように焼き、皮と骨を除いて酒、酢でほぐす。
- ③しょうがはせん切りにし、アクをぬく。貝われ菜は2cmに切る。
- ④すし飯に鮭、白いりごま、しょうがを入れさっくりと混ぜる。
- ⑤器にすし飯を盛り、貝われ菜を散らす。



いなりずし

メニュー ◆ ぶつう

カロリー ◆ 1人分約874kcal

- 材料(4人分)
- 米と合わせ酢…………… P40と同分量
 - 油あげ(長方形のもの)…………… 8枚
 - だし汁…………… 200mL
 - A { 砂糖…………… 大さじ7
 - 酒…………… 100mL
 - しょうゆ…………… 大さじ3
 - みりん…………… 大さじ2
 - 酢水…………… 適量
 - 甘酢しょうが…………… 適量

- ①すし飯を作る。P.40「手巻きずし」
- ②油あげは半分に切り、袋状に開く。熱湯をかけて油抜きをする。
- ③なべにAを熱し、油あげを入れる。しょうゆとみりんを加え、弱火で煮る。(煮汁だけを煮つめ、再び油あげを入れて煮ると、つやが出る。)そのまま冷ます。
- ④油あげの煮汁をそっとしぼり、手に酢水をつけてすし飯をつめる。
- ⑤器に盛り、甘酢しょうがを添える。



手まりずし

メニュー ◆ ぶつう

カロリー ◆ 1人分約359kcal

- 材料(4人分)
- すし飯…………… 米2カップ分
 - 白身魚(刺身用)…………… 100g
 - スモークサーモン…………… 8枚
 - おろしわさび…………… 適量
 - レモン…………… 適量

- ①すし飯を作る。P.40「手巻きずし」
- ②白身魚は薄いそぎ切りに、スモークサーモンは長さを半分に切る。
- ③酢少々を加えた水にふきんをひたし、きつくしぼる。このふきんの中央に白身魚を並べ、わさびをぬり、すし飯を適量のせて、ふきんをしぼって丸く形作る。
- ④スモークサーモンも同様にして作り、小さく切ったレモンを飾る。



赤飯

メニュー ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約434kcal

材料(4人分)

もち米 …………… 3カップ
 ささげ …… 1/4カップ(約30g)
 黒いりごま ……………少々
 塩 ……………少々

- ① ささげはたっぷりの水でゆで、沸騰したらいったん湯を捨てる。
- ② 再びたっぷりの水を入れ、沸騰したら弱火にして、ややかためにゆでる。ささげと煮汁は分けて冷ます。
- ③ もち米は水が澄むまで手早く洗う。
- ④ 内釜に米と②の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
- ⑤ ②のささげを均等にのせて1時間ひたし、**お米** **白米**、**メニュー** **炊込み** で炊く。
- ⑥ 炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと塩をふる。



鮭おこわ

メニュー ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約542kcal

材料(4人分)

もち米 …………… 3カップ
 生鮭 …………… 3切れ
 みつば …………… 1/2束
 白いりごま ……………適量
 A { しょうゆ …………… 大さじ3
 みりん …………… 大さじ3
 酒 …………… 大さじ3

- ③ みつばはさっとゆで、水気を切って長さ2cmに切る。
- ④ なべにAと、水300mLを入れて火にかけ、煮立ったら鮭を加えて、2~3分煮る。
- ⑤ 鮭を取り出し、煮汁は冷ます。鮭は骨と皮を取り、身を細かくほぐす。
- ⑥ 内釜にもち米、⑤の煮汁を入れる。水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜ、**お米** **白米**、**メニュー** **炊込み** で炊く。
- ⑦ 炊きあがったら⑤の鮭を加えて全体を混ぜ合わせ、器に盛り、みつばを散らしてごまをふる。



山菜おこわ

メニュー ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約438kcal

材料(4人分)

もち米 …………… 3カップ
 山菜の水煮 …………… 100g
 A { しょうゆ …………… 大さじ1
 塩 …………… 小さじ1
 酒 …………… 大さじ1
 だしの素 ……………適量

- ① もち米は水が澄むまで手早く洗う。
- ② 内釜に米を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」まで水を入れて、1時間ひたす。
- ③ 山菜は、洗って細切りにする。
- ④ ②にAを入れて混ぜる。
- ⑤ ③をのせ、**お米** **白米**、**メニュー** **炊込み** で炊く。
- ⑥ 炊きあがったら、全体をほぐす。

玄米あずきご飯

メニュー ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約296kcal

材料(4人分)

玄米 …………… 2カップ
 あずき …………… 40g
 水 …………… 100mL

- ① あずきは軽く洗っておく。
- ② 玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
- ③ 内釜に②を入れ、水位目盛「玄米」の「2」に水加減して、あずきを均等にのせる。
- ④ 材料の水を加える。
- ⑤ **お米** **玄米**、**メニュー** **炊込み** で炊く。
- ⑥ 炊きあがったら、全体をよくほぐす。



玄米のサラダ

カロリー ◆ 1人分約480kcal

材料(4人分)

玄米 …………… 3カップ
 ツナ缶詰 ……………90g
 レモン汁 ……………適量
 砂糖 ……………適量
 レーズン ……………適量
 ブランデー ……………適量
 ピーマン …………… 2個
 玉ねぎ …………… 1/3個
 トマト …………… 1個
 スライスアーモンド …… 適量
 パセリ …………… 適量
 サニーレタス …………… 適量
 フレンチドレッシング …… 適量

- ① 玄米を炊いて冷ましておく。
- ② ツナは粗くほぐし、砂糖を加えたレモン汁少々をかける。
- ③ レーズンはブランデーを少々かけておく。
- ④ ピーマンは洗って、種を除いて粗みじんに切る。
- ⑤ 玉ねぎは粗みじんに切り、水にさらし、ふきんでしぼる。
- ⑥ トマトは湯むきして輪切りにし、種を取って角切りにする。
- ⑦ パセリをみじん切りにする。
- ⑧ サニーレタスを洗い、大きめにちぎって氷水で冷やす。
- ⑨ 冷ました玄米に、②~⑥の具を混ぜ、サニーレタスをしいた器に盛り、アーモンド、パセリを飾ってドレッシングを全体にかける。

おかゆの炊飯容量
1カップまで(具を入れるとき0.5カップまで)

白がゆ

メニュー ◆ おかゆ
カロリー ◆ 1人分約134kcal

材料(4人分)
米 …………… 1カップ

- ①米は水が澄むまで手早く洗う。
- ②内釜に米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「1」に水加減する。
- ③メニュー「おかゆ」で炊く。
- ④炊きあがったら、温めた器に盛る。

おかゆトッピング アラカルト

梅おろし

メニュー ◆ おかゆ カロリー ◆ 1人分約8kcal

材料(4人分)
梅干し …………… 1個 しょうゆ …………… 少々
大根おろし …… 150g

- ①梅干しは種を取って細かくきざむ。
- ②大根おろしと、①を混ぜてしょうゆで味をととのえる。

めんたい豆腐

メニュー ◆ おかゆ カロリー ◆ 1人分約45kcal

材料(4人分)
辛子明太子 …… 1腹 酒 …………… 小さじ1
木綿豆腐 …… 1/3丁 しょうゆ …… 小さじ1

- ①辛子明太子1腹は、薄皮に縦に切れ目を入れ、中身をしごき出す。
- ②豆腐はほぐし、酒とともになべで煎り付ける。
- ③②に①としょうゆを加えて軽く煎る。

七草がゆ

メニュー ◆ おかゆ カロリー ◆ 1人分約137kcal

材料(4人分) 青菜
米 …………… 1カップ せり …………… 適量
塩 …………… 適量 大根の葉 …… 適量
かぶの葉 …… 適量
こまつな …… 適量
京菜ほか …… 適量

- ①上記「白がゆ」の①～③と同様にする。
- ②青菜類は、熱湯でさっとゆで、水にとってしぼり粗く刻む。
- ③①が炊きあがったら②と塩を加え、再び5分ほど蒸らす。

ひき肉と漬物

メニュー ◆ おかゆ カロリー ◆ 1人分約101kcal

材料(4人分)
豚ひき肉 …… 100g 酒 …………… 適量
サラダ油 …… 大さじ1 しょうゆ …… 適量
漬物(しば漬けなど) …… 50g 七味唐辛子 …… 適量

- ①漬物は粗く刻んでおく。
- ②熱したフライパンにサラダ油をしき、ひき肉を炒める。
- ③ひき肉がパラパラになったら、①と酒、しょうゆを加えて炒め、七味唐辛子をふる。



七草
せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの7種

中華粥の炊飯容量
0.5カップまで

中華粥

ふつうのおかゆより水分が多く、さらっとした仕上がりです。鶏ガラスープで味をつけて炊きます。

メニュー ◆ 中華粥
カロリー ◆ 1人分約69kcal

材料(4人分)
白米または無洗米 …………… 0.5カップ
鶏ガラスープの素 …………… 小さじ2

- ①米は水が澄むまで手早く洗う。
- ②内釜に米を入れ、水位目盛「中華粥」の「0.5」に水加減し、鶏ガラスープの素を入れて混ぜる。
- ③メニュー「中華粥」で炊く。
- ④炊きあがったら、温めた器に盛る。

・鶏ガラスープの素がとけにくい場合は、少量のお湯でといてから入れてください。
・鶏ガラスープの素を入れなくても炊けます。
・具を入れて炊かないでください。

中華粥トッピング

基本
あさつき …………… 適量
ショウガの千切り …… 適量
ごま油 …………… 適量
中華風
ワンタンの皮を揚げたもの …… 適量
(1cm幅に切って油で揚げる)
メンマ …………… 適量
刻んだザーサイ …… 適量
木の实
刻んだカシューナッツ …… 適量
刻んだクルミ …… 適量
松の実 …………… 適量
落花生 …………… 適量
クコの実 …………… 適量
(浸るくらいのお酒でもどす)
魚介
ホタテの貝柱缶 …… 適量



等々、お好みでお試ください。

保証とアフターサービス

■保証書(別添付)

- 保証書は、必ず「お買上げ日・販売店名」などの記入をお確かめのうえ、販売店からお受け取りください。内容をよくお読みのあと、大切に保存してください。

保証期間
お買上げ日から本体は1年間です
内釜内面コート(フッ素加工)は3年間です
ただし、取扱説明書の記載事項と異なる使いかたをした場合は、保証期間内でも有料とさせていただきます。また、下記の部品は消耗部品ですので、保証期間内でも有料とさせていただきます。
<加熱板(ふたパッキン・カートリッジ・ブッシュ)>
<カートリッジパッキン><蒸気口パッキン>

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、この炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後6年保有しています。
- 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。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店か下記の「三菱電機 ご相談窓口・修理窓口」にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- 「炊飯がうまくできないとき」(31~33ページ)
「故障かな?と思ったら」(34~36ページ)
にしたがってお調べください。
- なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は

商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料となることがあります。

●修理料金は

技術料+部品代などで構成されています。
●技術料…故障した製品を正常に修復するための料金です。
●部品代…修理に使用した部品代金です。

●修理部品は

部品共有化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品名 三菱ジャー炊飯器
2. 形名 NJ-VX106
3. お買上げ日 年 月 日
4. 故障の状況 (できるだけ具体的に)

■この製品は、日本国内用に設計されていますので、
国外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。

仕様

形名	NJ-VX106	
電源	交流100V 50-60Hz	
消費電力	1270W	
炊飯容量(最小~最大)	白米・無洗米・胚芽米	0.09~1.0L (0.5~5.5合)
	発芽米・分づき米	0.18~0.72L (1~4合)
	玄米	0.18~0.54L (1~3合)
	炊込み(白米・無洗米)	0.09~0.72L (0.5~4合)
	炊込み(発芽米・分づき米)	0.18~0.54L (1~3合)
	炊込み(玄米)	0.18~0.36L (1~2合)
	雑穀米(白米・無洗米)	0.09~0.72L (0.5~4合)
	雑穀米(発芽米・分づき米)	0.18~0.72L (1~4合)
	雑穀米(玄米)	0.18~0.54L (1~3合)
	おかゆ	0.09~0.18L (0.5~1合)
	中華粥(白米・無洗米)	0.09L (0.5合)
おこわ	0.36~0.72L (2~4合)	
ずし(白米・無洗米)	0.18~1.0L (1~5.5合)	
エコ炊飯(白米・無洗米)	0.18~0.54L (1~3合)	
うま早・お急ぎ(白米・無洗米)	0.09~0.54L (0.5~3合)	
コードの長さ	1.0m(自動コードリール)	
外形寸法<幅×奥行×高さ>	237×292×227(mm)	
質量	約5.1kg	
最大炊飯量	1.0L	
区分名	B	
蒸発水量	36.5g	
年間消費電力量	88.9kWh/年	
1回当たりの炊飯時消費電力量	176.8Wh	
1時間当たりの保温時消費電力量	16.4Wh	
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.97Wh	
1時間当たりの待機時消費電力量	0.79Wh	

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、**お米** [白米]、**メニュー** [ふつ]での電力量です。(NJ-VX106:米450g・水610g)
- 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、あくまでもめやす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」測定法による数値です。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。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時では500Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。
- 工場出荷時(お買上げ時)は、**お米** [白米]、**メニュー** [ふつ]に設定されています。

ご相談窓口・修理窓口のご案内(家電品)

取扱い・修理のご相談は、まずお買上げの販売店へ

- お買上げの販売店にご依頼できない場合(転居や贈答品など)は、**各窓口**へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報の取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

- 1.お問合わせ(ご依頼)いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
- 2.上記利用目的のために、お問合わせ(ご依頼)内容の記録を残すことがあります。
- 3.あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
②法令等の定める規定に基づく場合。
- 4.個人情報に関するご相談は、お問合わせをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口 家電品の購入相談・取扱い方法

受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

フリーコール **0120-139-365** (無料)
いつもサンキュー 365日
■ご相談対応 平日 9:00~19:00
土・日・祝・弊社休日 9:00~17:00
上記以外の時間は受付のみ可能です。
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

携帯電話・PHSの場合
TEL 0570-077-365 (有料)
FAX 0570-088-365 (有料)
フリーコール・ナビダイヤルをご利用いただけない場合は
TEL 03-3414-9655 FAX 03-3413-4049

修理窓口 家電品の修理の問合せ・修理の依頼

受付時間365日24時間

●三菱電機修理受付センター

フリーダイヤル **0120-56-8634** (無料)
インターネット **www.melsc.co.jp**
携帯電話サイト 空メールの送り先: **fc8634@melsc.jp**
またはバーコードからアクセス。URLをメール返信します。


携帯電話・PHSの場合
TEL 0570-01-8634 (有料)
FAX 0570-03-8634 (有料)

- 所在地、電話番号などについて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。
- 電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。

K14A

こんなとき

お客さま便利メモ お買上げの際に記入 されると便利です。	お買上げ日	お買上げ販売店名
	年 月 日	電話()

愛情点検 	★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!		<small>熱・湿気・ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。</small>
	このような症状はありませんか	<ul style="list-style-type: none"> ●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。 	ご使用中止

三菱電機株式会社
 三菱電機ホーム機器株式会社