

三菱 **H** ジャー炊飯器(家庭用)

# 取扱説明書

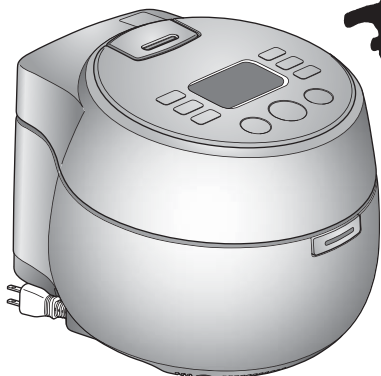
# メニュー集

形名

(1.0Lタイプ)

エヌジャー エー ダブリュ

# NJ-AW107



**本炭釜**  
KAMADO

- 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。

### 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

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。

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

- 特長 ..... 2
- エコ炊飯について ..... 3
- 音声ナビについて ..... 3
- **安全のために必ずお守りください** ..... 4
- お米の種類別 炊くときのポイント ..... 7
- 内釜(本炭釜)について ..... 8
- 現在時刻の合わせ方 ..... 9
- 停電したとき ..... 9
- 各部のなまえとはたらき ..... 10

「ご使用のまえに」

- ご飯を炊く<基本> ..... 12
- 白米・無洗米を炊く(エコ炊飯・うま<sup>はや</sup>早・お急ぎ) ..... 14
- 白米・無洗米をお好みの食感で炊く ..... 16  
(炊分け名人)
- 発芽米・分づき米・玄米を炊く ..... 18
- ご飯の保温について ..... 20  
(保温の設定と解除)
- いろいろなご飯を炊く ..... 22  
・銘柄芳潤炊き・雑穀米・芳潤炊き(発芽米・玄米)  
・すし・おこわ・おこげ・炊込み  
・おかゆ・中華粥・美容玄米
- おいしいご飯を食べるために ..... 27  
・お米について
- 予約して炊く  
・食べたい時刻を予約する ..... 28  
(予約1・予約2)  
・今から2~12時間後に炊きあげる ..... 29  
(かんたん予約)

「ご飯の炊き方」

- お手入れ ..... 30
- 消耗部品について ..... 32
- **炊飯がうまくできないとき** ..... 33
- **故障かな?と思ったら** ..... 36
- 保証とアフターサービス ..... 47
- 仕様 ..... 裏表紙

「こんなとき」

- メニュー ..... 39

メニュー集

# 特長

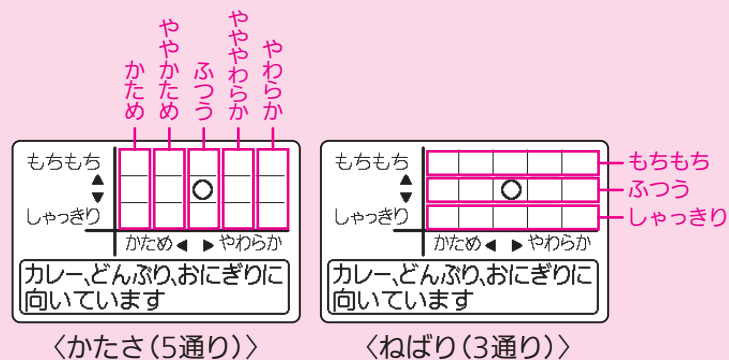
## 1 こだわり機能でおいしく炊飯

- **本炭釜**  
本炭釜全体が発熱して、遠赤外線効果でお米の芯までしっかり熱を伝え、歯ごたえのしっかりしたおいしいご飯に仕上げます。
- **熱密封かまど構造**  
熱密封リングで、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重のヒーターで加熱します。
- **おこげ** P.25  
香ばしいおこげご飯に炊きあげます。
- **芳潤炊き(発芽米・玄米)** P.24  
独特のかたさを抑え、「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。
- **美容玄米** P.26  
「玄米・ふつう」よりも、美容に役立つビタミンB1の残存量を増やして炊きあげます。  
(玄米に含まれるビタミンB1を増やすものではありません)

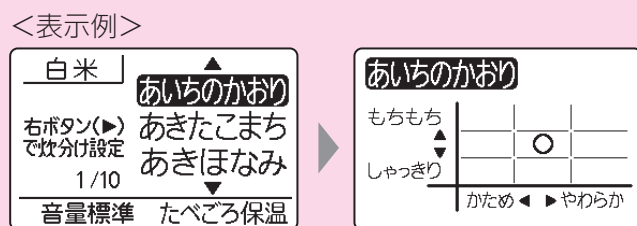
## 2 「炊分け名人」 P.16、「銘柄芳潤炊き」 P.22

炊分け名人、銘柄芳潤炊きは、炊飯量を判定して、炊飯開始からピッタリの火力制御を行います。

- **炊分け名人**  
お好みの食感(かたさとねばりの15通りの組合せ)が選択できます。  
白米・無洗米以外では選べません。



- **銘柄芳潤炊き**  
29品種の銘柄(+おまかせ)が選択できます。それぞれの銘柄の特長を引き出し、おいしく炊きあげます。  
お好みの食感(かたさとねばりの9通りの組合せ)が選択できます。  
(29品種の中にお米の銘柄がないときは、「おまかせ」で炊飯してください。)  
白米・無洗米以外では選べません。



## 3 うま早・お急ぎ P.15

- **うま早**は時間とおいしさを両立した早炊き炊飯です。  
(0.5カップ炊飯時、「白米 うま早」約29分)  
(3カップ炊飯時、「白米 うま早」約31分)  
炊飯容量は3カップまでです。
- **お急ぎ**は時間優先の早炊き炊飯です。  
(0.5カップ炊飯時、「白米 お急ぎ」約18分)  
(3カップ炊飯時、「白米 お急ぎ」約25分)

# エコ炊飯※について

- お買上げ時は「白米・エコ炊飯」に設定されています。
- 少しかために炊きあがります。
- お好みに合わせて、他のメニューをお試しください。
  - 「白米 ふつう」で炊く P.14
  - お好みの食感を選んで炊く「炊分け名人」 P.16
  - お米の銘柄を選んで炊く「銘柄芳潤炊き」 P.22

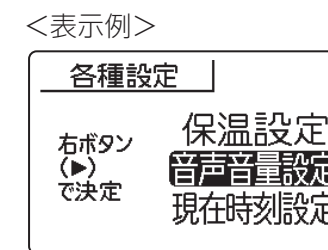
本体の周囲温度に応じた火力制御で炊飯時の電力をおさえて炊きあげます。 P.15

※3カップ炊飯時  
「白米 ふつう」  
消費電力量:206.5Wh  
蒸発水量:56.4g(米450g・水610g)  
「エコ炊飯」  
消費電力量:162.3Wh  
蒸発水量:11.8g(米450g・水570g)  
(省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による)

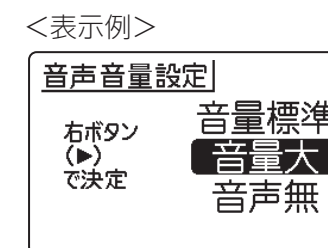
# 音声ナビについて

- 今、選ばれている内容などを音声でお知らせします。
- お好みに応じて、音量を大きくすることができます。
- 「音量標準」「音量大」「音声無」が選べます。
- 炊飯・保温中は「設定」を押しても受け付けません。

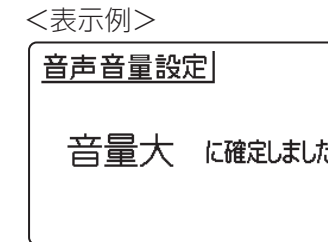
- 1 「設定」を押し、で「音声音量設定」を選び、を押す



- 2 で選択する



- 3 を押し、確定する





設定前の表示に戻る

- 「音声無」に設定しても
- 使用上の不具合があるときには音声とブザー音でお知らせします。
  - ボタンの受付音やブザー音は消えません。
  - 「音声ナビ」を押すと、現在の設定内容をお知らせします。

# 安全のために必ずお守りください










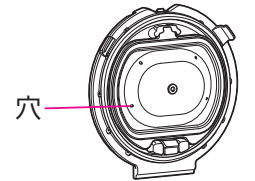

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。  
 ■誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の区分で説明しています。

■図記号の意味は、次のとおりです。









 <b>警告</b>	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。
 <b>注意</b>	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。

 禁止	 分解禁止	 水ぬれ禁止
 接触禁止	 ぬれ手禁止	 感電注意 (本体表示)
 指示を守る	 電源プラグを抜く	



## 警告

 <b>分解・修理・改造をしない</b> 感電・発火・けが・異常動作の原因。 *修理は、お買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。	 <b>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</b> 感電・けがの原因。
 <b>水につけたり、水をかけたりしない</b> 水ぬれ禁止 感電・ショートの原因。	 <b>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</b> 感電・ショート・発火の原因。
 <b>蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない</b> 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。	 <b>電源コードを傷つけない</b> 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。
 <b>ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない</b> ぬれ手禁止 感電の原因。	 <b>放熱板・プレートの穴をふさぐおそれのあるものは使わない</b> 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・プレート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。
 <b>お子さまだけで使わせない</b> 幼児の手の届くところで使わない 禁止 やけど・感電・けがの原因。	
 <b>炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない</b> 禁止 やけど・けがの原因。	

## 警告

 <b>取扱説明書に記載以外の用途には使わない</b> 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。	 <b>お米の種類・メニューに合った水位目盛で水加減する</b> ●おかゆは「おかゆ」または「中華粥」のメニューで炊く ふきこぼれ・やけどを防ぐため。
 <b>電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う</b> 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。	 <b>ふたはカチッと音がするまで確実に閉める</b> 蒸気もれたり、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。
 <b>電源プラグの刃、および刃の取付面のほこりをとる</b> ほこりが付着していると、火災の原因。	 <b>異常・故障時には直ちに使用を中止する</b> 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。
 <b>電源プラグは根元まで確実に差込む</b> 差込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。	 <b>専用の内釜以外は使わない</b> 割れ・ヒビ・欠けなど破損した内釜は使わない 感電・発火・過熱・異常動作の原因。

## 注意

 <b>使用中、使用直後は、高温部に手を触れない</b> 内釜・放熱板セット・本体側面とふたとの境界など やけどの原因。	 <b>製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない</b> ふたが開いて、やけど・けがの原因。
---	--



# 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8kg)



### 電源コードを巻き取るときは 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  
することを防ぐため。



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

\*内釜について P.8

### 吸・排気口をふさぐような所で使わない

(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

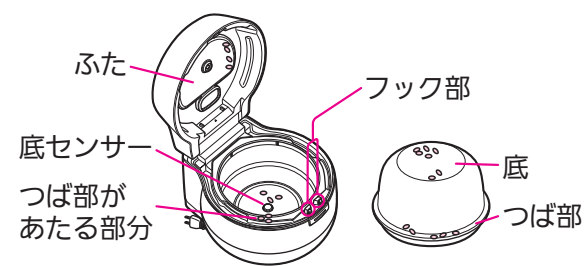
蒸気口をふきんや物などでふさがない

ボタンなどの変形・変色・故障の原因。

### 空炊きはしない

故障・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

## お米の種類・お好みに合わせて、しっかり設定!

- お買上げ時は、「お米の種類 白米」「メニュー エコ炊飯」に設定されています。  
お好みに合わせて、他のメニューをお試しください。

### 設定の手順

使用する 内釜の 水位目盛	お米の 設定 お米 押す	ご飯の かたさ・ねばり メニュー 押す	炊飯容量 (カップ数)		
エコ炊飯		エコ炊飯	0.5~5.5		
		ふつう			
		うま早	0.5~3		
		お急ぎ			
白米/ 無洗米を 炊く	白米/ 無洗米	炊分け名人 (お好みの 食感を選ぶ)	0.5~5.5	<白米> ●付属の計量カップではかる ●十分に洗米する(ぬかくさくなるのを防ぐ)	
		炊分け名人 「しゃっきり/ かため」		<無洗米> ●付属の計量カップではかる ●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	
		銘柄芳潤 (銘柄を選ぶ)			
		おこげ	0.5~4		
		炊込み	0.5~1		
おかゆ		おかゆ	0.5~1		
中華粥		中華粥	0.5		
胚芽米を 炊く	白米	白米	ふつう	0.5~5.5	●付属の計量カップではかる ●胚芽がとれてしまうため、強く洗わない ●保温はしない(におい・変色の原因)
もち米を 炊く	おこわ	白米	おこわ	2~4	●付属の計量カップではかる ●十分に洗米する(ぬかくさくなるのを防ぐ) ●保温はしない(におい・変色の原因)
発芽米を 炊く	発芽米	発芽米	ふつう	1~4	●付属の計量カップではかる ● <b>おすすめ割合</b> ⇒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)
		芳潤炊き	炊込み	1~3	
		炊込み	おかゆ	0.5~1	
分づき米を 炊く	分づき米	分づき米	ふつう	1~4	●付属の計量カップではかる ●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)
		分づき米	炊込み	1~3	
		分づき米	おかゆ	0.5~1	
玄米を 炊く	玄米	玄米	ふつう	1~3	●付属の計量カップではかる ●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	芳潤炊き	1~3	
		玄米	美容	1~2	圧力なべを使って炊いた場合とは、 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)
		玄米	炊込み	1~2	
		玄米	おかゆ	0.5~1	

### 雑穀米を炊く P.24

### 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

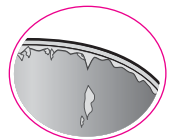
# 内釜(本炭釜)について

内釜は純度99.9%の炭素材料を固めて焼きあげたものです。  
 耐衝撃性は、一般の陶器や土鍋と同程度です。  
 割れたり、ヒビが入ったり、欠けやすい素材ですので、取扱いにご注意ください。  
 (炭素材料特有の多孔質のため、表面に多少のザラつきや、鬆(す)がありますが、異常ではありません。)

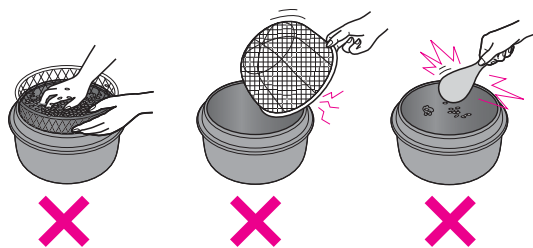
## 次のことをお守りください

- 落としたり、ぶつけたりしない。  
割れ・ヒビ・欠けなど破損します

- ザルを重ねて米をとがらない・水切りをしない。
- 米を内釜に移すときにザル等をあてない。
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。



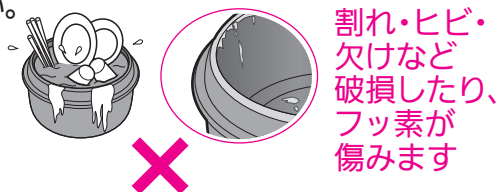
ふちが欠けたり、フッ素が傷みます



- 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。  
はがれると水がしみこみます。

フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質ですので、人体に害はありません。

- 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。

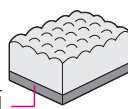


割れ・ヒビ・欠けなど破損したり、フッ素が傷みます

- 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。
- 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、フッ素加工が傷みやすくなる)

- 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。 ナイロン面



- お米を洗うときは、内釜の下にふきんをし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
  - ・フッ素加工が傷んだ

## 内釜が、割れ・ヒビ・欠けなど破損してしまったら…

使用を中止してください。

(割れ・ヒビ・欠けなど破損した内釜を使用すると、水もれして本体の故障・感電・発火の原因)

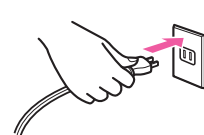
- 炭素材料は人体に害はありませんが、口に入るとけがをするおそれがあります。
- 割れ・ヒビ・欠けなどしたときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。

# 現在時刻の合わせ方

- 表示部は、電源プラグをコンセントに差込むと表示され、抜くと消えます。
- 時計は室温の変化などにより、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、19:10(午後7:10)に合わせるとき

- 1 電源プラグを差込む



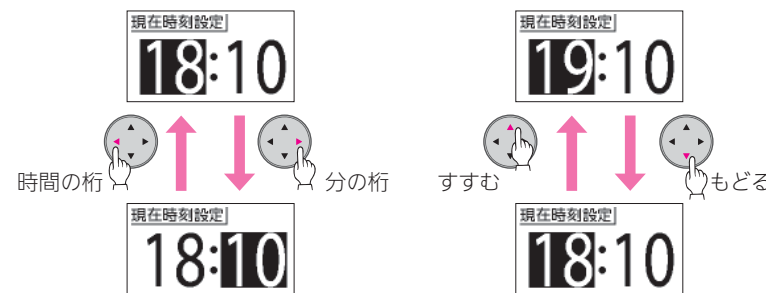
- 2 設定 を押し、 で「現在時刻設定」を選び、 を押す



- 時刻表示が15秒間反転  
(反転中は、時計合わせが可能な状態)

- 3 を押して、時刻を合わせる

- 「◀」:時間の桁、「▶」:分の桁を選ぶ
- 「▲」:すすむ、「▼」:もどる で時刻を合わせる



- 時刻表示が反転
- 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、十字ボタン操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

## この時計は、電源プラグを抜くと表示が消えますが内蔵の専用電池で記憶しています。

- 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、現在時刻や予約などの記憶が消えます。電源プラグを差込んだときにお知らせ表示が出ますが、使用できます。
- 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。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。

### ■予約中

復帰後、予約どおりに炊きあがります。

### ■保温中

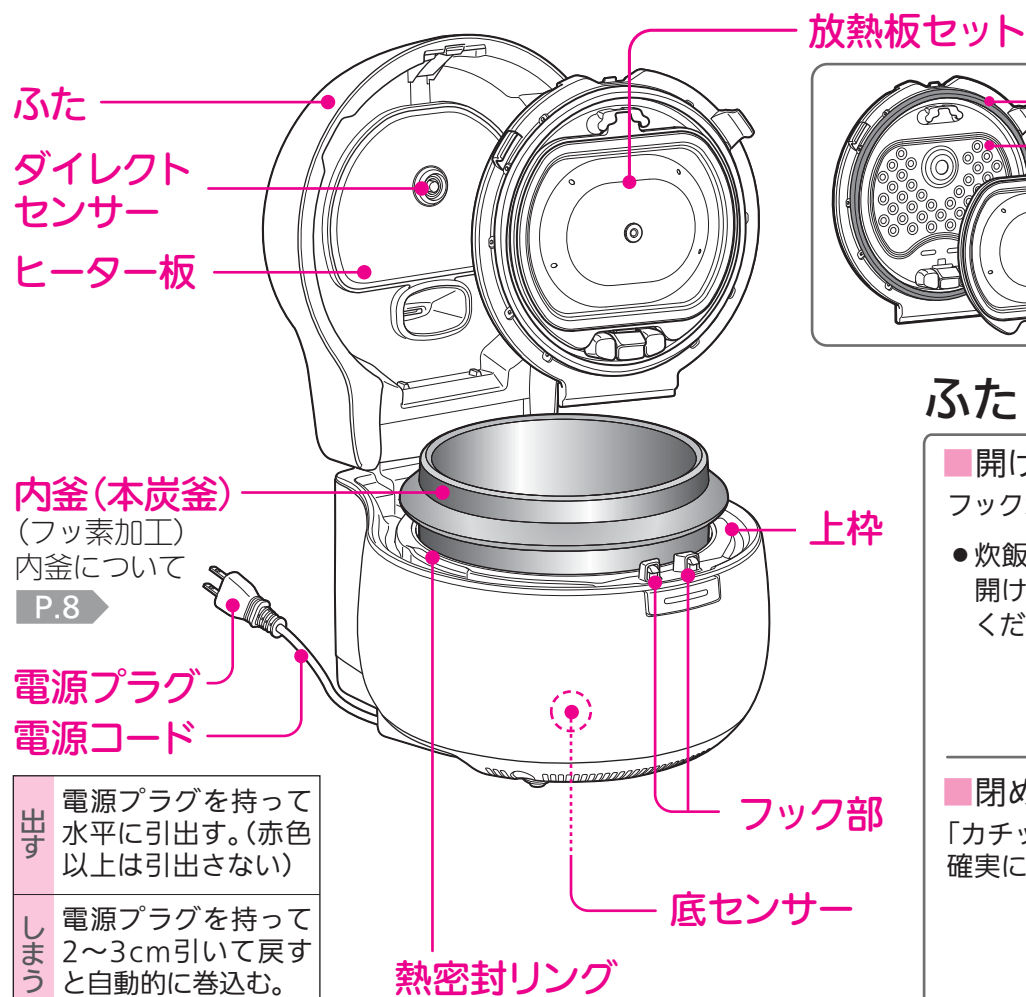
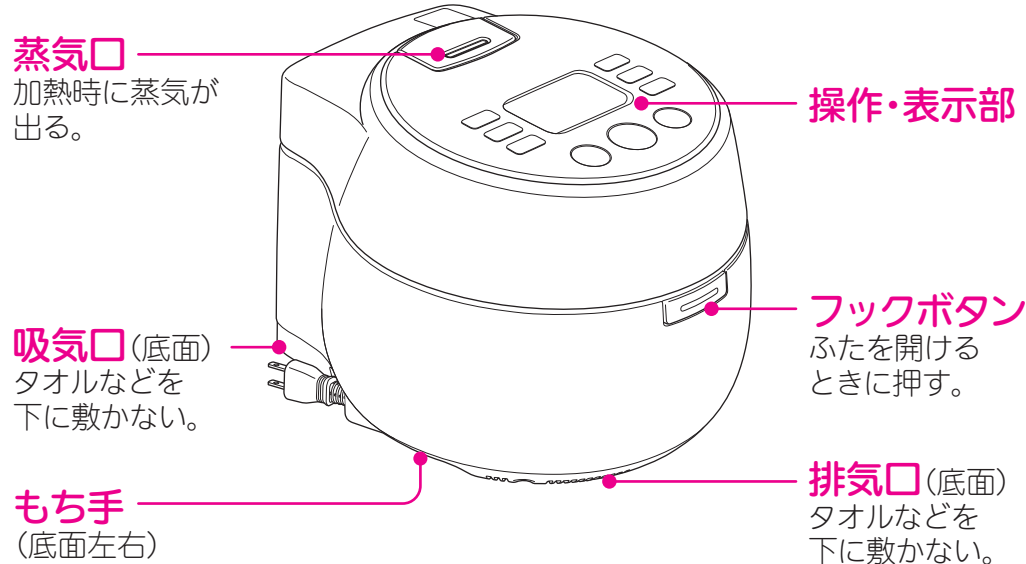
復帰後、保温を続けます。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。



# 各部のなまえとはたらき

## 本体



## 操作・表示部

### お米ボタン

- お米の種類を選ぶ
- 白米
- 無洗米
- 発芽米
- 分づき米
- 玄米

### メニューボタン

- メニューを選ぶ

### 銘柄芳潤ボタン

- お米の銘柄を選ぶ P.22

### 表示部

- (ボタンを押すと30秒間) バックライトが点灯する
- 設定内容を表示
- 電源プラグをコンセントに差込むと表示され、抜くと消えます。

### お米・メニュー表示

### 音声ナビボタン

- ボタンを押すと、今選ばれている内容などを音声でお知らせする(バックライト点灯)

### 予約ボタン

- 予約するときに押す
- 時刻で予約 P.28
- 1時間単位で予約 P.29
- 次のとき、予約はできません。
- うま早・お急ぎ・炊込み
- おこわ・炊飯中・保温中

### 予約ランプ(緑)

### 設定ボタン

- 設定時に押す
- 保温設定 P.20
- 音声音量設定 P.3
- 現在時刻設定 P.9



### 音声レベル表示 P.3

### 保温表示 P.20

### 切/保温ボタン

- 炊飯・保温・予約をやめるときに押す
- 保温をするときに押す
- 設定を取消するときに押す

### 保温ランプ(橙)

### 十字ボタン(上・下・左・右)

- 各種選択時に押す

### 炊飯ボタン

- 炊飯をはじめるときに押す
- 予約を確定するときに押す(炊飯ボタンを押さないと「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴る。P.28~29)

### 炊飯ランプ(赤)

●「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

キリ タク

— 切/保温ボタン (∴∴) ● 炊飯ボタン (∴∴)

### 付属品

- しゃもじ(1コ)

立てたまま置けます

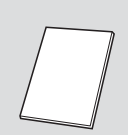
目の不自由なため、水加減の目安となる、しゃもじに取付けるゴムリングをご用意しています。ご希望の場合は、お客さま相談センター P.47 までご連絡ください。

- 計量カップ(1コ)

使いかた P.12

1カップ(合)と0.5カップ(合)をはかることができます。

- 取扱説明書/メニュー集 1部(本書)



ご使用のまえに

# ご飯を炊く <基本>

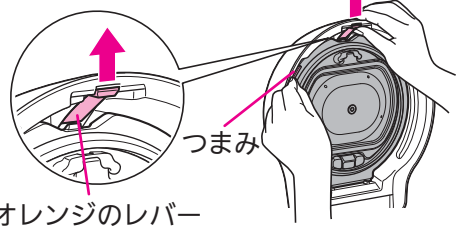
初めてお使いになるときは、内釜、放熱板セット、付属品を洗ってください。P.30~32

## 放熱板セット お手入れ P.31

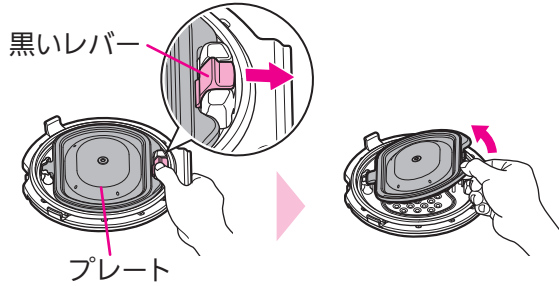
放熱板セットは、放熱板とプレートの組み合わせです。

### はずしかた

①片手を放熱板のつまみにそえて、もう片方の手でオレンジのレバーを上側に押し、放熱板セットをはずす



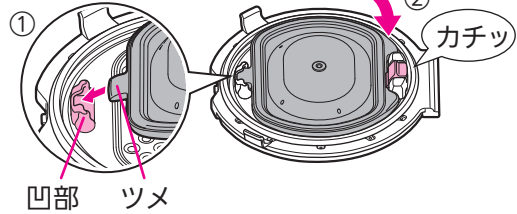
②黒いレバーを押しながらプレートははずす



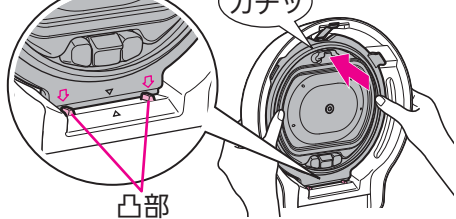
放熱板セットを本体からはずしてから、プレートははずしてください。放熱板セットを本体に取付けた状態ではプレートははずせません。

### 取付けかた

①プレートのツメを放熱板の凹部に差込む ②「カチッ」と音がするまで押し込む



③放熱板セットの凹部(2カ所)に本体の凸部(2カ所)に差込む ④「カチッ」と音がするまで上側を押し込む



プレートが放熱板に取付けてから、本体に取付けてください。プレートが放熱板に取付けられていない状態では、本体に取付けられません。

## 1 お米をはかる

付属の計量カップを使う  
上下を逆に、1カップ(合)と0.5カップ(合)をはかることができます。



- 白米・発芽米・玄米など(無洗米以外のお米)
  - 1カップ(合) : 約180mL=約150g
  - 0.5カップ(合) : 約90mL=約75g

計量カップすりきり1杯で、約1合です



計量米びつでは、誤差がでることがあります。

- 無洗米
  - 1カップ(合) : 約170mL=約147g
  - 0.5カップ(合) : 約85mL=約73.5g



発芽米の おすすめ割合 白米 2合 : 発芽米 1合  
「芳潤炊き」は、発芽米のみがおすすめです。

## 2 お米を洗う

内釜を使う(内釜でお米が洗えます)

たっぷりの水で さっとかき混ぜ、水を手早く捨てる。 「とぐ→すすぐ」を水が澄むまでくり返す。



内釜に金ザル等を重ねて洗わないでください。内釜は、割れ・ヒビ・欠けやすいので、取扱いにご注意ください。 P.8

- 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
- 分つき米・玄米 → 軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

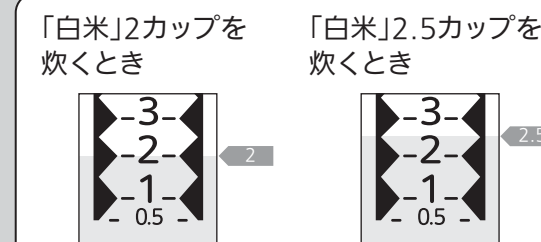
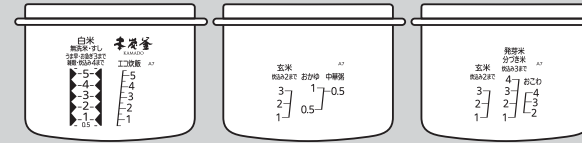
## 3 水加減をする

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 P.7

- 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・黄変の原因)

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。

● 白米・無洗米・玄米の目盛は両側にあります。



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。

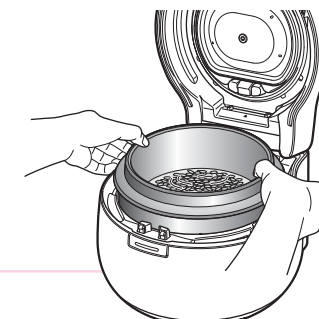
お米の種類	水加減のめやす
新米	目盛より少なめ
古米・麦	目盛より多め

### 内釜

こびりつきを防ぐために「フッ素加工」をしています。フッ素加工はやわらかく、磨耗しやすいので、取扱い上の注意をお守りください。

内釜について P.8 お手入れ P.30

## 4 内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

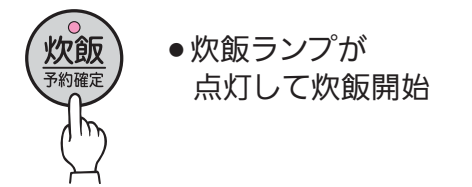


## 4

- 放熱板・プレート・内釜外側・本体内側・上枠についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふきとる。(故障・うまく炊けない・蒸気もれ・ふきこぼれを防ぐため) P.30~31
- ブッシュがついていることを確認し、プレートを放熱板に取付ける。(つけないと、蒸気もれの原因) P.12~31
- 放熱板セットを必ずつける。(つけないと、ふたが閉まらない) P.12

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IH特有のもので異常ではありません。

## 5 炊飯を押す



炊飯ランプが点灯して炊飯開始  
お米の種類やメニューをかえるときは P.14~19

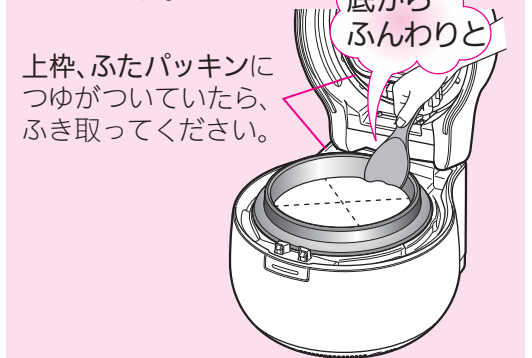
ブザーが鳴ったらできあがり炊きあがったらご飯をほぐす

- 炊飯ランプが消灯
- 自動的に保温になる(保温ランプ点灯)

ご飯の保温について P.20~21

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。1/4ずつ、なべ肌に沿って大きく起こし、底からふんわり切るようにほぐします。



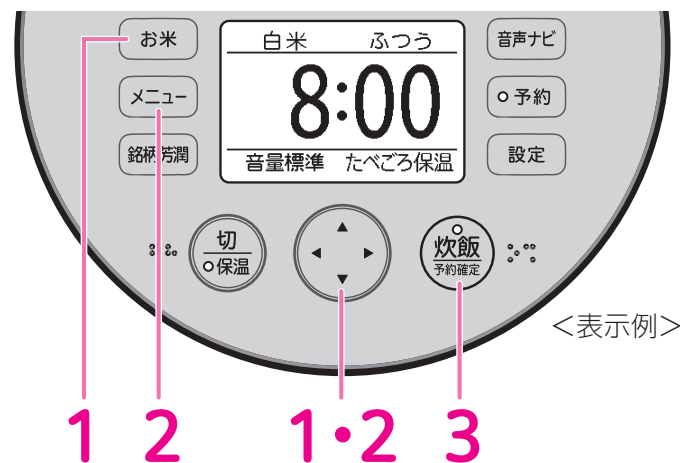
上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。



# 白米・無洗米を炊く (エコ炊飯・うま早・お急ぎ)

**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)

炊飯する前に保温の設定を確認してください。 P.20~21



<表示例>

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	エコ炊飯	約38~48分
	ふうふう	約45~55分
	うま早	約28~32分
	お急ぎ	約18~25分

無洗米	エコ炊飯	約38~49分
	ふうふう	約46~56分
	うま早	約30~34分
	お急ぎ	約20~27分

■お買上げ時の設定は お米 白米、メニュー エコ炊飯、たべごろ保温 です。

→ **炊飯 予約確定** を押し、**白米 エコ炊飯** で炊飯します。

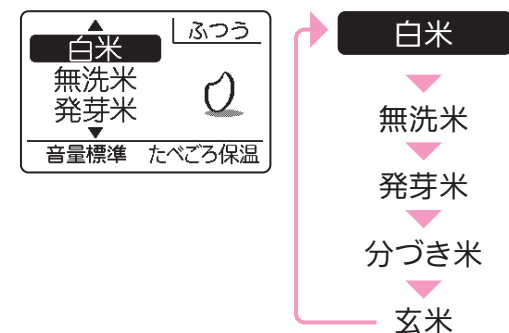
■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから **3** で炊飯する

■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**

押すごとに表示が変わる

<表示例>



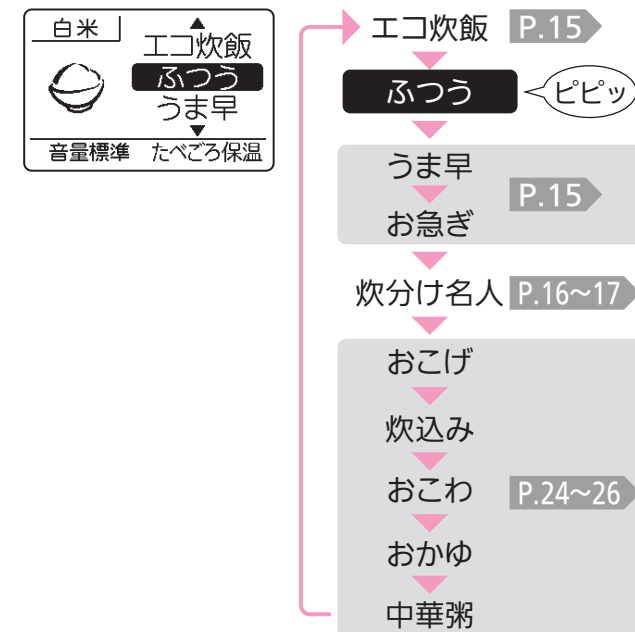
- 白米を炊くときは**白米**を選ぶ
- 無洗米を炊くときは**無洗米**を選ぶ
- 胚芽米を炊くときは**白米**を選ぶ

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、**メニューを選ぶ**

押すごとに表示が変わる

<表示例>



■お好みの食感に炊きたいとき

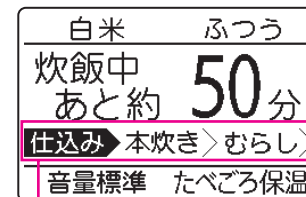
→炊分け名人 P.16~17

## 3 **炊飯 予約確定** を押し、炊飯する

- 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。  
表示が止まって調整します。

<表示例>



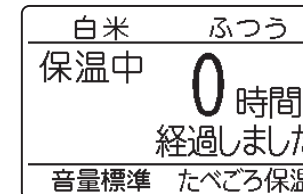
炊飯工程が進むごとに表示が変わります。

- 予熱時: **仕込み 本炊き ぐらし**
- 本炊き時: **仕込み 本炊き ぐらし**
- むらし時: **仕込み 本炊き ぐらし**

## 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

- すぐに(約15分以内)ご飯をほぐす P.13
- 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

<表示例>保温表示



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時間を経過すると、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)

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

消費電力量をおさえて炊きたいとき(エコ炊飯) P.3 **お買上げ時の設定です。**

**メニュー** を押し**エコ炊飯**を選ぶ

- 炊飯容量は5.5カップまでです。
- 水位目盛「エコ炊飯」
- 少しかために炊きあがります。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

急いで炊きたいとき(うま早・お急ぎ) P.2

**メニュー** を押し**うま早** または**お急ぎ**を選ぶ

- 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。
- 予約はできません。

お知らせ

- 選んだ**お米の種類**、**メニュー**の**ふうふう**、**エコ炊飯**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。
- 使用中は、放熱板セットにつゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。
- お米を変えるときは **お米** の代わりに **お米**、メニューを変えるときは **メニュー** の代わりに **メニュー** を押しも選ぶことができます。



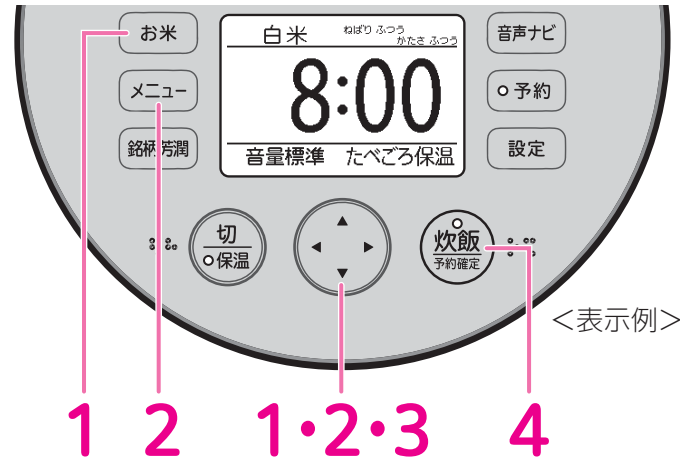
# 白米・無洗米をお好みの食感で炊く (炊分け名人)

**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)

炊飯する前に保温の設定を確認してください。P.20~21

かたさとねばりの組合せで15通りの食感を選べます。P.2  
(「○」で選びます。)

白米・無洗米以外では選べません。



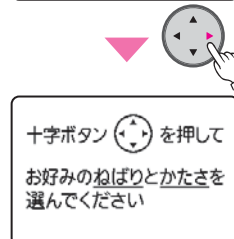
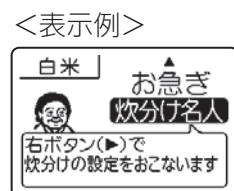
■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから4で炊飯する

■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、で白米または無洗米を選ぶ P.14~15

**2** 「メニュー」を押し、で「炊分け名人」を選び、を押す

押すごとに表示が変わる

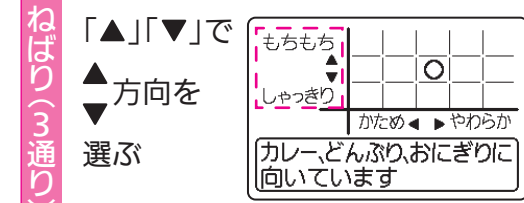
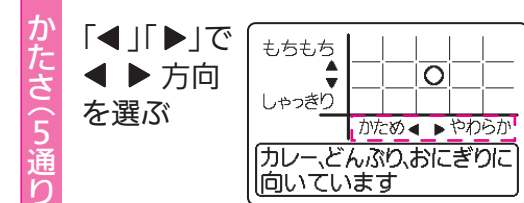


炊分け設定画面に変わる

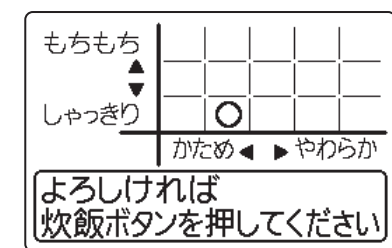


**3** を押し、お好みの食感を選ぶ

押すごとに「○」が移動する



<表示例>しゃっきり/ややかためのとき



できあがりまでの時間のめやす

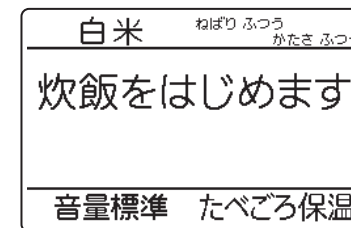
- 電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。
- 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。

	かたさ ねばり	かため	ややかため	ふつう	やややわらか	やわらか
白米 無洗米	もちもち	約45~56分	約58~68分	約64~74分	約74~90分	約85~100分
	ふつう	約45~55分	約49~56分	約58~65分	約70~75分	約72~79分
	しゃっきり	約42~53分	約50~59分	約55~62分	約64~73分	約83~91分

**4** 「炊飯 予約確定」を押し、炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

<表示例>



- 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。表示が止まって調整します。)

<表示例>



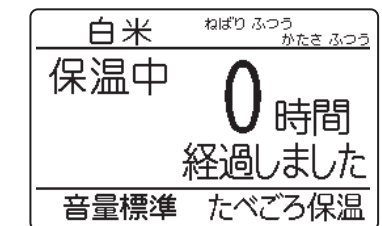
お知らせ

- 選んだお米の種類、炊分け名人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。
- 使用中は、放熱板セットにつゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

**5** 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

- すぐに(約15分以内)ご飯をほぐす P.13
- 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

<表示例>保温表示



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時間を経過すると、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)

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

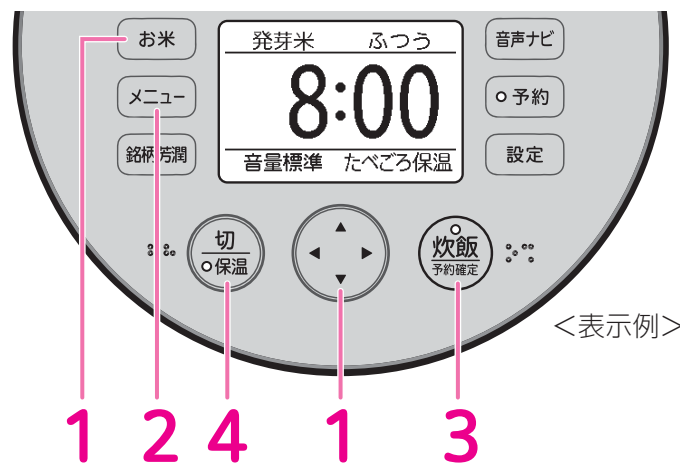
# 発芽米・分づき米・玄米を炊く

芳潤炊き P.24  
(発芽米・玄米)



**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>

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。

発芽米	ふつう	約59～69分
分づき米	ふつう	約58～68分
玄米	ふつう	約80～85分

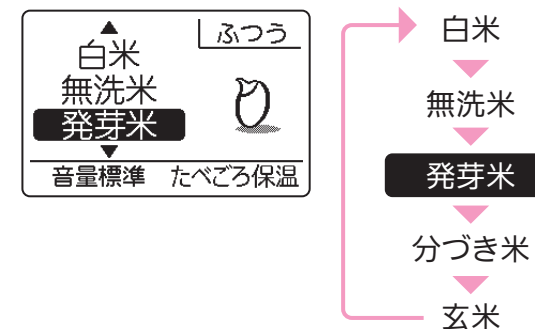
■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから**3**で炊飯する

■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、 で お米の種類を選ぶ

押すごとに表示が変わる

<表示例>



- 発芽米を炊くときは**発芽米**を選ぶ
- 分づき米を炊くときは**分づき米**を選ぶ
- 玄米を炊くときは**玄米**を選ぶ

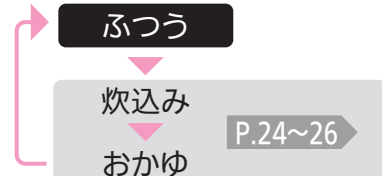
## 2 メニュー を押し、ふつうを選ぶ (お米の種類を選ぶと、自動的に「ふつう」が選択されています。)

押すごとに表示が変わる

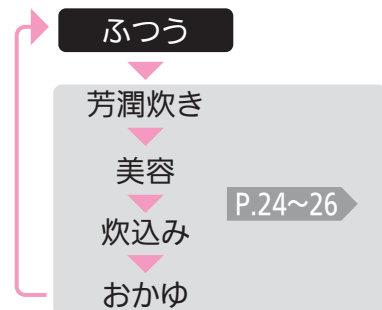
- お米が**発芽米**のとき



- お米が**分づき米**のとき



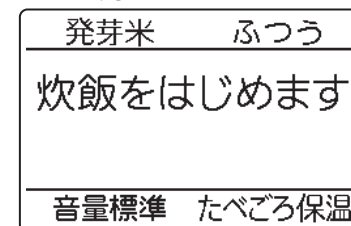
- お米が**玄米**のとき



## 3 を押し、炊飯する

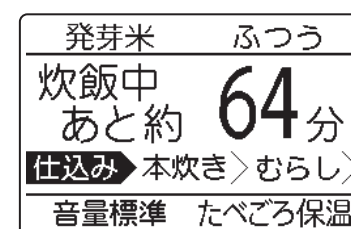
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

<表示例>



- 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。表示が止まって調整します。)

<表示例>



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。

## 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)



を押して、保温をやめて  
電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯
- すぐに(約15分以内)ごはんをほぐす

P.13

保温はしないでください。  
におい・変色の原因になります。



# 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。

〈一定保温〉

高めの温度で保温します。

〈保温切〉


炊飯終了後、自動的に加熱を終了します。

お知らせ

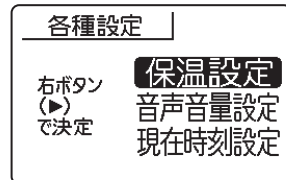
- 炊飯・保温中の設定はできません。
- 選んだ保温設定を記憶します。

「たべごろ保温」「一定保温」「保温切」が選べます。

- お米・メニュー・銘柄芳調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。

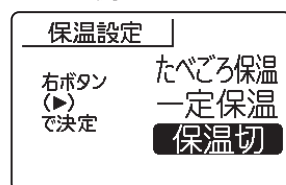
1 設定 を押し、 で「保温設定」を選び、 を押す

<表示例>



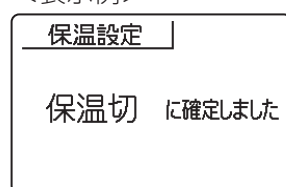
2  で選択する

<表示例>



3  を押し、確定する

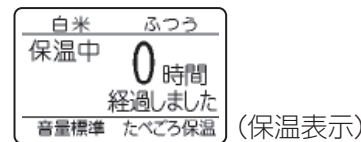
<表示例>



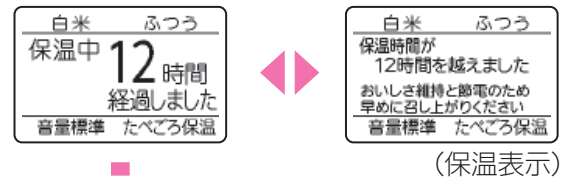
設定前の表示に戻る

## たべごろ保温(やや低めの温度で保温)

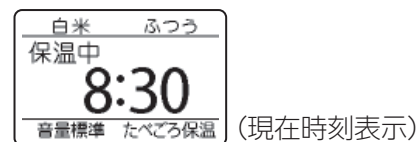
- 保温温度を低め(おひつに移したご飯と同等)にすることで、ご飯の変色・乾燥を抑えておいしさを保ちます。12時間を超えると、自動的に保温温度が高めになります。
- 12時間を超える保温時間の消費電力量は炊飯約1回分に相当します。
- 短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジで再加熱を行ったほうがおいしさを維持し節電になります。(おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超える)と定期的にお知らせ画面を表示します。



12時間経過すると



24時間経過すると

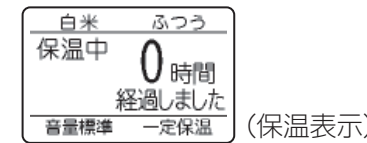


## 一定保温(高めの温度で保温)

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

(おいしさ維持と節電を促すために、12時間を)超えると定期的にお知らせ画面を表示します。

- 「切/保温」ボタンで保温を開始したときも同じです。



12時間経過すると



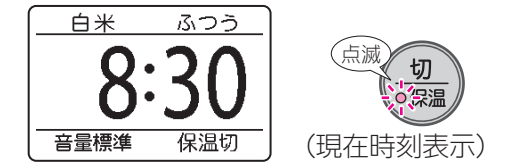
24時間経過すると



## 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。放熱板セット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)

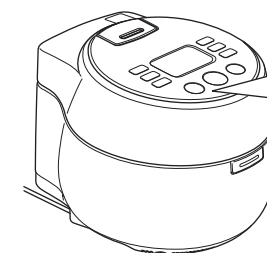


【加熱終了時】1時間程度経過



- 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)

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>

 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

お願い

- 保温中のご飯がおうとき、べちゃつきが気になるときは
  - ①本体のにおいをとってください。P.32
  - ②保温の設定を一定保温に切り替えてください。
- 24時間以上の保温はしないでください。(変色・におい・パサつきの原因)
- 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
- ふたを確実に閉めてください。(乾燥・変色の原因)
- 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)
- 少量のご飯は中央にまとめてください。(少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因)
- 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、放熱板のパッキンにはおいがつきやすいため、毎回お手入れしてください。P.31

お知らせ ●切状態から保温を開始すると、「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

銘柄芳潤炊き	あいちのかおり	約42~70分	銘柄芳潤炊き	つや姫	約46~73分
	あきたこまち	約46~73分		東北194号	約57~90分
	あきほなみ	約42~64分		なすひかり	約57~90分
	あきろまん	約42~64分		ななつぼし	約58~95分
	おいでまい	約58~95分		にこまる	約49~75分
	キヌヒカリ	約46~73分		はえぬき	約49~89分
	きぬむすめ	約58~95分		ひとめぼれ	約46~73分
	くまさんの力	約58~95分		ヒノヒカリ	約46~73分
	元気つくし	約46~73分		ふさおとめ	約57~90分
	こしいぶき	約42~70分		ふっくらんこ	約42~70分
	コシヒカリ	約49~84分		ミルククイーン	約70~100分
	さがびより	約58~95分		森のくまさん	約42~70分
	ササニシキ	約49~84分		夢しずく	約42~70分
	青天の霹靂	約57~90分		ゆめぴりか	約67~92分
つがるロマン	約49~89分	おまかせ	約57~90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。

## <お米の特長> ※五十音順です。

<表示例>

**あいちのかおり**  
さっぱりしていて  
ほど良いねばり  
ふっくらとした食感  
右ボタン(▶)で銘柄選択へ戻る

No.	銘柄名	特長
1	あいちのかおり	さっぱりしていてほど良いねばりふっくらとした食感
2	あきたこまち	ねばりがありしっかりとした食感
3	あきほなみ	つやがありさっぱりしていてやわらかめの食感
4	あきろまん	さっぱりしていてほど良いねばりがある
5	おいでまい	つやがありさっぱりしていてほど良いねばり
6	キヌヒカリ	さっぱりしていてほど良いねばりかための食感
7	きぬむすめ	つや、ねばりがありやわらかめの食感
8	くまさんの力	バランスが良くふっくらとした食感
9	元気つくし	つや、ねばりがありもちもちとした食感
10	こしいぶき	弾力、つや、香りのバランスが良くもちもちとした食感
11	コシヒカリ	弾力、つや、香りのバランスが良くねばりがある
12	さがびより	香り、甘みがありもちもちとした食感
13	ササニシキ	さっぱりしていてやわらかめの食感
14	青天の霹靂	甘みがありほど良いねばりふっくらとした食感
15	つがるロマン	香り、ねばりがありしっかりとした食感

No.	銘柄名	特長
16	つや姫	さっぱりしていてつやがありしっかりとした食感
17	東北194号	さっぱりしていてやわらかめの食感
18	なすひかり	つやがありさっぱりしていてやわらかめの食感
19	ななつぼし	さっぱりしていてしっかりとした食感
20	にこまる	つや、ねばりがありもちもちとした食感
21	はえぬき	さっぱりしていてほど良いねばりしっかりとした食感
22	ひとめぼれ	さっぱりしていてほど良いねばりやわらかめの食感
23	ヒノヒカリ	ほど良いねばりしっかりとした食感
24	ふさおとめ	さっぱりしていてつやがありふっくらとした食感
25	ふっくらんこ	つやがありほど良いねばりもちもちとした食感
26	ミルククイーン	もち米のようにねばりが強くやわらかい食感
27	森のくまさん	香り、ねばりがありもちもちとした食感
28	夢しずく	つやがありほど良いねばりやわらかめの食感
29	ゆめぴりか	つやがありほど良いねばりやわらかめの食感
30	おまかせ	その他の銘柄のときにお試しください

めい ぐら ほう じゅん だ

## 銘柄芳潤炊き P.2

- 水位目盛「白米」「無洗米」
- 白米 無洗米以外では選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- お米の銘柄がないときは、「おまかせ」でお試しください。

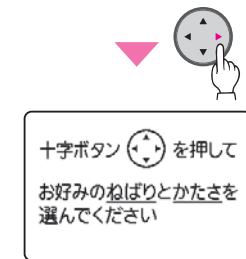
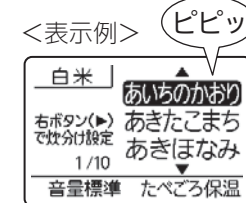
■前回の設定で炊くとき  
→表示部の設定を確認してから4で炊飯する

1 **お米** を押し、 で白米または無洗米を選ぶ

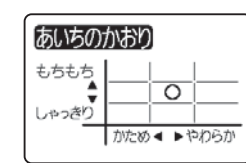
2 **銘柄芳潤** を押し、 で銘柄を選び、 を押す

- 押すごとに表示が変わる

※ を押すと、**<お米の特長>**を表示します。P.22

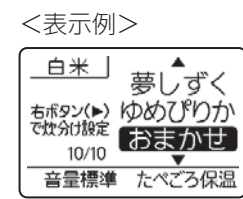


- 炊き分け設定画面に変わる

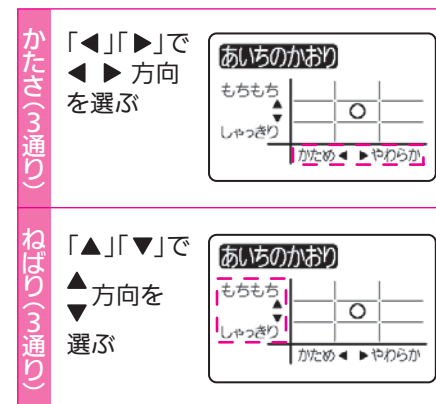


### ■銘柄設定なし(おまかせ)の場合

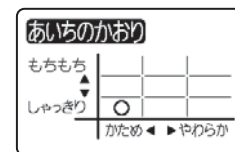
- 「おまかせ」を選ぶ



3 を押し、お好みの食感を選ぶ  
●押すごとに「○」が移動する



<表示例>しゃっきり/かためのとき



4 **炊飯** を押し、炊飯する  
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

5 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.13

お知らせ ●お米の銘柄を変えるときは の代わりに **銘柄芳潤** を押しても選ぶことができます。

※銘柄芳潤炊きは、一度炊飯すると設定を記憶します。



# いろいろなご飯を炊く(つづき)

できあがりまでの時間のめやす

	すし	おこわ	おこげ
白米	約42~53分	約56~69分	約63~74分
無洗米	約42~53分	————	約63~75分

	炊込み	おかゆ	中華粥
白米	約56~69分	約41~47分	約54~58分
無洗米	約56~70分	約41~48分	約54~59分
発芽米	約62~73分	約84~88分	————
分づき米	約68~76分	約50~57分	————
玄米	約89~97分	約84~88分	————

	芳潤炊き	美容玄米
発芽米	約75~81分	————
玄米	約91~95分	約52~59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。

## 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〉白米に雑穀類を混ぜる→**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」

- 「炊分け名人」「銘柄芳潤炊き」は使用しないでください。
- 麦を混ぜて炊くときは、水を(2mm以内)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、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・変色の原因)
- 「うま早」「お急ぎ」はしないでください。

ほうじゆん だ

## 芳潤炊き(発芽米・玄米) P.2

- 水位目盛「発芽米」「玄米」
- 発芽米 玄米以外では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 **お米** を押し、 で**発芽米** または**玄米**を選ぶ

2 **メニュー** を押し、 で**芳潤炊き**を選ぶ

3 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.42

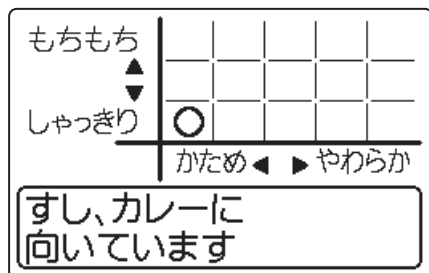
**お米** 白米または無洗米

**メニュー** 炊分け名人

**しゃっきり/かため**を選びます。

P.16~17

〈表示例〉しゃっきり/かためのとき



すし、カレーに  
向いています

- 水位目盛「すし」
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

## おこわ

**お米** 白米

**メニュー** おこわを選びます。

- 炊飯容量 2~4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)
- 予約はできません。
- 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」はできません。

## おこげ P.2

**お米** 白米または無洗米

**メニュー** おこげを選びます。

- 炊飯容量 5.5カップまで
- 水位目盛「白米」「無洗米」
- 白米 無洗米以外では選べません。
- 具や調味料を入れて炊かないでください。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- おこげの香ばしさを楽しんでいただくため、炊きたてがおすすです。
- 炊飯容量や洗米・水の量・お米の銘柄・季節など、炊飯条件によって、おこげの濃さ・かたさは変わります。
- 保温時間の経過により、水分をすっておこげはやわらかくなります。
- 冷めるとおこげ部分がかたくなる場合があります。

## 炊込み 炊込みご飯のコツ メニュー集 P.40

〈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」はできません。
- 「おこげ」はしないでください。
- 予約はできません。

1 **お米** を押し、 でお米の種類を選ぶ P.7

2 **メニュー** を押し、 で**炊込み**を選ぶ

3 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。

※芳潤炊き、おこげは、一度炊飯すると設定を記憶します。

# いろいろなご飯を炊く(つづき)

## 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、 でお米の種類を選ぶ P.7
- 2 **メニュー** を押し、 で**おかゆ**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

保温はしないでください。おかゆがのり状になります。

## 中華粥 作りかた P.39

- 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、 で**白米**または**無洗米**を選ぶ
- 2 **メニュー** を押し、 で**中華粥**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

保温はしないでください。中華粥がのり状になります。

## 美容玄米 P.2

- お米** 玄米
- メニュー** 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」はできません。

※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。

# 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ヶ月以内がおすすめです。

## 2 お米を正しくはかる P.12

必ず、付属の計量カップを使い、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場合があります。

## 3 お米を手早く洗う P.12

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、手早く洗い終わしましょう。  
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。  
べちゃつきや黄変の原因になります。

## 5 内釜を入れて、炊飯スタート

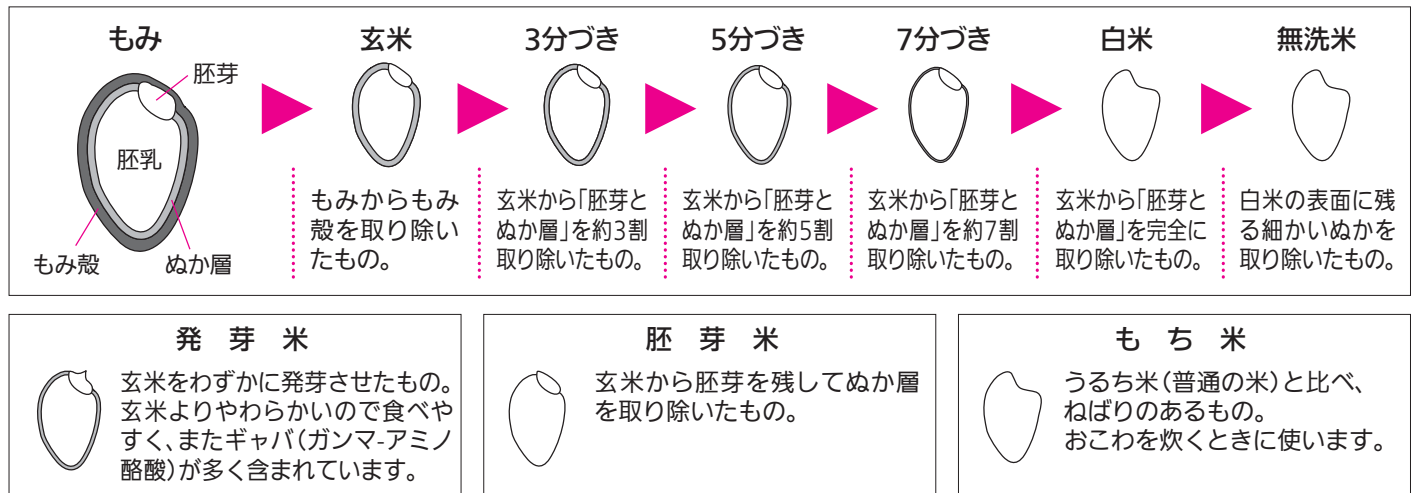
本体を平らな場所に置き、内釜の外側についた水分をふき取って本体に入れます。  
傾いている場所で炊いたり、内釜が汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

## 6 炊きあがったら、ご飯をほぐす P.13

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と、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。



### お米のまめ知識

お米の収穫は一般的に秋に行われますので、秋口から冬にかけて新米が出回ります。  
新米は通常米より「吸水しやすい」という特長があるため、比較的ねばりが強くやわらかめのご飯になります。  
新米を炊くときの水加減は目盛より少なめにするとおいしく炊けます。



# 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.9

#### 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
- 押すごとにかわる  
予約1 ▶ 予約2 ▶ かんたん予約

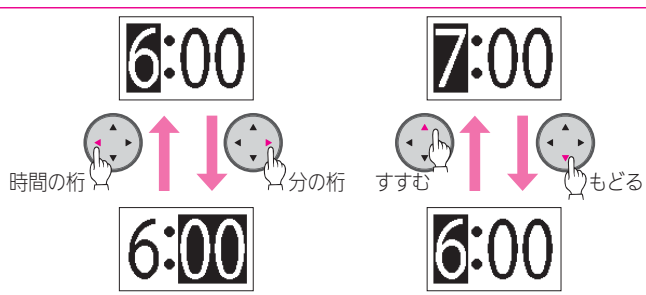
お買上げ時の設定 予約1 → 6:00 予約2 → 18:00

<表示例>  
予約1 に設定するとき

白米	ふつう
予約1	6:00
予約2	にできあがり
かんたん予約	
音量標準	たべごろ保温

#### 2 を押し、炊きあげる時刻を設定する(反転している表示が設定可能な状態)

- 「◀」:時間の桁、「▶」:分の桁を選ぶ
  - 「▲」:すすむ、「▼」:もどるで炊きあげる時刻を設定する
- <時間の桁を設定するとき>
- 押すごとに、1時間単位で進む(0~23時間まで0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
  - 押し続けると、早送りする
- <分の桁を設定するとき>
- 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

白米	ふつう
予約	7:30
確定	にできあがり
音量標準	たべごろ保温

#### 3 炊飯 予約確定 を押し → 予約完了

- 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

炊飯ボタンを押さないと、音声ありは30秒後、音声なしは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.38

## 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

#### 2 炊飯 予約確定 を押し → 予約完了

- 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。)

<表示例>  
予約1 に設定してある時刻を表示

白米	ふつう
予約1	7:30
予約2	にできあがり
かんたん予約	
音量標準	たべごろ保温

## 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 を押し、炊きあげる時刻を設定する

- 「▲」または「▼」を押すごとに、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

白米	ふつう
予約1	3時間後
予約2	にできあがり
かんたん予約	
音量標準	たべごろ保温

#### 3 炊飯 予約確定 を押し → 予約完了

- 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

白米	ふつう
予約	18:30
確定	にできあがり
音量標準	たべごろ保温

### お米・メニューをかえたいときは

炊飯 予約確定 を押し前に選んでください。

### 予約時刻をかえたいときは

- 切 保温 を押し(予約ランプ(緑)消灯)
- 予約時刻を設定し直す P.28

### 予約を解除するときは

切 保温 を押し(予約ランプ(緑)消灯)

### U1表示が出たときは

炊飯 予約確定 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.38

- 切 保温 を押し「U1」が消え使用できます。
- 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時間以内に行ってください。(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・おこわ・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

放熱板セットをはずし、  
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.8

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



割れ・ヒビ・欠けやすいので、  
取扱いに注意してください。

### ■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

- 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

● 本体の丸洗いはしない(故障の原因)

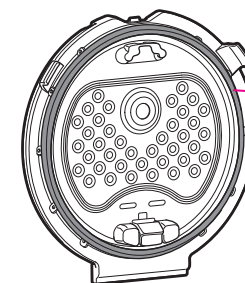
● やわらかいスポンジを使い、台所用中性洗剤で洗う

### ■放熱板セット はずしかた・取付けかた P.12

放熱板とプレートをはずして洗う

### ■放熱板 はずしかた・取付けかた P.12

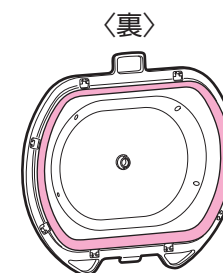
台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う  
お手入れをしないで放置しておくと、においや腐敗のほか  
にサビ・カビ・こげが発生する場合があります。



ふたパッキン  
(はずせません)  
においがつきやすいので、毎回洗う

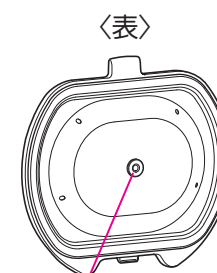
### ■プレート はずしかた・取付けかた P.12

① 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。

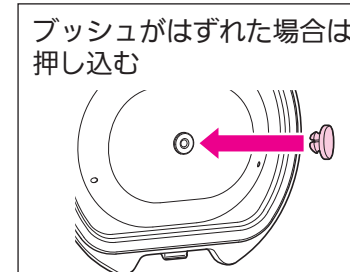


プレートパッキン  
(はずせません)

② ブッシュがついていることを確認する



ブッシュ(はずせません)  
はずれたまま炊飯すると  
蒸気もれ、ふきこぼれの原因



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

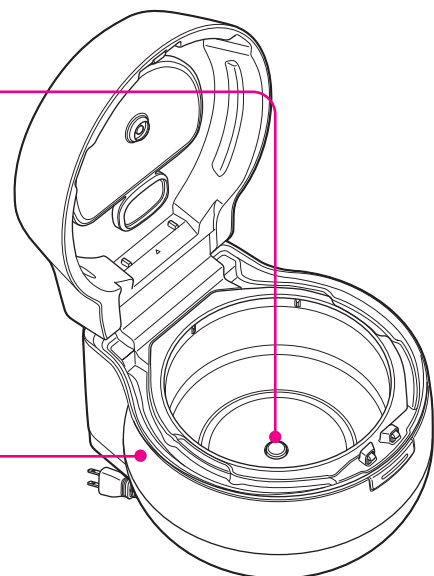
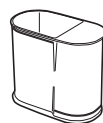
こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー(800番程度)でみがき、かたくしぼった布でふく

### ■本体

かたくしぼった布でふく

### ■計量カップ(1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 お急ぎ」にする **P.14**
  - 3 沸とうさせる  
炊飯予約確定  
ピッ 押す
  - 4 沸とうをやめる  
切保温  
ピッ 押す
  - 5 本体が冷めたら、内釜・放熱板セットを取出して洗う
- 約15分間 沸とうさせる

## 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下さい。

内釜 部品番号:M15 W39 340、放熱板(ふたパッキン) 部品番号:M15 W39 330H、プレート(ブッシュ・プレートパッキン) 部品番号:M15 W39 330HIN

# 炊飯がうまくできないとき

## こんなとき・症状

## 原因の確認

## 処置(操作)方法

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

炊飯

炊飯  
ふきこぼれる

▶ お買上げ時は「エコ炊飯」に設定されています。お好みに合わせて他のメニューをお試しください。

▶ ブッシュがはずれていませんか。汚れていませんか。 **P.31**

▶ お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 **P.12**

▶ 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.13~26**

▶ 「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。 **裏表紙**

▶ 「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。

▶ ブッシュがはずれていませんか。汚れていませんか。 **P.31**

▶ 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 **裏表紙**

▶ 水加減は合っていますか。 **P.7・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。水の量は2mm以内にしてください。

# 炊飯がうまくできないとき(つづき)

こんなとき・症状	原因の確認	処置(操作)方法
(つづき)		
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>メニューを間違えていませんか。 P.14~26</li> <li>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。</li> <li>放熱板セットに異物や細かい穀類がついていませんか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>取り除いてください。</li> <li>取り除いてください。 P.31</li> </ul>
ご飯がべちゃつく 固まる	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。)</li> </ul>	
炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>
炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	<ul style="list-style-type: none"> <li>IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>内釜自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊き上げるため、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。</li> </ul>
ご飯や内釜に薄い膜ができる	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>	
おこげができる 釜底付近が硬い	<ul style="list-style-type: none"> <li>〈次のようなとき、おこげができます〉</li> <li>・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。)</li> <li>・玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。</li> <li>・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。</li> <li>・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。)</li> <li>・炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。</li> <li>・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。</li> </ul> <p>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。</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>「おこげ」で炊いたとき 炊飯量や洗米・水の量・お米の銘柄・季節など、炊飯条件によって、おこげの濃さ・かたさは変わります。</li> </ul>	
炊込みご飯・おこわがうまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> <li>調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。</li> <li>具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。</li> <li>具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。</li> <li>水加減は合っていますか。</li> <li>最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 裏表紙</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。</li> <li>具は、米の上に均等にのせて炊飯してください。</li> <li>具の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください。</li> <li>具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。</li> <li>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。</li> </ul>

こんなとき・症状	原因の確認	処置(操作)方法
保温温度が低い	<ul style="list-style-type: none"> <li>保温を切っていませんか。(保温ランプ消灯)</li> <li>「たべごろ保温」「保温切」になっていませんか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>「一定保温」に設定してください。 P.21</li> </ul>
保温 ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しゃもじを入れたまま保温していませんか。</li> <li>・保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>雑菌が入り、においの原因になります。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>炊き上がったご飯を、よくほぐしましたか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>洗米が不十分ではありませんか。 P.12</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>24時間以上の保温をしていませんか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>夏場に12時間以上の予約をしていませんか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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・放熱板セットを洗ってください。 P.30~32</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>放熱板・プレートのつけ忘れや汚れはありませんか。 P.30~31</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>「保温切」に設定し、長時間ご飯を入れたままにしていませんか。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>取り除いてください。</li> <li>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。</li> <li>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。 P.21</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>ご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるとき P.21</li> </ul>		



# 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	原因の確認	処置(操作)方法
炊飯時間が長い	最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 メニューは合っていますか。	裏表紙 お米やメニューによっては炊飯時間が長かかります。P.15・17・19・22・24
予約が設定できない	予約を受付けないメニューや状態ではありませんか。 予約操作の最後に「炊飯予約」を押しましたか。	「うま早」「お急ぎ」「炊込み」「おこわ」、炊飯中、保温中は予約できません。 予約操作の最後に「炊飯予約」を押さないと「U1」が表示され、予約が確定できません。P.28・29
予約時刻に炊けない	現在時刻表示は合っていますか。 炊飯中に停電しませんでしたか。	24時間表示の時計です。再確認してください。P.9 P.9
予約の開始時間が遅い	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。	
予約設定の最後に「炊飯予約」を押したときに予約ランプが点灯せず、「ピピッ、ピピッ」音が鳴り、炊飯ランプが点灯してすぐに炊飯を始めてしまう	現在時刻と予約時刻との時間が短いとすぐに炊飯を開始して予約時刻どおりに炊き上がりません。メニューにより異なりますが、概ね2時間が必要です。P.15・17・19・22・24	
蒸気口以外から蒸気がもれる	放熱板(ふたパッキン)、プレート(プレートパッキン)に異物がついていませんか。 放熱板(ふたパッキン)、プレート(プレートパッキン)や内釜が変形していませんか。 内釜の外側についた水分をふき取りましたか。	取り除いてください。P.31 お買上げの販売店で交換してください。(有料) P.30
上枠やご飯の中につゆが落ちる	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。	上枠や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。
ふたが閉まらない 閉まりにくい	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。 放熱板セット(放熱板・プレート)を正しく取付けていますか。	取り除いてください。P.30 P.12

こんなとき・症状	原因の確認	処置(操作)方法
炊飯・保温中に音がする	「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。	
「炊飯予約」を押してしばらくすると「ピピピピ」音が鳴る	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	炊飯・保温・予約中は「切」以外では受けません。	
ボタンを押すと「ピピピピ」音が鳴り、ボタン操作ができない	「銘柄芳潤」 「予約」	「白米」「無洗米」以外で「銘柄芳潤」はできません。 「おかゆ」「中華粥」「炊込み」「うま早」「お急ぎ」「おこわ」「おこげ」「美容玄米」では「銘柄芳潤」はできません。 「うま早」「お急ぎ」「炊込み」「おこわ」は予約できません。 「かんたん予約」中は「十字」ボタンの「分」操作ができません。
残時間表示が1度に進む止まる	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上げるために、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。	
ご飯が炊けない (「デモ」表示が出ている)	店頭展示用(デモ)モードになっています。 〈直し方〉 お米 と メニュー を同時に押したまま、電源プラグをコンセントに入れる。	
電源プラグを抜くと 現在時刻の記憶が消える	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.9	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)
保温ランプが点滅している	「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。P.21	早めに召し上がるか、ご飯を取り出してください。
保温が自動的に切れている	たべごろ保温 一定保温 保温切	72時間を経過すると、保温を終了します。P.20~21 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	炊飯・保温中の設定・解除はできません。(ボタンランプ点灯)	「切」を押してから行ってください。(ボタンランプ消灯)

# 故障かな?と思ったら(つづき)

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	原因の確認	処置(操作)方法
電源プラグを差込んだとき火花が出る	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	電源コードのねじれを直してください。	
プラスチックなどのにおいがする	使い始めはにおいが出る場合がありますが故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。本体のにおいが気になるとき	P.32
内釜が水もれする	内釜が割れたり、ヒビ・欠けで破損していませんか。水もれして本体の故障・感電・発火の原因となりますので、使用を中止し、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。	
表示部に「F8」が表示される	本体の下にタオルなどを敷いたり、本体底面の吸・排気口にほこりがたまると、吸・排気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まる場合があります。	敷いてあるタオルなどを取り除き、本体底面の吸・排気口がほこりなどでふさがれていたなら、掃除機などで取り除いてください。コンセントを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買い上げの販売店にご連絡ください。
予約設定中に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」音が鳴り表示部に「U1」が表示される	予約操作の最後に炊飯予約設定を押さないで、予約が確定されず、お知らせ音が鳴ります。炊飯予約設定を押して予約を完了させてください。お知らせ音の後、操作のない状態が続くと、「U1」が表示されます。	切保温を押すと「U1」が消え使用できます。始めから予約を設定し直してください。P.29
表示が出ない消えている	<ul style="list-style-type: none"> <li>電源プラグを差込みましたか。</li> <li>電源プラグをコンセントに差込まないと、表示は出ません。</li> <li>停電していませんか。</li> <li>電源プラグが抜けていませんか。</li> </ul>	

\*誤って本体・内釜を落下させたり、本体・内釜の一部に割れ・ヒビ・欠け・ゆるみ・がたつき・変形が生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買い上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

以上のことをお調べになり、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字(A1、A2、A5、A6、E0、E1、E2、E5、E6、E7、F3、F4、F6、F8、F9)を、お買い上げの販売店にご連絡ください。

当社ホームページ「よくあるご質問 動画集」で取り扱いについて説明しています。  
<http://www.mitsubishielectric.co.jp/lsg/faqmovie/>

当社ホームページ「よくあるご質問 FAQ」もご活用ください。  
<http://faq01.mitsubishielectric.co.jp/>

# 中華粥

- カロリーはおよその計算値です。
- カップは付属の計量カップを使っています。
- 大きじ1=15mL、小さじ1=5mLです。(1mL=1cc)

## 中華粥の炊飯容量

白米・無洗米 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」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。





# 炊込み

## 炊込みご飯のコツ

下記のポイントをおさえると、炊きあがりがいよいよおいしくなります。

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、ぬかのにおいを吸わせないう、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. 具は米の上に乗せて炊込む

●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。  
●「おこげ」はしないでください。

### 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、ご飯の上下が入れ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)  
白米または無洗米 ……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(素) ……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。

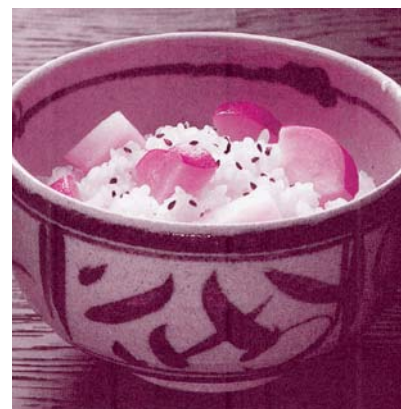


## たけのこご飯

メニュー ◆ 炊込み  
カロリー ◆ 1人分約439kcal

材料(4人分)  
白米または無洗米 ……3カップ  
ゆでたけのこ ……200g  
だし(素) ……適量  
A { 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)  
白米または無洗米 ……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)  
白米または無洗米 ……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

## ◆すし飯作りのコツ

- 酢……………上質の醸造米酢を使うとっすおいしく仕上がります。
- 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

炊分け名人 ◆しゃっきり/かため  
 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、**炊分け名人**「しゃっきり/かため」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げる。
- 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

炊分け名人 ◆しゃっきり/かため  
 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1½  
 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1½  
 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½  
 片栗粉……………大さじ1  
 水……………大さじ1½  
 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

炊分け名人 ◆しゃっきり/かため  
 カロリー ◆1人分約549kcal

材料(4人分)  
 米と合わせ酢……………P42と同分量  
 塩鮭(甘塩)……………3切れ  
 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.42「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

炊分け名人 ◆しゃっきり/かため  
 カロリー ◆1人分約874kcal

材料(4人分)  
 米と合わせ酢……………P42と同分量  
 油あげ(長方形のもの)……………8枚  
 A { だし汁……………200mL  
 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.42「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

炊分け名人 ◆しゃっきり/かため  
 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.42「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。





# おこわ

おこわの炊飯容量

4カップまで

## 赤飯

メニュー ◆ おこわ

カロリー ◆ 1人分約434kcal

材料(4人分)

もち米 …………… 3カップ  
 ささげ …………… 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** **おこわ** 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 ◆ おこわ

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** **おこわ** 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。



- ① もち米は水が澄むまで手早く洗い、たっぷりの水に1時間ひたす。
- ② 鮭は1切れを4~5等分に切る。



## 山菜おこわ

メニュー ◆ おこわ

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** **おこわ** で炊く。
- ⑥ 炊きあがったら、全体をほぐす。

# 玄米

玄米の炊飯容量

3カップ(炊込みは2カップ)まで

## 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

## 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)

米 …………… 1カップ	塩 …………… 適量	青菜
		せり …………… 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

# 保証とアフターサービス

## ■保証書(別添)

- 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。保証書は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1年間です  
保証期間内でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。ただし、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。  
<内釜><放熱板(ふたパッキン)>  
<プレート(ブッシュ)(プレートパッキン)>

## ■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の製造打切り後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」(33～35ページ)「故障かな?と思ったら」(36～38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(+出張料)などで構成されています。  
●技術料…製品の点検や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-AW107
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。

## 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お取り扱いについて

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

いつもサンキュー 365日  
フリーコール 0120-139-365 (無料)  
■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 http://www.melsc.co.jp  
携帯サイト 空メールの送り先: fc8634@melsc.jp  
または2次元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おかけください。



こんなとき

## 仕様

形名	NJ-AW107	
電源	交流 100V 50-60Hz	
消費電力	1370W	
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・美容玄米	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)
	すし・おこげ(白米・無洗米)	0.09~1.0L (0.5~5.5合)
	エコ炊飯(白米・無洗米)	0.09~1.0L (0.5~5.5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)	285×320×249(mm)	
質量	約5.7kg	
最大炊飯量	1.0L	
区分名	B	
蒸発水量	11.8g	
年間消費電力量	84.9kWh/年	
1回当たりの炊飯時消費電力量	162.3Wh	
1時間当たりの保温時消費電力量	17.1Wh	
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.95Wh	
1時間当たりの待機時消費電力量	0.75Wh	

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、**お米** **白米**、**メニュー** **エコ炊飯** での電力量です。(米450g・水570g)
- 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。 〈便利メモ〉  
保温時は約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** **エコ炊飯** に設定されています。

お買上げ販売店名	電話
お買上げ日	年 月 日

## 愛情点検

## ★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!



こんな症状  
ありませんか

- 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ずる。
- 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

事故防止のため、  
電源プラグを抜き、  
販売店に点検・修理  
をご相談ください。

三菱電機株式会社

三菱電機ホーム機器株式会社

〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

ZT933Z991H01\*