

三菱 **IoT** ジャー炊飯器(家庭用)

取扱説明書

メニュー集

62ページの設定情報シールに記載されたMACアドレスとIDは、ネットワーク設定に必要な情報です。大切に保存してください。

米炭釜  
KAMADO



IoT対応

形名 NJ-AWBX10



- 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.

#### 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

**炊分け名人 P.18**

お好みのねばりとかたさを  
選ぶ

お好みの食感(ねばりとかたさの15通りの組合せ)を選べます。  
白米・無洗米以外では  
選べません。

〈ねばり(3通り)〉      〈かたさ(5通り)〉

**銘柄芳潤炊き P.20**

銘柄の  
特長に合わせて

50の銘柄(+おまかせ)を選べます。  
それぞれの銘柄の特長を引き出す炊き方です。  
(お米の銘柄がないときは、「おまかせ」で炊飯してください)  
銘柄芳潤 白米・銘柄芳潤 無洗米以外では選べません。

**長粒米 P.24**

長粒米を  
よりおいしく

食感をいかしたご飯に炊きあげます。  
ねばりが少なくパラッとした食感で、  
香りをもつお米です。  
(長粒米に短粒米をかけた国産の「ホシユタカ」があります。  
食べやすくおすすめ)

**まとめ炊き  
冷凍用 P.25**

まとめて炊いて  
冷凍しても  
おいしく

「白米・ふつう」よりも、じっくりと吸水  
させることで、冷凍保存してもおいしさ  
を保ちます。

**麦飯芳潤 P.27**

麦飯を  
よりふっくらに

「麦飯」よりも、じっくりと吸水させる  
ことで、やわらかく食べやすいご飯  
に炊きあげます。  
(白米(または無洗米)に麦(大麦)を  
加えて炊きます)

**少量名人 P.25**

少量でも  
おいしく

炊飯容量を設定することで、  
容量に合わせた最適な制御で  
少量のご飯もおいしく炊きあげます。

**おこげ P.26**

香ばしいおこげご飯に  
炊きあげます。

**中華粥 P.28**

さらっとした仕上がりの  
中華粥が作れます。

**うま早 P.17**

時間とおいしさを両立した  
早炊き炊飯です。

**お急ぎ P.17**

時間優先の早炊き  
炊飯です。

**芳潤炊き(発芽米・玄米) P.23**

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。

**金のいぶき(玄米) P.23**

玄米特有のえぐみを抑えて、プチプチとした弾力  
のある食感に炊きあげます。

**美容玄米 P.23**

「玄米・ふつう」よりも、美容に役立つビタミンB1  
を多く残すことができます。  
(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)

**スマートフォン連携**

「らく楽炊飯」アプリで、お米・炊き方・予約時間  
の設定などができます。P.36

初めてアプリをお使いになるときは、炊飯器と  
無線LANルーターの接続、炊飯器の登録などの  
設定が必要です。P.36~41

## エコ炊飯

お買上げ時は「白米・エコ炊飯」に  
設定されています。

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.17

	消費電力量	蒸発水量
エコ炊飯 (米450g・水570g)	162.4Wh	11.0g
白米 ふつう (米450g・水610g)	201.6Wh	50.1g

※3カップ炊飯時  
※省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

少しかために炊きあがります。  
お好みに合わせて、他の炊き方を  
お試しください。

ご使用のまえに

- 炊き方いろいろ ..... 2
- エコ炊飯 ..... 3
- 安全のために必ずお守りください ... 4
- 内釜(本炭釜)について ..... 7
- 各部のなまえとはたらき ..... 8

ご飯の炊き方

- おいしいご飯を食べるために ..... 10
- ご飯を炊く<基本> ..... 11
- お米の種類別 炊くときのポイント ... 12
  - お米について
- 白米・無洗米を炊く ..... 16  
(エコ炊飯・ふつう・うま早・お急ぎ)
- 白米・無洗米をお好みのねばり/かたさで炊く ... 18  
(炊分け名人・すし)
- 白米・無洗米をお好みの銘柄で炊く ... 20  
(銘柄芳潤炊き)
- 発芽米・分づき米・玄米を炊く ..... 22
  - 芳潤炊き(発芽米・玄米)
  - 金のいぶき(玄米)・美容玄米
- いろいろなご飯を炊く ..... 24
  - 雑穀米・長粒米・少量名人・まとめ炊き冷凍用
  - おこげ・炊込み・おこわ・麦飯・麦飯芳潤
  - おかゆ・中華粥・追加銘柄
- ご飯の保温について ..... 30  
(保温の設定)
- 予約して炊く
  - 食べたい時刻を予約する ..... 32  
(予約1・予約2)
  - 今から1~12時間後に炊きあげる ..... 33  
(かんたん予約)

こんなとき

- 現在時刻の合わせ方 ..... 34
- 音声ナビ・音声音量設定 ..... 35
- バックライト設定 ..... 35
- 「らく楽炊飯」アプリを使う ..... 36
- お手入れ ..... 42
- 消耗部品について ..... 44
- 停電したとき ..... 44
- 炊飯がうまくできないとき ..... 45
- 保温がうまくできないとき ..... 47
- 故障かな?と思ったら ..... 48
  - お知らせ音について ..... 52
- 仕様 ..... 61
- 設定情報シールについて ..... 62
- 保証とアフターサービス ..... 63
- おいしく炊くポイント ..... 裏表紙

メニュー集

- メニュー集 ..... 53



# 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。

**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。

**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。

■図記号の意味は、次のとおりです。

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

- 分解・修理・改造をしない**  
感電・発火・異常動作によるやけど・けがの原因。  
\*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。 P.63
- 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  
特に乳幼児にはさわらせないように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**  
禁止 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・プレート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)  
やけど・感電・けがの原因。
- 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。

## 警告

- 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。
- お米の種類・炊き方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」または「中華粥」の炊き方で炊く  
ふきこぼれ・やけどを防ぐため。
- 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。
- 無線LAN機能をご使用時は自動ドア、火災報知器などの自動制御機器の近くで無線機能を使用しない**  
禁止  
無線LANからの電波が自動制御機器に影響を及ぼすことがあり、誤動作による事故の原因。
- 医療用機器の近くでは、無線機能を使用しない**  
禁止  
無線LANからの電波が医療用機器に影響を及ぼすことがあり、誤動作による事故の原因。
- 医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品を装着部から15cm以上離す**  
指示を守る  
無線LANからの電波がペースメーカーに影響を与えることがあるため。
- 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。
- 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。
- 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**  
医師と相談  
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。

## 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・放熱板セット・本体側面とふたとの境界などやけどの原因。
- 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。

# 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。
  - ふたが完全に開かない場所  
破損・熱い水滴がたれてやけどの原因。
  - 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)

- 禁止** 専用の内釜以外を使わない  
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・異常動作による  
やけど・けがの原因。

- 禁止** 空炊きはしない  
やけどの原因。
- !** 電源コードを巻き取るときは  
電源プラグを持つ  
電源プラグがあたってけがを  
することを防ぐため。

- !** 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。

- !** お手入れは本体が冷めてから行う  
本体を冷ます  
やけどを防ぐため。

- !** 使用時以外は、電源プラグを抜く  
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.7

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

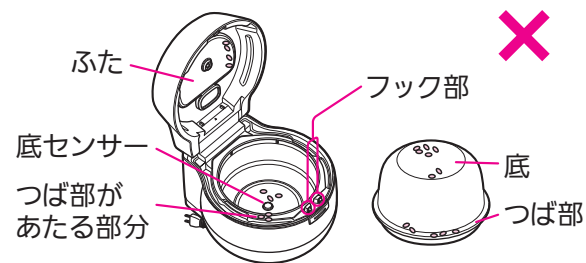
- 磁気カード(キャッシュカード、ICカードなど)
- 磁気テープ(カセットテープなど)
- 無線機器(テレビ、ラジオなど)

記憶が消えたり、雑音の原因。

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らない  
ボタンなどの変形・変色・故障の原因。  
無線LANの電波に影響を与えるおそれ。

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。

# 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、取扱いに気をつけてください。  
(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)

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。

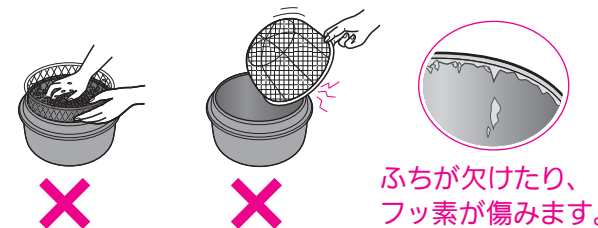
- 内釜の割れ・ヒビ・欠け
- ご使用にともなう傷・こすれ跡、傷起因のはがれ
- 内釜外面コートのはがれ
- 一般家庭用以外に使用したとき
- 取扱説明書の記載事項を守らなかったとき

## 次のことをお守りください

- 落としたり、ぶつかけたりしない。  
割れ・ヒビ・欠けなど破損します。  
衝撃ですぐ割れる場合と、ご使用に伴い、内部のヒビが進行してやがて破損する場合があります。
- 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。
- 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)

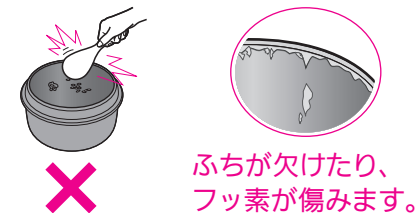
## 準備のとき

- ザルなどで米を洗わない・水切りをしない。
- 内釜にザルなどをあてない。



## 炊きあがったとき

- しゃもじについたご飯粒を  
ふちに押し当てて取らない。



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。

## お手入れのとき

- 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)
- 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。
- うすめた台所用中性洗剤とやわらかい  
スポンジで洗い、よく水洗いする。
- 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

お知しせ

- フッ素加工をしています。  
フッ素に傷がつくとのはがれやすくなります。  
はがれると水がしみこみます。
- スポンジなどでこすると、フッ素の表面に跡がつく  
ことがありますが、性能面への影響はありません。
- 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。  
また、シンクなどに色がつくことがあります)
- 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

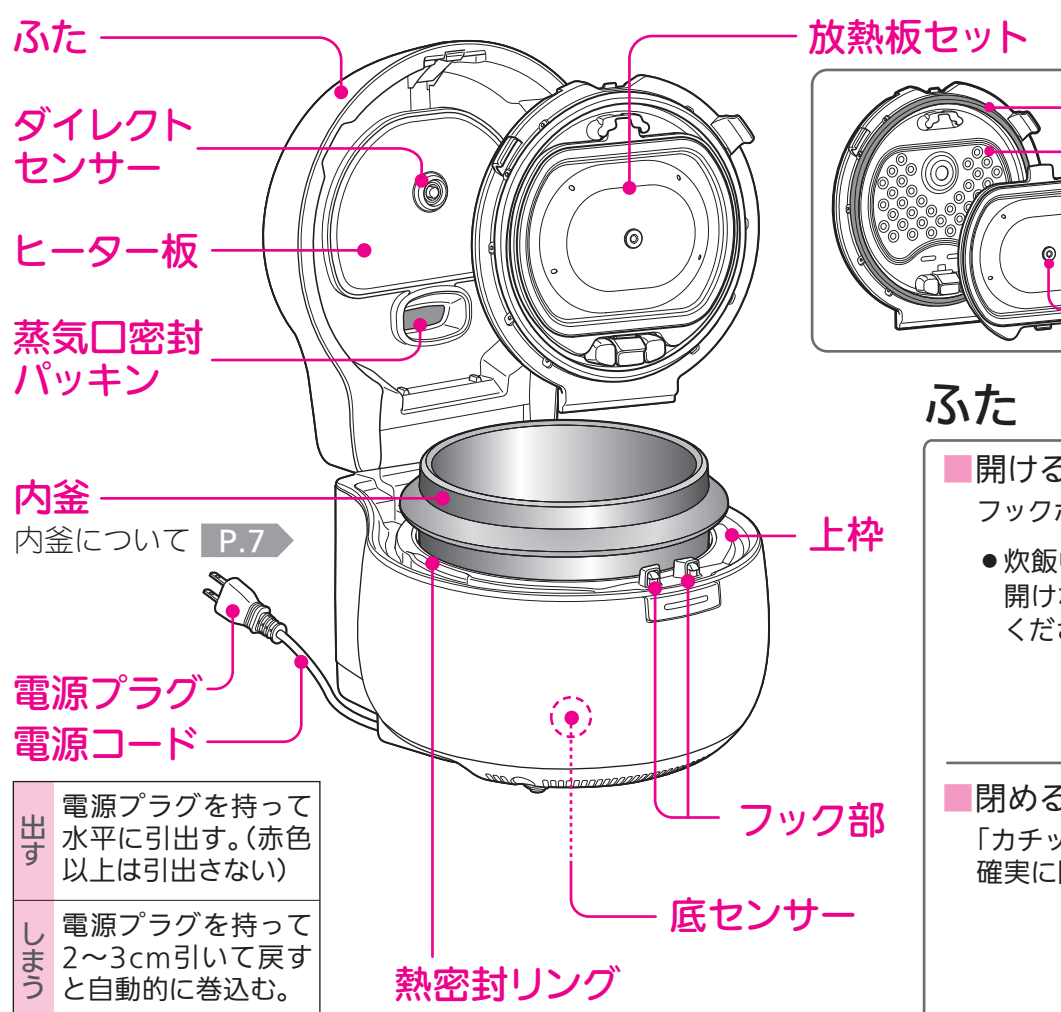
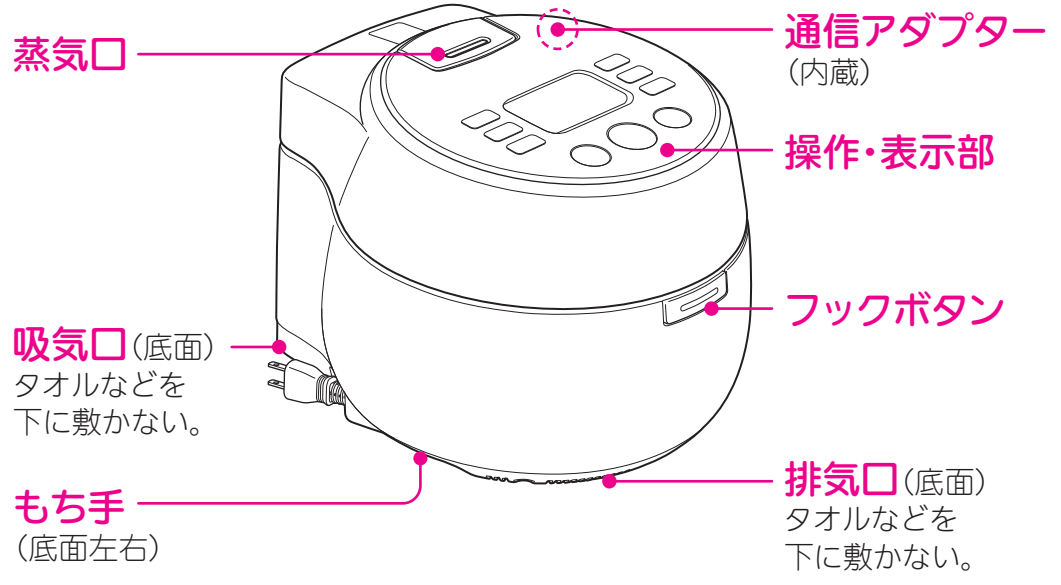
## 内釜が、割れ・ヒビ・欠けなど破損してしまったら…

使用を中止して、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。  
(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の原因)



# 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)

**しまう**  
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/銘柄ボタン**  
●お米の種類を選ぶ

**炊き方ボタン**  
●炊き方を選ぶ

**少量名人ボタン**  
●少量名人を選ぶ  
P.25

**通信設定表示**  
P.39

**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し込むと表示され、抜くと消えます。

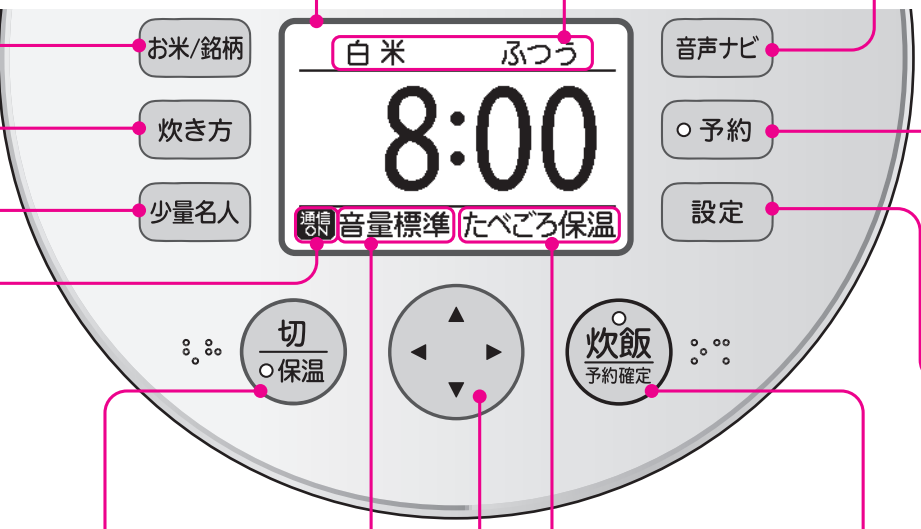
**お米・炊き方表示**

**音声ナビボタン**  
●現在の設定内容などを音声で確認するときに押す  
●バックライトを点灯したいときに押す

**予約ボタン**  
●予約するときに押す  
P.32~33

**予約ランプ(緑)**

**設定ボタン**  
●設定時に押す  
●保温設定 P.30  
●音声音量設定 P.35  
●現在時刻設定 P.34  
●バックライト設定 P.35  
●通信設定 P.37  
●銘柄追加 P.40



**音声音量表示**  
P.35

**保温表示**  
P.30

**切/保温ボタン**  
●炊飯・保温・予約をやめるときに押す  
●保温するときに押す  
●設定を取消すときに押す

**保温ランプ(橙)**

**十字ボタン**  
(上・下・左・右)  
●各種選択時に押す

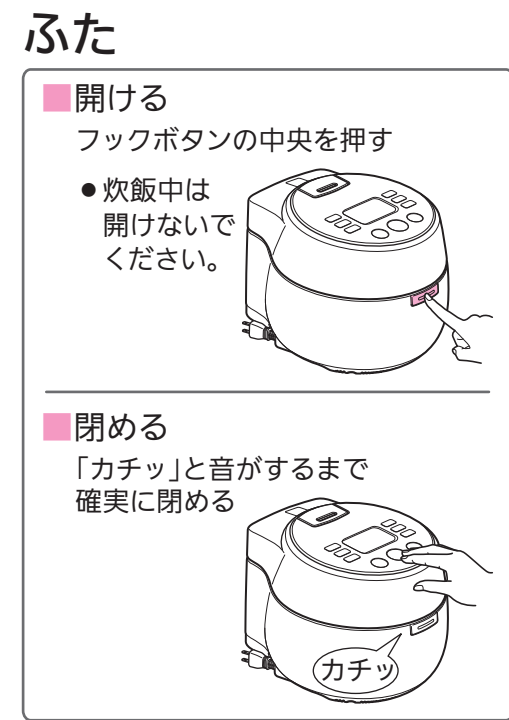
**炊飯ボタン**  
●炊飯をはじめるときに押す  
●予約を確定するときに押す

**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  
●切/保温ボタン (キリ) ●炊飯ボタン (タク)

お知らせ

●お買上げ時のバックライト設定は「使用する」です。「使用する」に設定中のみ、バックライトが点灯します。



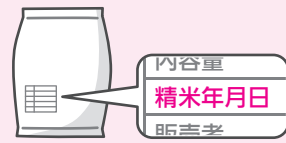
## 付属品

- しゃもじ(1コ)  
立てたまま置けます  
目の不自由な方のために、水加減のめやすとなる、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.63 までご連絡ください。
- 計量カップ(1コ)  
使い方 P.10  
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)

# おいしいご飯を食べるために

## よいお米を選ぶ

- お好みの銘柄で、精米年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、密閉容器に入れて冷暗所(冷蔵庫など)に保管し、できるだけ早く使いましょう。
- 夏...1ヶ月 ・夏以外...2ヶ月



## お米を正しくはかる

付属の計量カップを使いましょう。

上下を逆にして、1カップ(合)と0.5カップ(合)をはかることができます。



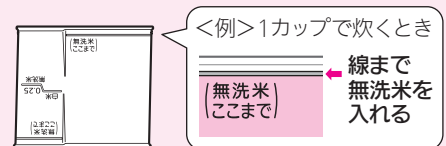
- 白米・発芽米・玄米など(無洗米以外のお米)
  - 0.5カップ(合):約90mL=約75g
  - 1カップ(合) :約180mL=約150g

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

計量カップすりきり1杯で、約1合です



計量米びつや料理用計量カップ(200mL)では、誤差がでることがあります。



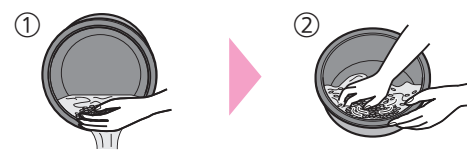
<例>1カップで炊くとき  
線まで無洗米を入れる

## お米を手早く洗う

- ①最初にたっぷりの水を注いでさっとかき混ぜ、素早く水を捨てます。
- ②「洗う→すすぐ」を水が澄むまで繰り返します。

- 無洗米は、軽くすすぎ、底から軽くかき混ぜてお米と水をなじませましょう。
- 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)
- 発芽米は、市販品のパッケージの記載にしたがってください。

内釜を使う(ザルなどで洗わない)



お湯(約35℃以上)で洗わないでください。  
内釜は、割れ・ヒビ・欠けやすいので、取扱いに気をつけてください。P.7

## 正しく水加減をして、内釜を本体に入れる

内釜を平らな所に置き、炊きたいお米の種類・炊き方とカップ数の水位目盛に合わせて水を入れます。



水位目盛はめやすです

お米の種類やお好みに合わせて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	目盛より多め

- 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炊飯しないでください。(べちゃつき・変色の原因)
- お米は平らにならしましょう。
- 水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。(水にひたすと、やわらかめのご飯になります)
- 内釜の外側についた水分をふきとってください。
- 電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。(電圧が下がり、うまく炊けない原因)

## 炊きあがったらすぐにご飯をほぐす

ブザーが鳴ったら、すぐに(約15分以内)ご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。(むらしは終わっています)  
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。(ほぐさないと、ご飯が固まったり) (べちゃつきの原因)



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。

底からふんわりと

## 長時間の保温はさける

やはりご飯は炊きたてがおいしいものです。長時間保温すると、パサついたりふやけたりすることがあるので早めに食べきましょう。

(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

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IH特有のもので異常ではありません。
- 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「ブー」という音は、蒸気口密封パッキンが蒸気をおさえるときに出る音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジー」などの音は、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。
- 使いはじめにはおいが出る場合がありますが、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.44

# 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、しゃもじ、計量カップを洗ってください。P.42~44

## 1 お米をはかる

## 2 お米を洗う

## 3 水加減をする

## 4 内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

- 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.42~43)
- 放熱板セットを必ずつける。P.43 (つけないと、ふたが閉まらない)

## 5 お米・炊き方を設定し、炊飯予約確定を押す

お米の種類や炊き方を変えるときは P.16~29

## 6 ブザーが鳴ったらできあがりすぐにご飯をほぐす

- むらしは終わっています。



# お米の種類別 炊くときのポイント

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

	使用する 内釜の水位目盛	お米/銘柄	炊き方	炊飯容量 (カップ数)	できあがりまでの 時間のめやす※1	保温	予約	炊き方記憶
白米/無洗米	消費電力をおさえて炊く 省エネで炊く	白米/ 無洗米	エコ炊飯	0.5~5.5	約38~48分	○	○	○
	ふつうで炊く		ふつう		約46~55分			
	お好みのねばり/かたさで 炊く		炊分け名人 お好みの ねばり/かたさ を選ぶ		<かため> 約43~58分 <ややかため> 約50~68分 <ふつう> 約55~75分 <やややわらか> 約65~89分 <やわらか> 約72~99分			
	すし飯を炊く	炊分け名人 「しゃっきり/かため」	約43~54分					
	冷凍用のご飯を炊く	まとめ冷凍用	約54~61分					
	お好みの銘柄で炊く	銘柄を お好みの ねばり/かたさ を選ぶ	右表					
	少量のご飯を炊く	少量名人 少量名人を押す	約48~53分					
	急いで炊く	うま早 お急ぎ	約29~31分 約19~25分					
	おこげご飯を炊く	おこげ	約67~77分					
	炊込みご飯を炊く	炊込み	約57~68分					
	おかゆを炊く	おかゆ	約42~48分					
	中華粥を炊く	中華粥	約54~58分					
	麦飯を炊く ●白米(または無洗米)に 麦(大麦)を加えて炊きます。	麦飯	麦飯芳潤 麦飯		約52~60分 約44~49分			

「銘柄芳潤炊き」  
できあがりまでの時間のめやす※1

あ 行	あいちのかおり	約45~71分	
	あきさかり	約68~92分	
	あきたこまち	約46~75分	
	あきほなみ	約43~66分	
	あきろまん	約43~66分	
	いちほまれ	約58~90分	
か 行	おいでまい	約60~95分	
	キヌヒカリ	約46~75分	
	きぬむすめ	約60~95分	
	きらら397	約50~85分	
	銀河のしずく	約60~95分	
	くまさんの輝き	約60~95分	
	くまさんの力	約60~95分	
	元気つくし	約46~75分	
	こしいぶき	約45~71分	
	コシヒカリ	約50~85分	
	金色の風	約58~90分	
	さ 行	彩のかがやき	約50~89分
彩のきずな		約60~95分	
さがびより		約60~95分	
ササニシキ		約50~85分	
里山のつぶ		約45~71分	
新之助		約45~71分	
青天の霹靂		約58~90分	
た 行		だて正夢	約45~71分
		ちゅらひかり	約55~80分
		つがるロマン	約50~89分
	つぶぞろい	約50~89分	
	つや姫	約46~75分	
	てんこもり	約50~85分	
	天のつぶ	約50~76分	
	東北194号	約58~90分	
	とちぎの星	約58~90分	
	な 行	ななつぼし	約60~95分
にこまる		約50~76分	
は 行		はえぬき	約50~89分
	ハツシモ	約50~85分	
	はるみ	約50~85分	
	ひとめぼれ	約46~75分	
	ヒノヒカリ	約46~75分	
	ひやくまん穀	約58~90分	
	ふっくらんこ	約45~71分	
	富富富	約50~89分	
	ま 行	みずかがみ	約70~99分
		ミルククイーン	約70~99分
森のくまさん		約45~71分	
や 行	雪若丸	約68~92分	
	夢しずく	約45~71分	
	夢つくし	約45~71分	
	ゆめぴりか	約68~92分	
おまかせ	約58~90分		

お米の種類別炊くときのポイント

※1: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。また、「らく楽炊飯」  
※2:おいしさを保つために、早めに冷凍することをおすすめします。

アプリからお好みの炊き方を調整したときにも、多少変わります。

**お願い**

**<白米>**

- 十分に洗米する(ぬかくさくなるのを防ぐ)

**<無洗米>**

- 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

**<麦飯>**

- 麦(大麦)は、白米1カップ(150g)あたり、1割(15g)~3割(45g)の量にする
- 麦は、押麦のほか、米粒麦やもち麦も使えます。
- おすすめ割合**  
→白米(無洗米)に対して麦3割(白米(無洗米)1カップにつき、麦45g)
- 麦の量は、白米(無洗米)に対し、3割までにしてください。(3割を超える割合で炊くと、うまく炊けない原因)
- 白米(無洗米)に対し、麦が3割より少ない場合は、お好みで水の量を調整してください。

●麦飯を炊く前の準備  
白米(無洗米)を手早く洗い、お米のカップ数に合わせて、水位目盛「麦飯」に水加減する  
麦は、水加減したあとに米の上に均等にのせる

# お米の種類別 炊くときのポイント

(つづき)

		使用する 内釜の水位目盛	お米/銘柄	炊き方	炊飯容量 (カップ数)	できあがりまでの 時間のめやす*	保温	予約	炊き方記憶
もち米	おこわを炊く	おこわ	白米	おこわ	2~4	約57~61分		×	×
胚芽米	胚芽米を炊く	胚芽米 (白米)		ふつう	0.5~5.5	約47~56分	× しないでください。 (におい・変色) の原因	○	○
発芽米	発芽米を炊く	発芽米	発芽米	ふつう	1~4	約60~70分	× しないでください。 (腐敗・ 炊けない原因)	×	×
	芳潤炊き			約76~81分					
	炊込みご飯を炊く	炊込み		1~3	約63~76分	×	×		
	おかゆを炊く	おかゆ		おかゆ	0.5~1	約85~88分	× しないでください。 (のり状に なる原因)	× しないでください。 (腐敗・ 炊けない原因)	○
分づき米	分づき米を炊く	分づき米	分づき米	ふつう	1~4	約59~69分	× しないでください。 (におい・変色) の原因	○	
	炊込みご飯を炊く			炊込み	1~3	約69~76分	×	×	
	おかゆを炊く	おかゆ		おかゆ	0.5~1	約51~57分	× しないでください。 (のり状に なる原因)	△ 臭いがあるときは しないでください。	
玄米	玄米を炊く	玄米	玄米	ふつう	1~3	約78~81分	× しないでください。 (におい・変色) の原因	○	○
	美容玄米を炊く			芳潤炊き		約90~94分			
	炊込みご飯を炊く	炊込み		1~2	約51~56分	×	×		
	おかゆを炊く	おかゆ		0.5~1	約85~88分	× しないでください。 (のり状に なる原因)	△ 臭いがあるときは しないでください。		
	金のいぶきを炊く	玄米		金のいぶき	1~3	約72~79分	× しないでください。 (におい・変色) の原因	○	○
長粒米	長粒米を炊く	長粒米	長粒米	ホシユタカ		約29~32分	× しないでください。 (におい・変色・ パサツキの原因)	△ 調味料を 入れるときは しないでください。	
				ジャスミンライス		約23~30分			

雑穀米を炊く ● 混ぜる米と同じ設定で炊いてください。 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、金のいぶきは除く) <例>「白米2合」と「玄米1合」を炊くとき→ 白米 で炊く

\*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。

**お願い**

<もち米>  
●十分に洗米する  
(ぬかくさくなるのを防ぐ)

<胚芽米>  
●胚芽がとれてしまうため、  
強く洗わない

<発芽米>  
●おすすめの割合  
→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。

<分づき米>  
●軽く洗う(ゴミやもみがらを取り除く)

<玄米・金のいぶき>  
●軽く洗う  
(ゴミやもみがらを取り除く)  
●「金のいぶき」は白米と混ぜないで  
炊くのがおすすめです。  
白米と混ぜて炊く場合も、炊き方  
「金のいぶき」で炊いてください。

<長粒米>  
●お米が割れない  
ように軽く洗う

<玄米・金のいぶき>  
●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)

## 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。

**もみ**  胚芽、胚乳、ぬか層、もみ殻

**玄米**  もみからもみ殻を取り除いたもの。

**3分づき**  玄米から「胚芽とぬか層」を約3割取り除いたもの。


**5分づき**  玄米から「胚芽とぬか層」を約5割取り除いたもの。

**7分づき**  玄米から「胚芽とぬか層」を約7割取り除いたもの。


**白米**  玄米から「胚芽とぬか層」を完全に取り除いたもの。

**無洗米**  白米の表面に残る細かいぬかを取り除いたもの。


**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、ねばりのあるお米。おこわを炊くときに使います。

**長粒米**

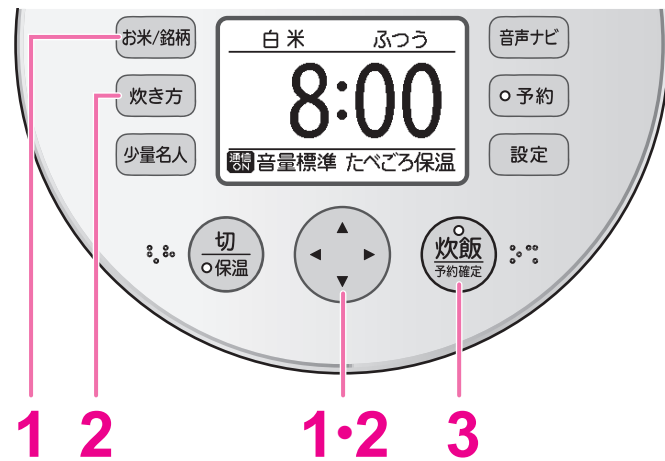
 ねばりが少なく、パラっとした食感で、独特の香りをもつお米。少しかために炊きあがるため、スープカレーやチャーハンなどに適しています。

**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。

お米の種類別炊くときのポイント/お米について

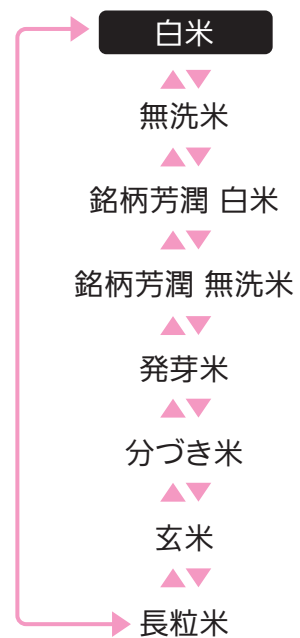


# 白米・無洗米を炊く (エコ炊飯・ふつう・うま早・お急ぎ)



## 1 お米/銘柄 を押し、 でお米の種類を選ぶ

- 押すごとに表示が変わる

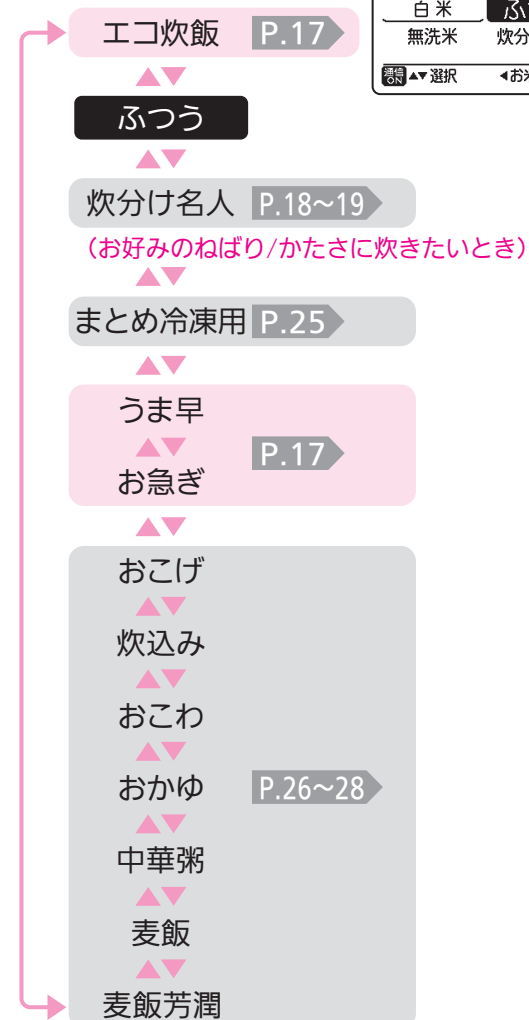


▲	長粒米	エコ炊飯
▼	白米	ふうふう
▼	無洗米	炊分け名人
▼	音量標準	たべごろ保温

## 2 炊き方 を押し、 で炊き方を選ぶ

(お米の種類を選ぶと、自動的に「ふうふう」が選択されます)

- 押すごとに表示が変わる



▲	エコ炊飯
▼	ふうふう
▼	炊分け名人
▼	音量標準

お買上げ時の設定は  
お米 白米、炊き方 エコ炊飯、保温設定 たべごろ保温  
 を押し、白米 エコ炊飯 で炊飯する

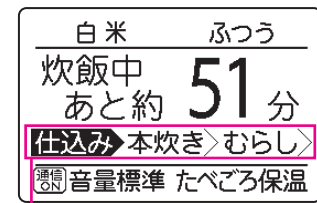
前回の設定で炊く  
表示部の設定を確認してから **3** で炊飯する

設定を変えて炊く  
以下の手順で設定を変えて炊飯する

## 3 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

(表示時間は炊き方によって変わります  
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)



炊飯工程が進むごとに表示が変わります。

## 4 炊きあがったらご飯をほぐす

- 炊飯ランプ消灯
- 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.30~31

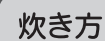
### 消費電力量をおさえて炊きたいとき (エコ炊飯) P.3

お買上げ時の設定です。

 を押して、エコ炊飯を選ぶ

- 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。



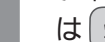

### 急いで炊きたいとき (うま早・お急ぎ) P.2

 を押して、うま早またはお急ぎを選ぶ

炊飯容量 0.5~3カップ

- 予熱とむらしを短縮し、通常より早く炊きあがります。
- 少しかために炊きあがります。

### 少量(0.5~2カップ)で炊きたいとき (少量名人) P.25

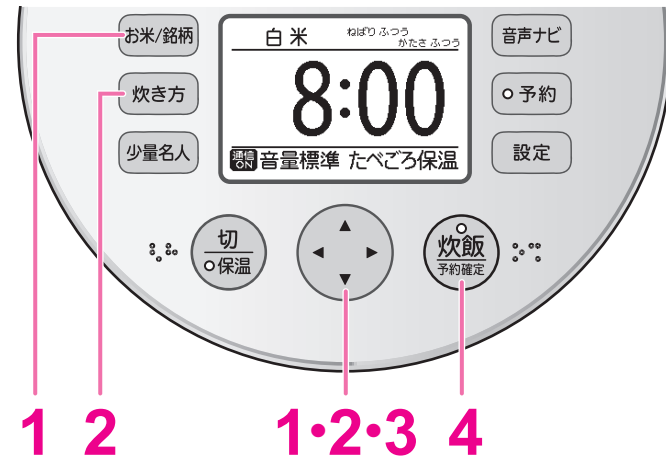
- お知らせ
- 選んだお米の種類、炊き方のふうふう、エコ炊飯の設定を記憶します。
  - お米を変えるときは 、炊き方を変えるときは  を押しでも選ぶことができます。
  - お米の種類を選択中に  (右) を押し、炊き方設定画面に変わります。また、炊き方選択中に  (左) を押し、お米設定画面に変わります。
  - 炊飯中は通信しません。

# 白米・無洗米をお好みのねばり/

# かたさで炊く(炊分け名人・すし)

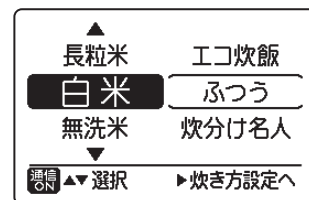
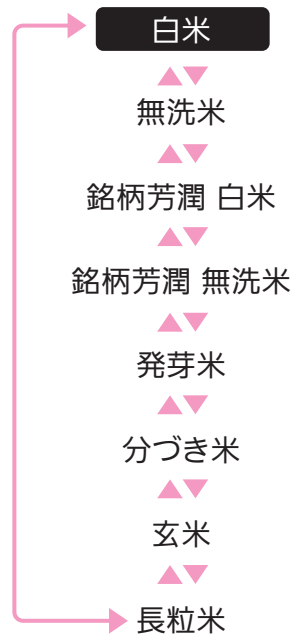
ねばりとかたさの組合せで15通りの食感を選べます。P.2  
 (「○」で選びます)

白米・無洗米以外では選べません。



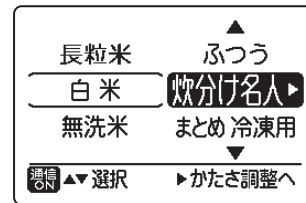
**1** **お米/銘柄** を押し、 で  
 (上・下)  
**白米** または **無洗米** を  
 選ぶ

● 押しごとに表示が変わる



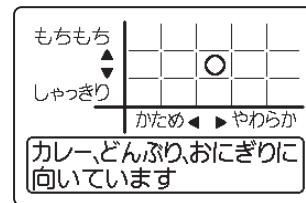
**2** **炊き方** を押し、 で  
 (上・下)  
**炊分け名人** を選び、  
 を押し  
 (右)

● 押しごとに  
 表示が変わる



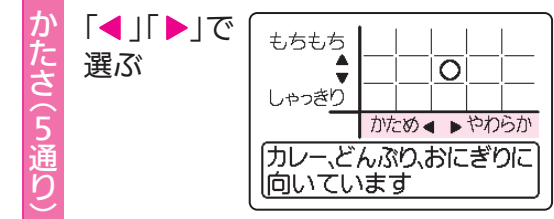
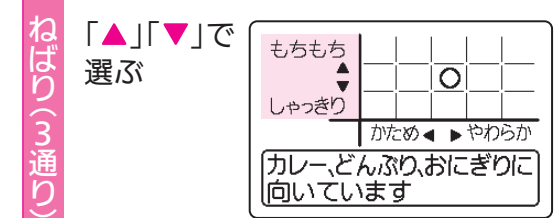
十字ボタン を押し  
 お好みのねばりとかたさを  
 選んでください

● 炊分け設定画面に  
 変わる



**3** を押し、お好みの  
 (上・下・左・右)  
**ねばり/かたさを** 選ぶ

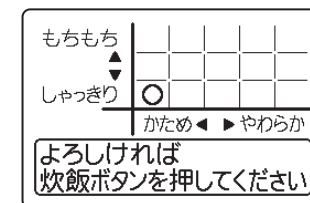
● 押しごとに「○」が移動する



すし飯を炊きたいとき

すし飯作りのコツ メニュー集 P.53

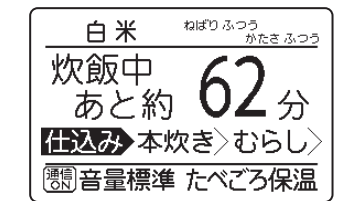
しゃっきり/かためを選ぶ



**4** 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

(表示時間は炊き方によって変わります  
 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  
 表示が止まって調整します)



**5** 炊きあがったら  
 ご飯をほぐす

- 炊飯ランプ消灯
- 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.30~31

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。
- お米を変えるときは **お米/銘柄**、炊き方を変えるときは **炊き方** を押しでも選ぶことができます。
- お米の種類を選択中に (右) を押しと、炊き方設定画面に変わります。また、炊き方選択中に (左) を押しと、お米設定画面に変わります。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 炊飯中は通信しません。

白米・無洗米をお好みのねばり/かたさで炊く(炊分け名人・すし)

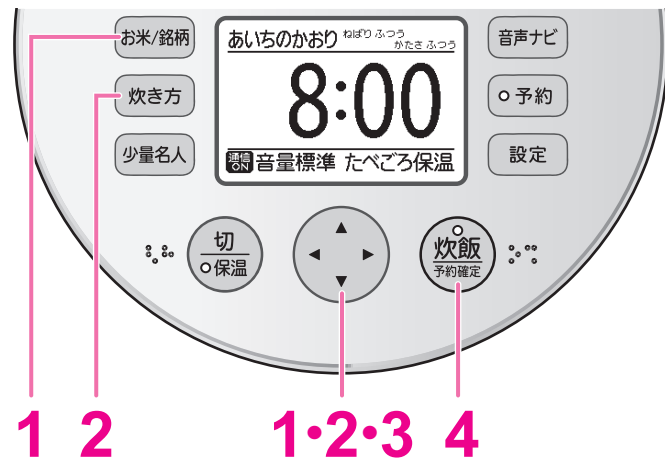


# 白米・無洗米をお好みの銘柄で炊く

めい がら ほうじゅん だ  
(銘柄芳潤炊き)

- 50の銘柄(+おまかせ)を選べます。P.13
- ねばりとかたさの組合せで9通りの食感を選べます。(「○」で選びます)

銘柄芳潤 白米・銘柄芳潤 無洗米以外では選べません。



前回の設定で炊く

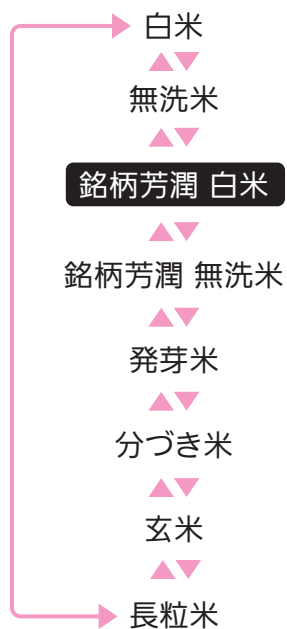
表示部の設定を確認してから**4**で炊飯する

設定を変えて炊く

以下の手順で設定を変えて炊飯する

**1** **お米/銘柄** を押し、 で  
**銘柄芳潤 白米** または  
**銘柄芳潤 無洗米** を  
選ぶ

- 押すごとに表示が変わる



**2** **炊き方** を押し、 で  
銘柄を選び、 を押し  
(右)

- 押すごとに表示が変わる

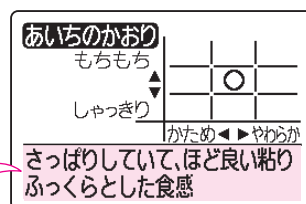
- 銘柄設定なし(おまかせ)の場合
- 「おまかせ」を選ぶ

- 「らく炊飯」アプリから追加した銘柄の場合
- 「追加銘柄」を選ぶ P.29

- 炊分け設定画面に変わる



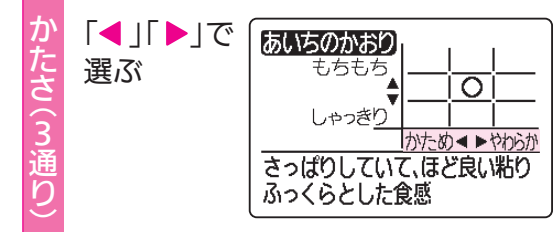
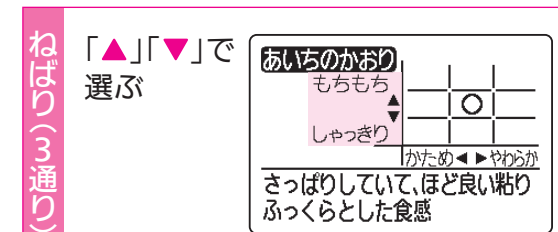
十字ボタン を押して  
お好みのねばりとかたさを  
選んでください



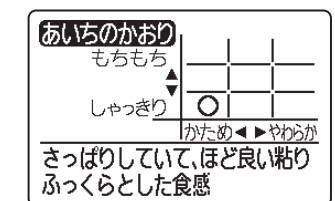
銘柄の  
特長を表示

**3** を押し、お好みの  
ねばり/かたさを選ぶ  
(上・下・左・右)

- 押すごとに「○」が移動する



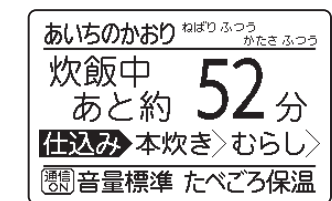
しゃっきり/かため



**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
- できあがりまでの時間のめやすを表示

(表示時間は炊き方によって変わります  
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  
表示が止まって調整します)



**5** 炊きあがったら  
ご飯をほぐす

- 炊飯ランプ消灯
- 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.30~31

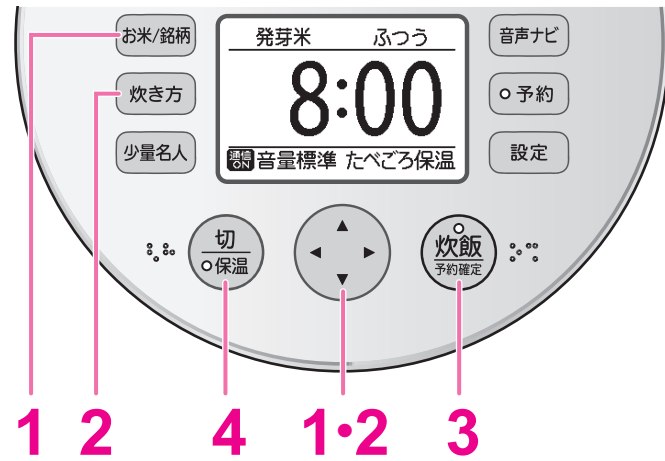
お知らせ

- 選んだお米の銘柄、お好みのねばり/かたさの設定を記憶します。
- お米の銘柄を変えるときは **炊き方** を押しでも選ぶことができます。
- 「銘柄芳潤 白米」または「銘柄芳潤 無洗米」を選択中に (右) を押し、銘柄設定画面に変わります。また、銘柄選択中に (左) を押し、お米設定画面に変わります。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 炊飯中は通信しません。

白米・無洗米をお好みの銘柄で炊く(銘柄芳潤炊き)

# 発芽米・分づき米・玄米を炊く

# ほうじゅんだ (芳潤炊き(発芽米・玄米)・金のいぶき(玄米)・美容玄米)



前回の設定で炊く

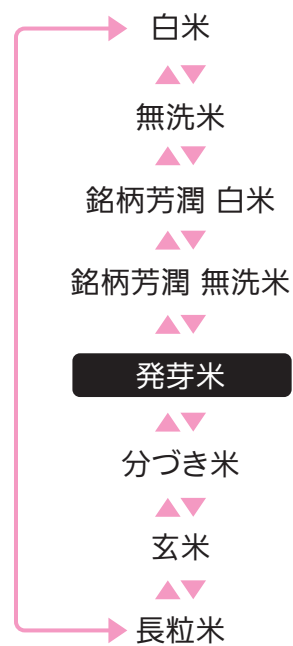
表示部の設定を確認してから**3**で炊飯する

設定を変えて炊く

以下の手順で設定を変えて炊飯する

## 1 お米/銘柄 を押し、 で お米の種類を選ぶ

- 押すごとに表示が変わる



銘柄芳潤無洗米	おかゆ
<b>発芽米</b>	ふつう
分づき米	芳潤炊き
音量標準	たべごろ保温

## 2 炊き方 を押し、 で 炊き方を選ぶ

(お米の種類を選ぶと、自動的に「ふつう」が選択されます)

- 押すごとに表示が変わる

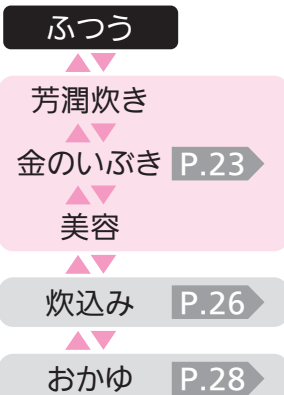
### ● 発芽米のとき



### ● 分づき米のとき



### ● 玄米のとき

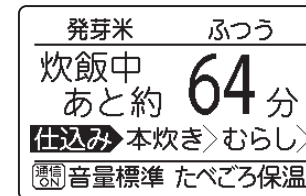


銘柄芳潤無洗米	おかゆ
発芽米	<b>ふつう</b>
分づき米	芳潤炊き
音量標準	たべごろ保温

## 3 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

表示時間は炊き方によって変わります  
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



## 4 炊きあがったらご飯をほぐす

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。

### 芳潤炊き(発芽米・玄米)で炊きたいとき P.3

お米/銘柄 を押し、**発芽米**または**玄米**を選び、  
炊き方 を押し、**芳潤炊き**を選ぶ

- ご飯のかたさは選べません。

### 金のいぶき(玄米)を炊きたいとき P.3

お米/銘柄 を押し、**玄米**を選び、  
炊き方 を押し、**金のいぶき**を選ぶ

- 白米と混ぜて炊く場合も、「金のいぶき」で炊いてください。

### 美容玄米で炊きたいとき P.3

お米/銘柄 を押し、**玄米**を選び、  
炊き方 を押し、**美容**を選ぶ

- 少しかために炊きあがります。

お知らせ

- 選んだお米の種類、炊き方の**ふつう**、**芳潤炊き**、**金のいぶき**、**美容**の設定を記憶します。
- お米を変えるときは **お米/銘柄**、炊き方を変えるときは **炊き方** を押しでも選ぶことができます。
- お米の種類を選択中に (右) を押し、炊き方設定画面に変わります。また、炊き方選択中に (左) を押し、お米設定画面に変わります。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 炊飯中は通信しません。

発芽米・分づき米・玄米を炊く(芳潤炊き(発芽米・玄米)・金のいぶき(玄米)・美容玄米)



# いろいろなご飯を炊く

## 雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます。

**お米/銘柄** 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>

炊飯容量	0.5~4カップ
水位目盛	白米・無洗米

### <発芽米・分づき米>

炊飯容量	1~4カップ
水位目盛	発芽米・分づき米

### <玄米>

炊飯容量	1~3カップ
水位目盛	玄米

- 「炊分け名人」「銘柄芳潤炊き」「少量名人」は使用しないでください。
- 水に浮くような雑穀類(あわ・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。
- 「うま早」「お急ぎ」はしないでください。


保温はしないでください。  
におい・変色の原因になります。


### お知らせ

- お米を変えるときは **お米/銘柄**、炊き方を変えるときは **炊き方** を押しても選ぶことができます。
- 炊飯中は通信しません。

## 長粒米

P.2 メニュー集 P.56~57

1 **お米/銘柄** を押し、 で **長粒米** を選ぶ

2 **炊き方** を押し、 で **ホシユタカまたはジャスミンライス** 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 炊きあがったらご飯をほぐす  
**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


### <長粒米>

炊飯容量	1~3カップ
水位目盛	長粒米

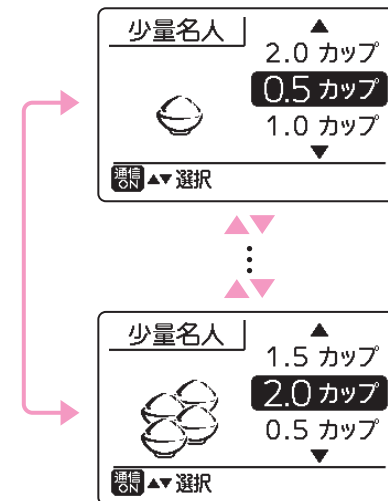
- ご飯のかたさは選べません。
- 少しかために炊きあがります。
- 具を入れて炊かないでください。(うまく炊けない原因になります)
- 調味料を入れるときは
  - ・加えたあとよく混ぜます。
  - ・(調味料が沈殿して、うまく炊けない)場合があります
  - ・予約はしないでください。
- ホシユタカ以外の銘柄は、**ジャスミンライス** で炊いてください。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。

保温はしないでください。  
におい・変色・パサツキの原因になります。

## 少量名人

1 **お米/銘柄** を押し、 で **白米または無洗米** を選ぶ

2 **少量名人** を押す  
●押すごとに表示が変わる  
■炊飯容量(0.5~2.0)を選ぶ  
〈例〉2カップで炊きたいとき  
→「2.0カップ」を表示させる



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 炊きあがったら  
ご飯をほぐす

### <白米・無洗米>

炊飯容量	0.5~2カップ
水位目盛	白米・無洗米

- 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。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

## まとめ炊き冷凍用

1 **お米/銘柄** を押し、 で **白米または無洗米** を選ぶ

2 **炊き方** を押し、 で **まとめ冷凍用** 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 炊きあがったら  
ご飯をほぐす

### <白米・無洗米>

炊飯容量	0.5~5.5カップ
水位目盛	白米・無洗米

- 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。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。

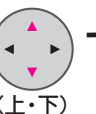
### 冷凍ご飯のコツ


- 炊きあがったご飯は、早めに冷凍してください。
- 分量は一人分(約150g程度)ずつにします。
- 温かいうちに、均一に平ら(厚さ約2~3cm)になるようラップで包みます。

※解凍するときは、お使いの電子レンジの取扱説明書にしたがって加熱してください。解凍後、全体をほぐすとよりおいしく召しあがれます。

# いろいろなご飯を炊く(つづき)

## おこげ

1 **お米/銘柄** を押し、 で  
(上・下)  
白米または**無洗米**を選ぶ

2 **炊き方** を押し、  
 で**おこげ**を選ぶ  
(上・下)

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


4 炊きあがったらご飯をほぐす  
**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

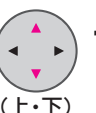
### <白米・無洗米>

炊飯容量	0.5~5.5カップ
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。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。
- 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ことがあります。

## 炊込み 炊込みご飯のコツ メニュー集 P.54~55

1 **お米/銘柄** を押し、 で  
(上・下)  
お米の種類を選ぶ P.12~15

2 **炊き方** を押し、  
 で**炊込み**を選ぶ  
(上・下)

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

4 炊きあがったらご飯をほぐす  
**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

### <白米・無洗米>

炊飯容量	0.5~4カップ
水位目盛	白米・無洗米

### <発芽米・分づき米>

炊飯容量	1~3カップ
水位目盛	発芽米・分づき米


### <玄米>


炊飯容量	1~2カップ
水位目盛	玄米

- 具は米の上の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。

保温はしないでください。  
におい・変色の原因になります。

## おこわ おこわのコツ メニュー集 P.54~55

1 **お米/銘柄** を押し、  
 で**白米**を選ぶ  
(上・下)

2 **炊き方** を押し、  
 で**おこわ**を選ぶ  
(上・下)

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

4 炊きあがったらご飯をほぐす  
**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

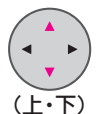
### <白米>

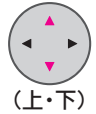
炊飯容量	2~4カップ
水位目盛	おこわ

- もち米は、洗米後、調味料を入れずに水加減して、約1時間ひたしてください。  
(調味料を入れてひたすと、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。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

保温はしないでください。  
におい・変色の原因になります。

## 麦飯、麦飯芳潤 ほう じゅん P.2・12~13

1 **お米/銘柄** を押し、 で  
(上・下)  
白米または**無洗米**を選ぶ

2 **炊き方** を押し、 で  
(上・下)  
**麦飯**または**麦飯芳潤**を選ぶ

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

4 炊きあがったらご飯をほぐす  
**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

### <白米・無洗米>

炊飯容量	1~3カップ
水位目盛	麦飯

※麦(大麦)の量は、白米(無洗米)1カップあたり45gまでにしてください。

(白米(無洗米)に対し、3割まで)

- 白米 無洗米以外では選べません。
- 麦は、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。  
(混ぜると、うまく炊けない場合があります)
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。
- 麦飯を炊いたときは、おこげがつきやすくなります。おこげが気になるときは、麦をよく洗ってから加えてください。

保温はしないでください。  
におい・変色の原因になります。



# いろいろなご飯を炊く(つづき)

## おかゆ(7分がゆ)

1 お米/銘柄 を押し、 で  
お米の種類を選ぶ P.12~15

2 炊き方 を押し、  
 でおかゆを選ぶ

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

4 炊きあがったらかきまぜる  
 を押し、保温をやめて  
電源プラグを抜く  
●保温ランプ消灯

<白米・無洗米・発芽米・分づき米・玄米>

炊飯容量	0.5~1カップ
水位目盛	おかゆ

※具を入れるときは0.5カップまで

- 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」以外の炊き方で炊かないで  
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。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。

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 作り方 P.59

1 お米/銘柄 を押し、 で  
白米または無洗米を選ぶ

2 炊き方 を押し、  
 で中華粥を選ぶ

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

4 炊きあがったらかきまぜる  
 を押し、保温をやめて  
電源プラグを抜く  
●保温ランプ消灯

<白米・無洗米>

炊飯容量	0.5カップ
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」以外の炊き方で炊かないで  
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。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。

保温はしないでください。  
中華粥がのり状になります。

## 追加銘柄 (「らく楽炊飯」アプリから追加した銘柄を炊く) →「お米の銘柄を追加する」 P.40

前回の設定で炊く 表示部の設定を確認してから5で炊飯する

1 お米/銘柄 を押し、 で  
銘柄芳潤 白米または  
銘柄芳潤 無洗米を選ぶ

2 炊き方 を押し、 で  
追加銘柄を選び、  
 を押す

無洗米	ゆめぴりか
銘柄芳潤白米	追加銘柄
銘柄芳潤無洗米	おまかせ
設定	選択
	銘柄設定へ

3 で追加した銘柄を  
選び、 を押す

- 押すごとに表示が変わる

追加銘柄	設定なし
	ふさおとめ
	秋の詩
設定	選択
	かたさ調整へ

■炊き方を変更する場合

- を押し、  
始めから設定し直す

十字ボタン を押して  
お好みのねばり/かたさを  
選んでください

- 炊分け設定画面に変わる

ふさおとめ	
もちもち	
しゃっきり	
	追加した銘柄です

4 を押し、お好みの  
ねばり/かたさを選ぶ

- 押すごとに「○」が移動する

ふさおとめ	もちもち		
	しゃっきり		
		追加した銘柄です	

ふさおとめ	もちもち		
	しゃっきり		
		追加した銘柄です	

ふさおとめ	もちもち		
	しゃっきり		
		追加した銘柄です	

5 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

6 炊きあがったらご飯をほぐす

- 炊飯ランプ消灯
- 自動的に保温になる(保温ランプ点灯)

<白米・無洗米>

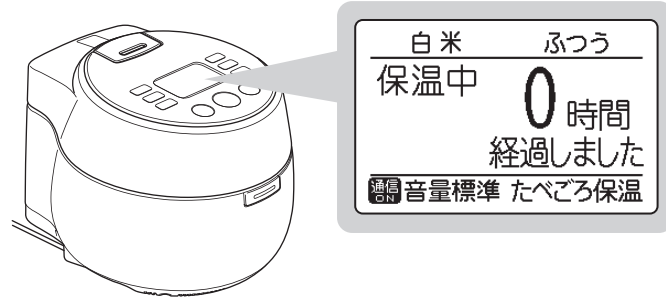
炊飯容量	0.5~5.5カップ
水位目盛	白米・無洗米

- 銘柄芳潤白米 銘柄芳潤無洗米以外では  
選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 選んだお米の銘柄、お好みのねばり/かたさの  
設定を記憶します。
- 追加した銘柄名はアナウンスしません。

※追加した銘柄により表示が変わります。

# ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、  
**自動的に保温になります**  
(すぐにご飯をほぐしてください)

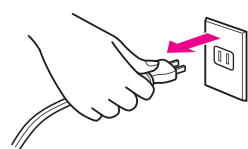


- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。(1時間未満は0時間を表示)
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。(保温は続けます)
- 72時間を経過すると、自動的に保温を終了します。(保温ランプ消灯)
- 保温中に現在時刻表示に変えるときは  
○予約 を押してください。  
(保温経過時間は表示しません)

## ■使用後は

**切**を押し、  
**保温をやめて電源プラグを抜く**

- 保温ランプ消灯



## 長時間の保温はさける

やはりご飯は炊きたてがおいしいものです。長時間保温すると、パサついたりふやけたりすることがあるので早めに食べきりましょう。  
(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。

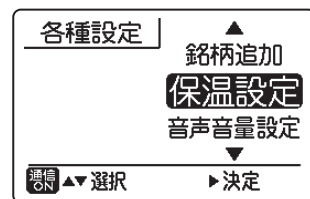
## 保温の設定

「たべごろ保温」「一定保温」「保温切」が選べます。

**1** **設定** を押し、**(上・下)** で

**保温設定** を選び、

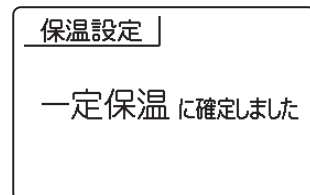
**(右)** を押す



**2** **(上・下)** で選ぶ



**3** **(右)** を押し、**確定する**



設定前の表示に戻る

お知らせ

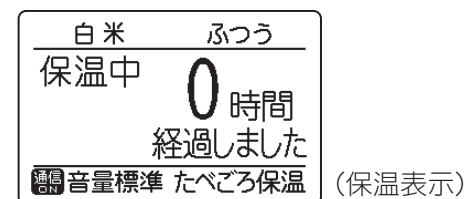
- 炊飯・保温・予約中の設定はできません。
- 選んだ保温設定を記憶します。
- お買上げ時の設定は「たべごろ保温」です。

## ■たべごろ保温(やや低めの温度で保温)

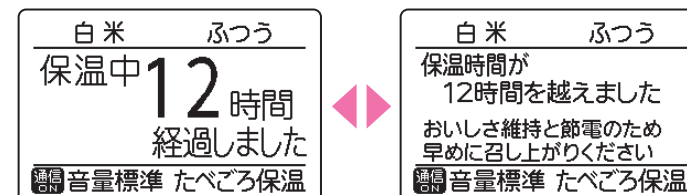
- 保温温度を低め(おひつに移したご飯と同等)にすることで、ご飯の変色・乾燥を抑えておいしさを保ちます。12時間を超えると、自動的に保温温度が高めになります。
- おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると定期的にお知らせ画面を表示します。

## ■一定保温(高めの温度で保温)

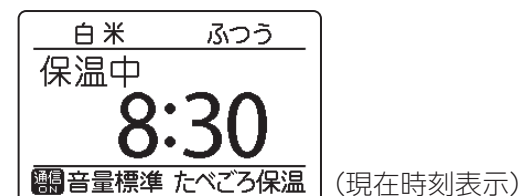
- ご飯の温度が低く感じるときは、次回から「一定保温」に設定してください。「たべごろ保温」よりも高めの温度で保温します。
- おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると定期的にお知らせ画面を表示します。



12時間経過すると



24時間経過すると



※液晶表示は「たべごろ保温」の場合の例です。

お願い

- 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  
①本体のにおいをとってください。P.44  
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・麦飯・長粒米など)  
・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。

## ■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、すぐに召し上がるおすすめの設定です。つゆ付きを抑えるために、炊飯終了後1時間程度は断続的に加熱します。

- 早めに召し上がるか、器に移し替えてください。加熱中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)



1時間程度経過

【加熱終了時】



お願い

- 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)

- 保温中もときどきご飯をほぐして、なべ肌の側面につかないように中央にまとめてください。
  - 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)
  - 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においがつきやすいため、毎回お手入れしてください。P.42-43



# 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。

時刻表示は24時間表示です。 ●昼の12時 → 12:00 ●夜の12時 → 0:00

### 1 現在時刻、お米・炊き方を確認する

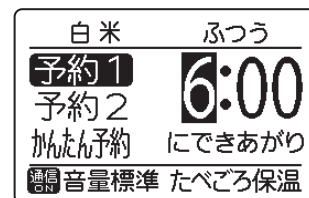
■時刻が合っていないときは P.34 ■お米・炊き方を変更するときは P.16~29

### 2 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

●押すごとに変わる  
予約1 ▶ 予約2 ▶ かんたん予約

●予約ランプ(緑)点灯  
●炊飯ランプ(赤)点滅

予約1 に設定する

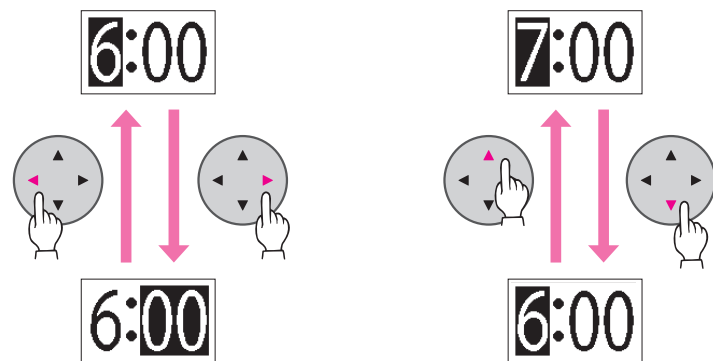


### 3 予約 を押し、炊きあげる時刻を設定する

(上・下・左・右)

(反転している表示が設定可能な状態)

●「◀」:時間の桁を選ぶ ●「▶」:すすむ  
●「▶」:分の桁を選ぶ ●「▼」:もどる



〈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

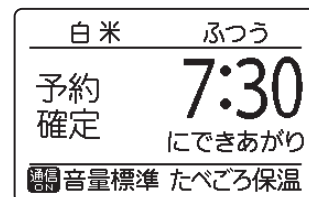
〈分の桁を設定するとき〉

- 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

### 4 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

午前7:30に炊きあげる



## 今から1~12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 現在時刻、お米・炊き方を確認する

■時刻が合っていないときは P.34 ■お米・炊き方を変更するときは P.16~29

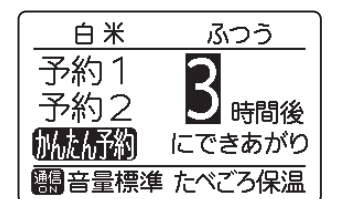
### 2 予約 を3回押し、かんたん予約を選ぶ

●予約ランプ(緑)点灯  
●炊飯ランプ(赤)点滅

### 3 予約 を押し、炊きあげるまでの時間を設定する

●「▲」または「▼」を押すごとに、1または2~12時間に変わる (1または2時間に戻ると「ピピッ」と鳴る)  
●「うま早」「お急ぎ」「長粒米」以外は「1時間後」を選ばません。

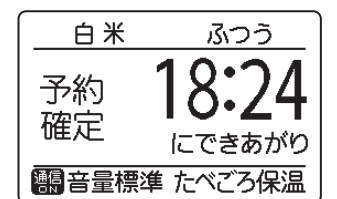
3時間後に炊きあげる



### 4 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

できあがり時刻を表示



#### 予約中に予約時刻を変えたいときは

- 1 切保 を押し(予約ランプ(緑)消灯)
- 2 予約時刻を設定し直す P.32

#### 予約中に予約を解除するときは

- 1 切保 を押し(予約ランプ(緑)消灯)

#### 予約確定押し忘れお知らせ

炊飯予約確定 を押さないと予約が確定されず、「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。その後10秒ごとに2回鳴り、操作のない状態が続くと、「U1」が表示されます。 P.51~52

■U1表示が出たときは

- 1 切保 を押し(「U1」が消え、使用できます)
- 2 始めから設定し直す

お願い

- 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)
- 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)

お知らせ

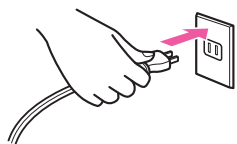
- 次のとき、予約はできません。  
・炊込み・おこわ・炊飯中・保温中
- 予約中は、現在時刻を表示しません。
- 1~2時間に満たない時間で予約した場合は、「ピピッ、ピピッ」音が鳴り、すぐに炊飯を始めます。(予約できる時間は炊き方により異なります)

# 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、(上・下) で

現在時刻設定を選び、

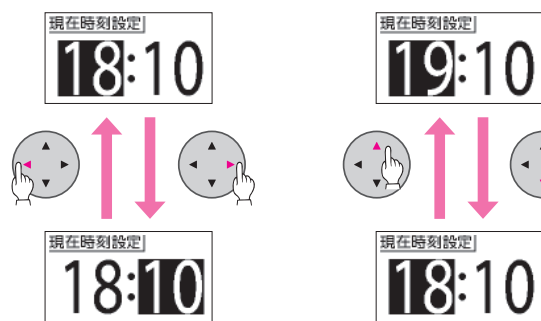
(右) を押し



- 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 (上・下・左・右) を押し、時刻を合わせる

- 「◀」: 時間の桁を選ぶ
- 「▶」: 分の桁を選ぶ
- 「▲」: すすむ
- 「▼」: もどる



- 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

## 4 操作を止め、5秒間待つ

- 「ピー」と鳴り、自動的に時刻合わせを完了

\*時刻合わせの途中で、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)

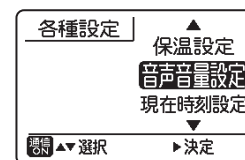
# 音声ナビ・音声音量設定

- 音声ナビ を押し、現在の設定内容などを音声でお知らせします。
- 「音量小」「音量標準」「音量大」「音声無」が選べます。

## 音声音量の設定

### 1 設定 を押し、(上・下) で音声音量設定を選び、

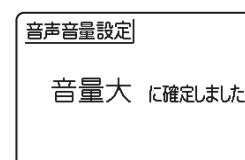
(右) を押し



### 2 (上・下) で選ぶ



### 3 (右) を押し、確定する



設定前の表示に戻る

### 「音声無」に設定した場合

- 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 を押し、現在の設定内容などをお知らせします。

お知らせ

- 炊飯・保温中は 音声ナビ を押してもアナウンスしません。
- 炊飯・保温・予約中の設定はできません。
- 選んだ音声音量設定を記憶します。
- お買上げ時の設定は「音量標準」です。

# バックライト設定

- ボタンを押すと、30秒間表示部のバックライトが点灯します。
- 「使用しない」「使用する」が選べます。

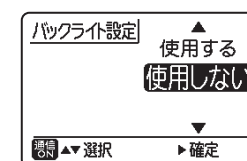
## バックライトの設定

### 1 設定 を押し、(上・下) でバックライト設定を選び、

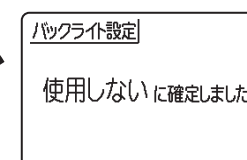
(右) を押し



### 2 (上・下) で選ぶ



### 3 (右) を押し、確定する



設定前の表示に戻る

お知らせ


- 炊飯・保温・予約中の設定はできません。
- 選んだバックライト設定を記憶します。
- お買上げ時の設定は「使用する」です。

現在時刻の合わせ方  
音声音量設定・音声音量設定／バックライト設定



# 「らく楽炊飯」アプリを使う IoT対応

## アプリでできること(スマートフォン連携)

- **「好みに合わせて設定」**  
お米の銘柄や好みの炊き方を選んで好きな時間に炊くことができます。  
(最後に炊飯器本体の  を押して、設定完了)
- **「お米の銘柄の追加」(銘柄更新機能) P.40**  
お米の銘柄を炊飯器に追加できます。
- **「炊きあがりの好みを学習」(お好み名人)**  
炊きあがり後のアンケートに答えるだけで、次回はお好みの炊きあがりに設定します。アンケートは、「炊分け名人」の炊飯終了後にアプリの「お知らせ」にある「その他のお知らせ」に届きます。(炊分け名人のみの機能です)
- **お知らせ通知**  
アプリの「お知らせ」に炊飯状態を通知します。
- **「家電シェア」**  
家族からの招待により登録すると、みんなでこの炊飯器を共有できます。
- **状態確認表示**  
保温の経過時間や炊飯開始から炊飯完了までの残り時間などの確認ができます。



詳しくは、「三菱ジャー炊飯器 NJ-AWBX10」のホームページをご覧ください。

初めてアプリを使用するときは、炊飯器と無線LANルーターの接続などの設定を以下の手順で行ってください。

## 用意するもの

● アプリを使用するために、以下のものや環境を用意してください。

### 1 スマートフォン

<対応OS> ※2020年11月現在

- Android™ 7~10
- iOS 12.2~13



・最新のバージョンでは正しい表示や動作ができない場合があります。  
・最新の対応OSは、「三菱ジャー炊飯器 NJ-AWBX10」のホームページをご覧ください。  
※タブレット端末は動作保証していません。

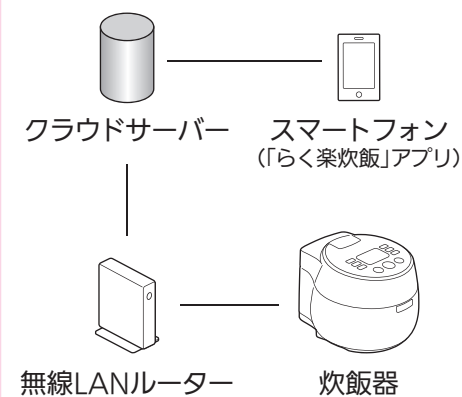
### 2 インターネット回線

- FTTH(光ファイバー) ● ADSL ● CATV(ケーブルTV)
- などの常時接続可能なブロードバンド

### 3 無線LANルーター(無線LANアクセスポイント)

- プッシュボタン方式のもの \*以降、「接続ボタン」と表記しています。  
(WPSボタン、AOSSボタン、らくらく無線スタートボタンなど)  
(ボタンを押すだけで、機器との接続完了ができるもの)
  - WPS※機能による無線接続(ペアリング)が必要です。WPS2.0に対応した無線LANルーターをご用意ください。
  - WPS以外の無線接続(ペアリング)には対応していません。
  - 無線LANのセキュリティにおいて、WEPIには対応していません。暗号方式「WPA2-PSK(AES)」を使用してください。
  - モバイルルーターではご利用いただけません。
- ※WPSは、Wi-Fi Protected Setup™による接続を表します。  
あらかじめ、お使いの無線LANルーターの取扱説明書をご覧ください。  
接続方法や暗号方式の設定を確認してください。

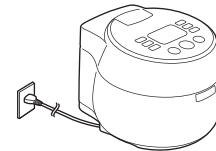
イメージ図



## アプリを使用するまでの流れ

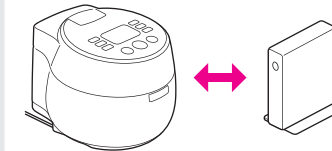
● 初めて「らく楽炊飯」アプリを使用するときは、以下の手順で行います。

「通信設定」をONにする P.37



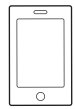
電源プラグを差込み、炊飯器を操作する

無線LANルーターに接続する P.38



炊飯器と無線LANルーターを操作する

「らく楽炊飯」アプリをインストールする P.39



スマートフォンを操作する

## 「通信設定」をONにする

- 1**  を押し、  
 で**通信設定**を選び、  
 を押す


- 2**  で**ON/OFF切替**を選び、  
 を押す


- 3**  で**ON(使用する)**を選ぶ


- 4**  を押し、**確定する**





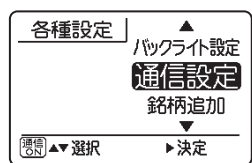
● 通信設定表示が  に変わる





# 「らく楽炊飯」アプリを使う(つづき)

## 無線LANルーターに接続する

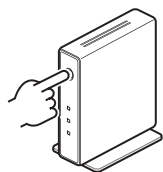
**1** **設定** を押し、  
 で**通信設定**を選び、  
 を押し



**2**  で**接続設定**を選び、 を押し



**3** 無線LANルーターの**接続ボタン\***を押し



\*「接続ボタン」は無線LANルーターによって、名称・位置・操作(長押しなど)が異なります。お使いの無線LANルーターの取扱説明書を確認してください。  
 (接続ボタンの名称は、WPSボタン、AOSSボタン、らくらく無線スタートボタンなどの場合があります。)

**4** すぐに  を押し

通信接続設定  
無線LANルーターとの接続をおこないます  
よろしければ右ボタンを押してください  
「設定」戻る ▶ 開始

- 「接続設定中」が表示される
- 接続設定を開始  
(接続が完了するまでに約3分かかる場合があります)
- 設定完了
- 正常に通信が完了すると、通信設定表示が **通信ON** → **通信ON** に変わる  
(通信が完了するまでに約3分かかる場合があります)

通信接続設定  
接続設定中

通信接続設定  
接続の設定が完了しました






接続できなかった場合  
最初から設定し直してください。

通信接続設定  
接続の設定ができませんでした  
もう一度やり直してください

- 通信設定「OFF(使用しない)」のときは、「接続設定」はできません。

### ■通信設定表示の見かた

通信設定表示	状態
	通信設定「ON」に設定されています。正常に通信しています。
	通信設定「ON」に設定されていますが、未接続です。通信設定画面で、状態を確認してください。P.49 また、炊飯中もこの表示になります。
	通信設定「OFF」に設定されています。(炊飯器での設定・炊飯は可能です)お買い上げ時の設定です。

### お知らせ

- 無線LANルーターの情報を記憶します。  
電源プラグを抜いても、再び電源プラグを差込むと、自動的に **通信ON** になります。  
**通信ON** になるまでに時間がかかる場合があります。
- 通信設定を「OFF(使用しない)」にしても、再び接続設定をし直す必要はありません。

## 「らく楽炊飯」アプリをインストールする

**1** 「らく楽炊飯」アプリをスマートフォンにインストールする

- 以下の配信サービスでダウンロードできます。  
 ・Android™: Google Play™  
 ・iOS: App Store

■詳しくはこちらから

<https://www.mitsubishielectric.co.jp/consumer/application/>



### お知らせ

- 「らく楽炊飯」アプリは無料ですが、ダウンロード時やアプリの使用時には通信料がかかります。
- 「らく楽炊飯」アプリは、サービスの内容が予告なく変更されることがあります。

**2** インストール後、「らく楽炊飯」アプリを起動し、設定する

- スマートフォンの画面にしたがって、ユーザー登録と機器登録を行ってください。
- 機器登録に必要なMACアドレスとIDは、62ページの設定情報シールに記載されています。
- メールドメイン受信拒否を設定している場合は、新規登録に必要なメールが届かないことがあります。アドレスを入力いただく前に、受信設定の確認をお願いします。  
「@ny.mitsubishielectric.co.jp」(アプリ登録用)、「@hon.mhk.co.jp」(家電シェア用)のドメインからのメール受信を許可に設定してください。
- 登録いただいたメールアドレスに認証コードを送付します。確実に受信可能なメールアドレスを登録してください。



# 「らく楽炊飯」アプリを使う(つづき)

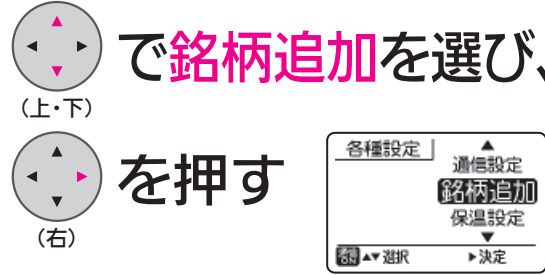
## お米の銘柄を追加する

- 「らく楽炊飯」アプリから、お米の銘柄を5銘柄まで炊飯器に追加することができます。

### 1 「らく楽炊飯」アプリを起動し、追加したい銘柄を選ぶ

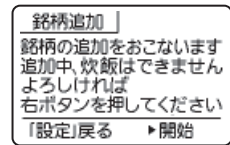
- スマートフォンの画面にしたがって、操作してください。

### 2 「設定」を押し、 で銘柄追加を選び、



### 3 を押し、開始する

- 銘柄追加を開始

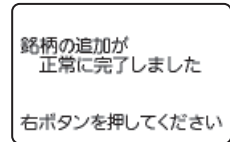


炊飯器の表示部に「銘柄追加中」が表示される

スマートフォンの画面にしたがって、操作する

炊飯器が再起動する

- 追加完了



右ボタンを押すと、設定前の表示に戻る

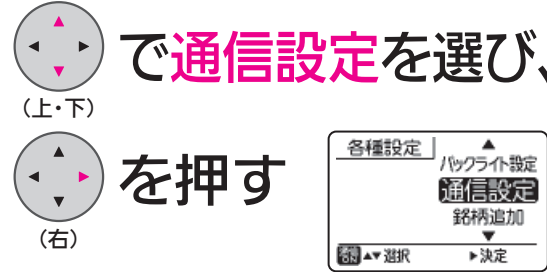
#### 追加できなかった場合

- 最初からやり直してください。
- 今までに追加した銘柄も表示できなくなります。

## 設定を消去する

- 炊飯器を廃棄するとき、譲渡するとき、使用者を変更するときは、必ず炊飯器本体の無線LAN接続の設定を消去してください。また、スマートフォンの機器登録も解除してください。

### 1 「設定」を押し、 で通信設定を選び、

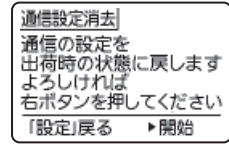


### 2 を押し、 で設定消去を選び、



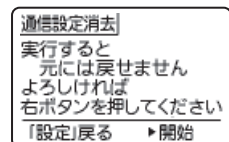
### 3 を押し、開始する

- 設定消去を開始



- 消去完了  
「通信の設定を消去しました」が表示される

設定前の表示に戻る



- 消去できなかった場合  
最初からやり直してください。

「接続消去中」が表示される

## 無線LAN(電波)に関するお願い

- 無線LANと電波法について
  - 本製品の無線LANは工事設計認証を取得しているため免許を申請する必要はありません。
  - 本製品は、2.4GHz帯域の電波を使用しています。この周波数帯では医療用機器のほか、他の同種無線局、および免許を要しないアマチュア無線など(以下、「他の無線局」と略す)で適用されています。
    - 本製品を使用する前に、近くで「他の無線局」が運用されていないことを確認してください。
    - 万一、本製品と「他の無線局」との間に電波干渉が発生した場合は、使用場所を変えるか、機器の運用を停止(電波の発射を停止)してください。
    - その他、電波干渉の事例が発生し、お困りのことが起きた場合には、お買上げの販売店にご相談ください。
- 本製品と電子レンジなどの電波を発射する機器との距離が近すぎると、データ通信速度が低下したり、通信が切れる場合があります。また、コードレス電話機の通話にノイズが入ったり、発信・着信が正しく動作しない場合があります。このような場合は、お互いを1m以上離してお使いください。
- 無線LANは電波による送受信を行うため、盗聴や不正アクセスを受けるおそれがあります。無線LANをご使用になるときは、その危険性を十分にご理解いただいたうえ、しっかりとセキュリティを設定してください。無線LANのセキュリティにおいて、WEPには対応していません。「WPA2-PSK(AES)」を使用してください。
- 下記の行為は、電波法で禁じられています。
  - 無線装置を分解、改造する。
  - 本体に貼り付けの器体名板をはがしたり、記載の適合表示を消す。

## 「らく楽炊飯」アプリご使用時のお願い

- 炊飯器が見えない位置から操作するときは、炊飯器やその周辺、お部屋にいる人の状態などを事前に十分確認してから操作してください。
- 炊飯器があるお部屋に人がいることが分かっている場合は、炊飯器が見えない位置から操作することを、事前に知らせておいてください。
- 小さなお子さまなどが誤って操作しないように、保護者の方が管理のもとご使用ください。
- ご使用前に炊飯器に異常がないか確認してください。
- 以下の状態のときは、スマートフォンで操作できなくなります。
  - 停電やブレーカーが切れているなどで、機器や無線LANルーター(無線LANアクセスポイント)に通電されていないとき
  - 無線LANルーターの異常時や通信圏外るとき
  - インターネット回線や公衆回線に問題があるとき
  - クラウドサーバーのメンテナンス時や障害発生時
  - 炊飯中および通信ON(未接続)/通信OFFのとき
- 障害物や電子レンジなどの電波干渉により、通信状態が悪い場合は操作内容が反映されないことがあります。定期的に状態を確認してください。
- スマートフォンのOSをアップデートすると、「らく楽炊飯」アプリが使用できなくなることがあります。
- スマートフォンによる誤操作防止のため、画面ロック機能の使用をおすすめします。
- 炊飯器を廃棄するとき、譲渡するとき、使用者を変更するときは、必ず炊飯器本体の無線LAN接続の設定を消去してください。また、スマートフォンの機器登録も解除してください。

## 商標について

- 「Android™」および「Google Play」は、Google LLCの商標または登録商標です。
- 「iOS」はApple Inc.のOS名称であり、「IOS®」は、米国およびその他の国におけるCisco Systems, Inc.およびその関連会社の商標または登録商標です。
- 「App Store」は、Apple Inc.のサービスマークです。
- 「Wi-Fi Protected Setup™」「WPA2™」「WPS」は、Wi-Fi Allianceの商標または登録商標です。
- 「AOSS」は、株式会社バッファローの商標または登録商標です。
- 「らくらく無線スタート」は、NECプラットフォームズ株式会社の商標または登録商標です。
- その他、記載されている会社名、商品名は各社の商標または登録商標です。

## ライセンス情報について

- 本製品のソフトウェアはオープンソースソフトウェアが含まれています。「らく楽炊飯」アプリから確認できます。

お知らせ ● 通信設定「OFF(使用しない)」のときは、追加・消去はできません。 ● 炊飯・保温・予約中の追加・消去はできません。

# 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。

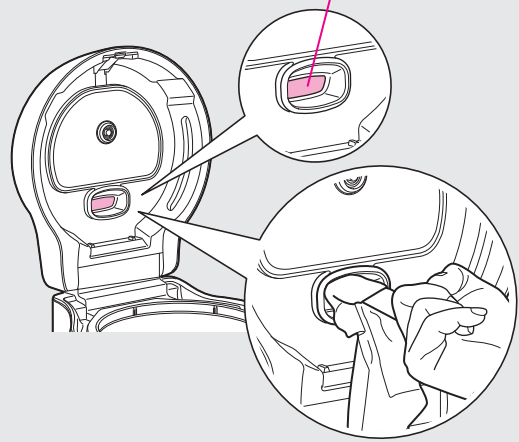
## 使用後に毎回行う

### 蒸気口

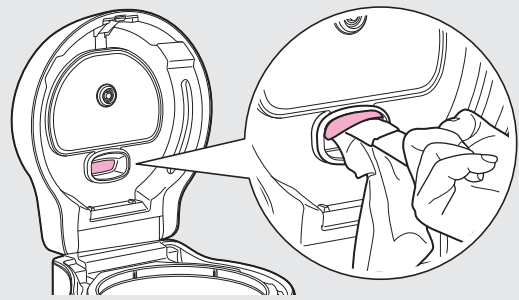
① 放熱板セットをはずす P.43

② 蒸気口密封パッキンをかたくしぼった布でふく

蒸気口密封パッキン  
(はずせません)



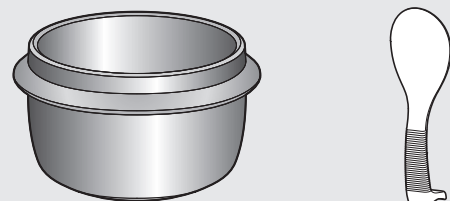
③ 蒸気口密封パッキンをめくり、裏面をかたくしぼった布でふく  
\*強く引っ張らない



### 内釜・しゃもじ 内釜について P.7

うすめた台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いする  
\*ナイロン面では洗わない

内釜は割れ・ヒビ・欠けやすいので、取扱いに気をつけてください。

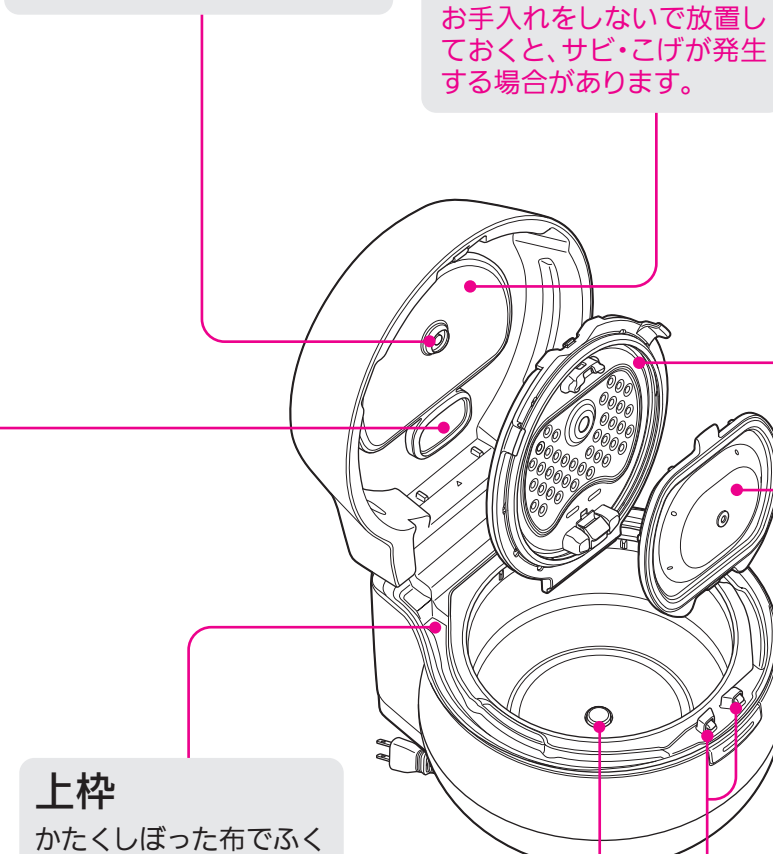


### ダイレクトセンサー

かたくしぼった布でふく

### 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。



### 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

お願い

● 次のものは使わない  
傷・腐食・変色・ヒビの原因

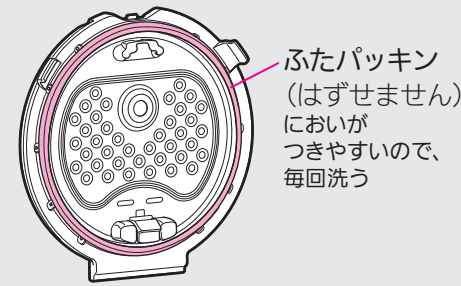
- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- 原液のままの台所用中性洗剤
- ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
- スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器

● 本体の丸洗いはしない(故障の原因)

### 放熱板セット(放熱板・プレート)

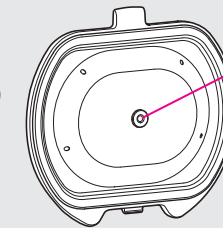
うすめた台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗う  
お手入れをしないで放置しておくと、においや腐敗のほかにサビ・カビ・こげが発生する場合があります。

<放熱板>



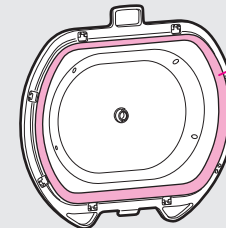
ふたパッキン  
(はずせません)  
においがつきやすいので、毎回洗う

<プレート 表>



ブラシ  
(はずせません)

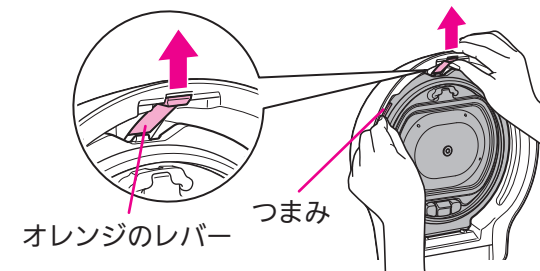
<プレート 裏>



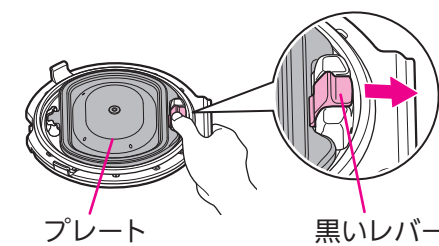
プレートパッキン  
(はずせません)

#### ■はずし方

① つまみに手をそえて、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

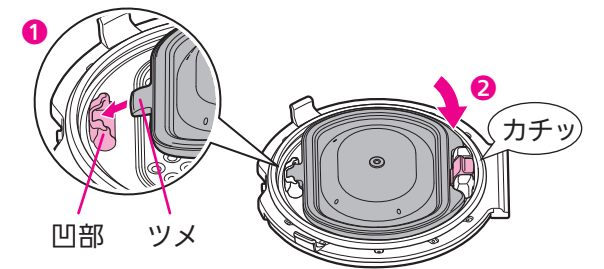


お知らせ

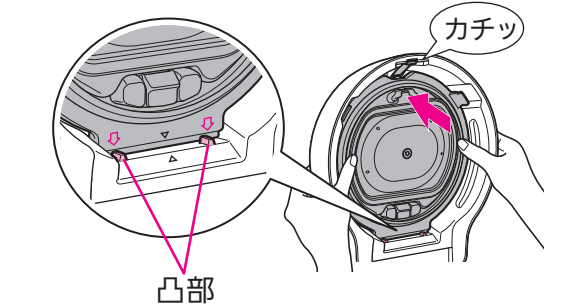
● 放熱板セットを本体に取付けた状態ではプレートははずせません。

#### ■取付け方

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↓印を本体の凸部(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



お知らせ

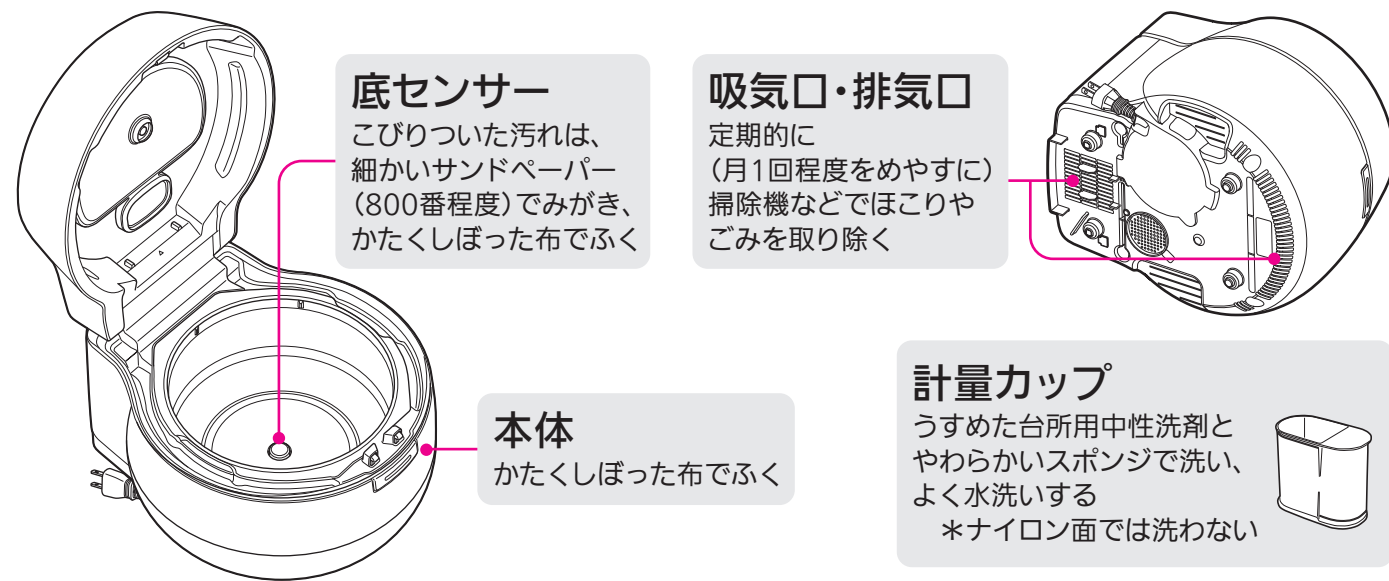
● プレートが放熱板に取付けられていない状態では、本体に取付けられません。

お手入れ



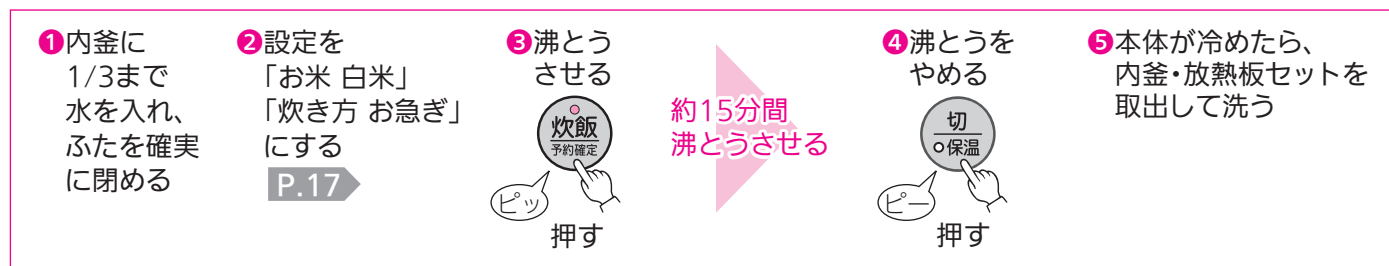
# お手入れ(つづき)

## 汚れが気になるとき



## 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



# 消耗部品について

右表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。

部品名	部品番号
内釜	M15 X16 340
放熱板(ふたパッキン)	M15 X03 330H
プレート(ブッシュ・プレートパッキン)	M15 W83 330HIN

# 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。
- 停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。また、条件によっては予約の炊きあがりが遅れることがあります。
- 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。

# 炊飯がうまくできないとき

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
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	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炊き方をお試しください。	
	お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 <b>P.10</b>	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。
	水加減や炊き方は合っていますか。 <b>P.10・12~29</b>	正しい水加減と炊き方で炊いてください。 お米の種類、銘柄、保存期間・状態・季節などにより、ご飯のかたさが変わります。お好みに合わせて水の量を加減したり、他の炊き方をお試しください。
	最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 <b>P.12~15</b>	
	量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより、上下の炊きあがりに差(かたい/やわらかい)が生じる場合があります。	炊きあがったら、すぐに(約15分以内)ご飯をほぐしてください。
	「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、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。
	コンセントを他の器具と同時に使っていませんか。(電圧が下がり、うまく炊けない原因)	電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。
ふきこぼれる	最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 <b>P.12~15</b>	
	水加減は合っていますか。 <b>P.10・12~15</b>	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。2mm以内で加減してください。
	炊き方を間違えていませんか。 <b>P.12~15</b>	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」以外の炊き方で炊くと、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。
	放熱板セットに異物や細かい穀類がついていませんか。	取り除いてください。 <b>P.43</b>
	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)	
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。

お手入れ/消耗部品について/停電したとき

# 炊飯がうまくできないとき(つづき)

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	IH特有の炊き方によるもので、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 釜底付近がかたい	<p>〈次のようなとき、おこげができます〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>・無洗米や麦、胚芽米を炊いたとき。</li> </ul> <p>(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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>お米の種類や水質などによっては、底に薄いきつね色がつくことがあります。</p>	
	「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。	
炊込みご飯・おこわが うまく炊けない	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、具を大きい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。 <a href="#">P.12~15</a>	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。
	もち米は、洗米後、調味料を入れずに水加減して、約1時間ひたしてから炊飯してください。	
麦飯がうまく炊けない	麦と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。	麦は、米の上に均等にのせて炊飯してください。
	麦を入れすぎていませんか。	麦の量は、お米1カップ当たり45gまでにしてください。 (白米(無洗米)に対し、3割まで) 白米(無洗米)に対し、麦の量が3割より少ない場合は、お好みで水の量を調整してください。
	水加減は合っていますか。	麦を入れる前に、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。 <a href="#">P.12~13</a>	

# 保温がうまくできないとき

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
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。 <a href="#">P.30~31</a>	「一定保温」に設定してください。
ご飯がにおう 黄色くなる パサつく ふやける べちゃつく	しゃもじを入れたまま保温していませんか。	雑菌が入り、においの原因になります。
	保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。	
	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。 <a href="#">P.10</a>	ぬか分が残っていると、においの原因になります。無洗米も軽くすすぐ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。
	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・長粒米などを炊いたあとではありませんか。	調味料を使ったり、長粒米を炊いたりし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。 <a href="#">P.42~44</a>
	使うたびに放熱板セットをお手入れしていますか。	使用後は必ず洗ってください。 <a href="#">P.42~43</a>
	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していませんか。	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。 <a href="#">P.31</a>	
ご飯はときどきほぐして、なべ肌の側面につかないように中央にまとめてください。		
ご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるとき <a href="#">P.31</a>		

保温がうまくできないとき



# 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。

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法				
炊飯	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。 <a href="#">P.12~15</a> 炊き方は合っていますか。お米や炊き方によっては炊飯時間が長くなります。 <a href="#">P.12~15</a>				
	蒸気口以外から蒸気がもれる	放熱板セットのパッキンに異物がついていませんか。 <a href="#">P.42~43</a>				
		放熱板(ふたパッキン)、プレート(プレートパッキン)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)				
		内釜の外側についた水分をふき取りましたか。お買上げの販売店で交換してください。(有料)				
	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。				
炊飯・保温	上枠やご飯の中につゆが落ちる	お米の種類や炊き方、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たら、ふき取ってください。				
	炊飯・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。</li> <li>「ブー」・・・蒸気口密封パッキンが蒸気をおさえるときに出る音です。</li> <li>「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。</li> <li>「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。</li> </ul>				
保温	保温ランプが点滅している	「保温切」で炊飯終了後、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。 <a href="#">P.31</a> 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	<table border="1"> <tr> <td>たべごろ保温一定保温</td> <td>72時間を経過すると、保温を終了します。 <a href="#">P.30~31</a></td> </tr> <tr> <td>保温切</td> <td>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。 <a href="#">P.31</a></td> </tr> </table>	たべごろ保温一定保温	72時間を経過すると、保温を終了します。 <a href="#">P.30~31</a>	保温切	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。 <a href="#">P.31</a>
	たべごろ保温一定保温	72時間を経過すると、保温を終了します。 <a href="#">P.30~31</a>				
保温切	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。 <a href="#">P.31</a>					
保温の切替えができない	炊飯・保温・予約中の設定はできません。(ボタンランプ点灯)					
予約	予約が設定できない	予約を受付けない炊き方や状態ではありませんか。「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  を押さないと「U1」が表示され、予約が確定できません。 <a href="#">P.32~33</a>				
	予約時刻に炊けない	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。 <a href="#">P.34</a> 炊飯中に停電しませんでしたか。 <a href="#">P.44</a>				
	予約したのになかなか炊き始めない	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、少し遅れて炊き始めます。				

無線LANルーターに接続できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>炊飯器と無線LANルーターの電源が入っていますか。</li> <li>炊飯器と無線LANルーターの距離が離れすぎていませんか。</li> <li>プッシュボタン方式に対応しているか確認してください。</li> <li>無線LANルーターが「IEEE802.11b/g/n(2.4GHz)」「WPA2-PSK(AES)」に対応しているか確認してください。</li> <li>MAC番号・IDを確認してください。</li> <li>無線LANルーターの設定を確認してください。(SSIDを隠す設定(ステルス設定)やMACアドレスフィルタリングなど)</li> <li>動作確認済みの無線LANルーターは、「三菱ジャー炊飯器 NJ-AWBX10」のホームページで確認できます。</li> </ul>	
	通信設定が「OFF」になっていませんか。	「ON」にしてください。 <a href="#">P.37</a>
	「らく楽炊飯」アプリで炊飯器を登録できない	通信設定が「OFF」になっていませんか。 <a href="#">P.37</a> MAC番号・IDを確認してください。
	通信が途切れる通信できない	電波干渉により、通信が一時的に不安定になっている可能性があります。無線LANルーターの本体やアンテナ、炊飯器の向きを調整してください。無線LANルーターの近くに、電子レンジなどの電波を放射する機器がある場合は離してください。 通信設定が「OFF」になっていませんか。 <a href="#">P.37</a>
炊飯中に通信設定表示が  になっている	炊飯中は  になります。異常ではありません。	
通信設定表示がしばらく  になっている	通信設定画面で通信状態を確認してください。 <確認のしかた> を押し、 (上・下)で通信設定を選び、 (右)を押す *  になっていても、通信以外の機能は使用できます。(本体での設定・炊飯は可能です)	<表示例>「P8」を表示 
通信設定表示が  になっている		無線通信接続異常です。電波干渉などにより、通信状態が一時的に不安定になっている可能性があります。また、クラウドサーバーのメンテナンスや障害が発生している可能性があります。しばらく時間をおいてから確認してください。時間をおいても改善されない場合は、ご相談窓口にご連絡ください。 <a href="#">P.63</a>
通信設定表示が  になっている		通信データの異常です。電波干渉などにより、通信状態が一時的に不安定になっている可能性があります。状態を確認し、「らく楽炊飯」アプリから設定し直してください。再び表示されるときは、ご相談窓口にご連絡ください。 <a href="#">P.63</a>
通信設定表示が  になった		通信設定が「OFF」になるため、「ON」に設定し直してください。 <a href="#">P.37</a> 再び表示されるときは、通信アダプター(本体内蔵)の故障です。お買上げの販売店にご連絡ください。

故障かな?と思ったら

# 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。

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
無線LAN・らく楽炊飯アプリ	炊飯がスタートしない 予約が設定できない	<ul style="list-style-type: none"> <li>炊飯予約ボタンを押しましたか。</li> <li>炊飯・保温中ではありませんか。</li> </ul>
	追加した銘柄が表示されなくなった	お米の銘柄を追加できなかった場合、今までに追加した銘柄が表示できなくなります。 最初からやり直してください。 P.40
	電源プラグを抜くと追加した銘柄が表示されない	内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していると、今までに追加した銘柄が表示できなくなります。 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) 電池が消耗していても、電源プラグを差込み、「らく楽炊飯」アプリからお米の銘柄を追加する、または炊飯の設定をすれば、使用できます。
その他	炊き方の設定を記憶しない	「うま早」「お急ぎ」「炊込み」「おこわ」「少量名人」は記憶しません。
	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。取り除いてください。 P.42 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。 P.43
	ふたが開きにくい	蒸気口密封パッキンが汚れていませんか。汚れをふき取ってください。 P.42
	ボタン操作ができない	炊飯・保温・予約中は「切の保温」以外は受け付けません。
	ご飯が炊けない (「デモ」表示が出ています)	店頭展示用(デモ)モードになっています。 〈直し方〉 お米/銘柄 と 炊き方 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がずれる	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.34 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)
	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おいがする	使い始めにはにおいが出ること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.44
	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。

現象(症状)	原因の確認	処置(操作)方法
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。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>	
バックライトが点灯しない	バックライト設定が「使用しない」になっていませんか。	「使用する」にしてください。 P.35
表示部に「U1」が表示される	予約の最後に「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。	「切の保温」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。
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。 P.44 電源プラグを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。
「故障しました」の音声アナウンスがあり、表示部に「A5」「A6」が表示される	「切の保温」または「炊飯予約確定」を長押しすると「A5」「A6」が表示されます。	電源プラグを抜き差しすると「A5」「A6」が消え、使用できます。再び、「A5」「A6」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。
「故障しました」の音声アナウンスがあり、表示部に「A1」「A2」「A8」「E0」「E1」「E2」「E5」「E6」「E7」「F3」「F4」「F6」「F9」が表示される	故障です。	電源プラグを抜き、お買上げの販売店にご連絡ください。

\*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を、お買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。  
<https://www.mitsubishielectric.co.jp/lbg/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/>



故障かな?と思ったら



# 故障かな?と思ったら(つづき)

<お知らせ音について> 次の操作・状態のときに、お知らせ音が鳴ります。

お知らせ音	こんなときに鳴ります	処置(操作)方法
予約 ピピッ、ピピッ、ピピッ ↓ ピピピピ (「U1」を表示)	予約の設定が完了していないとき (予約操作の最後に  を押し ていないとき)	予約操作の最後に  を押さない と、予約が確定されず、お知らせ音が鳴ります。 を押し、予約を完了させてください。 P.32~33
	そのまま操作のない状態が続いたとき	を押し「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.32~33
ピピッ、ピピッ	予約時に、現在時刻と予約時刻との 時間が短いとき ( を押したときに、すぐに炊飯を 開始する)	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 には炊き上がりません。 炊き方により異なりますが、 おおむね2時間が必要です。
炊飯保温予約 ピピピピ (現在時刻を表示)	炊飯・保温・予約中に、本体に内釜が 入っていないとき	内釜を入れてください。 内釜を入れているのに「ピピピピ」音が 鳴るときは、電源プラグを抜いてお買 上げの販売店にご連絡ください。
各 設 定 時 ピピピ	白米、無洗米以外で  を押したとき	「少量名人」は白米、無洗米で 炊飯してください。 P.25
	「少量名人」 「うま早」「お急ぎ」「炊込み」「おこわ」 「おかゆ」「中華粥」「麦飯」「麦飯芳潤」 「まとめ冷凍用」で  を押したとき	「うま早」「お急ぎ」「炊込み」「おこわ」 「おかゆ」「中華粥」「麦飯」「麦飯芳潤」 「まとめ冷凍用」では「少量名人」は できません。
	「炊込み」「おこわ」で を押したとき	「炊込み」「おこわ」は 予約できません。 すぐに炊飯をしてください。 P.26~27
	「予約」 かんたん予約中に  (左・右)を 押したとき	かんたん予約中は  (左・右)を 押しても操作できません。 P.33
	「追加銘柄」 「らく楽炊飯」アプリから銘柄が追加されて いない場合(下の画面表示中)に (右)を押したとき	銘柄が追加されていないと、 (右)を押しても操作できません。 今までに追加した銘柄が表示できな くなるため、下記の場合も同様に操作 できません。 ・お米の銘柄を追加できなかった場合 ・内蔵電池が消耗している場合に 電源プラグを抜いたとき
「接続設定」 「設定消去」 「銘柄追加」	通信設定表示が  の場合に (右)を押したとき	通信設定「ON(使用する)」に 設定してください。 P.37

# メニュー集

もっとレシピを知りたいときは…  
<http://www.MitsubishiElectric.co.jp/ldg/recipe/>



- 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(1カップ用約180mL・0.5カップ用約90mL)を使っています。
- 大さじ1=15mL、小さじ1=5mLです。(1mL=1cc)



## 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



炊き方 ● 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)

- 白米または無洗米……………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

### 作り方

- 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、  
炊き上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



炊き方 ● 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1 1/2
- かんぴょうの甘煮
- 乾燥かんぴょう……………20g
- 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

### 作り方

- 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。



故障かな?と思ったら

すし



# メニュー集(つづき)

## 炊込み

炊込みご飯・おこわの  
コツ



### 具は米の上のせて炊込む

- 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。

### 炊込みの炊飯容量

白米・無洗米	0.5~4カップ
発芽米・分づき米	1~3カップ
玄米	1~2カップ

### 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。

## 鮭の缶詰ご飯

炊き方 ● 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

### 作り方

- 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。
- 5 1の身と2を均等にのせて、**炊き方** **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。



## 五目(かやく)ご飯

炊き方 ● 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  
   だしの素 ……適量  
 干しいたけの戻し汁

### 作り方

- 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。
- 4 1の具を均等にのせて **炊き方** **炊込み** で炊く。
- 5 炊きあがったら全体をよくほぐす。



## おこわ

おこわの炊飯容量 | 2~4カップ

## 赤飯

炊き方 ● 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

### 作り方

- 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/銘柄** **白米**、**炊き方** **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。



## たけのこご飯

炊き方 ● 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  
 A { だしの素 ……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

### 作り方

- 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。
- 4 1を均一にのせ、**炊き方** **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。



## 山菜おこわ

炊き方 ● 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

### 作り方

- 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/銘柄** **白米**、**炊き方** **おこわ** で炊く。
- 6 炊きあがったら、全体をほぐす。



# メニュー集(つづき)

## 長粒米

長粒米の炊飯容量 | 1~3カップ

### カオマンガイ

炊き方 ● ホシユタカまたはジャスミンライス  
カロリー ● 1人分 約198kcal(ご飯のみ)

#### 材料(3人分)

長粒米 ……2カップ  
鶏ガラスープの素(顆粒) ……小さじ2  
鶏もも肉 ……1~2枚(1枚 約300g)  
(冷凍の場合は解凍してから)  
酒 ……大さじ2  
塩 ……少々  
しょうが(薄切り) ……5枚

ソース2種類(材料はすべて混ぜ合わせる)  
A しょうがたれ

鶏ガラスープの素(顆粒) ……小さじ1  
しょうが(すりおろし) ……大さじ2  
にんにく(すりおろし) ……小さじ1  
長ねぎ(みじん切り) ……約10cm  
ごま油 ……大さじ2  
砂糖 ……小さじ1  
ナンプラー ……小さじ1  
(または濃口しょうゆ 小さじ1)  
(+レモン汁 適量)

#### B 本格ソース

ブラックソイソース ……大さじ1  
(または濃口しょうゆ 大さじ2)  
(+砂糖 大さじ1)  
タオチオ(大豆をすりつぶす) ……大さじ3  
(または味噌 大さじ1)  
(+塩 小さじ1+水 大さじ1)  
酢 ……小さじ1  
砂糖 ……大さじ1 1/2  
しょうが(すりおろし) ……小さじ1  
にんにく(すりおろし) ……小さじ1  
青唐辛子(細かく刻む)  
(お好みで) ……1~2本  
パクチーの根(細かく刻む)  
(お好みで) ……1本程度

付け合わせ(お好みで)

きゅうり、ミニトマト、パクチー

・具を入れて炊かないでください。

・予約はしないでください。

・鶏ガラスープの素を入れなくても炊けます。

・ホシユタカ以外の銘柄は、**炊き方** **ジャスミンライス** で炊いてください。

#### 作り方

**1** 鶏肉は1枚ずつ耐熱皿に入れ、酒と塩をふり、しょうがをのせて30分おく。

**2** ラップをかけ、電子レンジで600W・約10分間加熱する。  
(竹串をさして、澄んだ肉汁が出ればOK)  
そのまま冷めるまでおいて、そぎ切りにする。

**3** 米は軽く洗う。

**4** 米を内釜に入れ、水位目盛「長粒米」の「2」に水加減し、鶏ガラスープの素を加えて混ぜる。

**5** **お米/銘柄** **長粒米**、**炊き方** **ホシユタカ** または **ジャスミンライス** で炊く。

**6** 炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、**2**をのせ、お好みで付け合わせとソースを添える。



### サフランライス

炊き方 ● ホシユタカまたはジャスミンライス  
カロリー ● 1人分 約210kcal

#### 材料(3人分)

長粒米 ……2カップ  
サフラン ……ひとつまみ(約0.1g)  
水(サフランをひたす) ……100mL  
バター ……大さじ1/2(6g)

#### 作り方

**1** 容器などにサフランと水を100mL入れ、約30分ひたして、色を出す。

**2** 米は軽く洗う。

**3** 内釜に米と**1**を入れ、水位目盛「長粒米」の「2」に水加減し、よく混ぜる。

**4** **お米/銘柄** **長粒米**、**炊き方** **ホシユタカ** または **ジャスミンライス** で炊く。

**5** 炊きあがったら別容器にご飯を移し、バターを加えて混ぜる。

・ホシユタカ以外の銘柄は、**炊き方** **ジャスミンライス** で炊いてください。

・より鮮やかな色をつけたいときは、**5**のあと、少しおいてから(30分以内)炊いてください。  
(少しやわらかめに炊きあがります)





# メニュー集(つづき)

## おかゆ

おかゆの炊飯容量 | 0.5~1カップ  
具を入れるときは0.5カップまで

### 白がゆ

炊き方 ● おかゆ  
カロリー ● 1人分 約134kcal

#### 材料(4人分)

米……………1カップ

#### 作り方

- 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 炊き方「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



ひき肉と漬物

梅おろし

めんたい豆腐

### ひき肉と漬物

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

#### 作り方

- 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。

### 梅おろし

カロリー  
1人分 約8kcal

#### 材料(4人分)

梅干し……………1個  
大根おろし……………150g  
しょうゆ……………少々

#### 作り方

- 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

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

#### 作り方

- 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。
- 3 2に1としょうゆを加えて軽く煎る。

## 七草がゆ

炊き方 ● おかゆ  
カロリー ● 1人分 約137kcal

七草  
せり、なずな、ごぎょう、はこべら、  
ほとけのぎ、すずな、すずしろの7種

#### 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

#### 作り方

- 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。
- 3 1が炊きあがったら2と塩を加え、再び5分ほど蒸らす。

## 中華粥

中華粥の炊飯容量 | 0.5カップ

### 中華粥

炊き方 ● 中華粥  
カロリー ● 1人分 約69kcal

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。

#### 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(顆粒)…小さじ2

#### 作り方

- 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 炊き方「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



ザーサイ

松の実

ホタテの貝柱

ワンタンの皮

クコの実

#### 材料

##### 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  
(ひた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。



# メニュー集(つづき)



玄米の炊飯容量 | 1~3カップ  
炊込みは1~2カップまで

## 玄米あずきご飯

炊き方 ● 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

### 作り方

- あずきは軽く洗っておく。
- 玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
- 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。
- 材料の水を加える。
- お米/銘柄 玄米、炊き方 炊込み で炊く。
- 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

### 作り方

- 玄米を炊いて冷ましておく。
- ツナは粗くほぐし、砂糖を加えたレモン汁少々をかける。
- レーズンはブランデーを少々かけておく。
- ピーマンは洗って、種を除いて粗みじんに切る。
- 玉ねぎは粗みじんに切り、水にさらし、ふきんでしぼる。
- 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。
- パセリをみじん切りにする。
- サニーレタスを洗い、大きめにちぎって氷水で冷やす。
- 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。



# 仕様

形名	NJ-AWBX10	
電源	交流 100V 50-60Hz	
消費電力 ※1	1400W	
炊飯容量(最小~最大)	白米・無洗米・胚芽米	0.5~5.5カップ(合)
	発芽米・分づき米	1~4カップ(合)
	玄米	1~3カップ(合)
	長粒米	1~3カップ(合)
	炊込み(白米・無洗米)	0.5~4カップ(合)
	炊込み(発芽米・分づき米)	1~3カップ(合)
	炊込み(玄米)	1~2カップ(合)
	雑穀米(白米・無洗米)	0.5~4カップ(合)
	雑穀米(発芽米・分づき米)	1~4カップ(合)
	雑穀米(玄米)	1~3カップ(合)
	おかゆ	0.5~1カップ(合)
	中華粥(白米・無洗米)	0.5カップ(合)
	おこわ	2~4カップ(合)
	すし・おこげ(白米・無洗米)	0.5~5.5カップ(合)
	エコ炊飯(白米・無洗米)	0.5~5.5カップ(合)
	麦飯(白米・無洗米)	1~3カップ(合)
少量(白米・無洗米)	0.5~2カップ(合)	
うま早・お急ぎ(白米・無洗米)	0.5~3カップ(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	285×320×249mm
	ふた開け時高さ	478mm
質量	約5.8kg	

- ※1:炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。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「白米 エコ炊飯」に設定されています。
  - 工場出荷時(お買上げ時)は通信設定「OFF(使用しない)」に設定されています。

## ■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

最大炊飯容量	1.0L
区分名	B
蒸発水量 ※2	11.0g
年間消費電力量 ※3	85.7kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量 ※4	162.4Wh
1時間当たりの保温時消費電力量 ※5	17.5Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.98Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.79Wh

- ※2:1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。
- ※3: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。
- ※4:「白米 エコ炊飯」での電力量です。(米450g・水570g)
- ※5:工場出荷時(お買上げ時)での保温設定の電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、炊き方、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。

## ■無線LAN

無線LAN規格	IEEE802.11b/g/n(2.4GHz)
暗号化方式	WPA2-PSK(AES)

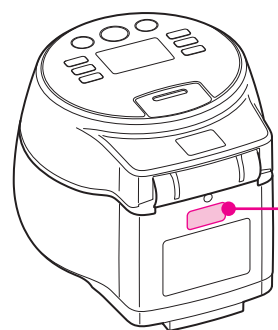
# 設定情報シールについて

設定情報シール(2枚)は、無線LAN接続や「らく楽炊飯」アプリの設定の際に必要です。炊飯器本体と取扱説明書に貼り付けて、大切に保存してください。

もし紛失した場合は、三菱電機ホームページ内の「お問い合わせ」に設定方法をお問い合わせください。お問い合わせの際は保証書が必要となりますので、保証書も大切に保存してください。保証書がない場合は、再設定手続きが必要なため、保証期間内でも有料とさせていただきます。

ここに設定情報シール(1枚)を貼り付けてください。

## ●炊飯器本体の設定情報シール貼付位置



ここに設定情報シール(1枚)を貼り付けてください。

\*設定情報シールの2次元コードは生産管理用です。「らく楽炊飯」アプリのダウンロード用ではありません。「らく楽炊飯」アプリのダウンロードについては、39ページの「らく楽炊飯」アプリをインストールするをご覧ください。



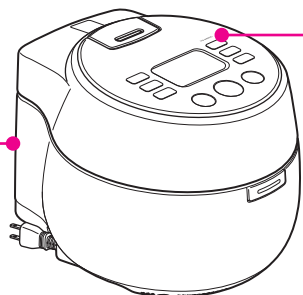
袋(ラベル): >PE<

## 修理を依頼されるときは、必ずお知らせください。

### ●ご連絡いただきたい内容

- 品名 三菱ジャー炊飯器
- 形名 NJ-AWBX10
- お買上げ日 年 月 日
- 故障の状況 (できるだけ具体的に)

形名表示  
(本体背面)



形名表示

# 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もと、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※ P.7

※次の場合は保証期間内でも「有料」となります。

- 内釜の割れ・ヒビ・欠け
- 内釜外面コートのはがれ
- ご使用にともなう傷
- 一般家庭用以外にこすれ跡、傷起因のはがれ 使用したとき

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。また、取扱説明書の記載事項と異なる使用をした場合は、保証期間内でも有料とさせていただきます。なお、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。

<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(持込修理)

- 「炊飯/保温がうまくできないとき」(45~47ページ)「故障かな?と思ったら」(48~52ページ)にしたがって調べてください。
- 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。
- 保証期間中は保証書の規定にしたがって、修理させていただきます。なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。
- 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。
- 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

フリーダイヤル 1154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3  
いつもサンキュー 365日  
**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。

携帯電話・PHSの場合

TEL 0570-077-365 (有料)

FAX 0570-088-365 (有料)

フリーダイヤル・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 1154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3  
いつもサンキュー 365日  
**0120-56-8634** (無料)  
パソコン・スマートフォン **www.melsc.co.jp**  
2次元コードでも簡単にアクセスできます。

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、あらかじめご了承願います。
- 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。

K20A



# おいしく炊くポイント

## お米を正しくはかる



詳しくは  
P.10~11



お米を  
手早く洗う

炊きあがったら  
すぐにご飯をほぐす

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

<b>愛情点検</b> 	<b>★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!</b>		
	こんな症状は ありませんか	<ul style="list-style-type: none"> <li>●電源コードやプラグが異常に熱い。</li> <li>●コゲくさい臭いがする。</li> <li>●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。</li> <li>●冷却ファンが回らなくなった。</li> <li>●その他の異常・故障がある。</li> </ul>	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  
 〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1