



三菱 **IH** ジャー炊飯器(家庭用)

取扱説明書

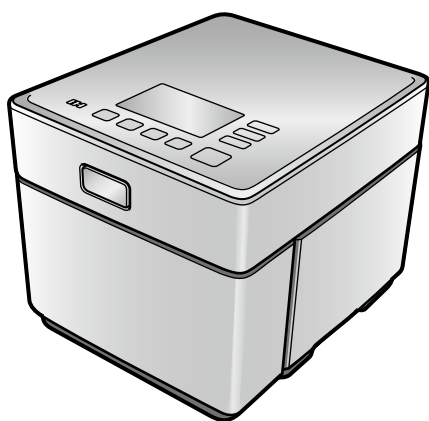
メニュー集

形名

(1.0Lタイプ)

エヌジー エックスエス シー ジェー

NJ-XSC10J



- 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
- **安全のために必ずお守りください** 4
- 内釜について 7
- 現在時刻の合わせ方 8
- 停電したとき 8
- お米の種類別 炊くときのポイント 9
- 各部のなまえとはたらき 10

ご使用のまえに

- ご飯を炊く<基本> 12
- 白米・無洗米を炊く(うま^{はや}早) 14
- 白米・無洗米を季節炊きで炊く 16
- 発芽米・分づき米・玄米を炊く 18
- ご飯の保温について(保温の設定) 20
- いろいろなご飯を炊く 22
 - ・雑穀米・冷凍用
 - ・芳潤炊き(白米・無洗米)、(発芽米・玄米)
 - ・エコ炊飯・麦飯・すし・炊込み・おこわ
 - ・おかゆ・中華粥
- 予約して炊く
 - ・食べたい時刻を予約する 26 (予約1・予約2)
 - ・今から2~12時間後に炊きあげる 27

ご飯の炊き方

- お手入れ 28
- 消耗部品について 29
- **炊飯がうまくできないとき** 31
- **故障かな?と思ったら** 33
 - ・お知らせ表示一覧 36
- おいしいご飯を食べるために 37
 - ・お米について
- 保証とアフターサービス 47
- 仕様 裏表紙

ほんなとき

- メニュー 38

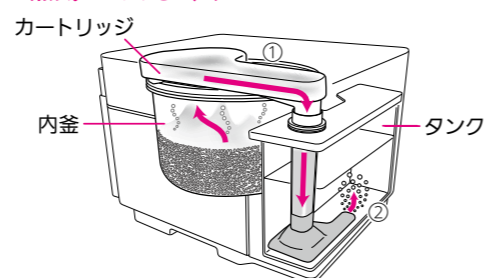
メニュー集

特長

1 蒸気レス

- 蒸気口からのふきこぼれを気にせず連続沸騰が可能となり、ふっくら甘みの強いご飯に炊きあげます。
- 本体から蒸気を出さないで、炊飯時のにおいも水で吸収して抑えます。

<蒸気レスのしくみ>



- ① 炊飯中、内釜から発生する蒸気をカートリッジで受け止め、タンクの水中に導きます。
- ② 蒸気をタンクの水で冷やして、水に戻します。

蒸気を本体の外へ出しません。

2 こだわり機能でおいしく炊飯

- **備長炭 炭炊釜**
熱効率が高い備長炭 炭炊釜で、お米にしっかり熱を伝え、ふっくら甘みのあるご飯に炊きあげます。
- **連続沸騰**
沸騰しても火力を弱めず、強火で炊き続けて、ご飯のうまみを引き出します。
- **可変超音波吸水**
可変超音波の微振動で、お米の芯までたっぷり吸水させ、ツヤとハリのあるご飯に仕上げます。
- **熱密封かまど構造**
熱密封リングで、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。

3 ほうじゆんだ 芳潤炊き P.23

- 白米** ● 通常の炊飯(白米・ふつう)よりも仕込みにじっくり時間をかけることで、吸水効果を高め、さらにふっくら甘みのある極上のご飯に炊きあげます。
- 無洗米**
- 発芽米** ● 独特のかたさを抑えて、「発芽米・ふつう」「玄米・ふつう」よりも、やわらかく食べやすいご飯に炊きあげます。
- 玄米**

4 季節炊き P.16

- 季節で変わるお米の水分にあわせて炊きあがりを調整します。
- **春夏** …やわらかくもちもちに炊きあげます。
 - ・収穫されて時間がたち、乾燥ぎみのお米のときにおすすめします。
 - ・かたくパサパサなお米のときにもおためしください。
- **秋冬** …べちゃつきを抑えてしゃっきりと炊きあげます。
 - ・収穫直後の水分多めのお米のときにおすすめします。
 - ・炊きあがりかべちゃっとやわらかく感じたときにもおためしください。

お好みにあわせて、お選びください。

5 エコ炊飯※1 P.23

- 本体の周囲温度に応じた火力制御で省エネ。

※1 3カップ炊飯時
「白米 ぶつう」消費電力量:172.3Wh(米450g・水550g)
「エコ炊飯」消費電力量:157.7Wh(米450g・水530g)
(省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による)

6 はや うま早 P.14

- 時間とおいしさを両立した早炊き炊飯です。炊飯容量は、3カップまでです。

7 冷凍用 P.22

- 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。

8 おかゆ P.25

- 「おかゆ・ふつう」と「おかゆ・やわらか」の炊き方が選べます。
 - ・「おかゆ・やわらか」は、「おかゆ・ふつう」よりもじっくり時間をかけることで、ややとろみがあり、やわらかく仕上がります。
 - ・お好みにあわせて、おためしください。
- 白米・無洗米以外では選べません。

9 チャイルドロック(ふたロック機能)

- 炊飯開始から炊きあがりまで、自動的にふたをロックします。(炊飯ボタンを押すと「カチッ」と音がしますが、ふたをロックした音です。)

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。

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

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。 | 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。 |
| 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。 | 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。 |
| 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。 | 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。 |
| 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 ●放熱板の穴をふさぐおそれのあるものは、内釜に入れない。 蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。 | 電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使う コンセントの単独使用 コンセントを他の器具と同時に使ったり、机や家具のコンセントを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。 *延長コードも定格15A以上のものを単独でお使いください。 |
| 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 禁止 やけど・感電・けがの原因。 | 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。 |
| 炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない 炊飯中にタンクをはずさない 禁止 やけど・けがの原因。 | 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。 |

警告

| | |
|---|--|
| 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 蒸気もれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。 *上枠・ふたパッキン・タンクの上・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。 | 異常・故障時には直ちに使用を中止する 使用を中止する 発煙・発火・感電の原因。 ●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。 →故障や事故防止のため、電源プラグを抜いてから、必ず販売店にご連絡ください。 |
| 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。 | |

注意

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|-----|-----|------------------------|--|--|----|----|--|-----|------|--|---|
| 使用中、使用直後は、高温部に手を触れない 接触禁止 カートリッジ・内釜・放熱板・タンク・タンクふた・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。 | | | | | | | | | | | | |
| 次の場所では使わない 禁止 ●壁や家具の近く 変色・変形の原因。 炊飯・保温中は下記寸法を離してください。 <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>前面</td> <td>左側面</td> <td>右側面</td> </tr> <tr> <td colspan="3">3cm(ただし、いずれかの面を必ず開放する)</td> </tr> <tr> <td>背面</td> <td colspan="2">上面</td> </tr> <tr> <td>3cm</td> <td colspan="2">10cm</td> </tr> </table> (ふたを開けるときは、下から約50cm必要です) *上記寸法を離しても、米粒などの異物がはさまった場合やパッキン類の変形・劣化により、蒸気もれて壁が汚れたり、結露することがあります。 | 前面 | 左側面 | 右側面 | 3cm(ただし、いずれかの面を必ず開放する) | | | 背面 | 上面 | | 3cm | 10cm | | 専用の内釜以外は使わない 禁止 過熱・異常動作によるやけど・けがの原因。 |
| 前面 | 左側面 | 右側面 | | | | | | | | | | | |
| 3cm(ただし、いずれかの面を必ず開放する) | | | | | | | | | | | | | |
| 背面 | 上面 | | | | | | | | | | | | |
| 3cm | 10cm | | | | | | | | | | | | |
| 不安定な場所や、熱に弱い敷物などの上火災・炊飯が開始しない原因。 *水平で安定した場所に置いてください。 | 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。 | | | | | | | | | | | | |
| 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。 | 電源プラグを持って抜く 電源プラグを持つ 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。 | | | | | | | | | | | | |
| 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。 | 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。 | | | | | | | | | | | | |
| 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。 *キッチン用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9kg) | 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。 | | | | | | | | | | | | |

安全のために必ずお守りください(つづき)

⚠️ 注意



注意する

炊飯後、ふたを開けるときの蒸気に注意する
また、ふたを開閉するときに、タンクから水が飛びはねることがあるので、顔を近づけない
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.7

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、電話など)

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

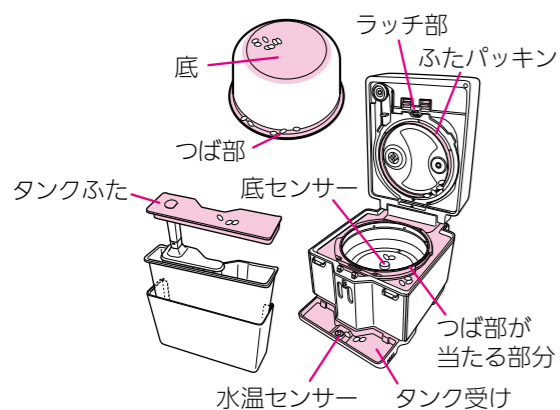
本体の上に物を置かない 使用中はふきんをかけない

変形・変色・故障の原因。

直射日光のあたる所で使わない

変色・変形の原因。

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・ふたが閉まらない原因。

吸・排気口をふさぐような所で使わない

(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。

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。

炊飯後はタンクの水が熱くなっているので注意する

特にお子さまに気をつけてください。

<タンクについて>

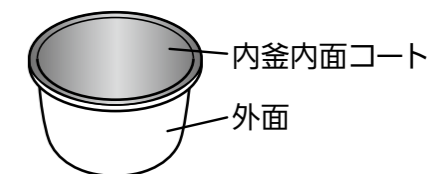
- 水位検知部に傷をつけない P.28
故障の原因。
- 水を入れたまま、製品を運ばない
水がこぼれる原因。
- 使用後は、水が冷めてから毎回排水して洗う
カビや雑菌の繁殖を防ぐため。
- 破損したときは使わない
故障の原因。
- 直射日光の当たる場所に置かない
故障・変色の原因。

<タンクの水について>

- 水道水以外を入れない、物を入れない
カビや雑菌の繁殖・故障の原因。
- 温水は使わない
うまく炊けない原因。
- タンクの水を飲用しない

内釜について

内釜内面コート(フッ素加工)の保証期間は、本体お買上げ日から3年間です。(内釜内面コートがはがれた場合)ただし、次の場合は保証期間内でも「有料」となります。



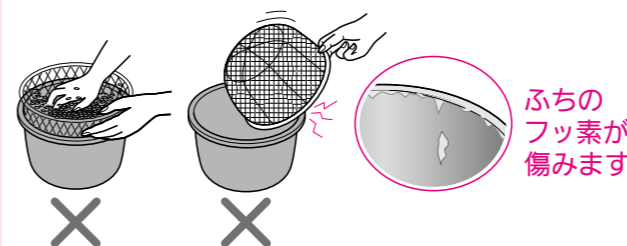
- ご使用にともなう傷・こすれ跡、傷起因のはがれ
- 一般家庭用以外に使用したとき
- 取扱説明書の記載事項を守らなかったとき

次のことをお守りください

- 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)

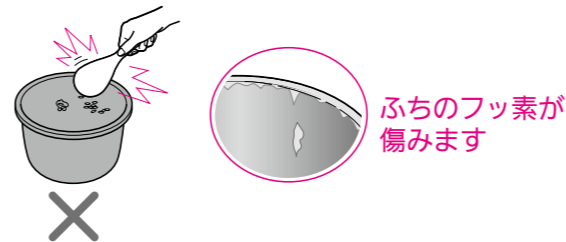
準備のとき

- 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

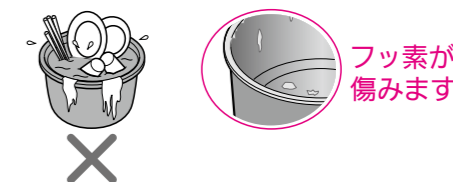
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。



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ったり、腐食・サビの原因)

- 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。



お知らせ

- **フッ素加工をしています。**
フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。また、塩分や酢がフッ素膜から浸透すると、腐食・サビが発生しやすくなります。
- 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。性能面への影響はありません。

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

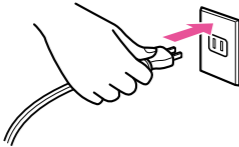
- お米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと底面に傷がつきにくくなります。(傷がついても、性能面・衛生面への影響はありません。また、シンク等に色がつくことがあります。)
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
 - ・ご飯のこびりつきなどが気になる
 - ・内釜が変形した
 - ・フッ素加工が傷んだ

現在時刻の合わせ方


- 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、19:12(午後7:12)に合わせるとき

1 電源プラグを差込む




2 時 または 分 を2回押す



- 時刻表示が15秒間点滅 (点滅中は、時計合わせが可能な状態)

3 時 および 分 を押して合わせる



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

操作を止めた5秒後に、自動的に時刻合わせを完了

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

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

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

停電したとき (電源プラグを抜いたときも同じです)

| | | |
|----------------------------------|--|----------------------------------|
| <p>■ 炊飯中</p> <p>復帰後、炊飯を続けます。</p> | <p>■ 予約中</p> <p>復帰後、予約どおりに炊きあがります。</p> | <p>■ 保温中</p> <p>復帰後、保温を続けます。</p> |
|----------------------------------|--|----------------------------------|

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。

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」「炊き方 ぶんぶん」に設定されています。

| 設定の手順 | 使用する内釜の水位目盛 | お米の設定 | ご飯の炊き方 | |
|-----------|-------------|--------|---------------------|--|
| 白米／無洗米を炊く | 白米／無洗米 | 白米／無洗米 | ぶんぶん かため やわらか | <ul style="list-style-type: none"> ＜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) ＜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 |
| もち米を炊く | おこわ | 白米 | かため | <ul style="list-style-type: none"> ● 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 | ぶんぶん 芳潤炊き | <ul style="list-style-type: none"> ● 付属の計量カップではかる ● 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。 ● 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) |
| 胚芽米を炊く | 胚芽米 | 分づき米 | 芳潤炊き | <ul style="list-style-type: none"> ● 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) |
| 分づき米を炊く | 分づき米 | | | <ul style="list-style-type: none"> ● 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) |
| 玄米を炊く | 玄米 | 玄米 | ぶんぶん 芳潤炊き | <ul style="list-style-type: none"> ● 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) ● 圧力なべを使って炊いた場合は、味や炊きあがりの状態が異なります。(炊飯原理がちがうため) |

雑穀米を炊く P.22

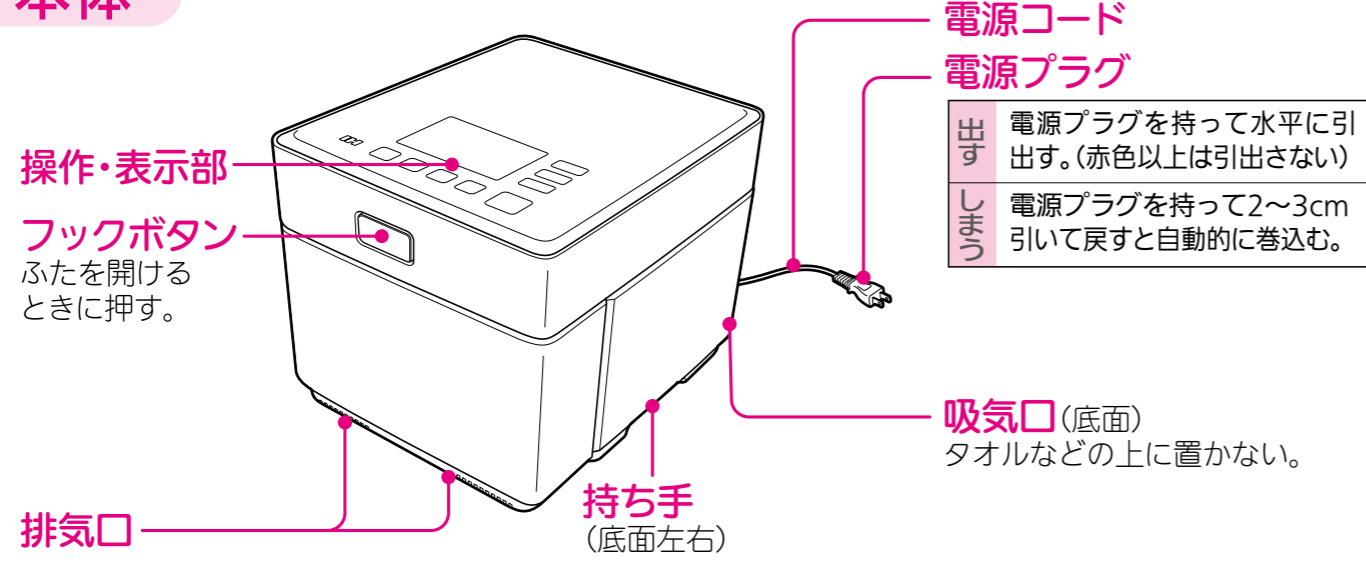
種類の違うお米を混ぜて炊くときは ● 混ぜる量が多いほうの設定で炊いてください。(発芽米は除く)
 <例>「白米2合」と「玄米1合」を炊くとき→白米で炊く

<麦飯を炊くときのポイント>

| | | | | |
|------------|----|--------|----|---|
| 麦飯を炊く P.24 | 麦飯 | 白米／無洗米 | 麦飯 | <ul style="list-style-type: none"> ● お米は、付属の計量カップではかる ● 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、押麦のほかに、米粒麦やもち麦も使えます。 ● おすすめの割合→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。 ● 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。 ● 保温はしない(におい・変色の原因) |
|------------|----|--------|----|---|

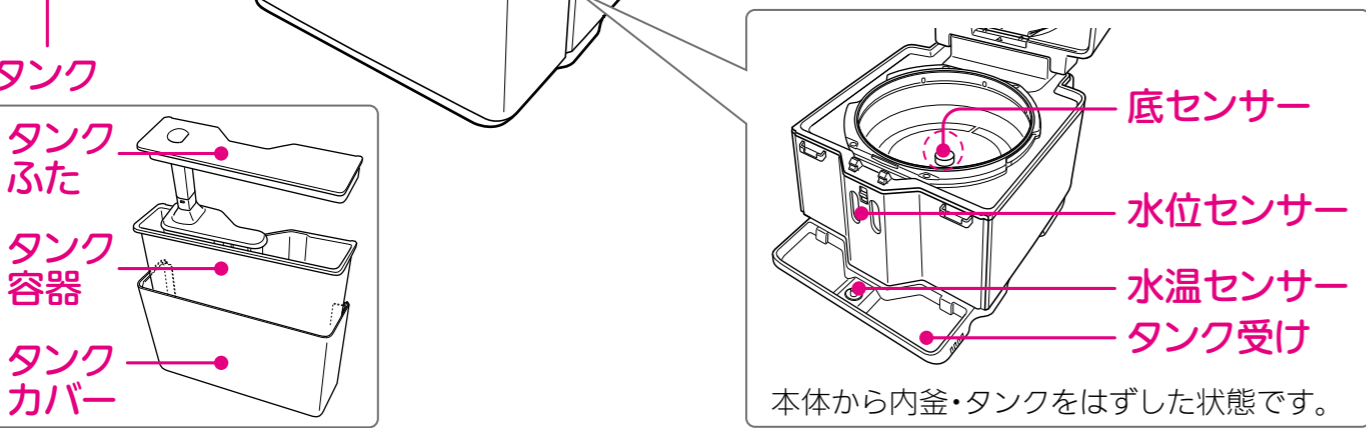
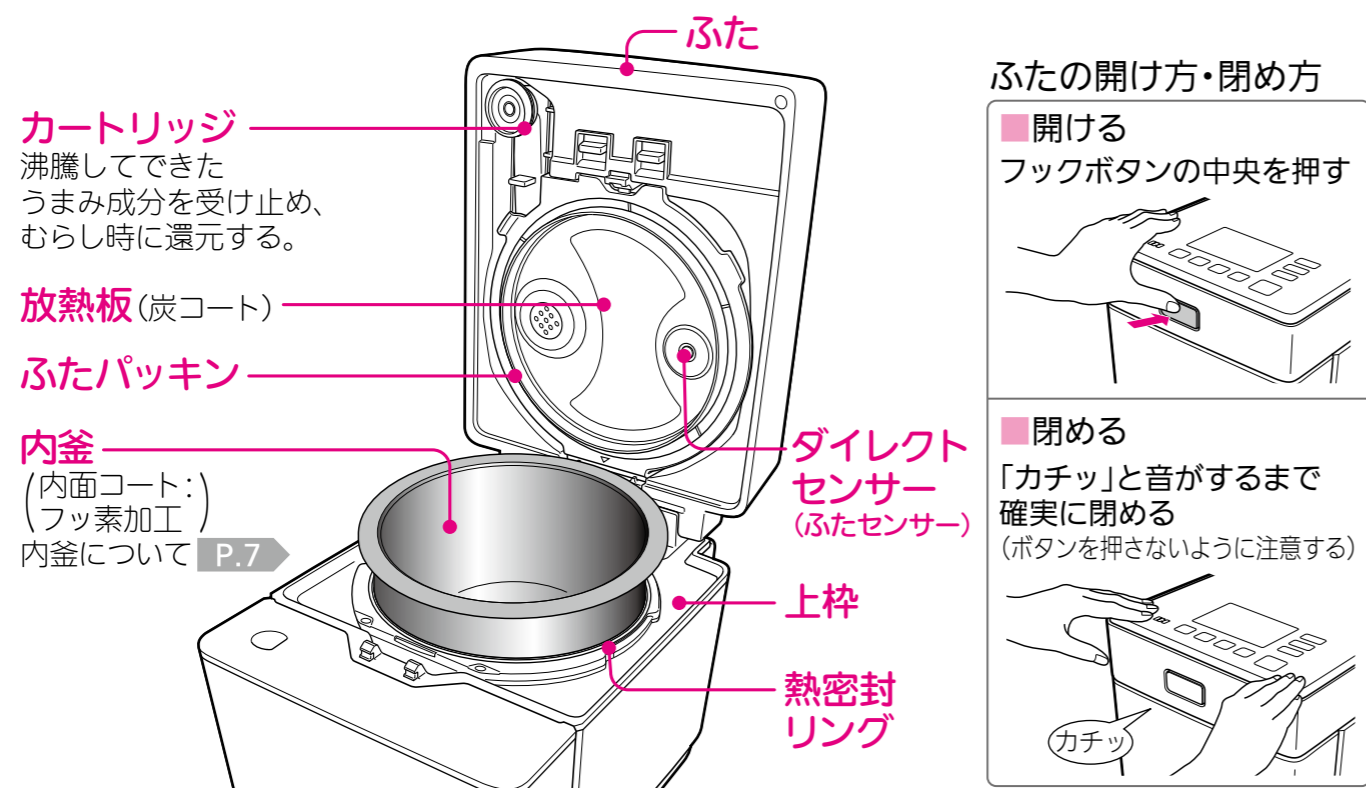
各部のなまえとはたらき

本体

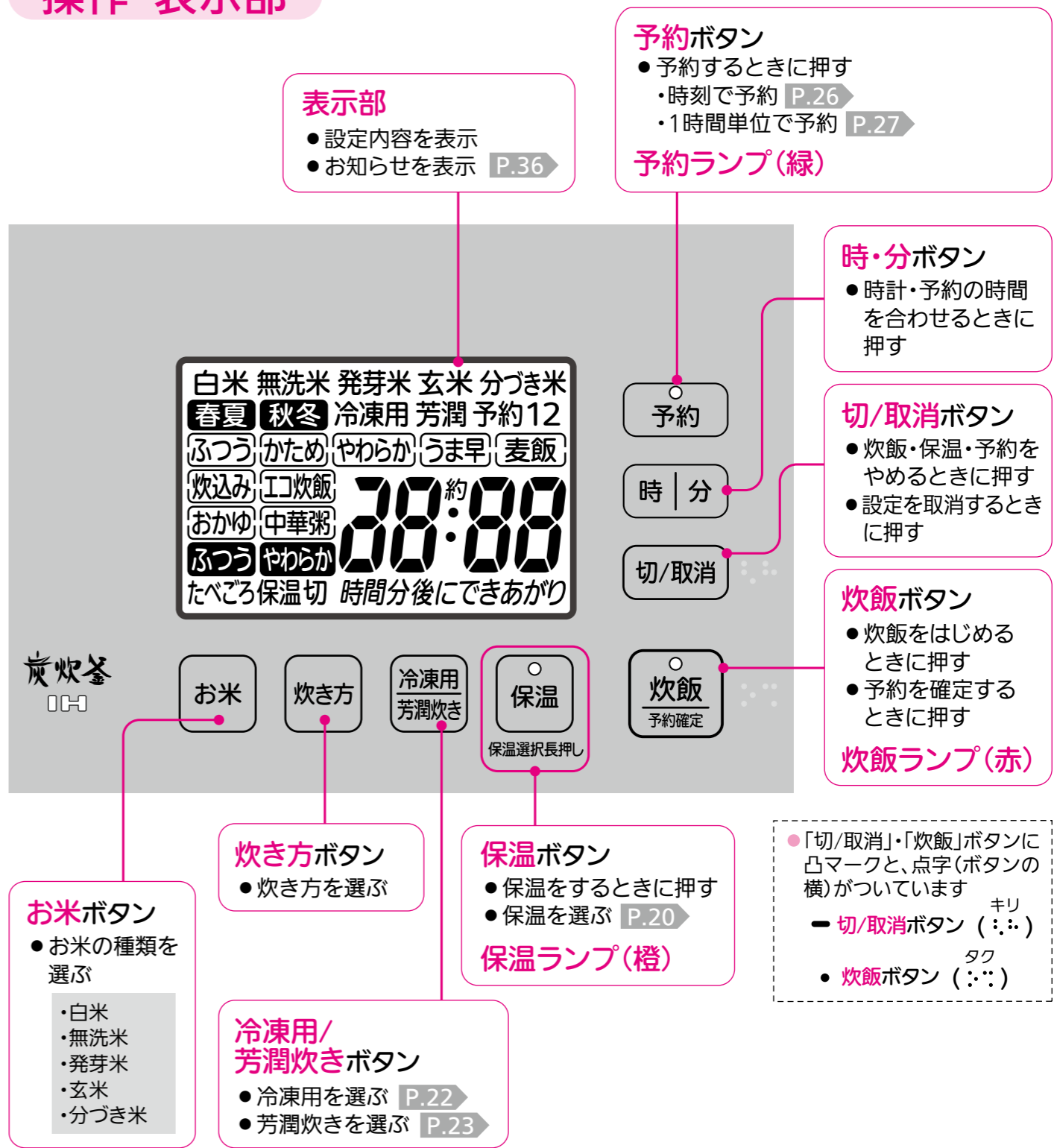


出す 電源プラグを持って水平に引出す。(赤色以上は引出さない)

しまし 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



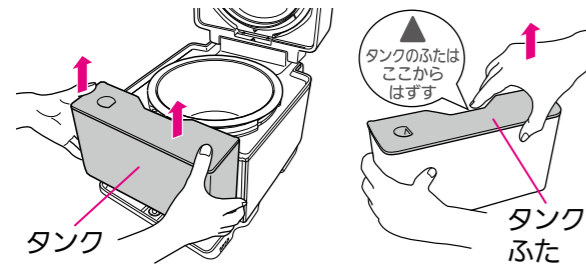
ご使用のまえに

ご飯を炊く <基本>

使いはじめはにおいが出ることがありますが、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.30

1 タンクに水を入れる

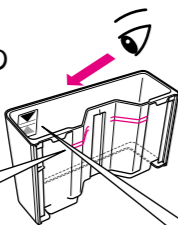
①タンクを取り出し、タンクふたをはずす



- タンク内に水が残っていたら、排水したあとタンクを洗う。
- タンクふたがはずしにくい場合は端を持ってはずす。

②タンクに水を入れる

タンクやシールにある2本の線の間に水を入れる(平らな場所で確認する)



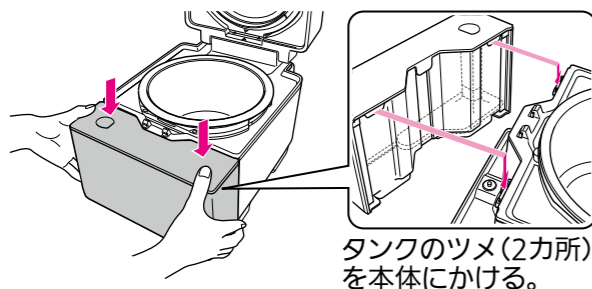
2本の線の間まで水を入れてください

<シールについて>
タンクの上からシールを見て水を入れると下側の▲の色が変わっていきます。全て変わるまでをめやすにすると合わせやすいです。

- 水道水以外は使わない。(カビや雑菌の原因)
- 温水は使わない。(うまく炊けない原因) P.31
- 水位が合っていないと、炊飯できない。P.36

③タンクふたを取付け、タンクを本体に取付ける

ふたを取付けるとタンクの水位が上がりますが、問題ありません。



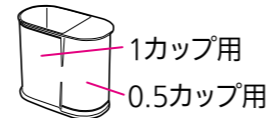
タンクのツメ(2カ所)を本体にかける。

- タンクカバーを必ず取付ける。(水位の誤検知を防ぐため)
- タンクについて水分・汚れ・米粒は、きれいにふきとる。
- タンクは落としたり、ぶつけたりしない。(ヒビ・欠け・割れの原因)

2 お米を洗う

①お米をはかる

付属の計量カップを使う



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)
- 1カップ(合) : 約180mL=約150g
- 0.5カップ(合) : 約90mL=約75g

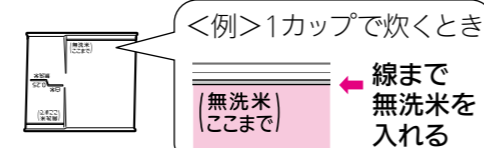
計量カップすりきり1杯で、約1合です



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

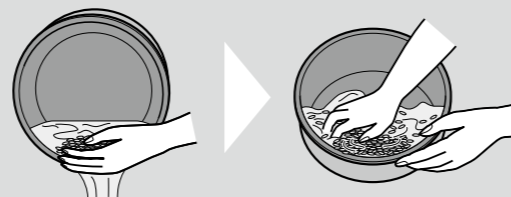


発芽米の おすすめ割合 白米 2合 : 発芽米 1合
「芳潤炊き」は、発芽米のみがおすすめです。

②お米を洗う

内釜を使う(ザルなどで洗わない)

たっぷりの水でさっとかき混ぜ、素早く水を捨てる。 「洗う→すすぐ」を水が澄むまでくり返す。



お湯(約35℃以上)で洗わないでください。内釜について P.7

- 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(こげやすいため)
- 発芽米 →市販品のパッケージの記載にしたがう
- 分づき米・玄米 →軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く

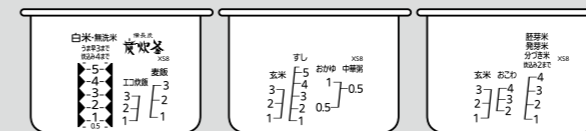
③水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・炊き方に合った水位目盛で水加減をする P.9

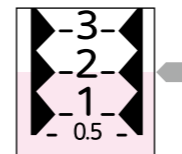
- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。(べちゃつき・黄変の原因)

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。

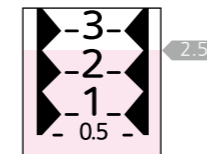
- 白米・無洗米・玄米の目盛は両側にあります。



「白米」2カップを炊くとき



「白米」2.5カップを炊くとき



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 | 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、磨耗しやすいため、取扱い上の注意をお守りください。

内釜について P.7 お手入れ P.29

3 炊く → 保温

①内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

- 放熱板・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。
- カートリッジ・放熱板を必ずつける。(つけないと、蒸気もれの原因)
- カートリッジ・放熱板・タンクをつけないと、ふたが閉まらない。

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)

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。

②炊飯を押す



- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

お米の種類や炊き方を変えるときは P.14~19
表示部に「お知らせ表示」が出たら P.36

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。



4 使用後は、タンクの水が冷めてから排水し、お手入れする

P.28~30

- タンクの水を必ず排水する。(カビや雑菌の繁殖を防ぐため)
- 炊飯後はタンクの水が熱くなっているので、注意してください。

白米・無洗米を炊く(うま早^{はや})

芳潤炊き P.23

注意



使用中、使用直後は、高温部に手を触れない
カートリッジ・内釜・放熱板・タンク・タンクふた・
本体側面とふたとの境界など (やけどの原因)
接触禁止

<使用前に>
タンクに水を入れてください。 P.12

<使用後は>
タンクの水が冷めてから排水し、
お手入れしてください。 P.28



1 2 3

炊飯する前に保温の設定を
確認してください。 P.20~21

■お買上げ時の設定 お米 白米、炊き方 **ふつう**、保温設定 **たべごろ保温** で炊くとき

→ **3** ですぐに炊飯できます(設定をかえる必要はありません)

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

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

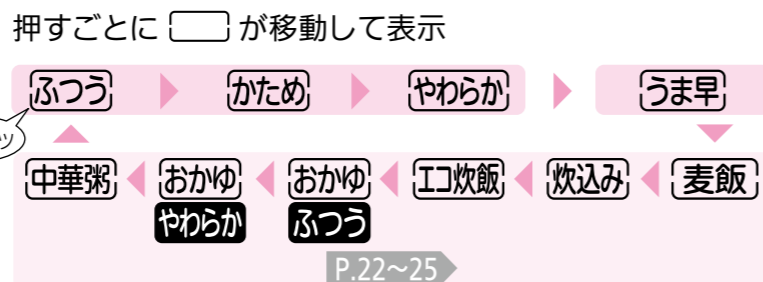
1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

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

- **ふつう**・**かため**・**やわらか** の
3種類から選ぶ



急いで炊きたいとき(うま早^{はや})

炊き方 を押し、**うま早** を選ぶ

- 予熱を短縮し、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。

できあがりまでの
時間のめやす

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

| | | |
|----|------|---------|
| 白米 | ふつう | 約51~60分 |
| | かため | 約50~59分 |
| | やわらか | 約55~60分 |
| | うま早 | 約29~31分 |

| | | |
|-----|------|---------|
| 無洗米 | ふつう | 約51~61分 |
| | かため | 約50~60分 |
| | やわらか | 約55~61分 |
| | うま早 | 約29~32分 |

3 炊飯 を押し、炊飯する

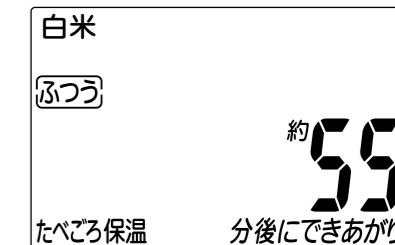


- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
(炊飯開始時に「カチッ」と音がしますが、ふたをロックした音です。)

- 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。
「16分」表示のまま(うま早は「6分」表示のまま)
止まって調整します。)

<表示例>

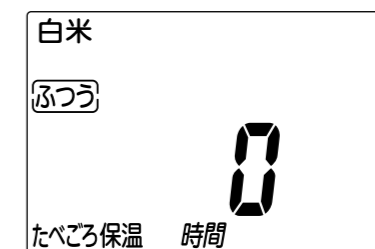


4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています) 炊きあがったらご飯をほぐす

- すぐに(約15分以内)ご飯をほぐす P.13 <表示例>保温表示

- 炊飯ランプ消灯
(「カチッ」と音がしますが、
ふたのロックを解除した音です。)
- 自動的に保温になる(保温ランプ点灯)
- 保温経過時間を表示

24時間以上の保温はしないでください。
ご飯の保温について P.20~21



1時間単位で、24時間まで表示。(1時間未満は、0時間を表示)
24時間を経過すると、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)

お知らせ

- 選んだお米の種類、炊き方の**ふつう**・**かため**・**やわらか**の設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 炊飯中のタンクからの「ポコポコ」等の音は、空気の泡の音で、異常ではありません。
- 炊飯後にふたを開閉すると「ボコボコ」音が出ますが、タンクに空気が放出されるためで、異常ではありません。「ボコボコ」音中にふたを開けると、タンクから水が飛びはねることがあります。
- 使用中は、放熱板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。

白米・無洗米を季節炊きで炊く



注意



接触禁止

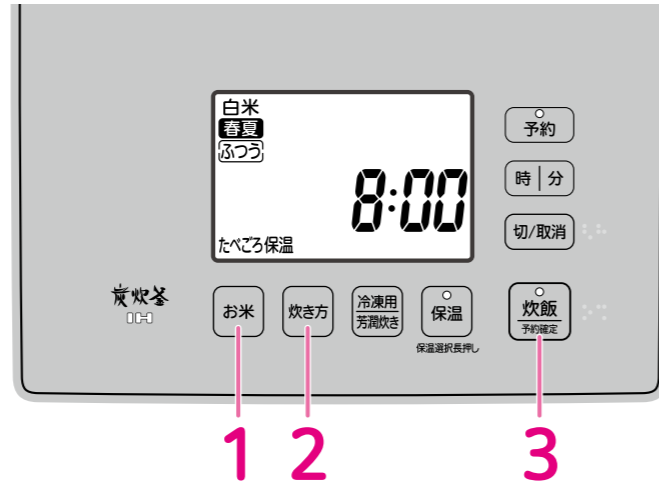
使用中、使用直後は、高温部に手を触れない
カートリッジ・内釜・放熱板・タンク・タンクふた・
本体側面とふたとの境界など (やけどの原因)

<使用前に>
タンクに水を入れてください。 P.12

<使用後は>
タンクの水が冷めてから排水し、
お手入れしてください。 P.28

季節で変わるお米の状態にあわ
せた炊きかたを選べます。 P.3

白米・無洗米以外では選べません。



できあがりまでの
時間のめやす

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

| 白米 | | 春夏 | 秋冬 |
|------|---------|---------|---------|
| | ふつう | 約54~67分 | 約51~61分 |
| | かため | 約54~67分 | 約46~56分 |
| やわらか | 約54~67分 | 約59~67分 | |

| 無洗米 | | 春夏 | 秋冬 |
|------|---------|---------|---------|
| | ふつう | 約54~68分 | 約51~62分 |
| | かため | 約54~68分 | 約46~57分 |
| やわらか | 約54~68分 | 約59~68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

炊飯する前に保温の設定を確認してください。 P.20~21

1 お米 を押し、お米の種類と季節を選ぶ

- **春夏** または **秋冬** 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。

押すごとに下記のように表示

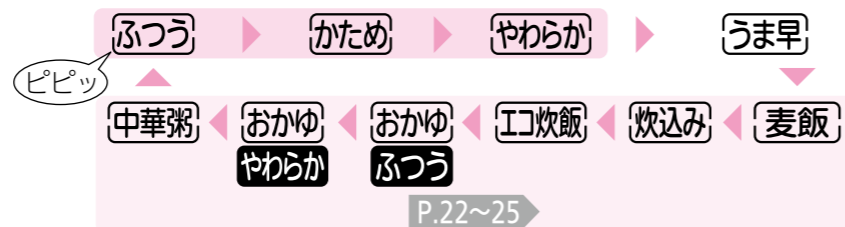


P.18~19

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

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

押すごとに が移動して表示

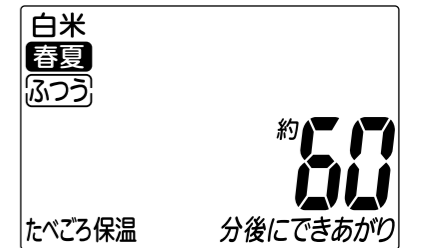


P.22~25

3 炊飯 を押し、炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始 (炊飯開始時に「カチッ」と音がしますが、ふたをロックした音です。)
- 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。「16分」表示のまま止まって調整します。)

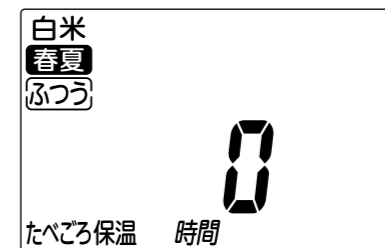
<表示例>



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 (「カチッ」と音がしますが、ふたのロックを解除した音です。)
 - 自動的に保温になる(保温ランプ点灯)
 - 保温経過時間を表示
- 24時間以上の保温はしないでください。
ご飯の保温について P.20~21

<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)

お知らせ

- 選んだお米の種類と季節、炊き方のふつう・かため・やわらかの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 炊飯中のタンクからの「ポコポコ」等の音は、空気の泡の音で、異常ではありません。
- 炊飯後にふたを開閉すると「ポコポコ」音が出ますが、タンクに空気が放出されるため、異常ではありません。「ポコポコ」音中にふたを開けると、タンクから水が飛びはねることがあります。
- 使用中は、放熱板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」はできません。

発芽米・分づき米・玄米を炊く

芳潤炊き(発芽米・玄米) P.23

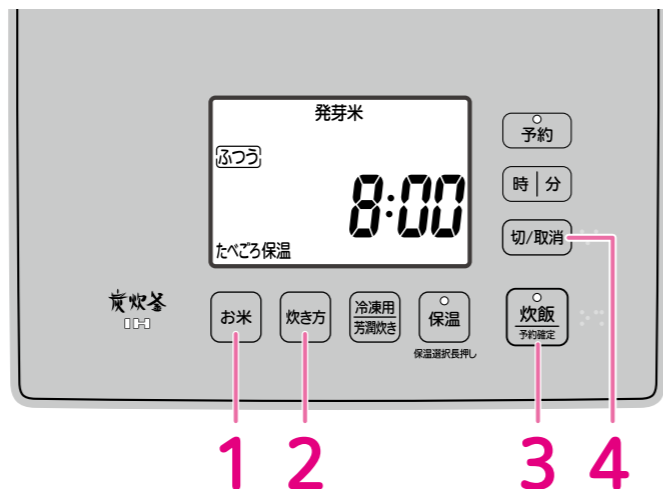
注意



使用中、使用直後は、高温部に手を触れない
カートリッジ・内釜・放熱板・タンク・タンクふた・
本体側面とふたとの境界など (やけどの原因)
接触禁止

<使用前に>
タンクに水を入れてください。 P.12

<使用後は>
タンクの水が冷めてから排水し、
お手入れしてください。 P.28



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 | 約73~78分 |
| 分づき米 | 約69~78分 |
| 玄米 | 約85~89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

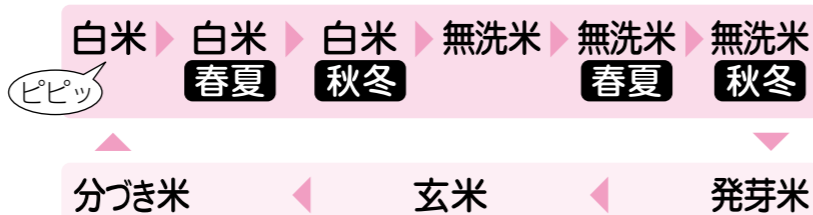
■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ



- 発芽米を炊くときは **発芽米** を選ぶ
- 胚芽米・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

押すごとに下記のように表示

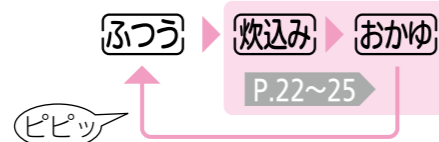


2 炊き方 を押し、ふつうを選ぶ (お米の種類を選ぶと、自動的に「ふつう」が選択されています。)

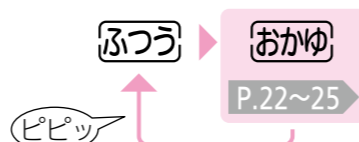


押すごとに [] が移動して表示

●お米が発芽米・分づき米のとき



●お米が玄米のとき



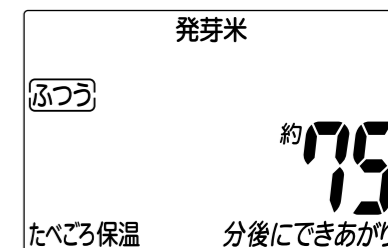
ご飯のかたさは、「ふつう」以外を選ぶことはできません。

3 炊飯 を押し、炊飯する



- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
(炊飯開始時に「カチッ」と音がしますが、ふたをロックした音です。)
- できあがりまでの時間のめやすを表示
(表示時間はめやすです。
量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより
変わり、約10~15分長くなることがあります。
「16分」表示のまま止まって調整します。)

<表示例>



4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています)

切/取消 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く



- 保温ランプ消灯
(「カチッ」と音がしますが、ふたのロックを解除した音です。)
- 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。

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。
- 炊飯中のタンクからの「ポコポコ」等の音は、空気の泡の音で、異常ではありません。
- 炊飯後にふたを開閉すると「ポコポコ」音が出ますが、タンクに空気が放出されるため、異常ではありません。「ポコポコ」音中にふたを開けると、タンクから水が飛びはねることがあります。
- 「うま早」はできません。

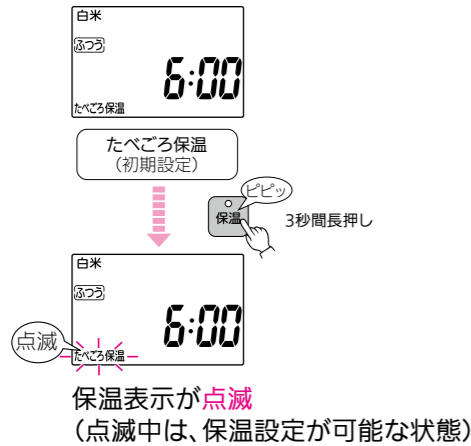
ご飯の保温について

保温の設定

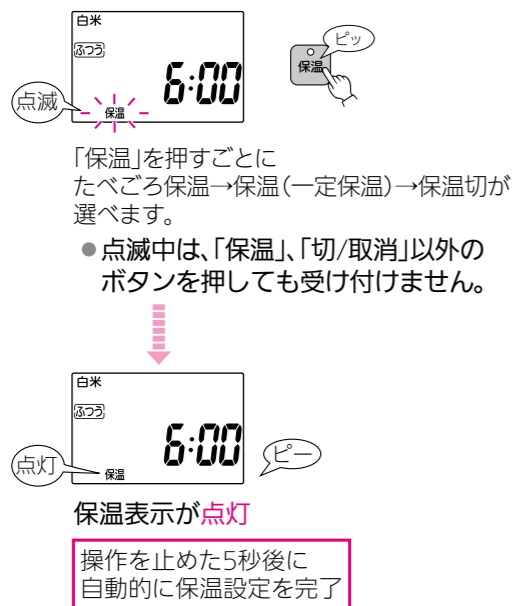
「たべごろ保温」「保温(一定保温)」「保温切」が選べます。

お米・炊き方 を選ぶ前に設定してください。

1 「保温」を3秒間長押しする



2 「保温」を押して、保温を選ぶ



お知らせ

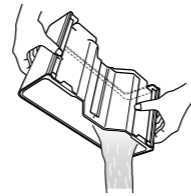
- 炊飯・保温・予約中の設定はできません。
- 選んだ保温設定を記憶します。
- お買上げ時の設定はたべごろ保温です。
- 保温 を押す時間が短いと、保温(一定保温)を始めます。(保温ランプ点灯)

使用後は

1 保温をやめて、電源プラグを抜く

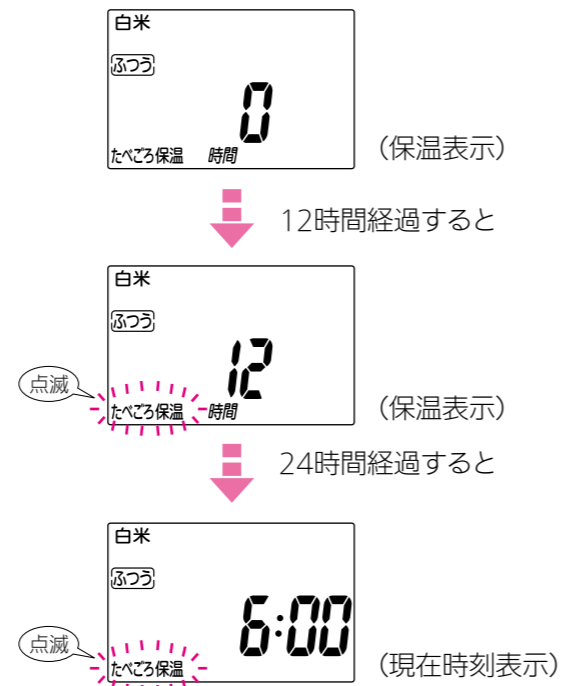


2 タンクの水が冷めてから排水し、お手入れする P.28

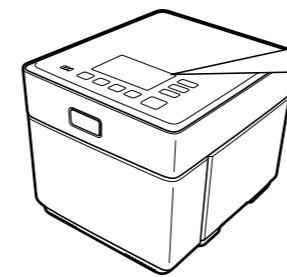


たべごろ保温(やや低めの温度で保温)

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



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)

<保温中に現在時刻表示にかえたいときは>
時 または 分 を押してください。
(保温経過時間は表示しません)

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.30
②保温の設定を保温(一定保温)にしてください。
- 24時間以上の保温はしないでください。(変色・におい・パサつきの原因)
- 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)
- 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。
- 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においがつきやすいため、毎回お手入れしてください。P.29

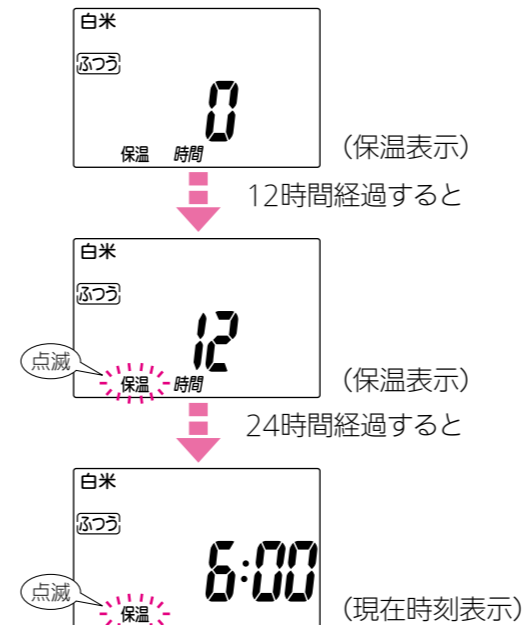
お知らせ ●切状態から保温を開始すると、「保温(一定保温)」になります。

保温(一定保温)(高めの温度で保温)

ご飯の温度が低く感じる時は、次回から「保温(一定保温)」に設定してください。「たべごろ保温」よりも高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「保温」が点滅してお知らせします。)

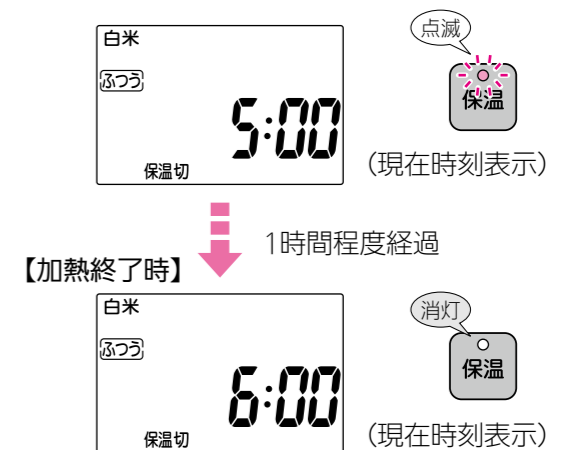
- 「保温」ボタンで保温を開始したときも同じです。



保温切(1時間程度加熱して自動的に終了)

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

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



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)

いろいろなご飯を炊く

できあがりまでの時間のめやす

| | 芳潤炊き | エコ炊飯 | 冷凍用 |
|-----|---------|---------|---------|
| 白米 | 約67~74分 | 約52~55分 | 約50~65分 |
| 無洗米 | 約67~75分 | 約52~56分 | 約50~66分 |
| 発芽米 | 約77~80分 | — | — |
| 玄米 | 約84~88分 | — | — |

| | 麦飯 | すし | おこわ |
|-----|---------|---------|---------|
| 白米 | 約51~54分 | 約47~57分 | 約52~55分 |
| 無洗米 | 約51~55分 | 約47~58分 | — |

| | おかゆ | | 中華粥 |
|-----|---------|---------|---------|
| | ふつう | やわらか | |
| 白米 | 約61~66分 | 約90~94分 | 約71~77分 |
| 無洗米 | 約61~67分 | 約90~95分 | 約71~78分 |

| | おかゆ | 炊込み |
|------|---------|---------|
| 白米 | — | 約62~69分 |
| 無洗米 | — | 約62~70分 |
| 発芽米 | 約95~97分 | 約83~85分 |
| 分づき米 | 約66~71分 | 約80~86分 |
| 玄米 | 約94~97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 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

- **水位目盛** 混ぜる米の目盛に合わせる
- 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。
- 保温はしないでください。(におい・変色の原因)
- 「うま早」「季節炊き」はしないでください。

冷凍用 P.3

- 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」「季節炊き」はできません。

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)になるようふんわりとラップで包みます。

※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。

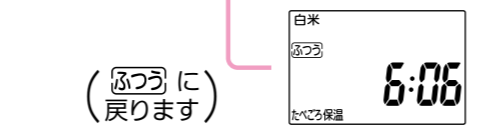
1 **お米** を押し、**白米** または **無洗米** を選ぶ



2 **冷凍用 芳潤炊き** を押し、**冷凍用** を選ぶ



- 押すごとに表示が変わる



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 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

ほうじゆんだ 芳潤炊き (白米・無洗米) P.2

- 水位目盛「白米」「無洗米」
- **分づき米**では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「季節炊き」はできません。

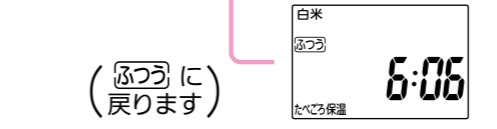
1 **お米** を押し、**白米** または **無洗米** を選ぶ



2 **冷凍用 芳潤炊き** を押し、**芳潤** を選ぶ



- 押すごとに表示が変わる



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 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

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」
- **分づき米**では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「季節炊き」、**冷凍用**はできません。
- 取消すときは、「芳潤炊き」をもう一度押してください。

1 **お米** を押し、**発芽米** または **玄米** を選ぶ



2 **冷凍用 芳潤炊き** を押し、**芳潤** を表示



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 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。

エコ炊飯 P.3

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

1 **お米** を押し、**白米** または **無洗米** を選ぶ



2 **炊き方** を押し、**エコ炊飯** 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 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

※芳潤炊き・冷凍用・エコ炊飯・麦飯・おかゆ(ふつう・やわらか)・中華粥は、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)

麦飯

P.9

- 炊飯容量 3カップまで
※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)
- 水位目盛「麦飯」
- 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」「季節炊き」はできません。
- 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。

1 を押し、**白米** または **無洗米** を選ぶ

2 を押し、**麦飯** 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。
※麦飯は、一度炊飯すると設定を記憶します。

すし

すし飯作りのコツ
メニュー集 P.38

で**白米** または **無洗米** を選び、

で **かため** を選びます。 P.14~15

- 水位目盛「すし」
- 「うま早」「季節炊き」はしないでください。

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 2カップまで
- 水位目盛「発芽米」「分づき米」

●具は米の上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)

- 「玄米」の「炊込み」はできません。
- 「うま早」「季節炊き」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のかたさは選べません。

1 を押し、**白米** または **無洗米** または **発芽米** または **分づき米** 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

2 を押し、**炊込み** を選ぶ

4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています)
保温をやめて電源プラグを抜く P.19
●保温ランプ消灯
●すぐに(約15分以内)ご飯をほぐす

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おこわ

で**白米** を選び、

で **かため** を選びます。 P.14~15

- 炊飯容量 4カップまで
- 水位目盛「おこわ」
- 具は、水加減したあとに、米の上に均等にのせて炊いてください。
(米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、
うまく炊けない場合があります)
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。(におい・パサつきの原因)
- 「うま早」「季節炊き」はしないでください。

おかゆ(7分がゆ)

P.3

- 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」はできません。
- 「ふつう」「やわらか」は、**白米 無洗米** 以外では選べません。

1 を押し、お米の種類を選ぶ P.9

2 を押し、
<白米・無洗米>
おかゆ ぶつう または
おかゆ やわらか を選ぶ

<発芽米・分づき米・玄米>
おかゆ 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

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

中華粥

作りかた P.45

- 炊飯容量 0.5カップまで
- 水位目盛「中華粥」
- 白米 無洗米以外では選べません。
- 具を入れて炊かないでください。
- 「中華粥」以外の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」はできません。

1 を押し、**白米** または **無洗米** を選ぶ

2 を押し、**中華粥** 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

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

予約して炊く

予約する前に、タンクに水を入れてください。 P.12

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.8

1 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

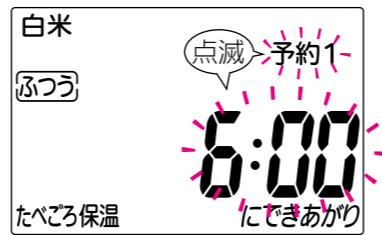
押すごとにかわる

予約1 ▶ 予約2 ▶ 予約

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅

お買上げ時の設定 予約1 → 6:00 予約2 → 18:00

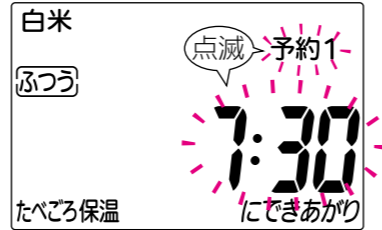
<表示例>
予約1に設定するとき



2 時 および 分 を押し、炊きあげる時刻を設定する

- 時: 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)
- 分: 押すごとに、10分単位で進む (0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
- 押し続けると、早送りする

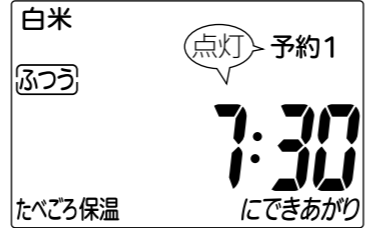
<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき



3 炊飯 を押し → 予約完了

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

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき



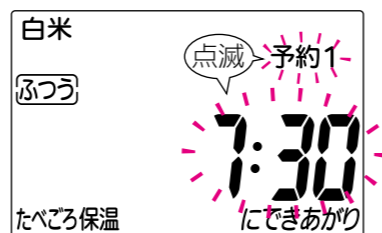
前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅
- 前回予約した時刻を表示

<表示例>
予約1に設定してある時刻を表示



2 炊飯 を押し → 予約完了

- 炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了 (予約ランプ(緑)は点灯したままです)

今から2~12時間後に炊きあげる

1時間単位で予約できます。

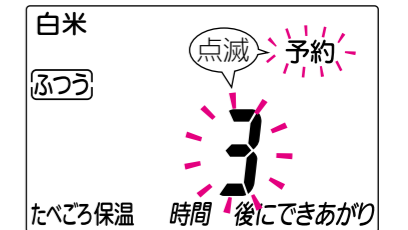
1 予約 を3回押し、予約を選ぶ

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅

2 時 を押し、炊きあげるまでの時間を設定する

- 押すごとに、2~12時間にかわる (2時間に戻ると「ピピッ」と鳴る)

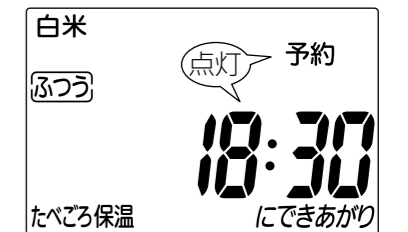
<表示例>
3時間後に炊きあげるとき



3 炊飯 を押し → 予約完了

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

<表示例>
できあがり時刻を表示



お米・炊き方をかえたいときは

炊飯 予約確定 を押す前に選んでください。

予約中に予約時刻をかえたいときは

- 切/取消 を押す(予約ランプ(緑)消灯)
- 予約時刻を設定し直す P.26

予約中に予約を解除するときは

切/取消 を押す(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10秒後に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。お知らせ音の後に操作のない状態が続くと、「U1」が表示されます。 P.35
- 切/取消 を押す(「U1」が消え、使用できます)
 - 始めから設定し直す

- お願い
- 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、予約時刻に炊き上がりません)
 - 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)
 - 予約中は、タンクをはずしたりタンクの水を排水しないでください。
 - 予約は、おこわなど、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。
・うま早・炊込み・炊飯中・保温中
 - 予約中は、現在時刻を表示しません。
 - 1~2時間に満たない時間で予約した場合は、「ピピッ、ピピッ」音が鳴り、すぐに炊飯を始めます。(予約できる時間は炊き方により異なります)

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

■カートリッジ

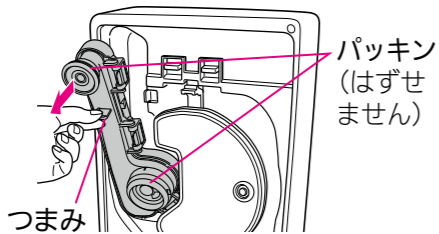
<冷めてからお手入れする>
水洗いし、水気をふきとる
*スポンジのナイロン面では洗わない(傷の原因)



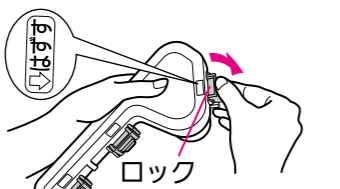
はずし方

先に放熱板をはずしてください。

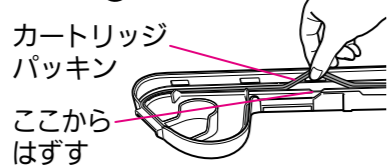
①つまみを持ってはずす



②ロック(3カ所)をはずす



③カートリッジをひらく

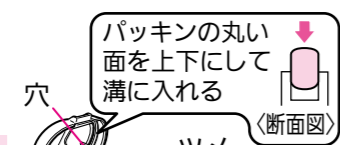


④カートリッジパッキンをはずす

取付け方

①カートリッジパッキンを取付ける

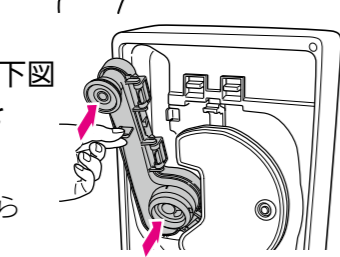
*パッキンをねじって取付けない(蒸気もれの原因)



②ツメ(4カ所)を穴に入れてとじる



③ロック(3カ所)をかける

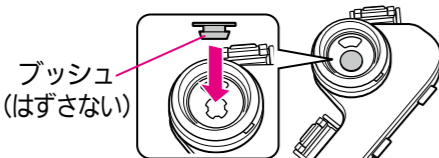


④カートリッジにブッシュ(下図参照)がついていることを確認し、本体に取付ける

下側を入れてから上側を押し込む

ブッシュの付け方

はずれた場合は押し込む
正しく取付けないとふきこぼれの原因



■タンク

<炊飯後はタンクの水が熱くなっているため、冷めてから排水しお手入れする>

タンクふた・タンク容器

・・・水洗いし、水気をふきとる

*タンクの水位検知部(内面・外面)に傷をつけない

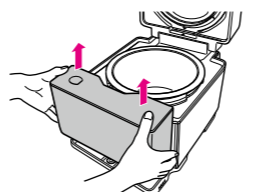
タンクカバー

・・・かたくしぼった布でふく

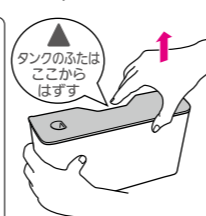


はずし方

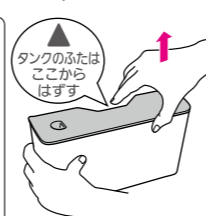
①本体からタンクをはずす



②タンクふたをはずす



パイプ
パイプの中もお手入れする(ご飯粒や異物は取り除く)
逆止弁(パイプの内側)
上記の部品ははずさない

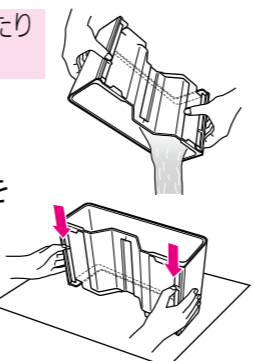


*逆止弁を引っ張ったり、めくったりしない(蒸気もれの原因)

③排水する

④ふきんの上にタンクをのせ、タンクカバーをはずす

両手でタンクカバーを持ち、下に押す



取付け方

①タンクカバーをタンク容器に取付ける

タンク底部の凸部(4カ所)を合わせて入れる

②タンクふたを取付ける

③タンクを本体に取付ける



お願い

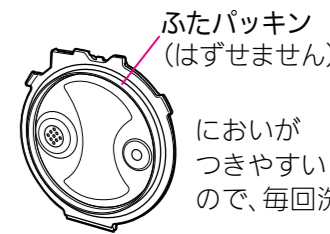
● 次のものは使わない
傷・腐食・変色・ヒビの原因

- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器
- 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

● 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、うすめた台所用中性洗剤で洗う

■放熱板

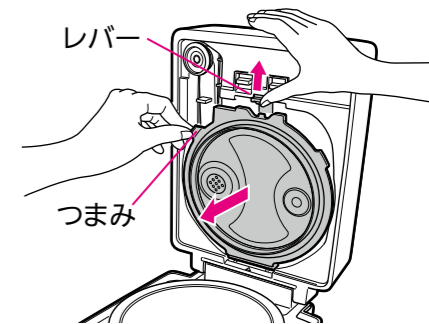
<冷めてからお手入れする>
うすめた台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いする



お手入れしないで放置しておくと、においや腐敗の他にサビ・カビ・こげが発生する場合があります。

はずし方

片手でつまみを持ち、もう片方の手でオレンジのレバーを上側に押す

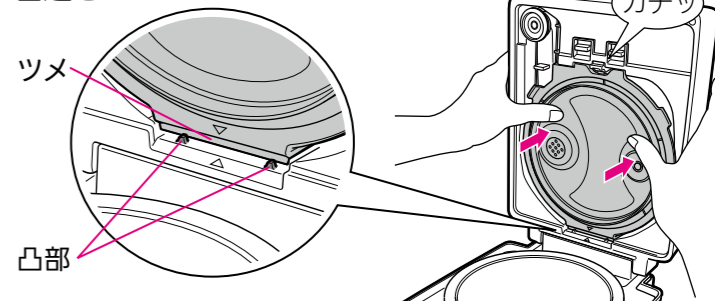


取付け方

カートリッジを先に取付けないと、放熱板を取付けられません。

①放熱板の▽印と本体の△印を合わせ、ツメを本体の凸部(2カ所)に差込む

②「カチッ」と音がするまで上側を押し込む



■内釜・しゃもじ 内釜について P.7

<内釜は冷めてからお手入れする>
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



消耗部品について

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

- 内釜 部品番号:M15 X35 340、放熱板(ふたパッキン) 部品番号:M15 E53 330H、
- カートリッジ組立 部品番号:M15 E54 409AS、カートリッジパッキン 部品番号:M15 E54 056、
- ブッシュ 部品番号:M15 B78 054B、タンク組立(タンク容器、タンクふた) 部品番号:M15 X35 345W、
- タンクカバー 部品番号:M15 E53 320TW

お手入れ(つづき)

使用後に毎回行う(つづき)

- ダイレクトセンサー**
- 底センサー**
- 水温センサー**
- 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**
- タンク受け**
かたくしぼった布でふく

かたくしぼった布でふく

汚れが気になるとき

- 水位センサー**
かたくしぼった布でふく
*傷をつけない
- 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
- 吸気口・排気口(底面)**
定期的に(月に1回程度をめやすに)掃除機などでほこりやごみを取り除く
- 計量カップ**
うすめた台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗い、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・タンクに水を入れる**
 - ① 内釜の「おかゆ」「0.5」の目盛まで水を入れる
 - ② タンクに水を入れ、本体に取付ける P.12
- 2 沸とうさせる**
 - ① **お米** を押して「白米」を選ぶ
 - ② **炊き方** を押して「おかゆ・ふつう」を選ぶ
 - ③ **炊飯 予約確定** を押す
 - ④ 保温になったら **切/取消** を押す
保温になるまで、約60分かかります。
- 3 洗う** P.28~29
本体・タンクの水が熱くなっています。冷めてから行ってください。
 - ① ふたを開け、内釜・放熱板・カートリッジを取り出して洗う
 - ② タンクを取り出して排水し、洗う

炊飯がうまくできないとき

| 分類 | 現象(症状) | 原因の確認および処置(操作)方法 | 参照ページ |
|-----------------------|---|--|-------|
| 炊飯 | ご飯がやわらかいかたい うまく炊けない いつもとちがう | <ul style="list-style-type: none"> ● お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 → 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。 P.12 ● 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。 お米も平らにならしてください。 ● 水加減や炊き方は合っていますか。 P.9 → 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。 ● タンクに温水を入れていませんか。 → タンクの水が熱くなりすぎないように、火力を落として炊飯するため、ご飯のかたさなどが変わります。 ● 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 裏表紙 ● 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」「無洗米」「エコ炊飯」は、かために炊きあがります。 ● 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。 | |
| | ご飯がべちゃつく 固まる | <ul style="list-style-type: none"> ● 炊きあがったあと、すぐに(約15分以内)ご飯をほぐしましたか。 → ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。 | |
| | 炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える | <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 | |
| | おこげができる | <p>〈次のようなとき、おこげができます〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 洗米が不十分なとき。(ぬか分が残ってこげやすくなります) ・ 玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。 ・ お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・ 無洗米や麦、胚芽米を炊いたとき。 (無洗米はこげやすいため、軽くすすぐことをおすすめします) ・ 炊込みご飯など、調味料を使ったご飯を炊いたとき。 ・ 内釜の底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 | |
| 炊込みご飯・おこわが うまく炊けない | <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 → 具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。 裏表紙 | | |

炊飯がうまくできないとき(つづき)

| 分類 | 現象(症状) | 原因の確認および処置(操作)方法 | 参照ページ |
|----|--|--|---|
| 炊飯 | 麦飯がうまく炊けない | <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 | 裏表紙 |
| | ご飯や内釜に薄い膜ができる | <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 | |
| 保温 | 保温温度が低い ご飯がぬるい (保温していない) | <ul style="list-style-type: none"> ● 保温を切っていないですか。(保温ランプ消灯) ● 「たべごろ保温」「保温切」になっていませんか。 → 「保温」(一定保温)に設定してください。 | P.21 |
| | ご飯がにおう 黄色くなる パサつく ふやける べちゃつく | <ul style="list-style-type: none"> ● 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。 ● ふたを確実に閉めましたか。 ● シャもじを入れたまま保温していませんか。 保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 → 雑菌が入り、においの原因になります。 ● 洗米が不十分ではありませんか。 → ぬか分が残っていると、においの原因になります。 無洗米も軽くすすぐ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。 ● 炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。 → 調味料を使ったあとにはにおいが残るので、念入りに内釜・放熱板・カートリッジを洗ってください。 ● 放熱板・カートリッジ・ブッシュなどの汚れやつけ忘れはありませんか。 ● 内釜のふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 → 取り除いてください。 ● お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 → pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。 ● 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。 ● 「保温切」に設定し、長時間ご飯を入れたままにいませんか。 → 温度が下がり、つゆ・べとつき・におい・腐敗の原因になります。 すぐにご飯を取り出してください。 | P.10 P.12~13 P.28~30 P.28~29 P.21 |
| | ご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるとき | | P.21 |

故障かな?と思ったら

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

| 分類 | 現象(症状) | 原因の確認および処置(操作)方法 | 参照ページ |
|-------|-------------------------------------|---|----------------------------------|
| 炊飯 | 炊飯時間が長い | <ul style="list-style-type: none"> ● 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 ● 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。 ● タンクに温水を入れていませんか。 → タンクの水が熱くなりすぎないように、火力を落として炊飯するため、炊飯時間が長くなります。 | 裏表紙 P.15・17・19・22 |
| | 蒸気がもれる | <ul style="list-style-type: none"> ● 放熱板、ふたパッキンに異物がついていませんか。 → 取り除いてください。 ● タンクふたのパイプの中にご飯粒などがつまっていますか。 ● カートリッジパッキンを正しく取付けていますか。 ● ふたパッキンや逆止弁、内釜が変形・紛失していませんか。 → 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。 | P.28 |
| | 残時間表示が1度に進む止まる | <ul style="list-style-type: none"> ● 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などが変化してもおいしく炊きあげるために、炊飯時間を調整しているためです。約10~15分長くなる場合があります。 | |
| 炊飯・保温 | 上枠やご飯の中に つゆが落ちる | <ul style="list-style-type: none"> ● お米の種類や炊き方、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。 → 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。 | |
| | 炊飯・保温中に音がする 炊飯後にふたを 開閉すると音がする | <ul style="list-style-type: none"> ● 「カチッ」・・・ふたがロックした音と、ふたのロックを解除した音です。 ● 「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。 ● 「バシッ」・・・蒸気が水に戻るときに生じる音です。 ● 「ポコポコ」「カタカタ」・・・空気の泡の音です。 | |
| タンク関連 | タンクの水がにごる ふきこぼれる 飛びはねる | <ul style="list-style-type: none"> ● カートリッジ・ブッシュを正しく取付けて炊飯しましたか。 ● 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 ● 水加減は合っていますか。 → 内釜の目盛より水の量が2mm以上多い場合、タンクの水がにごったり、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。 ● 炊き方を間違えていませんか。 → 無洗米を「無洗米」以外のお米で、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。 ● 洗米が不十分なとき、ふきこぼれることがあります。 ● 炊飯後にふたを開閉すると「ポコポコ」音が出ますが、この時ふたを開けるとタンクから水が飛びはねることがあります。 ● タンクふたのパイプ部分に米粒などの異物がついていませんか。 | P.28 裏表紙 P.9・13 P.14~25 |
| | タンク左前面や ふた左前面がくもる・ 水滴がつく | <ul style="list-style-type: none"> ● タンクふた上面の空気逃し穴よりタンク内の水の温度が上がると湯気が出る場合があります。特に室温が低いときに目立つことがあります。炊飯性能や安全性に影響はありません。また、ふた開閉時にタンク内の水が圧力変化によってこぼれるおそれがありますので、空気逃し穴をふさがしないでください。 | |
| | 炊飯後、タンクの水がにおう | <ul style="list-style-type: none"> ● 炊飯時のにおいをタンクの水が吸収するので、水ににおいがうつります。 | |
| | タンクふたが変色する | <ul style="list-style-type: none"> ● ご使用にともない、タンクふたが変色する場合があります。 性能面・衛生面への影響はありません。 | |

故障かな?と思ったら(つづき)

| 分類 | 現象(症状) | 原因の確認および処置(操作)方法 | 参照ページ |
|-----|--------------------|---|--------------------|
| 保温 | “たべごろ保温”が点滅している | ●「たべごろ保温」で12時間以上保温すると点滅します。 | P.20 |
| | “保温”が点滅している | ●「保温」(一定保温)で12時間以上保温すると点滅します。 | P.21 |
| | 保温ランプが点滅している | ●「保温切」で炊飯終了後、放熱板のつゆ付きを抑えるために1時間程度加熱しているときに点滅します。 →早めに召し上がるか、ご飯を取り出してください。 | P.21 |
| | 保温が自動的に切れている | ●「たべごろ保温」「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 |
| | 保温の切替えができない | ●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。 ●炊飯・保温・予約中の設定はできません。(ボタンランプ点灯) → [切/取消] を押してから行ってください。(ボタンランプ消灯) ● [保温] を長押ししましたか。 → 長押し時間が3秒間より短いと、保温(一定保温)を始めます。(保温ランプ点灯・「保温」(一定保温)表示) → [切/取消] を押し、保温をやめてから(保温ランプ消灯)3秒間以上長押しし、設定し直してください。 | P.21 P.20 |
| 予約 | 予約が設定できない | ●タンクに水を入れませんか。 ●予約を受付けない炊き方や状態ではありませんか。 →「うま早」「炊込み」、炊飯中、保温中は予約できません。 ● [炊飯 予約確定] を押しませんか。予約操作の最後に [炊飯 予約確定] を押さないで「!!」が表示され、予約が確定できません。 | P.26~27 |
| | 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。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。 | P.8 P.8 |
| | 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。 | |
| その他 | 炊き方の設定を記憶しない | ●「うま早」「炊込み」は記憶しません。 | |
| | ふたが閉まらない 閉まりにくい | ●上枠や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。 ●カートリッジ・放熱板を正しく取付けていますか。 ●タンクふた・タンク・タンクカバーを正しく取付けていますか。 | P.28~29 P.28~29 |
| | ふたが開かない | ●炊飯中はふたがロックしているため開きません。 やむを得ずふたを開けるときは [切/取消] を押してから、開けてください。 ●フックボタンの端を押すと、ふたが開きにくい場合があります。 →フックボタンの中央を押してください。 | |
| その他 | ボタン操作ができない | ●炊飯・保温・予約中は [切/取消] 以外は受け付けません。 | |
| | 電源プラグを抜くと液晶表示が消える | ●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。 →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 | ●使い始めはにおいがす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.30 |

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/ldg/faqmovie/



当社ホームページ「よくあるご質問 FAQ」もご利用ください。
https://faq01.mitsubishielectric.co.jp/



●炊飯 https://faq01.mitsubishielectric.co.jp/faq/show/6534?category_id=783&site_domain=default



●保温 https://faq01.mitsubishielectric.co.jp/faq/show/6536?category_id=783&site_domain=default



| | | |
|-----------------------------|--|--|
| 表示部 | 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り、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。 電源プラグを抜き差しすると「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上げの販売店にご連絡ください。 |
| | 表示部に「R5」「R6」が表示される | ● [保温] または [炊飯 予約確定] を長押しすると「R5」「R6」が表示されます。 →電源プラグを抜き差しすると「R5」「R6」が消え、使用できます。 再び、「R5」「R6」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。 |
| お知らせ音 | 予約設定中に「ピピッ、ピピッ、ピピッ」音が鳴り表示部に「!!」が表示される | ●予約操作の最後に [炊飯 予約確定] を押さないと、予約が確定されず、お知らせ音が鳴ります。 [炊飯 予約確定] を押し、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、「!!」が表示されます。 → [切/取消] を押し「!!」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。 |
| | 予約設定の最後に [炊飯 予約確定] を押した時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は炊きあがりません。 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 予約確定] を押ししばらくすると「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。 |
| | [炊飯 予約確定] を押ししばらくすると「ピピピピ」音が鳴り、お知らせ表示が出る | ●タンクの水量を確認し、調整し直してください。 ●タンクに汚れ・くもり・水滴・気泡があるとお知らせ表示が出る場合があります。 →水位検知部(内面・外面)をふいて取り除いてください。 ●不安定な場所に置いていませんか。 →水平で安定した場所に置いてください。 ●炊飯開始のときに本体をゆらすと、水面が動いてお知らせ表示が出る場合があります。 |
| ボタンを押すと「ピピピ」音が鳴り、ボタン操作ができない | 「芳潤炊き」 | ●「分づき米」の「芳潤炊き」はできません。 |
| | 「予約」 | ●「炊込み」「うま早」は予約できません。 ●1時間単位の予約は「分」ボタン操作ができません。 |

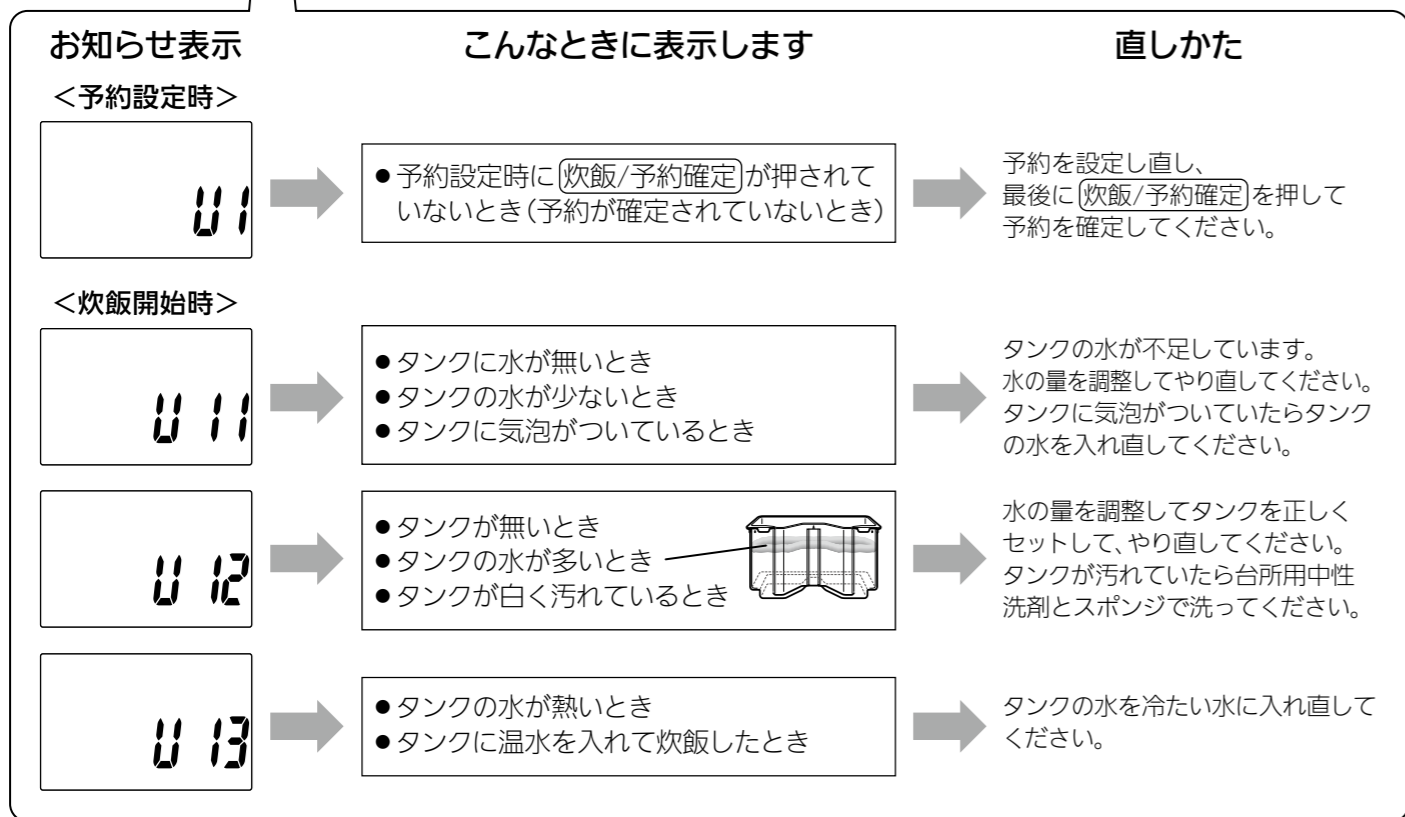
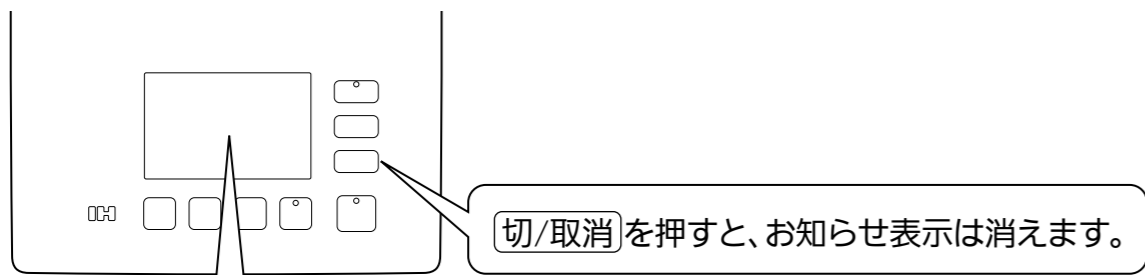
*誤って本体・タンクを落下させたり、本体・タンクの一部にヒビ・欠け・割れ・ゆるみ・がたつき・変形が生じたとき、水や米などを本体に直接入れてしまったとき、多量にふきこぼれたときは、使用を中止しお買上げの販売店に点検・修理を依頼してください。

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(R1、R2、R5、R6、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F3、F4、F6、F8、F9)を、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(つづき)

<お知らせ表示一覧>

表示部の英数字で本体の状態をお知らせします。



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、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、手早く洗い終わらしましょう。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

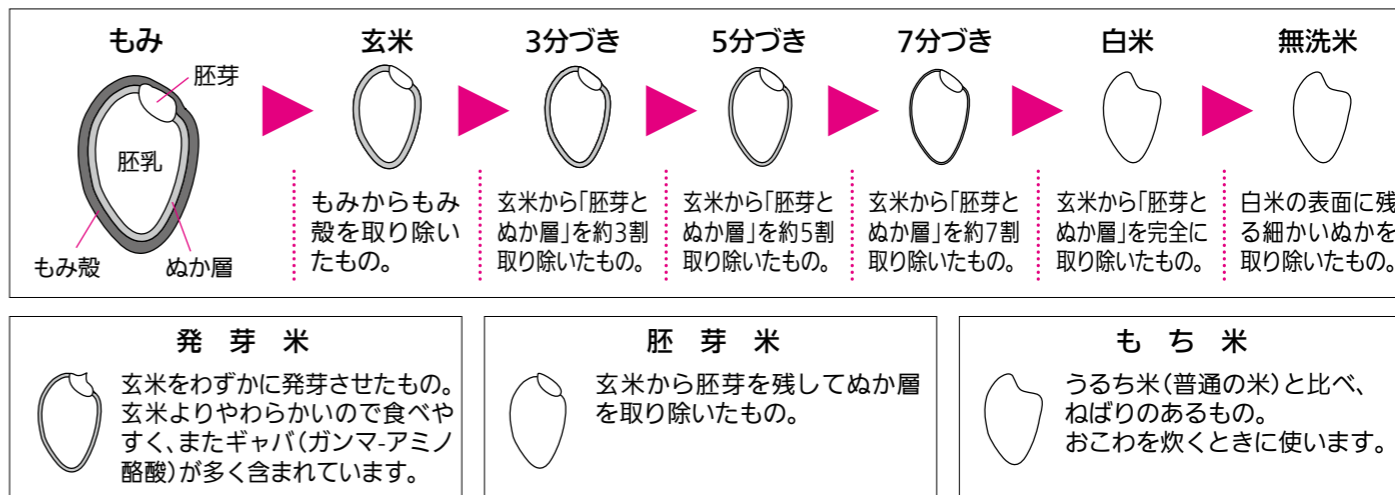
本体を平らな場所に置き、内釜の外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内釜が汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

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。



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

炊き方 ◆ 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

- 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、**炊き方**「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ける。
- ④うちわで湯気をとばしながらご飯をほぐし、すぐに合わせ酢をかけて練らないように混ぜる。
- ⑤適当な大きさに切ったのりに、④のすし飯と好みの具をのせて巻く。



ひなちらし

炊き方 ◆ 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。
- 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。



- 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)

鮭ずし

炊き方 ◆ かため
 カロリー ◆ 1人分約549kcal

材料(4人分)
 米と合わせ酢 ……P38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.38「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

炊き方 ◆ かため
 カロリー ◆ 1人分約874kcal

材料(4人分)
 米と合わせ酢 ……P38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.38「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

炊き方 ◆ 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.38「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。



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 |
| 胚芽米・発芽米・分づき米 | 2カップまで |

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかのおいを吸わせないよう、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

●「洗う→すすぐ」を水が澄むまでくり返します。洗い始めてから3分ほどで終わらせるのがベスト。

3. 具は米の上のせて炊込む

●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、長時間おかないください。

4. 蒸らすとき、具を加える場合は手早く

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

5. 炊きあがったらふんわり混ぜる

●炊きあがったら、保温を切り、すぐに(約15分以内)ほぐして余分な水分を飛ばします。このとき、まずご飯の周りにグルリとしゃもじを差し入れ、ご飯の上下が入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

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

- 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。

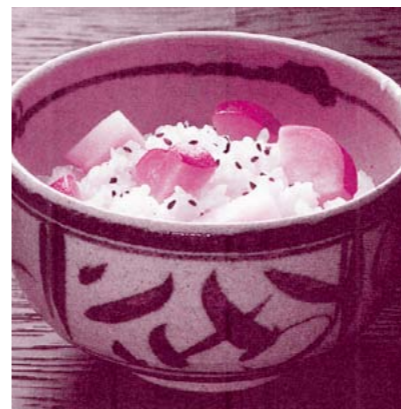


たけのこご飯

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

- 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。
- ④ ①を均等にのせ、**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。



さつまいもご飯

炊き方 ◆ 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。
- ④ ①のさつまいもを均等にのせ、**炊き方** **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

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

- 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。



おこわ

おこわの炊飯容量

4カップまで

赤飯

炊き方 ◆ かため

カロリー ◆ 1人分約434kcal

- 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**、**炊き方** **かため**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。

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



黄飯

炊き方 ◆ かため

カロリー ◆ 1人分約465kcal

材料(4人分)

もち米 …………… 3カップ
 चनाし …………… 5個
 酒 …………… 大さじ1 1/2
 塩 …………… 小さじ3/4
 黒豆 …………… 70g

- ① 黒豆は洗って600mLの水にひたし、一晩おく。そのまま火にかけ、沸騰したら火を弱めて、出てくる泡をこまめにすくい取りながら、豆がやわらかくなるまで煮る。途中で湯が少なくなって、豆が水面から出るようなら水をたす。煮上がったら、そのまま煮汁にひたしておく。
- ② 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。
- ③ चनाしの実は、2~3つに割って320mLのお湯に10~15分くらいつけ、茶こしでこす。
- ④ 内釜に米と③の黄色い水、酒、塩を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減して混ぜる。黒豆をのせて、**お米** **白米**、**炊き方** **かため**で炊く。

※禅の食事のなごりといわれ、地方によってはお祝いごとに赤飯のかわりに食べます。

中国風おこわ

炊き方 ◆ かため

カロリー ◆ 1人分約554kcal

材料(4人分)

もち米 …………… 3カップ
 豚もも肉 …………… 150g
 たけのこの水煮 …………… 150g
 にんじん …………… 80g
 干しいたけ …………… 3枚
 サラダ油 …………… 大さじ1
 ごま油 …………… 大さじ1
 A { 砂糖 …………… 大さじ1
 しょうゆ …………… 大さじ3
 酒 …………… 大さじ2
 塩 …………… 少々
 B { しょうゆ …………… 大さじ2
 中華スープの素 …………… 小さじ2
 干しいたけの戻し汁

- 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 干しいたけは400mLの水で戻す。豚肉、たけのこ、にんじん、しいたけを細切りにする。
- ③ なべにサラダ油とごま油を入れて熱し、②を炒め、Aで調味する。
- ④ 内釜に①とBを入れる。水位目盛「おこわ」の「3」に水加減し混ぜ、**お米** **白米**、**炊き方** **かため**で炊く。
- ⑤ 炊きあがったら、③を加えて混ぜる。



鮭おこわ

炊き方 ◆ かため

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

- 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。
- 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**、**炊き方** **かため**で炊く。
- ⑦ 炊きあがったら⑤の鮭を加えて全体を混ぜ合わせ、器に盛り、みつばを散らしてごまをふる。



山菜おこわ

炊き方 ◆ かため

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**、**炊き方** **かため**で炊く。
- ⑥ 炊きあがったら、全体をほぐす。

おはぎ

炊き方 ◆ かため

カロリー ◆ 2個(あん衣、きな粉衣)約278kcal

材料(24個分)

ごはん
 もち米 …………… 2カップ
 塩 …………… 少々
 粒あん
 あずき …………… 2カップ
 砂糖 …………… 280g
 塩 …………… 少々
 きな粉 …………… 大さじ5
 砂糖 …………… 大さじ1

- ① あずきはたっぷりの水でゆで、沸とうしたら、ゆで汁を捨てる。再びたっぷりの水を加えて、指でつまんで軽くつぶれる位までやわらかく煮る。
- ② 砂糖を加え、かき混ぜながら煮つめる。最後に塩を入れ、火から下ろし冷ます。24等分し、丸める。
- ③ もち米は水が澄むまで手早く洗い、内釜に入れる。水位目盛「おこわ」の「2」に水加減して1時間ひたし、**お米** **白米**、**炊き方** **かため**で炊く。
- ④ ご飯が熱いうちにすり鉢に入れ、塩を加えて、すりこぎで半つぶしにし、24等分し、丸める。

〈あん衣〉

④を、②で包む。

〈きな粉衣〉

④を平らにのばし、②をのせて包み、全体にきな粉をまぶして、砂糖をかける。



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

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

- 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

梅おろし

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

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

炊き方 ◆ おかゆ

カロリー ◆ 1人分約137kcal

材料(4人分)

| | |
|--------------|---------------|
| 米 …………… 1カップ | 青菜 |
| 塩 …………… 適量 | 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、水にとってしばらく粗く刻む。
- 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

カロリー ◆ 1人分約101kcal

材料(4人分)

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

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



七草

せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの7種

中華粥

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。

炊き方 ◆ 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

- ・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。

- 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。

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。



玄米

玄米の炊飯容量

3カップまで

玄米ご飯

炊き方 ◆ ふつう または芳潤炊き
 カロリー ◆ 1人分約394kcal

材料(4人分)
 玄米 3カップ

- ①玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
- ②内釜に①を入れ、水位目盛「玄米」の「3」に水加減する。
- ③お米 [玄米]、炊き方 [ふつう] または [芳潤炊き] で炊く。
- ④炊きあがったら、全体をよくほぐす。



玄米のサラダ

炊き方 ◆ ふつう または芳潤炊き
 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。



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
 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いかたをした場合は、保証期間内でも有料とさせていただきます。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)> | <タンク容器> |
| <カートリッジ> | <タンクふた> |
| <カートリッジパッキン> | <タンクカバー> |
| <ブッシュ> | |

■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(持込修理)

- 「炊飯がうまくできないとき」(31～32ページ)
 「故障かな?と思ったら」(33～36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。
- 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-XSC10J |
| 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、本目的のみに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。 | 2.上記利用目的のために、お問合わせ(ご依頼)内容の記録を残すことがあります。 | 3.あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。 | ①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。 |
| | | ②法令等の定める規定に基づく場合。 | |
| | | | 4.個人情報に関するご相談は、お問合わせをいただきました窓口にご連絡ください。 |

ご相談窓口 家電品の購入相談・取扱い方法

受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

フリーダイヤル
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
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、あらかじめご了承ください。
- 電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。

仕様


| | | |
|----------------------|---------------------|----------------------|
| 形名 | NJ-XSC10J | |
| 電源 | 交流 100V 50-60Hz | |
| 消費電力 | 1270W | |
| 炊飯容量(最小～最大) | 白米・無洗米 | 0.09～1.0L (0.5～5.5合) |
| | 発芽米・分づき米・胚芽米 | 0.18～0.72L (1～4合) |
| | 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) |
| | 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・胚芽米) | 0.18～0.36L (1～2合) |
| | すし(白米・無洗米) | 0.18～1.0L (1～5.5合) |
| | エコ炊飯(白米・無洗米) | 0.18～0.54L (1～3合) |
| | 麦飯(白米・無洗米) | 0.18～0.54L (1～3合) |
| うま早(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/ふた開け時高さ | 253×342×225mm/490mm | |
| 質量 | 約6.3kg | |

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 | 5.2g |
| 年間消費電力量 | 88.5kWh/年 |
| 1回当たりの炊飯時消費電力量 | 172.3Wh |
| 1時間当たりの保温時消費電力量 | 17.2Wh |
| 1時間当たりのタイマー予約時消費電力量 | 0.94Wh |
| 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]、(炊き方) [ふつう] での電力量です。(米450g・水550g)
- 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。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」測定方法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時(お買上げ時)での保温設定の電力量です。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時は約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]、(炊き方) [ふつう] に設定されています。

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

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

ZT935Z061H01*