



三菱 ジャー炊飯器 (家庭用)

取扱説明書

メニュー集

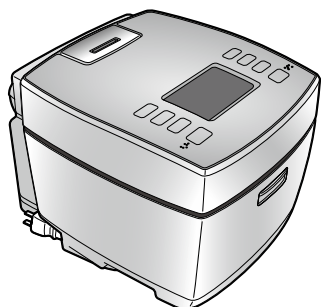
形名

(1.0Lタイプ)

エヌ ジェー ブイ ダブリュー

エフ

NJ-VW10F



本炭釜

- 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

ご購入製品の登録をしていただくと、製品に関するサポート情報や生活に役立つ情報などを提供させていただきます。

二次元コードから登録

本体背面の二次元コードを読み取ると、形名と製造番号を入力することなくカンタンに登録いただけます。

二次元コード


 サンプル



Webから登録

「三菱電機製品登録」で検索してください。

三菱電機製品登録

検索 

もくじ

ページ

- 特長 2
- 音声ナビについて 3
- 安全のために必ずお守りください 4
- 内釜(本炭釜)について 7
- 現在時刻の合わせかた 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

「使用のまえに」

- 準備 12
- 白米・無洗米を炊く(うま早^{はや}・お急ぎ) 14
- 発芽米・玄米・長粒米を炊く 16
- ご飯の保温について(保温の設定) 18
- いろいろなお飯を炊く 20
 - 雑穀米 ・少量 ・匠芳潤炊き(白米・無洗米)、(発芽米・玄米)
 - エコ炊飯 ・冷凍用 ・炒飯 ・麦飯 ・すし ・金のいぶき(玄米)
 - おこわ ・炊込み ・おかゆ ・中華粥
- おいしいご飯を食べるために 25
- お米について 25
- 予約して炊く
 - 食べたい時刻を予約する(予約1・予約2) 26
 - 今から1~12時間後に炊きあげる 27 (かんたん予約)

「ご飯の炊きかた」

- お手入れ 28
- 消耗部品について 28
- 炊飯がうまくできないとき 31
- 故障かな?と思ったら 34
 - お知らせ音について 36
- 仕様 46
- 保証とアフターサービス 47

「こんなとき」

- メニュー 37

メニュー集

製品登録のご案内

ご購入製品の登録をしていただくと、製品に関するサポート情報や生活に役立つ情報などを提供させていただきます。

二次元コードから登録

本体背面の二次元コードを読み取ると、形名と製造番号を入力することなくカンタンに登録いただけます。

二次元コード


 サンプル



Webから登録

「三菱電機製品登録」で検索してください。

三菱電機製品登録

検索 

特長

1

こだわり機能でおいしく炊飯

- **本炭釜** 本炭釜全体が発熱して、遠赤外線効果でお米の芯までしっかり熱を伝え、歯ごたえがしっかりしたおいしいご飯に仕上げます。
- **連続沸騰** カートリッジを内蔵することで、沸騰時に沸きあがるうまみをふきこぼさずに貯め、沸騰しても強火を持続します。
- **熱密封かまど構造** 熱密封リングで、内部の熱を逃がさず炊きあげます。
- **八重全面加熱** 内釜を包み込む8重のヒーターで加熱します。
- **少量** P.20 炊飯容量(0.5~2カップ)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。
- **金のいぶき** 玄米特有のえぐみを抑えて、プチプチとした弾力のあ(玄米) P.23 る食感に炊きあげます。
- **長粒米** 細長い形で香りがあり、粘りが少なくパラッとした食感のお米です。スープカレーや炒飯などによく合います。
(長粒米に、短粒米をかけ合わせた国産の「ホシユタカ」があり、食べやすくおすすめです)
- **冷凍用** P.22 「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。

2

たくみほうじゅんだ

匠芳潤炊き P.21

- 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ご飯に炊きあげます。
- 無洗米** ● 独特のかたさを抑えて、「発芽米・ふつう」「玄米・ふつう」よりも、やわらかく食べやすいご飯に炊きあげます。

3

エコ炊飯^{※1}

P.21

- 本体の周囲温度に応じた火力制御で省エネ。蒸気の排出量にも配慮しました。

※1 3カップ炊飯時
 「白米 ふつう」 消費電力量:189.5Wh、
 蒸発水量:50.0g(米450g・水610g)
 「エコ炊飯」 消費電力量:154.2Wh、
 蒸発水量:10.4g(米450g・水580g)
 (省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による)

4

はや うま早・お急ぎ

P.14

- うま早は時間とおいしさを両立した早炊き炊飯です。
- お急ぎは時間優先の早炊き炊飯です。炊飯容量は3カップまでです。

お知らせ

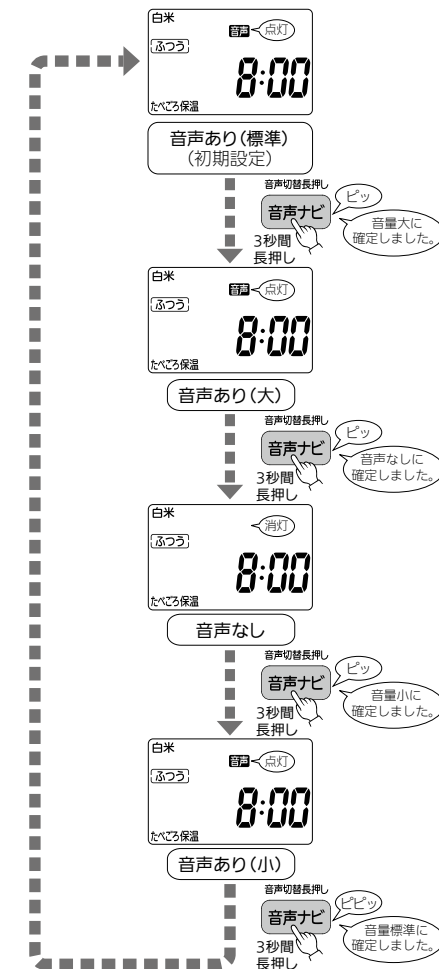
- 炊飯・保温中は「音声ナビ」を押しても受付けません。
- 炊飯・保温・予約中の設定はできません。
- 選んだ音声音量の設定を記憶します。
- お買上げ時の設定は音声あり(音量標準)です。

音声ナビについて

- 現在の設定内容などを音声でお知らせします。

音声音量の設定

- 「音声ナビ」を3秒間長押しするごとに「音声あり(標準)」「音声あり(大)」「音声なし」「音声あり(小)」をくり返します。



「音声なし」に設定しても











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

安全のために必ずお守りください


■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防ぐため、必ずお守りいただくことを説明しています。


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


■図記号の意味は、次のとおりです。


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


警告


 **分解・修理・改造をしない**
感電・発火・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。


 **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。

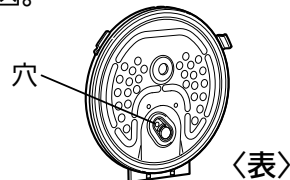
 **吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない**
感電・けがの原因。

 **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**
感電・ショート・発火の原因。


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


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


放熱板の穴をふさぐと蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。





警告


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


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

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

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


 **お米の種類・炊き方に合った水位目盛りで水加減する**
●おかゆ・中華粥は「おかゆ」の炊き方で炊く
ふきこぼれ・やけどを防ぐため。


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


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


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

注意

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

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

 **専用の内釜以外は使わない**
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。

 **空炊きはしない**
禁止 やけどの原因。

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7kg)



電源コードを巻き取る ときは電源プラグを持つ

電源プラグを持つ
電源プラグがあたってけがを
することを防ぐため。



電源プラグを持って抜く

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。



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。



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

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

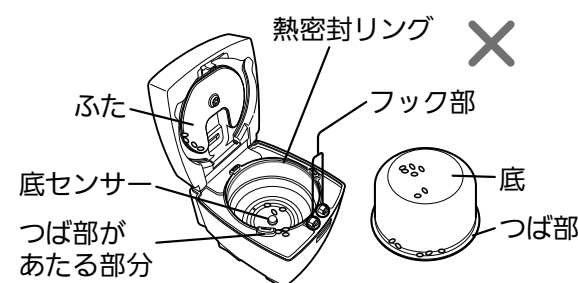
磁気・電波に弱いものを近づけない
●磁気カード(キャッシュカード、ICカードなど)
●磁気テープ(カセットテープなど)
記憶が消える原因。
●無線機器(テレビ、ラジオ、電話など)
雑音の原因。

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。

内釜はゆっくり取出す
勢いよく取出すと、変形・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り
ボタンなどの変形・変色・故障の原因。

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない



故障・うまく炊けない・ふたが開かない、
閉まらない原因。

直射日光のあたる所で使わない
変色・変形の原因。

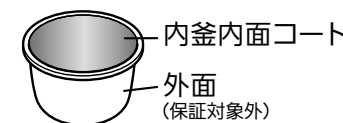
本体や本体のまわりは清潔にする
機能を維持するための吸・排気口などから
ほこりや虫が入り、故障の原因。

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、
- 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

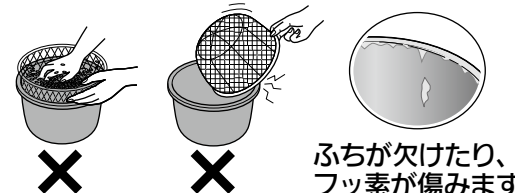


次のことをお守りください

- 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。
- 台所用中性洗剤をつけたままで、放置・
つけ置きをしない。台所用中性洗剤は
すぐに水で流す。
- 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

- フッ素加工をしてあります。
フッ素に傷がつくとと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
・フッ素加工が傷んだ

お知らせ

内釜が、割れ・ヒビ・欠けなど破損してしまったら...

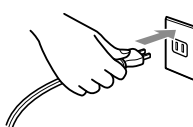
使用を中止して、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。
(割れ・ヒビ・欠けなど破損した内釜を使用すると、水もれして本体の故障の原因)

現在時刻の合わせかた


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

例：18:10(午後6:10)を、19:12(午後7:12)に合わせるとき

1 電源プラグを差し込む




2 時 または 分 を2回押す



- 時刻表示が10秒間点滅 (点滅中は、時刻合わせが可能な状態)

3 時 および 分 を押して合わせる



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

停電時間が長くと、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

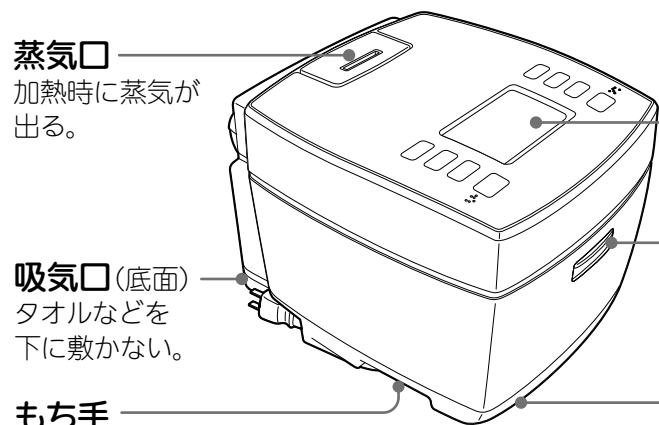
炊くお米	水位目盛	お米 設定	炊くときのポイント
■白米 ■胚芽米 ■3分・5分・7分づき米	白米	白米	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の計量カップではかる ●十分に洗米する(ぬかくさくなるのを防ぐ) ※胚芽米は胚芽がとれてしまうため強く洗わない ●胚芽米・もち米・分づき米の保温はしない(におい・変色の原因) ●3分・5分づき米は水の量を少し多めにする(2mm以内)
■もち米	おこわ	おこわ	
■無洗米	無洗米	無洗米	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の計量カップではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内釜の底から軽くかき混ぜる
■発芽米	発芽米	発芽米	<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)
■玄米 金のいぶき	玄米	玄米	<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) ●「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、金目盛で炊く ●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)
■長粒米	長粒米	長粒米	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の計量カップではかる ●お米が割れないように軽く洗う ●保温はしない(におい・変色・パサツキの原因)
■雑穀米	P.20		
■種類の違うお米を混ぜて炊くときは			<ul style="list-style-type: none"> ●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

〈麦飯を炊くときのポイント〉

<p>■麦飯 P.23</p>	麦飯	<p>白米 または 無洗米</p>	<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、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

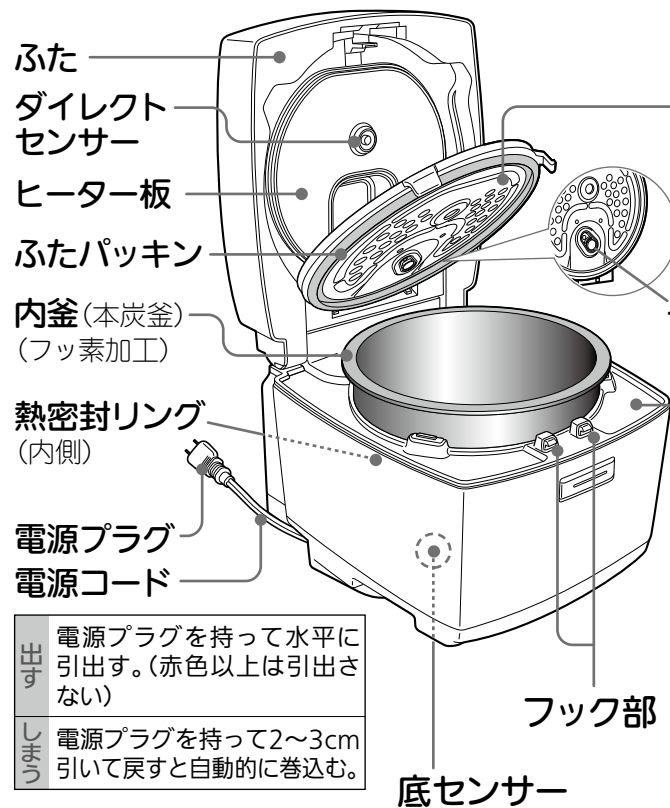
本体



操作・表示部

フックボタン
(ふた開きボタン)
ふたを開けるときに押す。

排気口(底面)
タオルなどを下に敷かない。



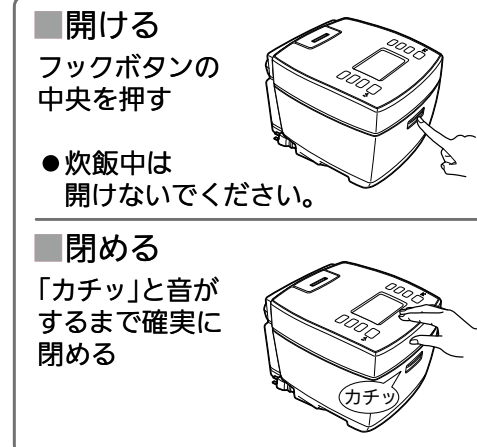
電源プラグを持って水平に引出す。(赤色以上は引出さない)

電源プラグを持って2~3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

放熱板(内ふた・炭コート)



ふた



操作・表示部

お米ボタン

- お米の種類を選ぶ
- お手入れモード P.30

炊き方ボタン

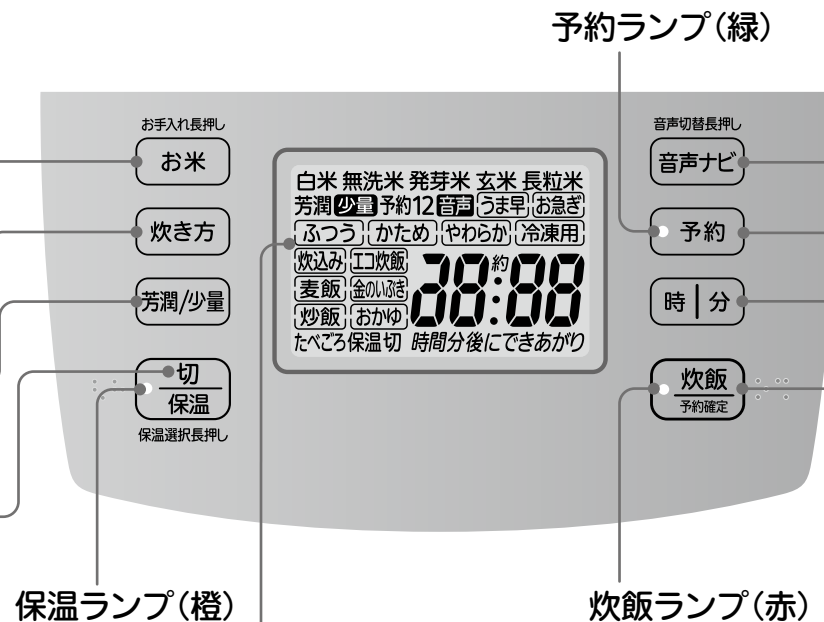
- 炊き方を選ぶ

芳潤/少量ボタン

- 匠芳潤炊きを選ぶ P.21
- 少量を選ぶ P.20

切/保温ボタン

- 炊飯・保温・予約をやめるときに押す
- 保温をするときを押す
- 保温を選ぶ P.18~19



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

●ボタンの区別を分かりやすくするため、上下のボタンと音を変えています

切/保温ボタン (凸) ● 炊飯ボタン (凸)

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を押す
- バックライトを点灯したいときに押す
- 音量をかえたり、音声をなしにするときに押す P.3

予約ボタン

- 予約するときを押す
- 時刻で予約 P.26
- 1時間単位で予約 P.27

時・分ボタン

- 時計・予約の時間を合わせるときに押す

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を押す

付属品

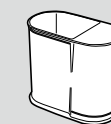
- しゃもじ(1コ)

立てることができます。



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.47 までご連絡ください。

- 計量カップ(1コ)



使いかた P.12

1カップ(合)と0.5カップ(合)をはかることができます。

- 取扱説明書/メニュー集 1部(本書)



準備

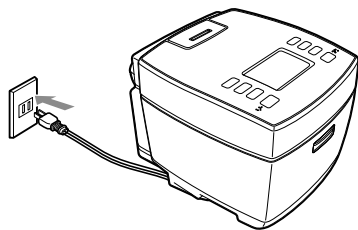
使い始めにはおいが出るがありますが、ご使用にともない出なくなります。本体のにおいが気になるとき P.30

初めてお使いになるときは、内釜、放熱板、しゃもじ、計量カップを洗ってください。 P.28~30

- 放熱板・カートリッジ・内釜外側・上枠・本体内側についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふき取る。
(故障・うまく炊けない・蒸気もれ・ふきこぼれを防ぐため)

P.28~29

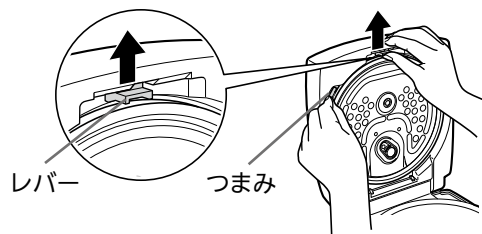
- カートリッジパッキン・蒸気口パッキン・ブッシュがついていることを確認し、カートリッジのロックをかける。
(つけないと、ふきこぼれの原因) P.29
- 放熱板を必ずつける。(つけないと、ふたが閉まらない)



放熱板 お手入れ P.29

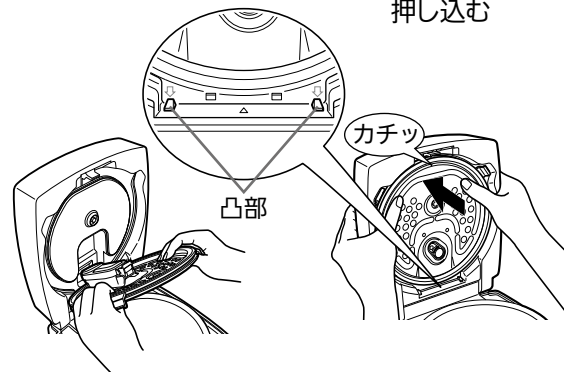
はずしかた

片手をつまみにそえて、もう片方の手でレバーを上側に押す



取付けかた

- ①放熱板の↓印を本体の凸部 (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



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。



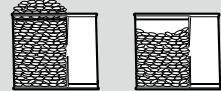
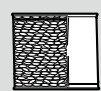
- 白米・発芽米・玄米など (無洗米以外のお米)
 - 1カップ(合) : 約180mL = 約150g
 - 0.5カップ(合) : 約90mL = 約75g

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

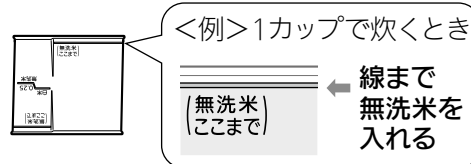
計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例

× 悪い例



計量米びつでは、誤差がでることがあります。



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

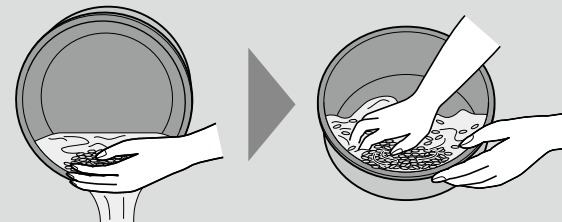
2 お米を手早く洗う

内釜を使う。
(ザルなどで洗わない)

- 白米 →十分に洗米する (におい・変色・こげを防ぐため)
- 無洗米 →軽くすすぐ(におい・ふきこぼれ・こげを防ぐため)
- 発芽米 →市販品のパッケージの記載にしたがう
- 玄米 →軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く
- 長粒米 →お米が割れないように軽く洗う

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

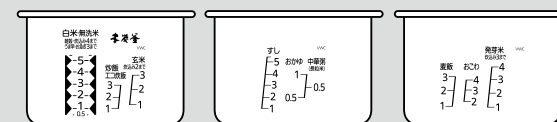
3 水加減をする

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。

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

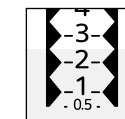
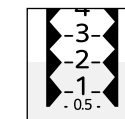
- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。(べちゃつき・変色の原因)

白米・無洗米・玄米の目盛は両側にあります。



「白米」2カップの場合

「白米」2.5カップの場合



水位目盛はめやすです

お米の種類・お好みに合わせ、水の量を2mm以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
新米	目盛より少なめ
古米	目盛より多め

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

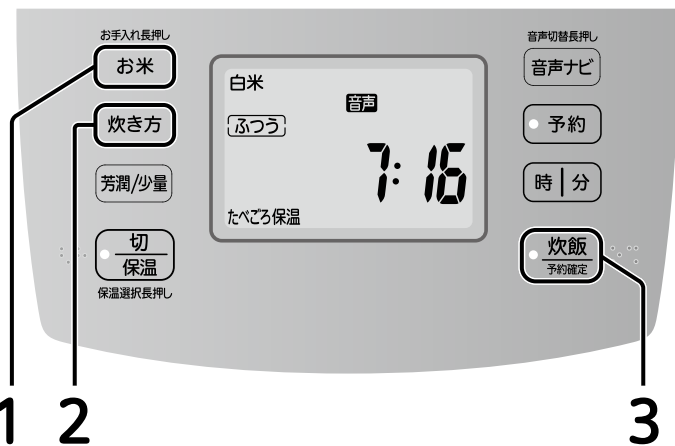
4 内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

- 内釜の外側についた水分をふき取る。

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H特有のもので、異常ではありません。

白米・無洗米を炊く(うま^{はや}早・お急ぎ) 匠芳潤炊き P.21



<表示例> お米 選択時

■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

炊飯する前に保温の設定を確認してください。 P.18~19

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ



押すごとに下記のように表示

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

無洗米を炊くときは、炊く前に内釜の底から軽くかき混ぜてください。

白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米 ▶ 長粒米

P.16~17

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。)



押すごとに [] が移動して表示

〔ふつう〕・〔かため〕・〔やわらか〕 〔ふつう〕 ▶ 〔かため〕 ▶ 〔やわらか〕 ▶ 〔冷凍用〕 ▶ 〔うま早〕 ▶ 〔お急ぎ〕 の3種類から選ぶ

〔おかゆ〕 ◀ 〔炒飯〕 ◀ 〔麦飯〕 ◀ 〔工口炊飯〕 ◀ 〔炊込み〕

P.20~24

急いで炊きたいとき

炊き方 を押し、〔うま早〕または〔お急ぎ〕

を選ぶ P.3

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

できあがりまでの時間のめやす

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

白米	ふつう	約42~53分
	かため	約40~56分
	やわらか	約56~75分
	うま早	約27~31分
	お急ぎ	約20~25分

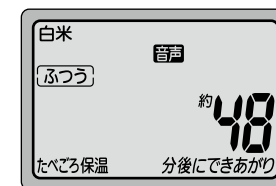
無洗米	ふつう	約42~54分
	かため	約40~57分
	やわらか	約56~76分
	うま早	約27~32分
	お急ぎ	約20~26分

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する



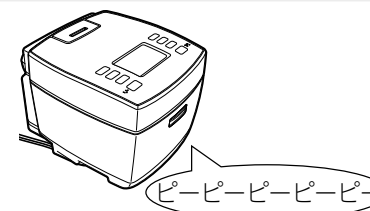
<表示例>

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示

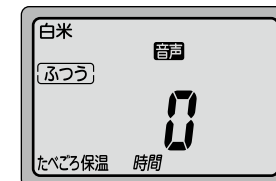


(表示時間はめやすです。量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、約10~15分長くなることがあります。)

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



<表示例>保温表示



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

24時間以上の保温はしないでください。ご飯の保温について P.18~19

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

べちゃつきを防ぐためにご飯を底から混ぜながらほぐす

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。

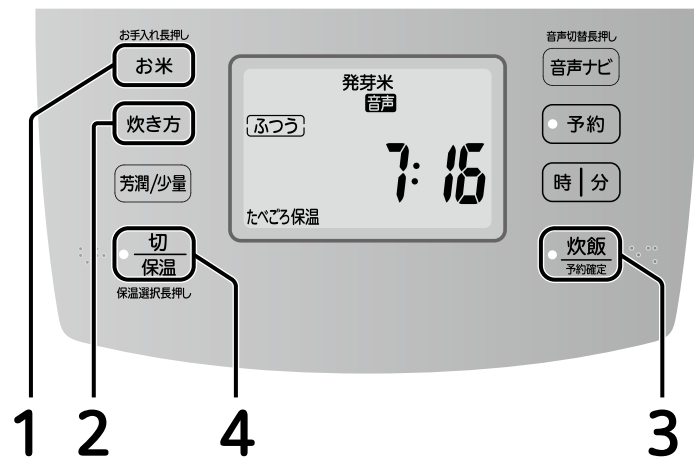


上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

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・保温中は、放熱板からつゆが落ちる場合があります。

発芽米・玄米・長粒米を炊く 匠芳潤炊き (発芽米・玄米) P.21



<表示例> お米 選択時

■ 前回の設定で炊くとき → 表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■ 設定をかえて炊くとき → 以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ



押すごとに下記のように表示

- 発芽米を炊くときは 発芽米 を選ぶ
 - 玄米を炊くときは 玄米 を選ぶ
 - 長粒米を炊くときは 長粒米 を選ぶ
- 白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米 ▶ 長粒米

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

- お米が発芽米のとき

ふつう ▶ 炊込み ▶ おかゆ

P.20~24

- お米が玄米のとき

ふつう ▶ 炊込み ▶ 金のいぼ ▶ おかゆ

P.20~24

- お米が長粒米のとき

ふつう ▶ 炊込み ▶ 炒飯 ▶ おかゆ

P.20~24

ご飯のかたさは、「ふつう」以外を選ぶことはできません。

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。

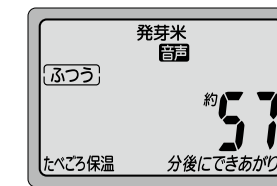
発芽米	約55~57分	玄米	約70~77分	長粒米	約28~31分
-----	---------	----	---------	-----	---------

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する



<表示例>

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示



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

4 ブザーが鳴ったらできあがり(むらしは終わっています)



切 保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯
- 保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

べちゃつきを防ぐためにご飯を底から混ぜながらほぐす
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。

お知らせ

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

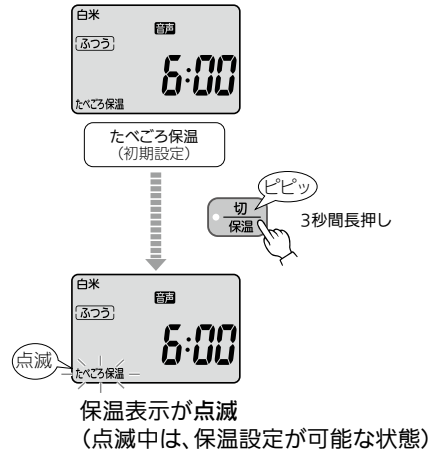
ご飯の保温について

保温の設定

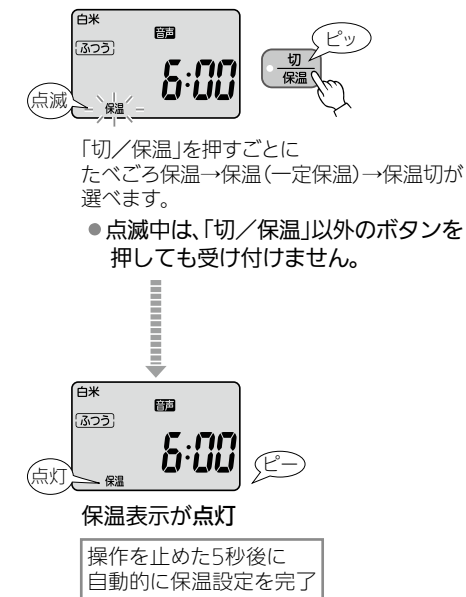
「たべごろ保温」「保温(一定保温)」「保温切」が選べます。

お米・炊き方 を選ぶ前に設定してください。

1 「切/保温」を3秒間長押しする



2 「切/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。
 - 「切/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

「切/保温」を押し、

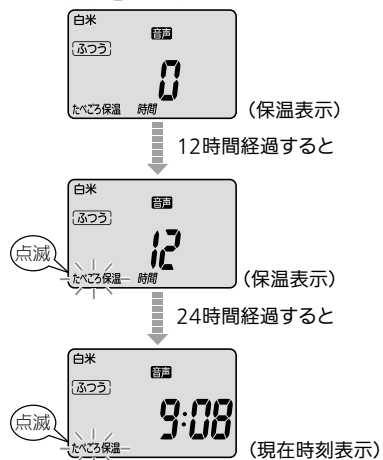
保温をやめて、
電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯

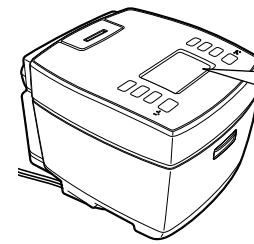
- お買上げ時の設定です。ご飯の温度が低く感じるときは、保温(一定保温)に変更してください。

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時間を超えたと「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)

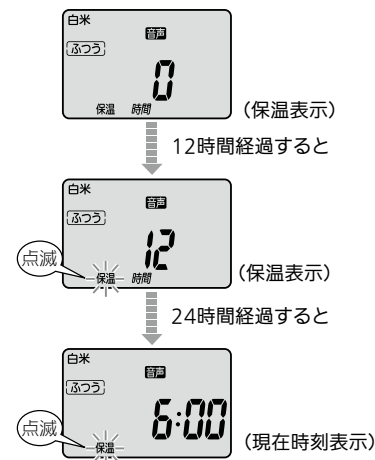
お願い

- 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
 - 本体のにおいをとってください。P.30
 - 「保温(一定保温)」にしてください。
- 24時間以上の保温はしないでください。(変色・におい・パサツキの原因)
- 次のものは保温しないでください。
 - 白米・無洗米以外のご飯(炊込み・おかゆ・おこわ・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
- お米の種類や炊き方、炊飯量、室温によっては上枠やご飯の中につゆが落ちることがあります。保温中もときどきご飯をほぐして、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。
- 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.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ときは、「保温(一定保温)」に設定してください。「たべごろ保温」よりも高い温度で保温します。
- (おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると「保温」が点滅してお知らせします)
- 「切/保温」ボタンで保温を開始したときも同じです。



保温切

1時間程度加熱して自動的に終了

- 保温をしないで、すぐに召し上がる時におすすめの設定です。放熱板のつゆ付きを抑えるために、炊飯終了後1時間程度は加熱します。その後、自動的に加熱を終了します。
- 早めに召し上がるか、器に移し替えてください。加熱の際は保温ランプが点滅します。
 - すぐに加熱をやめたい場合は「切/保温」ボタンを押してください。(保温ランプ消灯)



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

金のいぶき(玄米)	約73~75分		
	匠芳潤炊き	炒飯	
白米	約73~83分	約28~30分	
無洗米	約73~84分	約28~31分	
発芽米	約75~78分	———	
玄米	約90~93分	———	
長粒米	———	約28~31分	
	少量	エコ炊飯	冷凍用
白米	約43~46分	約39~41分	約55~67分
無洗米	約43~47分	約39~42分	約55~68分
	すし	おこわ	麦飯
白米	約42~53分	約42~48分	約41~46分
無洗米	約42~54分	———	約41~47分
	炊込み	おかゆ	中華粥
白米	約45~55分	約57~60分	約67~71分
無洗米	約45~56分	約57~61分	約67~72分
発芽米	約59~68分	約84~90分	———
玄米	約78~91分	約89~92分	———
長粒米	約51~55分	———	約66~70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。

※匠芳潤炊き・エコ炊飯・冷凍用・麦飯・おかゆ・金のいぶきは、一度炊飯すると設定を記憶します。

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます。

「お米」は混ぜる米と同じ設定で炊いてください。

＜例＞白米に雑穀米を混ぜる
→白米を選ぶ

＜白米・無洗米・発芽米＞

- 炊飯容量 4カップまで
- 水位目盛「白米」「無洗米」「発芽米」

＜玄米＞

- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「玄米」

● 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、お好みに合わせて水の量を2mm以内で加減してください。

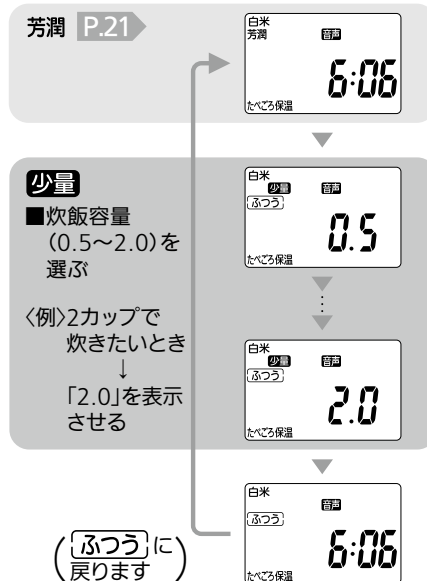
- 保温はしないでください。(におい・パサツキの原因)
- 「うま早」「お急ぎ」はしないでください。

少量(白米・無洗米) P.2

- 水位目盛「白米」「無洗米」
 - 白米 無洗米 以外では選べません。
 - ご飯のかたさは選べません。
 - 「うま早」「お急ぎ」はできません。
 - 炊飯容量(0.5~2.0まで)を選んで最適な制御で炊飯します。
- 0.5カップ単位で進みます。

1 「お米」を押し、白米
または 無洗米 を選ぶ

2 「芳潤/少量」を押し、炊飯容量を選ぶ
● 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.15

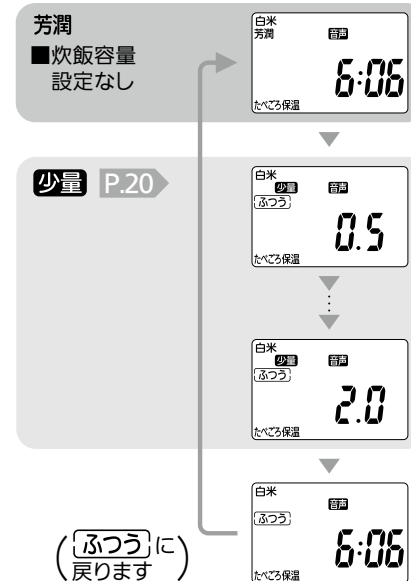
たくみほうじゅんだ

匠芳潤炊き(白米・無洗米) P.2

- 水位目盛「白米」「無洗米」
- 長粒米では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 「お米」を押し、白米
または 無洗米 を選ぶ

2 「芳潤/少量」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.15

たくみほうじゅんだ

匠芳潤炊き(発芽米・玄米) P.2

- 水位目盛「発芽米」「玄米」
- 長粒米では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 「少量」はできません。
- 取消すときは、「芳潤/少量」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

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

2 「芳潤/少量」を押す(芳潤を表示)

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.17

- 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」「お急ぎ」はできません。

1 「お米」を押し、白米
または 無洗米 を選ぶ

3 「炊飯 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

2 「炊き方」を押し、エコ炊飯
を選ぶ

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

いろいろなご飯を炊く(つづき)

冷凍用 P.2

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

冷凍ご飯のコツ

- 炊き上がったご飯は、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 **炊き方** を押し、**冷凍用** 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.15

※冷凍用は、一度炊飯すると設定を記憶します。

炒飯

炒飯に適した
ご飯に炊きあげます。

- 炊飯容量 3カップまで
- <白米・無洗米>
 - 水位目盛「炒飯」
- <長粒米>
 - 水位目盛「長粒米」
- 白米 無洗米 長粒米 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。
- 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)

1 **お米** を押し、白米
または 無洗米
または 長粒米 を選ぶ

2 **炊き方** を押し、**炒飯** 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)
ご飯をほぐし保温をやめて電源プラグを抜く P.17
●保温ランプ消灯

5 ご飯があたたかいうちに調理する P.41

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」「お急ぎ」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 **お米** を押し、白米
または 無洗米 を選ぶ

2 **炊き方** を押し、**麦飯** 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)
保温をやめて電源プラグを抜く P.17
●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.37

お米 で 白米 または 無洗米 を選び、

炊き方 で **ぶつう** を選びます。 P.14~15

- 水位目盛「すし」
- 「うま早」「お急ぎ」はしないでください。

金のいぶき(玄米) P.2

- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「玄米」
- 玄米以外では選べません。
- 白米と混ぜて炊く場合も、「金のいぶき」で炊いてください。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 **お米** を押し、玄米
を選ぶ

2 **炊き方** を押し、**金のいぶき**
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)
保温をやめて電源プラグを抜く P.17
●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。
※金のいぶきは、一度炊飯すると設定を記憶します。

おこわ

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

1 **お米** を押し、白米
を選ぶ

2 **炊き方** を押し、**炊込み**
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)
保温をやめて電源プラグを抜く P.17
●保温ランプ消灯
●すぐに(約15分以内)ご飯をほぐす

保温はしないでください。におい・パサツキの原因になります。

いろいろなご飯を炊く(つづき)

炊込み

炊込みご飯のコツ
メニュー集 P.38

<白米・無洗米>

- 炊飯容量 4カップまで
- 水位目盛「白米」「無洗米」

<発芽米>

- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「発芽米」

<玄米・長粒米>

- 炊飯容量 2カップまで
- 水位目盛「玄米」「長粒米」

●具は米の上のせて炊いてください。
(米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、
うまく炊けない場合があります)

- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のかたさは選べません。

1 **お米** を押し、白米または 無洗米
または 発芽米 または 玄米
または 長粒米 を選ぶ

2 **炊き方** を押し、**炊込み** を選ぶ

3 **炊飯** を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して
炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
(むらしは終わっています)
**保温をやめて
電源プラグを抜く P.17**
●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。

おかゆ (7分がゆ)

<白米・無洗米・発芽米・玄米>

- 炊飯容量 1カップまで(具を入れるときは0.5カップまで)
- 水位目盛「おかゆ」

●具があるメニューのときは
・具は米の上のせて炊いてください。
(米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、
うまく炊けない場合があります)
・予約はしないでください。

●「おかゆ」以外の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。

1 **お米** を押し、白米
または 無洗米
または 発芽米
または 玄米 を選ぶ

2 **炊き方** を押し、**おかゆ**
を選ぶ

3 **炊飯** を押し、
炊飯する
●炊飯ランプが
点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
(むらしは終わっています)
**保温をやめて
電源プラグを抜く P.17**
●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

<長粒米・白米・無洗米>

- 炊飯容量 0.5カップまで
- 水位目盛「中華粥」
- 発芽米 玄米 ではしないでください。

●具を入れて炊かないでください。
●「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。

1 **お米** を押し、**長粒米**
を選ぶ

2 **炊き方** を押し、**おかゆ**
を選ぶ

3 **炊飯** を押し、
炊飯する
●炊飯ランプが
点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり
(むらしは終わっています)
**保温をやめて
電源プラグを抜く P.17**
●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。
※おかゆは、一度炊飯すると設定を記憶します。

おいしいご飯を食べるために

1 よいお米を選ぶ

お好みの銘柄で、精米時期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ヶ月以内がめやすです。

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
誤差が出ることがあります。

3 お米を手早く洗う P.13

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

4 正しく水加減をする P.13

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

5 内釜を入れて、炊飯スタート

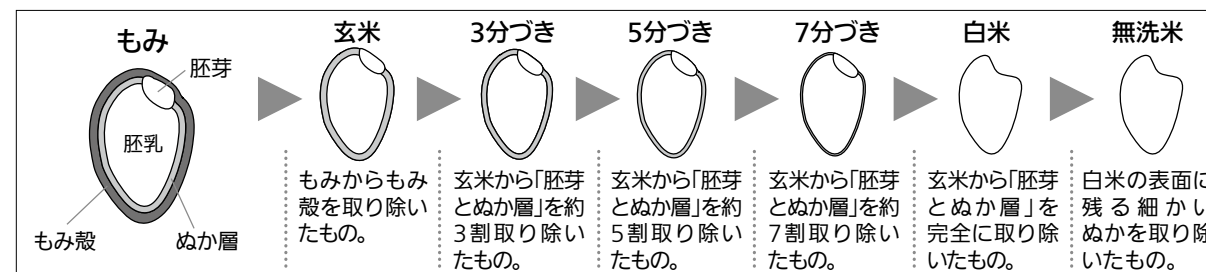
本体を平らな場所に置き、内釜の外側についた
水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内釜が汚れていると
センサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす P.15

炊きあがったら、すぐに(約15分以内)底からふんわり
切り切るように混ぜながらご飯をほぐし、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。



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
粘りが少なく、パラッとした食感で、独特の香りをもつお米。
少しかために炊きあがるため、スープカレーや炒飯などに適して
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。

ご飯の炊きかた

予約して炊く

食べたい時刻を予約する (予約1・予約2)

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

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

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

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅

予約1 ▶ 予約2 ▶ 予約

お買上げ時の設定 予約1 → 6:00 予約2 → 18:00

2 ●時 および ●分 を押し、炊きあげる時刻を設定する

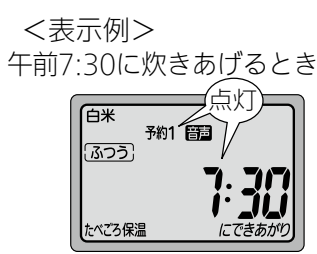
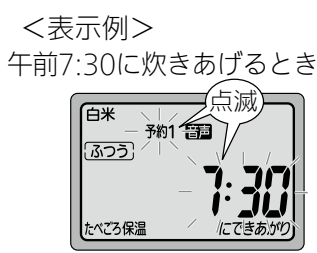
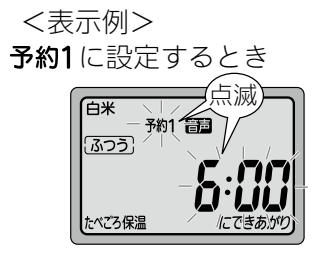
押すごとに、1時間単位で進む (0~23時間まで)

押すごとに、10分単位で進む (0に戻ると「ピピッ」と鳴る)

●押し続けると、早送りする

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



前回設定した予約時刻で炊く

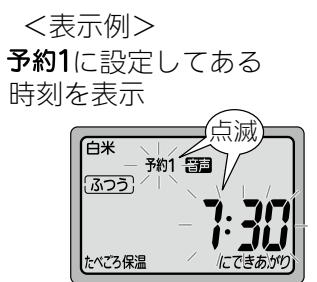
設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 ●予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

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

2 ●炊飯 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)

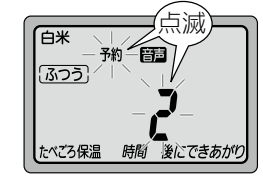


今から1~12時間後に炊きあげる (かんたん予約)

1時間単位で予約できます。

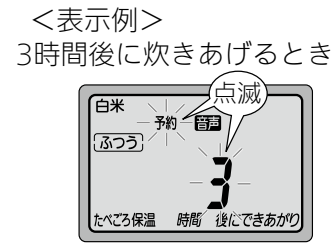
1 ●予約 を3回押し、予約を選ぶ

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅



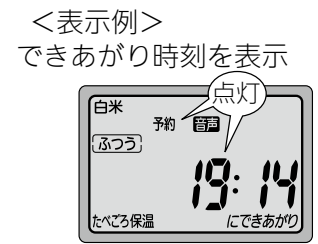
2 ●時 を押し、炊きあげるまでの時間を設定する

- 押すごとに、1または2~12時間にかわる (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・ふつう」「炒飯」「少量」以外は「1時間後」を選ばせん。



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



お米・炊き方をかえたいときは

●炊飯 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

- 切保温 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

●切保温 を押す(予約ランプ(緑)消灯)

予約確定押し忘れお知らせ

●炊飯 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。その後約13秒ごとに2回鳴り、操作のない状態が続くと、「UI」が表示されます。P.36

UI表示が出たときは

- 切保温 を押す(「UI」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、予約時刻に炊きあがりません)
- 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・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

■ヒーター板

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

■ダイレクトセンサー

かたくしぼった布でふく

■蒸気口

放熱板をはずし、かたくしぼった布でふく

■上枠

かたくしぼった布でふく

■底センサー

かたくしぼった布でふく

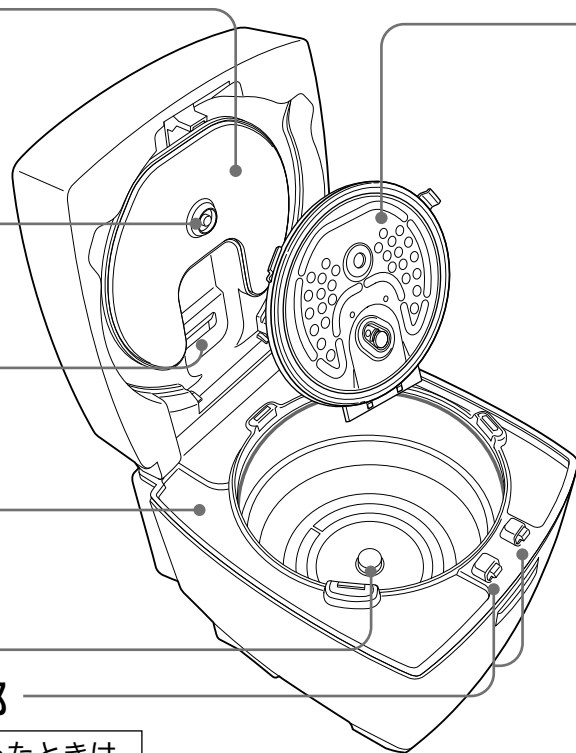
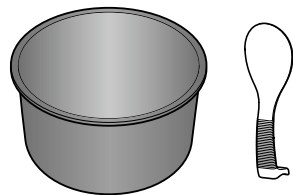
■フック部

米粒などが入ったときは、
竹串やようじで取り除く

■内釜・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
*内釜は台所用中性洗剤をつけたままで、放置・つけ置きをしない。台所用中性洗剤はすぐに水で流す。

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。
内釜は本体からゆっくり取出す
勢いよく取出すと、変形・故障の原因



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 X36 340、放熱板(ふたパッキン・カートリッジ・ブッシュ) 部品番号:M15 W40 330H、
カートリッジパッキン 部品番号:M15 E35 054C、蒸気口パッキン 部品番号:M15 E35 054JP

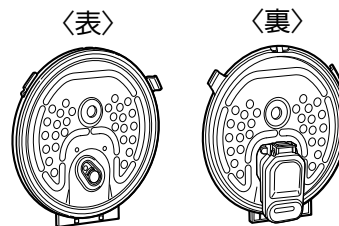
お願い

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

- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- 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

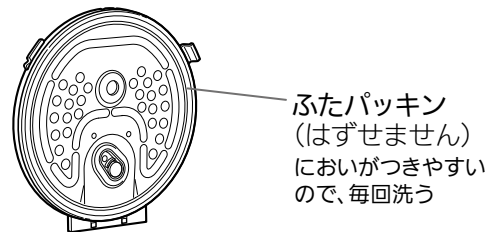
放熱板(カートリッジ) はずしかた・取付けかた P.12

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。

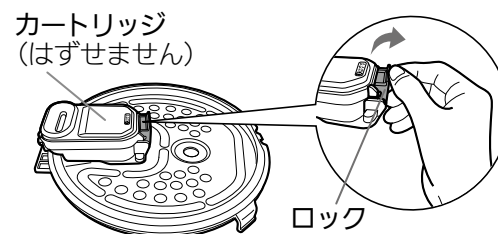


■はずしかた

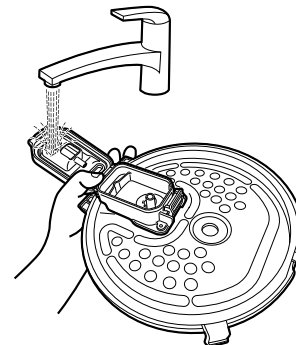
① 本体から放熱板をはずす



② ロックをはずし、カートリッジを開ける

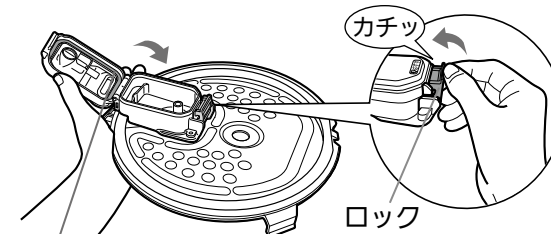


③ 流水で洗い、水気をふきとる (カートリッジ内部も洗う)



■取付けかた

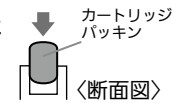
① カートリッジパッキンがついていることを確認し、「カチッ」と音がするまでカートリッジのロックを閉める



カートリッジパッキン

はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

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



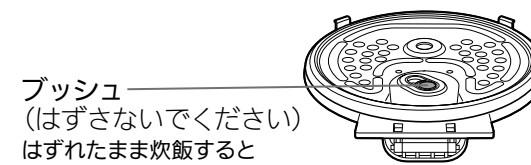
② 蒸気口パッキンがついていることを確認する



はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

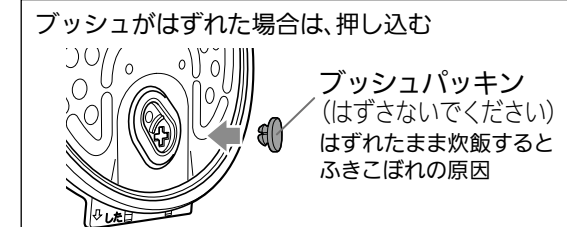
蒸気口パッキンがはずれた場合は、押し込む

③ ブッシュがついていることを確認する



(はずさないでください)

はずれたまま炊飯するとふきこぼれの原因



はずれたまま炊飯するとふきこぼれの原因

お手入れ(つづき)

汚れが気になるとき

■底センサー

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

■熱密封リング

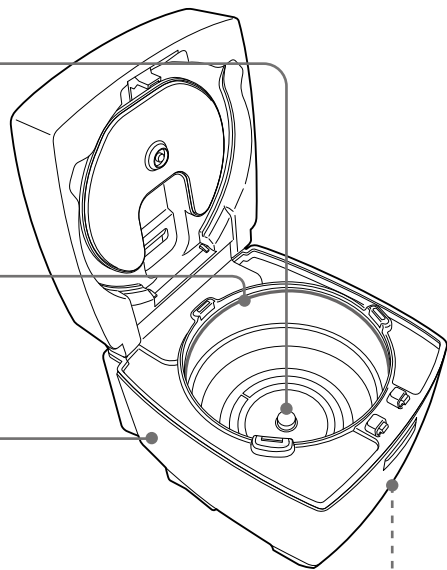
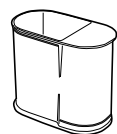
かたくしぼった布でふく

■本体

かたくしぼった布でふく

■計量カップ

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



■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

本体のにおいが気になるとき(お手入れモード)

においによっては、完全にとれないものもあります。
内釜、放熱板を洗ってからお手入れ設定をしてください。

① 内釜の水位目盛「白米」の「2」まで水を入れ、ふたを確実に閉める

② **お米** を3秒間長押しする
約28分後にできあがり
炊飯ランプ点滅

③ **炊飯** を押し、沸とうさせる
約28分後にできあがり
炊飯ランプ点灯
終了までの時間のめやすを表示

④ **切/保温** を押す(現在時刻表示に戻ります)

⑤ 本体が冷めたら、内釜・放熱板を取り出して洗う(カートリッジ内部も洗う)

ピーピーピーピー

ブザーが鳴ったら終了

炊飯ランプ消灯

お願い 水以外(クエン酸・重曹など)は入れないでください。

お知らせ ・途中でやめたいときは「切/保温」を押してください。
・通常の炊飯よりも、蒸気を多く出しているため、つゆが多いですが、異常ではありません。

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"> ● カートリッジパッキン・蒸気口パッキン・ブッシュがはずれていませんか。 P.29 ● お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 → 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・13~24 → 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。 P.46 ● 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ムラ(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)ご飯を混ぜながらほぐしてください。 ● 「うま早」「お急ぎ」「無洗米」「エコ炊飯」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。 	
	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)ご飯を混ぜながらほぐしましたか。 → 混ぜながらほぐさないと、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り、底に薄いきつね色がつくことがあります。 	

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	ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●カートリッジパッキン・蒸気口パッキン・ブッシュがはずれていませんか。 P.29 ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 P.46 ●水加減は合っていますか。 P.9・13 <ul style="list-style-type: none"> →内釜の目盛より水の量が2mm以上多い場合、ふきこぼれることがあります。目盛より水の量を多めにし炊くときは、炊き方で「やわらか」を選んでください。 ●炊き方を間違えていませんか。 P.14~24 <ul style="list-style-type: none"> →無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆ・中華粥を「おかゆ」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・カートリッジ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。 P.29 ●洗米が不十分なとき、ふきこぼれることがあります。(無洗米はふきこぼれやすいため、軽くすすぐことをおすすめします) 	
	炊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。 <ul style="list-style-type: none"> →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	<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。 	
	炊込みご飯・おこわがうまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●炊き方「炊込み」で炊飯しましたか。 <ul style="list-style-type: none"> →炊込みご飯・おこわを「炊込み」以外の炊き方で炊くとうまく炊けません。 ●調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 <ul style="list-style-type: none"> →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。 <ul style="list-style-type: none"> →具は、米の上に均等にのせて炊飯してください。 ●具を入れすぎたり、具を大きのまま入れていませんか。 <ul style="list-style-type: none"> →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。 <ul style="list-style-type: none"> →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。 P.46 <ul style="list-style-type: none"> →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。 	
	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。 <ul style="list-style-type: none"> →麦は、米の上に均等にのせて炊飯してください。 ●麦を入れすぎではありませんか。 <ul style="list-style-type: none"> →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。 <ul style="list-style-type: none"> →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。 P.46 	

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	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。 <ul style="list-style-type: none"> →「保温(一定保温)」に設定してください。 P.18~19 	
	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"> ●しゃもじを入れたまま保温していませんか。 <ul style="list-style-type: none"> 保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 <ul style="list-style-type: none"> →雑菌が入り、においの原因になります。 ●炊き上がったご飯を、よくほぐしましたか。 <ul style="list-style-type: none"> →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。 P.13 <ul style="list-style-type: none"> →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。 <ul style="list-style-type: none"> →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。 <ul style="list-style-type: none"> →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においが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。 <ul style="list-style-type: none"> →調味料を使ったり、長粒米を炊い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。 P.28~30 ●放熱板・カートリッジ・カートリッジパッキン・蒸気口パッキンなどの汚れやつけ忘れはありませんか。 P.28~29 ●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。 <ul style="list-style-type: none"> →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。 <ul style="list-style-type: none"> →pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。 ●「保温切」に設定し、長時間ご飯を入れたままにいませんか。 <ul style="list-style-type: none"> →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.19 ●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 P.19 	

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。

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



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。 P.46 ●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。 P.15・17・20 	
	蒸気口以外から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ●放熱板・ふたパッキン・カートリッジパッキン・蒸気口パッキンに異物がついていませんか。 →取り除いてください。 P.29 ●放熱板・ふたパッキンが変形していませんか。 内釜が割れたり、ヒビ・欠けで破損していませんか。 →お買上げの販売店で交換してください。(有料) ●カートリッジパッキン・蒸気口パッキンがはずれていませんか。 P.29 ●内釜の外側についた水分をふき取りましたか。 	
	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分長くなることがあります。 	
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。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。 	
	炊飯・保温中に 音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。 	
保温	“たべごろ保温”が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ●“たべごろ保温”で12時間以上保温すると点滅します。 P.18 	
	“保温”が点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ●“保温(一定保温)”で12時間以上保温すると点滅します。 P.19 	
	保温ランプが 点滅している	<ul style="list-style-type: none"> ●“保温切”で炊飯終了後、放熱板のつゆ付きを抑えるために1時間程度加熱しているときに点滅します。 →早めに召し上がるか、ご飯を取り出してください。 P.19 	
	保温が自動的に 切れている	<ul style="list-style-type: none"> ●“たべごろ保温” “保温(一定保温)” ●72時間を経過すると、保温を終了します。 P.18~19 ●“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。 P.19 	
	保温の切替えができない	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・保温・予約中の設定はできません。(ボタンランプ点灯) → を押してから行ってください。(ボタンランプ消灯) ● を長押ししましたか。 →長押し時間が3秒間より短いと、保温(一定保温)を始めます。(保温ランプ点灯・“保温(一定保温)”表示) → を押し、保温をやめてから(保温ランプ消灯)3秒間以上長押しし、設定し直してください。 P.18 	
予約	予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻表示は合っていますか。 →24時間表示の時計です。再確認してください。 P.8 ●電池が消耗していませんか。 →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。 P.8 ●炊飯中に停電しませんでしたか。 P.8 	

予約	予約したのに なかなか炊き始めない	<ul style="list-style-type: none"> ●予約炊飯では、お米が水に浸されているため炊飯時間が短くなる傾向があり、少し遅れて炊き始めます。
	炊き方の設定を記憶しない	<ul style="list-style-type: none"> ●「うま早」「お急ぎ」「炊込み」「少量」「炒飯」は記憶しません。
	ふたが閉まらない 閉まりにくい	<ul style="list-style-type: none"> ●上枠やフック部、内釜の底に米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 P.28 ●放熱板を正しく取付けていますか。 P.12
	ボタン操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・保温・予約中は 以外は受け付けません。
その他	「dE」表示が出てボタン 操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●店頭展示用(デモ)モードになっています。 〈直しかた〉 と 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	<ul style="list-style-type: none"> ●内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 P.8 →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	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。 IH特有のもので故障ではありません。
	電源コードが巻き戻らない	<ul style="list-style-type: none"> ●電源コードのねじれを直してください。
	プラスチックなどの においがする	<ul style="list-style-type: none"> ●使い始め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.30
	内釜が水もれする	<ul style="list-style-type: none"> ●内釜が割れたり、ヒビ・欠けで破損していませんか。 水もれして本体の故障・感電・発火の原因となりますので、 使用を中止し、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。
表示部	表示部に「U」が 表示される	<ul style="list-style-type: none"> ●予約操作の最後に を押さないと、予約が確定されず、お知らせ音の後に「U」が表示されます。 → を押すと「U」が消え、使用できます。 はじ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	<ul style="list-style-type: none"> ●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「RS」「RB」が 表示される	<ul style="list-style-type: none"> ● または を長押しすると「RS」「RB」が表示されます。 →電源プラグを抜き差しすると「RS」「RB」が消え、使用できます。 再び、「RS」「RB」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
表示部	表示部に「E:28」「E:0」が表示される	●お手入れモードになっています。 → 切保温 を押しと消えます。	P.30
	表示が出ない 消えている	●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。 ●停電していませんか。 ●電源プラグが抜けていませんか。	

*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って、それでも不具合があるときは使用中止し、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, R8, E0, E1, E2, E5, E6, E7, F3, F4, F6, F8, F9) を、お買上げの販売店にご連絡ください。

〈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	参照ページ	
予約	「ピピッ、ピピッ、ピピッ」 ↓ 「ピピピピ」 (「U」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 炊飯 予約確定 を押ししていないとき) ↓ そのまま操作のない状態が続いたとき	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。 ↓ 切保温 を押しと「U」が消えて使用できます。はじめから予約を設定し直してください。 P.26~27	
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」	匠芳潤炊き/少量	長粒米で 芳潤/少量 を押したとき 「うま早」「お急ぎ」「冷凍用」「炊込み」「麦飯」「炒飯」「おかゆ」「金のいぶき」で 芳潤/少量 を押したとき	「匠芳潤炊き」は、白米、無洗米、発芽米、玄米で炊飯してください。 P.21 「うま早」「お急ぎ」「冷凍用」「炊込み」「麦飯」「炒飯」「おかゆ」「金のいぶき」では「匠芳潤炊き」「少量」はできません。
		予約	●「炊込み」で 予約 を押したとき ●1時間単位の予約設定時に、 分 を押したとき	●「炊込み」は予約できません。すぐに炊飯をしてください。 P.24 ●1時間単位の予約は 時 で設定してください。 P.27

メニュー集

すし

●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)

◆すし飯作りのコツ

- 酢……………上質の醸造米酢を使うといっそう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 ◆ ふつう
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** **ふつう** で炊く。
- ③すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあげる。
- 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 ◆ ふつう
カロリー ◆ 1人分約598kcal

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

- ①すし飯を作る。→上記「手巻きずし」
- ②干しいたけはぬるま湯につけて戻し、細切りにしてなべに入れ、ひたひたに戻し汁を加えたあと、Aを加え、汁気がなくなるまでゆっくりと煮含める。
- ③かんぴょうは水でぬらし、塩をふってよくもみ、水洗いし、かぶるくらいの水とBとともになべに入れ、汁気がなくなるまで煮る。煮上がった粗く刻む。
- ④菜の花は、色よく塩ゆでして水にとる。
- ⑤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。
- ⑥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。
- ⑦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。
- ⑧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。



炊込みご飯のコツ

下記のポイントをおさえると、炊きあがりがいおいしくなります。

炊込みの炊飯容量	
白米・無洗米	4カップまで
発芽米	3カップまで
玄米	2カップまで

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかのおいしさを吸わせないよう、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. 具は米の上のにのせて炊込む

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

4. 蒸らすとき、具を加える場合は手早く

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

5. 炊きあがったらふんわり混ぜる

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



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。



赤飯

炊き方 ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約434kcal

材料(4人分)

もち米 …………… 3カップ
 ささげ …………… 約30g
 黒いりごま …………… 少々
 塩 …………… 少々

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



鮭おこわ

炊き方 ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約542kcal

材料(4人分)

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

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



山菜おこわ

炊き方 ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約438kcal

材料(4人分)

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

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



炒飯

炊き方 ◆ 炒飯

カロリー ◆ 1人分約469kcal

材料(2人分)

ご飯 …………… 2杯分
 (お茶碗一杯 約150g)
 長ねぎ …………… 1/2本
 しょうが …………… 1/2片
 チャーシュー …………… 50g
 卵 …………… 2個
 ごま油 …………… 大さじ1
 鶏ガラスープの素(顆粒) …… 小さじ1
 しょうゆ …………… 小さじ2
 塩 …………… 少々
 コショウ …………… 少々

- ① 長ねぎとしょうがはみじん切りにする。チャーシューは粗いみじん切りにする。
- ② フライパンにごま油を熱し、卵を割り入れ、ほぐしながら軽く混ぜる。
- ③ ご飯を加えて手早く炒め、長ねぎ、しょうが、チャーシューを加えて、さらに炒める。
- ④ 鶏ガラスープの素、しょうゆを加えて炒め、塩、コショウで味をととのえる。

- ・ご飯は温かいうちに調理してください。
- ・卵を入れたら、すぐにご飯を入れて炒めるとパラパラに仕上がります。
- ・長粒米は加熱を短めにしてください。



カオマンガイ

炊き方 ◆ 炊込み

カロリー ◆ 1人分約652kcal(ソースは除く)

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 …………… 約400g
 (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1½
 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、パクチーなど

- 具は米の上のせて炊いてください。
- 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、肉が重ならないように米の上に均等にのせ、炊飯します。具と米を混ぜると、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200g以下にしてください)
- 調味料や具を入れたまま、長時間置かないでください。

- ① 鶏肉は、約2~3cm幅にそぎ切りにして、酒と塩をふり、しょうがをのせて30分おく。
- ② 米は軽く洗う。
- ③ 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。
- ④ 米の上に①の肉を均等にのせ、**お米**「長粒米」、**炊き方**「炊込み」で炊く。
- ⑤ 炊きあがったら肉を取り出してご飯をほぐし、肉と一緒に器に盛る。
- ⑥ 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 ◆ ふつう

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½(6g)

- ① 容器等にサフランと水を入れ、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を入れる。水位目盛「長粒米」の「2」に水加減し、よく混ぜる。
- ④ **お米**「長粒米」、**炊き方**「ふつう」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。



- より鮮やかな色を付けたいときは、③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)

玄米

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

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

おかゆの炊飯容量
1カップ(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)	青菜
米 …………… 1カップ	せり …………… 適量
塩 …………… 適量	大根の葉 …… 適量
	かぶの葉 …… 適量
	こまつな …… 適量
	京菜ほか …… 適量

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

ひき肉と漬物

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引き、ひき肉を炒める。
- ③ひき肉がパラパラになったら、①と酒、しょうゆを加えて炒め、七味唐辛子をふる。



七草
せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな、すずしろの7種

中華粥の炊飯容量
0.5カップまで

中華粥

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

炊き方 ◆ おかゆ
カロリー ◆ 1人分約69kcal

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

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

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

中華粥トッピング

- 基本
- あさつき …………… 適量
 - ショウガの千切り …………… 適量
 - ごま油 …………… 適量
- 中華風
- ワンタンの皮を揚げたもの(1cm幅に切って油で揚げる) …… 適量
 - 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
- 魚介
- ホタテの貝柱缶 …………… 適量
- 等々、お好みでお試ください。



仕様

形名	NJ-VW10F	
電源	交流100V 50-60Hz	
消費電力	1380W	
炊飯容量(最小〜最大)	白米・無洗米・胚芽米	0.09~1.0L (0.5~5.5合)
	発芽米	0.18~0.72L (1~4合)
	玄米	0.18~0.54L (1~3合)
	長粒米	0.18~0.54L (1~3合)
	炊込み(白米・無洗米)	0.09~0.72L (0.5~4合)
	炊込み(発芽米)	0.18~0.54L (1~3合)
	炊込み(玄米・長粒米)	0.18~0.36L (1~2合)
	雑穀米(白米・無洗米)	0.09~0.72L (0.5~4合)
	雑穀米(発芽米)	0.18~0.72L (1~4合)
	雑穀米(玄米)	0.18~0.54L (1~3合)
	おかゆ	0.09~0.18L (0.5~1合)
	中華粥(長粒米・白米・無洗米)	0.09L (0.5合)
	おこわ	0.36~0.72L (2~4合)
	すし(白米・無洗米)	0.18~1.0L (1~5.5合)
	工口炊飯・麦飯(白米・無洗米)	0.18~0.54L (1~3合)
	炒飯(白米・無洗米・長粒米)	0.18~0.54L (1~3合)
少量(白米・無洗米)	0.09~0.36L (0.5~2合)	
うま早・お急ぎ(白米・無洗米)	0.09~0.54L (0.5~3合)	
コードの長さ	1.0m(自動コードリール)	
外形寸法	幅×奥行×高さ	237×292×227mm
	ふた開け時高さ	439mm
質量	約5.1kg	

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	1回当たりの炊飯時消費電力量	189.5Wh
区分名	B	1時間当たりの保温時消費電力量	17.7Wh
蒸発水量	50.0g	1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.80Wh
年間消費電力量	94.5kWh/年	1時間当たりの待機時消費電力量	0.62Wh

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米 ふつつ」での電力量です。(米450g・水610g)
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、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」の測定方法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 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。保温時では約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 ふつつ」に設定されています。

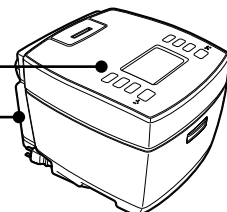
- 抗菌について
<抗菌の確認試験機関名>
(一財)ボーケン品質評価機構
<試験方法>JIS Z 2801に基づく
<抗菌の方法>塗装
<抗菌の処理を行っている部品名称>
フックボタン(ふた開きボタン)
<試験結果>99%以上

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-VW10F
- 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
形名表示
(本体背面)



保証とアフターサービス

■保証書(別添)

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

保証期間

お買上げ日から本体は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
ごすれ跡、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・カートリッジ・ブッシュ)>
<カートリッジパッキン> <蒸気口パッキン>

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、この炊飯器の補修用性能部品の製造打切り後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」(31~33ページ)
「故障かな?と思ったら」(34~36ページ)にしたがってお調べください。
- なお、不具合があるときは、必ず電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は

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

ご相談窓口 家電品の購入相談・取扱い方法

受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

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

携帯電話の場合
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


パソコン・スマートフォン www.melsc.co.jp/support/
こちらから簡単にアクセスできます。
フリーダイヤル 0120-56-8634 (無料)

携帯電話の場合
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、お間違のないようおかけください。

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