




三菱  ジャー炊飯器(家庭用)

取扱説明書

メニュー集

本炭釜

紬
つむぎ



形名 NJ-BW10G



- ご使用前に、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。

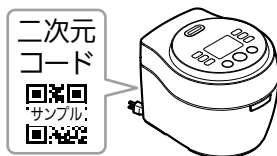
この製品は、日本国内用に設計されていますので、国外では使用できません。また、アフターサービスもできません。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

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。



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 

粒感好きの方におすすめ

かまど炊き P.18

粒感があり、みずみずしい
おいしいかためご飯に炊き上げます。

白米・無洗米以外では
選べません。




お好みのねばりとかたさを選ぶ

炊分け名人 P.20

お好みの食感(ねばりとかたさの
15通りの組合せ)を選べます。

白米・無洗米以外では
選べません。



銘柄の特長に合わせて

銘柄芳潤炊き P.22

50の銘柄(+おまかせ)を選べます。
それぞれの銘柄の特長を引き出す炊き方です。
(お米の銘柄がないときは、「おまかせ」で炊飯してください)


銘柄芳潤 白米・銘柄芳潤 無洗米以外では選べません。

無洗米 おまかせ

銘柄芳潤白米 あきさかり

銘柄芳潤無洗米 あきたこまち

▼選択 ▶かたさ調整へ




長粒米をよりおいしく

長粒米 P.26

食感をいかしたご飯に炊き上げます。
ねばりが少なくパラッとした食感で、
香りをもつお米です。


(長粒米に短粒米をかけた
国産の「ホシユタカ」があります。
食べやすくおすすめです)



まとめて炊いて冷凍してもおいしく

まとめ炊き 冷凍用 P.28

「白米・かまど炊き」よりも、じっくりと
吸水させることで、冷凍保存しても
おいしさを保ちます。




麦飯をよりふっくらに

麦飯芳潤 P.30

「麦飯」よりも、じっくりと吸水させる
ことで、やわらかく食べやすいご飯
に炊き上げます。

(白米(または無洗米)に麦(大麦)を
加えて炊きます)



少量でもおいしく


少量名人 P.27

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上げます。




香ばしいおこげご飯に炊き上げます。

おこげ P.28



さらっとした仕上がりの中華粥が作れます。

中華粥 P.31



はや

うま早 P.19

時間とおいしさを両立した
早炊き炊飯です。

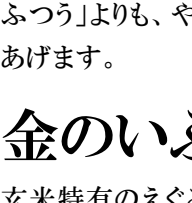
時間優先の早炊き炊飯です。

お急ぎ P.19

ほう じゆん

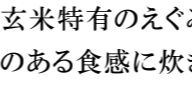
芳潤炊き(発芽米・玄米) P.25

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



金のいぶき(玄米) P.25

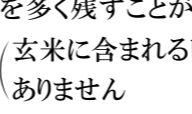
玄米特有のえぐみを抑えて、プチプチとした弾力
のある食感に炊きあげます。



美容玄米 P.25

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

(玄米に含まれるビタミンB1を増やすものでは
ありません)



低温調理 P.36

ジッパー付き食品保存袋に食材や調味料を
入れて、温度と時間を設定し、湯せんで調理します。

エコ炊飯

お買い上げ時は「白米・エコ炊飯」に
設定されています。

本体の周囲温度に応じた火力制御
で炊飯時の電力をおさえて炊きあげ
ます。 P.19

| | 消費電力量 | 蒸発水量 |
|---------------------------|---------|-------|
| エコ炊飯 (米450g・水570g) | 160.6Wh | 10.0g |
| 白米 かまど炊き (米450g・水610g) | 195.7Wh | 45.5g |

※3カップ炊飯時
※省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による

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

ご使用のまえに

- メニューいろいろ…………… 2
- エコ炊飯…………… 3
- 安全のために必ずお守りください…………… 4
- 内釜(本炭釜)について…………… 8
- 現在時刻の合わせ方…………… 9
- 各部のなまえとはたらき…………… 10

ご飯の炊き方・低温調理

- おいしいご飯を食べるために…………… 12
- ご飯を炊く<基本>…………… 13
- お米の種類別 炊くときのポイント…………… 14
 - ・お米について…………… 17
- 白米・無洗米を炊く…………… 18
 - (エコ炊飯・かまど炊き・うま早・お急ぎ)
- 白米・無洗米をお好みのねばり/かたさで炊く…………… 20
 - (炊分け名人・すし)
- 白米・無洗米をお好みの銘柄で炊く…………… 22
 - (銘柄芳潤炊き)
- 発芽米・分づき米・玄米を炊く…………… 24
 - ・ふつう・芳潤炊き(発芽米・玄米)
 - ・金のいぶき(玄米)・美容玄米
- いろいろなご飯を炊く…………… 26
 - ・雑穀米・長粒米・少量名人・まとめ炊き冷凍用・おこげ
 - ・炊込み・おこわ・麦飯・麦飯芳潤・炒飯・おかゆ・中華粥
- ご飯の保温について…………… 32
 - (保温の設定)
- 予約して炊く
 - ・食べたい時刻を予約する…………… 34
 - (予約1・予約2)
 - ・今から1~12時間後に炊きあげる…………… 35
 - (かんたん予約)
- 低温調理をする…………… 36

こんなとき

- お手入れ…………… 40
 - ・お手入れ設定…………… 42
- 消耗部品について…………… 42
- 音声ナビ・音声音量設定…………… 43
- 炊飯がうまくできないとき…………… 44
- 保温がうまくできないとき…………… 46
- 低温調理がうまくできないとき…………… 47
- 故障かな?と思ったら…………… 48
 - ・お知らせ音について…………… 51
- 停電したとき…………… 52
- 仕様…………… 62
- 保証とアフターサービス…………… 63
- お好みのご飯に炊くポイント…………… 裏表紙
- おいしく炊くポイント…………… 裏表紙

メニュー集

- メニュー集…………… 53

安全のために必ずお守りください

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

警告 誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷に結びつく可能性のあるもの。

注意 誤った取扱いをしたときに、軽傷または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

■図記号の意味は、次のとおりです。

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

警告

分解・修理・改造をしない
 感電・発火・異常動作によるやけど・けがの原因。
 ＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

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。

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
 感電・ショート・発火の原因。

蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない
 蒸気にさわらない
 特に乳幼児にはさわらせないように注意するやけどの原因。

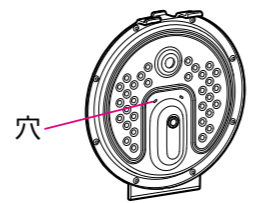
電源コードを傷つけない
 重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

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。

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・アクリルシート・落としふたなどを
 入れて炊飯しない
 ●低温調理時は、ジッパー付き食品保存袋を使う **P.36**
 ●青菜など水に浮く食品を入れて炊飯しない(炊飯後に入れる)
 やけど・感電・けがの原因。

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

炊飯・低温調理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。



警告

取扱説明書に記載以外の用途には使わない
 禁止
 ●重曹を使う料理
 ●多量の油を入れる料理
炊飯
 ●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
低温調理
 ●「低温調理」(袋調理)以外の調理
 ●内釜の水位線「低温調理」を超える量の低温調理
 蒸気や内容物がふきこぼれて、やけど・感電・けがの原因。

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

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

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

お米の種類・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。

低温調理のとき
低温調理は「低温調理」の水位線で水加減する
 指示を守る
 水が多いと、袋内の空気が膨張したときに内釜の熱湯や蒸気がもれたり、ふき出したりしてやけどの原因。

低温調理のとき
低温調理は「低温調理」で調理する
 指示を守る
 他のモードで行うと、袋内の空気が膨張して内釜の熱湯や蒸気がもれたり、ふき出したりしてやけどの原因。

ふたはカチッと音がするまで確実に閉める
 指示を守る
 蒸気もれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。
 ＊上枠・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。

安全のために必ずお守りください(つづき)

⚠ 注意



接触禁止

使用中、使用直後は、高温部に手を触れない

内釜・放熱板・本体側面とふたとの境界などやけどの原因。



禁止

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。



禁止

製品を持ち運ぶときは、フックボタンに触れない

ふたが開いて、やけど・けがの原因。



禁止

空炊きはしない

やけどの原因。



禁止

次の場所では使わない

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

*収納棚などを使うときは、耐荷重を確認して、ご使用ください。
(お米や水を入れたときの最大質量:約8kg)

低温調理のとき



禁止

指定の条件の「ジッパー付き食品保存袋」以外で低温調理はしない P.36

袋内の空気が膨張して内釜の熱湯や蒸気がもれたり、ふき出したりしてやけどの原因。

低温調理のとき



指示を守る

内釜からジッパー付き食品保存袋を取り出すときは熱くなっているので注意する

- 低温調理後に、ジッパー付き食品保存袋を取り出すときはシリコン製のなべつかみなどを使用する

やけどを防ぐため。



電源プラグを持つ

電源コードを巻き取るときは電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけがをすることを防ぐため。



電源プラグを持つ

電源プラグを持って抜く

電源コードを持って引き抜くと、感電・ショート・発火の原因。



医師と相談

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

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあるため。



本体を冷ます

お手入れは本体が冷めてから行う

やけどを防ぐため。



電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグを抜く

絶縁劣化による感電・漏電・火災を防ぐため。

お願い

*内釜について P.8

吸・排気口をふさぐような所で使わない

(壁などから20cm以内、紙・タオル・ふきん・アルミシート・じゅうたんの上など)

変色・変形・故障の原因。

磁気・電波に弱いものを近づけない

- 磁気カード(キャッシュカード、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

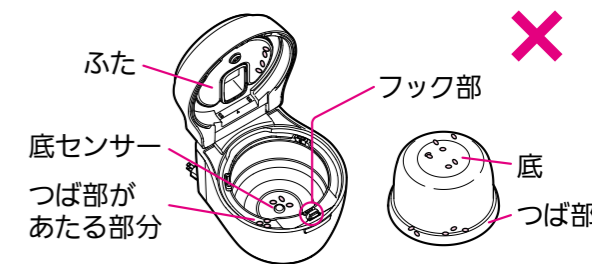
故障の原因。

本体の上に物を置かない

蒸気口をふきんや物などでふさがない

ボタンなどの変形・変色・故障の原因。

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・うまく低温調理ができない・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

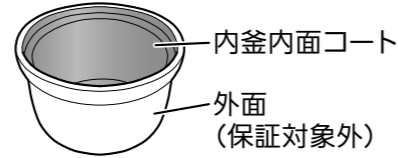
機能を維持するための吸・排気口などからほこりや虫が入り、故障の原因。

内釜(本炭釜)について ご飯のこびりつきについて P.40

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

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

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



次のことをお守りください

- 落としたり、ぶつけたりしない。
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)

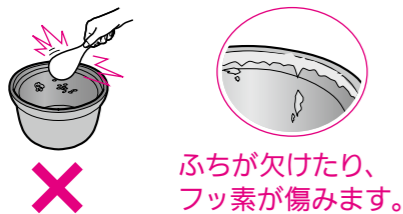
準備のとき

- 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

お知恵

- **フッ素加工をしてあります。**
フッ素に傷がつくとのはがれやすくなります。はがれると水がしみこみます。
- スポンジなどでこすると、フッ素の表面に跡がつくことがあります。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、シンクなどに色がつくことがあります。)
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
・ご飯のこびりつきなどが気になる
・フッ素加工が傷んだ

内釜が、割れ・ヒビ・欠けなど破損してしまったら…

使用を中止して、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。 P.42
(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)

現在時刻の合わせ方

- 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・低温調理中は時刻合わせはできません。

例：18:10(午後6:10)を、19:10(午後7:10)に合わせるとき

1 電源プラグを差し込む



2 設定 を押し、(上・下) で

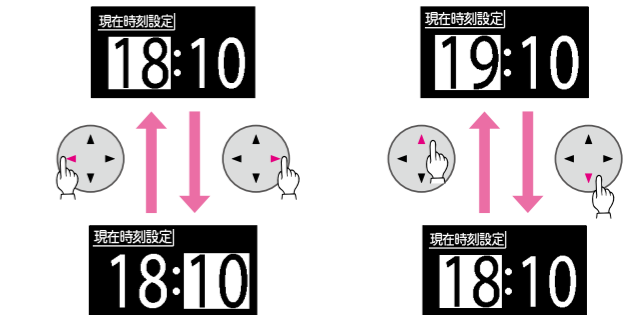
現在時刻設定を選び、



- 時刻表示が15秒間反転
(反転中は、時計合わせが可能な状態)

3 (上・下・左・右) を押し、時刻を合わせる

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



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

4 操作を止め、5秒間待つ

- 自動的に時刻合わせを完了

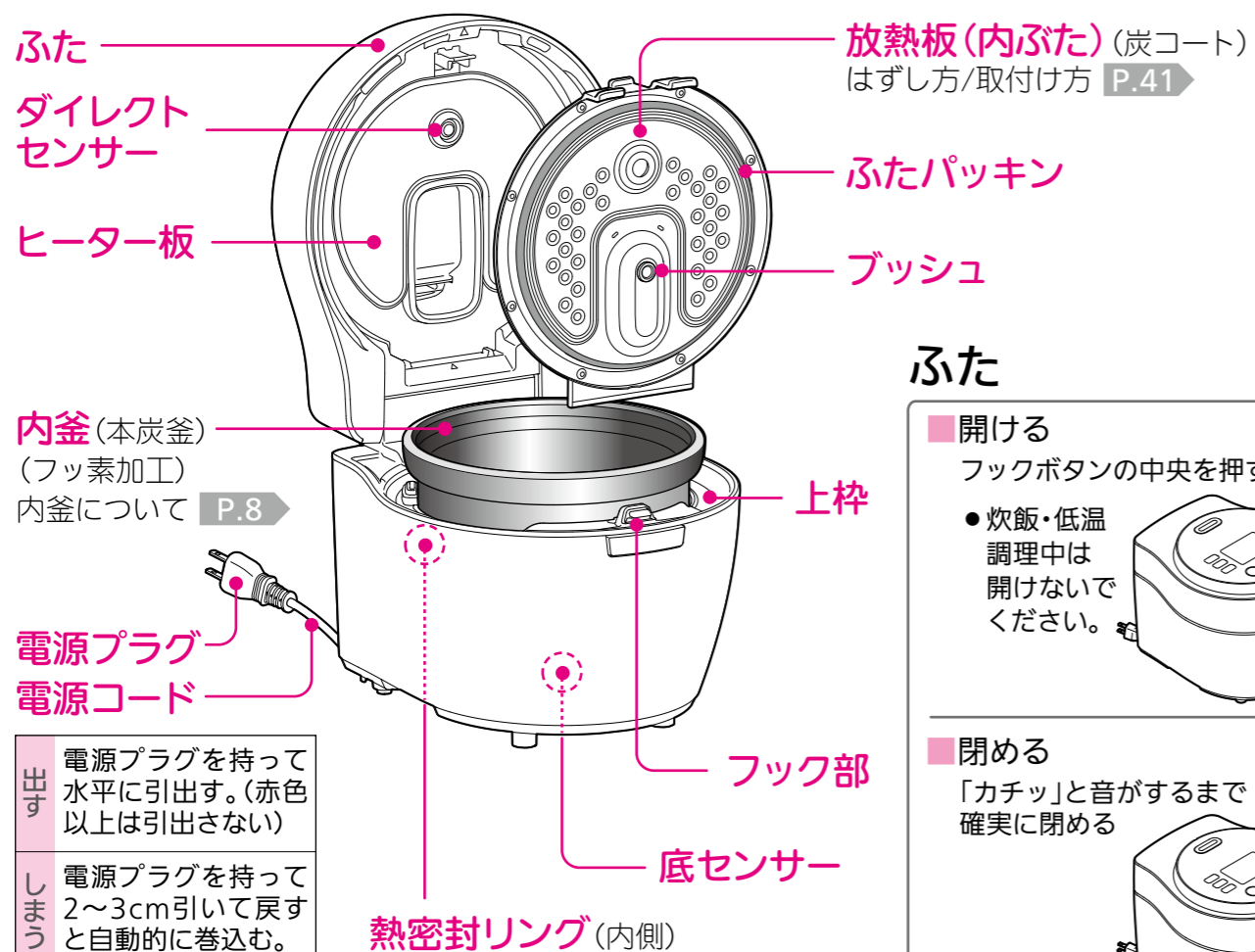
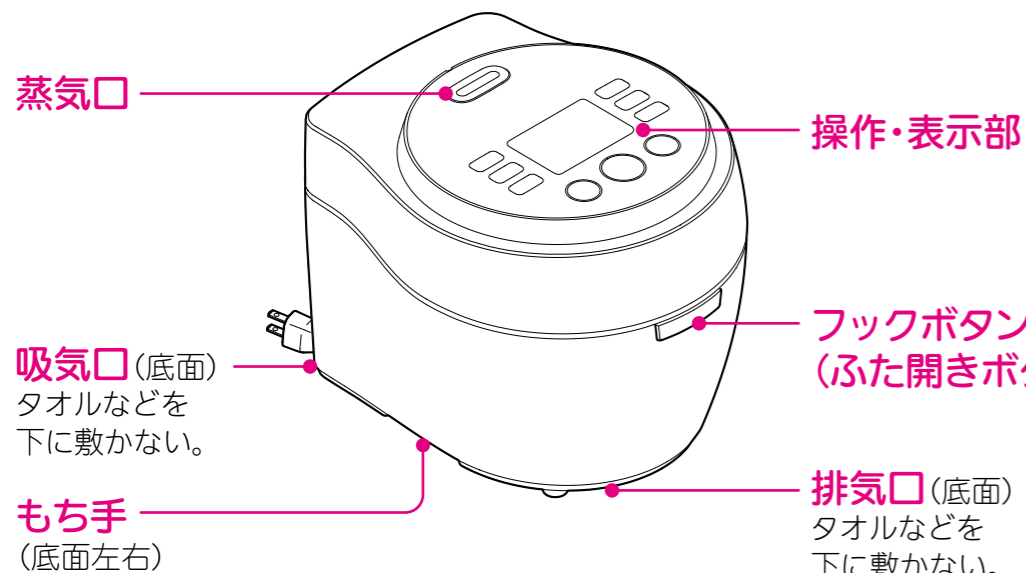
*時刻合わせの途中で、十字ボタン操作のない状態が5秒以上続くと時刻合わせを終了します。

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

- 電池の寿命は、約4~5年です。(使用条件により、異なります)
- 電池が消耗してくると
電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶が消えます。
電源プラグを差し込んだときお知らせ表示が出ますが、使用できます。
- 電池の交換は
電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。(有料)

各部のなまえとはたらき

本体



操作・表示部

お米/銘柄ボタン

●お米の種類を選ぶ

炊き方ボタン

●炊き方を選ぶ

低温調理ボタン

●低温調理を選ぶ P.36

表示部

ボタンを押すと30秒間バックライトが点灯する(文字が明るくなります)

- ボタン操作後、30秒経過すると消灯する
- 保温中・予約中・切状態のときは消灯する
- 表示させるときは、**音声ナビ** を押す
- 設定内容を表示

電源プラグをコンセントに差し込むとバックライトが点灯して表示。抜くと消える。

お米・炊き方、低温調理表示

音声ナビボタン

- 現在の設定内容などを音声で確認するときに押す P.43
- バックライトを点灯したい(表示を確認したい)ときに押す

予約ボタン

- 予約するときに押す P.34~35

予約ランプ(緑)

設定ボタン

●設定時に押す

- 保温設定 P.32
- 音声音量設定 P.43
- 現在時刻設定 P.9
- お手入れ設定 P.42



音声音量表示 P.43

保温表示 P.32

切/保温ボタン

- 炊飯・保温・予約・低温調理をやめるときに押す
- 保温するときに押す
- 設定を取消すときに押す

保温ランプ(橙)

十字ボタン

- (上・下・左・右)
- 各種選択時に押す

右ボタン

- 設定を確定するときに押す

炊飯ボタン

- 炊飯・低温調理をはじめるときに押す
- 予約を確定するときに押す

炊飯ランプ(赤)

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

切/保温ボタン (凸) ●炊飯ボタン (凸)

付属品

●しゃもじ(1コ)

立てたまま置けます。
目の不自由なため、水加減のめやすとなる、しゃもじに取付けるゴムリングをご用意しています。ご希望の場合は、お客さま相談センター P.63 までご連絡ください。

●計量カップ(1コ) (合ピタカップ)

使い方 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)

ふた

■開ける
フックボタンの中央を押す

- 炊飯・低温調理中は開けないでください。



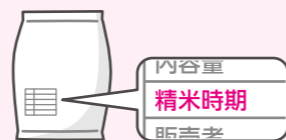
■閉める
「カチッ」と音がするまで確実に閉める



おいしいご飯を食べるために

よいお米を選ぶ

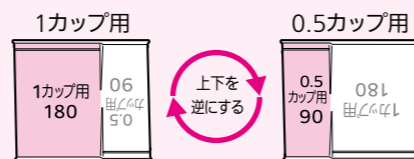
- お好みの銘柄で、精米時期の新しいものを選びましょう。
- お米は時間の経過とともに質が低下してしまうので、密閉容器に入れて冷暗所(冷蔵庫など)に保管し、できるだけ早く使いましょう。
- 夏…1ヶ月 ・夏以外…2ヶ月



お米を正しくはかる

付属の計量カップを使いましょう。

上下を逆にして、1カップ(合)と0.5カップ(合)をはかることができます。



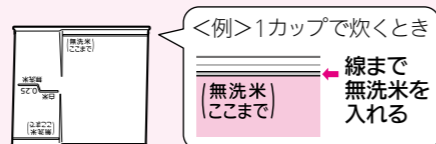
- 白米・発芽米・玄米など(無洗米以外のお米)
 - 0.5カップ(合):約90mL=約75g
 - 1カップ(合) :約180mL=約150g

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

計量カップすりきり1杯で、約1合です



計量米びつや料理用計量カップ(200mL)では、誤差がでることがあります。



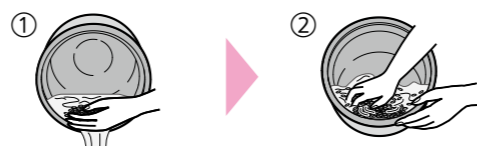
<例>1カップで炊くとき
無洗米
ここまで
線まで
無洗米を入れる

お米を手早く洗う

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

- 無洗米は、軽くすすぎ、底から軽くかき混ぜてお米と水をなじませましょう。
- お米をザルに上げたまま放置しないでください。(お米が割れて、べちゃつきの原因)
- 発芽米は、市販品のパッケージの記載にしたがってください。

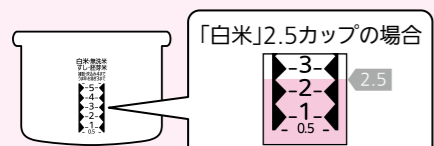
内釜を使う(ザルなどで洗わない)



お湯(約35℃以上)で洗わないでください。
内釜は、割れ・ヒビ・欠けやすいので、取扱いに気をつけてください。 P.8

正しく水加減をして、内釜を本体に入れる

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



水位目盛はめやすです

お米の種類やお好みに合わせて2mm以内で加減してください。

| お米の種類 | 水加減のめやす |
|-------|---------|
| 新米 | 目盛より少なめ |
| 古米 | 目盛より多め |

- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水で炊飯しないでください。(べちゃつき・変色の原因)
- お米は平らにならしましょう。
- 水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。(水にひたすと、やわらかめのご飯になります)
- 内釜の外側についた水分をふきとってください。
- 電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。(電圧が下がり、うまく炊けない原因)

ご飯を炊く<基本>

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.40~41

1 お米をはかる

2 お米を洗う

3 水加減をする

4 内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

- 放熱板・内釜外側・本体内側・上枠についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふきとる。(故障・うまく炊けない・蒸気もれ・ふきこぼれを防ぐため P.40~41)
- 放熱板を必ずつける。 P.41 (つけないと、ふたが閉まらない)

5 お米・炊き方を設定し、を押す

お米の種類や炊き方を変えるときは P.18~31

6 ブザーが鳴ったらできあがり すぐにご飯を 混ぜながらほぐす

- むらしは終わっています。

炊きあがったら、すぐにご飯を混ぜながらほぐす

ブザーが鳴ったら、**すぐに**(約15分以内)ご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。

(むらしは終わっています)
1/4ずつ、なべ肌に沿って大きく起こし、底からふんわり切るように**混ぜながらほぐします**。(ほぐさないと、ご飯が固まったり) (べちゃつきの原因)



上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

底からふんわりと

長時間の保温はさける

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

(12時間を超える保温時間の消費電力量は)炊飯約1回分に相当します

使うたびにお手入れする P.40

お手入れが不十分だと、ご飯の食味低下やにおいの原因になります。

お知らせ

- 電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので異常ではありません。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジー」などの音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 使用中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。
- 使いはじめには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.42

おいしいご飯を食べるために「IH」ご飯を炊く基本

お米の種類別 炊くときのポイント

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

| お米の種類/炊き方 | 使用する内釜の水位目盛 | お米/銘柄 | 炊き方 | 炊飯容量(カップ数) | できあがりまでの時間のめやす※1 | 保温 | 予約 | 炊き方記憶 |
|--|-------------------|------------|---------------------------------|------------|--|---------|---------------------|-------|
| 消費電力をおさえて炊く 省エネで炊く | エコ炊飯 | 白米/ 無洗米 | エコ炊飯 | 0.5~5.5 | 約38~46分 | ○ | | ○ |
| かまど炊き で炊く | 白米/ 無洗米/ すし | | かまど炊き | | 約46~53分 | | | |
| お好みのねばり/かたさで炊く まずは、炊分け名人 「ねばり ふつう、かたさ ふつう」 をお試しください。P.20~21 | | | 炊分け名人 お好みの ねばり/かたさ を選ぶ | | <かため> 約45~56分 <ややかため> 約50~68分 <ふつう> 約55~74分 <やややわらか> 約62~87分 <やわらか> 約69~97分 | | | |
| すし飯を炊く | | | 炊分け名人 「しゃっきり/かため」 | | 約45~52分 | | | |
| 冷凍用のご飯を炊く | | | まとめ冷凍用 | | 約57~63分 | | | |
| お好みの銘柄で炊く | | | 銘柄を選ぶ お好みの ねばり/かたさ を選ぶ | | 右表 | | | |
| 少量のご飯を炊く | | | 少量名人 (炊飯容量を選ぶ) | | 約47~49分 | | | |
| 急いで炊く | | | うま早 お急ぎ | | 約28~30分 約19~24分 | | | |
| おこげご飯を炊く | | | おこげ | | 約65~74分 | | | |
| 炊込みご飯を炊く | | | 炊込み | | 約57~62分 | | | |
| 炒飯に適したご飯を炊く | | エコ炊飯 | 白米/ 無洗米 | 炒飯 | 0.5~3 | 約28~29分 | ○ (あたたかいうちに調理する) | ○ |
| おかゆを炊く | おかゆ | 約41~46分 | | | | | | |
| 中華粥を炊く | 中華粥 | 約53~57分 | | | | | | |
| 麦飯を炊く ●白米(または無洗米)に 麦(大麦)を加えて炊きます。 | 麦飯 | 約51~57分 | | | | | | |
| | | 約41~47分 | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |

| 「銘柄芳潤炊き」 できあがりまでの時間のめやす※1 | |
|------------------------------|------------------|
| あ 行 | あきさかり 約65~90分 |
| | あきたごまち 約47~74分 |
| | あきほなみ 約45~64分 |
| | いちほまれ 約58~88分 |
| か 行 | おいでまい 約60~93分 |
| | キヌヒカリ 約47~74分 |
| | きぬむすめ 約60~93分 |
| | きらら397 約50~83分 |
| | 銀河のしずく 約60~93分 |
| | くまさんの輝き 約60~93分 |
| | くまさんの力 約60~93分 |
| | 元気つくし 約47~74分 |
| | 恋の予感 約45~69分 |
| | こしいぶき 約45~69分 |
| | コシヒカリ 約50~83分 |
| | 金色の風 約58~88分 |
| さ 行 | 彩のかがやき 約52~87分 |
| | 彩のきずな 約60~93分 |
| | さがびより 約60~93分 |
| | サキホコレ 約58~88分 |
| | ササニシキ 約50~83分 |
| | 里山のつぶ 約45~69分 |
| | 新之助 約45~69分 |
| | 青天の霹靂 約58~88分 |
| た 行 | だて正夢 約45~69分 |
| | ちゅらひかり 約55~79分 |
| | つや姫 約47~74分 |
| | てんこもり 約50~83分 |
| | 天のつぶ 約50~74分 |
| | 東北194号 約58~88分 |
| な 行 | とちぎの星 約58~88分 |
| | ななつぼし 約60~93分 |
| は 行 | にこまる 約50~74分 |
| | はえぬき 約52~87分 |
| | ハツシモ 約50~83分 |
| | ひとめぼれ 約47~74分 |
| | ヒノヒカリ 約47~74分 |
| | ひやくまん穀 約58~88分 |
| | 福、笑い 約47~74分 |
| | ふっくらんこ 約45~69分 |
| | 富富富 約52~87分 |
| | 星空舞 約52~87分 |
| ま 行 | みずかがみ 約69~97分 |
| | ミネアサヒ 約50~83分 |
| | ミルクQueen 約69~97分 |
| | 森のくまさん 約45~69分 |
| や 行 | 雪若丸 約65~90分 |
| | 夢しずく 約45~69分 |
| | 夢つくし 約45~69分 |
| | ゆめぴりか 約65~90分 |
| おまかせ 約58~88分 | |

お米の種類別炊くときのポイント

※1:電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位の場合。量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、多少変わります。
※2:おいしさを保つために、早めに冷凍することをおすすめします。

お願い

<白米>

- 十分に洗米する(ぬかくさくなるのを防ぐ)

<無洗米>

- こげやすいため、軽くすすぐ
- 炊く前に、内釜の底から軽くかき混ぜる

<麦飯>

- 麦(大麦)は、白米1カップ(150g)あたり、1割(15g)~3割(45g)の量にする
- 麦は、押麦のほか、米粒麦やもち麦も使えます。
- おすすめの割合
 - 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。

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

お米の種類別 炊くときのポイント

(つづき)

| お米の種類/炊き方 | | 使用する内釜の水位目盛 | お米/銘柄 | 炊き方 | 炊飯容量(カップ数) | できあがりまでの時間のめやす* | 保温 | 予約 | 炊き方記憶 |
|------------------|----------|---------------------------------------|-------|----------|------------|-------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|
| もち米 | おこわを炊く | おこわ | 白米 | おこわ | 2~4 | 約51~59分 | | × | × |
| | 胚芽米 | 胚芽米(白米) | | かまど炊き | 0.5~5.5 | 約47~54分 | × しないでください。 (におい・変色) の原因 | ○ | ○ |
| 発芽米 | 発芽米を炊く | 発芽米 | 発芽米 | ふつう | 1~4 | 約59~72分 | × しないでください。 (腐敗・ 炊けない原因) | × | × |
| | 芳潤炊き | | | 約77~82分 | | | | | |
| | 炊込みご飯を炊く | | | 炊込み | 1~3 | 約61~75分 | × | × | |
| | おかゆを炊く | おかゆ | | おかゆ | 0.5~1 | 約85~88分 | × しないでください。 (のり状に なる原因) | × しないでください。 (腐敗・ 炊けない原因) | ○ |
| 分づき米 | 分づき米を炊く | 分づき米 | 分づき米 | ふつう | 1~4 | 約57~61分 | × | ○ | |
| | 炊込みご飯を炊く | | | 炊込み | 1~3 | 約68~70分 | × | × | × |
| | おかゆを炊く | | | おかゆ | 0.5~1 | 約51~56分 | × | △ 臭いがあるときは しないでください。 | |
| 玄米 | 玄米を炊く | 玄米 | 玄米 | ふつう | 1~3 | 約80~83分 | × | ○ | ○ |
| | 美容玄米を炊く | | | 芳潤炊き | | 約94~97分 | | | |
| | 炊込みご飯を炊く | | | 炊込み | 1~2 | 約51~57分 | × | × | |
| | おかゆを炊く | おかゆ | | 0.5~1 | 約85~88分 | × | △ 臭いがあるときは しないでください。 | | |
| | 金のいぶきを炊く | 玄米 | | 金のいぶき | 1~3 | 約74~78分 | × | ○ | ○ |
| 長粒米 | 長粒米を炊く | 長粒米 | 長粒米 | ホシユタカ | | 約29~32分 | × | △ 調味料を 入れるときは しないでください。 | |
| | | | | ジャスミンライス | | 約22~29分 | × | | |
| 雑穀米を炊く | | ● 混ぜる米と同じ設定で炊いてください。 P.26 | | | | | | | |
| 種類の違うお米を混ぜて炊くときは | | ● 混ぜる量が多いほうの設定で炊いてください。(発芽米、金のいぶきは除く) | | | | <例>「白米2合」と「玄米1合」を炊くとき→ 白米 で炊く | | | |

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

| | | | | |
|-----|--|---|---|--|
| お願い | <もち米> ● 十分に洗米する (ぬかくさくなるのを防ぐ) <胚芽米> ● 胚芽がとれてしまうため、 強く洗わない | <発芽米> ● おすすめの割合 → 白米(無洗米)2合:発芽米1合 ・「芳潤炊き」は、発芽米のみがおすすめです。 <分づき米> ● 軽く洗う(ゴミやもみがらを取り除く) | <玄米・金のいぶき> ● 軽く洗う (ゴミやもみがらを取り除く) ● 「金のいぶき」は白米と混ぜないで 炊くのがおすすめです。 白米と混ぜて炊く場合も、炊き方 「金のいぶき」で炊いてください。 | <長粒米> ● お米が割れない ように軽く洗う |
| | ● 十分に洗米する (ぬかくさくなるのを防ぐ) ● 胚芽がとれてしまうため、 強く洗わない | ● 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。 ● 胚芽がとれてしまうため、 強く洗わない | ● 軽く洗う (ゴミやもみがらを取り除く) ● 「金のいぶき」は白米と混ぜないで 炊くのがおすすめです。 白米と混ぜて炊く場合も、炊き方 「金のいぶき」で炊いてください。 | ● お米が割れない ように軽く洗う |

お知らせ
 <玄米・金のいぶき>
 ● 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)

お米について

お米は、精米や加工のしかたによって
呼び名が変わります。

もみ
もみ殻

玄米
もみからもみ殻を
取り除いたもの。

3分づき
玄米から「胚芽とぬか層」
を約3割取り除いたもの。

5分づき
玄米から「胚芽とぬか層」
を約5割取り除いたもの。

7分づき
玄米から「胚芽とぬか層」
を約7割取り除いたもの。

白米
玄米から「胚芽とぬか層」
を完全に取り除いたもの。

無洗米
白米の表面に残る細かい
ぬかを取り除いたもの。

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

胚芽米
 玄米から胚芽を残してぬか層を
 取り除いたもの。

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

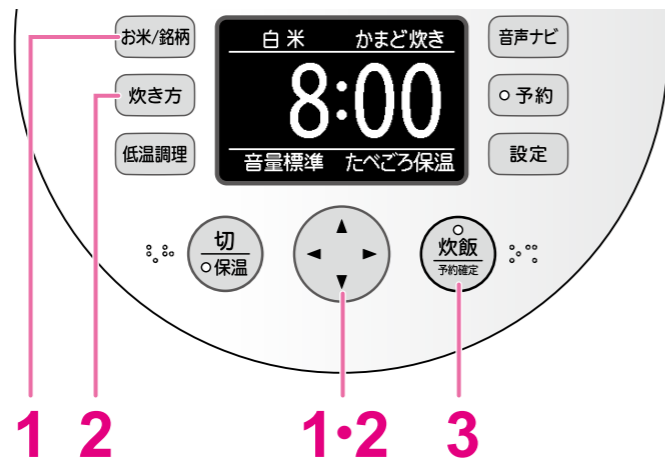
長粒米
 ねばりが少なく、パラっとした食感
 で、独特の香りをもつお米。
 少しかために炊きあがるため、スープ
 カレーや炒飯などに適しています。

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。

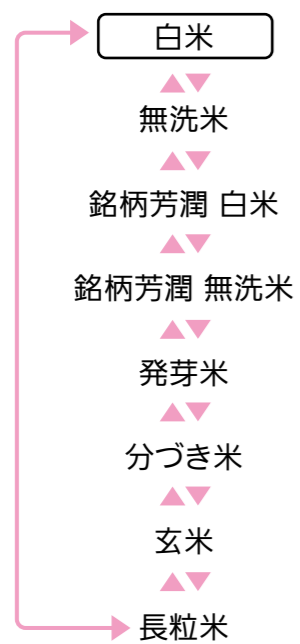
お米の種類別炊くときのポイント/お米について

白米・無洗米を炊く (エコ炊飯・かまど炊き・うま早・お急ぎ)



1 お米/銘柄 を押し、 で白米または無洗米を選ぶ

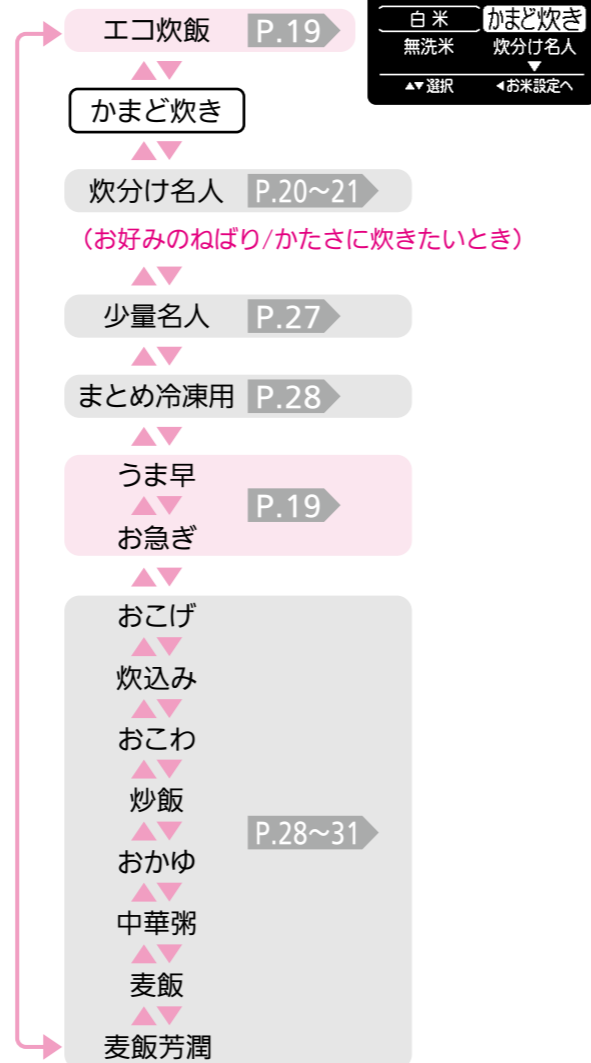
● 押すごとに表示が変わる



2 炊き方 を押し、 で炊き方を選ぶ

(お米の種類を選ぶと、自動的に「かまど炊き」が選択されます)

● 押すごとに表示が変わる

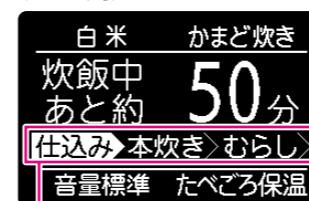


3 を押し、炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示

(表示時間は炊き方によって変わります。量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、約10~15分長くなる場合があります。表示が止まって調整します。)

<表示例>



炊飯工程が進むごとに表示が変わります。

4 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす

- 炊飯ランプ消灯(30秒後、表示が消灯)
- 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.32~33

お買上げ時の設定は

お米 白米、炊き方 エコ炊飯、保温設定 たべごろ保温

を押し、白米 エコ炊飯 で炊飯する

前回の設定で炊く

表示部の設定を確認してから **3** で炊飯する
(表示が消灯しているときは を押す)

設定を変えて炊く

以下の手順で設定を変えて炊飯する

消費電力量をおさえて炊きたいとき (エコ炊飯) P.3

お買上げ時の設定です。

を押して、エコ炊飯を選ぶ

- 少しかために炊きあがります。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

急いで炊きたいとき (うま早・お急ぎ) P.2

を押して、うま早またはお急ぎを選ぶ

炊飯容量 0.5~3カップ

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

少量(0.5~2カップ)で炊きたいとき (少量名人) P.27

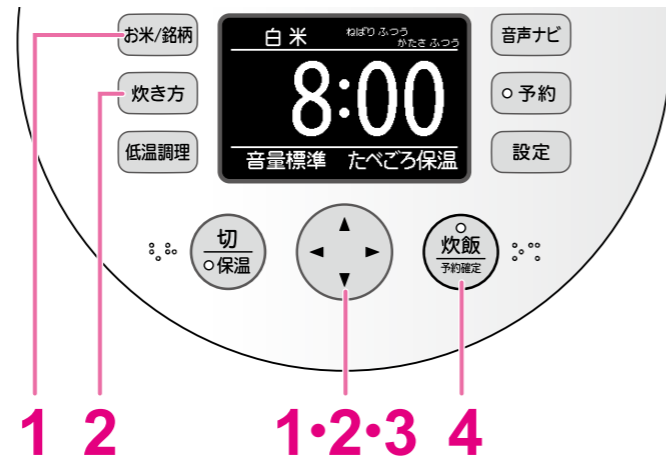
- お知らせ
- 選んだお米の種類、炊き方のかまど炊き、エコ炊飯の設定を記憶します。
 - お米を変えるときは 、炊き方を変えるときは を押しでも選ぶことができます。
 - お米の種類を選択中に (右) を押し、炊き方設定画面に変わります。また、炊き方選択中に (左) を押し、お米設定画面に変わります。
 - かまど炊きはかために炊きあがります。

白米・無洗米をお好みのねばり/

かたさで炊く(炊分け名人・すし)

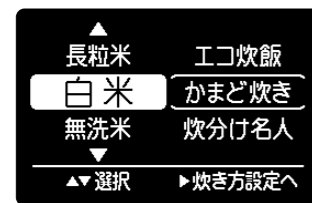
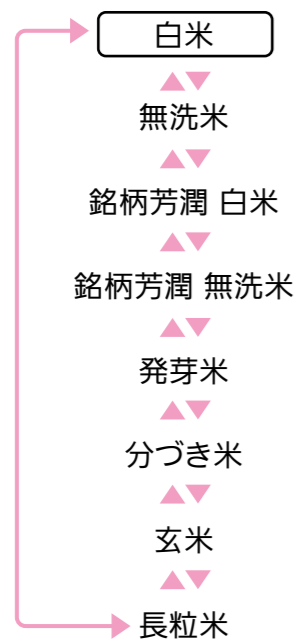
ねばりとかたさの組合せで15通りの食感を選べます。P.2・裏表紙(「○」で選びます)

白米・無洗米以外では選べません。



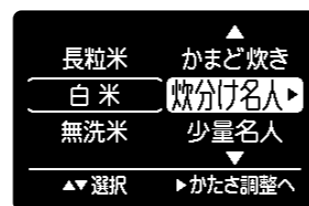
1 お米/銘柄 を押し、 で白米または無洗米を選ぶ

● 押すごとに表示が変わる



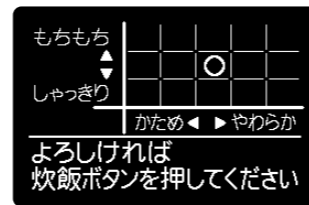
2 炊き方 を押し、 で炊分け名人を選び、 を押す

● 押すごとに表示が変わる



十字ボタン を押してお好みのねばりとかたさを選んでください

● 炊分け設定画面に変わる



前回の設定で炊く

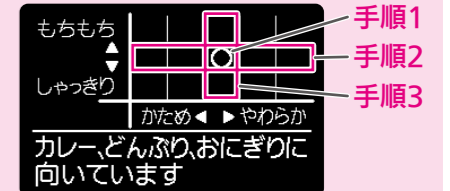
表示部の設定を確認してから**4**で炊飯する(表示が消灯しているときは を押す)

設定を変えて炊く

以下の手順で設定を変えて炊飯する

お好みのご飯に炊くコツ

- 手順1 まずは、真ん中(「ねばり ふつう、かたさ ふつう」)をお試しください。
- 手順2 お好みに合わない場合は、かたさ(5通り)を調整してください。
- 手順3 お好みでねばり(3通り)も調整できます。



3 を押し、お好みのねばり/かたさを選ぶ

● 押すごとに「○」が移動する



すし飯を炊きたいとき

すし飯作りのコツ メニュー集 P.53

しゃっきり/かためを選ぶ



4 を押し、炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示

(表示時間は炊き方によって変わります。量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、約10~15分長くなる場合があります。表示が止まって調整します。)

<表示例>



5 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす

- 炊飯ランプ消灯(30秒後、表示が消灯)
- 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.32~33

お知らせ

- 選んだお米の種類、炊分け名人の設定を記憶します。
- お米を変えるときは 、炊き方を変えるときは を押しでも選ぶことができます。
- お米の種類を選択中に (右) を押しと、炊き方設定画面に変わります。また、炊き方選択中に (左) を押しと、お米設定画面に変わります。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

白米・無洗米をお好みのねばり/かたさで炊く(炊分け名人・すし)

白米・無洗米をお好みの銘柄で炊く

めい がら ほうじゅん だ
(銘柄芳潤炊き)

- 50の銘柄(+おまかせ)を選べます。P.15
- ねばりとかたさの組合せで9通りの食感を選べます。(「○」で選びます)

銘柄芳潤 白米・銘柄芳潤 無洗米以外では選べません。



前回の設定で炊く

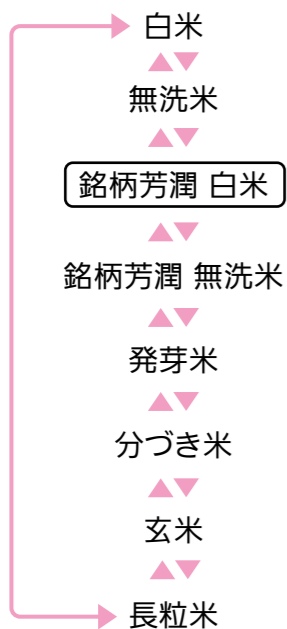
表示部の設定を確認してから**4**で炊飯する
(表示が消灯しているときは「音声ナビ」を押す)

設定を変えて炊く

以下の手順で設定を変えて炊飯する

1 お米/銘柄 を押し、 で銘柄芳潤 白米または銘柄芳潤 無洗米を選ぶ

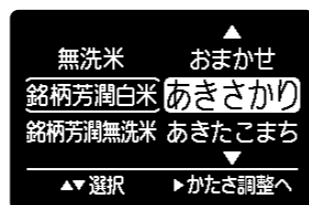
- 押すごとに表示が変わる



2 炊き方 を押し、 で銘柄を選び、 を押す

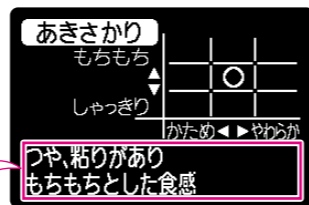
- 押すごとに表示が変わる

■ 銘柄設定なし(おまかせ)の場合
● 「おまかせ」を選ぶ



十字ボタン を押して
お好みのねばりとかたさを選んでください

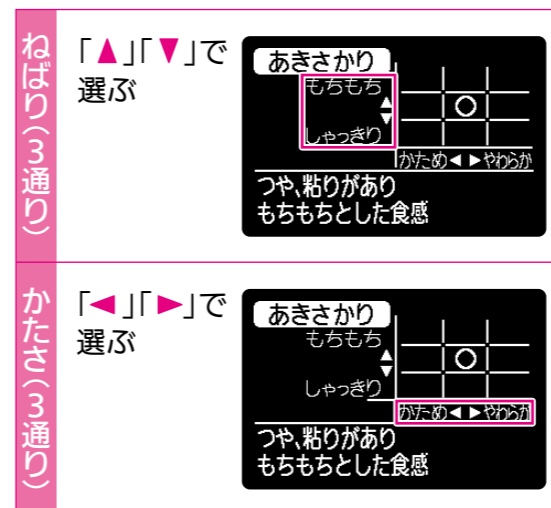
- 炊分け設定画面に変わる



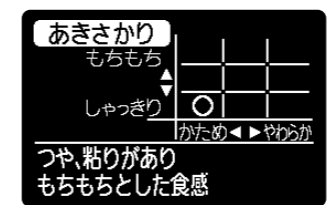
銘柄の特長を表示

3 を押し、お好みのねばり/かたさを選ぶ

- 押すごとに「○」が移動する



しっとり/かため



4 を押し、炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示

(表示時間は炊き方によって変わります。量・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより変わり、約10~15分長くなる場合があります。表示が止まって調整します。)

<表示例>



5 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす

- 炊飯ランプ消灯(30秒後、表示が消灯)
- 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.32~33

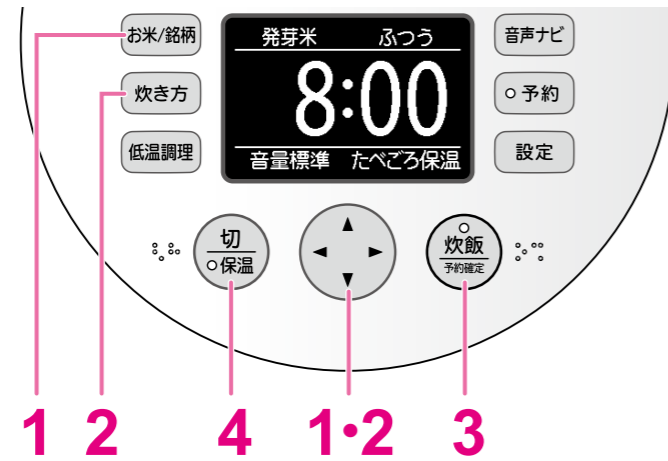
お知らせ

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

白米・無洗米をお好みの銘柄で炊く(銘柄芳潤炊き)

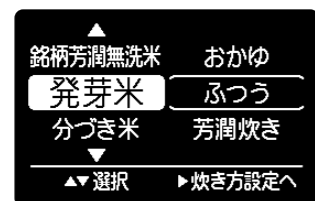
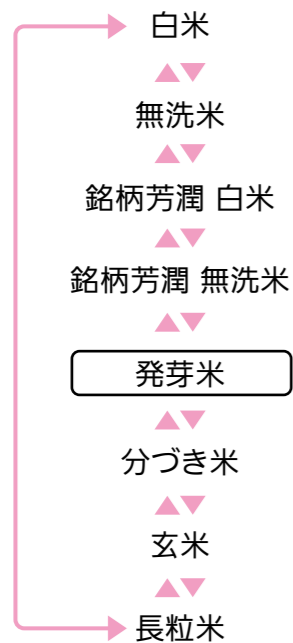
発芽米・分づき米・玄米を炊く

(ふつう・芳潤炊き(発芽米・玄米)・金のいぶき(玄米)・美容玄米)



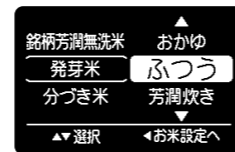
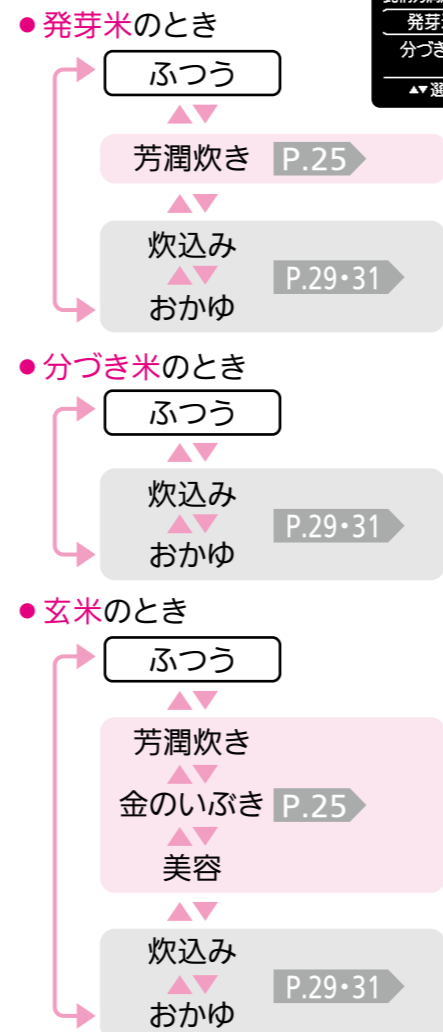
1 お米/銘柄 を押し、 で
発芽米または分づき米
または玄米を選ぶ

● 押すごとに表示が変わる



2 炊き方 を押し、 で
炊き方を選ぶ
(お米の種類を選ぶと、
自動的に「ふつう」が選択されます)

● 押すごとに表示が変わる



3 を押し、炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- できあがりまでの時間のめやすを表示
(表示時間は炊き方によって変わります。
量・季節・室温・水温・水加減・電圧などに
より変わり、約10~15分長くなること
があります。
表示が止まって調整します。)

<表示例>



4 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす

を押し、
保温をやめて
電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

表示部の設定を確認してから**3**で炊飯する
(表示が消灯しているときは を押す)

設定を変えて炊く

以下の手順で設定を変えて炊飯する

芳潤炊き(発芽米・玄米)で炊きたいとき P.3

- お米/銘柄 を押し、**発芽米**または**玄米**を選び、
炊き方 を押し、**芳潤炊き**を選ぶ
- ご飯のかたさは選べません。

金のいぶき(玄米)を炊きたいとき P.3

- お米/銘柄 を押し、**玄米**を選び、
炊き方 を押し、**金のいぶき**を選ぶ
- 白米と混ぜて炊く場合も、
「金のいぶき」で炊いてください。

美容玄米で炊きたいとき P.3

- お米/銘柄 を押し、**玄米**を選び、
炊き方 を押し、**美容**を選ぶ
- 少しかために炊きあがります。

お知らせ

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

いろいろなご飯を炊く

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます。

<白米・無洗米>

お米/銘柄 で白米または無洗米を選び、

炊き方 でかまど炊きを選ぶ P.18

<発芽米・分づき米・玄米>

お米/銘柄 で発芽米または分づき米
または玄米を選び、

炊き方 でふつうを選ぶ P.24

<白米・無洗米>

| | |
|------|----------|
| 炊飯容量 | 0.5~4カップ |
| 水位目盛 | 白米・無洗米 |

<発芽米・分づき米>

| | |
|------|----------|
| 炊飯容量 | 1~4カップ |
| 水位目盛 | 発芽米・分づき米 |

<玄米>

| | |
|------|--------|
| 炊飯容量 | 1~3カップ |
| 水位目盛 | 玄米 |

- 「炊分け名人」「銘柄芳潤炊き」「少量名人」「まとめ炊き冷凍用」は使用しないでください。
- 水に浮くような雑穀類(あわ・ひえなど)を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらくひたし、雑穀類が沈んでから炊いてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、水の量を(2mm以内で)加減してください。
- 「うま早」「お急ぎ」はしないでください。


保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。


お知らせ


- お米を変えるときは お米/銘柄、炊き方を変えるときは 炊き方 を押しても選ぶことができます。


ちょうりゅう まい

長粒米 P.2 メニュー集 P.57

1 お米/銘柄 を押し、 で
長粒米を選ぶ (上・下)

2 炊き方 を押し、 で
ホシユタカまたは
ジャスミンライスを選ぶ (上・下)

3  を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす
 を押し、保温をやめて
電源プラグを抜く
●保温ランプ消灯


<長粒米>



| | |
|------|--------|
| 炊飯容量 | 1~3カップ |
| 水位目盛 | 長粒米 |

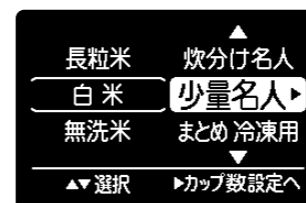
- ご飯のかたさは選べません。
- 少しかために炊きあがります。
- 具を入れて炊かないでください。(うまく炊けない原因になります)
- 調味料を入れるときは
 - ・加えたあとよく混ぜます。
 - ・調味料が沈殿して、うまく炊けない場合があります
 - ・予約はしないでください。
- ホシユタカ以外の銘柄は、ジャスミンライスで炊いてください。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。

保温はしないでください。
におい・変色・パサツキの原因になります。

少量名人 P.2


1 お米/銘柄 を押し、 で
白米または無洗米を選ぶ (上・下)

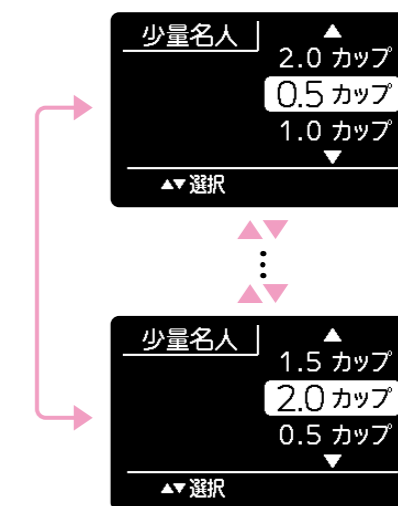
2 炊き方 を押し、 で
少量名人を選び、
 を押す (右)




- 炊飯容量設定画面に変わる



3  を押し、
炊飯容量を選ぶ (上・下)
●押すごとに表示が変わる
■炊飯容量(0.5~2.0)を選ぶ
〈例〉2カップで炊きたいとき
→「2.0カップ」を表示させる



4  を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

5 炊きあがったら
ご飯を混ぜながらほぐす

<白米・無洗米>


| | |
|------|----------|
| 炊飯容量 | 0.5~2カップ |
| 水位目盛 | 白米・無洗米 |


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

いろいろなご飯を炊く(雑穀米・長粒米・少量名人)

いろいろなご飯を炊く(つづき)

まとめ炊き冷凍用

1 **お米/銘柄** を押し、 で
白米または**無洗米**を選ぶ

2 **炊き方** を押し、 で
まとめ**冷凍用**を選ぶ

3 **炊飯**
予約確定 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 炊きあがったら
ご飯を混ぜながらほぐす

<白米・無洗米>

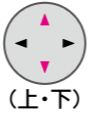
| | |
|------|------------|
| 炊飯容量 | 0.5~5.5カップ |
| 水位目盛 | 白米・無洗米 |


- 白米 無洗米以外では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。

冷凍ご飯の コツ

- 炊きあがったご飯は、早めに冷凍してください。
- 分量は一人分(約150g程度)ずつにします。
- 温かいうちに、均一に平ら(厚さ約2~3cm)になるようラップで包みます。
- ※解凍するときは、お使いの電子レンジの取扱説明書にしたがって加熱してください。解凍後、全体をほぐすとよりおいしく召しあがれます。

おこげ

1 **お米/銘柄** を押し、 で
白米または**無洗米**を選ぶ

2 **炊き方** を押し、 で**おこげ**を選ぶ
(上・下)

3 **炊飯**
予約確定 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

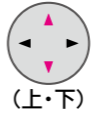
4 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす
切
保温 を押し、保温をやめて
電源プラグを抜く
●保温ランプ消灯


<白米・無洗米>

| | |
|------|------------|
| 炊飯容量 | 0.5~5.5カップ |
| 水位目盛 | 白米・無洗米 |

- 白米 無洗米以外では選べません。
- 具や調味料を入れて炊かないでください。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。
- おこげの香ばしさを楽しんでいただくため、炊きたてがおすすです。
- 炊飯容量や洗米・水の量・お米の銘柄・季節など、炊飯条件によって、おこげの濃さ・かたさは変わります。
- 保温時間の経過により、水分をすっておこげはやわらかくなります。
- 冷めるとおこげ部分がかたくなることがあります。

炊込み 炊込みご飯のコツメニュー集 P.54~55

1 **お米/銘柄** を押し、 で
お米の種類を選ぶ P.14~17

2 **炊き方** を押し、 で**炊込み**を選ぶ
(上・下)

3 **炊飯**
予約確定 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす
切
保温 を押し、保温をやめて
電源プラグを抜く
●保温ランプ消灯

<白米・無洗米>

| | |
|------|----------|
| 炊飯容量 | 0.5~4カップ |
| 水位目盛 | 白米・無洗米 |

<発芽米・分づき米>

| | |
|------|----------|
| 炊飯容量 | 1~3カップ |
| 水位目盛 | 発芽米・分づき米 |


<玄米>

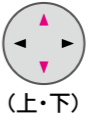
| | |
|------|--------|
| 炊飯容量 | 1~2カップ |
| 水位目盛 | 玄米 |

- 具は米の上の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、うまよく炊けない場合があります)
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 「おこげ」はしないでください。
- 予約はできません。

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

おこわ おこわのコツメニュー集 P.55

1 **お米/銘柄** を押し、 で**白米**を選ぶ
(上・下)

2 **炊き方** を押し、 で**おこわ**を選ぶ
(上・下)

3 **炊飯**
予約確定 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす
切
保温 を押し、保温をやめて
電源プラグを抜く
●保温ランプ消灯

<白米>


| | |
|------|--------|
| 炊飯容量 | 2~4カップ |
| 水位目盛 | おこわ |


- もち米は、洗米後、調味料を入れずに水加減して、約1時間ひたしてください。
(調味料を入れてひたすと、うまく炊けない場合があります)
- 具は、米の上に均等にのせて炊いてください。
(米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります)
- 予約はできません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

いろいろなご飯を炊く(つづき)

麦飯、麦飯芳潤 ほうじゆん P.2・14~15

1 **お米/銘柄** を押し、 で
白米または**無洗米**を選ぶ

2 **炊き方** を押し、 で
麦飯または**麦飯芳潤**を選ぶ

3 **炊飯** を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす
切 を押し、保温をやめて
電源プラグを抜く
●保温ランプ消灯

<白米・無洗米>

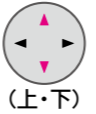
| | |
|------|--------|
| 炊飯容量 | 1~3カップ |
| 水位目盛 | 麦飯 |

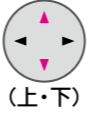
※麦(大麦)の量は、白米(無洗米)1カップあたり45gまでにしてください。

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

保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

炒飯 炒飯に適したご飯に炊き上げます。

1 **お米/銘柄** を押し、 で
白米または**無洗米**を選ぶ

2 **炊き方** を押し、 で
炒飯を選ぶ

3 **炊飯** を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす
切 を押し、保温をやめて
電源プラグを抜く
●保温ランプ消灯


5 ご飯があたたかいうちに調理する

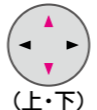
<白米・無洗米>

| | |
|------|----------|
| 炊飯容量 | 0.5~3カップ |
| 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。
- 「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)

おかゆ(7分がゆ)

1 **お米/銘柄** を押し、 で
お米の種類を選ぶ P.14~17

2 **炊き方** を押し、
 で**おかゆ**を選ぶ
(上・下)

3 **炊飯** を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

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

<白米・無洗米・発芽米・分づき米・玄米>

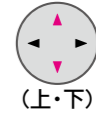
| | |
|------|----------|
| 炊飯容量 | 0.5~1カップ |
| 水位目盛 | おかゆ |


※具を入れるときは0.5カップまで

- 具があるメニューのときは
・具は米の上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」「お急ぎ」はできません。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。

保温はしないでください。
おかゆがのり状になります。

中華粥 作り方 P.59

1 **お米/銘柄** を押し、 で
白米または**無洗米**を選ぶ

2 **炊き方** を押し、
 で**中華粥**を選ぶ
(上・下)

3 **炊飯** を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

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

<白米・無洗米>

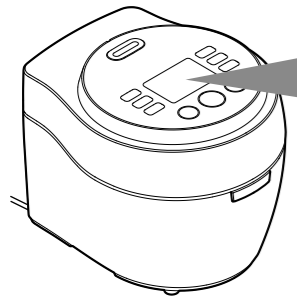
| | |
|------|--------|
| 炊飯容量 | 0.5カップ |
| 水位目盛 | 中華粥 |

- 白米 無洗米 以外では選べません。
- 具を入れて炊かないでください。
- 「中華粥」以外の炊き方で炊かないでください。
(ふきこぼれの原因になります)
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 一度炊飯すると設定を記憶します。

保温はしないでください。
中華粥がのり状になります。

ご飯の保温について (保温の設定)

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



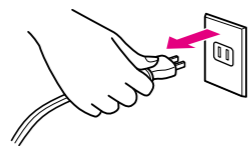
白米 かまど炊き
保温中 0時間経過しました
音量標準 たべごろ保温
表示は30秒で消灯します。
保温時間等を確認したい
ときは「音声ナビ」を押します。
(30秒間表示します)

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

■使用後は

「切」を押し、
保温をやめて
電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯



長時間の保温はさける

やはりご飯は炊きたてがおいしいものです。
長時間保温すると、パサついたりふやけたりすることがあるので早めに食べきりましょう。
(12時間を超える保温時間の消費電力量は)
炊飯約1回分に相当します)

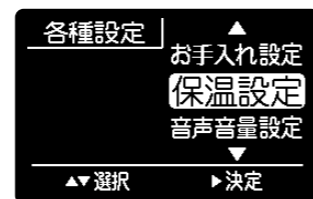
保温の設定

「たべごろ保温」「一定保温」「保温切」が
選べます。

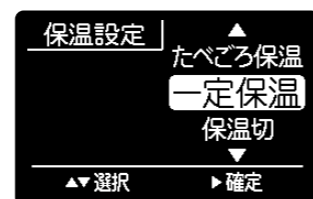
1 「設定」を押し、 で

保温設定を選び、

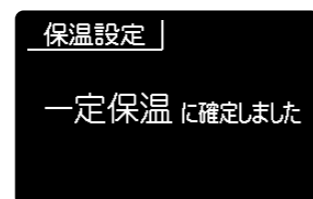
を押す



2 で選ぶ



3 を押し、確定する



設定前の表示に戻る

お知らせ

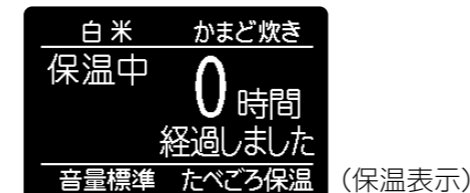
- 炊飯・保温・予約・低温調理中の設定はできません。
- 選んだ保温設定を記憶します。
- お買上げ時の設定は「たべごろ保温」です。

■たべごろ保温 (やや低めの温度で保温)

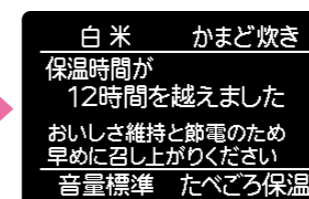
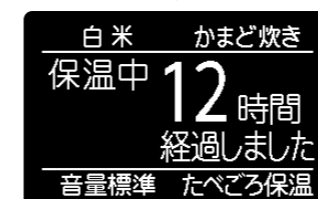
- 保温温度を低め(おひつに移したご飯と同等)にすることで、ご飯の変色・乾燥を抑えておいしさを保ちます。12時間を超えると、自動的に保温温度が高めになります。
- おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると定期的にお知らせ画面を表示します。

■一定保温 (高めの温度で保温)

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



12時間経過すると



24時間経過すると



※液晶表示は「たべごろ保温」の場合の例です。

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

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



1時間程度経過

【加熱終了時】



お願い

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

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.42
②保温の設定を一定保温に切り替えてください。
- 24時間以上の保温はしないでください。(変色・におい・パサつきの原因)
- 次のものは保温しないでください。
・白米・無洗米以外のご飯(炊込み・おかゆ・おこわ・麦飯・長粒米など)
・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
・よく洗わないで炊いたご飯
・みそ汁・カレーなどの汁もの
・低温調理で調理したもの

お知らせ ●切状態から保温を開始すると、「一定保温」になります。

食べたい時刻を予約する(予約1・予約2)

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

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

1 現在時刻、お米・炊き方を確認する

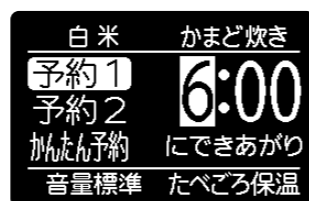
■時刻が合っていないときは **P.9** ■お米・炊き方を変更するときは **P.18~31**

2 **予約** を押し、 予約1または予約2を選ぶ

- 押すごとに変わる
- 予約1 ▶ 予約2 ▶ かんたん予約

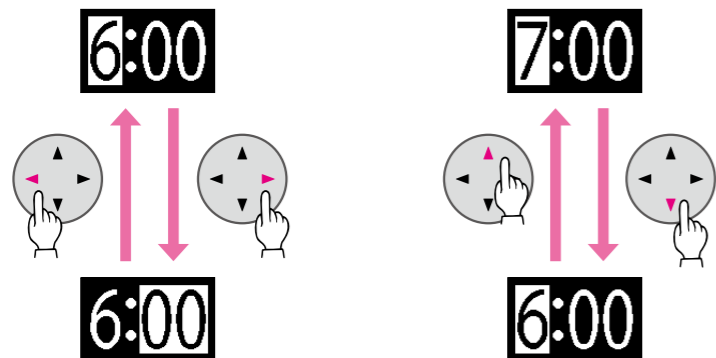
- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅

予約1 に設定する



3 **予約** を押し、炊きあげる時刻を設定する (上・下・左・右) (反転している表示が設定可能な状態)

- 「**左**」: 時間の桁を選ぶ
- 「**右**」: 分の桁を選ぶ
- 「**上**」: すすむ
- 「**下**」: もどる

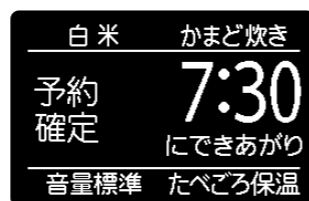


- ＜時間の桁を設定するとき＞
- 押すごとに、1時間単位で進む (0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
 - 押し続けると、早送りする
- ＜分の桁を設定するとき＞
- 押すごとに、10分単位で進む (0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
 - 押し続けると、早送りする

4 **炊飯 予約確定** を押し → 予約完了

- 炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了 (予約ランプ(緑)は点灯したままです)
- 確定した(炊きあげる)時刻を表示 (30秒後、表示が消灯する)
- 予約時刻が記憶される

午前7:30に炊きあげる



今から1~12時間後に炊きあげる(かんたん予約)

1時間単位で予約できます。

1 現在時刻、お米・炊き方を確認する

■時刻が合っていないときは **P.9** ■お米・炊き方を変更するときは **P.18~31**

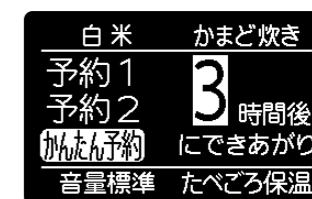
2 **予約** を3回押し、かんたん予約を選ぶ

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅

3 **予約** を押し、 炊きあげるまでの時間を設定する

- 「**上**」または「**下**」を押すごとに、1または2~12時間になる (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」「炒飯」以外は「1時間後」を選ばません。

3時間後に炊きあげる



4 **炊飯 予約確定** を押し → 予約完了

- 炊飯ランプ(赤)が消灯し、予約完了 (予約ランプ(緑)は点灯したままです)
- できあがり時刻を表示 (30秒後、表示が消灯する)

できあがり時刻を表示



予約中に予約時刻を変えたいときは

- 1 **切 予約** を押し (予約ランプ(緑)消灯)
- 2 予約時刻を設定し直す **P.34**

予約中に予約を解除するときは

- 1 **切 保温** を押し (予約ランプ(緑)消灯)

予約確定押し忘れお知らせ

炊飯 予約確定 を押さないと予約が確定されず、「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。その後約13秒ごとに2回鳴り、操作のない状態が続くと、「U1」が表示されます。 **P.50~51**

■U1表示が出たときは

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

お願い

- 予約は、12時間以内にしてください。(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因)
- 予約は、具や調味料の入るものでは使わないでください。(調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因)

お知らせ

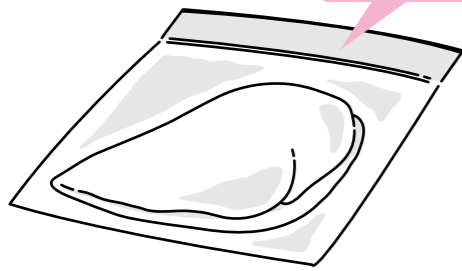
- 次のとき、予約はできません。
・炊込み・おこわ・低温調理・炊飯中・保温中
- 予約中は、現在時刻を表示しません。
- 1~2時間に満たない時間で予約した場合は、「ピピッ、ピピッ」音が鳴り、すぐに炊飯を始めます。(予約できる時間は炊き方により異なります)

準備

調理前に、手や調理器具をよく洗い、衛生面に気をつけて調理してください。
(適切に加熱しないと、食中毒を起こす原因)

1 材料をジッパー付き食品保存袋に入れ、空気を抜いて封をする

空気をよく抜き、しっかり封をする



●調理量は、500g以下にしてください。

⚠ 注意

禁止

指定の条件の「ジッパー付き食品保存袋」以外で低温調理はしない

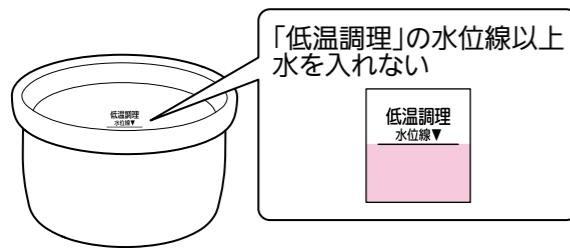
袋内の空気が膨張して内釜の熱湯や蒸気がもれたり、ふき出したりしてやけどの原因。

使用する袋について

- 未使用のジッパー付き食品保存袋
- ポリエチレン製
- 耐熱温度 100℃以上
- 厚さ 0.06mm以上
- サイズ 縦13cm×横18cm以下

*上記以外の袋(ポリ袋等)、容器は使用しない

2 内釜にジッパー付き食品保存袋を入れてから、「低温調理」の水位線に水加減する



⚠ 警告

指示を守る

低温調理は「低温調理」の水位線で水加減する

水が多いと、袋内の空気が膨張したときに内釜の熱湯や蒸気がもれたり、ふき出したりしてやけどの原因。

- 袋は1袋のみで調理する
- 袋に印刷がある場合は、印刷面を上にする
(印刷面が内釜に触れると袋のインクが付着する原因)
- 袋のインクが付着した場合は、やわらかいスポンジで洗ってください。
- 必ず水を入れる(水温10~30℃)
- 水以外は使わない
- 平らな場所で水加減する

3 内釜を本体に入れて、ふたをし、電源プラグを差込む

- 放熱板を必ずつける P.41
 - 内釜の外側についていた水分をふきとる P.13
- ご飯を炊く 4

●電源プラグをコンセントに差込んだときに、「パチッ」と火花が出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。

■低温調理 設定のめやす

(取扱説明書に記載以外の調理をする場合)

食材に合わせて、温度と時間を設定してください。調理後は、仕上がりを確認してから召しあがってください。

- 設定時間は、水全体の温度が設定温度に上がる時間と、設定温度で保つ時間の合計です。 P.39
- 調理時間は、設定時間とは別に、内釜底面が設定温度に上がる時間が加わります。
- 記載の温度・時間をお守りください(設定温度を下げたり、設定時間を短くしないでください)。なお、記載の設定をお守りいただいても、調理環境などによっても安全面のリスクが異なるため、十分お気をつけてご使用ください。

| 食材 | 食材の形状 | 設定温度 | 設定時間 | |
|----------|------------------------|-----------------------------------|----------|----------|
| 肉 | 牛肉 | かたまり肉 250g(厚さ 3.5cm以下) | 65℃ | 110分以上※1 |
| | | 薄切り肉 200g(1枚 2mm以下)※2 | 70℃ | 80分以上※3 |
| | 豚肉 | かたまり肉 300g(厚さ 3.5cm以下) | 70℃ | 130分以上※1 |
| | | 薄切り肉 200g(1枚 2mm以下)※2 | 70℃ | 80分以上※3 |
| 鶏肉 | かたまり肉 300g(厚さ 3.5cm以下) | 70℃ | 130分以上※1 | |
| | 一口大 200g(1個 2cm以下)※2 | 70℃ | 80分以上※3 | |
| 牛肉・豚肉・鶏肉 | ひき肉 150g(厚さ 2cm以下)※2 | 75℃ | 60分以上※3 | |
| | | 70℃ | 80分以上※3 | |
| 魚介 | 鮭 | 2切れ(1切れ 80g)(厚さ 2cm以下) 重ならないように | 65℃ | 45分以上※3 |
| | さば | 2切れ(1切れ 60g)(厚さ 2.5cm以下) 重ならないように | 65℃ | 90分以上※3 |
| | いか | 輪切りなど 200g(1個 20g)※2 | 75℃ | 50分以上※3 |
| 野菜 | じゃがいも | いちょう切り 100g(厚さ 5mm以下) | 85℃ | 120分以上 |
| | にんじん | いちょう切り 100g(厚さ 5mm以下) | 85℃ | 120分以上 |
| | たまねぎ | 薄切り 100g(厚さ 3mm以下) | 85℃ | 120分以上 |
| | かぶ | くし切り 100g(厚さ 2cm以下) | 85℃ | 50分以上 |
| | 大根 | いちょう切り 100g(厚さ 3mm以下) | 85℃ | 100分以上 |
| 卵 | ゆで卵 | 4個(ジッパー付き食品保存袋に水を200mL入れる) | 85℃ | 25分以上 |
| | 温泉卵 | 4個(ジッパー付き食品保存袋に水を200mL入れる) | 65℃ | 35分以上 |

- 電圧100V、室温23℃、水温23℃の場合。
- ※1: 肉の厚さが5mm増えるごとに加熱時間を20分延長してください。
- ※2: 食材を入れたときの袋の厚さが2cm以下になるように平らに入れてください。
- ※3: 食材の分量が50g増えるごとに加熱時間を20分延長してください。
- 調理量は500g以下にしてください。
- 異なる食材を合わせて調理するときは、設定温度は高い温度、設定時間は長い時間で調理してください。
- 薄切り肉は、ほぐしてから調理してください。
- 記載の分量より少ない場合でも、記載の設定温度と設定時間を守ってください。

- お願い**

 - ジッパー付き食品保存袋の再利用はしないでください。(菌が繁殖し、食中毒を起こす原因、袋の破れの原因)
 - 食材は新鮮なものを使用し、生ものを取り扱うときは手袋などをして直接触れないようにしてください。
 - メニュー集に記載のレシピの温度・時間や低温調理の設定のめやすを参考に適切な加熱をしてください。(食中毒を防ぐため)
 - 味付け加工肉や成型肉など(十分な加熱が必要であることが表記されている肉)は使用しないでください。
 - 保温はしないでください。(菌が繁殖し、食中毒を起こす原因)
 - 冷凍した食材は使用しないでください。解凍してから使用してください。
 - 低温調理はアルコール(みりん・料理酒・ワインなど)が飛びにくいので、煮切ってから使用してください。
 - 重曹など泡の出るもの、多量の油は使用しないでください。
 - 低温調理中は、ふたを開けないでください。また、途中で水を追加しないでください。
 - 低温調理後は、においがつくことがあります。お手入れは、本体が冷めてから行ってください。(内釜の水が熱くなっているので、気をつけてください)
- お知らせ**

 - 予約はできません。
 - 「低温調理」(温度)の設定を記憶します。(次回、炊飯するときは、お米、炊き方を選んでください P.18~31)
 - 低温調理開始後の「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。
 - 低温調理中の「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。

「動作中に停電があり低温調理を取消しました」の表示が出たときは
低温調理中に停電が一定時間続いて、内釜内の温度が下がり、低温調理を取消したときに表示されます。

⏪ (右) を押すと、表示が消えます。食品の状態を確認してください。

「U2」「U3」表示が出たときは P.50

低温調理をする(つづき)

操作手順

1 「低温調理」を押す

- 「低温調理」を表示

警告

! 低温調理は「低温調理」で調理する

指示を守る

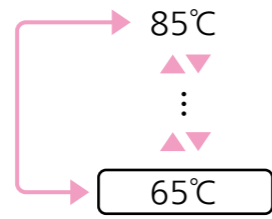
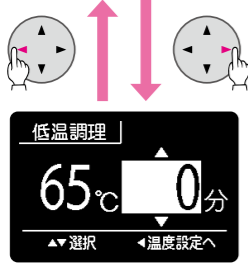
他のモードで行うと、袋内の空気が膨張して内釜の熱湯や蒸気がもれたり、ふき出したりしてやけどの原因。

2 を押し、温度を設定する

(上・下・左・右) (反転している表示が設定可能な状態)

- 「◀」: 温度を選ぶ
- 「▶」: 温度を選ぶ
- 「▲」: 温度が上がる
- 「▼」: 温度が下がる

〈温度の表示例〉



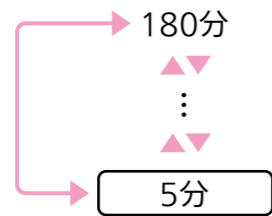
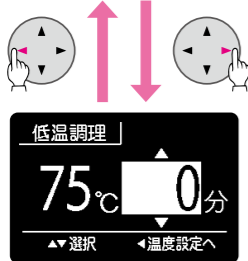
- 押すごとに、5℃単位で変わる
65~85℃
(65℃に戻ると「ピピッ」と鳴る)

3 を押し、時間を設定する

(上・下・左・右) (反転している表示が設定可能な状態)

- 「◀」: 温度を選ぶ
- 「▶」: 温度を選ぶ
- 「▲」: 増やす
- 「▼」: 減らす

〈時間の表示例〉



- 押すごとに、以下の単位で変わる
5~60分: 5分単位
60~180分: 10分単位
(5分に戻ると「ピピッ」と鳴る)

4 「低温調理」が表示されていることを確認し、 炊飯予約を押して、調理する



- 炊飯ランプが点灯して低温調理開始
- 内釜底の温度が設定温度に上がると残り時間を表示

〈表示例〉



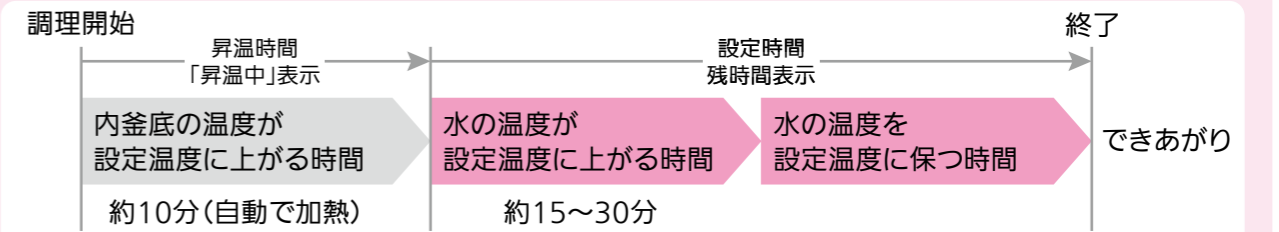
設定温度まで昇温中

〈表示例〉



設定温度まで昇温後、残り時間表示

調理時間について



- 設定時間に、内釜底の温度が設定温度に上がる時間を加えたものが調理時間です。
- 設定時間は、水の温度が設定温度に上がる時間を足して設定してください。
- 「内釜底の温度が設定温度に上がる時間」は、メニュー・分量により異なります。また、表示されません。

5 ブザーが鳴ったらできあがり 内釜から、ジッパー付き 食品保存袋を取り出す

- 低温調理終了後は、調理した食材を内釜やジッパー付き食品保存袋に入れたままにしないでください。(腐敗の原因)
- 調理後は、早めに食べ切ってください。
- 食材の大きさなどにより、仕上がりが変わるので食材の状態を確認してから召しあがってください。(加熱が足りないと、食中毒を起こす原因)

加熱を追加するときは

◀▶(右)を押し、温度、時間を再度設定して、炊飯予約を押してください。

ジッパー付き食品保存袋の取り出し忘れお知らせ

低温調理終了後、◀▶(右)を押さないと、5分ごとに3回、「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。ジッパー付き食品保存袋を取り出し、◀▶(右)を押してください。

注意

! 内釜からジッパー付き食品保存袋を取り出すときは熱くなっているので注意する

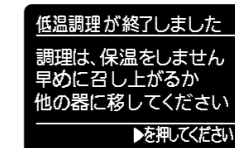
指示を守る

- 低温調理後に、ジッパー付き食品保存袋を取り出すときはシリコン製のなべつかみなどを使用するやけどを防ぐため。

6 を押し、電源プラグを抜く



低温調理後は保温しません。



〈表示例〉



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

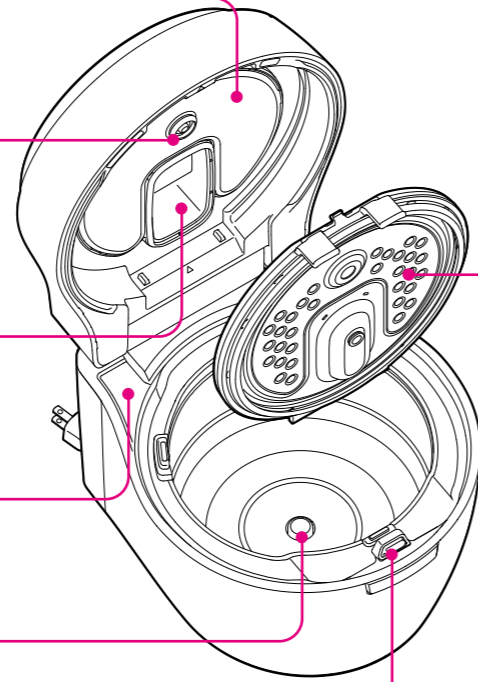
放熱板をはずし、
かたくしぼった布でふく

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



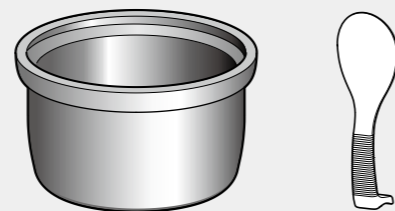
フック部

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.8

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。

ご飯のこびりつきについて

使い始めは、内釜にご飯がこびりつきやすいですが、ご使用に伴い、こびりつきが軽減されます。しばらくは様子を見ながらご使用ください。

(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)

気になるときは、以下の方法をおためしください。

- 水の量を、水位目盛より2mm程度減らして炊く
- 保温するときは長時間の保温をさけ、ご飯を中央にまとめる

お手入れは、水に浸してふやかしたあと、やわらかいスポンジで洗ってください。

お願い

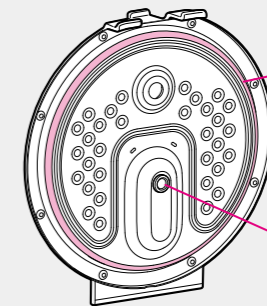
- 次のものは使わない
傷・腐食・変色・ヒビの原因

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

- 本体の丸洗いはしない(故障の原因)

放熱板

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サビ・カビ・こげが発生する場合があります。

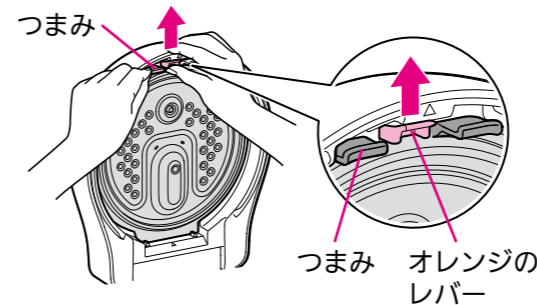


ふたパッキン
(はずせません)
においがつきやすいので、毎回洗う

ブッシュ
(はずせません)

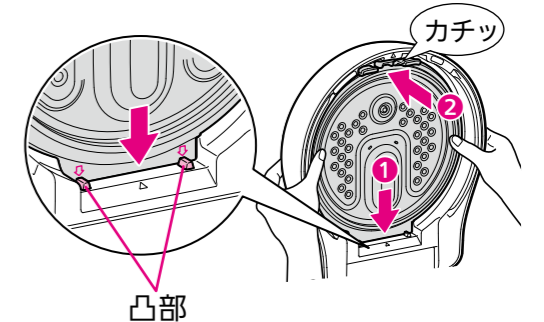
はずし方

つまみに手をそえて、
もう片方の手でオレンジのレバーを上側に押し、放熱板をはずす

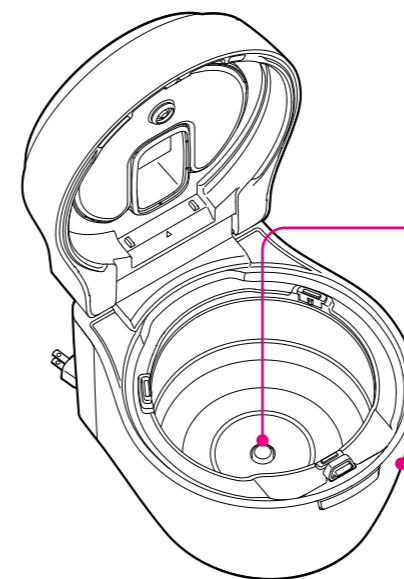


取付け方

- 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



汚れが気になるとき



底センサー

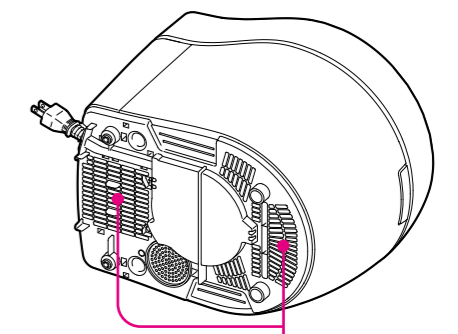
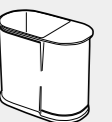
こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー(800番程度)でみがき、かたくしぼった布でふく

本体

かたくしぼった布でふく

計量カップ

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



吸気口・排気口

定期的に(月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

お手入れ

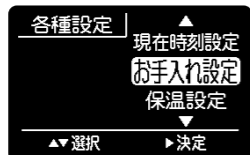
お手入れ(つづき)

本体のにおいが気になるとき

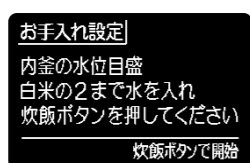
＜お手入れ設定＞ においによっては、完全にとれないものもあります。
内釜、放熱板を洗ってからお手入れ設定をしてください。

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 **設定** を押し、 で **お手入れ設定** を選び、 を押し



●お手入れ設定画面に変わる



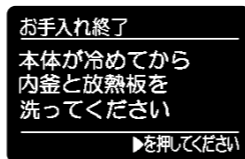
3 を押し、沸とうさせる

- 炊飯ランプが点灯して 沸とう開始
- 終了までの時間のめやすを表示



4 ブザーが鳴ったら終了(炊飯ランプ消灯)

を押し



設定前の表示に戻る

5 本体が冷めたら、内釜・放熱板を取出して洗う

- 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 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・保温・予約・低温調理中の設定はできません。

消耗部品について

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

| 部品名 | 部品番号 |
|------------------|--------------|
| 内釜 | M15 X86 340 |
| 放熱板(ふたパッキン・ブッシュ) | M15 X52 330H |

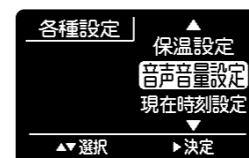
音声ナビ・音声音量設定

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

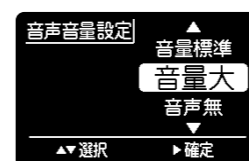
音声音量の設定

1 **設定** を押し、 で **音声音量設定** を選び、

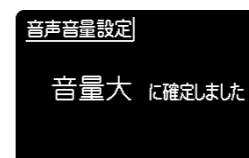
を押し



2 で選ぶ



3 を押し、**確定する**



設定前の表示に戻る

「音声無」に設定した場合

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

お知らせ

- 炊飯・保温・低温調理中は **音声ナビ** を押ししても音声でお知らせしません。
- 炊飯・保温・予約・低温調理中の設定はできません。
- 選んだ音声音量設定を記憶します。
- お買上げ時の設定は「音量標準」です。



お手入れ設定/消耗部品について/音声ナビ・音声音量設定

炊飯がうまくできないとき

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
|-----------------------------------|--|---|
| ご飯がやわらかいかたい うまく炊けない いつもとちがう | お買上げ時は「エコ炊飯」に設定されています。 お好みに合わせて他の炊き方をお試しください。 | |
| | お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 P.12 | 料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。 |
| | 内釜を平らな場所に置いて水加減しましたか。 | 傾いた場所で水加減すると、水の量が多くなったり、少なくなったりしてご飯のかたさが変わります。 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.12・14~31 | 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.14~17 | |
| | 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。 |
| | 「かまど炊き」「うま早」「お急ぎ」「無洗米」「エコ炊飯」「美容玄米」は、かために炊きあがります。 | お好みに合わせて水の量を多めにしてください。 |
| | お米を長時間水にひたしたり、予約をすると、やわらかめのご飯になります。 | |
| | ふたパッキンや内釜のふち、底センサーの上に米粒などの異物や汚れがついていると、かために炊きあがります。 | 米粒などの異物や汚れをふき取ってください。 |
| | コンセントを他の器具と同時に使っていませんか。 (電圧が下がり、うまく炊けない原因) | 電源は交流100Vで定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。 |
| 「炊分け名人」をお試しください。 P.20~21 | | |
| ふきこぼれる | 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 P.14~17 | |
| | 水加減は合っていますか。 P.12・14~17 | 内釜の目盛りより水の量が2mm以上多い場合、ふきこぼれることがあります。 2mm以内で加減してください。 |
| | 炊き方を間違えていませんか。 P.14~17 | 無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「おかゆ」以外、中華粥を「中華粥」以外の炊き方で炊くと、ふきこぼれることがあります。 |
| | 内釜のふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 | 取り除いてください。 |
| | 放熱板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.41 |
| | 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) | |
| | | |

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
|-----------------------|--|---|
| ご飯がべちゃつく 固まる | 炊きあがったあと、すぐに(約15分以内)ご飯を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。 |
| 炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える | IH特有の炊き方によるもので、異常ではありません。 | 内釜自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内釜のまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになる場合があります。 |
| ご飯や内釜に薄い膜ができる | オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分(でんぷん質)が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。 | |
| おこげができる 釜底付近がかたい | 〈次のようなとき、おこげができます〉 ・洗米が不十分なとき。(ぬか分が残ってこげやすくなります) ・玄米以外のお米を「玄米」で炊いたとき。 ・お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をしたとき。 ・無洗米や麦、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。 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。 | |
| | 「おこげ」で炊いたとき 炊飯量や洗米・水の量・お米の銘柄・季節など、炊飯条件によって、おこげの濃さ・かたさは変わります。 | |
| 炊込みご飯・おこわが うまく炊けない | 調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 | 調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。 |
| | 具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 | 具は、米の上に均等にのせて炊飯してください。 |
| | 具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。 | 具の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください。 |
| | 水加減は合っていますか。 | 具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。 |
| | 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 P.14~17 | 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 | もち米は、洗米後、調味料を入れずに水加減して、約1時間ひたしてから炊飯してください。 | |
| | 麦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。 |
| | 麦を入れすぎではありませんか。 | 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。 P.14~15 | |

保温がうまくできないとき

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
|--|--|--|
| 保温温度が低い ご飯がぬるい (保温していない) | 保温を切っていませんか。(保温ランプ消灯) | |
| | 「たべごろ保温」「保温切」になっていませんか。 | 「一定保温」に設定してください。 P.32~33 |
| ご飯がにおう 黄色くなる パサつく ふやける べちゃつく | しゃもじを入れたまま保温していませんか。 | 雑菌が入り、においの原因になります。 |
| | 保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 | |
| | 炊き上がったご飯を、よくほぐしましたか。 | すぐに(約15分以内)ご飯を底からよくほぐして、余分な水分を逃がしてください。 |
| | 洗米が不十分ではありませんか。 | 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。 P.12 |
| | 24時間以上の保温をしていませんか。 | 変色・におい・パサつきの原因になります。短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジなどで再加熱することをおすすめします。 |
| | 12時間以上の予約をしていませんか。 | 長時間水にひたすと腐敗しやすく、におい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。 | 調味料を使ったり、長粒米を炊いたりしたあとにはにおいが残るので、念入りに内釜・放熱板を洗ってください。 P.40~42 |
| | 使うたびに放熱板をお手入れしていますか。 | 使用後は必ず洗ってください。 P.40~41 |
| | 内釜のふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 | 取り除いてください。 |
| | お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 | pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。 |
| 「保温切」に設定し、長時間ご飯を入れたままにいませんか。 | 温度が下がり、つゆ・べとつき・におい・腐敗の原因になります。すぐにご飯を取り出してください。 P.33 | |
| 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.33 |

低温調理がうまくできないとき







| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
|--|---|--|
| 低温調理が うまくできない 生煮え／煮えすぎ／ 水っぽい／焦げる／ 芯がある | 内釜を平らな場所に置いて水加減しましたか。 | |
| | 「低温調理」の水位線を超える量の低温調理をしていませんか。 | 食材を入れたジッパー付き食品保存袋を内釜に入れてから、「低温調理」の水位線に水加減してください。 |
| | 「低温調理」(低温調理を表示)以外のモードを使用したり、温度・時間の設定や、水加減、分量を間違えていませんか。 | |
| | 袋は指定の条件のジッパー付き食品保存袋を使用し、空気をよく抜いて、しっかり封をしましたか。 | P.36 |
| | ふたパッキンや内釜のふち、底センサーの上に異物や汚れがついていると、うまくできない場合があります。 | 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、うまく調理できない原因) | 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。 |
| | 停電しませんでしたか。 | |
| ふきこぼれる | 低温調理中に、ふたを開けていませんか。 | |
| | 冷凍した食材を使用していませんか。 | 必ず解凍してから使用してください。 |
| | 「低温調理」の水位線を超える量の低温調理をしていませんか。 | 食材を入れたジッパー付き食品保存袋を内釜に入れてから、「低温調理」の水位線に水加減してください。 |
| | 「低温調理」(低温調理を表示)以外のモードを使用したり、水加減、分量を間違えていませんか。 | |
| | 袋は指定の条件のジッパー付き食品保存袋を使用し、空気をよく抜いて、しっかり封をしましたか。 | P.36 |
| | 内釜に水以外のものを入れてジッパー付き食品保存袋を低温調理していませんか。 | 水以外は使わないでください。 |
| | 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。 |
| 放熱板に異物や細かい穀類がついていませんか。 | | |
| 調理時間が長い | 調理時間は、設定時間とは別に、内釜底の温度が設定温度に上がる時間が加わります。 | |
| 調理時間を記憶しない | 低温調理の「時間」は記憶しません。低温調理をするごとに、時間を設定してください。(5~180分) | |
| 低温調理ができない (「炊飯」を押しても 開始しない) | 時間が「0分」になっていませんか。時間を設定してください。(5~180分) | |
| ふたが開く | 「低温調理」(低温調理を表示)以外のモードを使用したり、水加減、分量を間違えていませんか。 | 食材を入れたジッパー付き食品保存袋を内釜に入れてから、「低温調理」の水位線に水加減してください。 |
| | 指定の条件以外の袋を使用していませんか。 | 袋は指定の条件のジッパー付き食品保存袋を使用してください。 P.36 |

保温がうまくできないとき／低温調理がうまくできないとき

故障かな?と思ったら

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

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 | | | | |
|----------------|---|---|------------|--|-----|---|
| 炊飯・低温調理 | 炊飯時間が長い | 最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 P.14~17 | | | | |
| | | 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.14~17 | | | | |
| | 蒸気口以外から蒸気がもれる | 放熱板(ふたパッキン)に異物がついていませんか。 P.40~41 | 取り除いてください。 | | | |
| | | 放熱板(ふたパッキン)が変形していませんか。 お買上げの販売店で交換してください。(有料) | | | | |
| | | 内釜の外側についた水分をふき取りましたか。 | | | | |
| | | 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) | | | | |
| 低温調理 | 「低温調理」(低温調理を表示)以外のモードを使用したり、水加減・分量を間違えていませんか。 | | | | | |
| | 袋は指定の条件のジッパー付き食品保存袋を使用し、空気をよく抜いて、しっかり封をしましたか。 | | | | | |
| 残時間表示が1度に進む止まる | 量、季節、室温、水温、水加減、電圧などが変化してもおいしく炊きあげるために、炊飯時間を調整しているためです。約10~15分長くなる場合があります。 | | | | | |
| 残時間表示が出ない | 低温調理開始後、昇温中は表示しません。内釜底の温度が設定温度に上がると表示されます。 | | | | | |
| 炊飯・保温・低温調理 | 上枠やご飯の中につゆが落ちる | お米の種類や炊き方、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。上枠やふたパッキンにつゆがついたら、ふき取ってください。 | | | | |
| | 炊飯・保温・低温調理中に音がする | <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。 | | | | |
| | 保温ランプが点滅している | 「保温切」で炊飯終了後、つゆ付きを抑えるために1時間程度加熱しているときに点滅します。 P.33 | | | | |
| 保温 | 保温が自動的に切れている | <table border="1"> <tr> <td>たべごろ保温一定保温</td> <td>72時間を経過すると、保温を終了します。 P.32~33</td> </tr> <tr> <td>保温切</td> <td>炊飯終了後、1時間程度加熱した後、自動的に加熱を終了します。 P.33</td> </tr> </table> | たべごろ保温一定保温 | 72時間を経過すると、保温を終了します。 P.32~33 | 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.33 |
| | たべごろ保温一定保温 | 72時間を経過すると、保温を終了します。 P.32~33 | | | | |
| 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.33 | | | | | |
| 保温しない | 低温調理は保温しません。低温調理後はすぐに内釜からジッパー付き食品保存袋を取り出し、袋から食材を取り出したあとは、早めに食べ切ってください。 | | | | | |
| 保温の切替えができない | 炊飯・保温・予約・低温調理中の設定はできません。(ボタンランプ点灯) | | | | | |
| 表示が出ない消えている | 炊飯終了後、30秒経過すると表示が消灯します。保温経過時間を確認したいときは、 音声ナビ を押してください。 | | | | | |

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
|--------|--|---|
| 予約 | 予約を受付けない炊き方や状態ではありませんか。 | 「炊込み」「おこわ」「低温調理」、炊飯中、保温中は予約できません。 |
| | 予約が設定できない  を押しましたか。 | 予約操作の最後に  を押さないと「U1」が表示され、予約が確定できません。 P.34~35 |
| | 予約時刻に炊けない | 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。 |
| | 予約時刻に炊けない | 電池が消耗していませんか。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。 P.9 |
| | 予約時刻に炊けない | 炊飯中に停電しませんでしたか。 P.52 |
| | 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」「お急ぎ」「炊込み」「おこわ」「少量名人」は記憶しません。 |
| | ふたが閉まらない閉まりにくい | 上枠やフック部、内釜の底に米粒などの異物がついていませんか。 P.40 放熱板を正しく取付けていますか。 P.41 |
| | ボタン操作ができない | 炊飯・保温・低温調理中は  以外は受付けません。予約中は  、 音声ナビ 以外は受付けません。 |
| | ご飯が炊けない(「デモ」表示が出ている) | 店頭展示用(デモ)モードになっています。 (直し方)  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 | 内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 P.9 |
| | 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。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 | 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出る | 使い始めにはおいが出る場合がありますが故障ではありません。ご使用にともない出なくなります。本体のおいが出るとき P.42 |
| | 内釜が水もれする | 内釜が割れたり、ヒビ・欠けで破損していませんか。水もれして本体の故障・感電・発火の原因となりますので、使用を中止し、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。 |

故障かな?と思ったら

故障かな?と思ったら(つづき)

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

| 現象(症状) | 原因の確認 | 処置(操作)方法 |
|--|--|---|
| 表示部 | 表示が出ない 消えている | <ul style="list-style-type: none"> 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。 |
| | 表示部に「U1」が表示される | <p>ボタンを押して30秒経過すると表示が消灯します。</p> <p>保温中・予約中・切状態のときは表示が消灯します。</p> <p>音声ナビ を押すと、表示が点灯します。(30秒間表示)</p> |
| | 表示部に「U2」が表示される | <p>予約の最後に を押さないと、予約が確定されず、お知らせ音の後に「U1」が表示されます。</p> <p> を押すと「U1」が消え、使用できます。始めから予約を設定し直してください。</p> |
| | 表示部に「U3」が表示される | <p>低温調理中に、内釜の温度が高くなり、低温調理をキャンセルしたときに表示されます。</p> <p> を押すと「U2」が消えます。内釜の水の量を確認してください。</p> |
| | 表示部に「U3」が表示される | <p>低温調理中に、内釜の検出温度が異常なため、低温調理をキャンセルしたときに表示されます。</p> <p> を押すと「U3」が消えます。</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品の状態を確認してください。 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、正しく温度が測れなくなることがあります。異物や汚れを取り除いてください。 |
| | 表示部に「F8」が表示される | <p>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・低温調理が途中で止まる場合があります。</p> <p>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。 P.41</p> |
| | 表示部に「動作中に停電があり低温調理をキャンセルしました」が表示される | <p>低温調理中に、一定時間停電して内釜内の温度が下がり、低温調理をキャンセルしたときに表示されます。</p> <p> (右) を押すと表示が消えます。食品の状態を確認してください。</p> |
| | 「故障しました」の音声アナウンスがあり、表示部に「A5」「A6」が表示される | <p>電源プラグを抜き差しすると「A5」「A6」が消え、使用できます。再び、「A5」「A6」が表示される場合は、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。</p> <p> または を長押しすると「A5」「A6」が表示されます。</p> |
| 「故障しました」の音声アナウンスがあり、表示部に「A1」「A2」「A8」「E0」「E1」「E2」「E5」「E6」「E7」「F3」「F4」「F6」「F9」が表示される | <p>故障です。</p> <p>電源プラグを抜き、お買上げの販売店にご連絡ください。</p> | |

*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・ゆりみ・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って、それでも不具合があるときは使用を中止し、必ず電源プラグを抜いてください。故障の状況と表示部の英数字を、お買上げの販売店にご連絡ください。

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



<お知らせ音について> 次の操作・状態のときに、お知らせ音が鳴ります。

| お知らせ音 | こんなときに鳴ります | 処置(操作)方法 | |
|---------------|---|--|--|
| 予約 | <p>ピピッ、ピピッ、ピピッ</p> <p>↓</p> <p>ピピピピ (「U1」を表示)</p> | <p>予約の設定が完了していないとき (予約操作の最後に を押ししていないとき)</p> <p>そのまま操作のない状態が続いたとき</p> | <p>予約操作の最後に を押さないと、予約が確定されず、お知らせ音が鳴ります。 を押し、予約を完了させてください。 P.34~35</p> <p>↓</p> <p> を押すと「U1」が消え、使用できます。始めから予約を設定し直してください。 P.34~35</p> |
| | <p>ピピッ、ピピッ</p> | <p>予約時に、現在時刻と予約時刻との時間が短いとき (を押したときに、すぐに炊飯を開始する)</p> | <p>現在時刻と予約時刻との時間が短いと、すぐに炊飯を開始して予約時刻どおりには炊き上がりません。炊き方により異なりますが、おおむね2時間が必要です。</p> |
| 低温調理 | <p>ピピッ、ピピッ、ピピッ</p> <p> (右) を押ししていないとき</p> | <p>低温調理終了後、終了のブザーが鳴ったあとに、 (右) を押ししてください。</p> | <p>ジッパー付き食品保存袋の取り出し忘れの防止のためお知らせ音が鳴ります。ジッパー付き食品保存袋を取り出し、 (右) を押ししてください。</p> |
| 炊飯・保温・予約・低温調理 | <p>ピピピピ (現在時刻を表示)</p> | <p>炊飯・保温・予約・低温調理中に、本体に内釜が入っていないとき</p> | <p>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。</p> |
| 各設定時 | 低温調理 | <p>時間が0分で を押したとき (時間が設定されていないとき)</p> | <p>調理時間を設定しないと低温調理はできません。時間を設定してください。(5~180分)</p> |
| | ピピピ | <p>「低温調理」で を押したとき</p> | <p>「低温調理」は保温できません。</p> |
| | | <p>予約</p> | <p>「炊込み」「おこわ」「低温調理」で を押したとき</p> |
| | <p>かんたん予約中に (左・右) を押したとき</p> | <p>かんたん予約中は (左・右) を押しても操作できません。 P.35</p> | |

停電したとき (電源プラグを抜いたときも同じです)

■炊飯中

復帰後、炊飯を続けます。

停電時間が長いと、炊飯がうまくできないことがあります。
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。

■予約中

復帰後、予約どおりに炊きあがります。

■保温中

復帰後、保温を続けます。

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

■低温調理中

復帰後、低温調理を続けます。

停電時間が長いと、低温調理がうまくできないことがあります。
また、条件によっては、低温調理をキャンセルします。

メニュー集

もっとレシピを知りたいときは…
<https://www.l65.mitsubishielectric.co.jp/>



- 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

合わせ酢を混ぜるとき

- ご飯が熱いうちに混ぜます。味がしみこみやすくなります。
- うちわであおいで急激に冷ますとつやがよくなります。
- ご飯はねばりを出さないよう、しゃもじをたてて切るように混ぜます。



手巻きずし

炊き方 ● 炊分け名人「しゃっきり/かため」

材料(4人分)

白米または無洗米……3カップ
酒 ……………大さじ1
合わせ酢
米酢 ……………大さじ4
砂糖 ……………大さじ2
塩 ……………小さじ1
のり ……………適量
刺身、卵焼き、納豆など ……適量
青じそ、わさび ……………適量

作り方

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



ひなちらし

炊き方 ● 炊分け名人「しゃっきり/かため」

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

作り方

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



停電したとき

すし

炊込み



具は米の上のせて炊込む

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

炊込みの炊飯容量

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

ご飯が残ったら

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

鶏ひき肉と根菜の炊込みご飯

炊き方 ● 炊込み

材料(4人分)

| | |
|--------|------|
| 白米 | 3カップ |
| 鶏ひき肉 | 50g |
| にんじん | 40g |
| さつまいも | 40g |
| ごぼう | 30g |
| れんこん | 30g |
| しいたけ | 2枚 |
| 薄口しょうゆ | 大さじ2 |
| みりん | 大さじ1 |
| 酒 | 大さじ2 |
| 和風顆粒だし | 小さじ2 |

作り方

- にんじんは皮をむき、さつまいもは皮付きのまま、1cmの角切りにする。
- ごぼう、れんこんは皮をむいて1cmの角切りにし、酢水にさらして水気を切る。
- しいたけは石づきを取り、かさは1cmの角切りにし、軸は小口切りにする。
- 米は水が澄むまで手早く洗う。
- 内釜に米を入れ、水位目盛「白米」の「3」に水加減し、Aを入れて混ぜる。
- 鶏ひき肉と123を均等にのせて、**お米/銘柄** **白米** **炊き方** **炊込み**で炊く。
- 炊きあがったら全体をよくほぐす。

全ての根菜を1cm角に切ることで、炊き上がり時はしっかり中まで火が入ります。



五目(かやく)ご飯

炊き方 ● 炊込み

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 | 50g |
| 油揚げ | 1枚 |
| たけのこの水煮 | 30g |
| 干しいたけ | 3枚 |
| 薄口しょうゆ | 大さじ2 |
| みりん | 大さじ1 |
| 酒 | 大さじ1 |
| 塩 | 小さじ1 |
| だしの素 | 適量 |
| 干しいたけの戻し汁 | |

作り方

- 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。
- 米は水が澄むまで手早く洗う。
- 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。
- 1の具を均等にのせて **炊き方** **炊込み**で炊く。
- 炊きあがったら全体をよくほぐす。



おこわ

おこわの炊飯容量 | 2~4カップ

赤飯

炊き方 ● おこわ

材料(4人分)

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

作り方

- 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。
- 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。
- もち米は水が澄むまで手早く洗う。
- 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。
- 2のささげを均等にのせて1時間ひたし、**お米/銘柄** **白米** **炊き方** **おこわ**で炊く。
- 炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、お好みで黒いりごまと塩をふる。



たけのこご飯

炊き方 ● 炊込み

材料(4人分)

| | |
|----------|--------|
| 白米または無洗米 | 3カップ |
| ゆでたけのこ | 200g |
| だしの素 | 適量 |
| 酒 | 大さじ3 |
| しょうゆ | 大さじ2 |
| 塩 | 小さじ1/2 |
| 木の芽 | 適量 |

作り方

- 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。
- 米は水が澄むまで手早く洗う。
- 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。
- 1を均一にのせ、**炊き方** **炊込み**で炊く。
- 炊きあがったら全体をよくほぐし、器に盛って木の芽を散らす。



山菜おこわ

炊き方 ● おこわ

材料(4人分)

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

作り方

- もち米は水が澄むまで手早く洗う。
- 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。
- 山菜は、洗って細切りにする。
- 2にAを入れて混ぜる。
- 3をのせ、**お米/銘柄** **白米**、**炊き方** **おこわ**で炊く。
- 炊きあがったら、全体をほぐす。



メニュー集(つづき)

玄米

玄米の炊飯容量 | 1~3カップ
炊込みは1~2カップまで

玄米あずきご飯

炊き方 ● 炊込み

材料(4人分)

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

作り方

- 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/銘柄 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。

玄米のサラダ

材料(4人分)

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

作り方

- 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。



長粒米

長粒米の炊飯容量 | 1~3カップ

カオマンガイ

炊き方 ● ホシユタカまたはジャスミンライス

材料(3人分)

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

ソース2種類(材料はすべて混ぜ合わせる)

A しょうがたれ

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

B 本格ソース

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

付け合わせ(お好みで)

きゅうり、ミニトマト、パクチー

- ・具を入れて炊かないでください。
- ・予約はしないでください。
- ・鶏ガラスープの素を入れなくても炊けます。
- ・ホシユタカ以外の銘柄は、炊き方 ジャスミンライス で炊いてください。

作り方

- 1 鶏肉は1枚ずつ耐熱皿に入れ、酒と塩をふり、しょうがのをせて30分おく。
- 2 ラップをかけ、電子レンジで600W・約10分間加熱する。
(竹串をさして、澄んだ肉汁が出ればOK)
そのまま冷めるまでおいて、そぎ切りにする。
- 3 米は軽く洗う。
- 4 米を内釜に入れ、水位目盛「長粒米」の「2」に水加減し、鶏ガラスープの素を加えて混ぜる。
- 5 お米/銘柄 長粒米、炊き方 ホシユタカ または ジャスミンライス で炊く。
- 6 炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、2をのせ、お好みで付け合わせとソースを添える。



メニュー集(つづき)

おかゆ

おかゆの炊飯容量 0.5~1カップ
具を入れるときは0.5カップまで

白がゆ

炊き方 ● おかゆ

材料(4人分)

米……………1カップ

作り方

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

おかゆトッピング アラカルト



ひき肉と漬物

梅おろし

めんたい豆腐

ひき肉と漬物

材料(4人分)

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

作り方

- 1 漬物は粗く刻んでおく。
- 2 熱したフライパンにサラダ油を引き、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。

梅おろし

材料(4人分)

梅干し……………1個
大根おろし……………150g
しょうゆ……………少々

作り方

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

めんたい豆腐

材料(4人分)

辛子明太子…1腹 酒……………小さじ1
木綿豆腐…1/3丁 しょうゆ…小さじ1

作り方

- 1 辛子明太子1腹は、薄皮に縦に切れ目を入れ、中身をしごき出す。
- 2 豆腐はほぐし、酒とともになべで煎り付ける。
- 3 2に1としょうゆを加えて軽く煎る。

七草がゆ

炊き方 ● おかゆ

七草

せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぞ、すずな、すずしろの7種

材料(4人分)

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

作り方

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

韓国風粥

炊き方 ● おかゆ

材料(2人分)

白米……………0.5カップ
豚ひき肉……………100g
長ねぎ(白い部分)…10cm
鶏ガラスープの素(顆粒)…小さじ2
たくあん……………30g
わかめ(乾燥)……………小さじ1強
ごま油(炒め用)……………大さじ1/2
酒……………大さじ1/2
コチュジャン……………大さじ1/2
砂糖……………小さじ1
しょうゆ……………小さじ1
にんにく(すりおろし)…小さじ1/2
白すりごま……………小さじ1
ごま油(仕上げ用)……………少々
韓国のみ……………適量
青ねぎ(きざむ)……………適量(お好みで)

作り方

- 1 米は水が澄むまで手早く洗う。
- 2 内釜に米を入れ、水位目盛「おかゆ」の「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/銘柄「白米」、炊き方「おかゆ」で炊く。
- 4 長ねぎ(白い部分)はみじん切りにする。たくあんは細切りにする。わかめ(乾燥)は水でもどす。Aは混ぜ合わせる。
- 5 フライパンにごま油(炒め用)を熱し、豚ひき肉、長ねぎを中火で炒め、火が通ったら弱火にし、4の合わせ調味料を加えて混ぜ合わせる。火を止め、白すりごまを混ぜる。
- 6 炊きあがったらおかゆをよそい、4のたくあんとわかめ、5の肉味噌、韓国のみを盛り付け、ごま油(仕上げ用)を垂らす。お好みで青ねぎを散らす。



中華粥

中華粥の炊飯容量 0.5カップ

中華粥

炊き方 ● 中華粥

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

材料(4人分)

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

作り方

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

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



中華粥トッピング

材料

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

メニュー集(つづき)

低温調理

準備 P.36
操作手順 P.38

低温調理の容量 分量 2人分
袋のサイズ:縦13cm×横18cm以下

鮭フレーク 低温調理 ◆65℃ 45分

材料(2人分)

鮭切身 ……2切れ(1切れ 約80g)
(厚さ2cm以下のもの)
白ごま ……適宜
大葉(細切り) ……適宜
ジッパー付き食品保存袋 ……1枚
(縦13cm×横18cm以下)

作り方

- 1 ジッパー付き食品保存袋に鮭を重ならないように入れて空気を抜き、しっかり封をする。
- 2 内釜に1の袋を入れてから、「低温調理」の水位線に水加減する。
- 3 低温調理 を押し、十字ボタン (上・下・左・右) で温度と時間を設定する。【65℃】【45分】で加熱する。
- 4 加熱が終了したら粗熱を取り、袋内の水分を捨てる。はしなどで鮭の骨と皮を取り除く。
- 5 袋を揉むようにして鮭をほぐす。
- 6 袋から取り出して器に移し、お好みで白ごまをふり大葉をのせる。



サラダチキン 低温調理 ◆70℃ 130分

材料(2人分)

鶏むね肉(皮無し) ……1枚(約300g)
(厚さ3.5cm以下のもの)
A { 砂糖 ……小さじ2
塩 ……小さじ1
ジッパー付き食品保存袋 ……1枚
(縦13cm×横18cm以下)
付け合わせ(お好みで)
ベビーリーフ、ミニトマト、パセリ、レモン

作り方

- 1 鶏むね肉に砂糖、塩の順にAをすり込む。
- 2 ジッパー付き食品保存袋に1を入れて空気を抜き、しっかり封をする。
- 3 内釜に2の袋を入れてから、「低温調理」の水位線に水加減する。
- 4 低温調理 を押し、十字ボタン (上・下・左・右) で温度と時間を設定する。【70℃】【130分】で加熱する。
- 5 加熱が終了したら粗熱を取り、袋のまま冷蔵庫で30分休ませる。
- 6 袋から取り出して好みの厚さに切り分ける。



無水キーマカレー 低温調理 ◆85℃ 90分

材料(2人分)

たまねぎ ……60g
にんじん ……100g
A { カレーフレーク ……50g
ウスターソース ……小さじ1
ケチャップ ……小さじ1
豚ひき肉 ……150g
ジッパー付き食品保存袋 ……1枚
(縦13cm×横18cm以下)

作り方

- 1 たまねぎ、にんじんは粗みじん切りにする。
- 2 ジッパー付き食品保存袋に1とAを入れ、揉むように混ぜる。
- 3 2に豚ひき肉を入れ、スプーンでよく混ぜる。
- 4 3の食材を平らにならして、袋の空気を抜き、しっかり封をする。
- 5 内釜に4の袋を入れてから、「低温調理」の水位線に水加減する。
- 6 低温調理 を押し、十字ボタン (上・下・左・右) で温度と時間を設定する。【85℃】【90分】で加熱する。
- 7 加熱が終了したら、タオル等で包んでほぐす。
- 8 袋から取り出して器に盛る。



カレーフレークは刻んだ
カレールーで代用できます。

• 冷凍した食材は解凍してから使用してください。
• 食材の大きさなどにより、仕上がりが変わるので
食材の状態を確認してから召しあがってください。

塩豚丼 低温調理 ◆85℃ 90分

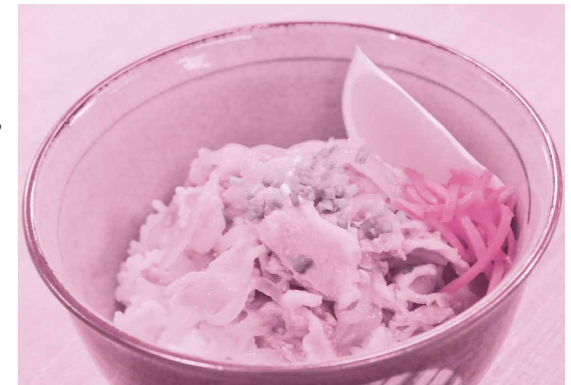
材料(2人分)

温かいご飯 ……2杯分
たまねぎ ……75g
豚バラ薄切り肉 ……150g
A { 塩 ……小さじ1/2
砂糖 ……小さじ2
白だし ……小さじ1
水 ……小さじ2
青ねぎ(きざむ) ……適宜
レモン(くし切り) ……適宜
紅しょうが ……適宜
ジッパー付き食品保存袋 ……1枚
(縦13cm×横18cm以下)

作り方

- 1 豚バラ薄切り肉は3cm幅に切る。
- 2 たまねぎは3mm幅に切る。
- 3 ジッパー付き食品保存袋に1とAを入れ、揉むように混ぜる。
- 4 3に2を入れて全体を混ぜる。食材を平らにならして、ジッパー付き食品保存袋の空気を抜き、しっかり封をする。
- 5 内釜に4の袋を入れてから、「低温調理」の水位線に水加減する。
- 6 低温調理 を押し、十字ボタン (上・下・左・右) で温度と時間を設定する。【85℃】【90分】で加熱する。
- 7 加熱が終了したら、はしなどで肉をほぐす。
- 8 器に温かいご飯を盛り、7をのせる。お好みで青ねぎを散らし、レモン、紅しょうがを添える。

白だしの量は、お好みで
加減してください。



もっとレシピを知りたいときは…



豆とウィンナーのトマト煮込み



バーニャカウダ



きのこのミルクスープ

WEBでアレンジレシピ公開中

三菱電機レシピサイト

三菱電機レシピ



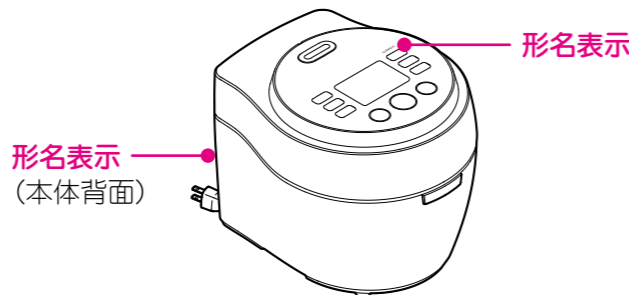
| | | |
|-----------------|-----------------|---------------|
| 形名 | NJ-BW10G | |
| 電源 | 交流 100V 50-60Hz | |
| 消費電力 ※1 | 1400W | |
| 炊飯容量 最小〜最大 | 白米・無洗米・胚芽米 | 0.5〜5.5カップ(合) |
| | 発芽米・分づき米 | 1〜4カップ(合) |
| | 玄米 | 1〜3カップ(合) |
| | 長粒米 | 1〜3カップ(合) |
| | 炊込み(白米・無洗米) | 0.5〜4カップ(合) |
| | 炊込み(発芽米・分づき米) | 1〜3カップ(合) |
| | 炊込み(玄米) | 1〜2カップ(合) |
| | 雑穀米(白米・無洗米) | 0.5〜4カップ(合) |
| | 雑穀米(発芽米・分づき米) | 1〜4カップ(合) |
| | 雑穀米(玄米) | 1〜3カップ(合) |
| | おかゆ | 0.5〜1カップ(合) |
| | 中華粥(白米・無洗米) | 0.5カップ(合) |
| | おこわ | 2〜4カップ(合) |
| | すし・おこげ(白米・無洗米) | 0.5〜5.5カップ(合) |
| | エコ炊飯(白米・無洗米) | 0.5〜5.5カップ(合) |
| | 麦飯(白米・無洗米) | 1〜3カップ(合) |
| 少量名人(白米・無洗米) | 0.5〜2カップ(合) | |
| 炒飯(白米・無洗米) | 0.5〜3カップ(合) | |
| うま早・お急ぎ(白米・無洗米) | 0.5〜3カップ(合) | |
| コードの長さ | 0.9m(自動コードリール) | |
| 外形寸法 | 幅×奥行×高さ | 261×315×257mm |
| | ふた開け時高さ | 484mm |
| 質量 | 約5.7kg | |

※1:炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時は約550Wです。
 ● 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。
 ● 工場出荷時(お買上げ時)は「白米 エコ炊飯」に設定されています。

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-BW10G
- お買上げ日 年 月 日
- 故障の状況 (できるだけ具体的に)



■家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

| | |
|---------------------|-----------|
| 最大炊飯容量 | 1.0L |
| 区分名 | B |
| 蒸発水量 ※2 | 10.0g |
| 年間消費電力量 ※3 | 85.6kWh/年 |
| 1回当たりの炊飯時消費電力量 ※4 | 160.6Wh |
| 1時間当たりの保温時消費電力量 ※5 | 17.8Wh |
| 1時間当たりのタイマー予約時消費電力量 | 0.98Wh |
| 1時間当たりの待機時消費電力量 | 0.78Wh |

※2: 1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
 ※3: 省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」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。
 ※4: 「白米 エコ炊飯」での電力量です。(米450g・水570g)
 ※5: 工場出荷時(お買上げ時)での保温設定の電力量です。
 ● 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、炊き方、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。

■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

■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.8

※次の場合は保証期間内でも「有料」となります。
 ● 内釜の割れ・ヒビ・欠け ● 内釜外面コートのはがれ
 ● ご使用にともなう傷 ● 一般家庭用以外に
 こそすれ跡、傷起因のはがれ 使用したとき

保証期間内でも有料になることがありますので、保証書をよくお読みください。また、取扱説明書の記載事項と異なる使用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・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を製造打ち切り後6年保有しています。
 ● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

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

■修理を依頼されるときは(持込修理)

- 「炊飯/保温/低温調理がうまくできないとき」(44~47ページ) 「故障かな?と思ったら」(48~51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。

- お問合せ(ご依頼)いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
- 上記利用目的のために、お問合せ(ご依頼)内容の記録を残すことがあります。
- 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。
 - 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。
 - 法令等の定める規定に基づく場合。
- 個人情報に関するご相談は、お問合せをいただきました窓口にご連絡ください。

ご相談窓口 家電品の購入相談・取扱い方法

受付時間365日24時間

●三菱電機お客さま相談センター

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

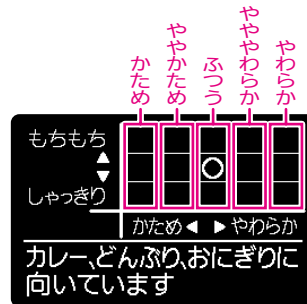
お好みのご飯に炊くポイント

まずは、炊分け名人「ねばり ふつう、かたさ ふつう」をお試ください。

詳しくは P.20~21



〈ねばり(3通り)〉



〈かたさ(5通り)〉

おいしく炊くポイント

お米を正しくはかる



ひっくり返すと



詳しくは

P.12~13



お米を
手早く洗う

炊きあがったら
すぐにご飯を混ぜながらほぐす

| | | |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <p>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。</p> | <p>お買上げ販売店名 電話()</p> | <p>お買上げ日 年 月 日</p> |
|--|---------------------------------------|-----------------------------------|

| | | |
|--------------------|--|--|
| <p>愛情点検</p> | <p>★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を!</p> <p>こんな症状はありませんか</p> <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。 | <p>ご使用中 止</p> <p>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。</p> |
|--------------------|--|--|

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