MITSUBISHI ELECTRIC

三菱 IH ジャー炊飯器（家庭用）

取扱説明書

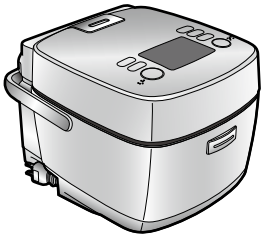
メニュー

形名

（0.63Lタイプ）

エヌ ジェー　エス エイチ　　イー

NJ-SH06E6



angle Select

- 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。
- イーアングルは、株式会社エディオンの商標です。
- イーアングル セレクトは、株式会社エディオンの標章です。

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。
This appliance is designed for use in Japan only and can not be used in any other country. No servicing is available outside of Japan.

もくじ

ページ

ご使用のまえに

- 特長 …… 2
- **安全のために必ずお守りください** … 3
- おいしいご飯を食べるために …… 6
- お米について …… 6
- 現在時刻の合わせかた …… 7
- 停電したとき …… 7
- 各部のなまえとはたらき …… 8
- 内釜について …… 9

ご飯の炊きかた

- 準備 …… 10
- 白米・無洗米を炊く（うま早（はや）・お急ぎ） … 12
- 発芽米・玄米を炊く …… 14
- ご飯の保温について（保温の設定） … 16
- いろいろなご飯を炊く …… 18
  - ・雑穀米 ・芳潤炊き ・すし ・エコ炊飯
  - ・おこわ ・麦飯 ・炊込み ・おかゆ
- お米の種類別 炊くときのポイント … 21
- 予約して炊く
  - ・食べたい時刻を予約する（予約1・予約2） … 22
  - ・今から1～12時間後に炊きあげる …… 23（かんたん予約）

こんなとき

- お手入れ …… 24
- 消耗部品について …… 26
- **炊飯がうまくできないとき** …… 27
- **故障かな？と思ったら** …… 30
  - ・お知らせ音について …… 32
- 保証とアフターサービス …… 35
- 仕様 …… 裏表紙

メニュー

- メニュー …… 33

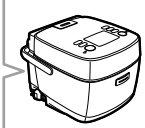
製品登録のご案内

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 ダブル備長炭コート 炭炊釜・連続沸騰・可変超音波吸水でおいしく炊飯

- ダブル備長炭コート　炭炊釜で、お米にしっかり熱を伝え、ふっくらとしたご飯に炊きあげます。
- 沸騰しても火力を弱めず、強火で炊き続ける連続沸騰で、ご飯のうまみや甘みを引き出します。
- 可変超音波の微振動で、お米の芯までたっぷり吸水させ、ツヤとハリのあるご飯に仕上げます。

2 芳潤（ほうじゅんだ）炊き P.18

- 通常の炊飯（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。

3 エコ炊飯※1 P.19

- 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　2カップ炊飯時
「白米　ふつう」　消費電力量:126.8Wh、蒸発水量:29.8g（米300g・水420g）
「エコ炊飯」　　消費電力量:118.0Wh、蒸発水量:22.8g（米300g・水390g）
（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 うま早（はや）・お急ぎ P.12

- 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、2カップまでです。

5 放熱板（内ぶた）は食器洗い乾燥機OK P.25

- 放熱板は食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用できます。
  （ただし、汚れによっては落ちない場合があります）

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。

⚠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	指示を守る

感電注意（本体表示）
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。

水につけたり、水をかけたりしない
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
感電の原因。

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

炊飯中は絶対にふたを開けたり、持ち運びしない
やけど・けがの原因。

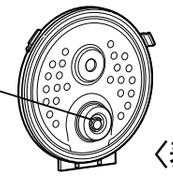
吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない
感電・けがの原因。

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・落としぶ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。



〈表〉

安全のために必ずお守りください （つづき）

⚠警告

禁止

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。

コンセントの単独使用

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。

ほこりをとる

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。

根元まで差込む

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。

指示を守る

お米の種類・炊き方に合った水位目盛で水加減する

- おかゆは「おかゆ」の炊き方で炊く

ふきこぼれ・やけどを防ぐため。

ふたを確実に閉める

ふたはカチッと音がするまで確実に閉める

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。

使用を中止する

異常・故障時には直ちに使用を中止する

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

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・カートリッジなど

やけどの原因。

禁止

専用の内釜以外は使わない

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。

⚠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5.5kg）

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

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）

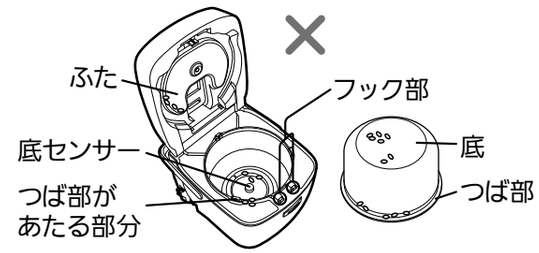
記憶が消える原因。
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

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。

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・ふたが開かない、閉まらない原因。

直射日光のあたる所で使わない
変色・変形の原因。

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

お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.10

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.11

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、手早く洗い終えましょう。
水にひたさなくても、すぐに炊飯できます。
ひたすとやわらかめのご飯になります。
（お米をザルに上げたまま放置しないでください。お米が割れてべちゃつきの原因になります。）

4 正しく水加減をする P.11

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

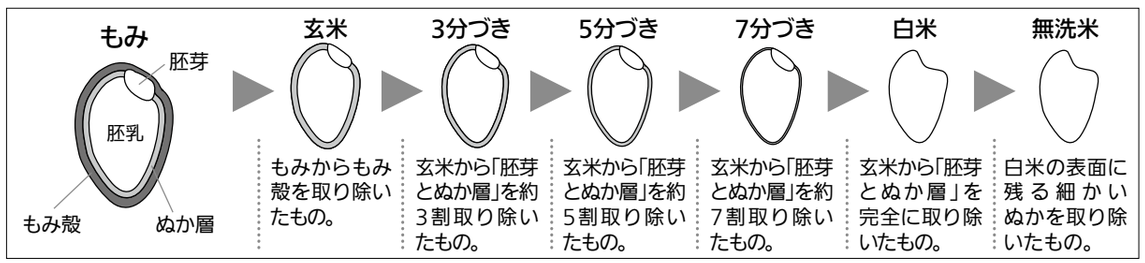
本体を平らな場所に置き、内釜の外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内釜が汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす P.13

炊きあがったら、すぐに（約15分以内）底からふんわ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かわります。



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。

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。

現在時刻の合わせかた

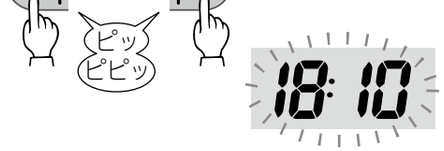
- 表示部は、電源プラグをコンセントに差込むと表示され、抜くと消えます。
- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 時計は24時間表示です。（昼の12時は12:00、夜の12時は0:00）
- 炊飯・保温・予約中は時刻合わせはできません。

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

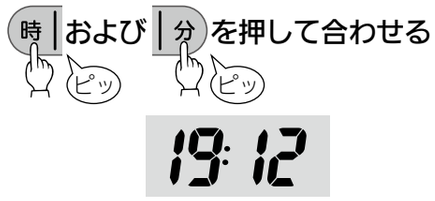


2 時 または 分 を2回押す



- 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、時計表示や予約などの記憶が消えます。
- 電池の交換は
電池は電気部品に固定されていますので、お買上げの販売店にご依頼ください。（有料）

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■炊飯中
復帰後、
炊飯を続けます。

■予約中
復帰後、
予約どおりに炊きあがります。

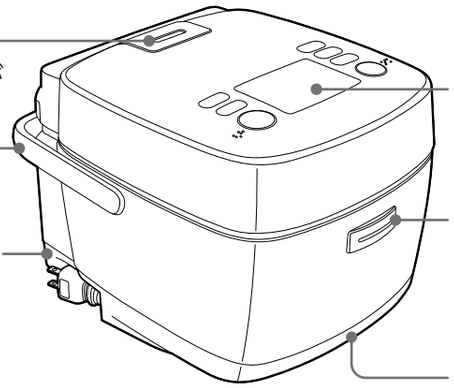
■保温中
復帰後、
保温を続けます。

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

停電時間が長く、ご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。

各部のなまえとはたらき

本体



蒸気口
加熱時に蒸気が出る。

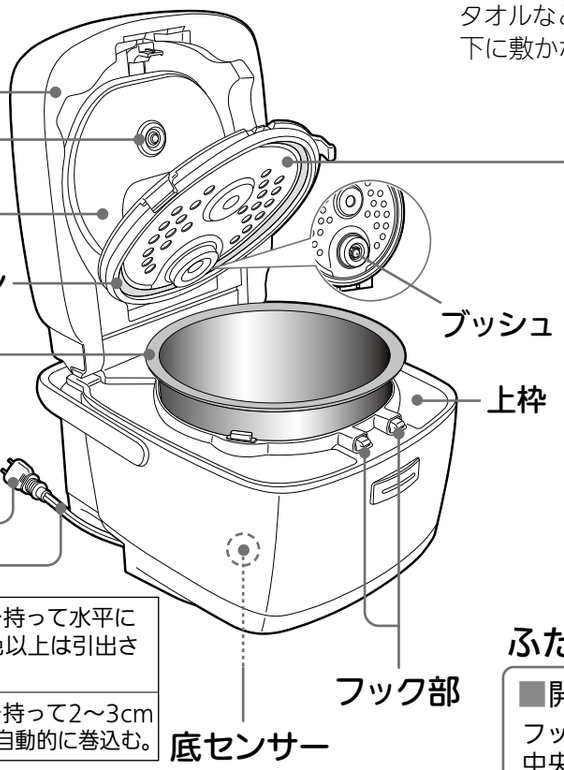
ハンドル
持ち運ぶときに使う。

吸気口（底面）
タオルなどを下に敷かない。

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。



ふた

ダイレクトセンサー

ヒーター板

放熱板（内ぶた）

ふたパッキン

ブッシュ

内釜
（内面コート：フッ素加工）

上枠

電源プラグ

電源コード

出す	電源プラグを持って水平に引出す。（赤色以上は引出さない）
しまう	電源プラグを持って2〜3cm引いて戻すと自動的に巻込む。

フック部

底センサー



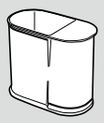
カートリッジ お手入れ P.25
沸騰してできたうまみ成分を受け止め、むらし時に還元する。

付属品

- **しゃもじ（1コ）**
  立てることができます。



- **計量カップ（1コ）**



使いかた P.10
1カップ（合）と0.5カップ（合）をはかることができます。

- **取扱説明書/メニュー 1部（本書）**

操作・表示部

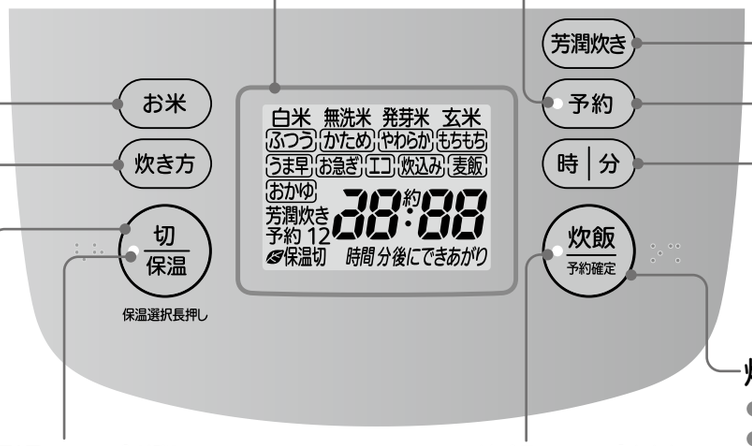
お米ボタン
- お米の種類を選ぶ

炊き方ボタン
- 炊き方を選ぶ

切/保温ボタン
- 炊飯・保温・予約をやめるときに押す
- 保温をするときに押す
- 保温を選ぶ P.16

- ●「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
  - ー 切/保温ボタン（キリ）
  - • 炊飯ボタン（タク）
- ●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

表示部 説明のため、全ての内容を表示しています。
電源プラグをコンセントに差込むと表示され、抜くと消えます。



予約ランプ（緑）

芳潤炊きボタン
- 芳潤炊きを選ぶ P.18
  （取消すときは、もう一度押す）

予約ボタン
- 予約するときに押す
  - ・時刻で予約 P.22
  - ・1時間単位で予約 P.23

時・分ボタン
- 時計・予約の時間を合わせるときに押す

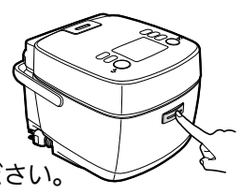
炊飯ボタン
- 炊飯をはじめるときに押す
- 予約を確定するときに押す

保温ランプ（橙）

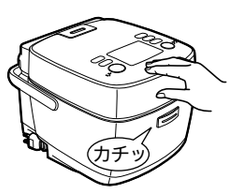
炊飯ランプ（赤）

ふた

■開ける
フックボタンの中央を押す
- 炊飯中は開けないでください。

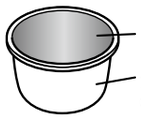


■閉める
「カチッ」と音がするまで確実に閉める



内釜について

内釜内面コート（フッ素加工）の保証期間は、本体お買上げ日から3年間です。（内釜内面コートがはがれた場合）
ただし、次の場合は保証期間内でも「有料」となります。
- ●ご使用にともなう傷・こすれ跡、傷起因のはがれ
- ●一般家庭用以外に使用したとき
- ●取扱説明書の記載事項を守らなかったとき



次のことをお守りください

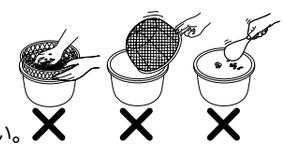
- ●本体以外の調理器（直火・電子レンジ・電磁調理器など）に使わない
- ●かたいものを使わない。（金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など）

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



ふちのフッ素が傷みます

炊きあがったとき
- ●しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。



お手入れのとき
- ●調味料を使ったら、すぐに洗う。（酢や食塩を入れて炊いたり、内釜の中で酢めしをつくると、フッ素が傷みやすくなったり、腐食・サビの原因）
- ●スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使わない。
- ●食器洗い乾燥機、食器乾燥器は使わない。



フッ素が傷みます

- ●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。



お知らせ
- ●フッ素加工をしてあります。フッ素に傷がつくとはがれやすくなります。また、塩分や酢がフッ素膜から浸透すると、腐食・サビが発生しやすくなります。
- ●スポンジなどでこすると、フッ素の表面に跡がつくことがありますが、性能面への影響はありません。

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

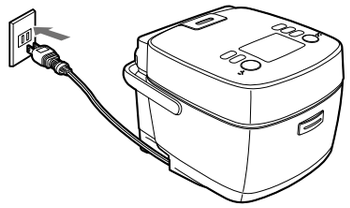
- ●お米を洗うときは、内釜の下にふきんを敷いて洗うと底面に傷がつきにくくなります。（傷がついても、性能面・衛生面への影響はありません。また、シンク等に色がつくことがあります。）
- ●次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
  - ・ご飯のこびりつきなどが気になる
  - ・内釜が変形した　・フッ素加工が傷んだ

準 備

使い始めはにおいが出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。
本体のにおいが気になるとき P.26

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.24~26

- 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.24~25
- 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.25
- 放熱板を必ずつける。
  （つけないと、ふたが閉まらない）

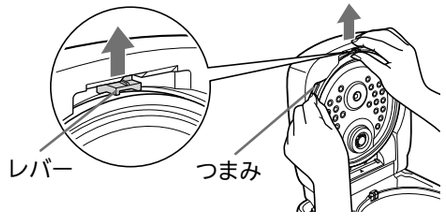


放熱板

お手入れ P.25

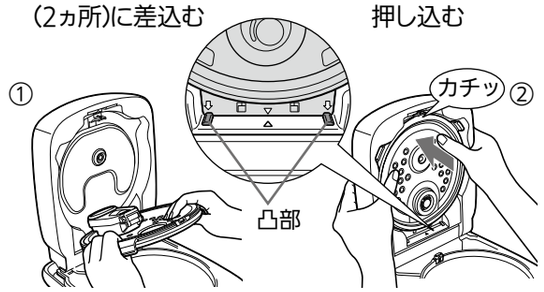
■はずしかた

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▽印と本体の△印を合わせ、⇩印を本体の凸部(2ヵ所)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

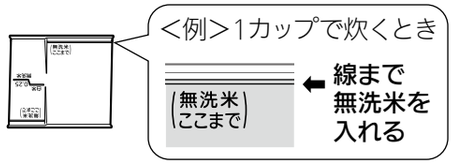
計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 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。

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



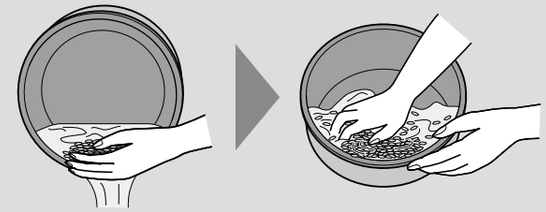
発芽米のおすすめ割合　白米 2合 ： 発芽米 1合

2 お米を手早く洗う

内釜が使えます。
（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

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



お湯（約35℃以上）で洗わないでください。
内釜について P.9

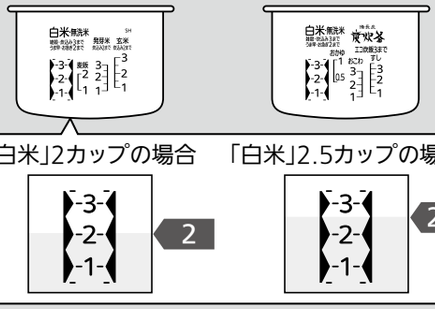
3 水加減をする

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）

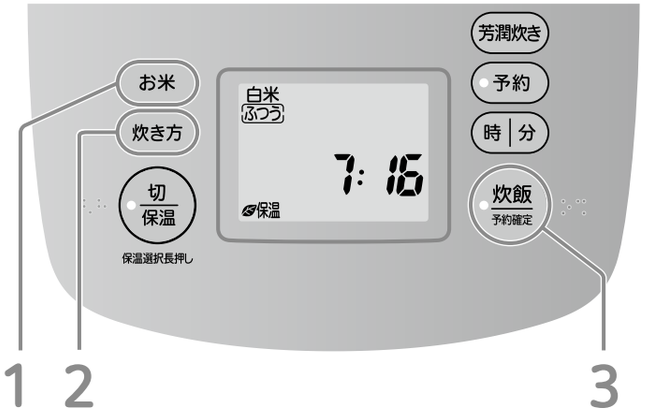
4 内釜を本体に入れ、電源プラグを差込む

- 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IH特有のもので、異常ではありません。

白米・無洗米 を炊く（うま早・お急ぎ） 芳潤炊き P.18



<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 保温（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.16~17

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

- 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

押すごとに表示がかわる

ピピッ 白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米

無洗米を炊くときは、炊く前に内釜の底から軽くかき混ぜてください。

2 炊き方 を押し、ご飯のかたさまたはもちもちを選ぶ

（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。）

ピッ

- ふつう・かため・やわらか・もちもち から選ぶ

押すごとに ▭ が移動して表示

ピピッ

ふつう ▶ かため ▶ やわらか ▶ もちもち ▶ うま早 ▶ お急ぎ ▶ エコ ▶ 炊込み ▶ 麦飯 ▶ おかゆ

P.18~20

急いで炊きたいとき

炊き方 を押して うま早 または お急ぎ を選ぶ P.2

- 予熱とむらしを短縮し、通常より早く炊きあげます。そのため、少しかためになったり、やや水っぽい炊きあがりになることがあります。お好みに合わせて水の量を調整してください。
- 炊飯容量は、2カップまでです。

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	無洗米
白米	ふつう	約44～47分	約44～48分
	かため	約40～46分	約40～47分
	やわらか	約48～54分	約48～55分
	もちもち	約51～59分	約51～60分
	うま早	約31～35分	約31～36分
	お急ぎ	約22～24分	約22～25分

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する

ピッ

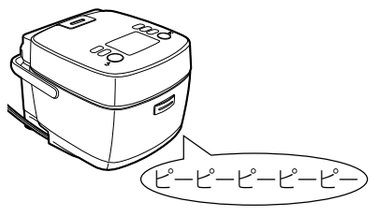
<表示例>



- 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5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

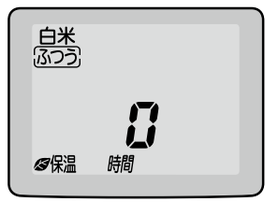


- 炊飯ランプ消灯
- **自動的に保温になる**（保温ランプ点灯）
- 保温経過時間を表示

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.16~17

<表示例>保温表示



1時間単位で、24時間まで表示。（1時間未満は、0時間を表示）

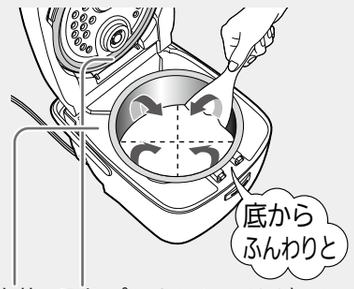
24時間を過ぎると、現在時刻を表示。

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。

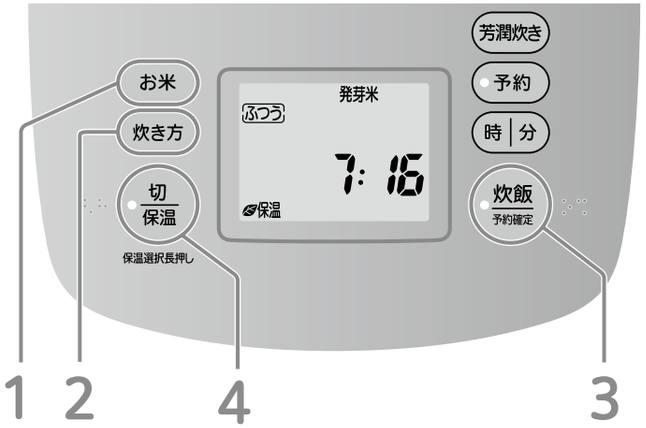


上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

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・もちもち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 を炊く



<表示例> お米 選択時

できあがりまでの時間のめやす

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

発芽米 ふつう	約61～72分	玄米 ふつう	約70～80分

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

■**設定をかえて炊くとき**　→以下の手順で設定をかえて炊飯する

1 お米 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

- 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

押すごとに表示がかわる

ピピッ　白米 ▶ 無洗米 ▶ 発芽米 ▶ 玄米

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。）

ピッ

押すごとに ▭ が移動して表示

ピピッ　ふつう ▶ 炊込み ▶ おかゆ

P.18~20

ご飯のかたさは、「ふつう」以外を選ぶことはできません。

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する

ピッ

- 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

<表示例>



（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5分長くなることがあります。）

4 切 保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）

ピー

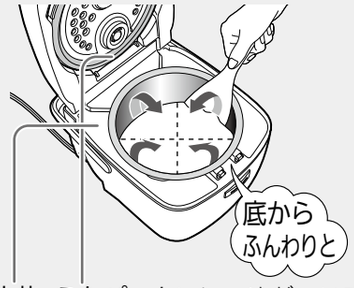
- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
においや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。

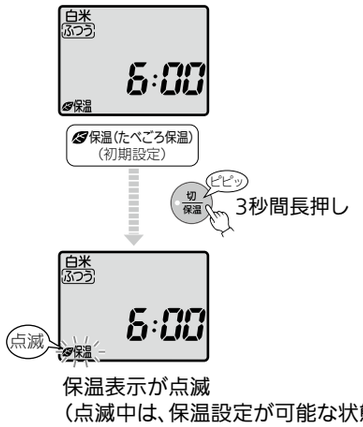
ご飯の保温について（保温の設定）

保温の設定

「保温（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

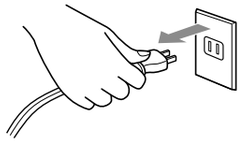
- 炊飯・保温・予約中の設定はできません。
- 選んだ保温設定を記憶します。
- お買上げ時の設定は「保温（たべごろ保温）」です。
- 切 保温 を押す時間が短いと、保温（一定保温）を始めます。（保温ランプ点灯）

使用後は

切 保温 を押し、

ピー

保温をやめて、電源プラグを抜く



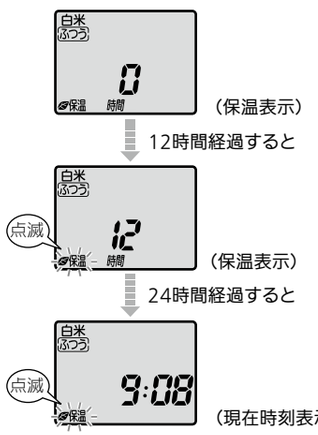
- 保温ランプ消灯

- 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。

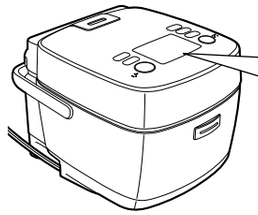
保温（たべごろ保温）
やや低めの温度で保温

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

（おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると「保温」と「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：保温（たべごろ保温））



- 保温ランプ点灯
- 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。（1時間未満は0時間を表示）
- 24時間を超えると、現在時刻を表示します。（保温は続けます）
- 72時間を経過すると、自動的に保温を終了します。（保温ランプ消灯）

＜保温中に現在時刻表示にかえたいときは＞

時 または 分 を押してください。

（保温経過時間は表示しません）

お願い

- **保温中のご飯がにおうとき、べちゃつきが気になるときは**
  ①本体のにおいをとってください。P.26
  ②「保温（一定保温）」にしてください。
- **24時間以上の保温はしないでください。**（変色・におい・パサつきの原因）
- **次のものは保温しないでください。**
  ・白米・無洗米以外のご飯（炊込み・おかゆ・おこわ・麦飯など）
  ・冷えたご飯や、つぎたしたご飯
  ・よく洗わないで炊いたご飯
  ・みそ汁・カレーなどの汁もの
- 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.25

お知らせ

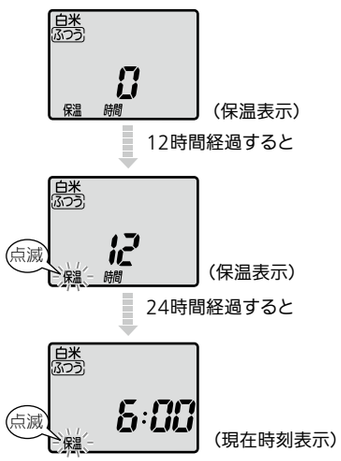
- 切状態から保温を開始すると、「保温（一定保温）」になります。

保温（一定保温）
高めの温度で保温

ご飯の温度が低く感じる時は、「保温」（一定保温）に設定してください。「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）

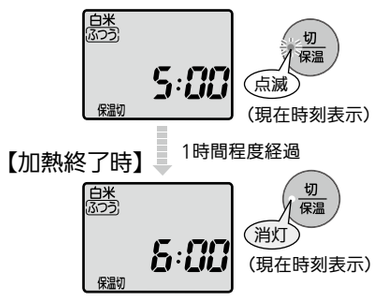
- 「切／保温」ボタンで保温を開始したときも同じです。



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、すぐに召し上がるとき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

	芳潤炊き	エコ炊飯
白米	約68～72分	約43～48分
無洗米	約68～73分	約43～49分

	すし	おこわ	麦飯
白米	約42～47分	約40～46分	約42～46分
無洗米	約42～48分	―――	約42～47分

	炊込み	おかゆ
白米	約48～57分	約48～54分
無洗米	約48～58分	約48～55分
発芽米	約57～65分	約55～65分
玄米	約85～92分	約80～88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。

※芳潤炊き・エコ炊飯・麦飯・おかゆは、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

- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「白米」「無洗米」「発芽米」「玄米」（混ぜる米の目盛に合わせる）
- 水に浮くような雑穀類（あわ・ひえなど）を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらくひたし、雑穀類が沈んでから炊いてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を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・パサつきの原因）

芳潤炊き（ほうじゅんだき） P.2

- 水位目盛「白米」「無洗米」
- 白米 無洗米 以外では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 取消すときは、「芳潤炊き」をもう一度押してください。

1 お米 を押し、白米 または 無洗米 を選ぶ

2 芳潤炊き を押す（芳潤炊き を表示）

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
炊きあがったらご飯をほぐす P.13

すし

すし飯作りのコツ　メニュー P.34

お米 で 白米 または 無洗米を選び、
炊き方 で ふつう を選びます。 P.12~13

- 水位目盛「エコ炊飯・すし」
- 「うま早」「お急ぎ」はしないでください。

エコ炊飯 P.2

- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「エコ炊飯・すし」
- 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

2 炊き方 を押し、エコ を選ぶ

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
炊きあがったらご飯をほぐす P.13

おこわ

メニュー P.34

お米 で 白米 を選び、
炊き方 で かため を選びます。 P.12~13

- 炊飯容量 3カップまで
- 水位目盛「おこわ」
- 具は、水加減したあとに、米の上に均等にのせて炊いてください。（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- 予約はしないでください。
- 保温はしないでください。（におい・パサつきの原因）
- 「うま早」「お急ぎ」はしないでください。

麦飯 P.21

- 炊飯容量 2カップまで
  ※麦（大麦）の量は、白米（無洗米）1カップあたり30gまでにしてください。（白米（無洗米）に対し、2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）
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
- すぐに（約15分以内）ご飯をほぐす P.15

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）

炊込み

炊込みご飯のコツ
メニュー P.33

＜白米・無洗米＞
- ●炊飯容量
  3カップまで
- ●水位目盛「白米」「無洗米」

＜発芽米・玄米＞
- ●炊飯容量
  2カップまで
- ●水位目盛「発芽米」「玄米」

- ●具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
- ●「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）
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
- ●すぐに（約15分以内）ご飯をほぐす

P.15

保温はしないでください。
においや変色の原因になります。

おかゆ（7分がゆ）

メニュー P.34

- ●炊飯容量
  1カップまで
  （具を入れるときは0.5カップまで）
- ●水位目盛「おかゆ」
- ●具があるメニューのときは
  ・具は米の上にのせて炊いてください。
  （米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
  ・予約はしないでください。
- ●「おかゆ」以外の炊き方で炊かないでください。
  （ふきこぼれの原因になります）
- ●「うま早」「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 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）
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。
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。

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	●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（においや変色の原因） ●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		
■無洗米	無洗米	無洗米	●付属の計量カップではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内釜の底から軽くかき混ぜる
■発芽米	発芽米	発芽米	●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 ●予約はしない（腐敗・炊けない原因） ●保温はしない（においや変色の原因）
■玄米	玄米	玄米	●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（においや変色の原因） ●圧力なべを使って炊いた場合とは、味や炊きあがりの状態が異なります。（炊飯原理がちがうため）
■雑穀米 P.18			
■種類の違うお米を混ぜて炊くときは	●混ぜる量が多いほうの設定で炊いてください。（発芽米は除く） ＜例＞白米2合と玄米1合を炊くとき➡白米で炊く		

〈麦飯を炊くときのポイント〉

■麦飯 P.19	麦飯	白米 または 無洗米	●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）～2割（30g）の量にする ・麦は、押麦のほかに、米粒麦やもち麦も使えます。 ●おすすめの割合➡白米（無洗米）に対して麦2割（白米（無洗米）1カップにつき、麦30g） ・麦の量は、白米（無洗米）に対し、2割までにしてください。（2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2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（においや変色の原因）

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、お米・炊き方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.7　お米・炊き方を変更するときは P.12~20

1 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

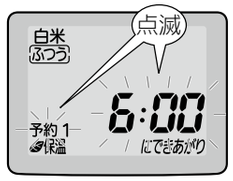
ピピッ

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅

押すごとにかわる
予約1 ▶ 予約 2 ▶ 予約

お買上げ時の設定　予約1 ➡ 6:00　予約2 ➡ 18:00

<表示例>
予約1に設定するとき

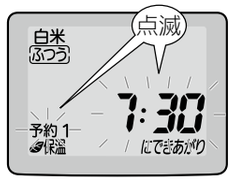


2 時 および 分 を押して炊きあげる時刻を設定する

ピッ　ピッ

時	分
●押すごとに、1時間単位で進む（0~23時間まで 0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ●押し続けると、早送りする	●押すごとに、10分単位で進む（0に戻ると「ピピッ」と鳴る） ●押し続けると、早送りする

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき

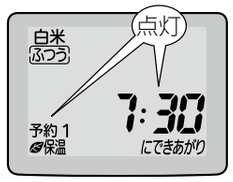


3 炊飯 予約確定 を押す➡予約完了

ピッ

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

<表示例>
午前7:30に炊きあげるとき



前回設定した予約時刻で炊く

設定してある予約時刻を呼び出して予約します。

1 予約 を押し、予約1または予約2を選ぶ

ピピッ

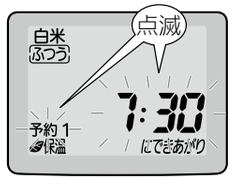
- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅
- 前回予約した時刻を表示

2 炊飯 予約確定 を押す➡予約完了

ピッ

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

<表示例>
予約1に設定してある
時刻を表示



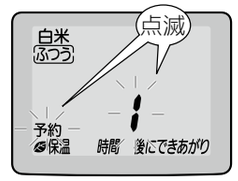
今から1～12時間後に炊きあげる（かんたん予約）

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

ピピッ　ピッ　ピッ

- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅

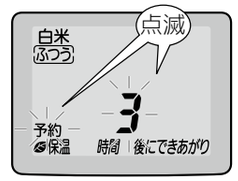


2 時 を押し、炊きあげるまでの時間を設定する

ピッ

- 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）
- 「もちもち」、「芳潤炊き」、「エコ炊飯」、「おかゆ」、「麦飯」、発芽米、玄米 は「１時間後」は選べません。

<表示例>
3時間後に炊きあげるとき

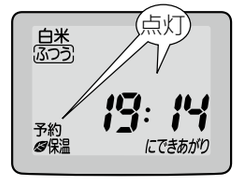


3 炊飯 予約確定 を押す➡予約完了

ピッ

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

<表示例>
できあがり時刻を表示



お米・炊き方をかえたいときは
炊飯 予約確定 を押す前に選んでください。

予約中に予約時刻をかえたいときは
1 切 保温 を押す（予約ランプ（緑）消灯）
2 予約時刻を設定し直す P.22

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 予約確定 を押さないと予約が確定されず、
約10秒ごとに３回、「ピピッ、ピピッ、ピピッ」とお知らせ音が鳴ります。
操作のない状態が続くと、「U1」が表示されます。 P.31~32

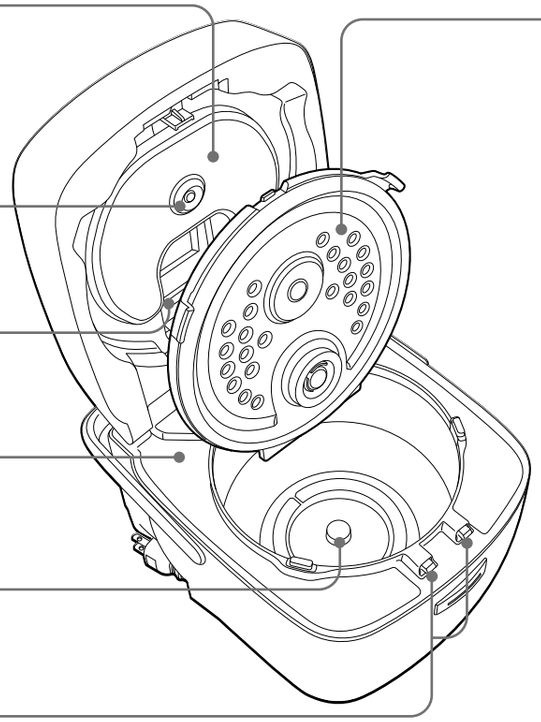
U1表示が出たときは
1 切 保温 を押す（「U1」が消え、使用できます）
2 始めから設定し直す

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、おこわなど、具や調味料の入るものでは、使わないでください。（調味料の沈澱や具のいたみなどで、うまく炊けない原因）

お知らせ
- 次のとき、予約はできません。
  ・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.9

＜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。

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。

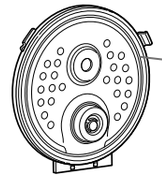
お願い
- ●次のものは使わない（傷・腐食・変色・ヒビの原因）
  - ●台所用中性洗剤以外の洗剤　●原液のままの台所用中性洗剤
  - ●食器洗い乾燥機・食器乾燥器（放熱板は除く）
  - ●ベンジン・漂白剤・シンナー・アルコール・クレンザー
  - ●スチールタワシ・タワシ・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジ
- ●本体の丸洗いはしない（故障の原因）

■放熱板（カートリッジ）はずしかた・取付けかた P.10

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

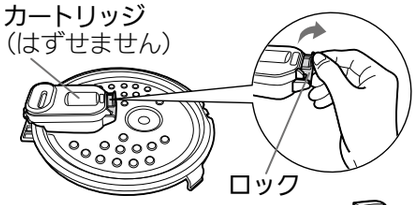
❶本体から放熱板をはずす



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

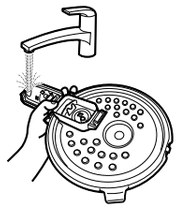
❷ロックをはずし、カートリッジを開ける

カートリッジ
（はずせません）



ロック

❸流水で洗い、水気をふきとる
（カートリッジ内部も洗う）

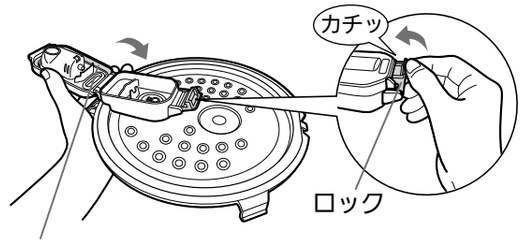


＜食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用する場合＞
- ●食器洗い乾燥機専用洗剤を使用し、リンス剤は使用しない
- ●カートリッジは開け、下向きにセットする（開けないとカートリッジ内部が洗浄できない）
- ●回転ノズルにあたる場所や、高温になる場所はさける（変形・破損を防ぐため）
- ●乾燥後に水滴が残っている場合はふき取る（ふき取らないとミネラル分が残る場合がある）
- ●汚れが残っている場合は、やわらかいスポンジで洗う
- ●においが残っている場合は「本体のにおいが気になるとき」を行う P.26

その他　食器洗い乾燥機・食器乾燥器の取扱説明書をご確認いただき、正しく使用してください。
（放熱板の耐熱温度は130℃です）

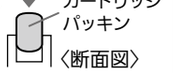
■取付けかた

❶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

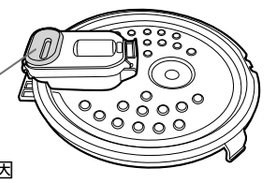


カートリッジパッキン
はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

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



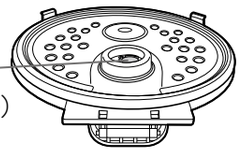
❷蒸気口パッキンがついていることを確認する



蒸気口パッキン
はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

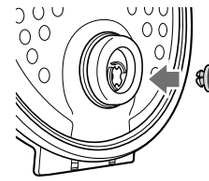
蒸気口パッキンがはずれた場合は、押し込む

❸ブッシュがついていることを確認する



ブッシュ
（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

ブッシュがはずれた場合は、押し込む



ブッシュパッキン
（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

お手入れ(つづき)

汚れが気になるとき

■底センサー

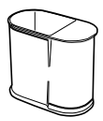
こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー
(800番程度)でみがき、かたくしぼった布でふく

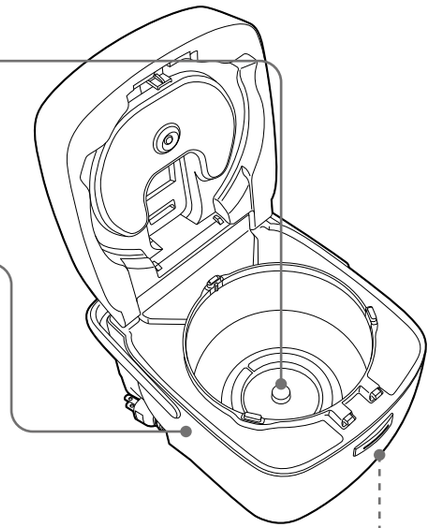
■本体

かたくしぼった布でふく

■計量カップ

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

(においによっては、完全にとれないものもあります)

❶内釜に1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める

❷設定を「お米 白米」「炊き方 お急ぎ」にする P.12

❸沸とうさせる



押す

約15分間沸とうさせる

❹沸とうをやめる



押す

❺本体が冷めたら、内釜・放熱板を取出して洗う(カートリッジ内部も洗う)

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 Y12 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 Y09 330H
カートリッジパッキン 部品番号:M15 E52 054C、**蒸気口パッキン** 部品番号:M15 Y09 054JP

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	●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.25
		●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.10
		●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。 →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2mm以内で水の量を加減したり、他の炊き方をお試しください。	P.11~20
		●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。	裏表紙
		●量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより、上下の炊きあがりにムラ(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	●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	〈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。	

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	●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.25 ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 裏表紙 ●水加減は合っていますか。 P.11-21 →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て炊くときは、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.12~20 →無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆを「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.25 ●洗米が不十分なとき、ふきこぼれることがあります。 （無洗米はふきこぼれやすいため、軽くすすぐことをおすすめします）
	ご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有の炊きかたによるもので、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。
	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。 裏表紙 →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	●麦と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 →麦は、米の上に均等にのせて炊飯してください。 ●麦を入れすぎていませんか。 →麦の量は、お米1カップ当たり30gまでにしてください。 （白米（無洗米）に対し、2割まで） 白米（無洗米）に対し、麦の量が2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。麦飯は2カップまでです。
炊飯	ご飯や内釜に白い薄い膜ができる	●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。
	うま早・お急ぎが水っぽいかたい	●炊きあがったご飯をよくほぐして、余分な水分を逃がしてください。また、お好みに合わせて水の量を調整してください。 P.12
保温	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） ●「保温（たべごろ保温）」「保温切」になっていませんか。 →「保温（一定保温）」に設定してください。 P.16~17
	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。 保温中のご飯に、冷えたご飯をつぎたしませんでしたか。 →雑菌が入り、においの原因になります。 ●炊きあがったご飯を、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。 P.11 →ぬか分が残っていると、においの原因になります。 無洗米も軽くすすぐことをおすすめします。 ●24時間以上の保温をしていませんか。 →変色・におい・パサつきの原因になります。 短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジなどで再加熱することをおすすめします。 ●12時間以上の予約をしていませんか。 →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。 ●炊込みご飯などを炊いたあとではありませんか。 →調味料を使ったあと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.24~26 ●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.24~25 ●内釜のふちとふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●お米や水の種類により、炊きあがりのご飯が黄色く見えることがあります。 →pH9以上のアルカリ水や、硬度の高いミネラル水で炊くとご飯が黄色っぽくなります。 ●「保温切」に設定し、長時間ご飯を入れたままにしていませんか。 →温度が下がり、つゆ・べとつき・におい・腐敗の原因になります。すぐにご飯を取り出してください。 P.17 ●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.17

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」もご活用ください。
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	●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 ●炊き方は合っていますか。 →お米や炊き方によっては炊飯時間が長くかかります。	裏表紙 P.13・15・18
炊飯	蒸気口以外から蒸気がもれる	●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。 ●放熱板・ふたパッキンや内釜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） ●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。 ●内釜の外側についた水分をふき取りましたか。	P.25 P.25
炊飯	残時間表示が一度に進む止まる	●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5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	●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で、異常ではありません。	
炊飯・保温	炊飯・保温中に音がする	●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。	
保温	🍃マークと“保温”が点滅している	●「🍃保温（たべごろ保温）」で12時間以上保温すると点滅します。	P.16
保温	“保温”が点滅している	●「保温（一定保温）」で12時間以上保温すると点滅します。	P.17
保温	保温ランプが点滅している	●「保温切」で炊飯終了後、放熱板のつゆ付きを抑えるために1時間程度加熱しているときに点滅します。 →早めに召し上がるか、ご飯を取り出してください。	P.17
保温	保温が自動的に切れている「🍃保温（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.16~17
保温	保温が自動的に切れている「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.17
保温	保温の切替えができない	●炊飯・保温・予約中の設定はできません。（ボタンランプ点灯） → 切 保温 を押してから行ってください。（ボタンランプ消灯） ● 切 保温 を長押ししましたか。 →長押し時間が3秒間より短いと、保温（一定保温）を始めます。（保温ランプ点灯・「保温（一定保温）」表示） → 切 保温 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.16
予約	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。	
予約	予約が設定できない	●予約を受付けない炊き方や状態ではありませんか。 →「炊込み」、炊飯中、保温中は予約できません。 ● 炊飯 予約確定 を押しましたか。 →予約操作の最後に 炊飯 予約確定 を押さないと「U 1」が表示され、予約が確定できません。 ●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。	P.22~23
予約	予約時刻に炊けない	●現在時刻表示は合っていますか。 →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●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。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。	P.7 P.7 P.7
その他	炊き方の設定を記憶しない	●「うま早」「お急ぎ」「炊込み」は記憶しません。	
その他	ふたが閉まらない閉まりにくい	●上枠やフック部、内釜の底に米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板を取付けていますか。	P.24 P.10
その他	ボタン操作ができない	●炊飯・保温・予約中は 切 保温 以外は受付けません。	
その他	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。 →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）	P.7
その他	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。	
その他	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。	
その他	プラスチックなどのにおいがする	●使い始めはにおいが出る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.26
表示部	表示部に「U 1」が表示される	●予約操作の最後に 炊飯 予約確定 を押さないと、予約が確定されず、お知らせ音の後に「U 1」が表示されます。 → 切 保温 を押すと「U 1」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	表示部に「F8」が表示される	●本体の下にタオルなどを敷いたり、本体底面の吸・排気口にほこりがたまると、吸・排気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まることがあります。 →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。	

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「R5」「R6」が表示される	●（切 保温）または（炊飯 予約確定）を長押しすると「R5」「R6」が表示されます。 →電源プラグを抜き差しすると「R5」「R6」が消え、使用できます。再び、「R5」「R6」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。	
	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。	

＊誤って本体を落下させたり、本体の一部に割れ・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（R1、R2、R5、R6、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」（「U1」を表示）	予約の設定が完了していないとき（予約操作の最後に（炊飯 予約確定）を押していないとき） ⇩ 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）を押して、予約を完了させてください。 ⇩ （切 保温）を押すと「U1」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.22~23 P.22~23
	「ピピッ、ピピッ」	予約時に、現在時刻と予約時刻との時間が短いとき（（炊飯 予約確定）を押したときに、すぐに炊飯を開始する）	現在時刻と予約時刻との時間が短いと、すぐに炊飯を開始して予約時刻通りには炊きあがりません。炊き方により異なりますが、おおむね2時間が必要です。	
炊飯/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 芳潤炊き	「ピピピ」	発芽米、玄米で（芳潤炊き）を押したとき	「芳潤炊き」は白米、無洗米で炊飯してください。	P.18
各設定時 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。 ●1時間単位の予約は（時）で設定してください。	P.20 P.23

炊込み

もっとレシピを知りたいときは…
https://wwwl65.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）

炊込みご飯のコツ

・下記のポイントをおさえると、炊きあがりがよりおいしくなります。

炊込みの炊飯容量
3カップ（発芽米・玄米は2カップ）まで

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかのにおいを吸わせないよう、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

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½本（約 50g）
油揚げ …… 1 枚
たけのこの水煮 …… 30g
干ししいたけ…… 3 枚
A 薄口しょうゆ …… 大さじ 2
A みりん…… 大さじ 1
A 酒…… 大さじ 1
A 塩…… 小さじ 1
A だしの素…… 適量
干ししいたけの戻し汁

❶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、たけのこととともに全ての材料を細切りにする。
❷米は水が澄むまで手早く洗う。
❸内釜に米を入れ、水位目盛「白米」の「3」まで干ししいたけの戻し汁を入れた後、Aを入れて混ぜる。
❹❶の具を均等にのせて（炊き方）[炊込み]で炊く。
❺炊きあがったら全体をよくほぐす。

すし

◆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

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

❶米は水が澄むまで手早く洗う。
❷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。
❸すしおけは酢水を含ませたふきんでふき、炊きあがったご飯を一気にすしおけにあける。
❹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。
❺適当な大きさに切ったのりに、❹のすし飯と好みの具をのせて巻く。

おかゆ

おかゆの炊飯容量
1 カップまで（具を入れるとき 0.5 カップまで）

白がゆ

炊き方　◆おかゆ

材料（4 人分）
米 ……1 カップ

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

おこわ

おこわの炊飯容量
3 カップまで

赤飯

炊き方　◆かため

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

❶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。
❷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。
❸もち米は水が澄むまで手早く洗う。
❹内釜に米と❷の煮汁を入れ、水位目盛「おこわ」の「3」に水加減する。
❺❷のささげを均等にのせて 1 時間ひたし、
お米 白米 、炊き方 かため で炊く。
❻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。

おはぎ

炊き方　◆かため

材料（24 個分）
ごはん
　もち米 ……2 カップ
　塩 ……少々
粒あん
　あずき ……2 カップ
　砂糖 ……280g
　塩 ……少々
きな粉 ……大さじ 5
砂糖 ……大さじ 1

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

〈あん衣〉
❹を、❷で包む。
〈きな粉衣〉
❹を平らにのばし、❷をのせて包み、全体にきな粉をまぶして、砂糖をかける。

こんなとき

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
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・プッシュ）＞
＜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を製造打切り後6年保有しています。
● 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

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

■修理を依頼されるときは（持込修理）

●「炊飯がうまくできないとき」（27～29ページ）
「故障かな？と思ったら」　（30～32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、電源プラグを抜いてから、お買上げの販売店にご連絡ください。

●保証期間中は

保証書の規定にしたがって、修理させていただきます。
なお、修理に際しましては、保証書をご提示ください。

●保証期間が過ぎているときは

修理すれば使用できる場合には、ご希望により有料で修理させていただきます。
点検・診断のみでも有料となることがあります。

●修理料金は

技術料＋部品代（＋出張料）などで構成されています。
● 技術料…製品の点検や故障した製品を正常に修復するための料金です。
● 部品代…修理に使用した部品代金です。

●修理部品は

部品共有化のため、色等を変更する場合があります。

●ご連絡いただきたい内容

1. 品　　名　三菱ジャー炊飯器
2. 形　　名　NJ-SH06E6
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）

■この製品は、日本国内用に設計されていますので、国外では使用できません。
また、アフターサービスもできません。

ご相談窓口・修理窓口のご案内（家電品）

取扱い・修理のご相談は、まず
お買上げの販売店へ

●お買上げの販売店にご依頼できない場合（転居や贈答品など）は、
各窓口 へお問い合わせください。

■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて
三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。
1.お問合わせ（ご依頼）いただいた修理・保守・工事および製品のお取り扱いに関連してお客様よりご提供いただいた個人情報は、本目的ならびに製品品質・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。
2.上記利用目的のために、お問合わせ（ご依頼）内容の記録を残すことがあります。
3.あらかじめお客様からご了解をいただいている場合および下記の場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を提供・開示することはありません。
①上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
②法令等の定める規定に基づく場合。
4.個人情報に関するご相談は、お問合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
〒154-0001　東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル　いつもサンキュー　365日
0120-139-365（無料）
携帯OK
■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。
フリーダイヤル **FAX 0120-365-088**（無料）
フリー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
ナビダイヤル **TEL 0570-01-8634**（有料）
ナビダイヤル **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。
K24A
●電話番号をお確かめのうえ、お間違えのないようにおかけください。

仕 様

形名		NJ-SH06E6
電源／消費電力		交流100V　50-60Hz　／　710W
炊飯容量（最小～最大）	白米・無洗米・胚芽米	0.5～3.5カップ（合）
	発芽米・玄米	1～3カップ（合）
	炊込み（白米・無洗米）	0.5～3カップ（合）
	炊込み（発芽米・玄米）	1～2カップ（合）
	雑穀米（白米・無洗米）	0.5～3カップ（合）
	雑穀米（発芽米・玄米）	1～3カップ（合）
	おこわ	1～3カップ（合）
	すし（白米・無洗米）	1～3.5カップ（合）
	エコ炊飯（白米・無洗米）	1～3カップ（合）
	麦飯（白米・無洗米）	1～2カップ（合）
	おかゆ	0.5～1カップ（合）
	うま早・お急ぎ（白米・無洗米）	0.5～2カップ（合）
コードの長さ		1.0m（自動コードリール）
外形寸法	幅×奥行×高さ／ふた開け時高さ	231×289×204mm／406mm
質量		約4.1kg

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	0.63L
区分名	A
蒸発水量	29.8g
年間消費電力量	52.8kWh／年
1回当たりの炊飯時消費電力量	126.8Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	14.9Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.78Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.60Wh

●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

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米 ふつう」での電力量です。（米300g・水420g）
- 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（お買い上げ時）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400W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 ふつう」に設定されています。

便利メモ

お買上げ販売店名　　電話

お買上げ日　　年　月　日

愛情点検



★長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！

こんな症状はありませんか	ご使用中止
●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。	事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検・修理をご相談ください。

三菱電機株式会社
三菱電機ホーム機器株式会社
〒369-1295　埼玉県深谷市小前田1728－1

ZT935Z085H02＊