MITSUBISHI ELECTRIC

三菱IHジャー炊飯器（家庭用）

取扱説明書

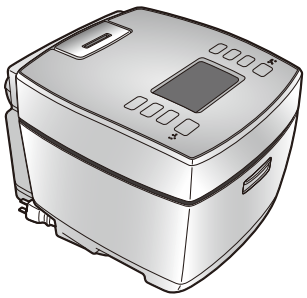
メニュー集

形名

（1.0Lタイプ）

エヌ ジェー ブイ　エイチ ジェー

NJ-V10HJ



- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は、大切に保存してください。

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

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……4
- 内釜について……8
- 現在時刻の合わせかた……9
- 停電したとき……9
- お米の種類別 炊くときのポイント……10
- おいしいご飯を食べるために……11
- お米について……11
- 各部のなまえとはたらき……12

ご飯の炊きかた・低温調理

- 準備……14
- 白米・無洗米を炊く（うま早（はや）・お急ぎ）……16
- 玄米・長粒米を炊く……18
- ご飯の保温について（保温の設定）……20
- いろいろなご飯を炊く……22
  - ・発芽米・エコ炊飯・芳潤炊き（白米・無洗米、玄米）
  - ・銘柄芳潤炊き・冷凍用・少量・雑穀米・麦飯
  - ・炒飯・おこわ・すし・炊込み・おかゆ・中華粥
- 予約して炊く
  - ・食べたい時刻を予約する（予約1・予約2）……28
  - ・今から1～12時間後に炊きあげる（かんたん予約）……29
- 低温調理をする……30

こんなとき

- お手入れ……34
- 消耗部品について……34
- 炊飯がうまくできないとき……37
- 低温調理がうまくできないとき……40
- 故障かな？と思ったら……41
  - ・お知らせ音について……44
- 保証とアフターサービス……50
- 仕様……51

メニュー集

- メニュー集……45

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

こだわり機能でおいしく炊飯

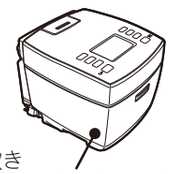
- **ダブル備長炭コート 熾火(内釜)** 熱効率が高く、お米にしっかり熱を伝え、ふっくらとしたご飯に炊きあげます。
- **連続沸騰** 沸騰しても火力を弱めず、強火で炊き続け、ご飯のうまみや甘みを引き出します。
- **可変超音波吸水** 可変超音波の微振動で、お米の芯までたっぷり吸水させ、ツヤとハリのあるご飯に仕上げます。
- **熱密封構造** 熱密封リングで、内部の熱を逃がさず炊きあげます。
- **八重全面加熱** 内釜を包み込む8重のヒーターで加熱します。
- **長粒米** 細長い形で香りがあり、粘りが少なくパラッとした食感のお米です。スープカレーや炒飯などによく合います。
  (長粒米に、短粒米をかけ合わせた国産の「ホシユタカ」があり、食べやすくおすすめです)
- **冷凍用** P.24
  - **白米** 通常の炊飯(ふつう)よりも、じっくりと吸水させることで、冷凍保存してもおいしさを保ちます。
  - **無洗米** 冷凍保存しても、炊きたてのような粒感のあるご飯に炊きあげます。
  - **玄米**
- **少量** P.24 炊飯容量(0.5〜2カップ)を設定することで、容量に合わせた最適な制御で少量のご飯もおいしく炊きあげます。

芳潤炊き(ほうじゅんだき) P.23

白米 ●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、
無洗米 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。
玄米 ●独特のかたさを抑えて、やわらかく食べやすいご飯に炊きあげます。

銘柄芳潤炊き(めいがほうじゅんだき) P.23

- 10の銘柄(+おまかせ)を選べます。
  (番号で選びます)
  それぞれの銘柄の特長を引き出す炊き方です。
  「白米 銘柄」・「無洗米 銘柄」以外では選べません。



銘柄芳潤炊き
お米銘柄番号一覧表(シール)を貼付けてください。

エコ炊飯※1 P.22

- 本体の周囲温度に応じた火力制御で省エネ。
  蒸気の排出量にも配慮しました。

※1 **3カップ炊飯時**
「白米 ふつう」消費電力量:170.7Wh、蒸発水量:31.1g(米450g・水610g)
「エコ炊飯」 消費電力量:145.9Wh、蒸発水量: 6.0g(米450g・水580g)
(省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による)

うま早(はや)・お急ぎ P.16

- うま早は時間とおいしさを両立した早炊き炊飯です。
- お急ぎは時間優先の早炊き炊飯です。

炊飯容量は、3カップまでです。

低温調理 P.30

- 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。

低温調理などのレシピがご覧いただけます。

⚠警告

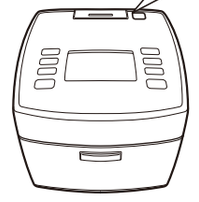
接触禁止

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
- 炊飯中に二次元コードは読み取らない

やけどの原因。

三菱電機レシピ



炊飯中は、蒸気が出るため
読み取らないでください。

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。

	感電注意(本体表示)
	電源プラグを抜く

禁止　分解禁止　水ぬれ禁止　接触禁止　ぬれ手禁止　指示を守る

⚠警告

分解・修理・改造をしない

分解禁止

感電・発火・異常動作による
やけど・けがの原因。

＊修理は、お買上げの販売店または「三菱電機 修理窓口」にご相談ください。

水につけたり、水をかけたりしない

水ぬれ禁止

感電・ショートの原因。

蒸気口やその付近に顔や手などを近づけない 蒸気にさわらない

接触禁止

- 特に乳幼児にはさわらせないよう注意する
- 炊飯中に二次元コードは読み取らない

やけどの原因。

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

ぬれ手禁止

感電の原因。

お子さまだけで使わせない 幼児の手の届くところで使わない

禁止

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。

吸・排気口やすき間に、ピン・針金・金属物などの異物を入れない

禁止

感電・けがの原因。

傷んだ電源コード・プラグや、差込みのゆるいコンセントは使わない

禁止

感電・ショート・発火の原因。

電源コードを傷つけない

禁止

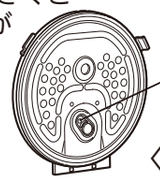
重いものをのせたり、無理に曲げたり、束ねたり、引っ張ったり、加工したりすると、破損して感電・発火の原因。

放熱板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

禁止

- 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
- 低温調理時は、ジッパー付き食品保存袋を使う P.30
- 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〉

⚠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・中華粥は「おかゆ」の炊き方で炊く

ふきこぼれ・やけどを防ぐため。

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

ふたを確実に閉める

蒸気がもれたり、ふたが開いて、やけど・けがを防ぐため。

＊上枠・フック部・ふたパッキン・本体とふたの間に米や異物があると閉まらないので取り除いてください。

異常・故障時には直ちに使用を中止する

使用を中止する

発煙・発火・感電の原因。

- 電源コードやプラグが異常に熱い。
- コゲくさい臭いがする。
- 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
- 冷却ファンが回らなくなった。
- その他の異常・故障がある。

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

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・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。

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

＊収納棚などを使うときは、耐荷重を確認して、ご使用ください。
（お米や水を入れたときの最大質量：約7kg）

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.30
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

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）

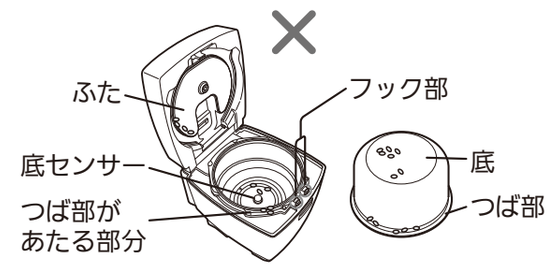
記憶が消える原因。
- 無線機器（テレビ、ラジオ、電話など）

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



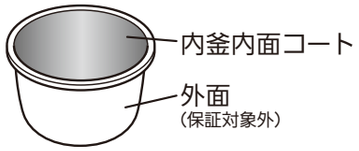
故障・うまく炊けない・うまく低温調理ができない・ふたが開かない、閉まらない原因。

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。

内釜について

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

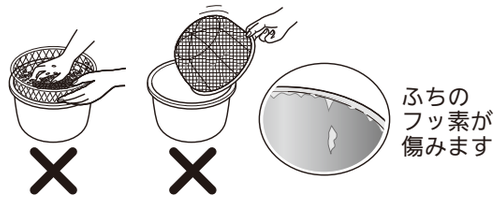


次のことをお守りください

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

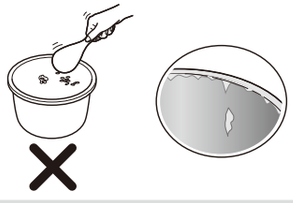
準備のとき

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



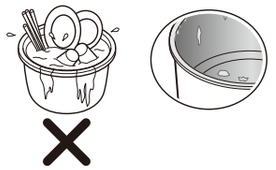
炊きあがったとき

- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。



お手入れのとき

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



- 食器洗い乾燥機、食器乾燥器は使わない。
- うすめた台所用中性洗剤とやわらかいスポンジで洗い、よく水洗いする。
- 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。 P.34
  - ご飯のこびりつきなどが気になる
  - 内釜が変形した
  - フッ素加工が傷んだ

現在時刻の合わせかた

- 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・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、19:12（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



- 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「ピッ」と鳴り、自動的に時刻合わせを完了
（時刻表示が点灯）

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

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

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

停電したとき（電源プラグを抜いたときも同じです）

■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。

■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、低温調理を取消します。
（「U4」表示が出たときは P.43）

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/銘柄 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・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 P.22	発芽米	白米	●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・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・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）
■長粒米	長粒米	長粒米	●付属の計量カップではかる ●お米が割れないように軽く洗う ●保温はしない（におい・変色・パサつきの原因）
■雑穀米 P.25			
■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.25	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・変色の原因）

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.14

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.15

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.15

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

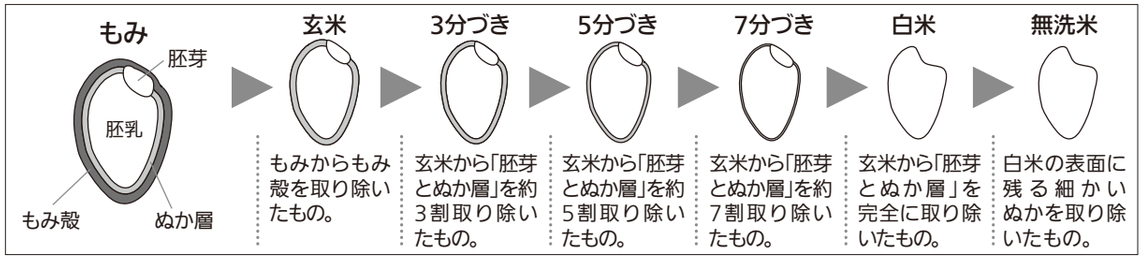
本体を平らな場所に置き、内釜の外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内釜が汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす P.17

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。

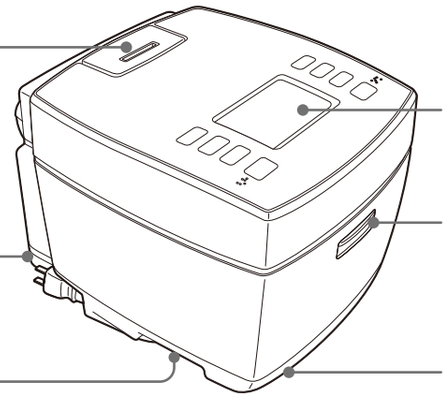
長粒米
粘りが少なく、パラッとした食感で、独特の香りをもつお米。
少しかために炊きあがるため、スープカレーや炒飯などに適しています。

お米のまめ知識

お米の収穫は一般的に秋に行われますので、秋口から冬にかけて新米が出回ります。
新米は通常米より「吸水しやすい」という特長があるため、比較的ねばりが強くやわらかめのご飯になります。
新米を炊くときの水加減は目盛より少なめにするとおいしく炊けます。

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。

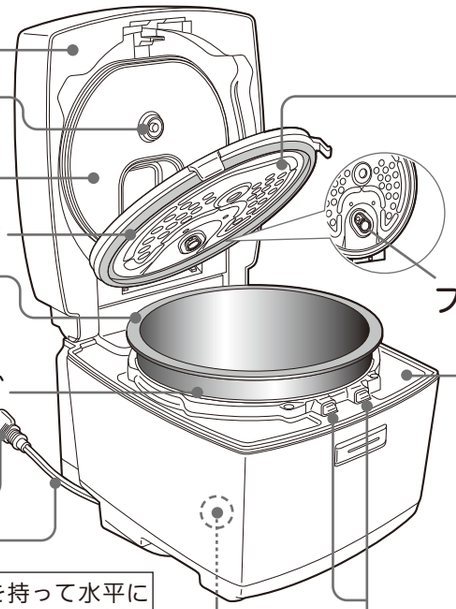
操作・表示部

フックボタン（ふた開きボタン）
ふたを開けるときに押す。

吸気口（底面）
タオルなどを下に敷かない。

もち手
（底面左右）

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

ふたパッキン

内釜
（内面コート：フッ素加工）

熱密封リング

電源プラグ

電源コード

ブッシュ

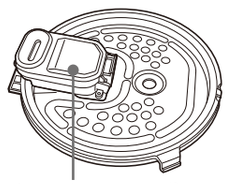
上枠

フック部

底センサー

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。

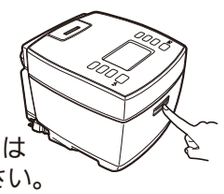
放熱板（内ぶた・炭コート）



カートリッジ お手入れ P.35
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。

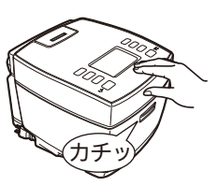
ふた

■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



操作・表示部



お米/銘柄ボタン
●お米の種類を選ぶ
●お手入れモード P.36

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.30
（温度、時間を設定するときに押す）

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
●保温をするときに押す
●保温を選ぶ P.20～21

予約ランプ（緑）

早炊き選択ボタン
●「うま早」「お急ぎ」で炊飯するときに押す P.16

予約ボタン
●予約するときに押す
・時刻で予約 P.28
・1時間単位で予約 P.29

▼（時）・▲（分）ボタン
●時計・予約の時間を合わせるときに押す
●銘柄芳潤炊きの銘柄番号を選ぶときに押す P.23
●少量の炊飯容量を選ぶときに押す P.24
●低温調理の温度、時間を設定するときに押す P.32

保温ランプ（橙）

炊飯ランプ（赤）

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、抜くと消える。

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

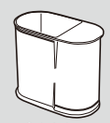
●「切/保温」・「炊飯」ボタンに凸マークと、点字（ボタンの横）がついています
━ 切/保温ボタン（キリ）　● 炊飯ボタン（タク）
●ボタンの区別を分かりやすくするため、上下のボタン音を変えています

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.14
1カップ（合）と0.5カップ（合）をはかることができます。

●取扱説明書/メニュー集 1部（本書）

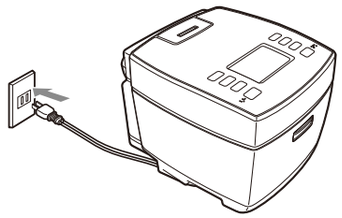


準 備

使い始め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.36

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.34~36

- 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.34~35
- 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.35
- 放熱板を必ずつける。（つけないと、ふたが閉まらない）

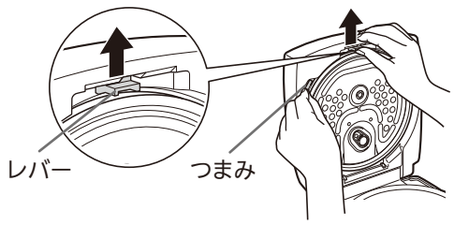


放熱板

お手入れ P.35

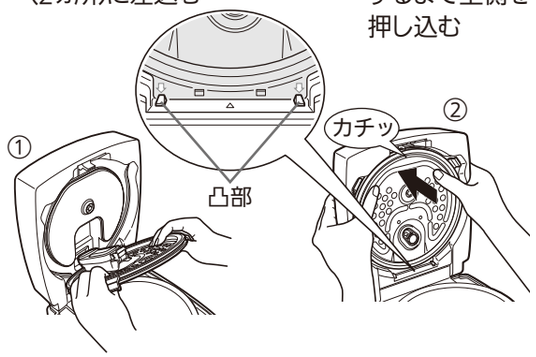
■はずしかた

片手をつまみにそえて、もう片方の手でレバーを上側に押す



■取付けかた

①放熱板の⇩印を本体の凸部（2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

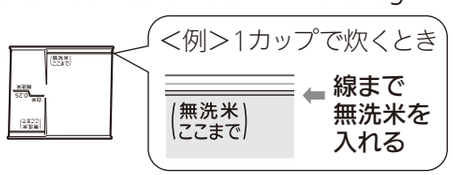
計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 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



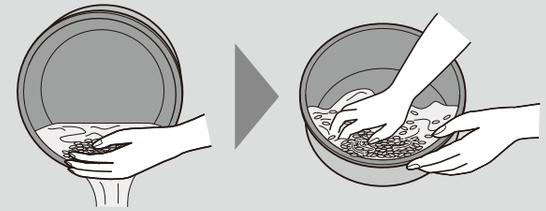
発芽米のおすすめ割合　白米 2合 ： 発芽米 1合

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
- **長粒米**
  →お米が割れないように軽く洗う

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



お湯（約35℃以上）で洗わないでください。

内釜について P.8

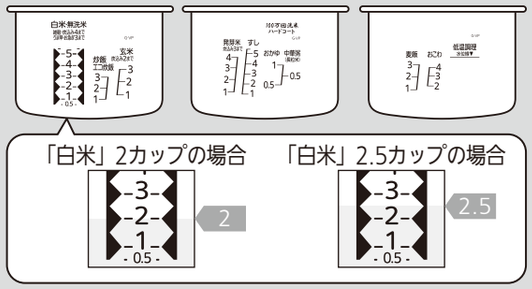
3 水加減をする

お米を水平にならし、お米の種類・炊き方に合った水位目盛で水加減をする。

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

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

白米・無洗米・玄米の目盛は両側にあります。



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.23
銘柄芳潤炊き P.23



＜表示例＞お米/銘柄選択時

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。

白米	ふつう	約43～52分
	かため	約39～51分
	やわらか	約55～71分
	うま早	約26～29分
	お急ぎ	約20～23分

無洗米	ふつう	約43～53分
	かため	約39～52分
	やわらか	約55～72分
	うま早	約26～30分
	お急ぎ	約20～24分

■お買上げ時の設定
お米 **白米** 、炊き方 ふつう 、保温設定 たべごろ保温 **で炊くとき**
→ 3 ですぐに炊飯できます（設定をかえる必要はありません）

■前回の設定で炊くとき →表示部の設定を確認してから 3 で炊飯する

■設定をかえて炊くとき →以下の手順で設定をかえて炊飯する

炊飯する前に保温の設定を確認してください。 P.20~21

1 お米/銘柄 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

無洗米を炊くときは、炊く前に内釜の底から軽くかき混ぜてください。

押すごとに下記のように表示

白米 ▶ 白米 銘柄 P.23 ▶ 無洗米 ▶ 無洗米 銘柄 P.23 ◀ 玄米 ◀ 長粒米 P.18~19 ◀ ピピッ

2 炊き方 を押し、ご飯のかたさを選ぶ

（お米の種類を選ぶと、自動的に「ふつう」が選択されています）

ピッ

- ふつう・かため・やわらか の3種類から選ぶ

押すごとに ▭ が移動して表示

ふつう ▶ かため ▶ やわらか ▶ 冷凍用 ▶ 少量 ▶ 芳潤 P.22~24 ▶ おかゆ ◀ 炒飯 ◀ 雑穀米 ◀ 麦飯 ◀ エコ炊飯 ◀ 炊込み P.22・25~27 ◀ ピピッ

急いで炊きたいとき P.3

早炊き選択 を押して うま早 または お急ぎ を選ぶ（3回押すと、ふつうに戻る）

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

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

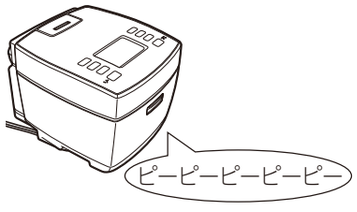
＜表示例＞



（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10～15分長くなることがあります。）

4 炊きあがったらご飯を混ぜながらほぐす

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.20~21

＜表示例＞保温表示



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

べちゃつきを防ぐためにご飯を底から混ぜながらほぐす

すぐに（約15分以内）ご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

1/4ずつ、なべ肌に沿って大きく起こし、底からふんわり切るようにほぐします。

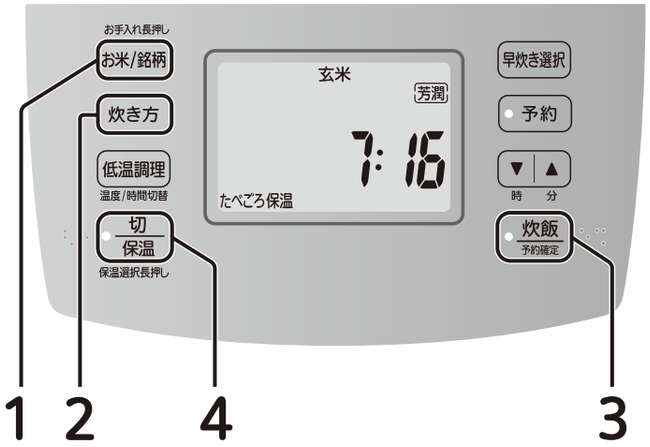


上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ

- 選んだお米の種類、炊き方のふつう・かため・やわらかの設定を記憶します。
- 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。
- 炊飯・保温中は、放熱板からつゆが落ちる場合があります。

玄米・長粒米を炊く 芳潤炊き P.23



<表示例>お米/銘柄選択時

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。

玄米　芳潤	約84～86分	長粒米　ふつう	約27～30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/銘柄 を押し、お米の種類を選ぶ

ピッ

- 玄米を炊くときは **玄米** を選ぶ
- 長粒米を炊くときは **長粒米** を選ぶ

押すごとに下記のように表示

ピピッ

白米 ▶ 白米 銘柄 ▶ 無洗米 ▼

長粒米 ◀ 玄米 ◀ 無洗米 銘柄 ▲

2 炊き方 を押し、炊き方を選ぶ

（お米の種類を選ぶと、自動的に玄米「芳潤」、長粒米「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

- お米が玄米のとき

ピピッ 芳潤 ▶ 冷凍用 ▶ 炊込み ▶ おかゆ P.22・24・27

- お米が長粒米のとき

ピピッ ふつう ▶ 炒飯 ▶ おかゆ P.22・26・27

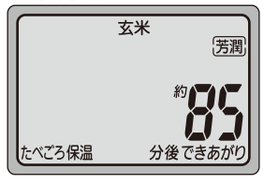
玄米は、ご飯のかたさは選べません。
長粒米は、ご飯のかたさは「ふつう」以外を選ぶことはできません。

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10～15分長くなることがあります。）

ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）

4 切 保温 を押し、保温をやめて電源プラグを抜く

ピー

- 保温ランプ消灯

保温はしないでください。
においの原因になります。

べちゃつきを防ぐためにご飯を底から混ぜながらほぐす

すぐに（約15分以内）ご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

1/4ずつ、なべ肌に沿って大きく起こし、底からふんわり切るようにほぐします。



上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふき取ってください。

お知らせ

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

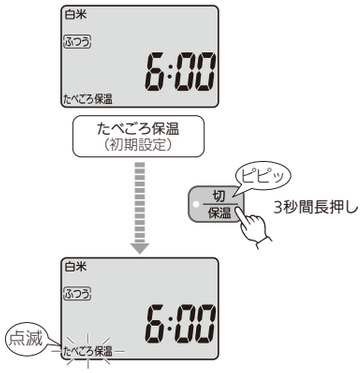
ご飯の保温について（保温の設定）

保温の設定

「たべごろ保温」「保温（一定保温）」「保温切」が選べます。

お米/銘柄 ・ 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



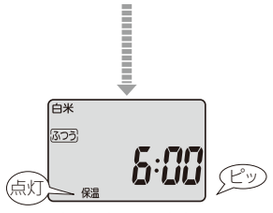
保温表示が**点滅**
（点滅中は、保温設定が可能な状態）

2 「切／保温」を押して、保温を選ぶ



「切／保温」を押すごとに
たべごろ保温→保温（一定保温）→保温切が選べます。

- 点滅中は、「切／保温」以外のボタンを押しても受け付けません。



保温表示が**点灯**

操作を止めた5秒後に
自動的に保温設定を完了

お知らせ

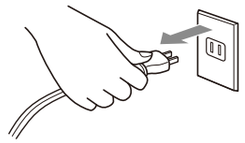
- 炊飯・保温・予約・低温調理中の設定はできません。
- 選んだ保温設定を記憶します。
- お買上げ時の設定はたべごろ保温です。
- 切 保温 を押す時間が短いと、保温（一定保温）を始めます。（保温ランプ点灯）

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



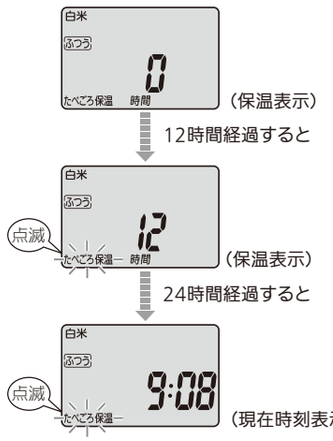
- 保温ランプ消灯

- 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。

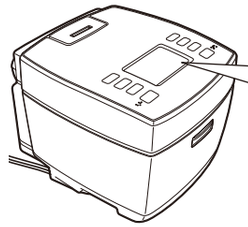
たべごろ保温
やや低めの温度で保温

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

（おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると「たべごろ保温」が点滅してお知らせします）



ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります（お買上げ時の設定：たべごろ保温）



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

＜保温中に現在時刻表示にかえたいときは＞

▼ または ▲ 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.36
  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・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.35

お知らせ

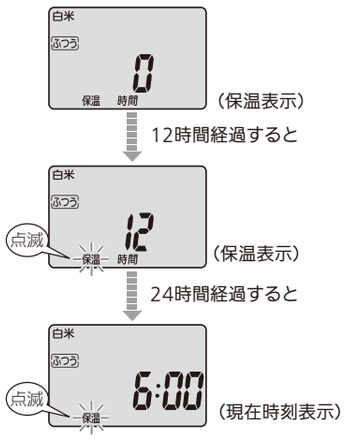
- 切状態から保温を開始すると、「保温（一定保温）」になります。

保温（一定保温）
高めの温度で保温

ご飯の温度が低く感じるときは、「保温」（一定保温）に設定してください。
「たべごろ保温」よりも高い温度で保温します。

（おいしさ維持と節電を促すために、12時間を超えると「保温」が点滅してお知らせします）

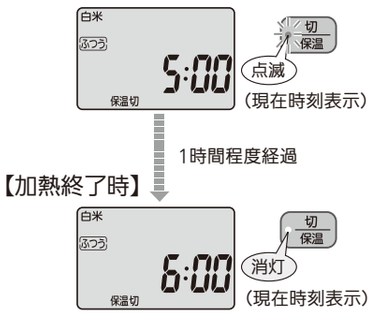
- 「切／保温」ボタンで保温を開始したときも同じです。



保温切
1時間程度加熱して自動的に終了

保温をしないで、すぐに召しあ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。

- 早めに召しあがるか、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

発芽米	約50〜58分

	芳潤炊き	エコ炊飯	冷凍用
白米	約67〜76分	約38〜41分	約55〜64分
無洗米	約67〜77分	約38〜42分	約55〜65分
玄米	約84〜86分	————	約73〜77分

	すし	少量	雑穀米
白米	約43〜49分	約41〜43分	約39〜49分
無洗米	約43〜50分	約41〜44分	約39〜50分

	麦飯	おこわ	炒飯
白米	約41〜45分	約43〜46分	約27〜29分
無洗米	約41〜46分	————	約27〜30分
長粒米	————	————	約27〜30分

	炊込み	おかゆ	中華粥
白米	約46〜54分	約58〜61分	約69〜73分
無洗米	約46〜55分	約58〜62分	約69〜74分
発芽米	約60〜66分	約58〜62分	————
玄米	約81〜89分	約99〜103分	————
長粒米	————	————	約69〜73分

	銘柄芳潤炊き	
	白米	無洗米
1. あきたこまち	約51〜61分	約51〜62分
2. キヌヒカリ	約51〜61分	約51〜62分
3. きぬむすめ	約55〜65分	約55〜66分
4. コシヒカリ	約55〜64分	約55〜65分
5. つや姫	約51〜61分	約51〜62分
6. ななつぼし	約55〜65分	約55〜66分
7. はえぬき	約51〜61分	約51〜62分
8. ひとめぼれ	約51〜61分	約51〜62分
9. ヒノヒカリ	約51〜61分	約51〜62分
10. ゆめぴりか	約67〜76分	約67〜77分
11. おまかせ	約55〜64分	約55〜65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。

※エコ炊飯・芳潤炊き・冷凍用・雑穀米・麦飯・おかゆは、一度炊飯すると設定を記憶します。

発芽米

- 炊飯容量　4カップまで
- 水位目盛「発芽米」
- 発芽米のおすすめの割合　白米 2合：発芽米 1合
- 発芽米を炊くときは、「白米 ふつう」以外で炊かないでください。（炊込み、おかゆ P.27）
- 「うま早」「お急ぎ」はしないでください。

1 お米/銘柄 を押し、白米を選ぶ

2 炊き方 を押し、ふつう 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.19

保温はしないでください。におい・変色の原因になります。

エコ炊飯 P.3

- 炊飯容量　1〜3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。
- 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/銘柄 を押し、白米または無洗米を選ぶ

2 炊き方 を押し、エコ炊飯 を選ぶ

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
炊きあがったらご飯をほぐす P.17

芳潤炊き（白米・無洗米、玄米）

- 水位目盛「白米」「無洗米」「玄米」 P.2
- 長粒米 では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 お米/銘柄 を押し、白米または無洗米または玄米を選ぶ

2 炊き方 を押し、芳潤 を選ぶ

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）

〈白米・無洗米〉
炊きあがったらご飯をほぐす P.17

〈玄米〉
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.19

玄米は保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。

※芳潤炊きは、一度炊飯すると設定を記憶します。

銘柄芳潤炊き（白米・無洗米）

- 水位目盛「白米」「無洗米」 P.2
- 白米 銘柄、無洗米 銘柄 以外では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「炊き方」は選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- お米の銘柄がないときは、「11.おまかせ」でおためしください。

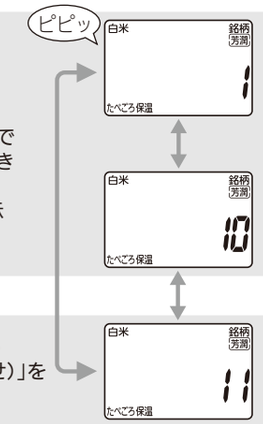
1 お米/銘柄 を押し、白米 銘柄 または 無洗米 銘柄 を選ぶ

2 ▼ または ▲ を押し、銘柄の番号を選ぶ
- 押すごとに表示がかわる

1. あきたこまち
2. キヌヒカリ
3. きぬむすめ
4. コシヒカリ
5. つや姫
6. ななつぼし
7. はえぬき
8. ひとめぼれ
9. ヒノヒカリ
10. ゆめぴりか
11. おまかせ

■銘柄の番号（1〜10）を選ぶ
〈例〉ゆめぴりかで炊きたいとき
↓
「10」を表示させる

■銘柄設定なし
「11（おまかせ）」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
- できあがりまでの時間のめやすを表示（銘柄の番号は表示しません）

<表示例>


4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
炊きあがったらご飯をほぐす P.17

いろいろなご飯を炊く（つづき）

冷凍用（白米・無洗米、玄米） P.2

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

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

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



1 お米/銘柄 を押し、白米 または 無洗米または 玄米を選ぶ

2 炊き方 を押し、冷凍用 を選ぶ

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）

〈白米・無洗米〉
炊きあがったらご飯をほぐす P.17

〈玄米〉
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.19

玄米は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。

※冷凍用は、一度炊飯すると設定を記憶します。

少量（白米・無洗米） P.2

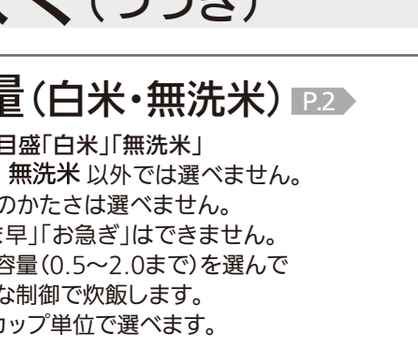
- 水位目盛「白米」「無洗米」
- 白米 無洗米 以外では選べません。
- ご飯のかたさは選べません。
- 「うま早」「お急ぎ」はできません。
- 炊飯容量（0.5〜2.0まで）を選んで最適な制御で炊飯します。0.5カップ単位で選べます。

1 お米/銘柄 を押し、白米 または 無洗米を選ぶ

2 炊き方 を押し、少量 を選ぶ

3 ▼ または ▲ を押し、炊飯容量を選ぶ
- 押すごとに表示がかわる（0.5カップ単位）

■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」を表示させる

4 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

5 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.17

雑穀米

雑穀類を白米や無洗米と混ぜて炊きます。

- 炊飯容量　4カップまで
- 水位目盛「白米」「無洗米」
- 水に浮くような雑穀類（あわ・ひえなど）を混ぜて炊くときは、よく混ぜてしばらくひたし、雑穀類が沈んでから炊いてください。
- 市販品を使う場合は、パッケージの記載内容をめやすにし、お好みに合わせて水の量を2mm以内で加減してください。
- 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。

1 お米/銘柄 を押し、白米 または 無洗米 を選ぶ

2 炊き方 を押し、雑穀米 を選ぶ

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始

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.19

発芽米・玄米で炊くときは
〈発芽米〉 お米/銘柄 白米 、炊き方 ふつう 、
〈玄米〉 お米/銘柄 玄米 、炊き方 冷凍用 を
選びます。

〈 発芽米 〉
・炊飯容量　4カップまで
・水位目盛　「発芽米」

〈 玄米 〉
・炊飯容量　3カップまで
・水位目盛　「玄米」

保温はしないでください。
においやパサつきの原因になります。
※雑穀米は、一度炊飯すると設定を記憶します。

麦飯 P.10

麦は水加減したあとに米の上にのせて炊きます。

- 炊飯容量　1〜3カップ
  ※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/銘柄 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.19

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。
※麦飯は、一度炊飯すると設定を記憶します。

いろいろなご飯を炊く（つづき）

炒飯

炒飯に適したご飯に炊きあげます。

●炊飯容量　1〜3カップ
＜白米・無洗米＞
　●水位目盛「炒飯」
＜長粒米＞
　●水位目盛「長粒米」
●白米 無洗米 長粒米 以外では選べません。
●ご飯のかたさは選べません。
●「うま早」「お急ぎ」はできません。
●具を入れて炊かないでください。
（うまく炊けない原因になります）

1 お米/銘柄 を押し、白米 または 無洗米 または 長粒米 を選ぶ

2 炊き方 を押し、炒飯 を選ぶ

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

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

5 ご飯があたたかいうちに調理する

おこわ

●炊飯容量　2〜4カップ
●水位目盛「おこわ」
●具は、水加減したあとに、米の上に均等にのせて炊いてください。
（米と具をかき混ぜたり、具の量が多いと、うまく炊けない場合があります）
●「うま早」「お急ぎ」はできません。
●予約はできません。

1 お米/銘柄 を押し、白米 を選ぶ

2 炊き方 を押し、炊込み を選ぶ

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
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.19

保温はしないでください。においパサつきの原因になります。

すし

すし飯作りのコツ メニュー集 P.45

お米/銘柄 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.16〜17
●水位目盛「すし」
●「うま早」「お急ぎ」はしないでください。

炊込み

炊込みご飯のコツ メニュー集 P.46

＜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＞
　●炊飯容量　1〜3カップ
　●水位目盛「発芽米」
＜玄米＞
　●炊飯容量　1〜2カップ
　●水位目盛「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/銘柄 を押し、白米 または 無洗米 または 玄米 を選ぶ
（発芽米は、白米 を選ぶ）

2 炊き方 を押し、炊込み を選ぶ

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

4 ブザーが鳴ったらできあがり（むらしは終わっています）
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.19

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）

＜白米・無洗米・発芽米・玄米＞
●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）
●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/銘柄 を押し、白米 または無洗米 または 玄米を選ぶ
（発芽米は、白米を選ぶ）

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）
保温をやめて電源プラグを抜く P.19
●保温ランプ消灯

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

中華粥

作りかた P.48

＜長粒米・白米・無洗米＞
●炊飯容量　0.5カップ
●水位目盛「中華粥」
●発芽米 玄米 ではしないでください。
●具を入れて炊かないでください。
●「おかゆ」以外の炊き方で炊かないでください。
（ふきこぼれの原因になります）
●「うま早」「お急ぎ」はできません。

1 お米/銘柄 を押し、長粒米 を選ぶ

2 炊き方 を押し、おかゆ を選ぶ

3 炊飯 予約確定 を押し、炊飯する
●炊飯ランプが点灯して炊飯開始

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

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

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.9　お米・炊き方を変更するときは P.16〜27

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
ピピッ　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

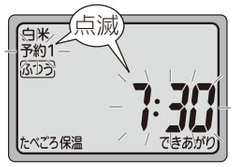
<表示例>
予約1に設定するとき



2 ▼（時）ピッ および ▲（分）ピッ を押して炊きあげる時刻を設定する

▼ 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



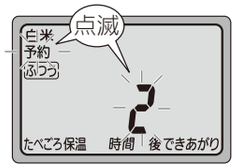
今から1〜12時間後に炊きあげる（かんたん予約）

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

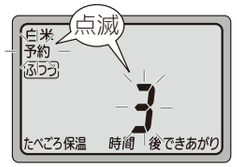
- 予約ランプ（緑）点灯
- 炊飯ランプ（赤）点滅



2 ▼（時）ピッ を押し、炊きあげるまでの時間を設定する

- 押すごとに、1または2〜12時間にかわる（1または2時間に戻ると「ピピッ」と鳴る）
- 「うま早」「お急ぎ」「長粒米・ふつう」「炊飯」「少量」以外は「1時間後」を選べません。

<表示例>
3時間後に炊きあげるとき

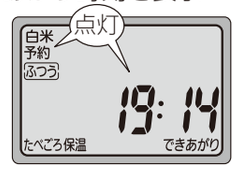


3 炊飯 予約確定 を押す➡予約完了

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.28

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.44

「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、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）

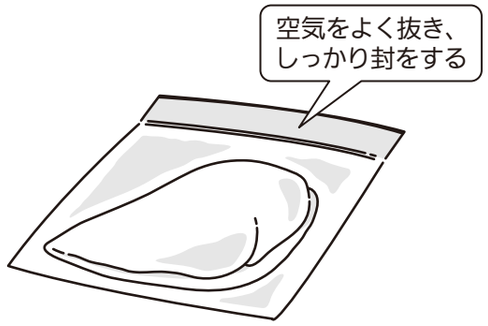
お知らせ
- 次のとき、予約はできません。
  ・炊込み・低温調理 ・炊飯中・保温中
- 予約中は、現在時刻を表示しません。
- 1〜2時間に満たない時間で予約した場合は、「ピピッ、ピピッ」音が鳴り、すぐに炊飯を始めます。（予約できる時間は炊き方により異なります）

低温調理をする メニュー集 P.49

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



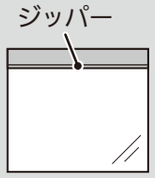
- 調理量は、500g以下にしてください。

⚠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.14
- 内釜の外側についた水分をふきとる

準備 P.14

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。
  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。P.33
- 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
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
卵	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、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」の設定（温度）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.16~27）
- 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。

「U2」「U3」「U4」表示が出たときは P.43

低温調理をする(つづき)

操作手順

1 低温調理 を押す

ピッ

●「調理」を表示

＜表示例＞



⚠警告

指示を守る

低温調理は「低温調理」で調理する

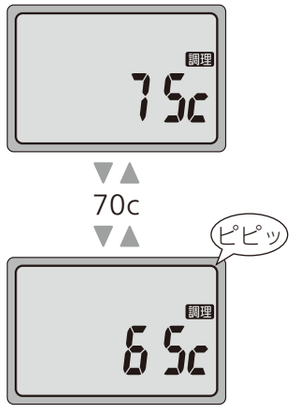
他のモードで行うと、袋内の空気が膨張して内釜の熱湯や蒸気がもれたり、ふき出したりしてやけどの原因。

2 ▼ または ▲ を押し、温度を設定する

ピッ　ピッ

▼ :温度が下がる ▲ :温度が上がる	●押すごとに、5℃単位で変わる (65～75℃まで 65℃に戻ると「ピピッ」と鳴る)

＜表示例＞



3 低温調理 を押し、時間の設定に切り替える

ピッ

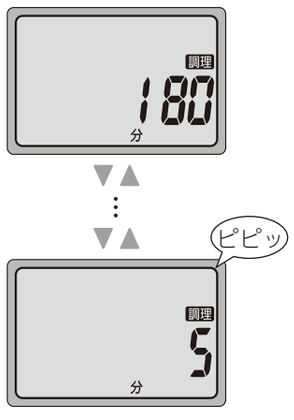
●「低温調理」を押すごとに、温度と時間の設定が切り替わる

4 ▼ または ▲ を押し、時間を設定する

ピッ　ピッ

▼ :減らす ▲ :増やす	●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)

＜表示例＞



5 調理 が表示されていることを確認し、炊飯 予約確定 を押して、調理する

ピッ

●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＞



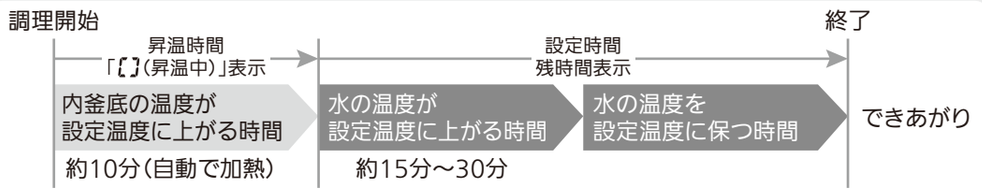
設定温度まで昇温中

＜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。

6 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)

⚠注意

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。

加熱を追加するときは

切 保温 を押し、温度、時間を再度設定して、炊飯 予約確定 を押してください。

ピー　ピッ

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、切 保温 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て、切 保温 を押してください。

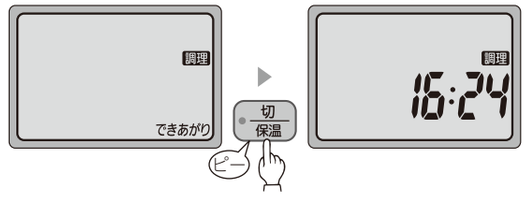
ピー

7 切 保温 を押し、電源プラグを抜く

ピー

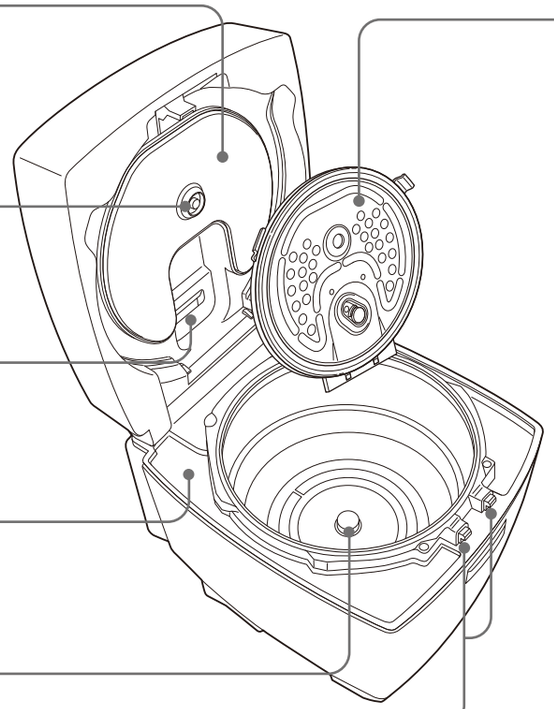
低温調理後は保温しません。

＜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

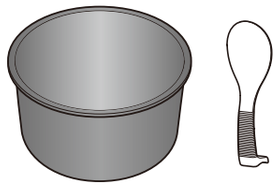
かたくしぼった布でふく

■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
詰まるとふたが閉まらなかったり途中で開く場合があります。

■内釜・しゃもじ　内釜について P.8

〈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。



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。

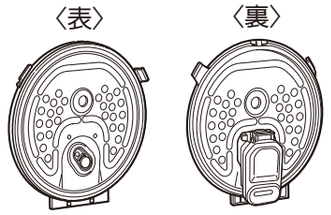
内釜　部品番号:M15 Y05 340、**放熱板(ふたパッキン・カートリッジ・ブッシュ)** 部品番号:M15 Y04 330H、
カートリッジパッキン 部品番号:M15 E35 054C、**蒸気口パッキン** 部品番号:M15 Y09 054JP

お願い

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

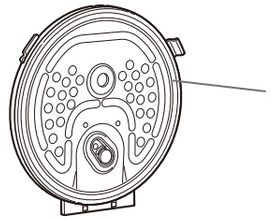
■放熱板（カートリッジ）　はずしかた・取付けかた P.14

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。



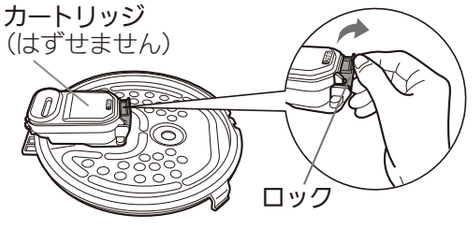
■はずしかた

❶本体から放熱板をはずす

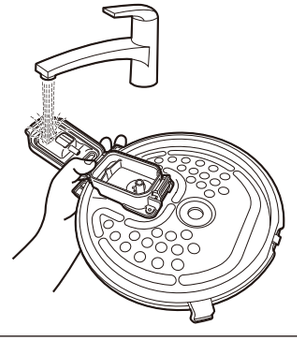


ふたパッキン
（はずせません）
においがつきやすいので、毎回洗う

❷ロックをはずし、カートリッジを開ける

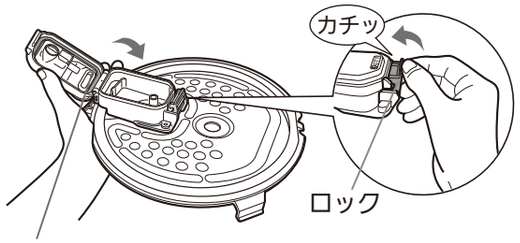


❸流水で洗い、水気をふきとる
（カートリッジ内部も洗う）



■取付けかた

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

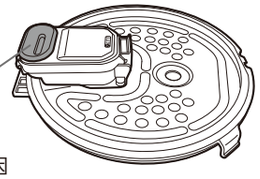


カートリッジパッキン
はずれたまま炊飯すると蒸気もれ、ふきこぼれの原因

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



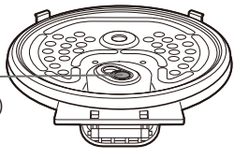
❷蒸気口パッキンがついていることを確認する



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

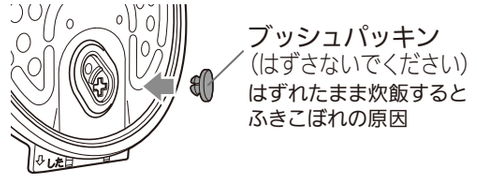
蒸気口パッキンがはずれた場合は、押し込む

❸ブッシュがついていることを確認する



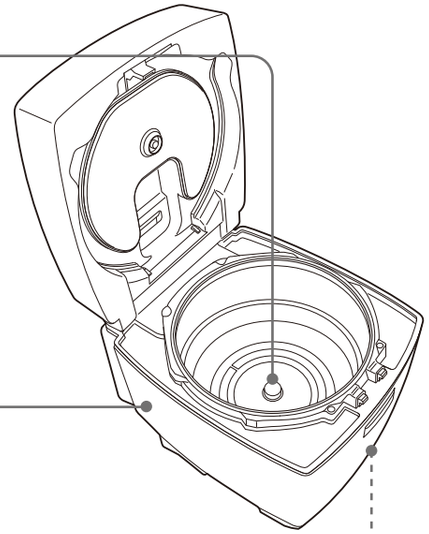
ブッシュ
（はずさないでください）
はずれたまま炊飯するとふきこぼれの原因

ブッシュがはずれた場合は、押し込む



お手入れ(つづき)

汚れが気になるとき



■底センサー

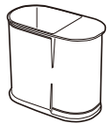
こびりついた汚れは、細かいサンドペーパー(800番程度)でみがき、かたくしぼった布でふく

■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(お手入れモード)

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

❶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

❷お米/銘柄(お手入れ長押し)を3秒間長押しする
ピッ
約 27 分後できあがり ・炊飯ランプ点滅

❸炊飯 予約確定を押し、沸とうさせる
ピッ
約 27 分後できあがり ・炊飯ランプ点灯
・終了までの時間のめやすを表示

ピーピーピーピーピー
❹ブザーが鳴ったら終了
0 ・炊飯ランプ消灯

切 保温を押す(現在時刻表示に戻ります)
ピー

❺本体が冷めたら、内釜・放熱板を取り出して洗う(カートリッジ内部も洗う)

お願い 水以外(クエン酸・重曹など)は入れないでください。

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

炊飯がうまくできないとき

分類	現象(症状)	原因の確認および処置(操作)方法	参照ページ
炊飯	ご飯がやわらかい かたい うまく炊けない いつもとちがう	●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.35
		●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.14
		●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。お好みに合わせて水の量を加減したり、他の炊き方をお試しください。	P.10・15~27
		●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。	P.51
		●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り、底に薄いきつね色がつくことがあります。	
	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。	

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。 ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 ●水加減は合っていますか。 →内釜の目盛より水の量が2mm以上多い場合、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。 →無洗米を「無洗米」以外のモードで、おかゆ・中華粥を「おかゆ」以外の炊き方で炊くと、ふきこぼれることがあります。 ●内釜のふちと、ふたパッキンの間に、米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板・カートリッジに異物や細かい穀類がついていませんか。 →取り除いてください。 ●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）	P.35 P.51 P.10・15 P.16~27 P.35
	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。	
	炊込みご飯・おこわがうまく炊けない	●炊き方「炊込み」で炊飯しましたか。 →炊込みご飯・おこわを「炊込み」以外の炊き方で炊くとうまく炊けません。 ●調味料を入れたあと、よくかき混ぜましたか。 →調味料をよく溶かさないと、沈殿してうまく炊けません。 ●具と米をかき混ぜると、うまく炊けない場合があります。 →具は、米の上に均等にのせて炊飯してください。 ●具を入れすぎたり、具を大きいまま入れていませんか。 →具の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください。 ●水加減は合っていますか。 →具を入れる前に、水位目盛を合わせてください。 ●最大炊飯容量より多く炊いていませんか。 →具を入れて炊くものは、白米にくらべ、最大炊飯容量が少なくなります。	P.51
	雑穀米がうまく炊けない	●炊き方「雑穀米」は白米・無洗米用です。 発芽米は「ふつう」、玄米は「冷凍用」で炊飯してください。	P.25
	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。	P.51

分類	現象（症状）	原因の確認および処置（操作）方法	参照ページ
保温	保温温度が低い ご飯がぬるい （保温していない）	●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。 →「保温（一定保温）」に設定してください。	P.20~21
	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく ふやける べちゃつく	●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。 ●24時間以上の保温をしていませんか。 →変色・におい・パサつきの原因になります。短時間で保温を終了し、冷凍保存して電子レンジなどで再加熱することをおすすめします。 ●12時間以上の予約をしていませんか。 →長時間水にひたすと腐敗しやすく、においの出る原因になります。 ●炊込みご飯、長粒米などを炊いたあとではありませんか。 →調味料を使ったり、長粒米を炊いた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。 ●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。 ●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。 ●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.34~36 P.34~35 P.21 P.21

低温調理がうまくできないとき

現象（症状）	原因の確認および処置（操作）方法	参照ページ
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	●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。 ●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。 低温調理時に、「低温調理」（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。 →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。 ●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。 ●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、うまく調理できない場合があります。 ●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。 ●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。	P.35 P.30 P.30~33 P.30 P.35
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。 ●「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。 低温調理時に、「低温調理」（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。 ●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。 ●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・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.35 P.30 P.30~33 P.30 P.35
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」（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.30

故障かな？と思ったら

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

分類	現象（症状）	原因の確認および処置（操作）方法	参照ページ
炊飯・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。 ●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。	P.51 P.17・19・22
炊飯・低温調理	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.35 P.35
炊飯・低温調理	蒸気口以外から蒸気がもれる ／ 低温調理	●「低温調理」（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。	
炊飯・低温調理	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10～15分長くなることがあります。	
炊飯・低温調理	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で、異常ではありません。	
炊飯・保温・低温調理	炊飯・保温・低温調理中に音がする	●「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	“たべごろ保温”が点滅している	●「たべごろ保温」で12時間以上保温すると点滅します。	P.20
保温	“保温”が点滅している	●「保温（一定保温）」で12時間以上保温すると点滅します。	P.21
保温	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。 →早めに召しあがるか、ご飯を取り出してください。	P.21
保温	保温が自動的に切れている ／「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.20~21
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.21
保温	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。	

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。

分類	現象（症状）	原因の確認および処置（操作）方法	参照ページ
保温	保温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） → 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.20
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」「低温調理」、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.28～29
	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.9 P.9 P.9
	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」「少量」「炒飯」「銘柄芳潤炊き」は記憶しません。	
	ふたが閉まらない 閉まりにくい	●上枠やフック部、内釜の底に米粒などの異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●放熱板を正しく取付けていますか。	P.34 P.14
	ボタン操作ができない	●炊飯・保温・予約・低温調理中は 切 保温 以外は受付けません。	
	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.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.36

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
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。
	表示部に「U2」が表示される	●低温調理中に、内釜の温度が高くなり、低温調理を取消したときに表示されます。 → 切 保温 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。
	表示部に「U3」が表示される	●低温調理中に、内釜の検出温度が異常なため、低温調理を取消したときに表示されます。 → 切 保温 を押すと「U3」が消えます。 ・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「U4」が表示される	●低温調理中に、一定時間停電して内釜内の温度が下がり、低温調理を取消したときに表示されます。 → 切 保温 を押すと「U4」が消えます。食品の状態を確認してください。
	表示部に「F8」が表示される	●本体の下にタオルなどを敷いたり、本体底面の吸・排気口にほこりがたまると、吸・排気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯・低温調理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。
	表示部に「A5」「A6」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「A5」「A6」が表示されます。 →電源プラグを抜き差しすると「A5」「A6」が消え、使用できます。再び、「A5」「A6」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。
	表示部に「C:27」「C: 0」が表示される	●お手入れモードになっています。 → 切 保温 を押すと消えます。
	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（A1、A2、A5、A6、A8、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。

故障かな？と思ったら（つづき）

〈お知らせ音について〉 次の操作、状態のときに、お知らせ音が鳴ります。

お知らせ音		こんなときに鳴ります	処置（操作）方法 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。 P.28~29 ⇩ 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.28~29
	「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。
低温調理	「ピピッ、ピピッ、ピピッ」	低温調理終了後、終了のブザーが鳴ったあとに 切 保温 を押していないとき	切 保温 を押さないと、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、 切 保温 を押してください。
炊飯/保温/予約/低温調理	「ピピピピ」（現在時刻を表示）	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	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 低温調理	「ピピピ」	時間が「0分」で 炊飯 予約確定 を押したとき（時間が設定されていないとき）	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）
		「低温調理」で 切 保温 を押したとき、長押ししたとき	「低温調理」は保温できません。また、保温の設定もできません。
各設定時 早炊き選択		「芳潤炊き」「炊込み」「エコ炊飯」「麦飯」「雑穀米」「冷凍用」「炒飯」「おかゆ」「少量」で 早炊き選択 を押したとき	「早炊き選択」（うま早、お急ぎ）は、「白米」「無洗米」の「ふつう」「かため」「やわらか」で選べます。
各設定時 予約		●「炊込み」「低温調理」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」「低温調理」は予約できません。すぐに炊飯、低温調理をしてください。 P.27・30~33 ●1時間単位の予約は ▼ 時 で設定してください。 P.29

メニュー集

●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

◆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。

おこわ

おこわの炊飯容量
4カップまで

赤飯

炊き方◆炊込み



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/銘柄 白米、炊き方 炊込み 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。

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	
白米・無洗米	4カップまで
発芽米	3カップまで
玄米	2カップまで

1. 水はボウルにくんで、一気に加える

●最初の水はよく吸収されるので、ぬかの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、具の量がメニュー集より多いとうまく炊けないことがあります。(具の量は、お米1カップ当たり75g以下にしてください)
●調味料や具を入れたまま、長時間おかないでください。

4. 蒸らすとき、具を加える場合は手早く

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

5. 炊きあがったらふんわり混ぜる

●炊きあがったら、保温を切り、すぐに(約15分以内)ほぐして余分な水分を飛ばします。
このとき、まずご飯の周りにグルリとしゃもじを差し入れ、ご飯の上下が入れかわるようにふんわりと、よくかき混ぜます。

炊込みご飯が残ったら

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



長粒米の炊飯容量
3カップまで

カオマンガイ

炊 き 方 ◆ ふつう

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、パクチーなど

・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。

❶鶏肉は1枚ずつ耐熱皿に入れ、酒と塩をふり、しょうがをのせて30分おく。
❷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。
❸米は軽く洗う。
❹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。
❺お米/銘柄 長粒米、炊き方 ふつう で炊く。
❻炊きあがったら、全体をほぐして器に盛り、❷をのせ、お好みで付け合わせとソースを添える。



玄米

玄米あずきご飯

玄米の炊飯容量
3カップ（炊込みは2カップ）まで

炊 き 方 ◆ 炊込み

材料（4人分）
玄米 …… 2カップ
あずき …… 40g
水 …… 100mL

❶あずきは軽く洗っておく。
❷玄米は軽く洗い、ゴミやもみがらを取り除く。
❸内釜に❷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。
❹材料の水を加える。
❺お米/銘柄 玄米、炊き方 炊込み で炊く。
❻炊きあがったら、全体をよくほぐす。

おかゆ

韓国風粥

おかゆの炊飯容量
1カップ（具を入れるとき0.5カップ）まで

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
A 酒 …… 大さじ1/2
A コチュジャン …… 大さじ1/2
A 砂糖 …… 小さじ1
A しょうゆ …… 小さじ1
A 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
韓国のり …… 適量
青ねぎ（きざむ） …… 適量（お好みで）



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「0.5」に水加減し、鶏ガラスープの素を入れて混ぜる。
❸お米/銘柄 白米、炊き方 おかゆ で炊く。
❹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。
❺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、❹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。
❻炊きあがったらおかゆをよそい、❹のたくあんとわかめ、❺の肉味噌、韓国のりを盛り付け、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カップまで

中華粥

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

・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。

炊 き 方 ◆ おかゆ

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

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「中華粥」の「0.5」に水加減し、鶏ガラスープの素を入れて混ぜる。
❸お米/銘柄 長粒米、炊き方 おかゆ で炊く。
❹炊きあがったら、温めた器に盛る。

低温調理　準備 P.30　操作手順 P.32

低温調理の容量
分量 2人分　袋のサイズ：縦13cm×横18cm以下

・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。

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）



❶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。
❷内釜に❶の袋を入れてから、「低温調理」の水位線に水加減する。
❸低温調理 モードに設定し、【65℃】【45分】で加熱する。
❹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。
❺袋を揉むようにして鮭をほぐす。
❻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
A 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

❶鶏むね肉に砂糖、塩の順にAをすり込む。
❷ジッパー付き食品保存袋に❶を入れて空気を抜き、しっかり封をする。
❸内釜に❷の袋を入れてから、「低温調理」の水位線に水加減する。
❹低温調理 モードに設定し、【70℃】【130分】で加熱する。
❺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。
❻袋から取り出してお好みの厚さに切り分ける。



きのこのミルクスープ

もっとレシピを知りたいときは…
WEBでアレンジレシピ公開中



豆とウィンナーのトマト煮込み

三菱電機レシピサイト　三菱電機レシピ

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・ブッシュ）＞
＜カートリッジパッキン＞＜蒸気口パッキン＞

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、この炊飯器の補修用性能部品を製造打切り後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/低温調理がうまくできないとき」**（37～40ページ）
「故障かな?と思ったら」　（41～44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。

●**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-V10HJ
3. お買上げ日　　年　　月　　日
4. 故障の状況　（できるだけ具体的に）

形名は本体背面のラベルに表示

■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
いつもサンキュー　365日
フリーダイヤル　**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。

〒154-0001　東京都世田谷区池尻 3-10-3

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-V10HJ
電源		交流100V　50-60Hz
消費電力		1280W
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	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）	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）	1～4カップ（合）
	雑穀米（玄米）	1～3カップ（合）
	おかゆ（白米・無洗米・発芽米・玄米）	0.5～1カップ（合）
	中華粥（長粒米・白米・無洗米）	0.5カップ（合）
	おこわ	2～4カップ（合）
	すし（白米・無洗米）	1～5.5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）	1～3カップ（合）
	炒飯（白米・無洗米・長粒米）	1～3カップ（合）
	少量（白米・無洗米）	0.5～2カップ（合）
	うま早・お急ぎ（白米・無洗米）	0.5～3カップ（合）
コードの長さ		1.0m（自動コードリール）
外形寸法	幅×奥行×高さ	237×293×227mm
	ふた開け時高さ	439mm
質量		約5.1kg

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

最大炊飯容量	1.0L
区分名	B
蒸発水量	31.1g
年間消費電力量	87.2kWh／年
1回当たりの炊飯時消費電力量	170.7Wh
1時間当たりの保温時消費電力量	17.1Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.79Wh
1時間当たりの待機時消費電力量	0.61Wh

- 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450g・水610g）
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、炊き方、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでもめやすとしてご覧ください。
- 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。区分名も同法に基づいています。
- 蒸発水量は１回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- 1時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時（お買上げ時）での保温設定の電力量です。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力です。保温時では約500Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。
- 工場出荷時（お買上げ時）は、「白米 ふつう」に設定されています。

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

お客さま便利メモ お買上げの際に記入されると便利です。	お買上げ販売店名 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	●電源コードやプラグが異常に熱い。 ●コゲくさい臭いがする。 ●製品に触れるとビリビリと電気を感じる。 ●冷却ファンが回らなくなった。 ●その他の異常・故障がある。	ご使用中止	事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検・修理をご相談ください。

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

ZT935Z088H04*