

# mitsubishi

三菱  ジャー炊飯器 (家庭用)

## 取扱説明書

〈メニュー集〉

形  
名

(1.0Lタイプ)

*NJ-HM10*

(1.8Lタイプ)

*NJ-HM18*

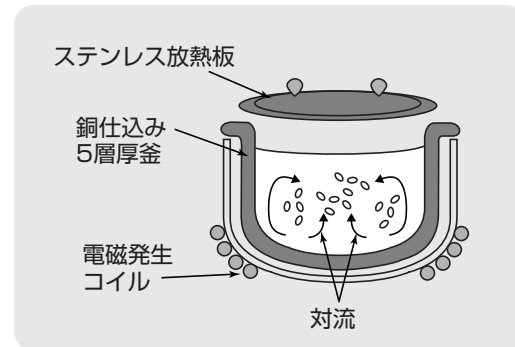


- ご使用の前に、この「取扱説明書」をよくお読みになり、正しく安全にお使いください。
- 「保証書」は「お買上げ日・販売店名」などの記入を確かめて、販売店からお受取りください。
- 「取扱説明書」と「保証書」は大切に保存してください。

# 加熱のしくみと特長

## 電磁加熱(IH)と、銅仕込み5層厚釜でおいしく炊きあげ

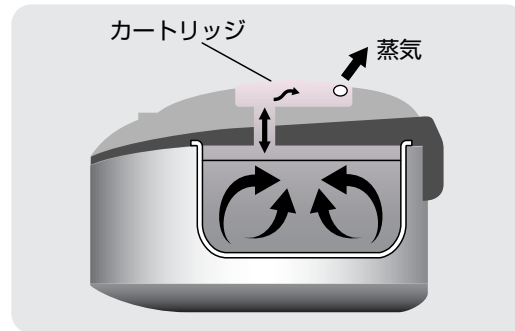
- 磁力線により発生するうず電流で、内なべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげます。
- 内なべは、熱伝導のよい銅およびアルミと、保温性と耐久性に優れたステンレスの5層構造です。
- 内なべの内側には、遠赤コートが施してあり、米のしんからふっくら炊きあげます。
- IHと「ステンレス放熱板」からの全面加熱でご飯をふっくら炊きあげます。



## 大沸騰炊き

おいしさのためには、沸騰しても火を弱めない

- 沸騰しても吹きこぼさない蒸気口(カートリッジ)と新制御により、強火を維持して“うまみの素”を引き出し、一粒一粒をシャキッと、さらにおいしいご飯に炊きあげます。



## 外して洗えるステンレス放熱板

耐久性に優れ、お手入れかんたん



- 放熱板は、パッキンごとはずして丸洗いできます。
- 放熱板がステンレスだから、酸、アルカリに強く、耐食性、耐久性に優れています。

# もくじ








	ページ
<b>ご使用の前に</b>	
加熱のしくみと特長	2
<b>安全のために必ずお守りください</b>	4
各部のなまえ 本体	6
付属品	6
操作・表示部	7
<b>使いかた</b>	
ご飯の炊きかた	8
炊きかたを選ぶ	10
急いで炊く	12
「1時間単位」で予約して炊く	13
「食べたい時刻」を予約して炊く	14
<b>こんなとき</b>	
炊きあがりまでの時間のめやす	16
保温について	16
時計の合わせかた	17
内蔵の専用電池について	17
停電したとき	17
お手入れ	18
内なべのフッ素加工を長持ちさせるために	19
<b>ご飯がうまく炊けないとき</b>	20
<b>故障かな?と思ったら</b>	21
保証とアフターサービス	22
<b>メニュー集</b>	
おいしいご飯を食べたい!	24
白米 豚肉ご飯/なめたけご飯/かに雑炊	25
玄米 玄米ご飯/玄米あずきご飯	26
胚芽米 麦とろ	26
すし 手巻きすし/ひなちらし	27
炊込み 五目(かやく)ご飯	28
たけのこご飯	29
えびときのこのピラフ風	29
おこわ 赤飯/海の幸おこわ	30
おかゆ 白がゆ	31
<b>トッピングアラカルト</b>	
ひき肉と漬物/梅おろし/めんたい豆腐	31
<b>仕様</b>	
仕様	裏表紙












# 安全のために必ずお守りください

■ 誤った取扱いをしたときに生じる危険とその程度を、次の表示で区分して説明しています。

 <b>警告</b>	誤った取扱いをしたときに、死亡や重傷などに結びつく可能性があるもの
 <b>注意</b>	誤った取扱いをしたときに、傷害または家屋・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	 接触禁止	 指示にしたがう	 電源プラグを抜く
 分解禁止	 水ぬれ禁止	 ぬれ手禁止	

 <b>警告</b>	
<b>分解・修理・改造はしない</b>  分解禁止 感電・発火・けがの原因。 * 修理は、お買い上げの販売店または「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」にご相談ください。	<b>電源は交流 100V で定格 15A 以上のコンセントを単独で使う</b>  コンセントの単独使用 他の器具と併用したり、机や家具のコンセント、延長コードを使うと異常発熱して、発火・火災の原因。
<b>ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない</b>  ぬれ手禁止 感電の原因。	<b>電源プラグの刃および刃の取付面のほこりをとる</b>  ほこりをとる ほこりが付着していると、火災の原因。
<b>水につけたり、水をかけたりしない</b>  水ぬれ禁止 感電・ショートの原因。	<b>電源プラグは根元まで確実に差込む</b>  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。
<b>吸・排気口やすき間にピン・針金・金属物など、異物を入れない</b>  禁止 感電・けがの原因。	<b>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</b>  禁止 感電・ショート・発火の原因。
<b>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</b>  禁止 やけど・感電・けがの原因。	<b>電源コードを傷つけない</b>  禁止 重い物をのせたり、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。
<b>炊飯中は絶対にふたを開けない</b>  禁止 やけどの原因。	<b>蒸気口やその付近に手などを近づけない 蒸気にも触れない 特に乳幼児には注意する</b>  接触禁止 やけどの原因。

## 注意

次の場所では使わない

- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上  
火災の原因。
- 水のかかるところや、火気の近く  
感電・漏電の原因。
- 壁や家具の近く  
変色・変形の原因。
- 吸・排気口をふさぐような所  
(壁などから 20cm 以内、紙・布・ふきん・じゅうたんの上など)  
変色・変形・故障の原因。
- 直射日光のあたる所  
変色・変形の原因。

\* キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないようにしてください。

専用の内なべ以外は使わない

過熱・異常動作の原因。



禁止

電源コードを巻き取る時は電源プラグを持つ

電源プラグがあたってけが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。



電源プラグを持つ

心臓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。



医師と相談

お手入れは本体が冷めてから行う

やけどを防ぐため。



本体を冷ます

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。



電源プラグを抜く

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

使用中、使用直後は、高温部に手を触れない カートリッジ、内なべなど

やけどの原因。



接触禁止

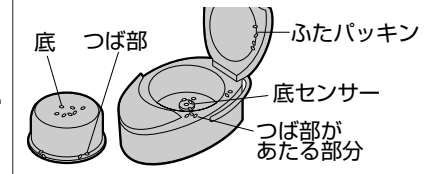
## お願い

磁気・電波に弱い物を近づけない ブレーカーの違うコンセントにかえる

- ・磁気カード (キャッシュカード、定期券など)
- ・磁気テープ (カセットテープなど)
- ・無線機器 (テレビ、ラジオ、電話など)

記憶が消えたり、雑音・異常動作の原因。

異物・米粒や水滴をつけたまま使わない



故障・うまく炊けない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない

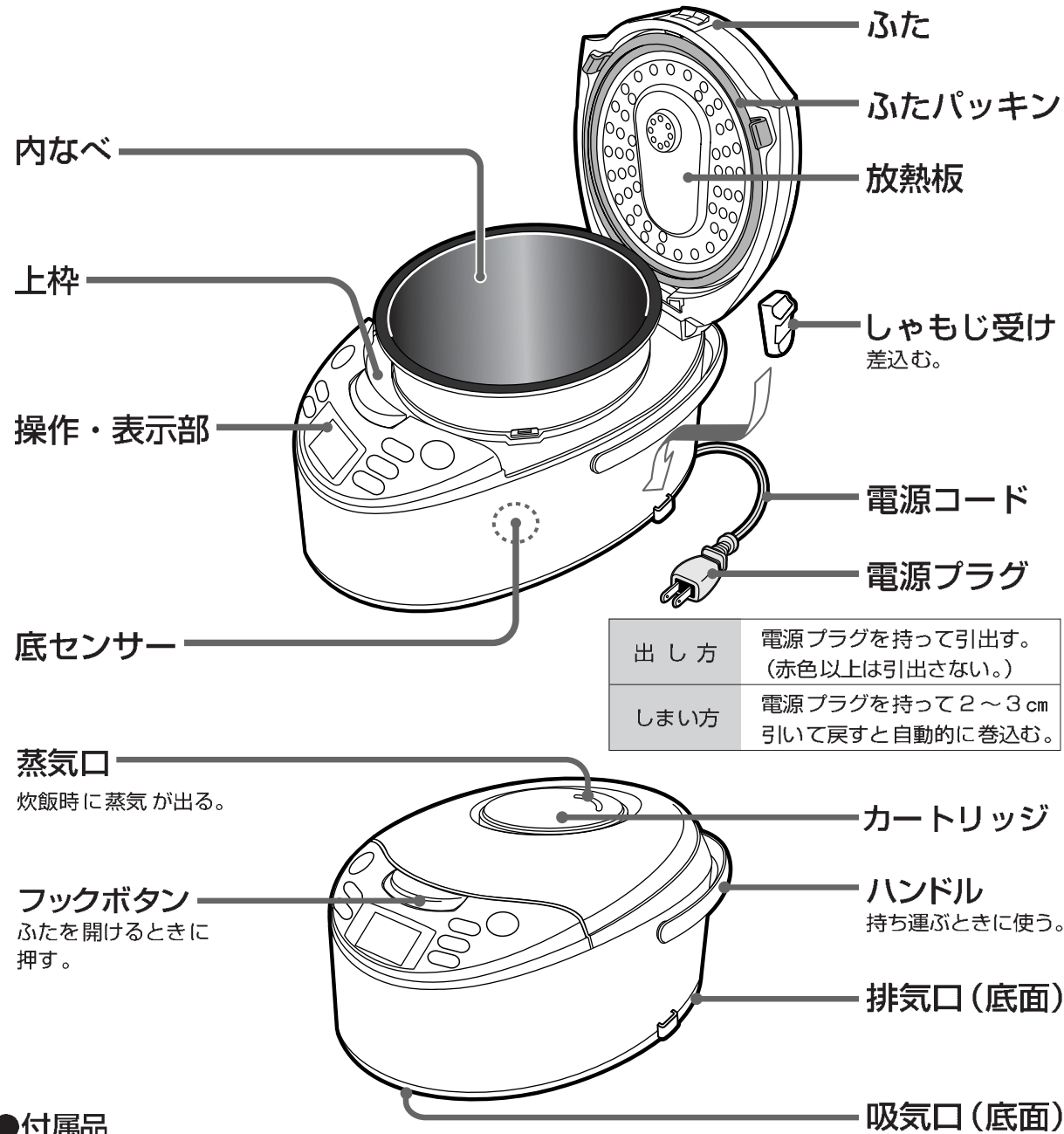
変形・変色・故障の原因。

炊飯・保温以外には使わない

故障の原因。

# 各部のなまえ

## 本体



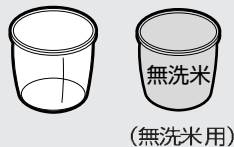
出し方	電源プラグを持って引出す。 (赤色以上は引出さない。)
しまい方	電源プラグを持って2~3cm 引いて戻すと自動的に巻込む。

### ●付属品

●しゃもじ:1コ



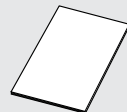
●計量カップ:2コ



●しゃもじ受け:1コ



●取扱説明書(本書):1部

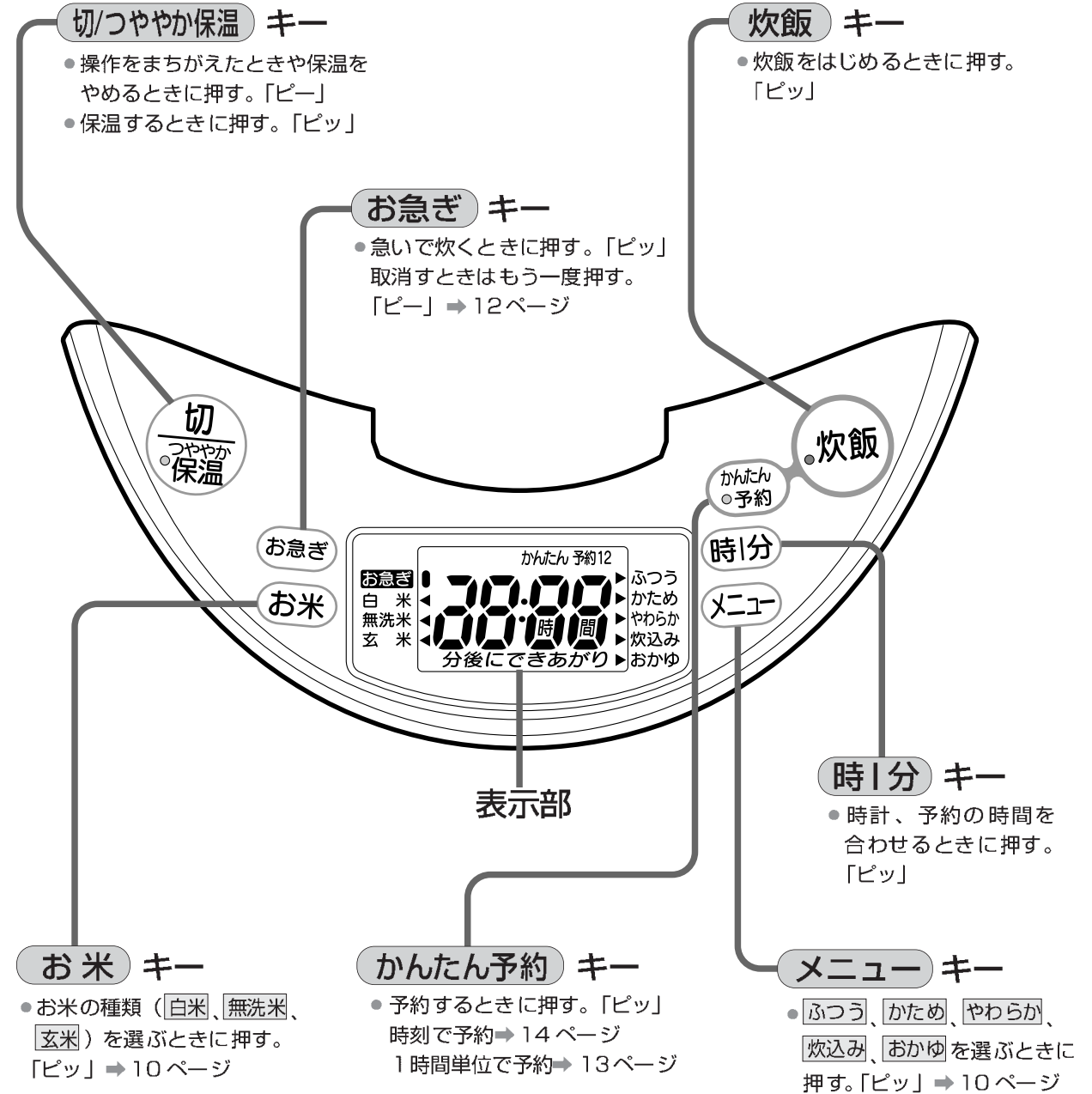


## 操作・表示部

※キーは音がするまで確実に押してください。  
※予約・炊飯・保温中は、「切/つややか保温」を押してから操作してください。

凸マーク付

- 炊飯 キー
- 切/つややか保温 キー



ご使用前に

# ご飯の炊きかた

## 準備

### 1 お米をはかってとぐ

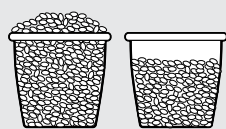
#### 1 お米をはかる

- (発芽玄米は、白米2合に対し、発芽玄米1合)の割合がおすすめです。
- 付属の計量カップすりきり1杯で、約180mL=約150g。(約1合)
  - 無洗米は無洗米用計量カップを使う。(1杯約170mL=約147g)

○ 良い例



× 悪い例



(うまく炊けない原因)

#### 2 お米をとぐ

(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。)  
内なべでお米がとげる



たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。

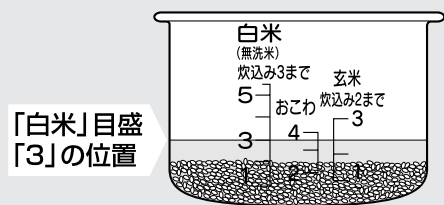


「とぐ⇒水で流す」を数回繰り返し、水がきれいになるまで手早く洗う。

- 十分に洗米する。(不十分なときは、におい・変色・こげの原因)

### 2 水加減をして内なべを本体に入れる

例：3カップの「白米」を炊くとき



「白米」目盛「3」の位置

米を水平にならす

\*「おかゆ」、「すし」の目盛は反対側にあります。

- メニュー、カップ数に合った水位目盛で水加減をする。→12ページ

(水位目盛はめやすです。お米の種類、お好みに合わせて水の量を加減(半目盛以内)してください。)

米の種類	水加減のめやす
軟質米・胚芽米	目盛どおり
新米	目盛より少なめ
古米・硬質米	目盛より少し多め

※水加減を少し多めで炊飯する場合は、メニューで「やわらか」を選んでください。

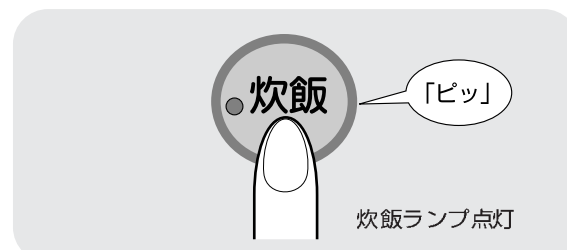


放熱板、カートリッジをつけ忘れない  
(つけ忘れるとふきこぼれてやけどの原因)  
放熱板をつけないとふたが開まらない

- 放熱板や内なべ外側の水分や汚れ、また米粒はきれいにふきとる。
- お湯(50℃以上)やアルカリ水のpH9以上での炊飯はしない。(べちゃつき・黄変の原因)

## 炊飯

### 3 電源プラグを差込み炊飯する



- むらしに入ると、表示部はできあがりまでを1分刻みで表示



- お米の種類、メニューに合った炊きかたを選ぶ。
- キーの操作は各ページを参照する。

お米	10～11ページ
メニュー	10～11ページ
お急ぎ	12ページ
かんたん予約	13～15ページ

#### ■お知らせ■

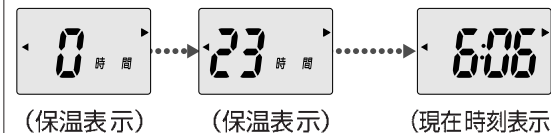
- 電源プラグを差込んだときに、「パチッ」と火花がでることがありますが、これはIH特有のもので異常ではありません。→21ページ
- 炊飯が始まると「ブーン」という音がしますが、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
- 炊飯・保温中の「チリチリ」「ジージー」等の音は、IH特有の通電音によるもので、故障ではありません。

## 炊きあがり⇒保温

### 4 ブザーが鳴ったらご飯を底からほぐす



- 保温に入ると、表示部は保温経過時間を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

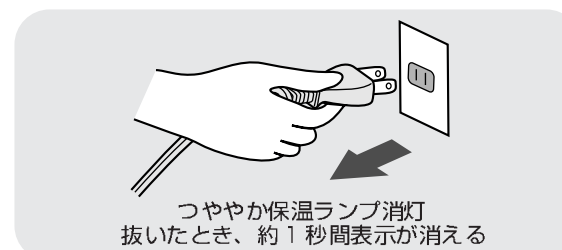


- 炊きあがると「ピー」音が5回鳴る。
- 約15分以内にほぐして余分な水分を逃がす。(そのままにしておくと、べちゃつきの原因)
- 上枠につゆが落ちることがあるのでふきとる。
- 炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない。(やけどの原因)
- 保温について→16ページ

#### ■お知らせ■

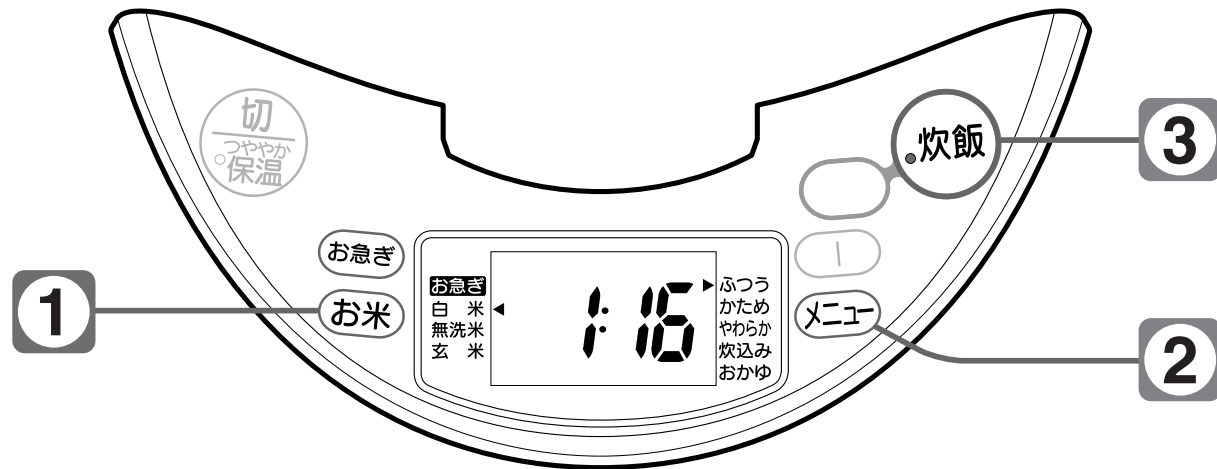
保温中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。

### 5 使用後は「切/つややか保温」を押し、電源プラグを抜く



使いかた

# 炊きかたを選ぶ

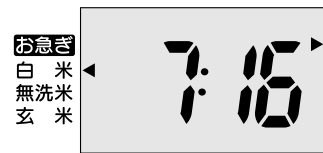


## ■お知らせ■

お買上げ時は「お米」は「白米」、メニューは「ふつう」が設定されています。  
この設定で炊くときは、「炊飯」を押すだけで炊くことができます。

### 1 「お米」を選ぶ

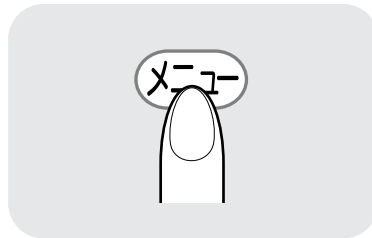
→ 11 ページ参照



- 押すごとに ◀マークが
- 白米 → 無洗米 → 玄米
- にかわるので、お米の種類を選ぶ。  
(「白米」に戻ると「ピピッ」と鳴る。)
- 玄米は、「メニュー」が「ふつう」、炊込み、おかゆのとき選べる。
- 一度設定すると、その設定を記憶する。

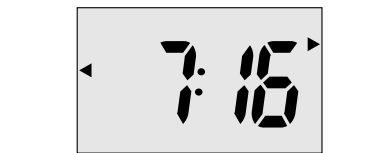
### 2 「メニュー」を選ぶ

→ 11 ページ参照



- 押すごとに ▶マークが
- ふつう → かため → やわらか → 炊込み → おかゆ
- にかわるので、お好みにセットする。  
(「ふつう」に戻ると「ピピッ」と鳴る。)
- お米が玄米のとき、「メニュー」のかため、やわらかは選べない。
- ふつう、かため、やわらかは一度設定すると、その設定を記憶する。

### 3 「炊飯」を押す



- むらしに入ると、表示部はできあがりまでの時間を表示。



## お米 キーの選択

白米	洗米して炊く米（白米）・胚芽米・もち米・5分づきより白米に近い米などのとき。
無洗米	洗わずに炊ける米のとき。 ● 計量カップは無洗米用計量カップを使う。 ● 炊く前に底から軽くかき混ぜる。(こげやすいため)
玄米	玄米・5分づきより玄米に近い米のとき。 ● 1.0Lタイプは3カップ、1.8Lタイプは6カップまで。 ● 米をとぐときは、軽く洗い、あまり強くとかない。 ● 圧力なべとは炊飯原理がちがうため、味や炊きあがり状態が異なる。 ● 炊きあがったら「切/つややか/保温」を押して保温をやめる。 ● 保温はしない。(におい・変色の原因)

## メニュー キーの選択 (水位目盛の設定のしかた)

白米	水位目盛	メニュー
無洗米	白米	ふつう かため やわらか
玄米	水位目盛	メニュー
	玄米	ふつう

おかゆ	水位目盛	メニュー
	おかゆ	おかゆ

- 1.0Lタイプは1カップ、1.8Lタイプは1.5カップまでとする。
- おかゆ以外のメニューで炊かない。(ふきこぼれの原因)
- 保温はしない。(のり状になる。)  
(炊きあがったら「切/つややか/保温」を押して、保温をやめる。)

発芽玄米	水位目盛	メニュー
	白米	やわらか

炊込み	水位目盛	メニュー
	白米	炊込み
	玄米	
おこわ	水位目盛	メニュー
	おこわ	ふつう

胚芽米	水位目盛	メニュー
	白米	ふつう

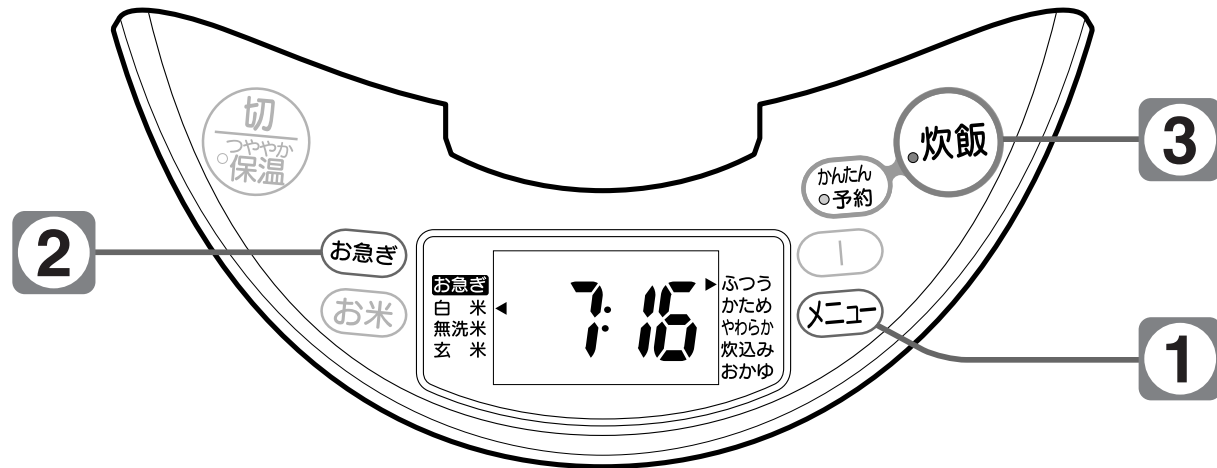
- 米をとぐときは、胚芽がとれてしまうのであまり強くとかない。
- 保温はしない。(におい・パサツキの原因)

- 1.0Lタイプは「炊込み」は3カップ(「玄米」は2カップ)、「おこわ」は4カップまでとする。
- 1.8Lタイプは「炊込み」「おこわ」とともに6カップ(「玄米」は4カップ)までとする。
- 具は、米の上のにせる。  
(具と米をかき混ぜたり、具の量が多いと上手に炊けない場合がある。)
- 予約はしない。  
(炊込みは設定できない。具がいたむ原因)
- 保温はしない。(におい・変色の原因)  
(炊きあがったら「切/つややか/保温」を押して、保温をやめる。)

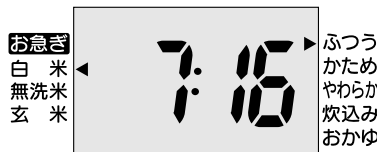
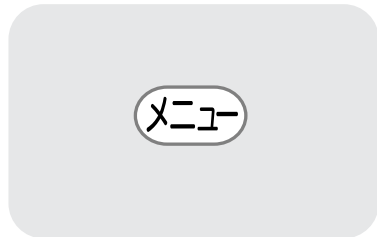
すし	水位目盛	メニュー
	すし	ふつう

使いかた

# 急いで炊く

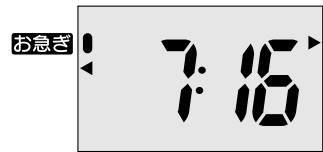
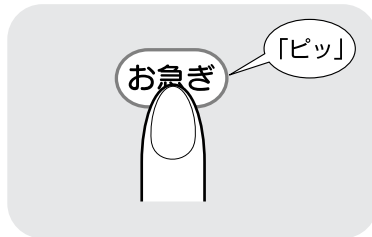


**1** **メニュー** などを選ぶ  
→10ページ ①~②



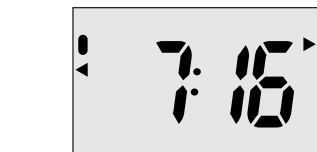
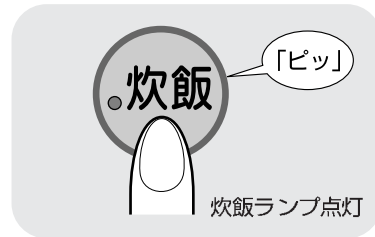
●お好みのメニューなどをセットする。  
(炊込み) のとき、  
(お急ぎ) は受け付けない。

**2** **お急ぎ** を押す



●押すごとにマークが「表示あり」↔「表示なし」(設定) (解除) をくり返す。

**3** **炊飯** を押す



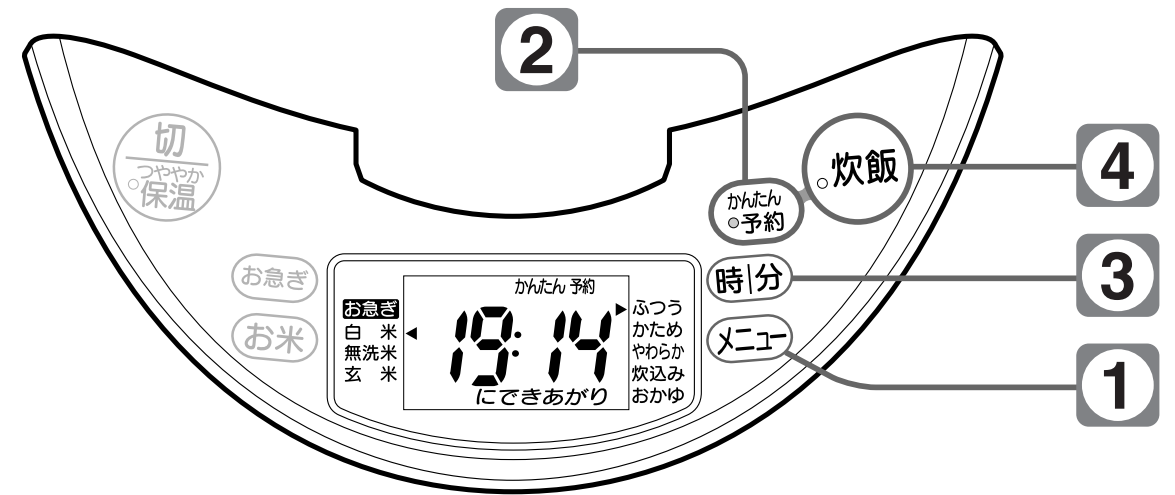
●むらしに入ると、表示部は炊きあがりまでの時間を表示。



## お急ぎ

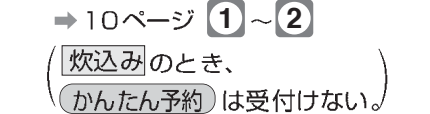
- 通常より約10分早く炊きあがる。
- 炊込みは選べない。
- 少しかために炊きあがる。
- 炊飯容量は、仕様(裏表紙)参照。
- 予約炊飯のときは使えない。

# 「1時間単位」で予約して炊く

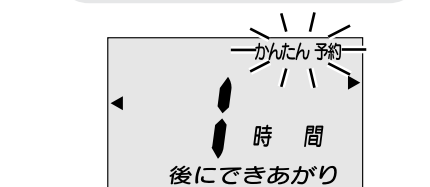


## 例：3時間後に食べたいとき

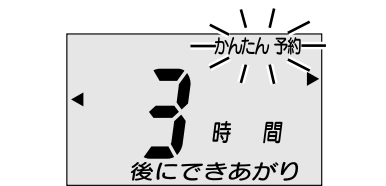
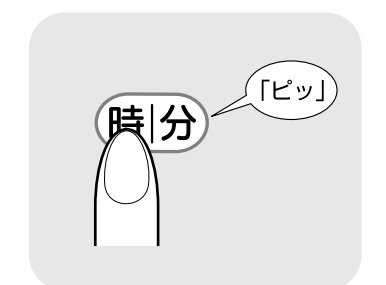
**1** **メニュー** などを選ぶ  
→10ページ ①~②



**2** **かんたん予約** を3回押す



**3** **時** を押してお好みの時間に合わせる



●押すごとに、1~12時間にかわる。  
(1時間に戻ると「ピピッ」と鳴る。)

**4** **炊飯** を押す



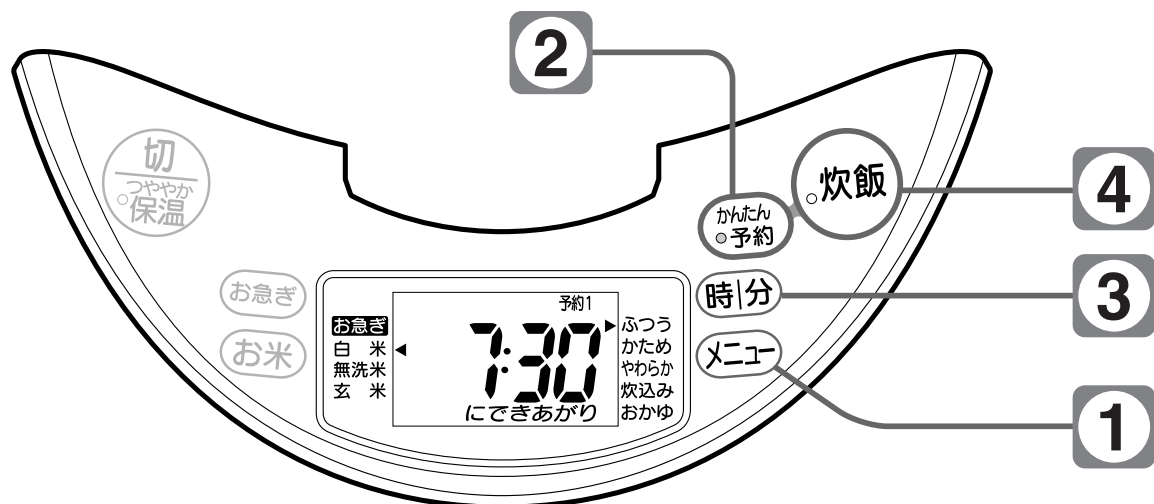
●できあがり時刻が表示される。

## かんたん予約

- 1~12時間(1時間単位)後に炊きあがるように予約ができる。(ただし、玄米は2~12時間後)
- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない。(調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因)
- 予約中は、現在時刻を表示しない。
- 予約時間の変更・取消をするときは、切/つややか保温を押す。

使いかた

# 「食べたい時刻」を予約して炊く



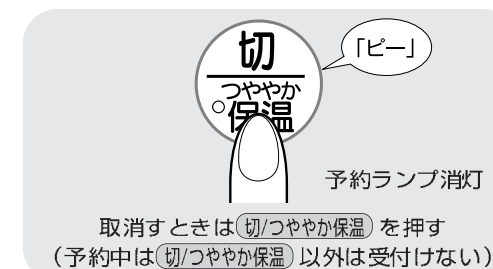
## 予約

- 炊きあがりの時刻を予約して炊く。  
(表示は24時間制。  
昼の12時は12:00、夜の12時は0:00を表示。)
- 2通りの予約時刻を記憶する。
- 予約を一度セットすると、次回も予約した時刻を記憶している。  
(予約1または予約2を選んだ後、  
炊飯を押すだけで予約炊飯できる。)
- 玄米は2時間、その他は1時間に満たない時間を予約したときは、すぐに炊飯をはじめ。  
(炊飯時間が長い場合)
- 現在時刻は正しくセットする。ずれていると、予約した時刻に炊きあがらない。→17ページ
- 炊飯・保温中は予約できません。
- 夏場の予約は12時間以内にする。  
(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが  
出る原因)

- 炊込み、おこわなど具や調味料の入るものでは使わない。  
(調味料の沈澱や具のいたみなどでうまく炊けない原因)
- 予約中は、現在時刻を表示しない。

## 予約時刻を変えたいとき

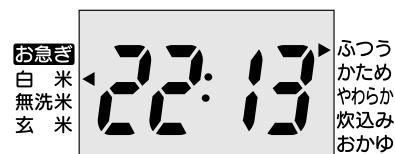
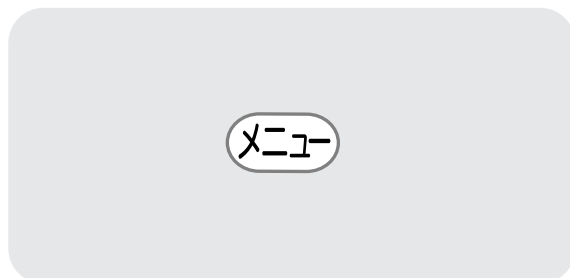
切/つややか保温 を押して、  
14ページ ① からやり直す



使  
い  
か  
た

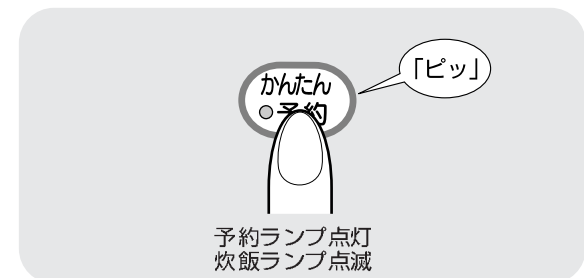
## 例：午前7:30に食べたいとき

- 1** 現在時刻が正しいか確認して、  
メニュー などを選ぶ  
(時計の合わせかた→17ページ参照)



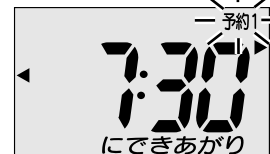
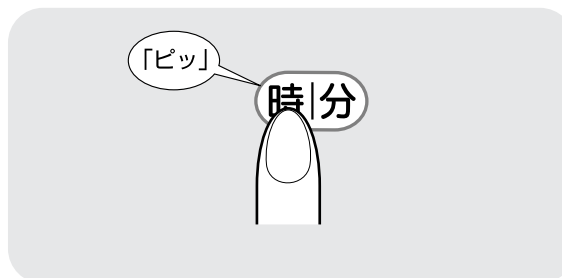
- お好みのメニューなどをセットする。  
→10ページ ①~②  
(炊込み のとき、かんたん予約 は受付けない。)

- 2** かんたん予約 を押して、  
予約1 または 予約2 を選ぶ



- 押すごとに 予約1 → 予約2 → かんたん予約 にかわる。  
(予約1に戻ると「ビピッ」と鳴る。)
- あらかじめ 予約1 は6:00、予約2 は18:00が  
セットされている。
- かんたん予約 → 13ページ

- 3** 時 や 分 を押して  
食べたい時刻に合わせる



- 時 は押すごとに1時間進み、分 は押すごとに  
10分進む。  
(0に戻ると「ビピッ」と鳴る。)
- 押し続けると早送りする。

- 4** 炊飯 を押す





# 炊きあがりまでの時間のめやす

	白米	無洗米	玄米
ふつう	約46～54分	約45～53分	約93～100分
かため	約42～53分	約41～51分	
やわらか	約48～55分	約47～54分	
炊込み	約46～56分	約50～54分	約105～110分
おかゆ	約56～62分	約55～61分	約119～122分
すし	約46～54分	約44～53分	
おこわ	約42～48分		

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、水加減は標準水位の場合。
- 米や具の種類、量、季節、室温、水温、水加減、電圧などにより多少変わります。
- お急ぎ**では、約10分短くなります。(炊込みは選べない。)

# 保温について

- 保温は24時間以内にする。  
(黄変・におい・パサツキの原因)
- 少量のご飯は中央にまとめる。  
(少量は長時間保温すると  
パサついたりふやける場  
合がある)
- 保温経過時間を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)し、過ぎると現在時刻表示になる。  
(保温は続けている)
- ご飯を入れたまま保温を切らない。  
(温度が下がり、つゆ・べとつき・においの原因)
- ふたはきちんと閉める。  
(乾燥・変色・においの原因)
- 保温中に現在時刻を表示したいときは、一度保温を切ってから、再度保温する。  
(保温経過時間は表示しない)

## 〈次の保温はしない〉

- 白米以外(炊込み、おこわ、おかゆ等)や、みそ汁、カレーなど汁もの
- 24時間以上



- 冷えたご飯
- ご飯のつぎたし
- よくとがないで炊いたご飯
- しゃもじを入れたまま



# 時計の合わせかた

- 時計は室温の変化により、多少ずれることがあります。
- 予約・炊飯・保温中は現在時刻の変更はできません。
- 24時間表示の時計です。(昼の12時は12:00、夜の12時は0:00)

## 例:19:10(午後7:10)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** 時を2回押す

「ピッ」「ピピッ」

時刻表示が点滅

19:10

●点滅すると時計の合わせができる。(分を2回押しても設定できる。)

**3** 時や分を押して時刻を合わせる

「ピッ」

時刻表示が点灯

19:12

●押し続けると早送りする。(0に戻ると「ピピッ」と鳴る。)

●時刻を合わせたらセット完了。

## 内蔵の専用電池について (消耗部品です)

電源プラグを抜いても  
時計を動かすために、  
内蔵電池を  
取付けています。

- 寿命は約4～5年(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に、時計表示や予約などの記憶が消えます。電源プラグを差込めば、炊飯・保温はできますし、毎回、現在時刻を合わせれば予約もできます。
- 電池の交換は電池は電気部品に固定されているので、交換は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。

(停電時間が長いと、うまく炊けないことがあります。)

**予約中**

  - 復帰後、予約どおりに炊きあがります。

**保温中**

  - 復帰後、保温を続けます。

(長時間の停電でご飯が冷めてしまったら、自動的に保温をやめます。)

# お手入れ …毎回行う…

**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
  - ベンジン、漂白剤、みがき粉、シンナー、アルコール
  - スチールタワシ、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）

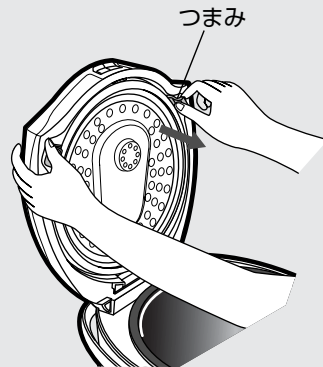
電源プラグを抜いて、本体が冷めてから始めてください。

## 放熱板

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする

### ■はずしかた

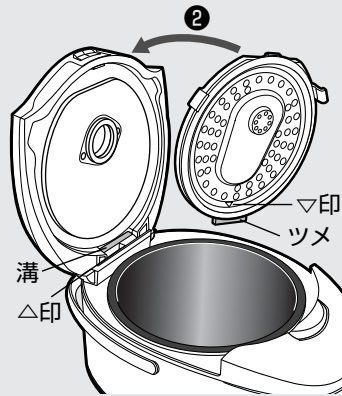
片手でふたを押さえ、片手でつまみを真っすぐ手前に引く。



### ■取付けた

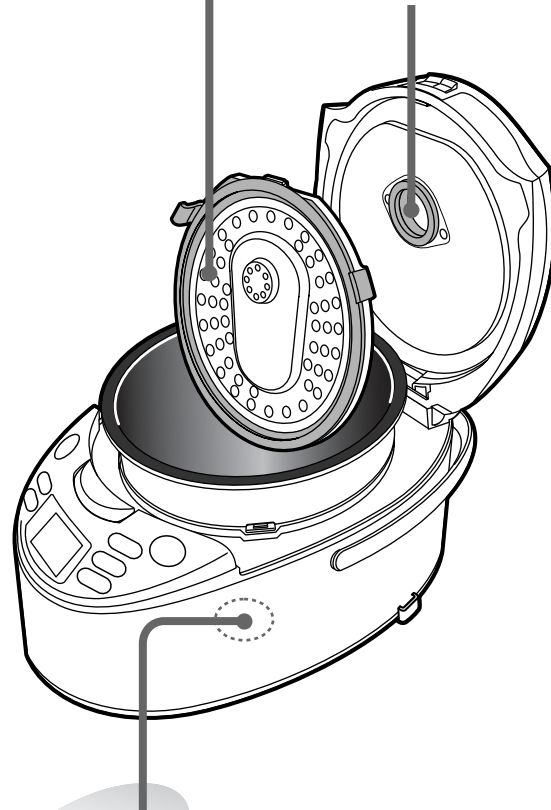
①放熱板の▽印と本体の△印を合わせるように、溝にツメを差込む。

②上側をカチッと音がするまで押し込む。



## 蒸気口

放熱板、カートリッジをはずした後、かたく絞った布でふく



## 底センサー

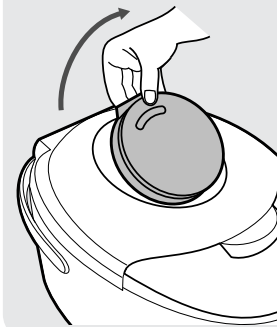
かたく絞った布でふきとる  
こびりついた汚れは細かいサンドペーパー（400番程度）で軽くみがき、かたく絞った布でふきとる

## カートリッジ・カートリッジパッキン

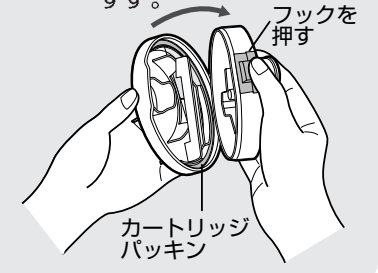
スポンジで水洗いし、水気をふきとる（おいしさを保つため、よく洗う）  
\*スポンジのナイロン面などの固いもので、こすらない（傷の原因）

### ■はずしかた

①引きあげる。



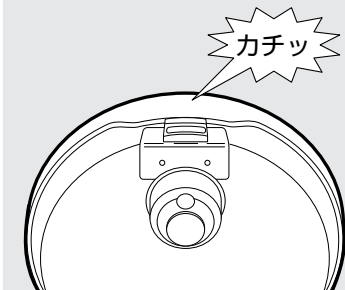
②フックを押して、カートリッジを開き、カートリッジパッキンをはずす。



### ■取付けた

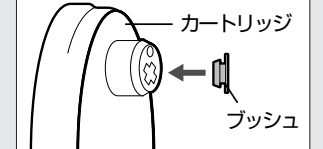
①カートリッジパッキンをつける。カートリッジをカチッと音がするまで閉める。

②ブッシュがついていることを確認する。本体に差込む。



### ■ブッシュのつけた

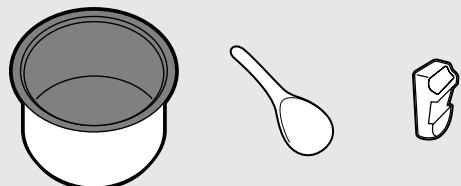
はずれたとき、図のようにつける。



（正しくつけないと）  
ふきこぼれの原因

## 内なべ・しゃもじ・しゃもじ受け

- 冷めてからお手入れする
- 台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする（ナイロン面は使わない）



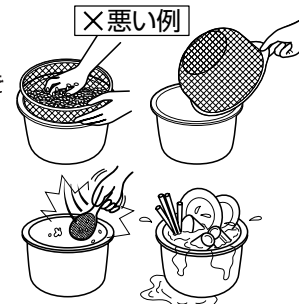
## 本体のにおいが気になるとき

- ①内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める。
- ②お急ぎ を押し、炊飯 を押し沸とうさせる。
- ③約15分間、沸とうさせた後、切/つややか保温 を押し。
- ④冷めたら内なべ、放熱板、カートリッジを取出して洗う。

## 内なべのフッ素加工を長持ちさせるために

### ■ご使用により消耗しますので大切にお使いください。

- 内なべの上にザルをのせて、米をといだり水切りをしない。
- 内なべの内側や縁部に、しゃもじをたたきつけたり、こすりつけない。
- 金属製のしゃもじや泡立て器、陶器などのかたいものを使わない。
- 酢は使わない。
- 調味料を使ったらすぐに洗う。
- スプーンや食器類を入れない。
- みがき粉、タワシ類で洗わない。



- 長い間ご使用になると、水分や蒸気により多少色ムラができます。使用面、衛生面には問題がありませんので、安心してご使用ください。
- フッ素がはがれたり（人体に害はありません）、変形した場合は、お買上げの販売店でお買求めください。

こんなとき

# ご飯がうまく炊けないとき

こんなとき	調べるところ
炊飯 ●ご飯がやわらかすぎる、かたすぎる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●カートリッジ、ブッシュをつけて炊飯しましたか。→19ページ</li> <li>●米(無洗米は無洗米用計量カップを使う)や水の量は正しくはかりましたか。→8ページ</li> <li>●内なべを水平にして水加減しましたか。</li> <li>●お米の種類、メニューに合った水位目盛で水加減していますか。→11ページ</li> <li>●<b>お米</b>、<b>メニュー</b>を正しく選びましたか。→10ページ</li> <li>●<b>お急ぎ</b>、<b>無洗米</b>は、かために炊きあがります。</li> <li>●お好みに合わせて水の量を加減(半目盛以内)してください。</li> </ul>
●炊きあがりのご飯の中央がくぼんで見える	●IH特有のなべ自体が発熱し、ご飯をつつみ込むようにして炊きあげるため、内なべのまわりのご飯が盛り上がった炊きあがりになります。異常ではありません。
●おこげができる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>お米</b>、<b>メニュー</b>を正しく選びましたか。→10ページ</li> <li>次のようなとき、おこげができます。 <ul style="list-style-type: none"> <li>・玄米以外のお米を<b>玄米</b>で炊飯した。</li> <li>・とぎかたが不十分。 胚芽米、炊込みの炊飯をした。</li> <li>・長時間水にひたした。 長時間の予約をした。</li> <li>・内なべの外側・本体・底センサーに米粒など異物がついている。</li> </ul> </li> <li>●<b>無洗米</b>や炊飯量によっては、底にこげ色がつくことがあります。異常ではありません。無洗米は軽くすすぐことをおすすめします。</li> </ul>
●ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●無洗米を他のメニューで炊飯しませんでしたか。<b>無洗米</b>で炊飯してください。→10ページ</li> <li>●カートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。→19ページ</li> <li>●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。</li> <li>●水の量が多すぎませんか。内なべの水位目盛より、水の量が半目盛以上多い場合、ふきこぼれることがあります。→8ページ</li> <li>●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。→裏表紙</li> <li>●<b>おかゆ</b>を他のメニューで炊飯していませんか。→10ページ</li> </ul>
●炊込みご飯がよく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●具と米をかき混ぜていませんか。また、調味料はよく溶かしましたか。</li> <li>●具の量がメニュー集より多すぎませんか。→28ページ</li> <li>●水の量が少なくありませんか。</li> <li>●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。→裏表紙</li> </ul>
●ご飯に薄い膜ができる	●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分が溶けて乾燥したものです。

# 故障かな?と思ったら

修理など依頼する前に取扱説明書をよくお読みの上、次の点をお調べください。

こんなとき	調べるところ
保温 ●ご飯がおう、黄変する、かたくなる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●保温時間(24時間まで)は守られていますか。</li> <li>●ふたは確実に閉めましたか。</li> <li>●カートリッジ、ブッシュを正しくつけていますか。→19ページ</li> <li>●内なべのふちとふたパッキンの間に、米粒など異物がはさまっていませんか。</li> <li>●内なべ、放熱板、カートリッジを毎回お手入れしていますか。</li> <li>●しゃもじを入れたまま、冷えたご飯、冷えたご飯のつぎたしなどの保温をしていませんか。</li> <li>●とぎかたが不十分ではありませんか。</li> <li>●夏場に長時間の予約をしていませんか。</li> <li>●放熱板など、本体ににおいがついていませんか。→18ページ</li> </ul>
●保温中、つゆがつく、つゆが落ちる	●ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。
本体 ●炊飯や保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「ブーン」音は内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。</li> <li>●「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。</li> <li>●「グツグツ」「シュー」等の音は、おいしく炊くために強火で沸騰している音です。</li> </ul>
●ご飯が炊けない ●時間が長くなる ●予約した時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> <li>●<b>炊飯</b>を押し忘れていませんか。</li> <li>●時計は合っていますか。→17ページ</li> <li>●予約時刻は正しく設定されていますか。(24時間表示)</li> <li>●最大炊飯容量より多く炊飯していませんか。→裏表紙</li> <li>●炊飯中に停電しませんでしたか。→17ページ</li> </ul>
●キーを受付けない	●予約・炊飯・保温中ではありませんか。予約・炊飯・保温中は <b>切/つややか保温</b> を押してから操作してください。
●蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> <li>●ふたパッキンに異物が付着していませんか。</li> <li>●ふたパッキン、カートリッジパッキンが変形していませんか。お買上げの販売店で交換してください。(有料)</li> </ul>
●ふたが閉まらない	●上枠に米粒など異物が付着していませんか。
●上枠につゆが落ちる	●異常ではありません。ふきとってください。
●電源プラグを差し込んだとき、「パチッ」と火花がでる	●これはIH特有の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、異常ではありません。
● <b>炊飯</b> や <b>切/つややか保温</b> を押して、しばらくするとブザーが鳴る	●本体に内なべが入っていますか。
●表示部に「R1」などの表示が出る	●故障内容の表示です。お買上げの販売店にご連絡ください。

※誤って、内なべを入れずに、水や米を本体に入れてしまったときは、お買上げの販売店にご連絡ください。

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、E0、E1、E2、E3、E5、E6、E7、E8、F4、F6、F8)を、お買上げの販売店にご連絡ください。

## 仕 様

形 名	NJ-HM10	NJ-HM18	
電 源	交流 100V 50-60Hz		
消費電力 (W)	1015	1220	
炊飯容量(最小～最大)(L)	白米・無洗米・胚芽米・発芽玄米	0.18～1.0 (1～5.5合)	0.18～1.8 (1～10合)
	玄 米	0.18～0.54 (1～3合)	0.18～1.08 (1～6合)
	炊込み(白米・無洗米)	0.18～0.54 (1～3合)	0.36～1.08 (2～6合)
	炊込み(玄米)	0.18～0.36 (1～2合)	0.36～0.72 (2～4合)
	おこわ	0.36～0.72 (2～4合)	0.36～1.08 (2～6合)
	す し	0.36～1.0 (2～5.5合)	0.54～1.8 (3～10合)
	お か ゆ	0.09～0.18 (0.5～1合)	0.09～0.27 (0.5～1.5合)
	お 急 ぎ	上記最大容量の60%まで	
コードの長さ(m)	1.0 (自動コードリール)		
外形寸法/幅×奥行×高さ(mm)	255×338×199	281×368×233	
質 量 (kg)	4.1	5.0	
最 大 炊 飯 量	1.0L	1.8L	
区 分 名	B	D	
蒸 発 水 量	43.3g	72.8g	
年 間 消 費 電 力 量	100.4kWh/年	164.7kWh/年	
1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量	174.9Wh	248.6Wh	
1 時 間 当 た り の 保 温 時 消 費 電 力 量	24.3Wh	31.0Wh	
1 時 間 当 た り の タイマー予約時消費電力量	0.9Wh	0.9Wh	
1 時 間 当 た り の 待 機 時 消 費 電 力 量	0.8Wh	0.8Wh	

- 1 回 当 た り の 炊 飯 時 消 費 電 力 量 は、**お米** [白米]、**メニュー** [ふつう] での電力量です。
- 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、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・特定器機「電気ジャー炊飯器」測定法による数値です。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 機 器 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。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。
- この商品は日本国内専用で、外国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 cannot be used in any other country.  
No servicing is available outside of Japan.

## 愛情点検

★長年ご使用の  
ジャー炊飯器の点検を!

熱、湿気、ホコリなどの影響や、使用の度合いにより部品が劣化し、故障したり、ときには安全性を損なって事故につながることもあります。



このよう  
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。
- 自動的に切れないときがある。
- 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

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

MITSUBISHI  
NJ-HM

〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1

ZT933Z678H03 \*