

mitsubishi

三菱 **炭炊きIH** ジャー炊飯器 (家庭用)

形名

(1.0Lタイプ)

NJ-WS10A

(1.5Lタイプ)

NJ-WS15A

取扱説明書



- 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。
- お料理レシピは、別冊のメニュー集をご覧ください。

製品登録のご案内

三菱電機では、ウェブサイトでのアンケートにお答えいただくと、お客さまに役立つ各種サービスをウェブサイトにて利用できる「製品登録サービス」を実施しております。詳しくはホームページをご覧ください。

www.MitsubishiElectric.co.jp/mypage

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 can not be used in any other country.
No servicing is available outside of Japan.

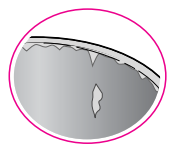
内なべ(本炭釜)について

内なべは純度99.9%の炭素材料を固めて焼きあげたものです。ヒビが入ったり、欠けたり、割れやすい素材ですので、取扱いにご注意ください。
(炭素材料特有の多孔質のため、表面に多少のザラつきや、鬆(す)がありますが、異常ではありません。)

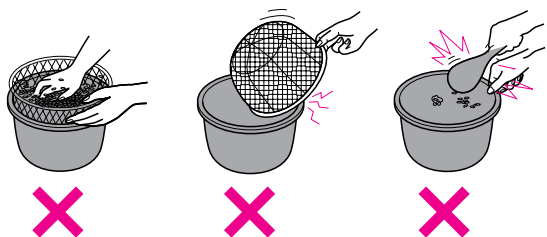
次のことをお守りください

- 落としたり、ぶつけたりしない。
ヒビ・欠け・割れなど破損します

- ザルを重ねて米をとがらない・水切りをしない。
- 米を内なべに移すときにザル等をあてない。
- しゃもじについたご飯粒をふちに押し当てて取らない。



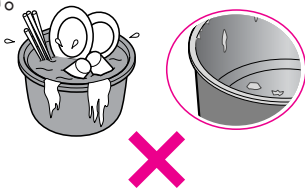
ふちが欠けたり、フッ素が傷みます



- **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。はがれると水がしみこみます。

フッ素樹脂や素地は、食品衛生法に適合した材質ですので、人体に害はありません。

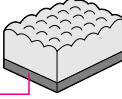
- かたいものを使わない。
(金属製のしゃもじ・泡立て器・陶器など)
- スプーンや食器類を入れて、洗いおけがわりに使わない。



ヒビ・欠け・割れなど破損したり、フッ素が傷みます

- 内なべ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。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器は使わない。

- 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、内なべの中で酢めしをつくると、フッ素加工が傷みやすくなる)


- クレンザー・タワシ類・スポンジのナイロン面・ナイロンネット付きスポンジで洗わない。  ナイロン面

- 長い間使用すると、内なべの内側・外側に色ムラが発生する場合がありますが、性能面・衛生面への影響はありません。
- 次のようなことが気になるときは、三菱電機製品取扱店でご購入できます。
・ご飯のこびりつきなどが気になる
・フッ素加工が傷んだ

内なべが、ヒビ・欠け・割れなど破損してしまったら…

使用を中止してください。

(ヒビ・欠け・割れなど破損した内なべを使用すると、水もれして本体の故障・感電・発火の原因)

- 炭素材料は人体に害はありませんが、口に入るとけがをする恐れがあります。
- ヒビ・欠け・割れなどしたときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご購入ください。
ご購入の際、サービス標準価格(1.0L:38,000円、1.5L:48,000円<2007年9月現在>)より値引きする内なべ下取制度を設けております。
破損品または本書30ページにある  をご持参ください。
詳しくは三菱電機お客さま相談センターへお問い合わせください。 P.31

本物の炭で炊く

純度99.9%の炭素材料を圧縮・焼成し、削り出して仕上げる、**本炭釜**。贅沢な手づくり釜です。

1 本炭釜

本炭釜全体が発熱して、遠赤外線効果でお米の芯までしっかり熱を伝え、ふっくら甘味のあるおいしいご飯に仕上げます。

2 加熱のしくみ

IHでおいしいご飯を炊く。

- ・IH(電磁加熱)は内なべ全体を発熱させるため、お米をつつみ込むように炊飯します。
- ・沸とうしても火力を弱めず、お米を対流させながら、一粒一粒にしっかり熱を伝えます。

健康玄米

予熱時間・沸騰時間・火加減をコントロールして、GABA(ギャバ・ガンマ-アミノ酪酸)を増やし、また、玄米に含まれる栄養素の損失を極力おさえながら、やわらかく炊きあげます。

もくじ

● 内なべについて ……	2
● おいしいご飯を食べるために ……	4
● 安全のために必ずお守りください ……	6
● 各部のなまえとはたらき ……	8

ご使用のまえに

● 準備 ……	10
● 白米・無洗米を炊く(お急ぎ) ……	12
● 発芽玄米・玄米を炊く(お急ぎ) ……	14
● ご飯の保温について ……	16
● お米の種類別 炊くときのポイント ……	16
● いろいろなご飯を炊く ……	18
・健康玄米・雑穀米・すし・おこわ	
・炊込み・おかゆ	
● 食べたい時刻を予約する ……	20
(予約1・予約2)	
● 今から1~12時間後に炊きあげる ……	21
(かんたん予約)	

ご飯の炊き方

● お手入れ ……	22
● 炊飯がうまくできないとき ……	24
● 故障かな?と思ったら ……	26
● 現在時刻の合わせ方 ……	28
● 保証とアフターサービス ……	30

トラブルとき

● 仕様 ……	29
---------	----

別冊 ● おいしいごはんのレシピ

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、精米月日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、風通しの良い冷暗所に保管し、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、すりきり1杯で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、手早く洗い終わましょう。
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

内なべ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、半目盛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。
べちゃつきや黄変の原因になります。

5 内なべを入れて、炊飯スタート

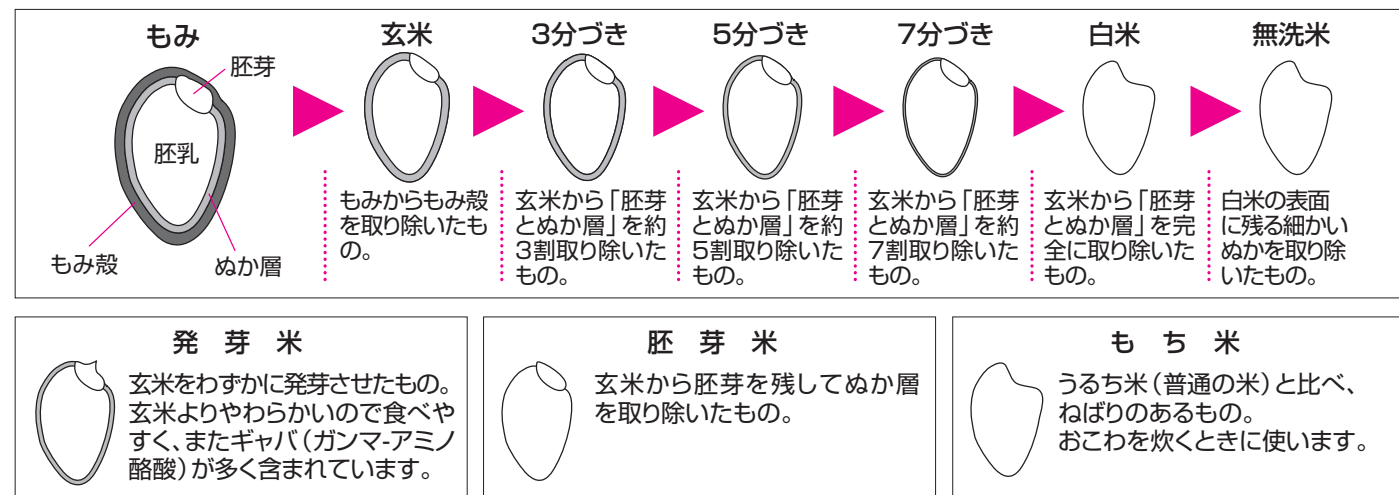
本体を平らな場所に置き、内なべの外側についた水分をふき取って本体に入れます。
傾いている場所で炊いたり、内なべが汚れているとセンサーが正しく働かず、おいしいご飯が炊けません。

6 炊きあがったら、ご飯をほぐす

炊きあがったら、底からふんわりとご飯をほぐし、余分な水分を逃がしましょう。
そのままにしておくと、ご飯が固まり、べちゃつきの原因になります。

お米について

お米は、精米や加工のしかたによって呼び名が変わります。



お米のまめ知識

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

お好みに合わせて、しっかり設定!

設定の組合わせで、お好みのご飯に炊きあげる

お買上げ時は、「お米の種類 **白米**」、「ご飯のかたさ **ふつう**」、「ご飯のねばり **もちもち**」に設定されています。

設定の手順



いろいろなご飯を炊く

- 健康玄米 P.18
- 雑穀米 P.18
- すし P.18
- おこわ P.18
- 炊込み P.19
- おかゆ P.19

予約して炊く

- 食べたい時刻を予約する P.20
- 今から1~12時間後に炊きあげる P.21

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、次の区分で説明しています。

■図記号の意味は、次のとおりです。(一例)

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、傷害または家屋・家財などの損害に結びつくもの。

 禁止

 指示を守る

警告

分解・修理・改造をしない

感電・発火・けが・異常動作の原因。

*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。



分解禁止

ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない

感電の原因。



ぬれ手禁止

水につけたり、水をかけたりしない

感電・ショートの原因。



水ぬれ禁止

蒸気口や、その付近に手などを近づけない

・特に乳幼児には注意する

やけどの原因。



接触禁止

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

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。



禁止



禁止



禁止

傷んだ電源コード・プラグや、差し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。



禁止

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。



禁止

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。



コンセントの単独使用

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。



ほこりをとる

電源プラグは根元まで確実に差込む

差し込みが不完全なとき、感電・発熱による火災の原因。



根元まで差込む

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・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。



ふたを確実に閉める

注意

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・放熱板など
やけどの原因。



接触禁止

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・タオル・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。



禁止

*キッチン用収納棚などを使うときは、耐荷重を確認し、中に蒸気がこもらないように引出して、ご使用ください。

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

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。



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なう

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

お願い

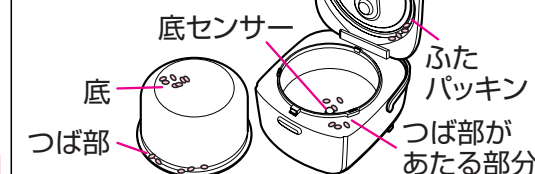
磁気・電波に弱いものを近づけない

- 磁気カード(キャッシュカード、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。

ブレーカーの違うコンセントにかえる

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・ふたが閉まらない原因。

蒸気口をふきんなどでふさがない

変形・変色・故障の原因。

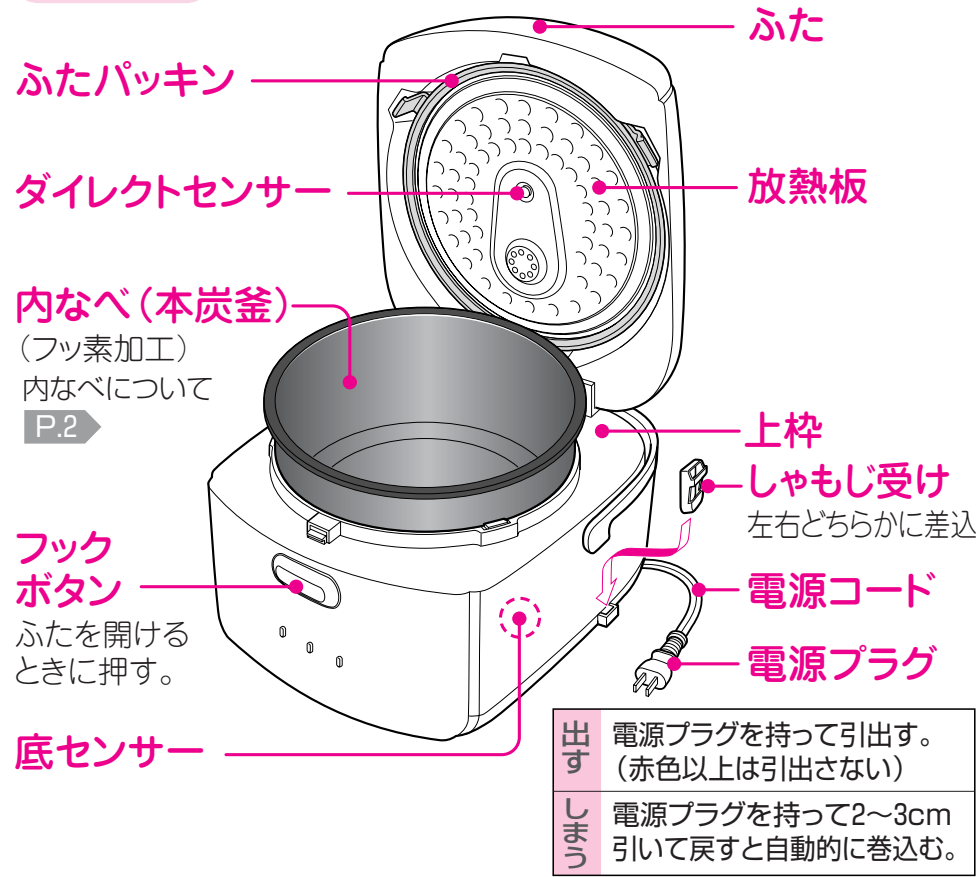
炊飯・保温以外には使わない

故障の原因。

内なべ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。

各部のなまえとはたらき

本体



操作・表示部

炊き方キー

- ご飯のかたさを選ぶ
・ふつう・かため・やわらか
- メニューを選ぶ
・炊込み・おかゆ・健康玄米

お米キー

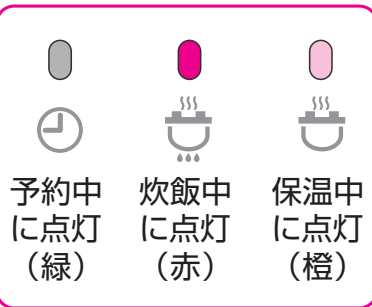
- お米の種類を選ぶ
・白米・無洗米・発芽玄米・炊分け玄米

ねばりキー

- ご飯のねばりを選ぶ
・もちもち・さっぱり

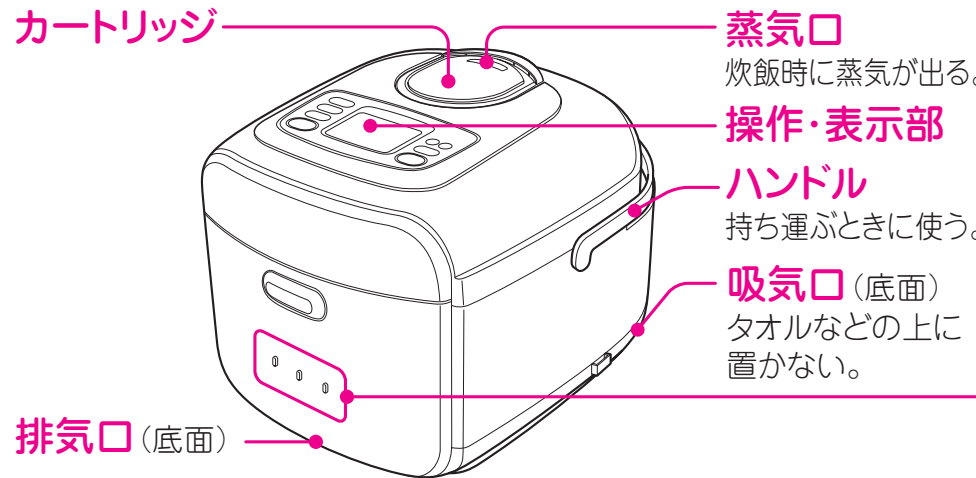
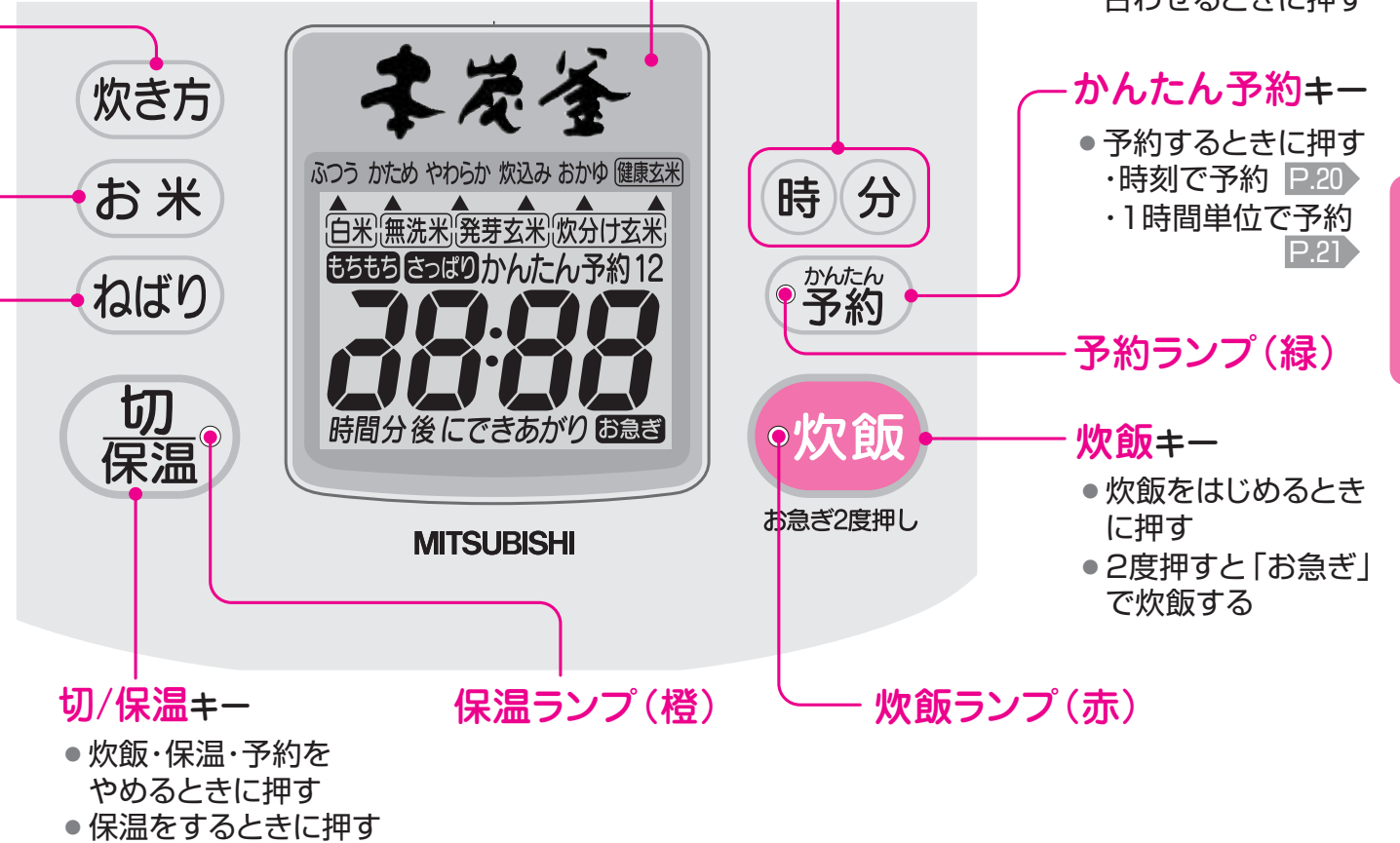
本体表示部

- 本体の状態をランプの点灯でお知らせ

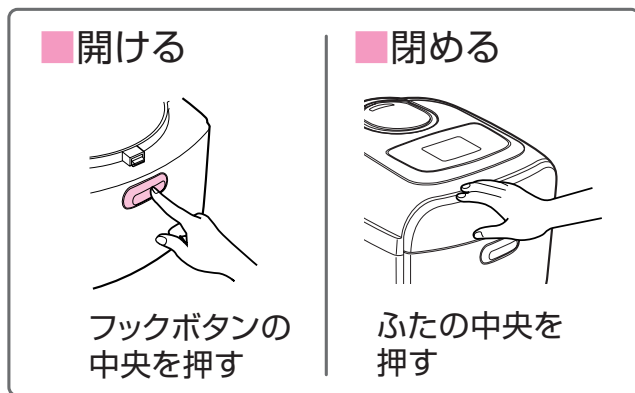


キーに凸マークがついています

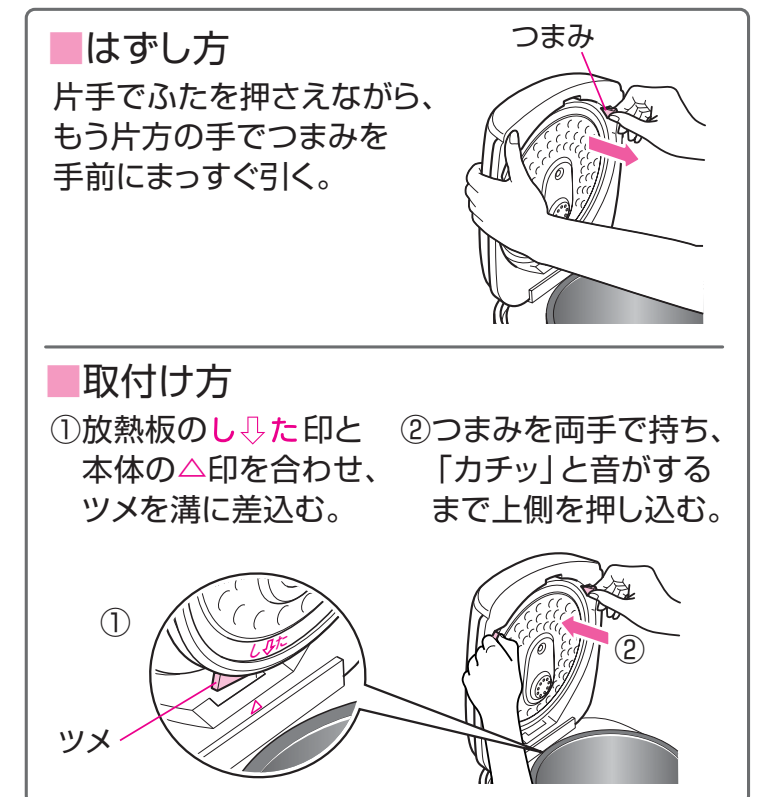
- 炊飯キー
- 切/保温キー



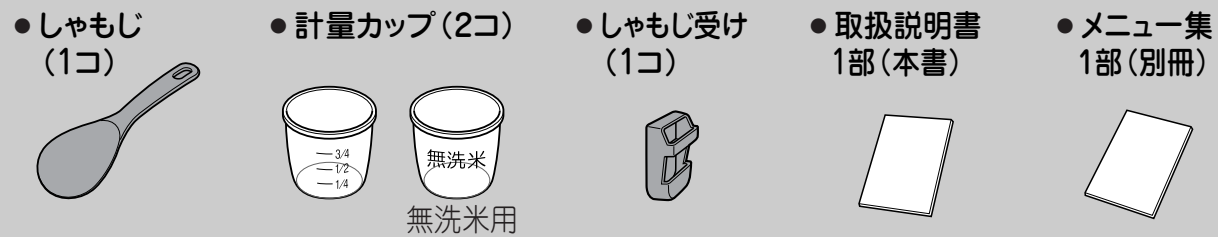
ふた



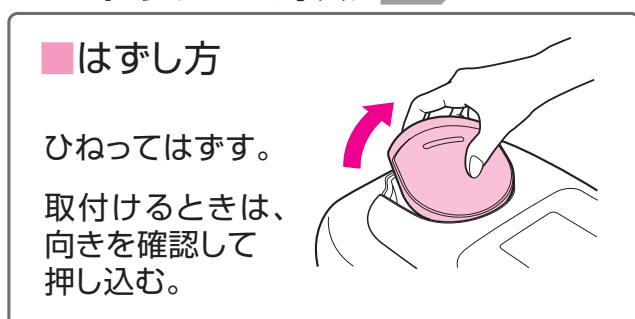
放熱板 お手入れ P.22



付属品

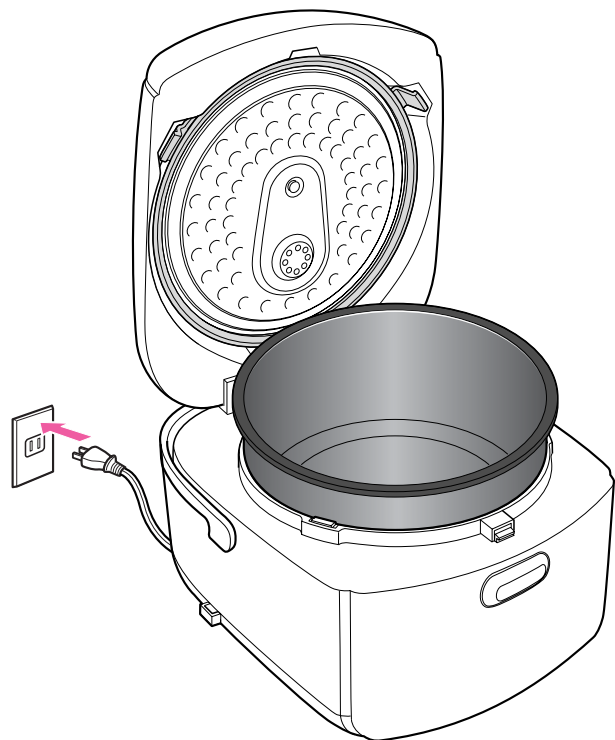
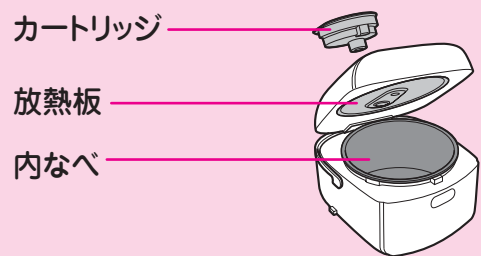


カートリッジ お手入れ P.23



準備

使うもの



内なべ 内なべについて P.2 お手入れ P.22

こびりつきを防ぐために「フッ素加工」をしています。フッ素加工はやわらかく、磨耗しやすいので、取扱い上の注意をお守りください。

- 放熱板・内なべ外側・本体内側・上枠についた水分・汚れ・米粒は、きれいにふきとる。
- 放熱板・カートリッジを必ずつける。(つけないと、ふきこぼれてやけどの原因)
- 放熱板をつけないと、ふたが閉まらない。

1 お米をはかる

付属の計量カップ(2コ)を、お米の種類によって使いわける。

- 白米・発芽玄米・玄米など(無洗米以外のお米)
→ 計量カップ
(約180mL=約150g)

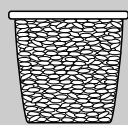


- 無洗米
→ 無洗米用計量カップ
(約170mL=約147g)

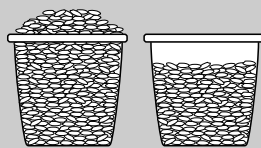


計量カップすりきり1杯で、約1合です

○ 良い例



× 悪い例



計量米びつでは、誤差がでることがあります。

発芽玄米の
おすすめ割合 白米 2合 : 発芽玄米 1合

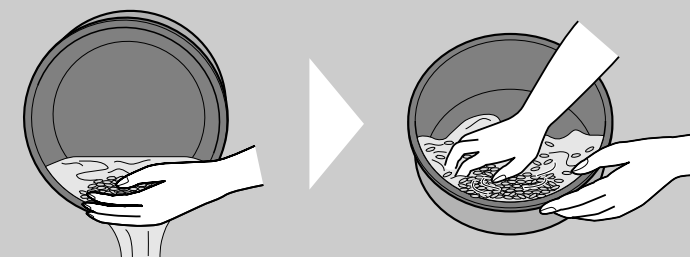
2 お米を洗う

内なべを使う。
(内なべでお米が洗えます)

- 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(こげやすいため)
- 発芽玄米
→ 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。

たっぷりの水でさつとかき混ぜ、水を手早く捨てる。

「とぐ→すすぐ」を水が澄むまでくり返す。



- 内なべに金ザル等を重ねて洗わないでください。
- 内なべは、ヒビ・欠け・割れやすいので、取扱いにご注意ください。P.2

3 水加減をする

米を水平にならし、お米の種類・メニュー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。

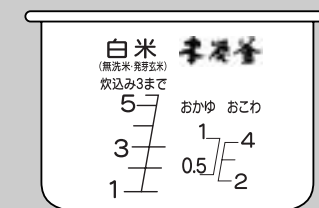
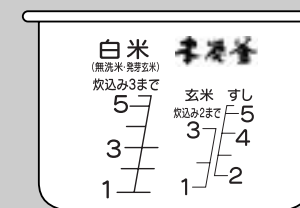
- 平らな場所で水加減する。
- 50℃以上のお湯・pH9以上のアルカリ水・硬度の高いミネラル水での炊飯はしない。(べちゃつき・黄変の原因)

4 内なべを本体に入れ、電源プラグを差込む

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・発芽玄米)の目盛は両側にあります。



玄米・すし

おかゆ・おこわ

*目盛は1.0Lタイプで説明しています。

水位目盛はめやすです

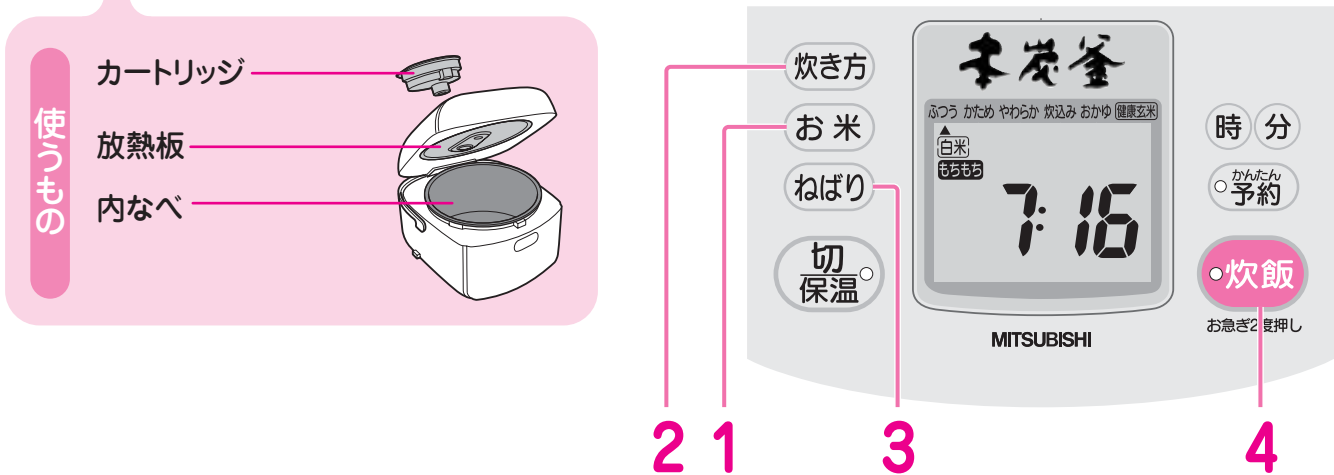
お米の種類・お好みに合わせ、水の量を半目盛以内で加減してください。

お米の種類	水加減のめやす
胚芽米	目盛どおり
新米	目盛より少なめ
古米・麦	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)

白米・無洗米を炊く

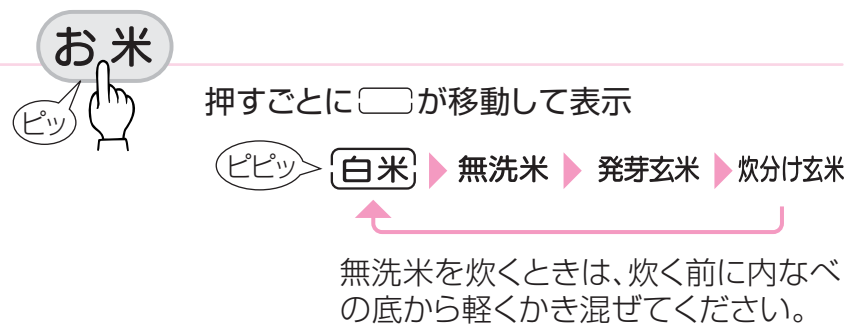
注意 炊飯・保温中は、カートリッジなどの高温部に手を触れない(やけどの原因)



- お買上げ時の設定 お米 **白米**、ご飯のかたさ **ふつう**、ご飯のねばり **もちもち** で炊くとき → **4** 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 **4** 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

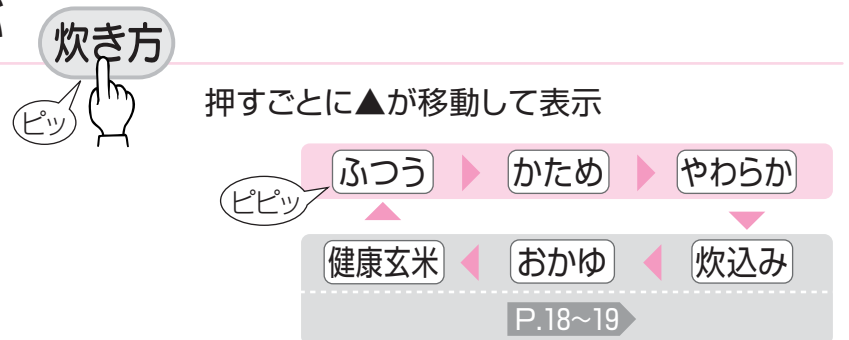
1 お米を選ぶ

- 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



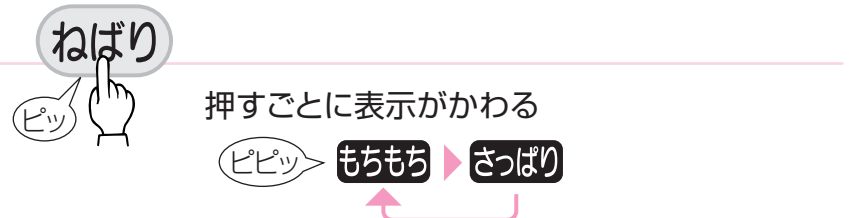
2 ご飯のかたさを選ぶ

- ふつう**・**かため**・**やわらか** の3種類から選ぶ



3 ご飯のねばりを選ぶ

- もちもち**・**さっぱり** の2種類から選ぶ



できあがりまでの時間のめやす

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、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。

		もちもち		さっぱり	
		ふつう	かため	ふつう	かため
白米	ふつう	約47~54分	約48~54分	約48~54分	約50~56分
	かため	約44~54分	約46~54分	約48~56分	約48~56分
	やわらか	約52~55分	約52~55分	約53~57分	約53~57分
無洗米	ふつう	約49~56分	約50~56分	約50~56分	約50~56分
	かため	約46~56分	約48~56分	約48~56分	約48~56分
	やわらか	約52~57分	約53~57分	約53~57分	約53~57分

4 炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示



急いで炊きたいとき(お急ぎ)

- 炊飯 2回押す (お急ぎを表示)
- 予熱を短縮し、通常より約15分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様(29ページ)を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。

5 ブザーが鳴ったらできあがり炊きあがったらご飯をほぐす

- 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

<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。

べちゃつきを防ぐためにご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。



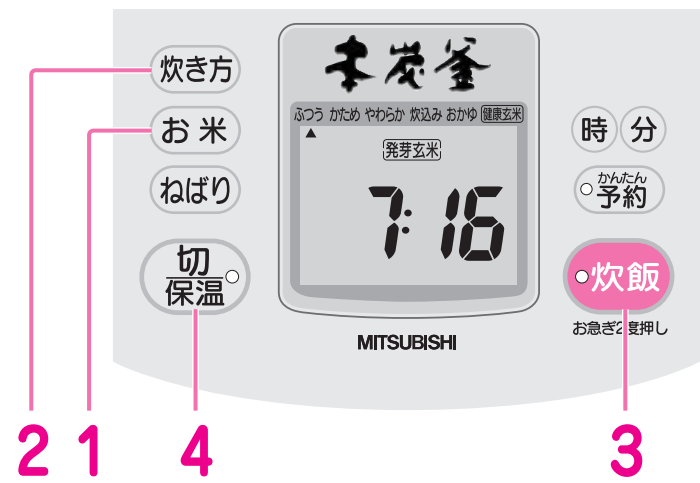
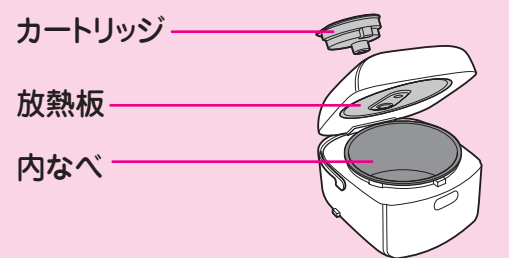
お知らせ

- 選んだお米、ご飯のかたさ・ねばり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。
- 使用中は、放熱板につゆが付着する場合があります。ご飯の乾燥を防ぐため、異常ではありません。

発芽玄米・玄米を炊く

注意 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)

使い方の

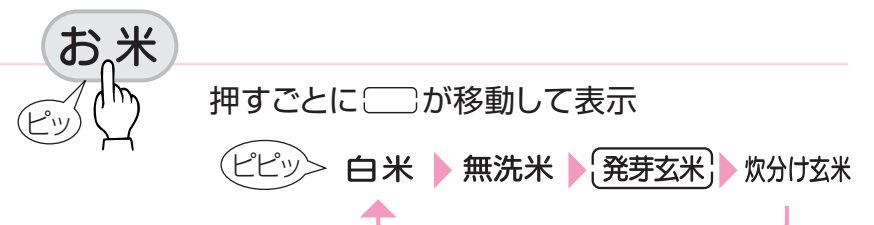


■ 前回の設定で炊くとき → 表示部の設定を確認してから **3** で炊飯する

■ 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

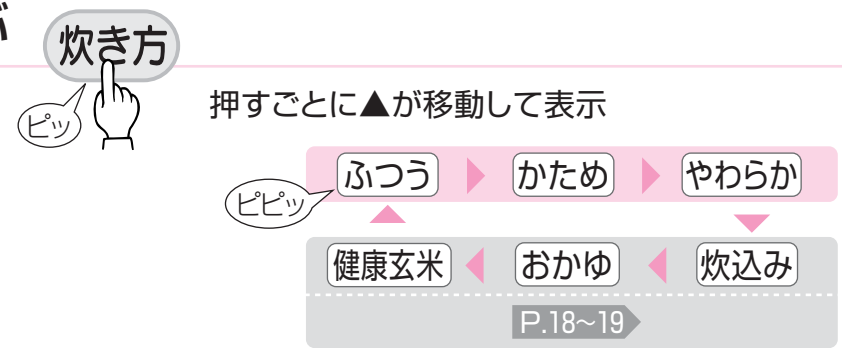
1 お米を選ぶ

- 発芽玄米を炊くときは **発芽玄米** を選ぶ
- 玄米を炊くときは **炊分け玄米** を選ぶ



2 ご飯のかたさを選ぶ

- ふつう・かため・やわらかの3種類から選ぶ



3 炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始
- むらしに入ると、できあがりまでの時間を1分刻みで表示

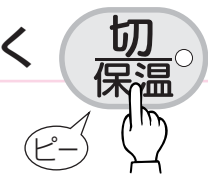


急いで炊きたいとき (お急ぎ)

- 炊飯 2回押す (お急ぎを表示)
- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。
- 炊飯容量は、仕様(29ページ)を参照してください。
- 少しかために炊きあがります。
- 炊分け玄米では選べません。

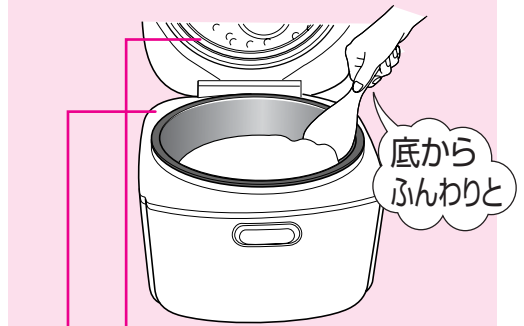
4 ブザーが鳴ったらできあがり 保温をやめて、電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯 保温はしないでください。におい・変色の原因になります。



べちゃつきを防ぐために ご飯を底からほぐす

約15分以内にご飯をほぐし、余分な水分を逃がす。

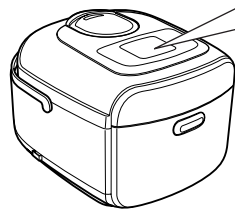


上枠、ふたパッキンにつゆがついていたら、ふきとってください。

お知らせ ● 選んだお米、ご飯のかたさの設定を記憶します。(ご飯のねばりは選べません)
 ● 炊飯開始後の「ブーン」という音は、内部の熱を外に逃がすためのファンの音で、故障ではありません。
 ● 炊飯中の「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。

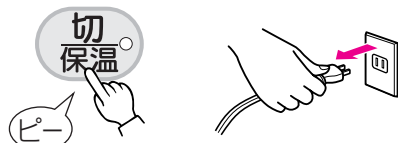
ご飯の保温について

ご飯が炊きあがると、自動的に保温になります



- 保温ランプ点灯
 - 保温の経過時間を、1時間単位で24時間まで表示します。(1時間未満は0時間を表示)
 - 24時間を超えると、現在時刻を表示します。(保温は続けます)
- <現在時刻を表示したいときは>
一度保温をやめてから、再度保温をしてください。
(保温経過時間は表示しません)

使用後は保温をやめて、電源プラグを抜く



- 保温ランプ消灯

- 24時間以上の保温はしないでください。(黄変・におい・パサつきの原因)
- ふたを確実に閉めてください。(乾燥・変色の原因)
- しゃもじを入れたまま、保温しないでください。
- 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)
- 少量のご飯は中央にまとめてください。(少量は長時間保温するとパサついたり、ふやける原因)

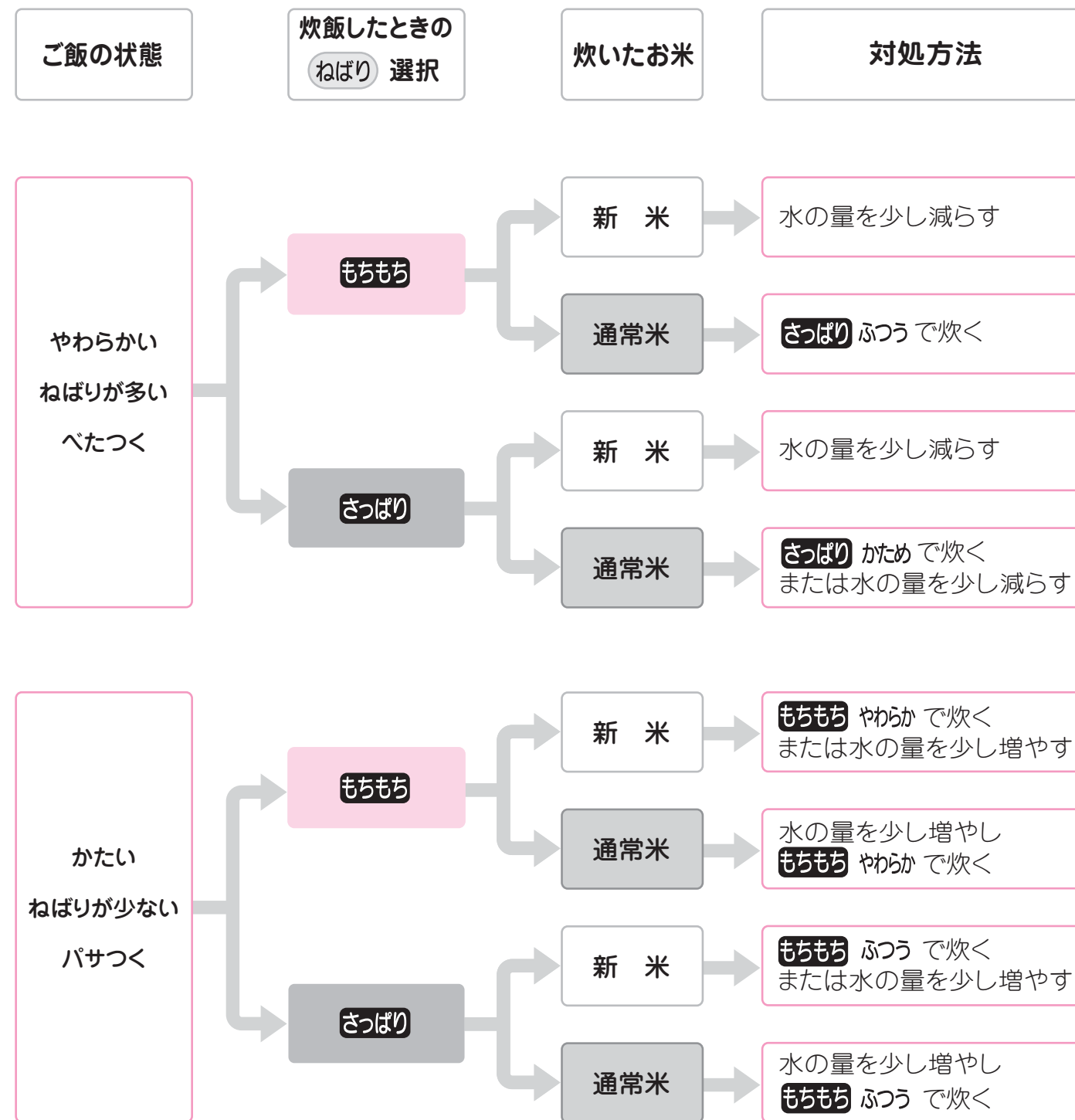
- 次のものは保温しないでください。
- 白米・無洗米以外のご飯(炊込み・おかゆ・おこわなど)
- 冷えたご飯や、つぎたしたご飯
- よく洗わないで炊いたご飯
- みそ汁・カレーなどの汁もの

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
<ul style="list-style-type: none"> ■白米 ■胚芽米 ■3分・5分・7分づき米 	白米	白米で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●十分に洗米する(ぬかよくさくのを防ぐ) ※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。(半目盛以内)
■もち米	おこわ		
■無洗米	白米	無洗米で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の無洗米用計量カップ(約170mL)ではかる ●こげやすいため、軽くすすぐ ●炊く前に、内なべの底から軽くかき混ぜる
■発芽玄米	白米	発芽玄米で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の計量カップ(約180mL)ではかる ●おすすめの割合→白米(無洗米)2合:発芽玄米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	炊分け玄米で炊く	<ul style="list-style-type: none"> ●付属の計量カップ(約180mL)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) <p>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)</p>
■種類の違うお米を混ぜて炊くときは			<ul style="list-style-type: none"> ●混ぜる量が多い方の設定で炊いてください。(発芽玄米は除く) ●<例>白米2合と玄米1合を炊くとき→白米で炊く

お好みのご飯に炊けないときは

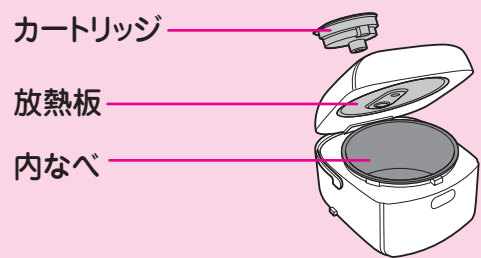
お米の銘柄や保存期間などによって、炊きあがりが変わります。お好みに合わせて水の量を加減したり、いろいろな炊き方をお試しください。



*新米……秋に収穫して年内までのお米。
*通常米……新米以外のお米。

いろいろなご飯を炊く

使うもの



できあがりまでの時間のめやす

健康玄米	約100~116分	
	すし	おこわ
白米	約46~54分	約45~50分
無洗米	約46~54分	—
発芽玄米	—	—
炊分け玄米	—	—
	炊込み	おかゆ
白米	約50~60分	約54~59分
無洗米	約50~60分	約54~59分
発芽玄米	約63~93分	約74~79分
炊分け玄米	約102~114分	約103~115分

- 電圧100V、室温20℃、水温18℃、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。

雑穀米

雑穀類を白米や玄米などと混ぜて炊きます。

お米 キーは混ぜる米と同じ設定で炊いてください。

〈例〉白米に雑穀類を混ぜる
⇒ **白米** を選ぶ

- 水位目盛⇒「白米」または「玄米」(混ぜる米の目盛に合わせる)
- 麦を混ぜて炊くときは、水を(半目盛以内で)多めにしてください。
- 水に浮くような雑穀類(麦・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加減してください。

健康玄米 P.3

お米 キーで **炊分け玄米** を選び、
炊き方 キーで **健康玄米** を選びます。

P.14~15

- 炊飯容量・水位目盛
⇒ 1.0Lタイプは3カップ、1.5Lタイプは6カップまで
・水位目盛「玄米」
- 炊分け玄米以外では選べません。
- 「お急ぎ」はできません。
- ご飯のねばりは選べません。
- 保温はしないでください。(におい・変色の原因)
- やわらかく炊きあがります。

すし

お米 キーで **白米** または **無洗米** を選びます。

P.12~13

- 水位目盛⇒「すし」

おこわ

お米 キーで **白米** を選びます。

P.12~13

- 炊飯容量・水位目盛
⇒ 1.0Lタイプは4カップ、1.5Lタイプは6カップまで
・水位目盛「おこわ」
- 具は米の上に乗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・パサツキの原因)

炊込み

- 炊飯容量・水位目盛
 - 白米・無洗米・発芽玄米
⇒ 1.0Lタイプは3カップ、1.5Lタイプは6カップまで
・水位目盛「白米」
 - 玄米
⇒ 1.0Lタイプは2カップ、1.5Lタイプは4カップまで
・水位目盛「玄米」
- 具は米の上に乗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)
- 「お急ぎ」はできません。
- 予約はできません。
- ご飯のねばりは選べません。

1 お米を選ぶ

P.16



2 炊込みを選ぶ



3 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

保温をやめて、電源プラグを抜く

- 保温ランプ消灯
- 15分以内にご飯をほぐす
保温はしないでください。
におい・変色の原因になります。



おかゆ

- 炊飯容量・水位目盛
⇒ 1.0Lタイプは1カップ、1.5Lタイプは1.5カップまで
・水位目盛「おかゆ」
- 具があるメニューのときは
・具は米の上に乗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。
- ご飯のねばりは選べません。
- 「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)

1 お米を選ぶ

P.16



2 おかゆを選ぶ



3 炊飯する

- 炊飯ランプが点灯して炊飯開始



急いで炊きたいとき(お急ぎ)

- 予熱を短縮し、通常より約10分早く炊きあげます。(お急ぎを表示)
- 炊飯容量は、仕様(29ページ)を参照してください。
- 炊分け玄米では選べません。



4 ブザーが鳴ったらできあがり

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。



予約して炊く

食べたい時刻を予約する(予約1・予約2)

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

予約時刻を設定する

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

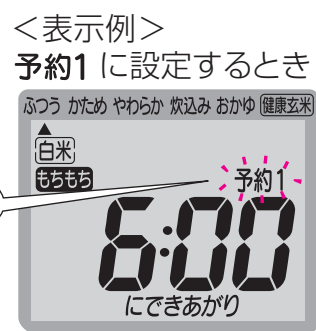
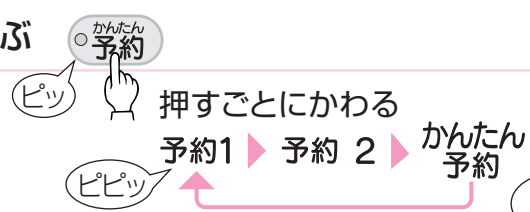
■現在時刻が合っているか確認してください。時刻が合っていないときは P.28

1 予約1または予約2を選ぶ

- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅

お買い上げ時の設定

予約1 → 6:00 予約2 → 18:00



2 炊きあげる時刻を設定する

- 時**
- 押すごとに、1時間進む (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

- 分**
- 押すごとに、10分進む (0に戻ると「ピピッ」と鳴る)
 - 押し続けると、早送りする

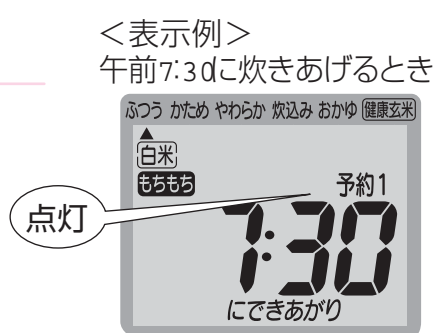


3 炊飯を押す → 予約完了

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

お米・炊き方を変えたいときは

●炊飯を押す前に選んでください。



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1または予約2を選ぶ

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

<表示例>
予約1に設定してある時刻を表示



2 炊飯を押す → 予約完了

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

予約時刻をかえたいときは

- 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.20

予約を解除するときは

- 切保温を押す (予約ランプ(緑)消灯)

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 かんたん予約を選ぶ

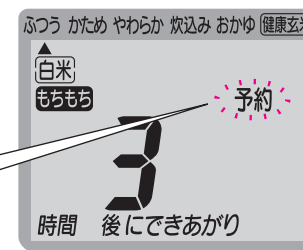
- 予約ランプ(緑)点灯
- 炊飯ランプ(赤)点滅



2 時間を設定する

- 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)

<表示例>
3時間後に炊きあげる時



- (発芽玄米)の「おかゆ」と(炊分け玄米)は炊飯時間が長いので、「1時間後」は選べません。

3 炊飯を押す → 予約完了

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

<表示例>
できあがり時刻を表示



- 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、予約時刻に炊き上がりません)
- 夏場の予約は、12時間以内になしてください。(長時間ひたすと水が腐敗しやすく、においが出る原因)

- 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、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)

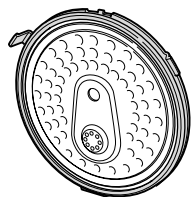
お手入れ

電源プラグを抜き、本体が冷めてから行ってください。

炊飯したあとに毎回行う

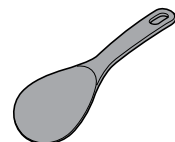
■放熱板 はずし方・取付け方 P.9

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする



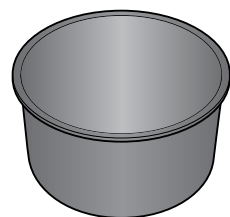
■しゃもじ

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、よく水洗いする



■内なべ 内なべについて P.2

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、よく水洗いする
*ナイロン面では洗わない
ヒビ・欠け・割れやすいので、取扱いに注意してください。

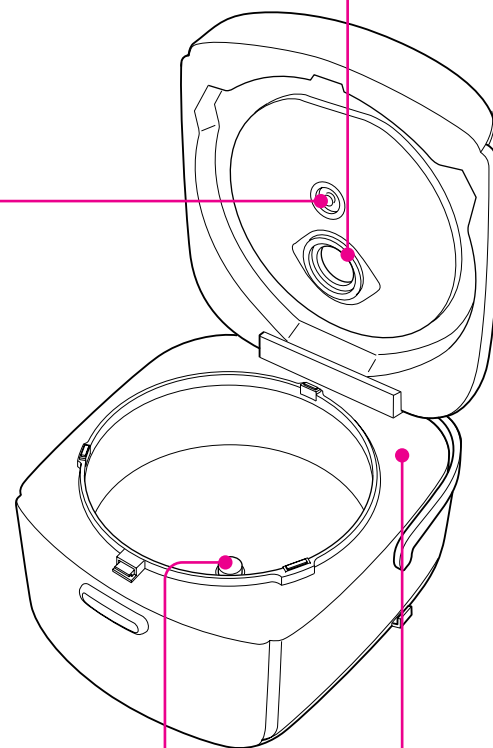


■ダイレクトセンサー

かたくしぼった布でふく

■蒸気口

放熱板・カートリッジをはずし、かたくしぼった布でふく



■底センサー ■上枠

かたくしぼった布でふく

おねがい

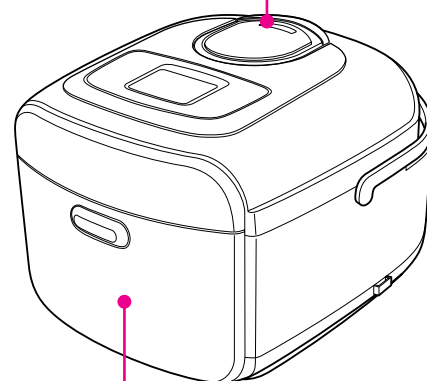
- 次のものは使わない
傷・腐食・変色・ヒビの原因
- 本体の丸洗いはしない(故障の原因)

- 台所用中性洗剤以外の洗剤
- 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

■カートリッジ

水洗いし、水気をふきとる
*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)

おいしさを保つため、よく洗ってください。

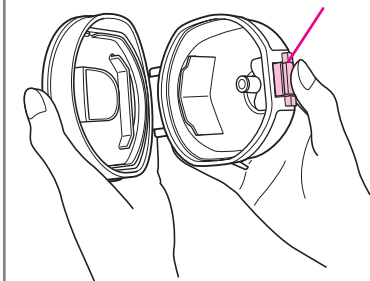


はずし方

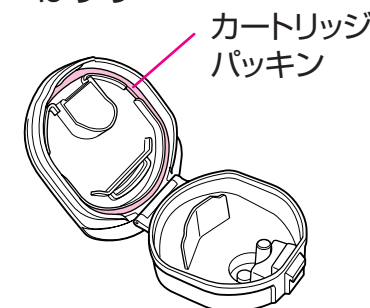
① 本体からカートリッジをひねってはずす



② カートリッジを開ける
ボタンを押す

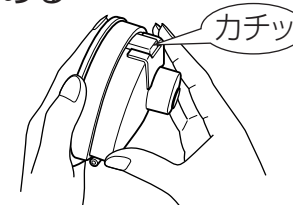


③ カートリッジパッキンをはずす



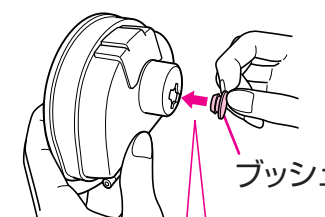
取付け方

① カートリッジパッキンをつけて、カートリッジを閉める



② カートリッジにブッシュがついていることを確認し、本体に取付ける

ブッシュのつけ方



正しくつけないとふきこぼれの原因

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。)

- ① 内なべに1/3まで水を入れ、ふたを確実に閉める
- ② 沸とうさせる
炊飯 2回 押す
- ③ 沸とうをやめる
約15分間 沸とうさせる
切保温 押す
- ④ 本体が冷めたら、内なべ・放熱板・カートリッジを取出して洗う

汚れが気になるとき

■本体

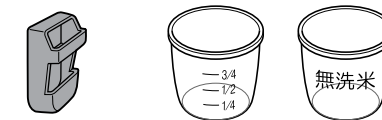
かたくしぼった布でふく

■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

■しゃもじ受け・計量カップ(2コ)

台所用中性洗剤とスポンジで洗い、水洗いする
*ナイロン面では洗わない



炊飯がうまくできないとき

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	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	<ul style="list-style-type: none"> ●カートリッジ・ブッシュを取付けて炊飯しましたか。 P.9-23 ●お米は付属の計量カップで正確にはかりましたか。 P.10 →料理用計量カップや計量米びつでは、誤差が出ることがあります。 ●内なべ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。 ●水加減や炊き方は合っていますか。 P.10~19 →お米の種類、銘柄、保存期間などにより、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、他の炊き方でお試しください。 ●「お急ぎ」「無洗米」は、かために炊きあがります。 ●「健康玄米」は、やわらかく炊きあがります。 ●お米を長時間水にひたしたり、長時間の予約をすると、やわらかめのご飯になります。 ●ふたパッキンや内なべのふち、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。 ●お好みのご飯に炊けないときは P.17 	
	ご飯がべちゃつく 固まる	<ul style="list-style-type: none"> ●炊きあがったあと、15分以内にご飯をほぐしましたか。 →ほぐさないと、余分な水分が残ってべちゃついたり、固まったりします。 	
	炊きあがりの ご飯の中央が くぼんで見える	<ul style="list-style-type: none"> ●IH特有の炊きかたによるもので、異常ではありません。 →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る場合があります。 	
	ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●カートリッジ・ブッシュを正しく取付けて炊飯しましたか。 P.9-23 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 P.29 ●水加減は合っていますか。 P.11-16 →内なべの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。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.12~19 →無洗米を「無洗米」以外のお米で、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。 ●内なべのふちと、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。 ●洗米が不十分なとき、ふきこぼれることがあります。 	
	ご飯に薄い膜ができる	<ul style="list-style-type: none"> ●オブラート状の薄い膜は、米のうまみ成分(でんぷん質)が溶けて乾燥したもので、異常ではありません。 	

分類	こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯	おこげができる	<p>〈次のようなとき、おこげができます〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・洗米が不十分なとき。(ぬか分が残ってこげやすくなります。) ・玄米以外のお米を「炊分け玄米」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。 ・内なべの底や底センサーの上に米粒などの異物がついているとき。 <ul style="list-style-type: none"> ●炊飯量(少量・多量)によっては、底にこげ色がつくことがあります。 	
	炊込みご飯・おこわが うまく炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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。 ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 P.29 →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。 	
保温	ご飯がにおう 黄色くなる パサつく	<ul style="list-style-type: none"> ●24時間以上の保温をしていませんか。 ●ふたを確実に閉めましたか。 P.9 ●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。 ●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。 無洗米も洗米することをおすすめします。 ●夏場に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にはにおいが残るので、念入りに内なべ・放熱板・カートリッジを洗ってください。 P.22~23 ●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。 ●放熱板・カートリッジ・ブッシュなどの汚れやつけ忘れはありませんか。 P.22~23 ●内なべ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。 	

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。

こんなとき・症状	調べるところ・理由	参照ページ
炊飯時間が長い	<ul style="list-style-type: none"> ●最大炊飯量より多く炊いていませんか。 ●炊き方は合っていますか。 →玄米、「健康玄米」は炊飯時間が長くなります。 	P.29 P.15・18
予約が設定できない	<ul style="list-style-type: none"> ●予約を受付けない状態や炊き方を選んでいませんか。 →炊飯中、保温中、「炊込み」は予約できません。 	
予約時刻に炊けない	<ul style="list-style-type: none"> ●現在時刻表示は合っていますか。 →24時間表示の時計です。再確認してください。 ●炊飯中に停電しませんでしたか。 	P.28 P.28
蒸気口以外から蒸気がもれる	<ul style="list-style-type: none"> ●放熱板、ふたパッキンに異物がついていませんか。 →取り除いてください。 ●ふたパッキンや内なべ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) 	
上枠やご飯の中につゆが落ちる	<ul style="list-style-type: none"> ●お米の種類や炊き方、炊飯量、室温によっては、つゆが落ちることがあります。 →ふき取ってください。 	
ふたが閉まらない 閉まりにくい	<ul style="list-style-type: none"> ●上枠や内なべ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.9
炊飯・保温中に音がする	<ul style="list-style-type: none"> ●「ブーン」・・・内部の熱を外へ逃がすためのファンの音です。 ●「チリチリ」「ジー」・・・IH特有の通電音です。 ●「グツグツ」「シュー」・・・強火で沸とうしている音です。 	
●炊飯 を押してしばらくすると「ピピピピ」音が鳴る	<ul style="list-style-type: none"> ●本体に内なべが入っていないためです。 →内なべを入れてください。 	
キー操作ができない	<ul style="list-style-type: none"> ●炊飯・保温・予約中は 切保温 以外は受け付けません。 ●発芽玄米・炊分け玄米・「炊込み」・「おかゆ」・「健康玄米」の ねばり は選べません。 ●「健康玄米」は、お米が「炊分け玄米」のときのみ選べます。 	
ランプが点滅し、キーを受けつけない	<ul style="list-style-type: none"> ●店頭展示用(デモ)モードになっています。 〈直しかた〉 お米 と ねばり を同時に押したまま、電源プラグをコンセントに入れる 	
液晶表示が消える	<ul style="list-style-type: none"> ●内蔵電池が消耗しています。電池が消耗していても、電源プラグを差込めば使用できます。予約をするときは、毎回現在時刻表示を合わせ直してから使用してください。 →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.28
電源プラグを差込んだとき火花が出る	<ul style="list-style-type: none"> ●本体内部の電気部品に充電するための電気が流れるためです。故障ではありません。 	

こんなとき・症状 調べるところ・理由 参照ページ

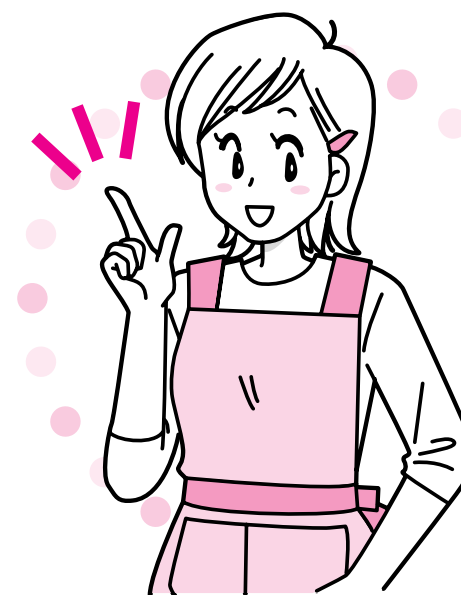
表示部に「F8」が表示される	<ul style="list-style-type: none"> ●本体の下にタオルなどを敷くと、本体底面の吸気口がふさがれるため、「F8」が表示されて炊飯が途中で止まることがあります。 →敷いてあるタオルなどを取り除き、コンセントを抜き差しすると「F8」が消え、使用できます。 再び、「F8」が表示されるときは、電源プラグを抜いてお買上げの販売店にご連絡ください。 	
----------------	--	--

* 誤って本体・内なべを落下させたり、本体・内なべの一部にヒビ・欠け・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り、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、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。

消耗品

内なべ・放熱板・ふたパッキン・カートリッジ・カートリッジパッキン・ブッシュは消耗品です。汚れ・においがひどくなったとき、ヒビ・欠け・破損・紛失したときは、お近くの三菱電機製品取扱店でご注文ください。

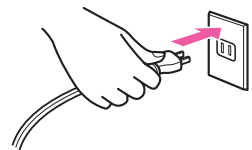


現在時刻の合わせ方

- 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：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 または 分 を2回押す



- 時刻表示が5秒間点滅 (点滅中は、時計合わせが可能な状態)

*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。

3 分 を押して、12に合わせる



- 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

この時計は、電源プラグを抜いても内蔵の専用電池で動いています。

- 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。

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。

仕様

形名	NJ-WS10A	NJ-WS15A	
電源	交流 100V 50-60Hz		
消費電力	1350W	1370W	
炊飯容量 (最小~最大)	白米・無洗米・発芽玄米・胚芽米	0.18~1.0L (1~5.5合)	0.18~1.53L (1~8.5合)
	玄米	0.18~0.54L (1~3合)	0.18~1.08L (1~6合)
	炊込み (白米・無洗米・発芽玄米)	0.18~0.54L (1~3合)	0.36~1.08L (2~6合)
	炊込み (玄米)	0.18~0.36L (1~2合)	0.36~0.72L (2~4合)
	おかゆ	0.09~0.18L (0.5~1合)	0.09~0.27L (0.5~1.5合)
	おこわ	0.36~0.72L (2~4合)	0.36~1.08L (2~6合)
	すし (白米・無洗米)	0.36~1.0L (2~5.5合)	0.36~1.53L (2~8.5合)
お急ぎ	上記最大容量の60%まで		
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>	266×307×218 (mm)	292×334×233 (mm)	
質量	4.8kg	5.7kg	
最大炊飯量	1.0L	1.5L	
区分名	B	C	
蒸発水量	48.5g	69.6g	
年間消費電力量	105.0kWh/年	166.0kWh/年	
1回当たりの炊飯時消費電力量	185.6Wh	266.7Wh	
1時間当たりの保温時消費電力量	24.6Wh	26.7Wh	
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量	1.1Wh	1.3Wh	
1時間当たりの待機時消費電力量	0.9Wh	0.9Wh	

- 1回当たりの炊飯時消費電力量は、お米 [白米]、炊き方 [ふつ]、ねばり [もちもち] 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・特定機器「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。
- 消費電力は炊飯時に瞬間に消費する最大の電力量です。保温時では1.0Lは500W、1.5Lは600Wです。
- 外観、仕様などを予告なく変更する場合があります。

保証とアフターサービス

■保証書(別添付)

- 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、販売店からお受取りください。
- 内容をよくお読みのもと、大切に保管してください。

保証期間
お買上げ日から1年間です

■補修用性能部品の保有期間

- 当社は、このジャー炊飯器の補修用性能部品の製造打ち切り後6年保有しています。
- 補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

■ご不明な点や修理に関するご相談は

- お買上げの販売店がお近くの「三菱電機 修理窓口・ご相談窓口」(右一覧表)にご相談ください。

■修理を依頼されるときは

- 「炊飯がうまくできないとき」(24~25ページ)と「故障かな?と思ったら」(26~27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。
- 保証期間中は商品と保証書をご持参のうえ、お買上げの販売店に依頼してください。
- 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、ご希望により修理させていただきます。
- 修理料金は技術料+部品代などで構成されています。
- 修理部品は部品共用化のため、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

- 品名 ジャー炊飯器
- 形名 NJ-
- お買上げ日 年 月 日
- 故障の状況 (できるだけ具体的に)

三菱電機 修理窓口・ご相談窓口のご案内 (家電品)

修理・取扱いのご相談は
まずお買上げの販売店へ

転居や贈答品などでお買上げの販売店へ
ご依頼できない場合は



■お問合せ窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

三菱電機株式会社は、お客様からご提供いただきました個人情報は、下記のとおり、お取り扱いします。

- お問合わせ(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、本目的並びに製品品質・サービス品質の改善・製品情報のお知らせに利用します。
- 上記利用目的のために、お問合わせ(ご依頼)内容の記録を残すことがあります。
- あらかじめお客様からご了解をいただいている場合及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・開示する事はありません。
 - 上記利用目的のために、弊社グループ会社・協力会社などに業務委託する場合。
 - 法令等の定める規定に基づく場合。
- 個人情報に関するご相談は、お問合わせをいただきました窓口にご連絡ください。

修理窓口 電話受付：365日24時間

北海道・東北地区

北海道全域・宮城県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル ☎0120-56-8634
通常電話番号 (03) 3424-1111
(携帯電話対応) ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

青森 (017) 773-8381 青森市大字野木字野尻 37-184	山形 (023) 624-0018 山形市大野目 2-1-21
八戸 (0178) 28-8544 八戸市大字長苗代字下亀子谷地 6-8	鶴岡 (0235) 24-6161 鶴岡市上畑町 5-4
盛岡 (019) 637-7454 盛岡市羽場13地割 30-11	郡山 (024) 959-6543 郡山市喜久田町卸 1-76-1
水沢 (0197) 25-4511 奥州市水沢区卸町 2-3	会津 (0242) 27-4426 会津若松市天神町 25-39
秋田 (018) 865-4471 秋田市八橋三和町 19-36	原町 (0244) 24-2842 南相馬市原町区桜井町 1-173
横手 (0182) 32-1785 横手市卸町 3-2	いわき (0246) 26-1822 いわき市小島町 1-2-2
大館 (0186) 42-2781 大館市餅田 2-5-44	

関東・甲信越地区

東京都・神奈川県・千葉県
茨城県・埼玉県・栃木県・群馬県・山梨県
長野県(飯田地区除く)・新潟県・静岡県
東日本フロントセンター
東京都世田谷区池尻 3-10-3
フリーダイヤル ☎0120-56-8634
通常電話番号 (03) 3424-1111
(携帯電話対応) ファックス (03) 3424-1115
インターネット www.melsc.co.jp

関西・東海・北陸・中国・四国地区

大阪府・奈良県・和歌山県・兵庫県
京都府・滋賀県・愛知県・三重県・岐阜県
長野県(飯田地区)・石川県・富山県
福井県・広島県・山口県・島根県・鳥取県
岡山県・香川県・徳島県・高知県・愛媛県
西日本フロントセンター
大阪市北区大淀中 1-4-13
フリーダイヤル ☎0120-56-8634
通常電話番号 (06) 6454-3901
(携帯電話対応) ファックス (06) 6454-3900
インターネット www.melsc.co.jp

九州地区

福岡県・佐賀県 東日本フロントセンター 東京都世田谷区池尻 3-10-3 フリーダイヤル ☎0120-56-8634 通常電話番号 (03) 3424-1111 (携帯電話対応) ファックス (03) 3424-1115 インターネット www.melsc.co.jp	長崎 (095) 834-1116 長崎市丸尾町 4-4	宮崎 (0985) 56-4900 宮崎市大字赤江字飛江田150-1
佐世保 (0956) 30-7740 佐世保市木原町 155-1	延岡 (0982) 21-3540 延岡市惣領町 25-5	
熊本 (096) 380-0211 熊本市石原 1-10-35	鹿児島 (099) 260-2421 鹿児島市卸本町 7-17	
八代 (0965) 33-5173 八代市緑町 13-1	沖縄 (098) 898-3333 宜野湾市大山 7-12-1	
大分 (097) 558-8803 大分市向原西 1-8-1		

ご相談窓口

当社家電品の購入・取扱い方法・その他ご不明な点は

三菱電機お客さま相談センター

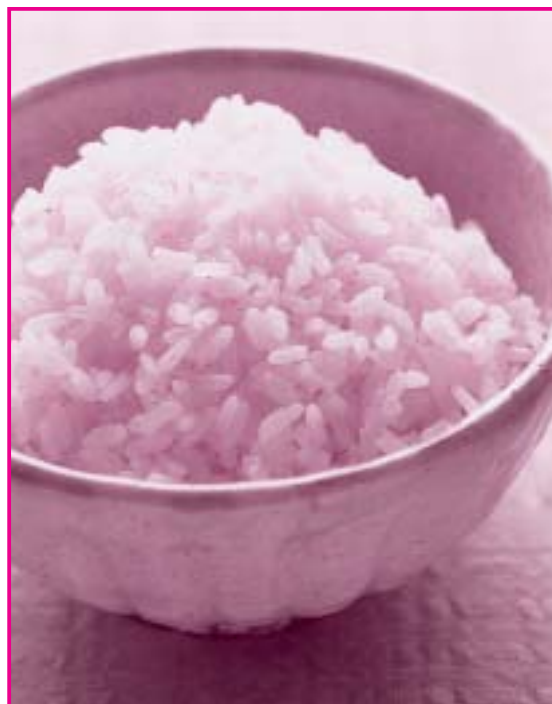
〒154-0001 東京都世田谷区池尻 3-10-3

受付時間 365日 24時間

■全国どこからでもおかけいただけるフリーコール
☎ 0120-139-365 (無料)
いつもサンキュー 365日

■通常電話番号(携帯電話対応) 03-3414-9655
■ファックス 03-3413-4049

■ご相談対応 平日 9:00~19:00
土・日・祝 9:00~17:00
上記以外の時間は受付のみ可能です。



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

〒369-1295 埼玉県深谷市小前田1728-1