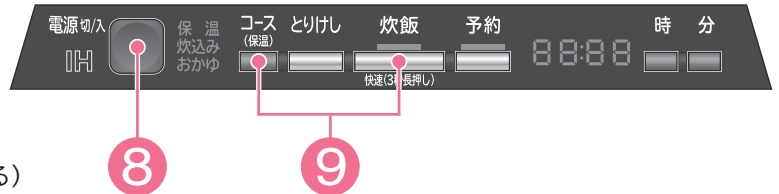



カンタンご使用ガイド

ごはんの炊きかた ➡ P.12~15

予約炊飯をする場合 ➡ P.16

- 1 付属の計量カップでお米を計量する
- 2 お米を研ぐ
- 3 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする
- 4 内がまをおひつ部本体にセットする
- 5 ふたを閉める（「カチッ」と音がするまで確実に閉める）
- 6 おひつ部を熱源部にのせる
（フックボタンを前側にしてのせ、おひつ部が浮いていないことを確認する）
- 7 電源プラグをコンセントに差し込む



- 8  を押し、現在時刻を表示させる（電源ボタンを押さないと操作ができません）

9 炊飯する

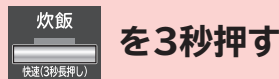
「ふつう」で炊く



を押す

炊飯 点灯

「快速」で炊く



を3秒押す

炊飯 点灯

「炊込み」「おかゆ」で炊く

コース(保温) で「炊込み」または「おかゆ」を点灯させる



炊飯 快速(3秒長押し) を押す

炊飯 点灯

メロディーが鳴ったら炊飯終了、自動的に保温になります

ご飯の量が少なく乾燥しやすいため、長時間の保温はできません。6時間以内にしてください。


炊きかた(コース)の使い分け

➡ P.15

こんなときに	使うコース	使うお米	炊飯できる量(カップ)	使う水位線	炊飯時間の目安(分)
白米・無洗米をふつうに炊飯	ふつう コース表示なし	白米 または 無洗米	0.5~2	白米 お好みで 「やわらかめ」 「かため」を使う	40~50
短時間で炊飯したいときに	快速 コース表示なし				23~33
炊込み(具を入れた)ごはん	炊込み	もち米と 白米、無洗米 のブレンド	0.5	おかゆ	45~65
おかゆ(全がゆ)に	おかゆ				55~65
おこわ(赤飯)に	炊込み	雑穀は白米 の1割以下の 量をブレンド	0.5~2	白米 お好みで 「やわらかめ」 「かため」を使う	40~60
雑穀米(雑穀を白米・無洗米に 混ぜたごはん)	ふつう コース表示なし				40~50


「切」状態から保温にする


→ P.17

1  を押し、現在時刻を表示させる

●現在時刻がずれているときは直す。

19:27

2  を押し、「保温」を点灯させる

保温
炊込み
おかゆ 

3  を押す

炊飯 

炊飯 

電源ボタンについて

→ P.2

この炊飯器には電源ボタンがあります。
(誤操作・誤動作を防ぐためです。)

- 電源ボタンを押さないと操作ができません。
- 電源ボタンを押して、電源を入れるとコース表示が全て点灯して消え、現在時刻を表示します。
- 電源を入れたまま何も操作しないと10分後に電源が自動的に切れます。
- 動作中におひつ部を熱源部から外すと、30秒後に電源が自動的に切れます。次回操作時は電源ボタンを押してください。
- 炊飯や予約、保温など動作中に電源ボタンを押すと動作を中止し、電源が切れます。炊飯中に電源を誤って切ってしまった場合は、すぐに電源を入れ、炊飯ランプが点滅している間(約30秒間)に、炊飯ボタンを押すと、元の炊飯に戻すことができます。予約・保温中の場合は電源を入れてから再度設定しなおしてください。

電源ボタン



高温注意表示について

- 熱源部が高温のときにおひつ部を熱源部から外すと、炊飯ランプと時刻・時間表示が点滅し、高温注意をお知らせします。
- 電源ボタンで電源を切っても、高温中は点滅します。冷めると自動的に消えます。

お困りのときは

→ P.20~24

修理を依頼される前に次の点および取扱説明書「お困りのときは」をもう一度お調べください。

こんなときは

ここを確認

ごはんが軟らかい、ベタつく、硬い、芯がある、生煮え、ムラがある

- お米の量は付属の計量カップで計ってください。
- すすぎ水がきれいになるまですすいでください。
- 炊き上がったごはんは、すぐにほぐしてください。

炊飯中にふきこぼれる

- やわらかめの水位目盛以上に水加減しないでください。
- すすぎ水がきれいになるまですすいでください。

保温でごはんが乾燥する、黄変する

保温するごはんの量が少ないため、乾燥・黄変しやすくなります。

- 保温は6時間以内にしてください。
- 内ふた・蒸気口は忘れずに取り付けてください。
- すすぎ水がきれいになるまですすいでください。