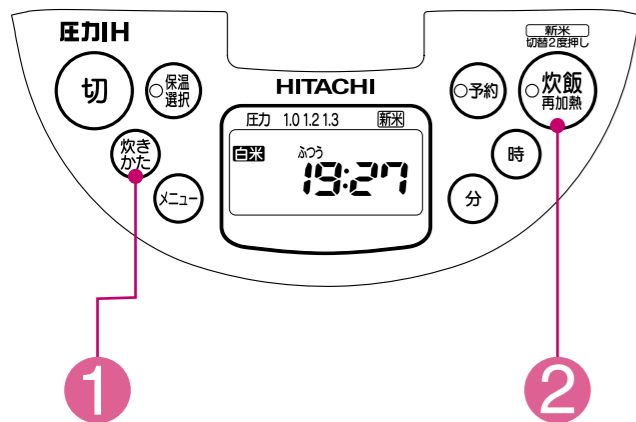


ごはんを炊く

白米／無洗米 「極上」「ふつう」「しゃっきり」「快速」「小電力」



警告

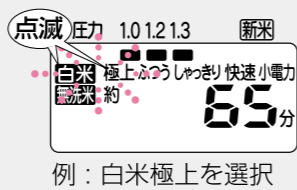
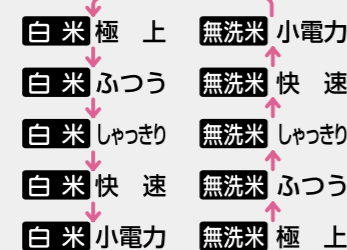
圧力炊飯中はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。やむを得ず開けるときは「切」ボタンを押して炊飯を中止し、圧力が抜けるのを待って(約20秒)から開けてください。

- 蒸気口から蒸気が勢よく出ますので注意してください。
- 蒸気が出ないことを確認し、ふたを開けてください。
- 炊飯を続ける場合は、炊きかた・メニューの選択を確認し、「炊飯(再加熱)」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

●白米は白米用計量カップ、無洗米は無洗米用計量カップ(グリーン)でお米を計ってください。

1 「炊きかた」を押し、炊飯するお米の種類と炊きかたを選択する

「炊きかた」ボタンを押すごとに次のように切り替わります。



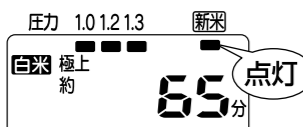
●選択している炊きかたが点滅します。
●おおよその炊き上がるまでの時間を表示します。
●■の点灯で、最大圧力を表示します。

●工場出荷時は炊きかたの設定が「白米 ふうふう」になっています。

2 「炊飯再加熱」を押す

「新米」モードへの切り替えかた

炊飯開始後20秒以内に「炊飯(再加熱)」ボタンを押すと「新米」モードに切り替わります。



もう一度押すと「新米」モードが解除されます。「新米」モードは次に炊くときも記憶しています。

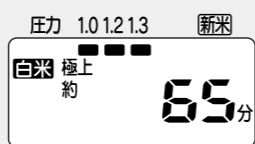
「炊飯(再加熱)」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。

表示が約3秒回転します。

炊き上がるまでの時間に変わります。



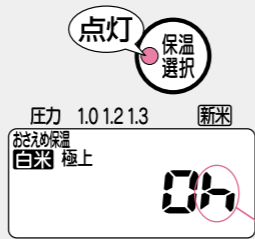
●選択した炊きかた以外は消灯します。



炊き上がるとメロディー(ブザー)が鳴り保温になります。

「保温選択」ランプが点灯します。

保温の経過時間を0時間～24時間まで1時間単位で表示します。(25時間後に現在時刻表示になります。)



時間を「h」で表します。

3 炊き上がったらごはんをほぐす

保温を止めるときは、「切」を押し、プラグを抜く

選択項目		炊きかたの特長	最大圧力(気圧)	スチーム蒸らし	炊飯できる量		使用する水位目盛	炊飯時間の目安
白米	無洗米				1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		
白米	無洗米	時間をかけて、お米のねばりと甘みを引き出す炊きかたです。中量(1.0Lタイプで2～4カップ、1.8Lタイプで3～7カップ)がおすすめです。	1.3	○	1～10カップ	白米(無洗米)	60～85分	
白米	無洗米	あまり時間をかけずに炊く、普通の炊きかたです。時間の気にならないときは、「極上」の炊きかたをおすすめします。	1.2				43～70分	
白米	無洗米	すしめし、カレー用のごはんなど、ねばりを抑える炊きかたです。	1.0	—	2～10カップ 無洗米は7カップまで	50～75分		
白米	無洗米	「ふうふう」の炊きかたより短時間で炊きます。このため、ごはんが少し硬めになったり、食味が落ちることがあります。	1.2			20～50分		
白米	無洗米	最大電力を約600Wに抑えて炊きます。「ふうふう」の炊きかたより時間がかかりますが、炊飯にかかる電気代(電力量)はほぼ同じです。具や調味料が入る場合は使わないでください。	1.2	—	1～6カップ	45～65分		
白米	無洗米		1.2					

●新米を炊くときは、「硬」の水位目盛で水加減し、「新米」モードに切り替えてください。
※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃・水加減は「ふうふう」の水位目盛での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。
※圧力を調整することはできません。炊飯器が選択した「炊きかた」に最適な圧力(最大圧力は上表参照)をかけて炊き上げます。
※「スチーム蒸らし」とは、調圧弁で蒸気を閉じ込め、圧力をかけて高温で蒸らします。

●「おおよその炊き上がるまでの時間」とは、1.0Lタイプで3カップ、1.8Lタイプでは6カップのお米を炊いたときの目安の時間です。
●最大圧力とは、炊飯中に一番高くなる時のおおよその値です。
●前回設定した「炊きかた」を炊飯器が記憶しています。ただし、「快速」は「極上」の炊きかたに戻ります。

●炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
●本体が温かいと炊き上がるまでの時間表示が出ない場合があります。
●炊き上がるまでの時間表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まる場合があります。これはおいしく炊くための調整です。

●おいしく保温するポイント → P.20

●圧力式で蒸気が抜けにくいので、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがあります。異常ではありません。
●炊き上がったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、ごはんをつみ込んで炊き上げるためです。
●ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタついたり固まる場合があります。
●炊飯後、フックボタンが重く感じるときは、ふたを軽く押しながらフックボタンを操作してください。(右図参照)

フックボタンが重く感じるとき

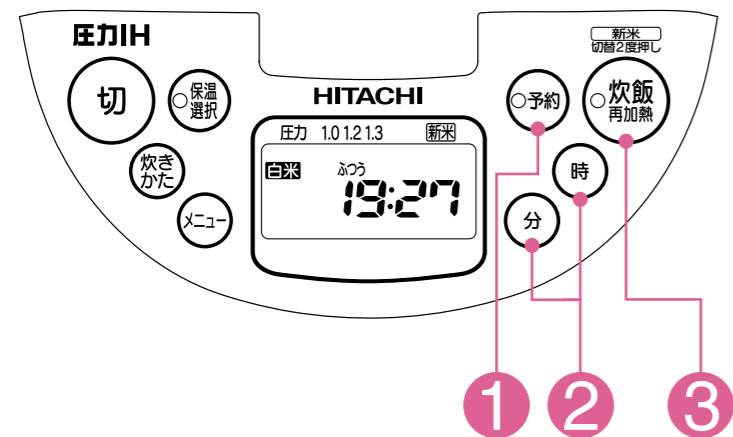
①ふた前方の中央を押しながら

②フックボタンを操作する



ごはんの炊きかた

予約炊飯をする (食べたい時刻に炊き上げるとき)



- 予約**
- 予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通り設定できます。工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00が設定されています。
 - 予約時刻は炊き上がりの時刻です。
 - 現在時刻に近接した時間の場合はすぐに炊飯が始まります。

- お願い**
- 「炊き込み」「雑炊」は予約炊飯をしないでください。
 - 予約は12時間以内を目安にしてください。

例)「予約1」で炊き上がり時刻を7:30に予約する場合

1 現在時刻が合っていることを確認してから
予約 を押して「予約1」を選ぶ

「予約」ボタンを押す毎に「予約1」→「予約2」→「30分(浸し時間)」→(「予約1」に戻る)の設定ができます。「炊飯」ランプが点滅し、予約時刻を表示します。

- 炊きかたの設定 → P.14, 15, 18, 19

2 **時** および **分** を押して、炊き上がり時刻を設定する

時 は1時間単位で、
分 は10分単位で進みます。

- ブザー音の鳴りかた「予約1」 ピーピー 「予約2」 ピーピービビ

3 **炊飯再加熱** を押し、予約炊飯を設定する

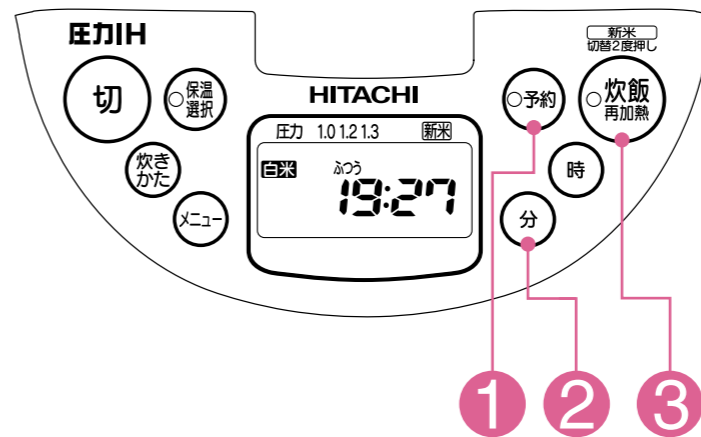
設定後20秒以内にもう一度「炊飯(再加熱)」ボタンを押すと「新米」モードに切り替え(解除)できます。設定した「新米」は炊飯器が記憶し、次に炊くときも「新米」モードになります。

ブザーが鳴って設定完了「予約」ランプが点灯して、「炊飯」ランプが消灯します。

※予約炊飯の場合、炊き上がるまで予約した時刻を表示します。

- 予約の取り消しは「切」ボタンを押してください。
- 「予約2」に設定するときも、同じ要領で行います。
- 「予約1」「予約2」に設定した時刻は、変更しない限り、記憶しています。
- 次回からは「予約」ボタンで「予約1」か「予約2」を選び「炊飯(再加熱)」ボタンを押すだけで設定できます。

浸し炊飯をする (お米を浸してから炊くとき)



- 浸し**
- 浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
 - 浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
 - 予約炊飯との組み合わせはできません。

- お願い**
- 具や調味料の入るものは浸し炊飯をしないでください。(沈殿してうまく炊けません)

例) 60分浸してから炊く場合

1 **予約** を押して浸し時間を表示させる
 (浸し時間は分数が表示されます。)

「予約」ボタンを押すごとに「予約1」→「予約2」→「30分(浸し時間)」→(「予約1」に戻る)の設定ができます。「炊飯」ランプが点滅し、浸し時間を表示します。

- 炊きかたの設定 → P.14, 15, 18, 19
- 浸し時間は前回設定した時間を記憶しています。

2 **分** を押し、希望の浸し時間を選択する

押すごとに以下の順で、10分単位で時間がかわります。「30分」→「40分」→「50分」→「60分」→「10分」→「20分」→(「30分」に戻る)の順に表示がかわります。

- ブザー音の鳴りかたピーピービビビ

3 **炊飯再加熱** を押し、浸し炊飯を設定する

設定後20秒以内にもう一度「炊飯(再加熱)」ボタンを押すと「新米」モードに切り替え(解除)できます。設定した「新米」は炊飯器が記憶し、次に炊くときも「新米」モードになります。

ブザーが鳴って設定完了「予約」ランプが点灯して、「炊飯」ランプが消灯します。

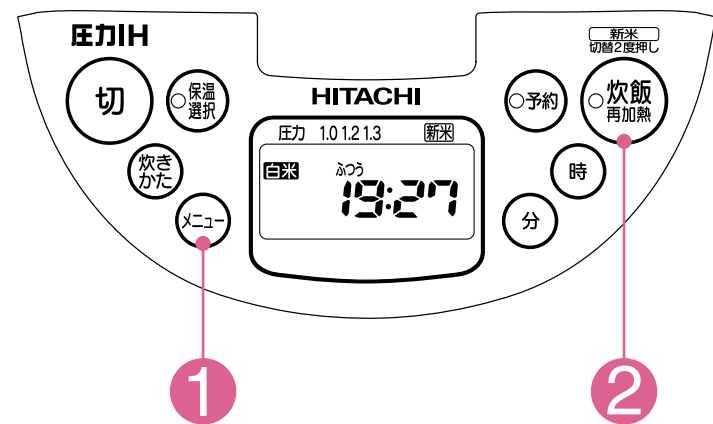
※浸し中は炊き始めまでの時間を分単位で表示します。

- 浸しの時間が完了すると炊飯が始まります。
- 浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押してください。

ごはんの炊きかた

いろいろなごはんを炊く

健康メニュー 「炊き込み」「おこわ」「麦ごはん」



注意

メニューを確認する
水量の多い「玄米がゆ」「雑炊」「おかゆ」を他のメニューで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

1 「メニュー」を押す、希望のメニューを選択する

「メニュー」ボタンを押すごとに次ぎの順に切り替わります。



- 「メニュー」ボタンを押すと、前回選択したメニューが点滅します。
- 選択しているメニューが点滅します。
- おおよその炊き上がるまでの時間は表示しません。
- の点灯で最大圧力を表示します。

※おこわ・麦ごはん・分づき米 → P.19

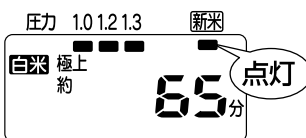
2 「炊飯再加熱」を押す

「炊飯(再加熱)」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って炊飯が始まります。



新米モードへの切り替えかた

炊飯開始後20秒以内に「炊飯(再加熱)」ボタンを押すと「新米」モードに切り替わります。



もう一度押すと「新米」モードが解除されます。「新米」モードは次に炊くときも記憶しています。

↓
現在時刻を表示します。

- 選択した炊きかたが点灯し、他のメニューは消灯します。
- 蒸らしになると炊き上がるまでの時間を表示します。ただし、「雑炊」は現在時刻表示のままです。

炊き上がるとメロディー(ブザー)が鳴り保温になります。

「保温選択」ランプが点灯します。



保温の経過時間を表示します。

時間を「h」で表します。

3 炊き上がったらごはんをほぐす

「切」を押す、プラグを抜く

保温はしないでください。(変質、におい、ベタつきの原因になります。内がまのフッ素被膜も傷みます。)

「発芽玄米」「玄米」「分づき米」「玄米がゆ」「雑炊」「おかゆ」

健康メニュー	表示 (■の点灯で、最大圧力を表示します。)	スチーム蒸らし	使用する水位目盛	炊飯容量		炊飯時間の目安	料理集参照ページ
				1.0Lタイプ	1.8Lタイプ		
炊き込み (おこわ) [注1] (麦ごはん) [注2]	10:00 炊き込み	—	炊き込み (おこわ) (分づき米)	1~4カップ	2~7カップ	50~75分	P.31、32、33
発芽玄米 [注3]	10:00 発芽玄米	○	白米(無洗米) ふつう	1~4カップ	2~7カップ	45~65分	—
玄米 (分づき米) [注4]	10:00 玄米	○	玄米 (分づき米)	1~4カップ	2~7カップ	60~110分	P.34
玄米がゆ	10:00 玄米がゆ	—	玄米がゆ	0.5~1カップ	0.5~1.5カップ	90~110分	P.35
雑炊	10:00 雑炊	—	—	ごはんは 600gまで [注5]	ごはんは 900gまで [注5]	5~20分 [注6]	P.36
おかゆ	10:00 おかゆ	—	おかゆ	0.5~1.5カップ [注7]	0.5~2.5カップ [注7]	65~80分	P.37

※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃・水加減はそれぞれの水位目盛での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・穀類の種類や配合などにより変わります。

[注1] おこわは、「おこわ」の水位目盛で水加減し、メニューは「炊き込み」を選択してください。

[注2] 麦ごはんは、「分づき米」の水位目盛で水加減し、メニューは「炊き込み」を選択してください。

[注3] 発芽玄米は、発芽玄米1に対して白米2の割合で混ぜてください。発芽玄米のみまたは発芽玄米の割合を増やす場合は、「玄米」の水位目盛で水加減し、メニューは「玄米」を選択してください。

[注4] 分づき米は、「分づき米」の水位目盛で水加減し、メニューは「玄米」を選択してください。

[注5] ごはんの重さの目安は、茶わん1杯で約200gです。

[注6] 冷やごはんからの場合、4分程度炊飯時間が長くなります。

また入れる具によっても炊飯時間が変化します。

[注7] 5分がゆを炊く場合、お米の量を約半分にしてください。

雑炊

- 保温中のごはんや、冷やごはんで作ります。
- 火の通りにくい具を入れるときは、あらかじめ火を通しておいてください。
- レトルトパックのリゾットのあたためにも便利です。



たまご雑炊
作りかた → P.36



トマトとツナのリゾット風雑炊
作りかた → P.36

保温について

- 保温の設定には、**おさえめ保温**と(高めの)**保温**があります。
- 工場出荷時は保温の設定が**おさえめ保温**になっています。
ごはんの温度が低めに感じるときは、(高めの)**保温**に切り替えてください。

おさえめ保温	(高めの)保温
<ul style="list-style-type: none"> ●保温の温度を周期的に下げ、ごはんの乾燥を防ぎます。このため、ごはんの温度が低く感じることがあります。 ●保温は24時間までにしてください。 ●(高めの)保温より少ない電力量で保温できます。 	<ul style="list-style-type: none"> ●おさえめ保温よりも高めの温度で保温します。 ●保温は12時間までにしてください。

●表示部に保温経過時間を0時間～24時間まで1時間単位で表示します。(25時間以上になると現在時刻表示になります。)

保温の設定の切り替えかた

例) **おさえめ保温** から(高めの) **保温** へ切り替えるとき

保温中に
保温選択を押す

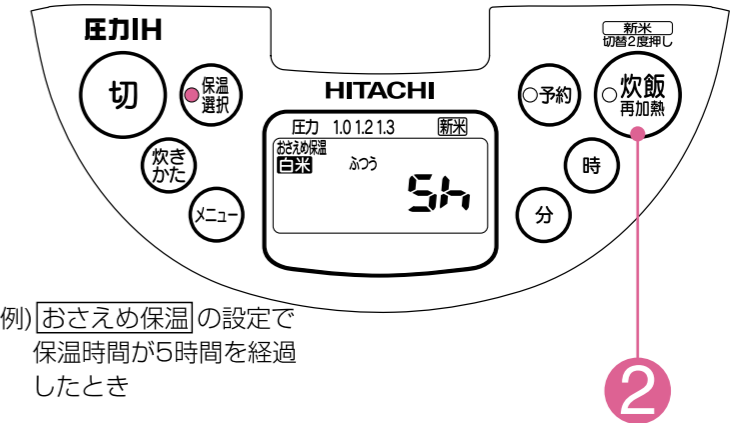
- 保温の設定は、炊飯器が記憶し、次回も(高めの)保温になります。
- (高めの)保温から**おさえめ保温**へ切り替えるときも同じ手順です。**おさえめ保温**中に保温選択を押してください。

おいしく保温するポイント

- 保温中はふたの内側・ふたパッキン・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐため故障ではありません。
- 保温中、においが気になるときは、お手入れしてください。→ P.22~25

おいしく保温	次の保温はやめましょう	メモ
<ul style="list-style-type: none"> ●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛るようにしてください。(乾燥やベタつきを防ぎます。) ●保温中もときどきほぐすことがおいしさを保つコツです。 	<ul style="list-style-type: none"> ●おさえめ保温での24時間以上、(高めの)保温での12時間以上の保温。においや変色の原因になります。においが取れにくい場合 → P.25 ●しゃもじを入れたままの保温。 ●白米以外(炊き込み、おこわ、発芽玄米、玄米、雑炊、おかゆなど)の保温。 ●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温。 	<p>白米で12時間を超える保温や、白米以外のごはんは、ラップに包んで冷凍室に保存し、電子レンジで温め直すとおいしく食べられます。</p>

保温したごはんの再加熱のしかた



例) **おさえめ保温**の設定で保温時間が5時間を経過したとき

ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 ごはんをほぐして、平らにする

- ごはんの量は「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。(加熱むらの原因)

2 保温中に**炊飯再加熱**を押す

- 「炊飯(再加熱)」ランプが点滅し、再加熱を行います。

- 炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

- 途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。保温に戻すときは、「保温選択」ボタンをさらに押してください。

- 再加熱時間の目安
おさえめ保温中：約10分
(高めの)保温中：約6分

お願い

- 何度もくり返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因)

お手入れ



お手入れは、必ずプラグを抜き、本体が冷めてから行う(やけどの原因)

お願い

- ベンジンやシンナー、漂白剤、みがき粉、アルカリ性洗剤、たわし類は使わないでください。(表面を傷つける原因)
- 水洗いには食器用洗剤(中性)を使ってください。スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。
- ふた加熱板からは、フィルター以外取りはずさないでください。
- 食器乾燥器や食器洗い機は使わないでください。

蒸気口キャップ(使うたびに洗う)

本体からはずして、食器用洗剤(中性)を使いスポンジなどのやわらかいもので洗う。

はずしかた

- ①本体から取りはずす。

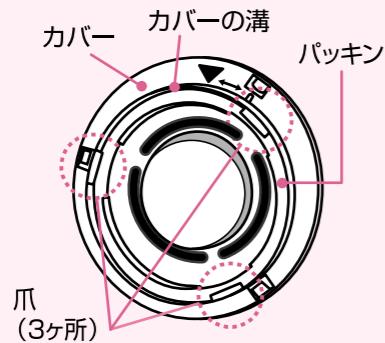


- ②図のように持ち、蒸気口キャップ本体の▲マークを「はずす」の方向に回し、カバーの▼マークと位置を合わせてはずす。



取り付けかた

- ①パッキンをカバーの溝に入れる。



- ②キャップ本体の▲マークをカバーの▼マークの位置と合わせ、3ヶ所の爪を確実にはめ込み「しめる」の方向に回してカバーの●マークの位置まで回して取り付ける。



- ③▲マーク側を前側にしてふたに差し込み、蒸気口キャップの中央部を押さえて、確実に取り付ける。



安全弁(炊く前に確認)

- 安全弁(中央部)にごはんなど異物が詰まっているときは、綿棒などで取り除いてください。
- 安全弁は綿棒などで中央部を2~3度押し動かすことを確認してください。

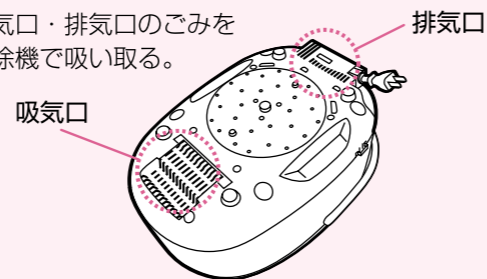


本体・ふた(汚れのつど)

- 固くしぼったふきんでふく。
- 水洗いはしないでください。

吸気口・排気口(月に1度程度)

- 吸気口・排気口のごみを掃除機で吸い取る。



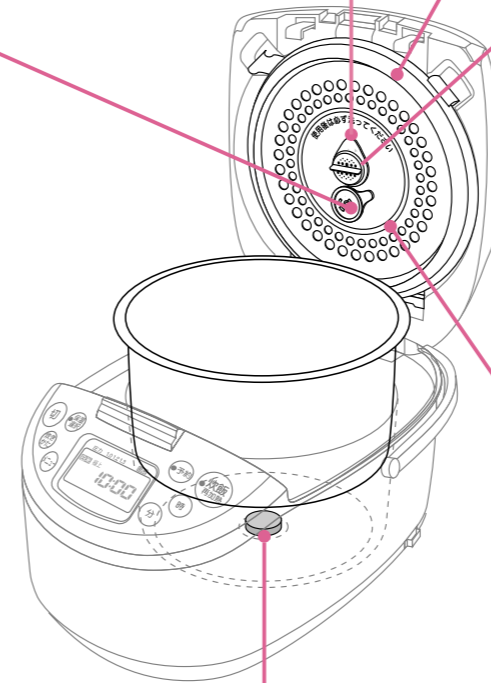
しゃもじ(使うたびに洗う)

しゃもじ受け・計量カップ(汚れのつど洗う)

- 食器用洗剤(中性)を使い、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

調圧弁(炊く前に確認)

- ふた加熱板をはずして調圧弁の裏側を洗ってください。また、フィルターをはずして調圧弁の表側も洗ってください。異物が詰まっている時は、綿棒などで取り除いてください。



温度センサー(炊く前に確認)

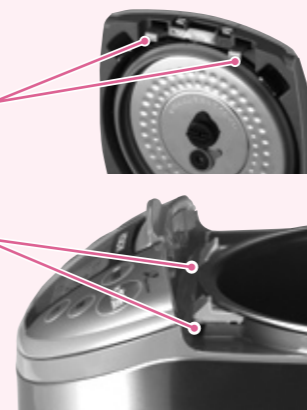
- こびりつきができたなら、細かい耐水性紙ヤスリ(600番程度)に水をつけてこすり落とし、固く絞ったふきんでふき取る。
- 水洗いはしないでください。

フック部(炊くたびに確認)

- 米粒などが詰まってふたが「カチッ」と閉まらないときはようじなどでかき出してください。

ふたフック部
(米粒などが付いていないか確認する)

本体フック部
(米粒などが詰まっていないか確認する)



ふたパッキン(使うたびに洗う)

- ふた加熱板と一緒に洗ってください。
- ふたパッキンははずれないので引っぱらないでください。変形すると蒸気が漏れて上手く炊けない原因になります。

フィルター(使うたびに洗う)

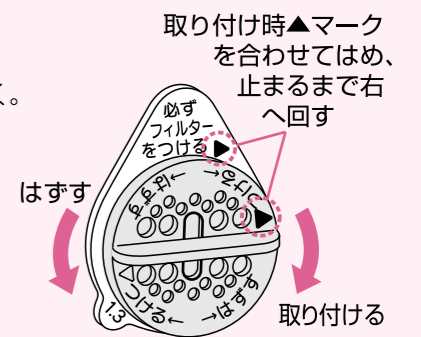
- フィルターにごはんなど異物が詰まっているときは、はずして洗ってください。洗った後は忘れずに取り付けてください。

はずしかた

左に回して手前に引く。

取り付けかた

▲マークを合わせて差し込み、カチッと止まるまで右に回す。

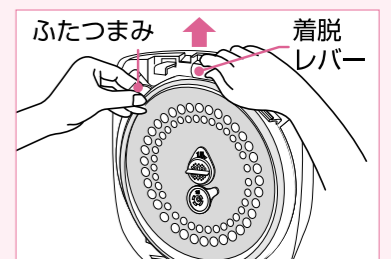


ふた加熱板(使うたびに洗う)

- ふたからはずして、ふた加熱板ごとスポンジで洗ってください。

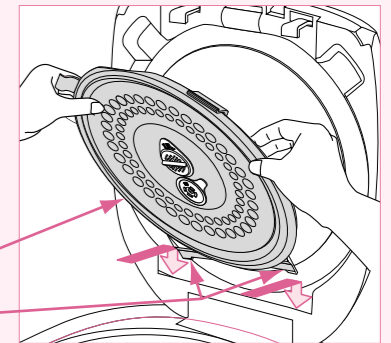
はずしかた

片手でふたつまみを持ち、着脱レバーを上方向に押し上げ、ふたつまみを手前に引く。

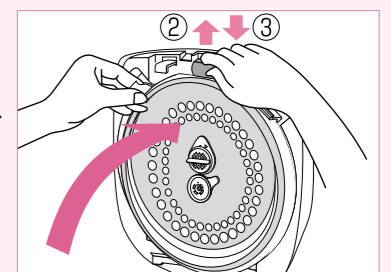


取り付けかた

①ふたパッキンを手前にして両側のツメをふたの溝に差し込む。

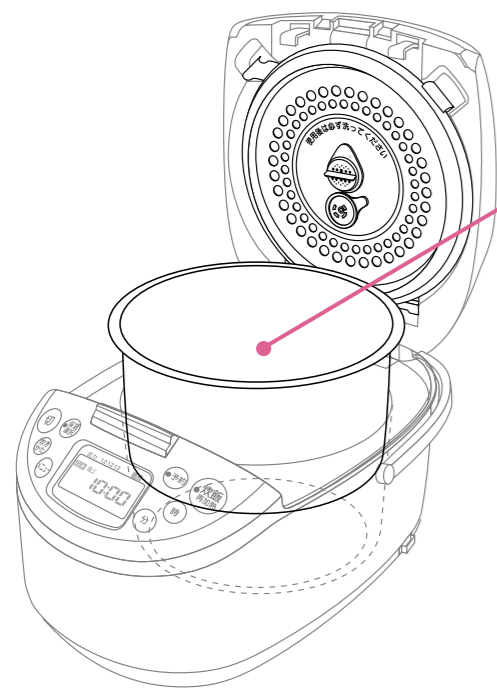


②着脱レバーを上方向に押し上げながら、ふた加熱板の上側を押し込み、
③着脱レバーを下げる。



つけ忘れて炊くことを防ぐため、ふた加熱板を付けないとふたが閉まりません。

お手入れ つづき



内がま (使うたびに洗う)

- 内がまが変形するとおいしく炊けなくなることがあります。取り扱いにはご注意ください。
- 使用中、色むらができることがあります。性能や衛生上の支障はありません。
- 内側のフッ素被膜をいためないために、次のことをお守りください。
 - ・付属のしゃもじを使う
 - ・金属製のおたまや泡立て器などを使わない
 - ・スプーンや茶わんなどを入れて洗わない
 - ・酢は使わない
 - ・みがき粉やたわしで洗わない
- 内側のフッ素被膜は、ご使用により消耗しますので、大切にお使いください。
- フッ素被膜は、人体への害はありません。

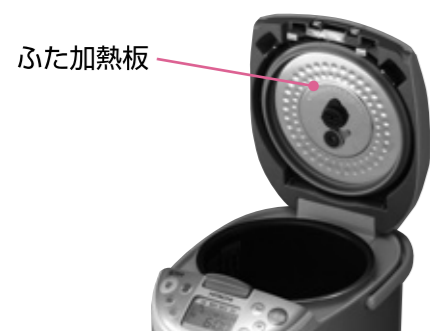
お願い

- 内がまを取り出すときは、両手でまっすぐ上に引き上げてください。片手で引き上げると、「内がま回り止めゴム」に引っかかり取り出しにくくなります。

ふた加熱板の錆(サビ)防止について

ふた加熱板はステンレス製ですが、水分が残っていると錆(サビ)が発生することがあります。

- ふた加熱板は、使用後きれいに洗い、水分をよくふき取ってください。



錆(サビ)が発生してしまったときは

- クリーム(液体)クレンザーを直接かけるか、やわらかいスポンジまたはキッチンペーパーにつけて、こすり取ってください。
- その後は、ふた加熱板をよく洗ってください。
- 錆(サビ)によっては完全に落ちないものもありますので、こまめにお手入れしてください。

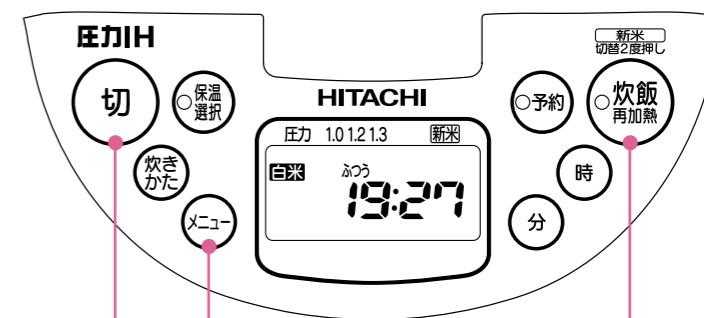
調味料を使った料理

- 炊込みごはんなどの後は、すぐに洗ってください。汚れたまま放置すると、においが発生したり、場合によっては、腐敗や錆(サビ)の原因になります。

においが取れにくい場合



1



4

2

3

- 炊き込みごはんなど調味料を使った炊飯や保温の後のにおいが気になるときは、以下の方法でお手入れしてください。

1 内がまに水を入れる

- 水の量は、1.0Lタイプでは「白米(無洗米)」の水位目盛2まで、1.8Lタイプでは「白米(無洗米)」の水位目盛4まで。 ※水以外(洗剤など)は入れないでください。

2 [メニュー] を押し、炊き込みを選択する

3 [炊飯(再加熱)] を押す

「炊飯(再加熱)」ランプが点灯し、メロディー(ブザー)が鳴って加熱が始まります。

4 約60分経ったら [切] を押す

「炊飯(再加熱)」ランプが消灯し、「白米極上」の表示になります。

5 本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取る

- 終了直後は、内がまやふた加熱板が熱くなっていますので、本体が冷めてからお湯を捨て、水滴をふき取ってください。
- においによっては、完全に落ちないものもあります。

それでもにおいが気になるときは

①ふた加熱板の入る大きさの鍋・フライパンなどに食塩水(1%程度)を入れ、湯をわかす。

②湯がわいたら弱火にし、ふた加熱板を入れて15分程度加熱する。

③湯を捨て、ふた加熱板が冷めたら水洗いする。

- 空炊きするとプラスチック部が変形しますので、ご注意ください。

※自動停止はしません。忘れずに「切」ボタンを押してください。