

# カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。

➡ P.00 このマークは「取扱説明書」の記載ページです。

## ごはんの炊きかた ➡ P.12、13

※イラストは、1.0Lタイプで説明しています。

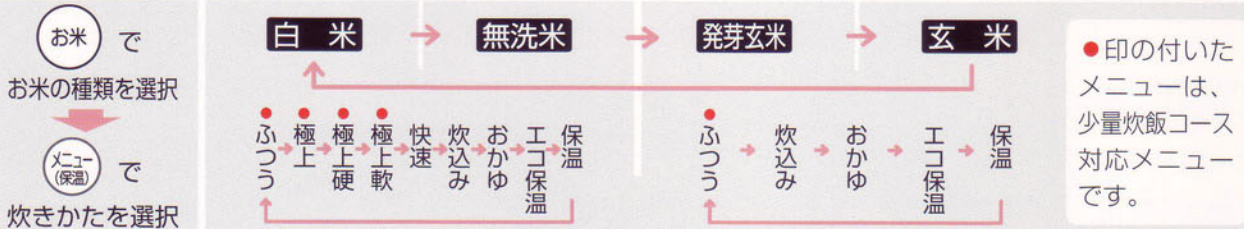
- ① 付属の計量カップでお米を計る (付属の白米用・無洗米用計量カップを使い分ける)
- ② お米を研ぐ
- ③ 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする
- ④ 内がまに本体をセットする
- ⑤ ふたを閉める (カチッと音がするまで確実に閉める)



## ⑥ お米でお米の種類を選択して、メニュー (保温) で炊きかたを選択する

### お米とメニュー (保温) の選択方法

● お米とメニュー (保温) は、押すごとに下図の順に切り替わります。(お米の種類によって選択できるメニューが異なります。)



### おすすめ

● 少量のごはんを炊くときは少量炊飯コースをおすすめします。(1.0Lタイプ：2カップまで、1.8Lタイプ：3カップまで) 上の図の●印が対応メニューです。少量 (保温) を押しと少量炊飯コースが選べ、次回も記憶しています。

## ⑦ 炊飯 再加熱を押す 炊き上がると、メロディー(ブザー)が鳴り、保温になります。

## ごはんを炊く (白米・無洗米) ➡ P.14、15

選択項目		炊きかたの特長	少量炊飯コース
お米	メニュー (保温)		
白米 無洗米	ふつつう	標準の炊きかたです。(工場出荷時のコースです。)	圧力
	極上	適度な硬さに炊く、極上の炊きかたです。「ふつつう」より少し時間をかけて、しっかり浸しや蒸らしをおこない、お米のねばりと甘みを引き出す炊きかたです。	圧力
	極上硬	少し硬めに炊く、極上の炊きかたです。すしめしやカレーなどに向いています。	圧力
	極上軟	少し軟らかめに炊く、極上の炊きかたです。	圧力
	快速	「ふつつう」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。	圧力

- 新米を炊くときは、「極上硬」を選んで炊いてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。
- 圧力は圧力がかかる炊飯メニューです。炊飯中圧力の表示が点灯します。保温になると圧力の表示は消灯します。
- 「○」印は少量炊飯コースが選べます。「-」印は少量炊飯コースは選べません。

## 警告



### 食材がとび出したり、湯がふき出したり、突然ふたが開いてやけどのおそれ

- 取扱説明書・料理集に記載の炊飯以外の用途には使わない 次のような料理には使わない
  - ねりもの(はんぺんなど)や豆類、麺類などの加熱中にふくらむ料理
  - 急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
  - 多量の油を入れる料理
  - 「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
  - ジャムなど泡立つ料理
  - 食材をポリ袋などに入れて炊飯器で加熱する料理(バッククッキング)
- 青菜など薄皮状のものが浮きやすい具材を入れた料理や、クッキングシートなどの落とし蓋をした料理はしない 七草がゆなど青菜を入れるときは最初から入れず、ゆでた青菜を炊き上がった後に入れてください。

# お困りのときは

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。

→ P.26~29

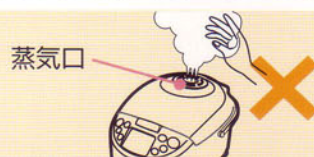
現象	原因・対処
ごはんにむらがある → P.12、13、26、27	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊き上がってごはんをほぐしましたか。</li> <li>●お米の量・水加減を確認してください。</li> </ul>
保温でごはんが乾燥する(黄変する) → P.28	<ul style="list-style-type: none"> <li>●長時間の保温をしていませんか。</li> <li>●洗米・精米は十分ですか。</li> <li>●内がまのふちやふたパッキンにごはん粒などの異物が付いていませんか。</li> </ul>
炊飯・保温中に音がする → P.29	<ul style="list-style-type: none"> <li>●「カチッ」と音がするのは圧力調整装置が作動する音です。</li> <li>●「ブーン」と音がするのは内部の熱を逃がすためにファンが回っているからです。</li> <li>●「ジー」または「カチッ」と音がするのはIH加熱の音で異常ではありません。保温中も間欠的に加熱するため、音がします。</li> </ul>
炊飯中にふきこぼれる → P.26	<ul style="list-style-type: none"> <li>●水加減が多くないですか。(水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。ただし、水位目盛の2mm上までとし、それ以上は水を入れしないでください。)</li> <li>●無洗米で水加減するとき、水のにごりが多くありませんでしたか。</li> <li>●蒸気口キャップ・フィルターがおねぼで詰まっていませんか。</li> </ul>
ふたが開かない → P.15、29	<ul style="list-style-type: none"> <li>●炊飯後フックボタンが重く感じるときは、ふたを押しながらフックボタンを操作してください。(右図参照)</li> </ul>



## 「圧力炊飯」方式について知っておいていただきたいこと

### 炊飯中に勢いよく蒸気が出ます

- 蒸気口に手や顔を近づけないでください。
- 壁や家具に蒸気が当たらないように設置してください。



### 水加減は水位目盛を守って

- 水位目盛より多めに水加減すると、圧力を抜くときに、吹きこぼれる場合があります。水位目盛を守ってください。

### 炊飯中にふたを開けない

- 無理に開けると、中のものが勢いよく飛び散り、やけどするおそれがあります。
- 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、約30秒後に点滅している「**圧力**」の表示が消えてから、ふたを開けてください。

### ふたの操作は確実に

- 炊飯前後、ふたを閉めるのに重く感じる場合があります。ゆっくりカチッと音がするまで確実に閉めてください。
- 炊飯後、フックボタンを押してからふたが開くのに少し時間がかかる場合があります。

### 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

- 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。つゆが気になる場合 → P.25



圧力炊飯中(「**圧力**」の表示点灯時)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。



#### ふたをやむを得ず開けるとき

「切」ボタンを押して炊飯を中止し、約30秒後に点滅している「**圧力**」の表示が消えてから、ふたを開けてください。

- 蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- 炊飯を続ける場合は、お米・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。