

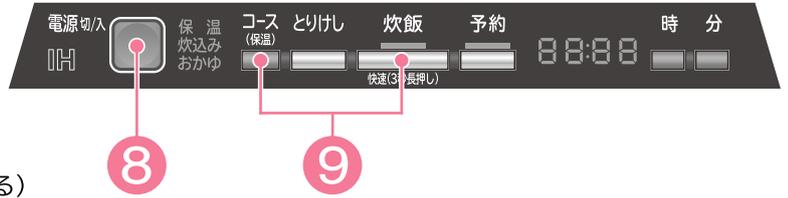
カンタンご使用ガイド

詳しくは「取扱説明書」をご覧ください。
 また「取扱説明書」の「安全上のご注意」
 をお読みいただき、正しくお使いください。
 → 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.12~15

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（「カチツ」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できません）

9 炊飯する

「ふつう」で炊く



炊飯 **点灯**

「快速」で炊く



炊飯 **点灯**

「炊込み」「おかゆ」で炊く



で「炊込み」または「おかゆ」を点灯させる



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				45~65
おかゆ(全がゆ)に	おかゆ				55~65
おこわ(赤飯)に	炊込み	もち米と 白米、無洗米 のブレンド	1~2	おこわ	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	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	40~50
玄米	ふつう コース表示なし	玄米 (2時間浸す)	0.5~1	白米 「やわらかめ」を使う	48~60

「切」状態から保温にする

→ P.17

1 電源切込  を押し、現在時刻を表示させる

19:27

2 コース  を押し、「保温」を点灯させる

保温
炊込み
おかゆ 点灯

3 炊飯  を押し

炊飯 点滅

炊飯 消灯

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

→ P.2

- 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.21~25

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よくすすいでください。
- 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よくすすいでください。

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よくすすいでください。