

カンタンご使用ガイド

ごはんの炊きかた ➔ P.16~21 予約炊飯をする場合 ➔ P.22 浸し炊飯をする場合 ➔ P.23

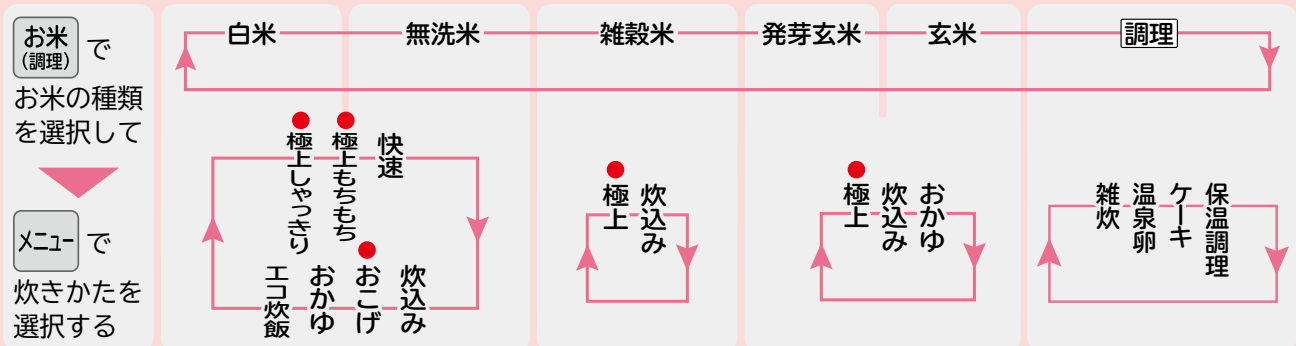
- 1 付属の計量カップでお米を計量する
(付属の白米用・無洗米用計量カップを使い分ける)
- 2 お米を研ぐ
- 3 炊きかたに合った水位目盛で水加減をする
- 4 内がまを本体にセットする
- 5 ふたを閉める(「カチッ」と音がするまで確実に閉める)



6 お米(調理)でお米の種類を選択して、メニューで炊きかたを選択する

お米(調理)とメニューの選択方法

- お米(調理)とメニューは、押すごとに下図の順に切り替わります。



- 印の付いたメニューは「少量炊飯」コース対応メニューです。「おこげ」コースは蒸気が出ます。

おすすめ

- 少量のごはんを炊くときは少量に適した「少量炊飯」コースをおすすめします。

上の図の●印が対応メニューです。

0.5~1合を炊くとき **少量(1合/2合)** を押し1合を選ぶ **少量 1合 - 2合まで** 1.5~2合を炊くとき **少量(1合/2合)** をもう一度押し2合を選ぶ **少量 1合 - 2合まで** 一度選ぶと少量炊飯コースと合数を記憶します。もう一度押しすと解除します。

7 炊飯再加熱を押す ▶ メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了、自動的に保温になります

調理のしかた (雑炊、温泉卵、ケーキ、保温調理) ➔ P.27、40~61

- 1 お米(調理)で「調理」を選択して
- 2 メニューでメニューを選択する
- 3 分で加熱時間を設定する
- 4 炊飯再加熱を押す

- 加熱時間や調理のしかたは、取扱説明書・料理集 ➔ P.40~61 を参照してください。

調理メニュー

雑炊
温泉卵
ケーキ
保温調理

「調理」は蒸気が出ます。

選ぶお米と炊きかたの使い分け

→ P.18~21

こんなときに	選ぶお米とおすすめ炊きかた	使う水位線	少量炊飯	メモ
<ul style="list-style-type: none"> あっさりした食感のごはん すしめし・カレー・炒飯などの硬めのごはん 新米や、吸水が早くベタつきやすいお米に 	白米 (調理)	極上 しゃっきり	少量 (1合/2合)	設定 できます
<ul style="list-style-type: none"> よりねばり・甘みを引き出したいとき お弁当やおにぎり用のごはん 冷凍保存用のごはん 	白米 無洗米	極上 もちもち		設定 できません
短時間で炊飯したいときに		快速		設定 できません
炊込み(具を入れた)ごはん		炊込み		設定 できます
おこげの風味のあるごはん		おこげ		設定 できません
おかゆ(全がゆ)に		おかゆ		設定 できません
消費電力量を抑えて炊飯したいときに		エコ炊飯		設定 できません
雑穀を白米に入れて炊飯するときに	雑穀米	極上 炊込み	雑穀米 発芽玄米	設定 できます
発芽玄米を白米に入れて炊飯するときに	発芽玄米	極上 炊込み	お好みで「硬め」を使う	設定 できます
		炊込み	おかゆ	設定 できません
発芽玄米、玄米、分づき米だけで炊飯するときに	玄米	極上 炊込み	玄米 分づき米は分づき米	設定 できます
		炊込み	玄米	設定 できません
麦ごはんを作るときに	白米 無洗米	炊込み	分づき米	設定 できません
もち米でおこわなどを作るときに		炊込み	おこわ	設定 できません

雑穀を炊くときのポイント

- 雑穀は、白米の3割以下の量を混ぜてください。
- お米と雑穀は、付属の白米用計量カップで別々に計り、洗ってください。(粒の小さな雑穀は、茶こしなどを使って洗うと便利です)
- 市販の雑穀の説明書(袋などに記載)も参考にしてください。

警告



高温の蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ

- 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。



食材がとび出したり、湯がふき出てやけどのおそれ

- 炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは「切(とりけし)」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している圧力の表示が消えてから(約30秒後)、ふたを開ける
 - ・圧力が抜けて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・炊きかたの選択を確認し、「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。



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および調理メニュー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
 - ・多量の油を入れる料理
 - ・の加熱中にふくらむ具材の煮込み料理
 - ・「カレー」や「シチュー」のルーなど、のり状になる料理
 - ・(赤飯は、ささがを別にゆでてから調理します。詳しくは料理集をご覧ください → P.47)
 - ・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
 - ・急激にあわの出る「重そう」などを使う料理
- 青菜、トマトなど薄皮状のものが浮きやすい野菜、具材を入れた料理や、クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った料理はしない

給水レスオートスチーマーについて

→ P.2, 13, 30, 31, 33

炊飯中の蒸気を圧力で閉じ込め、給水レスオートスチーマーで水にし、蒸らし・保温時にスチームにします。

お願い

- プレートを付けないと、スチームによる加湿効果が得られなくなります。
- 炊飯(蒸らし)終了後・保温中はスチームで加湿しているため、給水レスオートスチーマーの表面にもつゆが付きますが、故障ではありません。
- 炊飯するたびにふた加熱板とプレートを外して洗ってください。(おねばが乾燥・変色したものがたまる原因)(保温しない場合は水がたまりすぎてごはんにたれる原因)
- お手入れは、本体が冷めてからスポンジなどのやわらかいもので洗い、たわし、ナイロンたわしは使わないでください。



炊き上がったごはんの保温について

→ P.2, 13, 24, 25

保温の方法には、「保温低」「保温高」「節電保温」の3通りの方法があります。

- 「保温低」 低めの温度で保温します。ごはんの変色や乾燥を少なくし、電気代も抑えます。
- 「保温高」 高めの温度で保温します。ふたの内側・内がまにつゆがつくのを抑えます。
- 「節電保温」 真空の断熱効果と追加加熱で保温し、ごはんの温度が低くなると自動的に切れます。ごはんの温度が低いときは、節電保温ができません。

注意



- 次のような保温はしない。においや変色の原因になります。
 - 保温時間以上の保温をしない
 - 炊飯終了後1時間以上経過してから「節電保温」に切り替えない
 - 「節電保温」終了後に、保温の入れ直しをしない
 - 再加熱を繰り返し行わない

圧力式炊飯器だから

ふたの操作は 確実に

- ふたの前方中央部(手前側)を、ゆっくり押して「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいので、ふたを勢いよく閉めると閉まりません。
- 炊飯後、ふたが開くのに少し時間がかかることがあります。

炊飯・調理中に ふたを開けない

- 炊飯・調理中にふたを開けないでください。(やけどのおそれ)
- ふたをやむを得ず開けるときは、「切(とりけし)」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している「**圧力**」の表示が消えてから(約30秒後)、ふたを開けてください。

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、圧力を抜くときにふ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・調理中に 勢いよく蒸気が出る ことがあります

- 炊飯・調理中は蒸気口に手や顔を近づけないでください。
 - ・炊きかたによっては炊飯の途中で蒸気が出ます。
 - ・炊飯・調理中に動かしたり、揺らすと、勢いよく蒸気が出ます。
- 炊きかたによっては蒸気が出ますので、壁や家具に蒸気が当たらないようにご使用ください。

炊飯・調理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・調理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.33

お困りのときは → P.34~39

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

- 炊き上がったごはんは、すぐにほぐしてください。
- お米の量は付属の計量カップで計り、炊きかたごとの「炊飯できる量」を超えないようにしてください。 → P.16、34

保温でごはんが乾燥する、黄変する

- 長時間の保温や再加熱の繰り返しは、ごはんの乾燥やにおい・黄変が発生します。異常ではありません。
- 蒸気キャップ、プレート、ふた加熱板は忘れずに取り付けて保温してください。
- 白米は、すすぎ水がきれいになるまですすいでください。 → P.16、24、25、37

使用時に
いろいろな音がする

- 炊飯・保温中など使用時には次のような音がします。異常ではありません。
- 「カチッ」と音するのは圧力調整装置の動作音です。
- 「ブーン」と音するのは冷却ファンの回転音です。
- 「ジー」または「カチッ」と音するのは内がまのIH加熱音です。 → P.38

炊飯中にふきこぼれる

- 多めの水加減は、水位目盛の2mm上までにしてください。
- お米の量は付属の計量カップで計ってください。 → P.16、35

内がまについてのご注意

- 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本体に引っかかり、取り出しにくくなります。
- 内がまには炊飯・保温に優れた性能を発揮する特殊な「溶射打込み鉄製法」を採用しています。特殊製法により、内がまはやや重たく、外側はザラツキがあります。本体への出し入れの際には、本体とこすれて内がまにプラスチックの粉がつく場合がありますが、使用上の問題はありません。スポンジで洗って落としてください。また、流し台に底面を強く押し付けますと、流し台に擦り傷がつく場合がありますので、ご注意ください。



注意



- 内がまを床に落としたり、強くぶつけて、内がま外側の「打込み鉄」がはく離した場合は使用しない(過熱により内がまに接する部分のプラスチックが溶けて、においを生じたり、火災の原因)