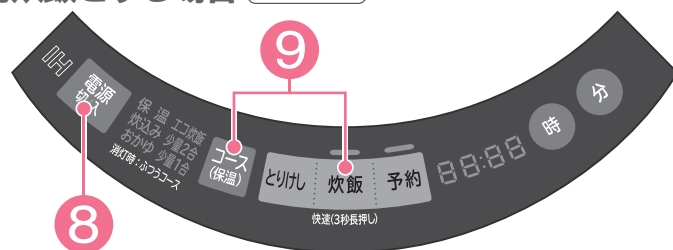


カンタンご使用ガイド

ごはんの炊きかた ➔ P.12~17

予約炊飯をする場合 ➔ P.18

- 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 **電源 切/入** 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 **希望のコースを選択し、炊飯ボタンを押す**

「ふつう」で炊く

コース表示が全て消灯していることを確認する

すべて消灯

保温 エコ炊飯
炊込み 少量2合
おかゆ 少量1合

点灯しているコースがある場合は **コース (保温)** を押し、**コース表示が全て消灯している状態を選択する**（工場出荷時はエコ炊飯に設定されています）

コース (保温) を押しごとに



の順に選択できます。

炊飯 を押す

「快速」で炊く

炊飯 を3秒間長押しする

- 快速は炊飯ボタンを3秒間長押しして受け付けたときにメロディー音がもう一度鳴ります。
- コース表示が「炊込み」「おかゆ」のときは快速を受け付けません。

「炊込み」「おかゆ」で炊く

コース (保温) を押し、**希望のコースを点灯させる**

炊飯 を押す

炊飯ランプが点灯し、メロディーが鳴って炊飯開始

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。12時間以内にしてください。

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一度全て点灯し、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



コース表示

電源を入れると時刻を表示

炊きかた(コース)の使い分け


→ P.16

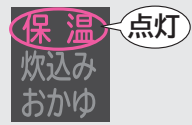
こんなときに	使うコース	使うお米	炊飯できる量(カップ)	使う水位線	炊飯時間の目安(分)	
白米・無洗米をふつうに炊飯	ふつう コース表示なし	白米 または 無洗米	0.5~4	白米 お好みで 「やわらかめ」 「かため」 を使う	35~50	
短時間で炊飯したいとき	快速 コース表示なし				20~35	
少量を炊飯したいとき	少量2合				1.5~2	37~47
	少量1合				0.5~1	35~45
消費電力を抑えて炊飯したいとき	エコ炊飯				0.5~4	35~50
炊込み(具を入れた)ごはん	炊込み				0.5~3	45~65
おかゆ(全がゆ)	おかゆ	0.5~1	おかわ	55~65		
おこわ(赤飯)	炊込み	もち米と白米、 無洗米のブレンド	1~3	おこわ	40~63	
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	0.5~4	白米 お好みで 「やわらかめ」 「かため」を使う	35~50	
玄米	ふつう コース表示なし	玄米 (2時間浸す)	0.5~2	白米 「やわらかめ」を使う	40~60	


「切」状態から保温にする

→ P.19

- 1** 電源切/入 を押し、現在時刻を表示させる


- 2** コース(保温) を押し、「保温」を点灯させる


- 3** 炊飯 を押す



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.23~28

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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<p>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。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 保温は12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。