

うるつや保温 高め保温

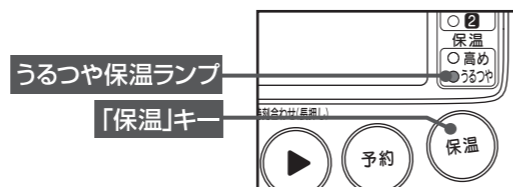
●工場出荷時は「うるつや保温」に設定されています。

保温の種類と保温時間

●下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。

うるつや保温

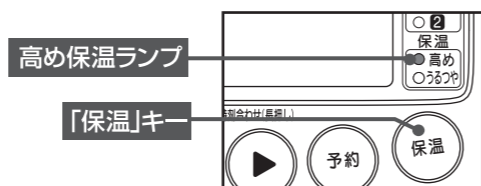
<特長> ●最適な温度コントロールで、ご飯の劣化(乾燥・変色・におい)をおさえます。



白米・無洗米		玄米		その他	
工口炊飯・しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち・熟成・急速・すしめし・蒸気セーブ・ふつうおこげ*・わが家炊き	雑穀米	炊きこみ・おこわ・おかゆ・炊きこみおこげ	ふつう・熟成	おかゆ	発芽玄米・分づき米
30時間まで	12時間まで	×	12時間まで	×	12時間まで

高め保温

<特長> ●少し高めの温度で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえます。



白米・無洗米		玄米		その他	
工口炊飯・しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち・熟成・急速・すしめし・雑穀米・蒸気セーブ・ふつうおこげ*・わが家炊き	炊きこみ・おこわ・おかゆ・炊きこみおこげ	ふつう・熟成	おかゆ	発芽玄米・分づき米	ご飯の温度が低いとき
12時間まで	×	12時間まで	×	12時間まで	×

※「ふつうおこげ」メニューはおこげの香ばしさを損なわないために、炊飯後はできるだけお早めにお召し上がりください。

保温選択のしかた

保温中に「保温」キーを押すと「うるつや保温」⇔「高め保温」が切りかえられます。

- 各メニューで、表の時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召し上がりください。「×」のメニューは「Oh」から点滅します。
- 「発芽玄米」および「5分・7分づき米」は「ややもちもち」を選択メニューにしているため(P.13参照)、「うるつや保温」で保温した場合に、表に記載している12時間では点滅しませんが、「発芽玄米」および「5分・7分づき米」を炊飯した場合には12時間までの保温にしてください。
- 「すしめし/おこわ」メニューは0時間では点滅しませんが、「おこわ」を炊飯した場合は保温しないでください。



再保温のしかた

●保温を取り消したあと、再度、保温をする場合

「保温」キーを押す

ご飯やなべの温度が低いときは保温経過時間が点滅します。

お知らせ

- お手入れ不足、季節や住環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.26「内側のお手入れ」を行ったあと、「高め保温」をお使いいただくと効果的です。また、P.33「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと、さらに効果的です。
- 「うるつや保温」と「高め保温」は、一度選ぶと、次に選び直すまで記憶されます。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(◀または▶)を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。

保温見張り番について

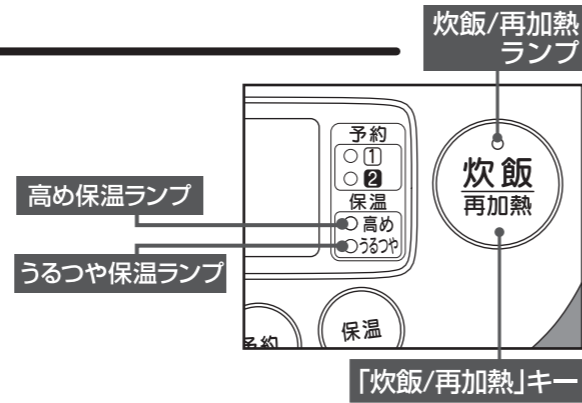
保温しているご飯のおいしさを保つため、以下の場合にブザーでお知らせします。

- 炊き上がったあとすぐにご飯をほぐさなかった場合、約10分後、40分後、70分後「ピピッ」×2回ブザーが鳴ります。ご飯の余分な水分を逃がし、ご飯のべたつきを防ぐため、炊き上がり直後に外ぶたを開けご飯をほぐしてください。
- 保温中外ぶたが開いたままの場合、約5分後「ピピッ」×2回、およびその後3分おきに3回ブザーが鳴ります。ご飯の温度が下がりすぎるのを防ぐため、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。ただし、このようなお知らせが不要な場合、報知音をサイレントに切りかえることができます。→P.19

あったか再加熱

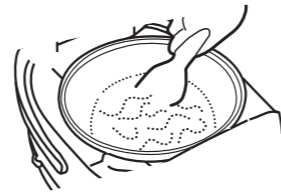
保温中(うるつや保温・高め保温)に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。特にうるつや保温中は少し低めの温度になっていますので、再加熱を利用すると食べごろの温度になります。
- うるつや保温ランプまたは高め保温ランプ点灯中のみ再加熱できます。



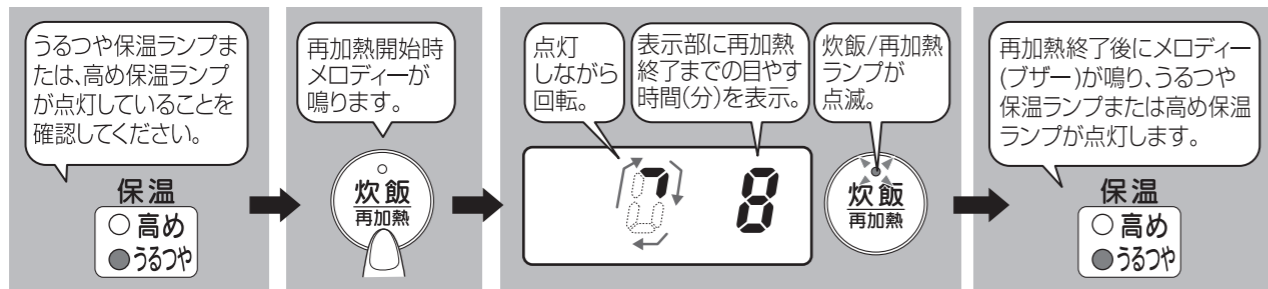
1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。



2 炊飯/再加熱キーを押す

再加熱時間の目安 約5分~8分



- 保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を行います。必ず、保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯していることを確認してから、「炊飯/再加熱」キーを押してください。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意して行ってください。

再加熱を中止して取り消し状態にしたいとき	・「とりけし」キーを押す
再加熱を中止して保温に戻したいとき	・「保温」キーを押す
次の場合は再加熱しないでください	・白米以外のとき(お焦げや変色の原因) ・再加熱の繰り返し(お焦げや乾燥の原因) ・ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない) ・ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(お焦げやおい原因、またはご飯がかたくなる原因)

時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

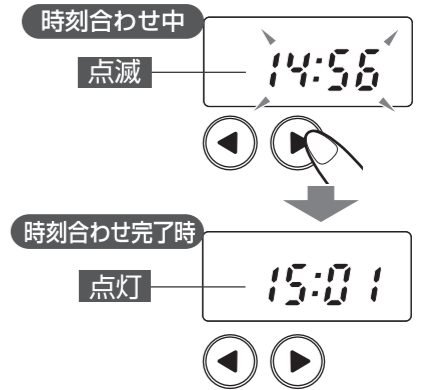
- 時刻がずれていると、予約した時刻に炊き上がりません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中は時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

2 ◀または▶を1.5秒以上押す 時刻表示が点滅したら ◀または▶ 押して表示を現在時刻に合わせる

- ▶キー：1分単位で進む ●押し続けると10分単位で早送りができます。
- ◀キー：1分単位で戻る



3 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかかります。

報知音の種類と切りかえ方

●この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知音の種類と用途	メロディー報知 この製品の標準の報知音。 工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	サイレント報知 報知音を消したいときに。
鳴るタイミング			
炊飯を開始するとき	きらきら星		「ピッ」
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星		「ピッ」
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき		「ピピッ」×2回	鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき		「ピピッ」×2回	鳴りません

切りかえ方法

1 なべを入れ、差込みプラグを差し込む

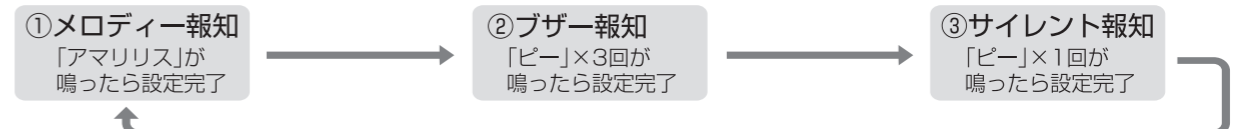
2 予約キーを3秒以上押す

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

- 再加熱開始時のメロディー音は切りかえることができません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・高め保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度1からやり直してください。

報知の切りかわりと設定完了音

●報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。



- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

タイマー予約炊飯

●タイマー予約のまえに、現在時刻を合わせてください。
→P.19

- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
- 工場出荷時は「予約1」は6:00、「予約2」は18:00に設定されています。

予約時刻を設定する

1 を押して、米の種類を選ぶ
(→P.9「基本的な炊き方 6」参照)

2 または を押して、メニューを選ぶ
(→P.9「基本的な炊き方 7」参照)

- 「急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」・「炊きこみ おこげ」のタイマー予約炊飯はできません。
- 「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。

3 を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ

予約1ランプが点灯し、設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。

- もう一度押すと予約2ランプが点灯し、設定されている時刻を表示します。



4 または で、炊き上げたい時刻に合わせる

キー: 10分単位で進む キー: 10分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 時刻表示が点滅しているときだけ設定を変更できます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。



5 を押す

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯、メロディー(ブザー)が鳴ります。

- 「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
- 外ぶた閉め忘れ報知音が「ピピッ」×2回鳴ることがありますが、故障ではありません。外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。



タイマー予約炊飯のおすすめ時間

	普通の米		無洗米	
	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯	1時間15分～13時間まで	1時間20分～13時間まで	1時間25分～13時間まで	
しゃっきり	1時間～13時間まで	1時間5分～13時間まで	1時間5分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
ややしゃっきり	1時間～13時間まで	1時間5分～13時間まで	1時間5分～13時間まで	1時間10分～13時間まで
ふつう	1時間5分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
ややもちもち	1時間10分～13時間まで		1時間15分～13時間まで	
もちもち	1時間10分～13時間まで		1時間15分～13時間まで	
熟成	1時間30分～13時間まで	1時間35分～13時間まで	1時間30分～13時間まで	1時間40分～13時間まで
すしめし	1時間10分～13時間まで	1時間15分～13時間まで	1時間10分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
おかゆ	1時間15分～13時間まで		1時間15分～13時間まで	
蒸気セーブ	1時間20分～13時間まで		1時間20分～13時間まで	1時間25分～13時間まで
ふつうおこげ	1時間20分～13時間まで		1時間25分～13時間まで	
わが家炊き	1時間25分～13時間まで		1時間25分～13時間まで	1時間30分～13時間まで
玄米ふつう	1時間20分～13時間まで	1時間25分～13時間まで	-	
玄米熟成	2時間25分～13時間まで	2時間35分～13時間まで	-	
玄米おかゆ	1時間35分～13時間まで	1時間40分～13時間まで	-	

お知らせ

- 具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。
- タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
- 予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キー(または)を押してください。
- 予約中に現在の保温設定を知りたいときは、「保温」キーを押してください。選択中の保温(うるつや保温・高め保温)ランプが点灯します。
- タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未滿で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。「わが家炊き」は設定によって、おすすめ時間未滿でもタイマー予約炊飯ができる場合があります。
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。

お料理ノート

■具や調味料を加えて炊くとき

具

- 小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
- 量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
- 煮えにくい具は、下ごしらえをします。

調味料

- だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

メニュー選択 キー……

胚芽精米のご飯

お米選択： **白米**
メニュー： **ふつう**

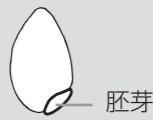
319kcal/1人分

材料 (4～5人分) 胚芽精米※……………3カップ

作り方

- 1 米は洗い、**白米**の水位目盛3まで水を入れます。(胚芽精米は、胚芽がとれないように優しく手早く洗います。)
- 2 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 3 **メニュー選択** キーを押して **ふつう** を選びます。
- 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米：胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。



無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

麦混ぜご飯

お米選択： **白米**
メニュー： **ややもちもち**

302kcal/1人分

材料 (4～5人分) 米……………2²/₅カップ
押し麦……………3³/₅カップ

作り方

- 1 米と押し麦は合わせて洗い、**白米**の水位目盛3まで水を入れます。(押し麦は軽くて流れやすいので、洗米中はざるに水を流すようにすると押し麦が流れません。)
- 2 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 3 **メニュー選択** キーを押して **ややもちもち** を選びます。
- 4 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 5 保温になれば、混ぜてほぐします。

- 押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。押し麦の量が多いとうまく炊けない場合があります。
例) 1カップ炊飯のとき ・米 0.8カップ(4/5カップ)
・押し麦 0.2カップ(1/5カップ)

無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

五目ご飯

381kcal/1人分

お米選択： **白米** メニュー： **炊きこみ**

材料(4～5人分)

米……………3カップ
鶏もも肉……………50g
油あげ……………1/2枚
にんじん……………35g
こんにゃく……………35g
ごぼう……………35g
干しいたけ(もどす)……………2～3枚
A 薄口しょうゆ・みりん……………各大さじ1 1/2
塩……………小さじ1/2
だし(素)……………小さじ1/2
干しいたけのもどし汁・みつば……………適宜

作り方

- 1 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- 2 にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはさががきに、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。
- 3 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
- 4 米は洗い3を加え、**白米**の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。



- 5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 6 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 7 **メニュー選択** キーを押して **炊きこみ** を選びます。
- 8 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 9 保温になれば、混ぜてほぐします。
- 10 器に盛り、みつばを添えます。

無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

● エネルギー(kcal)について … 人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。

例…4～5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

お料理ノートに記載している計量単位

- 大さじ1 = 15mL
- 小さじ1 = 5mL

- 米の計量は付属の計量カップで行ってください。
白米・玄米・発芽玄米 → 「白米用」計量カップ…1カップ=約180mL(約1合)
無洗米 → 「無洗米専用」計量カップ…1カップ=約171mL(約1合)

山菜おこわ

333kcal/1人分

お米選択： **白米** メニュー： **すしめし/おこわ**

材料(4～5人分)

もち米……………3カップ
山菜水煮(パック入り)……………75g
A 1 みりん……………大さじ1
塩……………小さじ1

作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
 - 2 1をなべに入れてAを加え、**おこわ**の水位目盛3まで水をたし、なべの底からよく混ぜます。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
 - 3 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
 - 4 **メニュー選択** キーを押して **すしめし/おこわ** を選びます。
 - 5 **炊飯/再加熱** キーを押します。
 - 6 保温になれば、混ぜてほぐします。
- もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。



無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

赤飯

376kcal/1人分

お米選択： **白米** メニュー： **すしめし/おこわ**

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。

ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。煮汁は水加減の際に、水の代わりに加えてください。

材料(4～5人分)

もち米……………3カップ
あずき……………50g
ごま塩……………適宜

作り方

- 1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
- 2 あずきは洗って別のなべに入れ、2カップの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び3カップの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
- 3 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて**おこわ**の水位目盛3まで水をたしてなべの底からよく混ぜ、2のあずきを米の上に平らにのせます。
- 4 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 5 **メニュー選択** キーを押して **すしめし/おこわ** を選びます。
- 6 **炊飯/再加熱** キーを押します。



7 保温になれば、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。

● もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

お料理ノート っづき

七草がゆ

110kcal/1人分

お米選択: **白米**

メニュー: **おかゆ**

①おかゆを炊く場合は、必ず「**おかゆ**」メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える。以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

材料(4~5人分)

米…………… 1カップ
青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)…………… 75g
塩…………… 少々

作り方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2 米は洗い、「**おかゆ**」の水位目盛1まで水を入れます。
- 3 **お米選択** キーを押して **白米** を選びます。
- 4 **メニュー選択** キーを押して **おかゆ** を選びます。
- 5 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 6 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。



※春の七草:セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・
ホトケノザ・スズナ(カブ)・
スズシロ(ダイコン)の7種

無洗米を炊くときは **無洗米** を選択してください。

玄米の炊きこみご飯

388kcal/1人分

お米選択: **玄米**

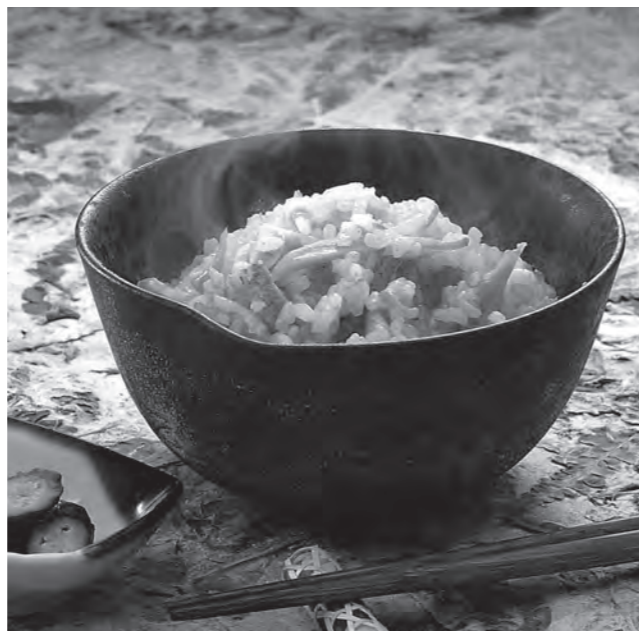
メニュー: **ぶつう**

材料(4~5人分)

玄米…………… 3カップ
鶏もも肉…………… 80g
油あげ…………… 1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう…………… 各35g
A { 薄口しょうゆ…………… 大さじ3
みりん…………… 大さじ1/2

作り方

- 1 鶏もも肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
- 2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
- 3 米は洗いAを加え、「**玄米**」の水位目盛3まで水をたして、なべの底からよく混ぜます。
- 4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 5 **お米選択** キーを押して **玄米** を選びます。
- 6 **メニュー選択** キーを押して **ぶつう** を選びます。
- 7 **炊飯/再加熱** キーを押します。
- 8 保温になれば、混ぜてほぐします。



●玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
●具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1~4カップの間で、1.8Lサイズでは2~6カップの間で炊いてください。

お手入れ

●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
- お手入れ後は、内ぶたセット・うるおい二重内ぶた・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。

外側のお手入れ

外側

固く絞った柔らかい布でふく

- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)

プッシュボタン

プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで必ず取り除く

- 外ぶたが開かなくなることがあります。

操作部

乾いた柔らかい布でふく

吸気口(本体底部)

本体底部の吸・排気口を掃除機で掃除してください。(月に一度程度)

ほこりなどが付着したままでご使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



蒸気口セット
→ P.28

蒸気口セット取り付け部

蒸気口セットを上へ引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

差込みプラグ

乾いた柔らかい布でふく

コード

乾いた柔らかい布でふく

付属品・なべのお手入れ

スポンジなどの柔らかい
もので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う



白米用



無洗米専用



なべ → P.7

においが気になる場合のお手入れ

1 なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2)まで水を入れ、外ぶたを閉める

2 **お米選択** キーを押して「白米」を選ぶ

3 ◀ または ▶ を押して「急速」を選ぶ

4 **炊飯/再加熱** キーを押す

5 メロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったら **とりけし** キーを押す

6 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする