

うまく炊けないとき

現象	ご確認ください	参照ページ
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> ●お米は正しくはかりましたか？ 計量米びつではかると、誤差が出ることがあります。 ●水は正しくはかりましたか？ →水加減は、左右の目盛を見て同じ高さに合わせてください。 ●炊飯容量は合っていますか？ ●お米を水がきれいになるまで洗いましたか？ ●「メニュー」は正しくセットしましたか？ ●内ふたは付いていますか？ また、内ふたが変形していませんか？ ●内ふたパッキンは付いていますか？ (PGC54 / PGC54Aのみ) ●お米を平らにならしましたか？ 	— 7 裏表紙 6 — — — 7
ごはんが ●かたい ●やわらかい ●芯がある	<ul style="list-style-type: none"> ●お米を正しくはかりましたか？ 計量米びつではかると、誤差が出ることがあります。 ●水は正しくはかりましたか？ →水加減は、左右の目盛を見て同じ高さに合わせてください。 ●油脂類を入れて炊飯していませんか？ 油分量が多いとうまく炊けないことがあります。 ●具や調味料を入れたごはんを予約炊飯していませんか？ ●炊きこみなどの具をお米と混ぜて炊飯していませんか？ ●内釜の側面、内釜の底(外側)に油脂類がついていませんか？ ●洗米したお米を長時間ざる上げしたり、冷蔵庫で保存していませんか？ ●マニュアル設定の「前炊き」「火力」「温度」「むらし」のレベルを確認してください。 	— 7 — 9 9 — 6 12～13
ごはんがこげる (底にうすいキツネ色の こげが付くのは、 香ばしいごはんを 炊きあげているためです)	<ul style="list-style-type: none"> ●お米を水がきれいになるまで洗いましたか？ ●「前炊き選択」キーは正しくセットしましたか？ ●胚芽米を炊飯していませんか？ ぬか分が多いため、こげる場合があります。 ●具や調味料を入れて炊飯していませんか？ ●無洗米を炊飯していませんか？ →炊飯前に軽く水洗いすると和らぎます。 ●内釜の外側、釜底センサーに異物がついていませんか？ ●内釜をきれいに洗いましたか？ →炊きこみごはんを炊いたあとは、特に念入りに内釜を洗ってください。 ●マニュアル設定の「前炊き」「火力」「温度」「むらし」のレベルを確認してください。 	6 8 — — — 4 — 12～13

現象	ご確認ください	参照ページ
おかゆが のり状になる	<ul style="list-style-type: none"> ●予約炊飯で、お米を13時間以上(夏場は8時間以上)浸水していませんか？ お米を長時間水に浸すと炊きあがりのがり状になることがあります。 ●おかゆを保温していませんか？ 	— 11
ごはんが乾燥する	<ul style="list-style-type: none"> ●外ふたが確実に閉まっていますか？ 外ふたが少しでも開いていると蒸気もれ、乾燥します。 (外ふた、内釜のつばなどが変形していませんか？) ●12時間以上保温していませんか？ ●少量のごはんを保温していませんか？ →少なくなったごはんは、内釜の中央に寄せて保温するか、ラップして冷蔵してください。 ●炊きあがったごはんを30分以内にほぐしましたか？ ほぐさないと、表面が乾燥します。 	— 11 — —
ごはんが ●変色する ●におう	<ul style="list-style-type: none"> ●お米を水がきれいになるまで洗いましたか？ ●内釜をきれいに洗いましたか？ →炊きこみごはんを炊いたあとは、特に念入りに内釜を洗ってください。 ●12時間以上保温していませんか？ ●保温温度の設定レベルは適切ですか？ 出荷時のレベルは「73」に設定されています。 →変色するときは「71」に、においがするときは「75」に変更してください。(P.12～13) ●冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？ ●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●玄米、胚芽米、分づき米を保温していませんか？ ●炊きこみごはんを保温していませんか？ ●ごはんが入った状態で電源を切っていませんか？ 	6 — 11 — — — — 9 —

■炊きあがりのごはんの中央部がやくぼんで見えることがあります。
これは、IH加熱の特徴で、釜自体が発熱して、ごはんをつつみ込んで炊きあげるためです。