

## 玄米ごはん

玄米は、米のモミ殻を取り除いたままのものです。  
この電子ジャー付ガス炊飯器では玄米が自動炊飯できます。

- 1.0 炊きの場合 1カップ～4カップ
  - 1.4 炊きの場合 1カップ～6カップ
  - 2.0 炊きの場合 2カップ～8カップ
- まで炊飯できます。

### 玄米を美味しく炊くコツ

- 玄米の浸漬は、マイコンで自動的にコントロールしますが、炊飯前に1時間以上、浸漬した方がよりおいしく炊けます。
- 玄米ごはんは、圧力鍋で炊いた場合とはできあがり異なります。

#### 操作方法



※「玄米ごはん」は、保温しないでください。

## 玄米ごはん

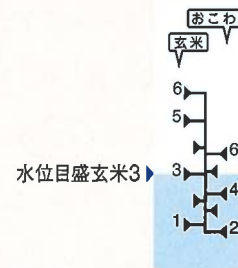


#### ◆材料

- 玄米……………3カップ
- 水……………炊飯かまの水位目盛 **玄米** 3

#### 作り方

- 1 | 玄米は、洗って電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに入れ、水位目盛 **玄米** 3 まで水加減します。  
(一時間以上浸漬した方が、よりおいしく炊けます。)
- 2 | 蓋をして、**メニュー** を押して **玄米** にセットし、**炊飯 再加熱** を押します。
- 3 | 炊きあがれば、全体を軽く混ぜ合わせます。



## おかゆ

この電子ジャー付ガス炊飯器では、全がゆ、7分がゆが自動炊飯できます。

- 全がゆ ● 1.0 炊きの場合 0.5カップ～2カップ
  - 1.4 炊きの場合 0.5カップ～2カップ
  - 2.0 炊きの場合 0.5カップ～2カップ
  - 七分がゆ ● 1.0 炊きの場合 0.5カップ～1.5カップ
  - 1.4 炊きの場合 0.5カップ～1.5カップ
  - 2.0 炊きの場合 0.5カップ～2カップ
- まで炊飯できます。

### おかゆの炊き方

#### 操作方法



- 「おかゆ」が炊きあがれば、全体を軽く混ぜ合わせます。

※「おかゆ」は、保温しないでください。

## 全がゆ



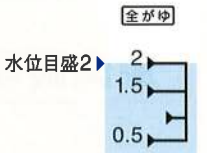
#### ◆材料

- 米……………2カップ
- 水……………炊飯かまの水位目盛 **おかゆ** 全2

#### 作り方

米は、洗って電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに入れ、  
水を水位目盛 **おかゆ** 全2 まで加え、蓋をして、

- メニュー** を押して **おかゆ** にセットし、
- 炊飯 再加熱** を押します。



## 7分がゆ



#### ◆材料

- 米……………1.5カップ
- 水……………炊飯かまの水位目盛 **おかゆ** 7分1.5

#### 作り方

米は、洗って電子ジャー付ガス炊飯器の炊飯かまに入れ、水を水位目盛 **おかゆ** 7分 1.5 まで加え、蓋をして、

- メニュー** を押して **おかゆ** に
- セットし、**炊飯 再加熱** を押します。

