

愛情点検

長年ご使用の炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

▶

使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利です。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

タイガー圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理(交換^{注1})

この保証書は、本書記載内容で無料修理(交換^{注1})を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、保証書の記載内容に基づき無料修理(交換^{注1})いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理(交換^{注1})をご依頼ください。

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型 名	JPC-KS10 / JPC-KS18
★お名前	様
★ご住所	〒
★電話番号	
★お買い上げ日	年 月 日
★取扱販売店名・住所・電話番号	
保証期間(お買い上げ日より)	本体 1年(消耗品は除く) 内なべ内面フッ素加工3年

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理(交換^{注1})をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理(交換^{注1})等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

※保証期間経過後の修理(交換^{注1})、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは「保証とサービスについて」をご覧ください。

修理(交換^{注1})メモ

お客様の個人情報の利用目的

お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

注1) 交換は、内なべのみ対象となります。

タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号



家庭用

圧力IH炊飯ジャー

炊きたて

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことに

ありがとうございます。

ご使用になる前に、この

取扱説明書を最後まで

お読みください。

お読みになった後は、

お使いになる方がいつで

も見られるところに必ず

保管してください。



ご意見をお寄せください。

<https://www.tiger.jp/>

この製品は日本国内交流 100V 専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

品 番

JPC-KS10

JPC-KS18

もくじ

はじめに

1 安全上のご注意	2
2 各部のなまえとはたらき	6
メニューの選べる機能と特長	8
ごはんをおいしく炊くためのコツ	9

使いかた

3 ごはんを炊く前の準備	10
4 ごはんの炊きかた	12
炊飯時間の目安	13
5 ごはんが炊きあがったら	14
6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた	15
7 予約吸水タイマー炊飯のしかた	17
8 保温について	19
9 再加熱のしかた	20
10 調理のしかた	21
11 お手入れのしかた	23

困ったときは

12 うまく炊けない?と思ったら	29
13 調理がうまくできない?と思ったら	31
14 故障かな?と思ったら	31
こんな表示が出たときは	33

その他

音量調整のしかた/「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた	34
メニューガイド	35
現在時刻の合わせかた	38
仕様	38
停電があったとき	39
消耗品・別売品のお買い求めについて	39
保証とサービスについて	39
連絡先	39

圧力 IH 炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を見逃して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。



警告

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷^{*1}を負うことが想定される内容を示します。



注意

取り扱いを誤った場合、使用者が傷害^{*2}を負うことが想定されるか、または物的損害^{*3}の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明



注意

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



禁止

○記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



指示

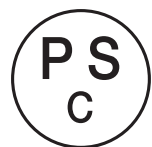
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

圧力炊飯器について

圧力炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。

1.25気圧の圧力で炊飯するため、圧力釜と同じPSマークとSGマークを取得しています。

●PSマーク



経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

●SGマーク



対人賠償責任保険付
製品安全協会

製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。



警告



禁止

交流 100V 以外では使わない。
（日本国内 100V 専用）
火災・感電の原因。



禁止

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。



必ず実施

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。



必ず実施

定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。



警告



必ず実施

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。



禁止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。



ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。



禁止

炊飯中は、絶対にふたを開けない。
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。やむをえず、ふたを開ける場合は、操作パネルの「圧力」表示が消灯し、蒸気が出ないことを確認してから開ける。（P.13参照）



接触禁止

スチームキャップ・蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。



禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。



水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。



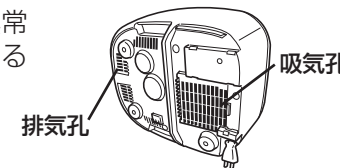
分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。



禁止

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



必ず実施

ふたを閉めるときは、上枠やフック部付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、「カチッ」と音がするまで確実に閉める。
蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。



禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
調圧孔や安全弁が詰まり、蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
・のり状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
・急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
・市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
・調圧孔をふさぐおそれのあるトマトや葉物野菜の調理や炊込み
・調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
・分量の増えるねりものや「煮豆」などの豆類、めん類の調理
・多量の油を入れる調理や炊込み
・目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を入れた炊飯



必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。
・内なべが変形している。
・その他の異常や故障がある。
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。



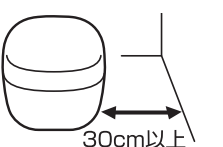
禁止

不安定な場所や、熱に弱いテーブル・敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。



禁止

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは 30cm 以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



1 安全上のご注意

⚠ 注意



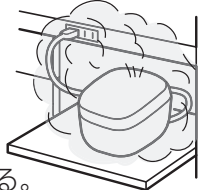
操作パネルに蒸気が当たるような狭い空間で使わない。

蒸気や熱で、操作パネルの変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因。スライド式テーブルでは、蒸気が当たらないように引き出して使用する。



差込プラグに蒸気を当てない。

火災・感電・発火のおそれ。スライド式テーブルでは、差込プラグに蒸気が当たらない位置で使用する。



荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない。

落下によるけが・やけど・故障の原因。使用する前に、荷重強度が十分に満足していることを確認する。



水のかかるところや、火気の近くでは使わない。

感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。



専用内なべ以外は使わない。

過熱、異常動作の原因。



調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりした状態で使わない。

蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれ。うまく炊けない原因。



内ぶたのツメが折れた状態で使わない。

蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれ。うまく炊けない原因。



カラだきをしない。

故障や過熱、異常動作の原因。



アルミシートや電気カーペットの上で使わない。

アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因。



吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。

カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。感電や漏電、火災・故障の原因。



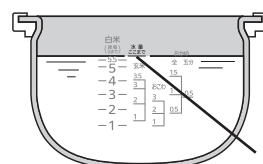
IH クッキングヒーターの上では使わない。

故障の原因。



内なべの「水量ここまで」線以上に水を入れて炊飯しない。

やけどやふきこぼれの原因。



「水量ここまで」線



ふたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどのおそれ。



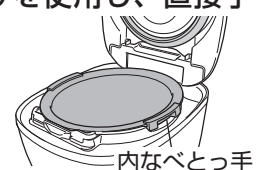
使用中や使用直後は、高温部にふれない。

やけどの原因。



使用中、内なべとっ手をさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。

高温になっているため、やけどのおそれ。



内なべとっ手



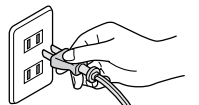
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。



⚠ 注意



電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。

電源コードが当たってけがをするおそれ。



タコ足配線はしない。

火災のおそれ。



取り扱いがていねいに。

落したり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。



磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。

テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。



医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。



お手入れは、本体が冷えてから行う。

高温部にふれることによるやけどのおそれ。



丸洗いはしない。

本体を丸洗いたたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。



炊飯中は本体を移動しない。

やけどやふきこぼれの原因。



本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。

ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。



本体を移動するときは、ふたを持って移動しない。

やけどやけがをするおそれ。必ず持ち手を持って移動する。本体が熱い場合は、必ずミトン等を使う。

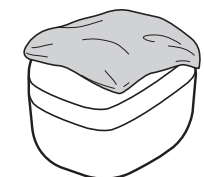


末長くご使用いただくためのご注意

●こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

●炊飯中、本体に布などをかけない。

本体やふたの変形・変色の原因。



●冷めたごはんを、再加熱（保温）しない。
においなどの原因。

●機能・性能を維持するため、製品に穴を設けてありますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお申し込みください。

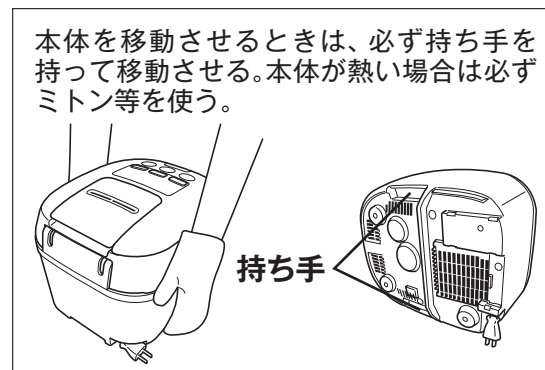
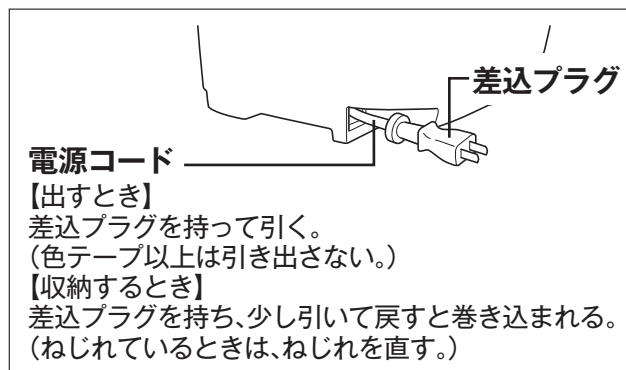
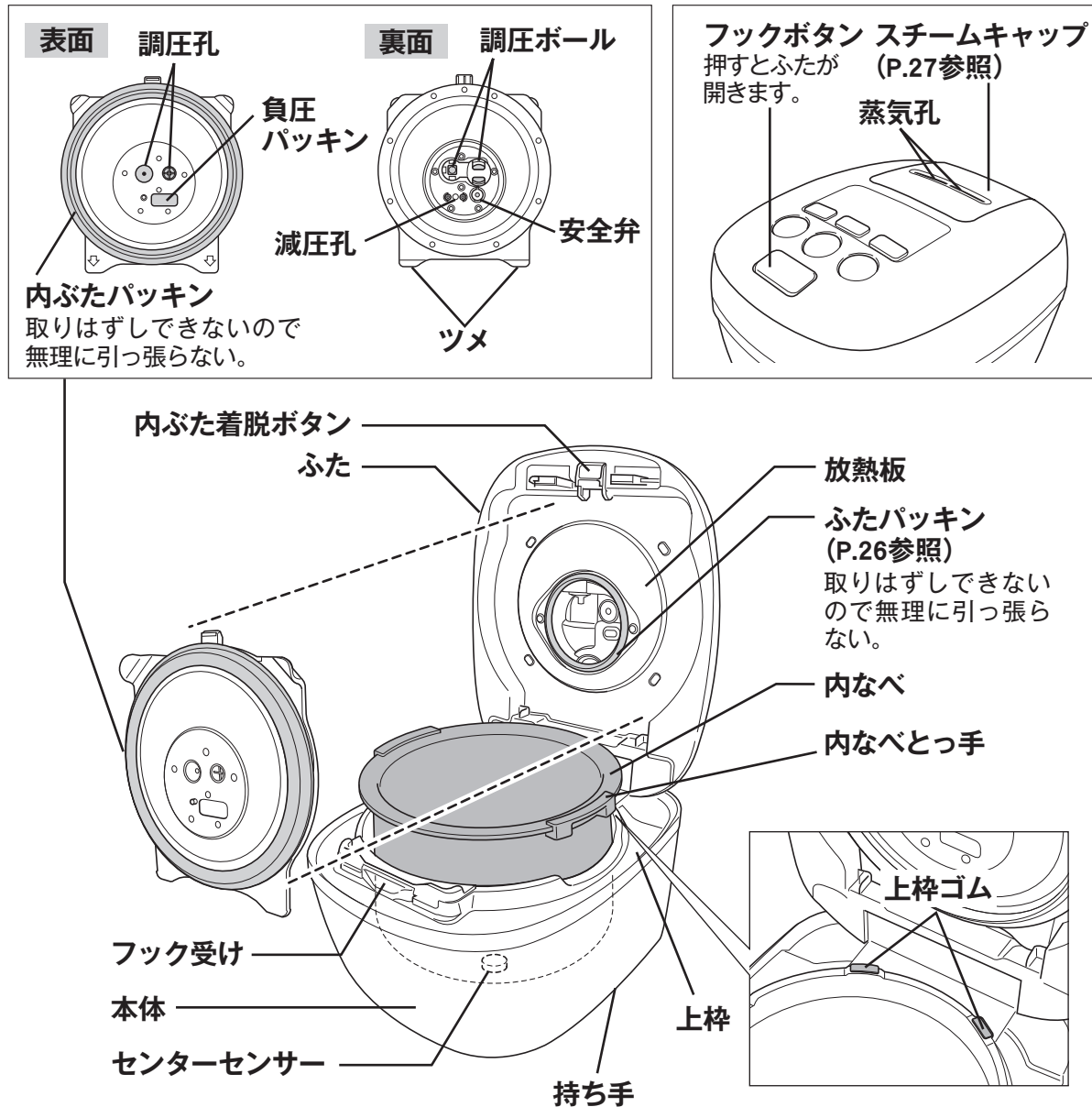
●内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せの上、お買い求めください。

●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。

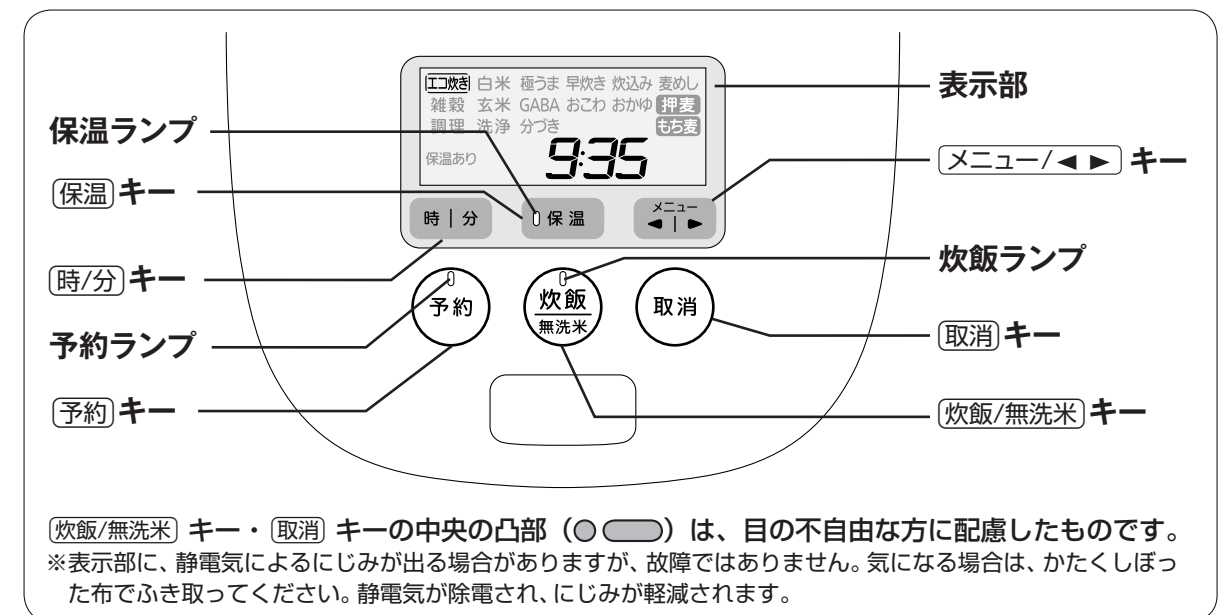
- ・内なべをガス火にかけたり、IH クッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
- ・白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
- ・内なべの中で酢を使用しない。
- ・付属品が木製品以外のしゃもじを使用しない。
- ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- ・内なべにざるなどをのせない。
- ・内なべに食器類など、かたいものを入れない。
- ・金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- ・食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

2 各部のなまえとはたらき

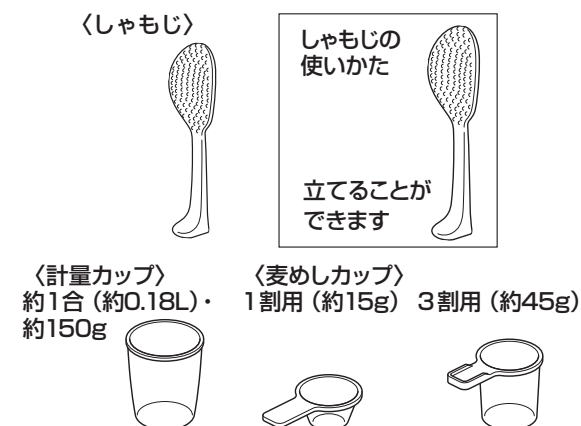
内ぶた(P.24・26参照)



操作パネル



付属品の確認



はじめて使うとき

内なべ・内ぶた・付属品を洗ってからお使いください。
(P.23～25参照)

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「ブーン」という音 (ファンが作動している音)
- 「ジーッ」や「チリチリ…」という音 (IHが作動している音)

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。(P.38参照)

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0:00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

ご注意

●リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。
(有償)

内なべ(土鍋コーティング)について

土鍋で炊くごはんのおいしさに近づけるため、金属釜に、土鍋に含まれている素材をコーティングしています。



メニューの選べる機能と特長

ご注意

●圧力炊飯の場合、炊飯終了前に蒸気が出るため注意する。やけどやけがのおそれ。

メニュー	無洗米	保温	予約 (吸水)	圧力 炊飯	特長
エコ炊き	○	○	○	○	白米（無洗米）を炊くときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかためになりますが、少ない消費電力量（約3～20%削減）で炊くことができます。
白米	○	○	○	○	白米（無洗米）を炊くときに選びます。（標準の炊きかたです。）
極うま	○	○	○	○	白米（無洗米）の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。 「白米」の2 倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、味わい深いごはんが炊きあがります。
早炊き	○	○	—	○	白米（無洗米）を早く炊きたいときに選びます。
炊込み・炊込みおこげ	○	△	—	○	炊込みごはんを作るときに選びます。 また、おこげを選択すると、こげばしいおこげごはんが炊けます。
麦めし押麦・麦めしもち麦	○	△	○	○	大麦を白米といっしょに炊くときに選びます。大麦には押麦や米粒麦、もち麦などがあり、食物繊維が豊富に含まれています。白米に対して1 割または3 割の大麦を加えることができます。 押麦やその他の大麦といっしょに炊くときに 押麦 を選びます。 もち麦と白米をいっしょに炊くときに もち麦 を選びます。
雑穀	○	△	○	○	あわ、ひえ、黒米、赤米などの雑穀を白米といっしょに炊くときに選びます。
玄米	—	△	○	○	玄米を炊くときに選びます。
玄米 GABA (玄米ギャバ増量)	—	△	○	○	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。（「玄米」よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。）また、健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）を「玄米」に比べて増やします。
おこわ	—	△	—	—	おこわを作るときに選びます。
おかゆ	○	—	○	—	おかゆを作るときに選びます。
分づき	—	△	○	○	分づきを炊くときに選びます。

△ 自動的に保温になりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温はしないでください。

※ 炊飯容量は、P.38 参照。

※ 圧力炊飯の場合、炊飯中に圧力を調整するため、突然、蒸気量が多くなるのでご注意ください。

※ 「エコ炊き」を選んで炊いたときは、内ぶたにつゆが多つく場合があります。

※ 「エコ炊き」を選んで炊いたときは、節電モードで保温されます。ごはんの温度が低い・つゆがつく・においが気になる場合は、節電モードを解除してください。（P.34 参照）

無洗米について

「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「雑穀」「おかゆ」メニューは、無洗米が選べます。水加減やお米の浸水時間を気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。

無洗米

洗う手間のかからない「無洗米」。ぬかをきれいに取ってあるため、とき汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

保温について

●ごはんを炊くとき、炊飯後に保温するかしないかを選べます。（P.12 参照）

吸水について

●各メニューの炊飯時間内に吸水工程が含まれています（「早炊き」を除く）ので、炊く前にお米を水に浸さなくても、すぐに炊くことができます。

※「早炊き」メニューには吸水工程は含まれず、すぐに炊きはじめるので炊飯時間が短くなります。

※予約吸水タイマーを使って、ご自分でつけおき時間をセットすることもできます。（P.17 参照）

おこげについて

●少量のごはんを炊いたときは、おこげを選択してもおこげがつきにくい場合があります。

●無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

●「おこわ」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「雑穀」「玄米」「玄米 GABA」「分づき」発芽玄米・胚芽米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

予約タイマーについて

「炊きあがり予約」と「予約吸水」が選べます。

・炊きあがり予約…食べたい時刻に炊きあげることができます。（P.15 参照）

・予約吸水…炊飯前に、お米に自然吸水させる（つけおき）時間がセットできます。（P.17 参照）

ごはんをおいしく炊くための



炊く前の準備はP.10・11、炊きかたはP.12～18をお読みください。

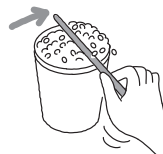
良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、つぶのそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる

（1 カップは約 0.18L）

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水をすて、水が澄むまで手早く洗いましょう。

無洗米を炊くとき

●無洗米と水を入れた後、ひとつぶひとつぶが水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）

●水を入れて白くにごるときは、1～2 回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

水加減をするとき、以下の基準の目盛より水量を減らしたり、増やしたりする場合、1/3 目盛以上の増減は避ける。ふきこぼれ等の原因になります。

●水加減の目安表

メニュー	水加減（内なべの目盛に合わせる）
エコ炊き	「エコ」の目盛を目安にお好みで。
白米・早炊き・雑穀・分づき	「白米」の目盛を目安にお好みで。
極うま・炊込み・炊込みおこげ	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
麦めし押麦・麦めしもち麦	大麦を1 割加えたときは、「麦めし・1 割」の目盛。 大麦を3 割加えたときは、「麦めし・3 割」の目盛。
玄米・玄米 GABA (玄米ギャバ増量)	「玄米」の目盛。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
おかゆ	全がゆのときは、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆのときは、「おかゆ・五分」の目盛。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。

※発芽玄米・胚芽米は、「白米」の目盛を目安に水加減してください。

※スティックタイプなどの1 回分が個包装になった大麦や、雑穀米・発芽玄米の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

具を入れて炊くとき

1 カップに対して具は約 70g 以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上のにせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

メニュー	1.0L タイプ	1.8L タイプ
炊込み・炊込みおこげ	3 合以下	6 合以下
玄米	3 合以下	5 合以下
おこわ	3 合以下	6 合以下
全がゆ	1 合以下	2 合以下

※炊飯中にふたを開けて、具を入れない。

※最初に水加減してから具を入れる。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。

※調味料が底に沈んでいたり、ケチャップやトマトソースを使用するとうまく炊けない場合があります。

おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。

麦めしを炊くとき

●大麦は付属の麦めしカップではかる。1 割用すりきり一杯で約 15 g、3 割用すりきり一杯で約 45 g。

●大麦は押麦やもち麦の他に、米粒麦なども使えます。

●大麦は白米の3 割以内の分量にする。

●大麦は白米の上のにせて炊く。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

●麦めしを炊いたときは、おこげがつきやすくなります。おこげが気になるときは、大麦を（ざるなどで2～3 回）よく洗ってから加える。

●麦めしは予約炊飯するとおこげが濃くつく場合があります。

●麦めしは炊きあがったら早めにお召しあがりください。変色やにおいの原因になります。

●炊飯直後にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取る。

雑穀を白米に混ぜて炊くとき

●雑穀は白米の2 割以内の分量にしてください。

●雑穀は白米の上のにせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

●アマランサスなど特に小粒の雑穀は炊かないでください。

玄米に白米を混ぜて炊くとき

●玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んでください。（P.12・13 参照）

●玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」「極うま」を選んでください。（P.12・13 参照）（このとき玄米は、1～2 時間つけおきして吸水させてから炊いてください。）

発芽玄米・胚芽米を炊くときは「雑穀」メニューを選びましょう

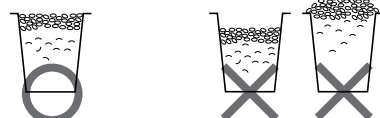
3 ご飯を炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※付属の計量カップすりきり一杯で約1合（約0.18L）

ワンポイント 無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉 〈間違った計量例〉



ご注意

- 指定の炊飯量（P.38の仕様表参照）以外で炊かない。うまく炊けない原因。
※具を入れて炊く場合はP.9参照。
- 目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀を混ぜて炊かない。調圧孔や安全弁が目詰まりし、蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれ。

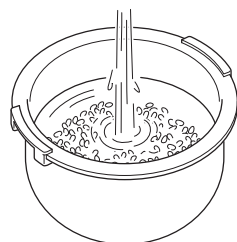
■麦めしの場合

白米1カップに対して1割用または3割用の麦めしカップ1杯の大麦を加える。（P.9参照）

- 例）大麦を1割加えて2合の麦めしを炊く場合
- （1）白米を計量カップで2カップはかり、洗米する。
 - （2）「麦めし・1割」の目盛2まで水を加えて水加減する。
 - （3）大麦を麦めしカップ1割用で2杯はかる。
 - （4）水加減した白米の上に、計量した大麦のをせ、P.12の要領で炊飯する。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

※無洗米の場合は、P.9参照。



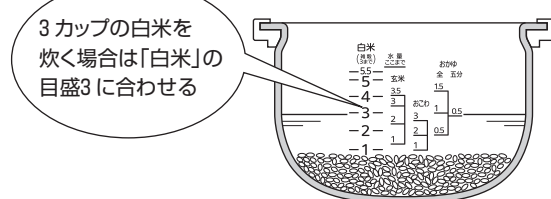
ご注意

- お湯（35度以上）で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

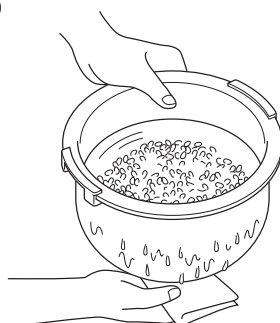
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合せて水加減します。

ワンポイント お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.9の目安表を参照）

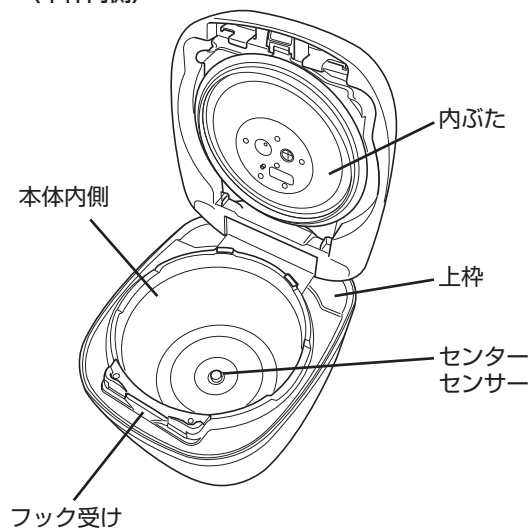


4 水滴・米つぶなどをふき取り、内ぶたに目詰まりがないことを確認する

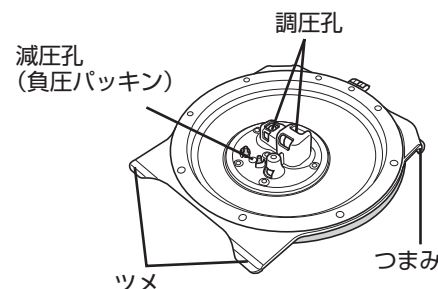
〈内なべ外側や縁〉



〈本体内部〉



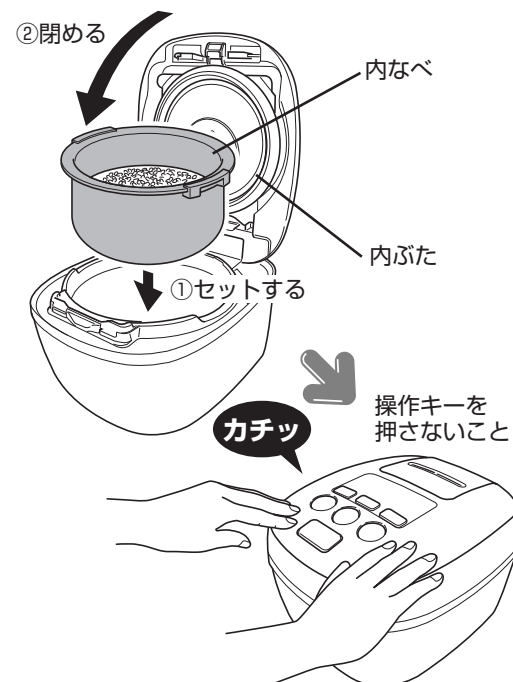
〈内ぶた〉
内ぶたのはずしかた、つけかた（P.26参照）



ご注意

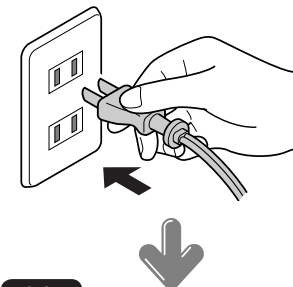
- 上枠やフック受け付近、内ぶたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。
ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。（P.24・25参照）

5 内なべを本体にセットして、ふたを「カチッ」と音がするまで両手で確実に閉める



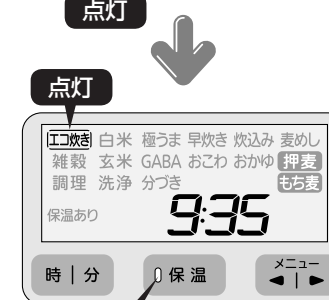
圧力IH炊飯ジャーは、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。必ずふたが確実に閉まっていることを確認してください。

6 差込プラグをコンセントに差し込む



ご注意

- 保温ランプが点灯している場合は、**〈取消〉**キーを押して、消灯させる。



音について

- 内なべをセットしない状態で、**〈炊飯/無洗米〉**キーを押したとき、または、**〈保温〉**キーを長押ししたときは、「ピピ」と音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。（P.34参照）

4 ごはんの炊きかた

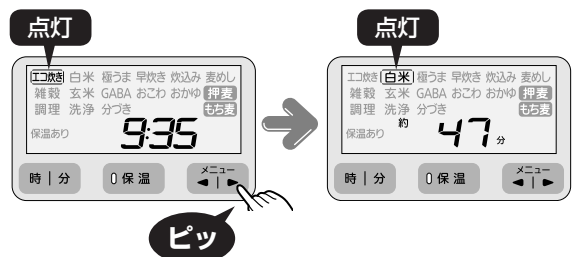


1 メニュー/◀▶ キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューの枠が順に移動して切り替わります。(下図参照)

→エコ炊き→白米→極うま→早炊き→炊込み→炊込みおこげ→麦めし押麦→分づき→洗浄→調理→おかゆ→おこわ→玄米GABA→玄米→雑穀→麦めしもち麦

■白米の場合(「白米」の枠が点灯)



※メニューを選択して10秒間は、そのメニューの炊飯時間(目安)を表示します。

■炊込みおこげの場合(「炊込み」の枠とおこげが点灯)



※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

※メニュー選択中に[取消]キーを押すと「エコ炊き」に切り替わります。

ご注意

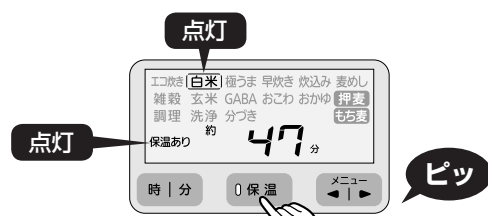
- 「早炊き」は「白米」「極うま」に比べて炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。
- おこげごはんは、かたくなるので注意する。



- おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こぼしきい香りがしておいしくなります。
※少量のごはんを炊いたときは、おこげを選択してもおこげがつきにくい場合があります。
- おこげのこぼしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召しあがりください。

2 保温キーを押して、炊飯後に保温するかしないかを選ぶ

押すごとに、「保温あり」と「保温なし」が切り替わります。(保温ランプが点灯したときは、[取消]キーを押し、再度セットし直す。)



炊飯中でも保温するかしないかを選択することができます。

※あらかじめ保温するかしないかが選ばれている場合は、選択の必要はありません。保温については、P.19 参照。

【保温なしを選択しているとき】

炊きあがってからそのままにしておくと、におい・べたつき・腐敗などの原因になるため、すぐに取り出してください。

3 炊飯/無洗米キーを1回押す(無洗米のときは、2回押す)

炊飯がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



【無洗米のとき】 (「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「雑穀」「おかゆ」のみ)



※「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯/無洗米]キーを押す。

圧力がかかりはじめると

[圧力]が点灯します。



圧力が開放されると、2分後に[圧力]が消灯します。

※おこわやおかゆの場合は、[圧力]を表示しません。

ご注意

- [圧力]が表示されているときは、ふたを開けない。内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。
- 炊飯中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢いよく蒸気が出るため、やけどやけがをするおそれ。

炊飯中にやむをえず、ふたを開閉するとき

警告

ふたを開けるときは、必ず以下の手順で行う。
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

- 1 スチームキャップの近くに人がいないことを確認する。
- 2 [取消]キーを押して、炊飯を中止する。
※蒸気孔から高温の蒸気が勢いよく出するため注意する。
- 3 約2分間待ち、[圧力]表示が消灯し、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押す。
※[取消]キーを押した直後にふたを開けると、やけどをするおそれ。

■炊飯を続けるとき

P.12の手順1からやり直す。
※この場合、一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けない場合があります。

分量について

具や雑穀の分量については、P.9を参照してください。

炊飯時間の目安

サイズ	メニュー	エコ炊き	白米	極うま
1.0L (5.5合) タイプ		36～50分	43～54分	56～67分
1.8L (1升) タイプ		37～53分	43～54分	56～67分

サイズ	メニュー	早炊き	炊込み	炊込みおこげ
1.0L (5.5合) タイプ		22～37分	41～54分	42～54分
1.8L (1升) タイプ		23～42分	43～57分	45～58分

サイズ	メニュー	麦めし押麦	麦めしもち麦	雑穀
1.0L (5.5合) タイプ		48～58分	51～61分	42～52分
1.8L (1升) タイプ		49～59分	52～63分	44～54分

サイズ	メニュー	玄米	玄米GABA (玄米ギャバ増量)
1.0L (5.5合) タイプ		60～71分	4時間11分～4時間21分
1.8L (1升) タイプ		63～75分	4時間12分～4時間24分

サイズ	メニュー	おこわ	おかゆ	分づき
1.0L (5.5合) タイプ		40～50分	55～66分	48～58分
1.8L (1升) タイプ		40～50分	53～68分	48～58分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧100V、室温23度、水温23度、水加減は標準水位)
※無洗米を選択した場合は、各メニューともに1～10分長くなります。
※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

使いかた

5 ごはんが炊きあがったら

炊きあがると

自動的に保温します。
(「保温あり」を選んだ場合)



※「保温なし」選択時は、保温されません。そのままにしておくと、におい・ベタつき・腐敗などの原因となるため、すぐに取り出してください。

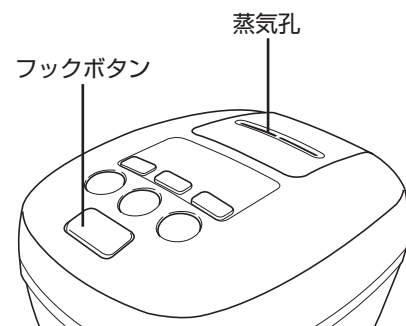
※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温されませんので、お早めにお召しあがりください。

1 ふたを開ける

⚠ 警告

ふたを開けるときは、必ず以下の手順で行う。
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

- ① 蒸気孔から蒸気が出ていないことを確認する。
- ② 「圧力」表示が消灯していることを確認する。
- ③ フックボタンを押してふたを開ける。



2 炊きあがったら すぐにごはんをほぐす

内なべの側面に、ごはんつぶが残らないように
ごはんをならす。

※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。



ご注意

- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。

炊飯ジャーを使い終わったら...

1 「取消」キーを押す



ご注意

- 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するとき保温ランプが点灯して炊飯できません。

2 差込プラグを抜いて、 電源コードを収納する (P.6 参照)

3 お手入れする (P.23～28 参照)

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

2 「メニュー/◀▶」キーを押して、 炊きたいメニューを選ぶ→P.12

※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー
選択の必要はありません。



消灯して
いること
を確認

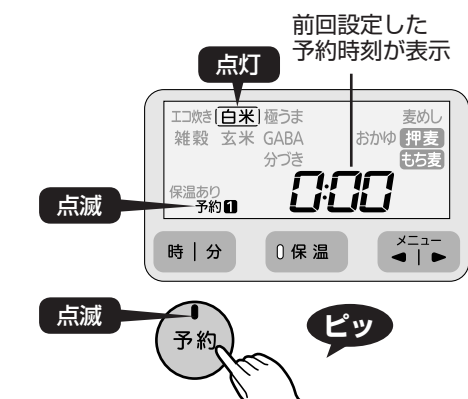
3 炊飯後、保温するかしないか を選ぶ→P.12

予約完了後でも、保温するかしないかを選択
することができます。

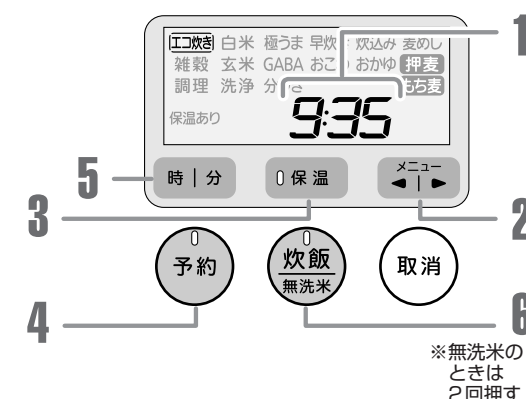
4 「予約」キーを押して、 「予約1」または「予約2」を 選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」
の順に切り替わります。

※予約吸水の場合は、P.17 参照。



※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻
でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はあり
ません。



炊きあがり予約タイマー (予約1・2) について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせ
てセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- 「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。
例えば「予約1」を朝食用、「予約2」を夕食用に
設定できます。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶します。

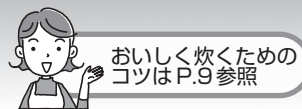
例えば、「予約1」で13:30に設定すると、
13時30分に炊きあがります。

1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.38 参照。



6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



ご注意

- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「調理」「洗浄」の場合。
 - ・表示部の時計が「0：00」で点滅している場合。
 - ・内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、**〔取消〕**キーを押して消灯させる。（点灯していると、予約できません。）
- 予約時間を長く設定すると、おこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、米や大麦などをよく洗う。

メニュー別のタイマーセットの目安時間

（無洗米の場合も下表の時間と同じ。）

メニュー	タイマーセットの目安時間
エコ炊き	1時間5分以上
白米	1時間5分以上
極うま	1時間20分以上
麦めし押麦	1時間15分以上
麦めしもち麦	1時間15分以上
雑穀	1時間10分以上
玄米	1時間25分以上
玄米GABA（玄米ギャバ増量）	4時間30分以上
おかゆ	1時間10分以上
分づき	1時間5分以上

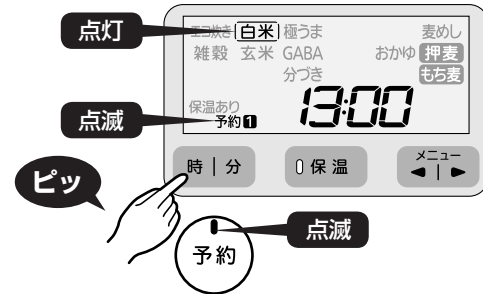
- タイマーセットの目安時間未満で設定した場合は、タイマーセットした時間に炊きあがらない場合があります。

音について

- 〔予約〕**キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、**〔予約〕**キーまたは**〔炊飯/無洗米〕**キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。（P.34参照）

5 時 分 キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は24時間で表示されます。



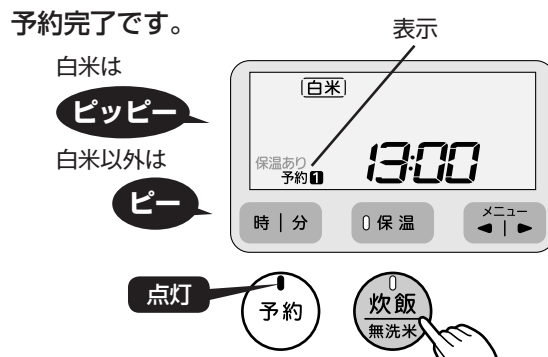
- 〔時〕**キーは1時間単位、**〔分〕**キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

ご注意

- 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す）



【無洗米のとき】
（「エコ炊き」「白米」「極うま」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「雑穀」「おかゆ」のみ）



※タイマーセットを間違えたときは、**〔取消〕**キーを押して、P.15の2からセットし直してください。

7 予約吸水タイマー炊飯のしかた

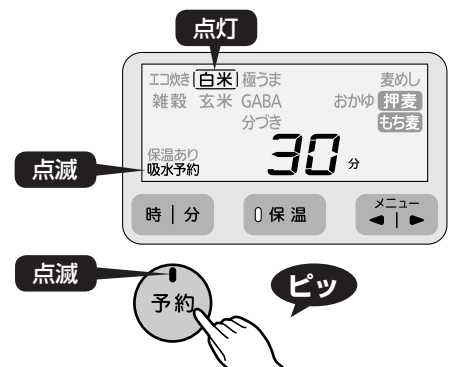
2 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ→P.12

予約吸水完了後でも、保温するかしないかを選択することができます。

3 〔予約〕キーを押して、「予約吸水」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※予約1・2の場合は、P.15参照。



炊飯前に、お米に自然吸水させる（つけおき）時間がセットできます。

- 炊飯ジャーに内なべをセットし、「予約吸水」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊きはじめます。
- 吸水時間は、10～60分まで10分単位で合わせることができます。

例えば、「予約吸水」で50分に設定すると、**50分後に炊きはじめます。**

1 メニュー/◀▶ キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ→P.12



消灯していることを確認

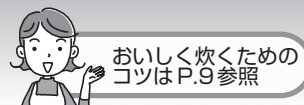
ご注意

- 下記の場合は、予約吸水ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「調理」「洗浄」の場合。
 - ・表示部の時計が「0：00」で点滅している場合。
 - ・内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、**〔取消〕**キーを押して消灯させる。（点灯していると、予約できません。）

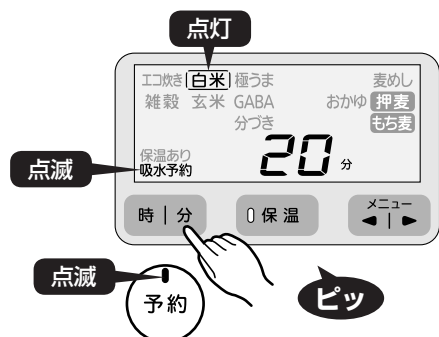
音について

- 〔予約〕**キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、**〔予約〕**キーまたは**〔炊飯/無洗米〕**キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。（P.34参照）

7 予約吸水タイマー炊飯のしかた



4 時 分 キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる



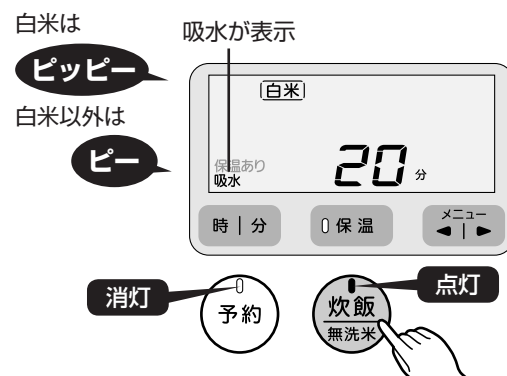
- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- 時 キーを押すごとに10分ずつ増え、分 キーを押すごとに10分ずつ減ります。

炊きあがりのかたさについて

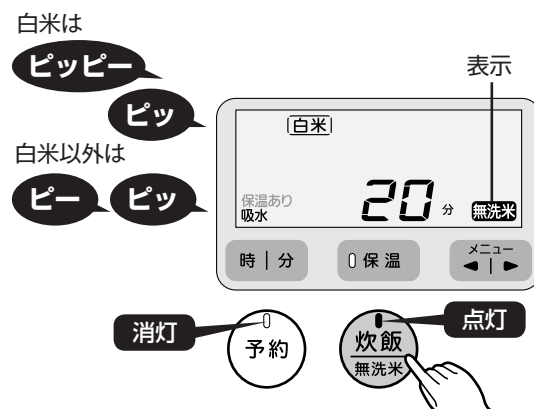
お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりかやわらかくなります。

5 炊飯/無洗米 キーを1回押す (無洗米のときは、2回押す)

予約完了です。



【無洗米のとき】
 (「エコ炊き」「白米」「極うま」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「雑穀」「おかゆ」のみ)



8 保温について

白米(無洗米)のつやつやのおいしさを保ちます。

保温あり・保温なしの選択について

- 保温するかしないかが選べます。炊飯前に「保温」キーを押して、「保温あり」または「保温なし」を選択します。(P.12参照)
 ※炊飯中でも選択できます。
- 保温するかしないかは、前回の選択を記憶していますので、前回と同じ場合は保温選択の必要はありません。
- 初期設定は、「保温あり」です。

保温ありを選択しているとき

炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。



時 分 キーを押している間、保温経過時間が24時間(24h)まで1時間単位で表示されます。
 24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。

■ 保温を中止するとき

「取消」キーを押します。
 (保温ランプが消灯)



■ 再度保温するとき

「保温」キーを長押し(約1秒以上)するとすぐに保温が開始されます。



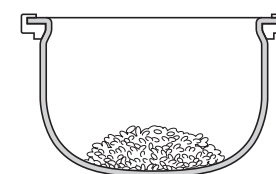
保温なしを選択しているとき

炊飯が終了すると、保温されません。そのままにしておくと、におい・ベタつき・腐敗などの原因になるため、すぐに取り出してください。



少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召しあがりください。



ご注意

- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

- ・ コンセントを抜いての保温
- ・ ごはんを入れたまま保温を取り消す
- ・ 冷やごはんの保温
- ・ 冷やごはんのつぎ足し
- ・ しゃもじを入れたままの保温
- ・ 最小炊飯量以下の保温
- ・ 1.0L(5.5合)タイプ:1合
- ・ 1.8L(1升)タイプ:2合
- ・ 白米(無洗米)以外の保温
- ・ ごはんをドーナツ状にした保温
- ・ 24時間以上の保温

- 「おかゆ」は、できあがったら「取消」キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ふたについたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、早めにお召しあがりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・ベタつきの原因。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召しあがりください。

9 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
 - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
 - ・ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。
 - ・3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う



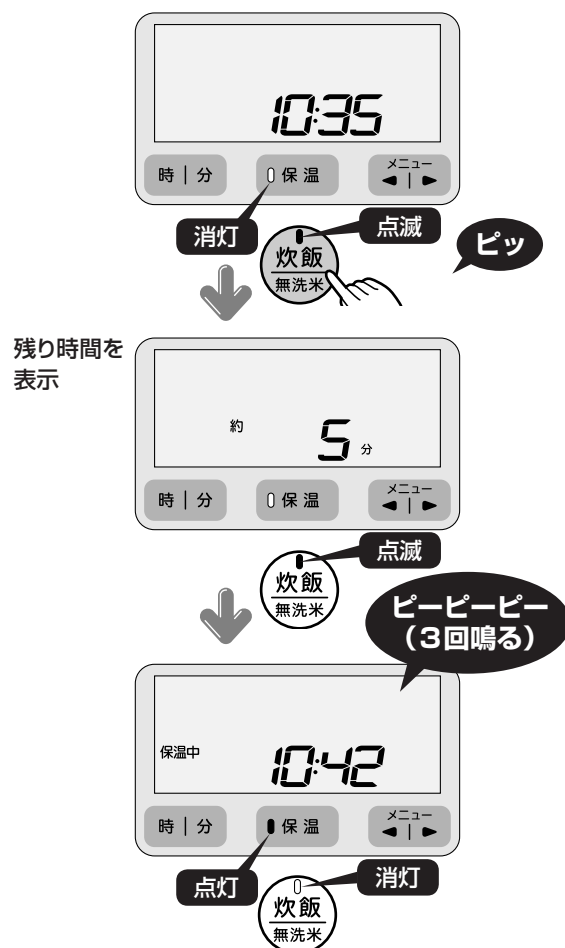
ワンポイント 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する



※保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、**保温** キーを長押しする。（P.19参照）

4 炊飯/無洗米 キーを押す



※再加熱をやめたい場合は、**取消** キーを押す。

音について

- ごはんが冷たい（約55度以下）ときは、再加熱ができません。「ピピ」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



10 調理のしかた（「調理」メニュー）

下記のようなお料理を手軽に作ることができます。お料理の作りかたは、メニューガイド（P.37）をご参照ください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約94度に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約86度に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みをよくし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

メニュー例
ポトフ、肉じゃが

調理してはいけないメニュー例

- ・のり状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- ・急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- ・市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- ・調圧孔をふさぐおそれのあるトマトや葉物野菜の調理
- ・調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- ・分量の増えるねりものや「煮豆」などの豆類、めん類の調理
- ・多量の油を入れる調理

ワンポイント 「ポトフ」「肉じゃが」の作りかたについては、メニューガイド（P.37）にご紹介しています。

ご注意

- メニューガイドに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合がありますので注意する。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理する。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理をはじめる。

調理するときの、基本的な操作手順

1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意

- 材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れる。（下記の表を参照）
- 最大量より多く入れない。最小量より少なく入れない。ふきこぼれや煮えない原因。

白米の目盛			
1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
5以下	2以上	8以下	3以上

3 差込プラグをコンセントに差し込む

4 メニュー/◀▶ キーを押して「調理」を選ぶ



5 調理時間を合わせる

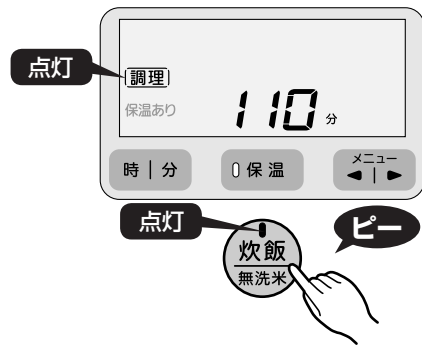
調理時間は、**時** **分** キーで合わせます。5～180分まで5分単位で設定できます。
※ **時** キーを押すごとに5分ずつ増え、
分 キーを押すごとに5分ずつ減ります。



10 調理のしかた（「調理」メニュー）

6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

調理がはじまります。

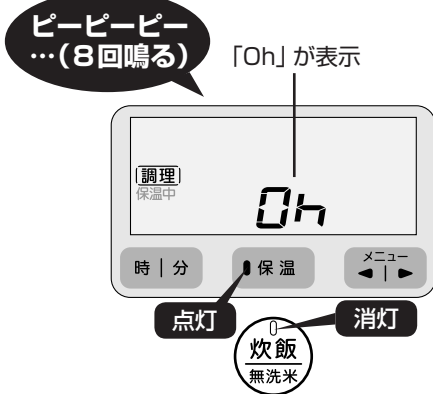


ご注意

- 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯し、表示部に「Oh」が表示されます。



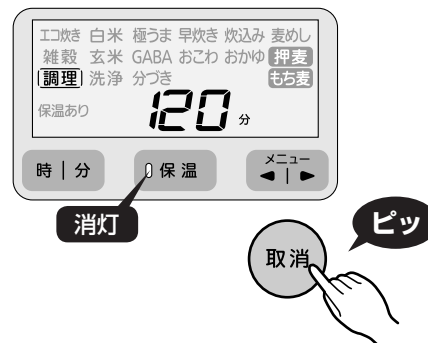
- ※調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で「時」キーを押して追加の調理時間を合わせ、「炊飯/無洗米」キーを押す。（最大30分を3回まで追加できます。）
- ※保温中は、1時間単位で1時間（1h）から6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
- ※料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合がありますので注意する。
- ※調理の保温中にあたため直したいとき（食べ頃温度にしたいとき）は、保温ランプ点灯時に「炊飯/無洗米」キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

ご注意

- 調理が足りない場合、追加で調理する前に「取消」キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
- (1) 内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
- (2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
- (3) 再度、内なべを本体にセットする。
- (4) P.21の4からの要領で調理する。

調理が終わったら…

- 1 「取消」キーを押す
「取消」キーを押すと、保温ランプが消灯します。



- 2 P.28の要領で洗浄し、においを取り除く

11 お手入れのしかた

- ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
- 調理後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちに洗浄し、においを取り除いてください。（P.28参照）

ご注意

- 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・スチームキャップが冷めてからお手入れする。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふたはいつも清潔にする。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- 各部を取りはずした後、お手入れする。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

- ◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
※洗剤が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

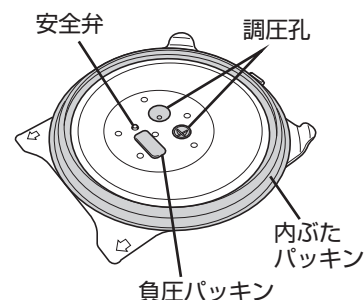
使うたびに洗うもの 内なべ しゃもじ 計量カップ 麦めしカップ（1割用） 麦めしカップ（3割用）	1 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ご注意 ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。フッ素加工面がはがれる原因。 ●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。 ●計量カップ、しゃもじ、麦めしカップを熱湯に浸さない。変形のおそれ。
スチームキャップ 2つの部分にはずす。 （P.27参照）	流し洗いができます。 1 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 2 乾いた布ですぐに水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ご注意 ●変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。 ・熱湯での流し洗い。・つけ置き洗い。 ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。 ●大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。 ●スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。

11 お手入れのしかた

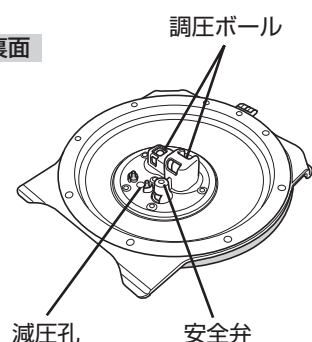
使ったばに洗うもの

内ぶた

表面



裏面



取りはずし・取り付け
(P.26 参照)

① 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

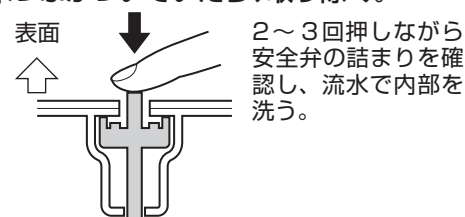
② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。
※内ぶたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。

■調圧孔・調圧ボール

ごはんつぶ・米つぶがついているときは、取り除く。
※流水でよく洗い流す。

■安全弁

内ぶたの表面から、指で軽く2～3回押してみて、ごはんつぶ・米つぶがついていたら、取り除く。



■負圧パッキン

内ぶたに取りつけた状態で洗う。
はずれたときは、向きに注意して、取りつける。
(P.26 参照)

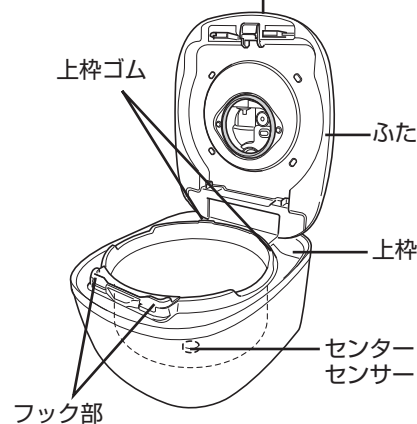
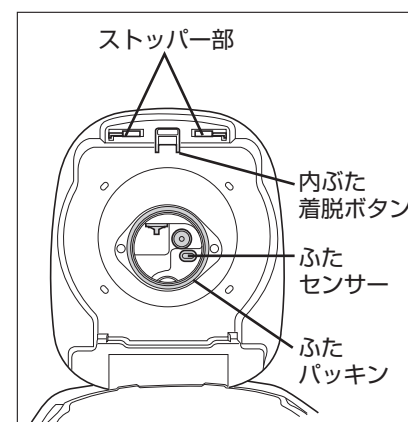
■内ぶたパッキン

内ぶたに取りつけた状態で洗う。

ご注意

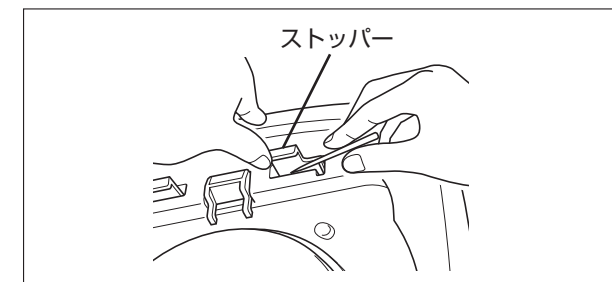
- 内ぶたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。
- 大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶたをお手入れする。内ぶたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。
- 汚れが気になる場合は、ぬるま湯でのつけおき洗いをする。
- 内ぶたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、十分にふき取る。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因。
- 内ぶたをお手入れした後、負圧パッキンがはずれていないか確認する。(はずれたときは取りつける。P.26 参照)

汚れるたびにお手入れする箇所



■本体の外側・内側
かたくしぼった布でふき取る。

■ストッパー部・ふたパッキン・フック部・上枠
ごはんつぶ・米つぶがついている場合は、取り除く。



■ふたセンサー

布や綿棒などで軽く水ぶきする。

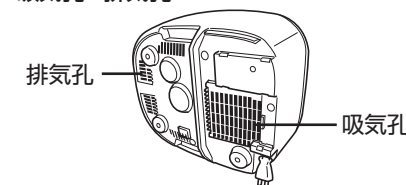
■センターセンサー

こげついたごはんつぶ・米つぶなどが付いている場合は取り除く。
※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る。

ご注意

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
- 上枠ゴムははずさない。無理に引っ張らない。感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

吸気孔・排気孔

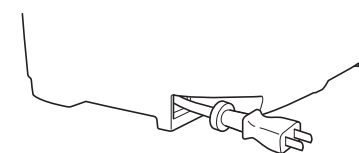


綿棒などでほこりを取る。

ご注意

- 吸気孔・排気孔にほこりなどが付着したまま使用しない。本体内部の温度が上がり、故障や火災の原因。

差込プラグ・電源コード



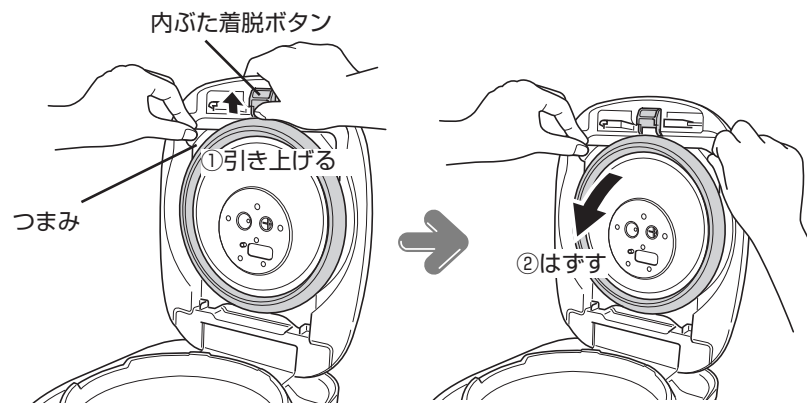
乾いた布でふく。

11 お手入れのしかた

内ぶたの取りはずし・取りつけ

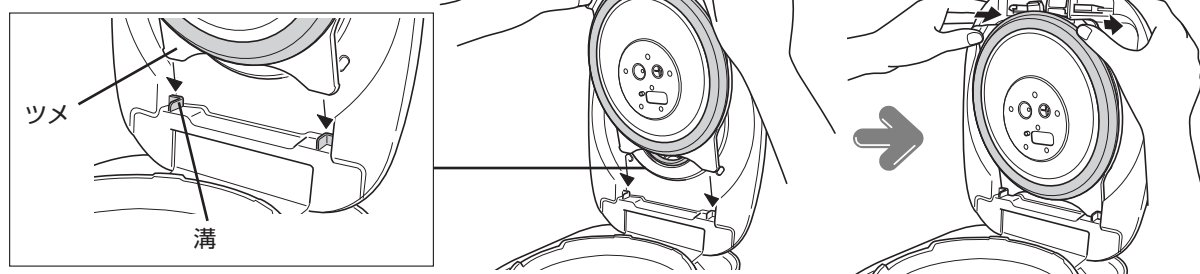
■取りはずしかた

内ぶた着脱ボタンを引き上げて、内ぶたを手前にはずす。



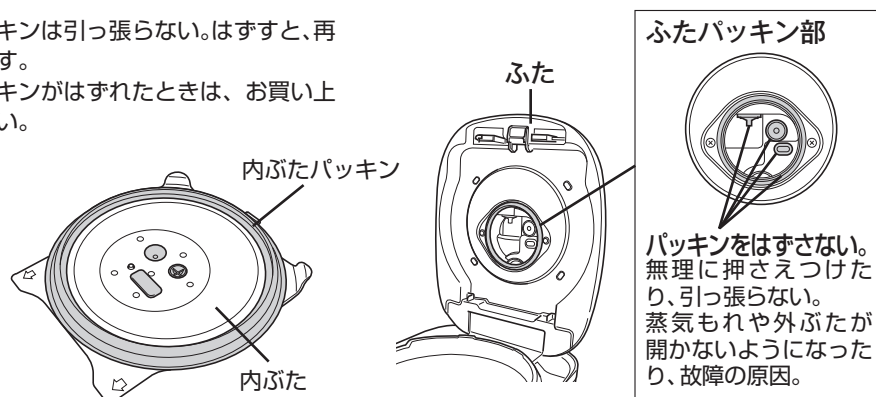
■取り付けかた

内ぶたの左右ツメを溝にきっちりはめ込む。



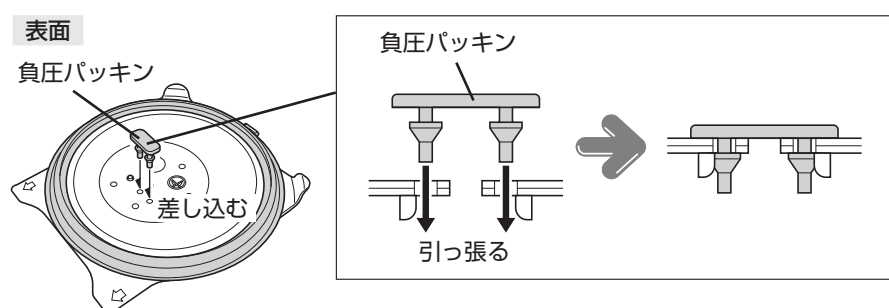
ご注意

- ふたパッキン・内ぶたパッキンは引っ張らない。はずすと、再度取り付けられなくなります。ふたパッキン・内ぶたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店にご相談ください。



負圧パッキンの取り付け

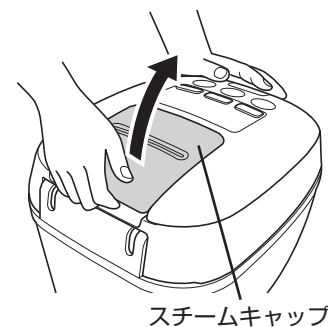
- ※取りつける方向に注意して、必ず取りつける。うまく炊けない原因。
- ※取り付けにくい場合、負圧パッキンに水を少しつけると、つけやすくなります。



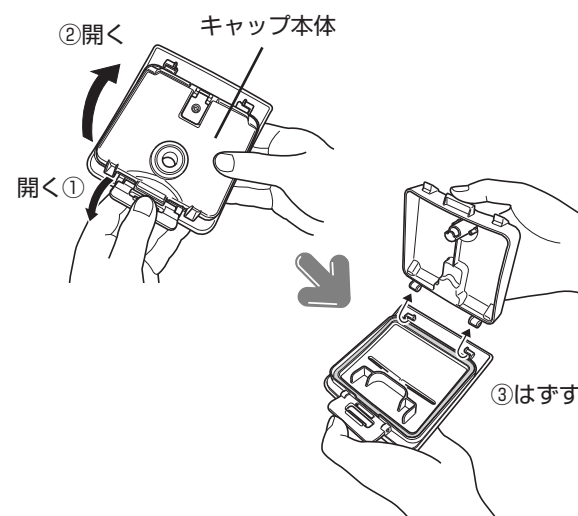
スチームキャップの取りはずし・取りつけ

■取りはずしかた

- 1 ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。

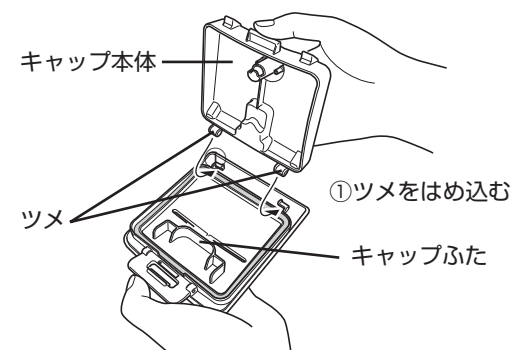


- 2 スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。

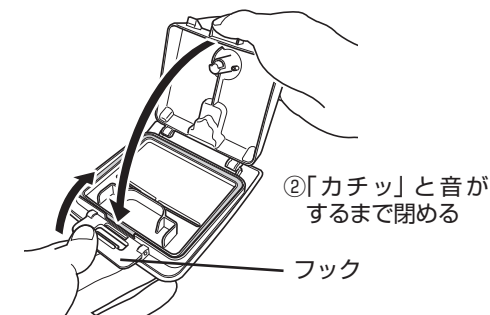


■取り付けかた

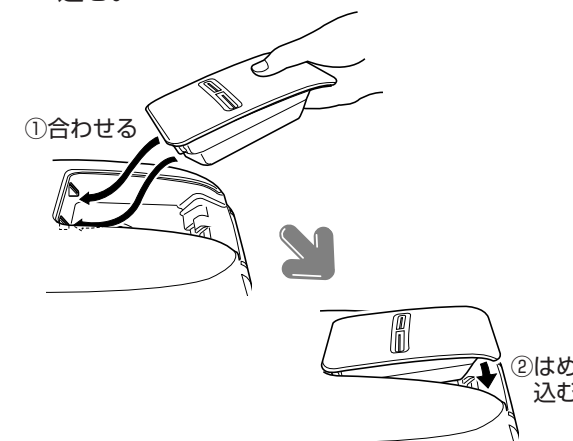
- 1 キャップ本体のツメを、キャップふたにはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。



- 2 ふたをとじて「カチッ」と音が鳴るまでフックを閉める。

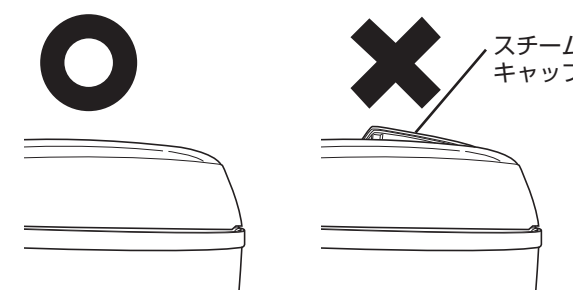


- 3 確実に、本体に取りつける。スチームキャップを本体に手前側からはめ込む。



ご注意

- スチームキャップは確実にはめ込む。確実にはめ込まれていないと、うまく炊けない、ふきこぼれ、やけどのおそれ。



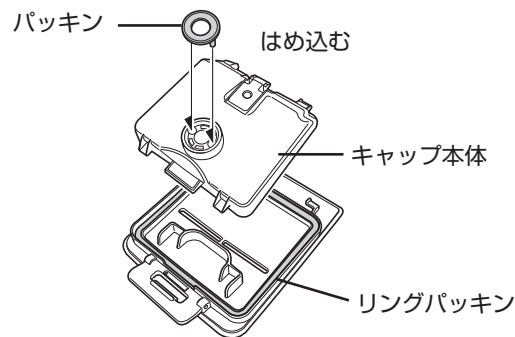
11 お手入れのしかた

スチームキャップ用パッキンの取り付け

パッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。

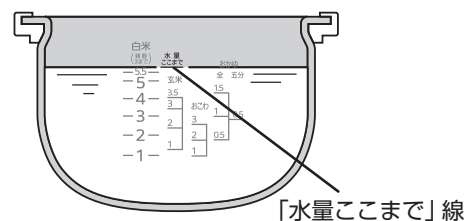
ご注意

- リングパッキンをはずさない。
はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。
※取り付けにくい場合、パッキンに水を少しつけるとはめ込みやすくなります。



洗浄のしかた（においが気になるときや、調理後は洗浄する）

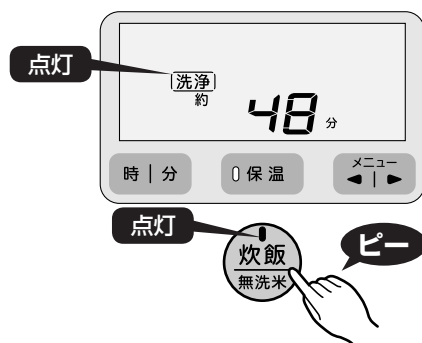
- ① 内なべに「水量ここまで」の線まで水を入れ、本体にセットする。



- ② 差込プラグをコンセントに差し込む。
- ③ メニュー/◀▶ キーを押して、「洗浄」を選ぶ。



- ④ 炊飯/無洗米 キーを押す。
(洗浄開始。)



洗浄が終了すると…

メニューと枠が点滅します。



- ⑤ 取消 キーを押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。



- ⑥ 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。

12 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えた	アルカリイオン水（pH9以上）を使って炊飯した	ミネラルウォーターなどより硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに炊飯/無洗米 キーを押した	内なべの裏、センサーセンサーにこびったごはんつぶや水滴などが付いている	内なべが変形している	よくほぐさなかった	最大炊飯量を越えて炊飯した
炊きあがったごはん	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●
	やわらかすぎる	●	●		●	●		●	●	●	
	生煮えになる	●			●		●	●	●		●
	しんがある	●			●		●	●	●		●
	おこげができる	●	●	●	●	●		●	●		
炊飯中	蒸気もれる	●						●	●		●
	ふきこぼれる	●			●			●			●
	炊飯時間が長い	●			●			●	●		●
参照ページ		9・10・38	—	—	12～18	9・16	14	10・23・25	—	14	9・38

お調べいただくこと		パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどが付いている	充分洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35度以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざる上げ放置した	ふたが確実に閉まっていない	具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた調味料をよくかき混ぜなかった	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不十分	途中で停電があった
炊きあがったごはん	かたすぎる			●			●	●		●	●	●
	やわらかすぎる			●	●	●	●	●	●	●		●
	生煮えになる			●				●		●		●
	しんがある			●				●		●	●	●
	おこげができる		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯中	ぬか臭い		●									
	蒸気もれる	●					●				●	
	ふきこぼれる	●	●			●		●			●	
炊飯中	炊飯時間が長い	●										●
参照ページ		10・23～27	9・10	10	9・16・19	—	11・23～26	9	—	—	23～28	39

12 うまく炊けない?と思ったら

こんなとき	理 由
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	やわらかいごはんやねばりけがあるごはんは、つきやすいことがあります。

お調べいただくこと こんなとき		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センサーセンサーに こげついたごはんつぶ などがついている	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、 内ぶたなどに ごはんつぶなどがついている	充分洗米しなかった (無洗米は除く)	再加熱を3回以上行った	12時間以上の 炊きあがり予約タイマー セットをした	保温を24時間以上続けている								
保温中のごはん	におう										●		●	●		●	●
	変色する										●	●	●		●		●
	パサつく									●	●	●	●		●		●
	ベタつく	●	●	●	●			●	●								
再加熱したごはんがパサつく		●	●				●										
参照ページ		9・10・38	10・23～27	14	10・23～27	9・10	20	15・16	19								

お調べいただくこと <	
--	--

13 調理がうまくできない?と思ったら

調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと こんなとき		材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量より多く入れた	材料を最小量より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった								
調理メニュー	煮えない									●	●		●		●	●	●
	ふきこぼれる									●	●	●					
	煮詰まる									●		●		●			
	こげつく	●	●	●		●		●									
参照ページ		21	21		21・22		10・23～26		39								

14 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	38
	P.29の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。 タイマーセットの目安時間以下で設定した場合は、タイマーセットした時間に炊きあがらない場合があります。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	38
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	38
	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗淨」を選択していませんか。	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗淨」はタイマーセットできません。	15・16
予約吸水タイマーのセットができない	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗淨」を選択していませんか。	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗淨」はタイマーセットできません。	17・18
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていますか。	きれいに取り除く。	10・23～27
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
再加熱できない	「炊飯/無洗米」キーを押したら「ビピ」と警告音をする。	ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。	20

14 故障かな？と思ったら

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照 ページ
再加熱できない	保温ランプが消えていませんか。	〔保温〕キーを長押しし、保温ランプの点灯を確認してから、再度〔炊飯/無洗米〕キーを押す。	20
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	7
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	「ブシュー」や「ボコボコ」という音と同時に、蒸気孔から蒸気が勢いよく出る。	沸とうによるもので、故障ではありません。	－
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	－
炊飯中に「カチャカチャ」と音がする	圧力調整を行っている音です。故障ではありません。		－
〔炊飯/無洗米〕キーを押したとき、または〔保温〕キーを長押ししたときに「ピピ」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	11
炊きあがり予約タイマー、または予約吸水タイマーのセットをしているときに、「ピピ」と音がする	〔予約〕キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	15～18
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		－
時刻合わせの際、〔時〕または〔分〕キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中・追加加熱中は、時刻合わせできません。		38
保温ランプが点滅する 保温されていない	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておくと、おかゆがのり状になりますので、お早めにお召しあがりください。	14
	「保温なし」を選択していませんか。	「保温なし」を選択すると、炊飯後保温されません。 そのままにしておくと、におい・ベタつき・腐敗などの原因になるため、すぐに取り出し、お早めにお召しあがりください。	12・19
表示部に線状の黒いにじみがある	表示部に、静電気によるにじみが出る場合がありますが、故障ではありません。気になる場合は、かたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減されます。		7
調理の保温中に「6」が点滅する	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。	6時間を超えると「6」が点滅します。（調理後6時間以上の保温はしない。）	22
保温中に〔時〕キーを押すと「24」が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。	19
差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅している。	差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えていませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	7・39
	リチウム電池が切れていますが、通常の	炊飯はできます。	7・39
	〔取消〕キーと〔予約〕キーを同時に押した。	時刻を正しく合わせる。	38
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ぶたパッキン・フック受け付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	10・23～26
ふたが閉まらない	内ぶたがセットされていますか。	内ぶたをセットしてください。	26
	炊飯後、ごはんをほぐした直後に、ふたを閉めていませんか。	圧力式炊飯ジャーのため、ふたの密閉度が高くなっています。閉まりにくく感じる場合がありますが、故障ではありません。ふたをゆっくり閉め直してください。	11

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照 ページ
つゆが上枠にたまる。	炊飯直後や保温中につゆが上枠にたまる場合がありますが、故障ではありません。上枠にたまった場合は、乾いた布でふき取ってください。		14
	内ぶたが汚れていませんか。内ぶたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。	内ぶたを洗剤でよく洗う。	24
	「エコ炊き」を選択していませんか。 「エコ炊き」を選んで炊いたときは、つゆが多くなる場合があります。気になる場合は、「白米」で炊くことをおすすめします。		－
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていませんか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	3・11
	保温ランプが点灯していませんか。	〔取消〕キーを押し、保温を取り消してから操作する。	11
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していますか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	6
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		－
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		－
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		－
炊飯中に、ふたと本体との間隔が広がる	炊飯中は圧力がかかるため、ふたが持ち上がり、ふたと本体との間隔が広がることがありますが、使用上の品質に支障はありません。		－

こんな表示が出たときは

表 示	こう処置してください	参照 ページ
「E02」が表示され、「ピピピピピピ…」という音がする 	本体をカーベットなどの上や、室温の高い場所に置いてみると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	4
「E11」が表示される 		
「E02」「E11」以外の「E」からはじまる表示が出た	故障の可能性があります。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。	－

樹脂部品について
熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

音量調整のしかた / 「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた

※下記の手順①～⑦はそれぞれ30秒以内に完了してください。30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定する場合は、はじめからやり直してください。

※炊飯（調理）中・保温中・タイマー予約中・予約炊飯（吸水）中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。

※調整を途中でやめるときは **[取消]** キーを押してください。

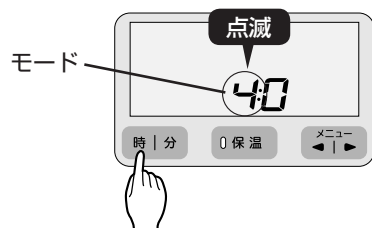
音量（キー操作音・お知らせ音）を調整したいとき

キー操作音や、お知らせ音の音量が気になる場合は、下記の手順で音量を調整してください。

- ① **[メニュー/◀▶]** キーを押して「白米」を選ぶ。
- ② **[予約]** キーを約3秒以上押す。



- ③ **[時]** キーを押して、モードを[4]にする。

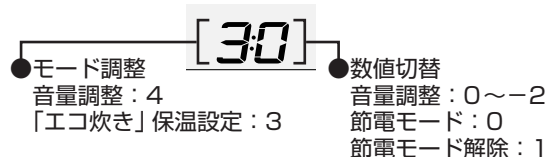


- ④ **[炊飯/無洗米]** キーを押す。
- ⑤ **[時/分]** キーを押して、音量を調整する。



音量調整
0 … 大（初期設定）
- 1 … 中
- 2 … 小

- ⑥ **[炊飯/無洗米]** キーを押す。
- ⑦ **[予約]** キーを約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。



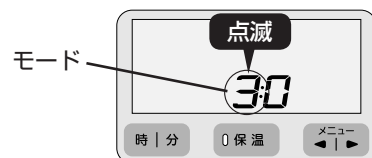
「エコ炊き（保温あり設定）」保温の節電モードを解除したいとき

「エコ炊き（保温あり設定）」を選んで炊いたときの保温温度は、節電のため低めに設定されています。ごはん（保温）の温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、下記の手順で保温の節電モードを解除すると保温温度が上がります。

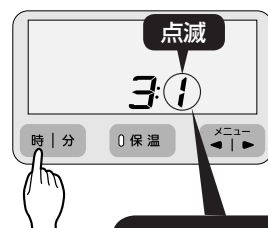
- ① **[メニュー/◀▶]** キーを押して「白米」を選ぶ。
- ② **[予約]** キーを約3秒以上押す。



- ③ モード[3]になっていることを確認する。
※モード[4]になっている場合 **[時/分]** キーを押してモード[3]にする。



- ④ **[炊飯/無洗米]** キーを押す。
- ⑤ **[時/分]** キーを押して、保温設定を選択する



保温設定
0 … 節電モード（初期設定）
1 … 節電モード解除

- ⑥ **[炊飯/無洗米]** キーを押す。
- ⑦ **[予約]** キーを約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。 ●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
※「五目ごはん」「麦めしガパオライス」「雑穀ちらしずし」「七草粥」は、無洗米が選べます。

炊込み
メニュー

おこげ

具とごはんの絶妙のバランス。

五目ごはん



■材料（4人分）
●米……3カップ ●昆布……3cm角1枚
●味つけ調味料[しょうゆ…大さじ2、酒…大さじ1、みりん…大さじ1/2、塩…小さじ1/2]
●鶏もも肉…60g ●油揚げ…1/2枚 ●にんじん…40g ●ごぼう…35g
●こんにゃく…1/8丁 ●干しいたけ…2枚 ●さやえんどう…8枚
●酒・しょうゆ・塩・酢……各適量 ●もみのり……少々

■作りかた
①鶏肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておきます。
②油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
③にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
④ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、さがきにして酢水にさらします。
⑤こんにゃくは水から4～5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切ります。
⑥干しいたけは水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
⑦さやえんどうは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めて細切りにします。
⑧米を内なべで洗米してから、味つけ調味料を加えて「極うま」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込みおこげ」で炊きあげます。
⑨⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてからもみのりを散らします。

●水の量は、具の種類によって多少加減してください。
●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

おこわ
メニュー

面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。

赤飯



■材料（4人分）
●もち米…3カップ ●あずき…80g ●ごま塩…少々
■作りかた
①あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯をすて、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかためにゆでます。
②あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、おたまですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
③もち米は内なべで洗米し、あずきのゆで汁を「おこわ」の目盛3まで加え（足りない場合は水を加えます）、よく混ぜ合わせます。
④③に②のあずきをのせ、「おこわ」で炊きあげます。
⑤炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添えます。

麦めし
メニュー

食物繊維を豊富に含んだ大麦をおいしく。

麦めしガパオライス



■材料（4人分）
●白米…2カップ ●にんにく…大1片 ●赤唐辛子…小2～3本
●押麦またはもち麦…麦めしカップ3割用 2杯（90g） ●卵…Mサイズ4個 ●鶏挽き肉…350g
●玉ねぎ…小1個 ●プチトマト…6個 ●合わせ調味料[ナンプラー…大さじ2、オイスターソース…大さじ2、酒…大さじ1、砂糖…小さじ2]
●ホーリーバジル（スイートバジルでも可）…3枝 ●サラダ油…適量

■作りかた
①米を内なべで洗米し、「麦めし3割」の目盛2まで水を加え、押麦またはもち麦をのせて「麦めし押麦」または「麦めし3割」で炊きあげます。
②玉ねぎ、ピーマン（緑・赤）は1cm角にきざみます。
③プチトマトはへたを取って4つ割りにし、ホーリーバジルは葉を粗くきざみます。
④にんにくはみじん切りにし、赤唐辛子は種を取り除いて輪切りにしておきます。
⑤サラダ油を引いたフライパンで、半熟の目玉焼きを作って取り出します。
⑥フライパンにサラダ油を加え、④を炒めて香りが出てきたら、鶏挽き肉、②の順で加えて炒めます。
⑦⑥に火が通れば、合わせ調味料を加えて強火で手早く炒め、汁気がなくなれば③を加えて炒めあげます。
⑧炊きあがった麦めしを器に盛りつけて⑦をかけ、⑤を添えます。

雑穀
メニュー

栄養豊富な雑穀米に季節の彩りを。

雑穀ちらしずし



■材料(4人分)

- 米…3カップ
- 雑穀…1/3カップ
- 合わせ酢
[酢…大さじ4 1/2、
砂糖…大さじ4 1/2、
塩…小さじ2]
- 具(混ぜ込み用)
ちりめんじゃこ…20g

●具(飾り用)

- ・車えび…小8尾 干しいたけ…小4枚
- ・干しいたけの煮汁[しいたけの戻し汁…180mL、だし汁…90mL、
しょうゆ…大さじ1、砂糖…大さじ1 1/2]
- ・れんこん(細いもの)…40g
- ・れんこんの甘酢[酢…大さじ3、砂糖…大さじ1 1/2、塩…大さじ1/2]
- ・錦糸卵[卵…Mサイズ2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々]
- ・その他…木の芽、絹さや、しょうがの甘酢漬けなど

■作りかた

- ①米を内なべで洗米し、「白米」の目盛3まで水を加えて、雑穀を上のにのせます。雑穀を入れた分、水大さじ2を追加し、「雑穀」で炊きあげます。
- ②ボウルで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
- ③炊きたてのごはんを半切りに移して、②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷まします。
- ④車えびは背ワタを取り、塩ゆでにして殻をむきます。
- ⑤干しいたけは水で戻した後、しいたけの戻し汁、だし汁、しょうゆ、砂糖でよく味がしみるまで煮ます。
- ⑥調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。
- ⑦れんこんは皮をむいて熱湯でゆで、甘酢に漬けておきます。
- ⑧③にちりめんじゃこを混ぜ、器に盛りつけてから④・⑤・⑥・⑦の具と木の芽、絹さや、しょうがの甘酢漬けを飾ります。

注意

- 半切りは酢水で軽くぬらしておきます。内なべでごはんに酢を合わせないでください。

玄米
メニュー

カルシウムたっぷりの健康食。

いりこ入り玄米ごはん



■材料(4人分)

- 玄米…3カップ
- しょうゆ…小さじ2
- いりこ…30g
- 塩ふき昆布…10g
- 酒…大さじ2

■作りかた

- ①玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「玄米」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
- ②①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「玄米」で炊きあげます。
- ③炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

注意

- 玄米は約1～2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
- しょうゆ・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

おかゆ
メニュー

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

七草粥



■材料(4人分)

- 米…1カップ
- 塩…小さじ 1/3
- 七草[せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶの若葉)、
すずしろ(大根の若葉)]…各適量

■作りかた

- ①七草はそのうち手に入りやすい2～3種類を選んで100gぐらい用意し、さっとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かくきざみます。
- ②米を内なべで洗米し、「おかゆ・全」の目盛1まで水を加え、「おかゆ」で炊きあげます。
- ③炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

注意

- 塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
- おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召しあがりください。
- 具を加えてからの水位が、「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

調理
メニュー

「炊きたて」で、おいしいおかずが簡単に! 素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

注意

- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理してください。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理をはじめてください。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 調理が終わった後はにおいを取り除いてください。(P.28の「においが気になるときや、調理後は洗浄する」参照)

- 調理が足りない場合に追加で調理する前には、[取消] キーを押さないでください。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。(押してしまった場合は、内なべを本体から取り出してぬらした布の上に置き、本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷まします。その後、再度内なべを本体にセットし、調理してください。)
- 材料の中で、分量をカップ数で表記しているものは、付属の計量カップ(0.18L)で計量した場合のカップ数です。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約94度に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約86度に温度を下げて引き続き煮込む「調理」のメニュー。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

ポトフ



■材料(4人分)

- 豚バラ肉または
豚肩ロース肉(かたまり)……300g(2.5cm角に切る)
- 玉ねぎ……小1個(150g)
- にんじん……中1本(100g)
- じゃがいも……小2個(150g)
- セロリ……1本

【A】

- 水……4カップ(0.72L)
- ブイヨン(顆粒)……10g
- 塩……小さじ1弱
- こしょう……少々

■作りかた

- ①玉ねぎは4等分、にんじんは縦半分に切り3等分、セロリは筋を取り4等分、じゃがいもは2等分に切ります。
- ②豚肉と①で切った野菜を内なべに入れ、【A】を入れてよく混ぜます。
- ③「調理」で90分加熱します。

肉じゃが



■材料(4人分)

- じゃがいも……400g
- 牛肉(うす切り)……200g
- 玉ねぎ……300g
- グリーンピース……大さじ4
- 煮汁
[だし汁……1 1/2カップ(0.27L)、
砂糖……大さじ4、
みりん……大さじ2、
こい口しょうゆ……大さじ4]

■作りかた

- ①じゃがいもは大きめの一口大に切り、軽く水にさらしておきます。
- ②牛肉は3cm幅に、玉ねぎはくし形に切ります。
- ③グリーンピース以外の材料をフライパンで炒めます。
- ④内なべに煮汁の材料を合わせ、よくかき混ぜて③を加えます。
- ⑤「調理」で60分加熱します。
- ⑥できあがったらグリーンピースを加えて軽くかき混ぜます。

ワンポイント

煮込み料理は、加熱後、保温の状態ですばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。

※炊飯(調理)中・保温中・タイマー予約中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中・追加加熱中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

- 1 差込プラグを
コンセントに差し込む
- 2 時刻セットモードにする

〔時〕または〔分〕キーを押すと、①が表示されます。



仕様

サイズ			1.0L (5.5合) タイプ	1.8L (1升) タイプ
電 源			100V 50-60Hz	
定格電力 (W)			1200	1350
省エネ法 関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量 (L)		1.0	1.8
	区分名		B	D
	蒸発水量*4 (g)		36.4	47.4
	年間消費電力量 (kWh/年)		90.2	139.2
	1回当りの炊飯時消費電力量*5 (Wh)		177	235
	1時間当りの保温時消費電力量*5 (Wh)		17.3	22.5
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量(Wh)		0.87	0.87
	1時間当りの待機時消費電力量 (Wh)		0.78	0.78
炊飯容量 (L)	エコ炊き		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)
	白米		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)
	極うま		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)
	早炊き		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)
	炊込み・炊込みおこげ		0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
	麦めし	押麦 (1割)	0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～1.26(2～7合)
		押麦 (3割)	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
		もち麦 (1割)	0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～1.26(2～7合)
		もち麦 (3割)	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
	雑 穀		0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
	玄 米		0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～1.08(2～6合)
	玄米GABA (玄米ギャバ増量)		0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～1.08(2～6合)
	おこわ		0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)	0.09～0.45(0.5～2.5合)
五分がゆ		0.09(0.5合)	0.09～0.27(0.5～1.5合)	
分づき		0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)	
外形寸法*6 (cm)		幅	25.2	27.5
		奥 行	30.2	32.9
		高 さ	21.1	24.2
本体質量*6 (kg)			5.4	6.5
コードの長さ*6 (m)			1.0	

*1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

*2 「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。

*3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名および各表示値も同法に基づいています。)

- 3 時刻を合わせる
- 「時」は〔時〕キー、「分」は〔分〕キーを押して合わせます。
 - 押し続けると早送りになります。
 - 時刻を合わせ終わってから、〔メニュー/◀▶〕キーを押して、時刻合わせ完了です。



※時刻合わせを途中でやめたいときは〔取消〕キーを押す。

*4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

*5 1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。(工場出荷時)

*6 おおよその数値です。

●時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。

●1カップ＝約1合(約150g)です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常にはたります。

※圧力炊飯中は、内部の圧力が抜けて、蒸気が勢いよく出ますのでご注意ください。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。(停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。)
炊飯(再加熱)中	炊飯(再加熱)を続けます。うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」(P.29・30)・「調理がうまくできない?と思ったら」(P.31)・「故障かな?と思ったら」(P.31～33)・「こんな表示が出たときは」(P.33)をご覧ください。それでなくても不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
- 保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。
- 2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。(消耗品は除きます。)
- 保証書の記載内容に基づき修理(交換^{注1})いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 3 修理(交換^{注1})を依頼されるとき
- 保証期間内
- …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
- 保証期間を
過ぎている
とき
- …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理(交換^{注1})によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理(交換^{注1})いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
- ①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)
- 4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 5 修理料金とは
- 修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
- 技術料
- …… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
- 部品代
- …… 製品の修復に使った部品の代金です。
- 6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(下記)までご相談ください。
- 本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

注1) 交換は、内なべのみ対象となります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は

お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570-011101

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ

TEL(06)6906-2121

●受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます。)

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>

消耗品・別売品のご購入ホームページアドレス <http://www.tiger-shop.jp/>