

家庭用
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。

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 5
- メニューの選べる機能と特長 .. 6
- 分量について 6
- 炊飯時間の目安..... 6
- ごはんをおいしく炊くためのコツ .. 7

使いかた

- 3 ごはんを炊く前の準備 8
- 4 ごはんの炊きかた 9
- 5 ごはんが炊きあがったら 10
- 6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた.. 11
- 7 予約吸水タイマー炊飯のしかた.. 13
- 8 保温について 15
- 9 再加熱のしかた 16
- 10 調理のしかた (「調理」メニュー).. 17
- 11 ケーキの作りかた (「ケーキ」メニュー).. 19
- 12 パンの作りかた (「パン発酵」・「パン焼き」メニュー) 21
- 13 お手入れのしかた 25

困ったときは

- 14 うまく炊けない?と思ったら.. 29
- 15 調理やケーキ・パンがうまく作れない?と思ったら 31
- 16 故障かな?と思ったら 32
- こんな表示がでたときは 33

その他

- メニューガイド..... 34
- 現在時刻の合わせかた 42
- 仕様..... 42
- 停電があったとき 43
- 消耗品・別売品
- お買い求めについて..... 43
- 保証とサービスについて 43
- 連絡先 43

ご意見をお寄せください。

<http://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。

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。



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。



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。



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

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。
やけどをするおそれ。



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。



警告



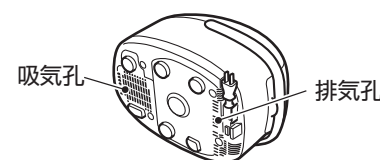
分解禁止

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。



禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
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)
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
・クッキングシートなどを落としふた代わりに使用する。



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。



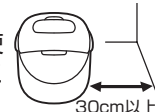
禁止

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや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。



注意



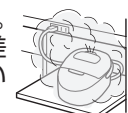
禁止

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、荷重強度が十分満足していることを確認する。



禁止

差込プラグに蒸気をあてない。
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あたらない位置で使用する。



禁止

水のかかる所や、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。



禁止

専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。



禁止

IH クッキングヒーターの上では使わない。
故障の原因。



接触禁止

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。



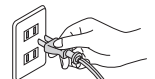
プラグを抜く

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。



必ず実施

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。



禁止

操作パネルに蒸気があ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あたらないように引き出して使用する。



禁止

アルミシートや電気カーペットの上では使わない。
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因。



禁止

カラダきをしない。
故障や加熱、異常動作の原因。



必ず実施

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。

1 安全上のご注意

⚠ 注意

必ず実施 取り扱いがはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

必ず実施 ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

接触禁止 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、やけどのおそれ。

禁止 タコ足配線はしない。
火災のおそれ。

禁止 炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

禁止 丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、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。

禁止 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。

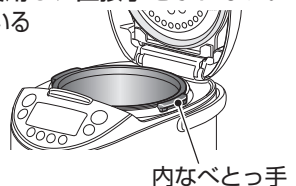
必ず実施 お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部（放熱板や内なべ等）にふれることによるやけどのおそれ。

必ず実施 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。

禁止 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。

禁止 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。

禁止 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。

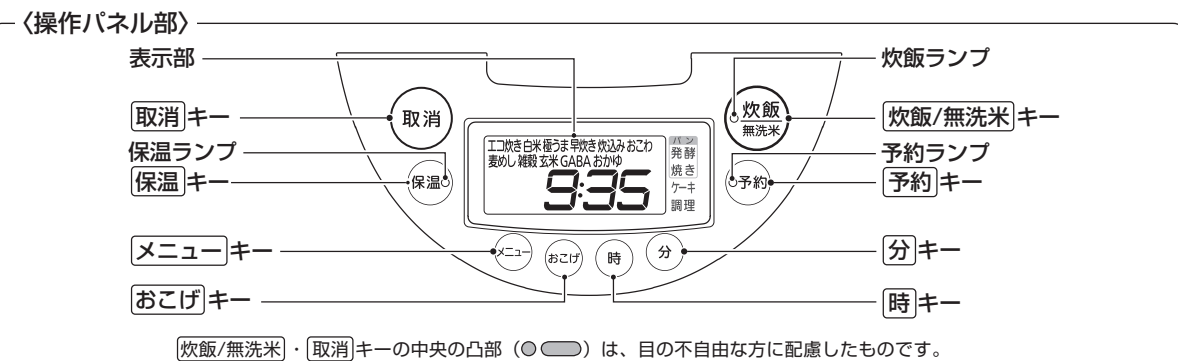
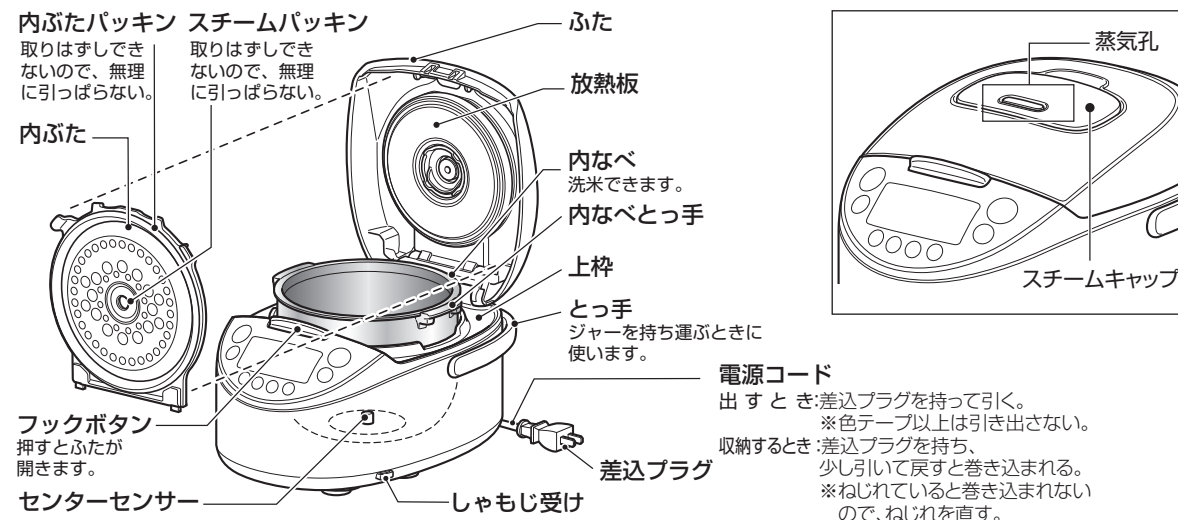


末長くご使用いただくためのご注意

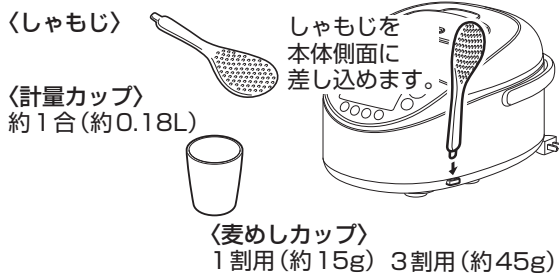
- こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・吹きこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体に布などをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。
- 冷めたごはんを、再加熱（保温）しない。
においなどの原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けてありますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口までお問合せください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。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相談窓口までお問合せください。

- 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。
 - ・ 内なべにザルなどをのせない。
 - ・ 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



付属品の確認



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）
 - 「ジュー」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

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）。

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.42参照）

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

メニュー	無洗米 選択	保温	予約(吸水) 選択	おこげ	特長
エコ炊き	○	○	○	ー	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、少しかたくなりますが、少ない消費電力量(約6〜31%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。)また、おこげを選択すると、こうばしいおこげごはんが炊けます。
極うま	○	○	○	ー	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	○	○	ー	ー	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。
炊込み	○	△	ー	○	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、こうばしいおこげごはんが炊けます。
おこわ	ー	△	ー	ー	おこわを作るときに選びます。
麦めし	○	△	○	ー	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。
雑穀	○	△	○	ー	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	ー	△	○	ー	玄米を炊くときに選びます。
玄米GABA (玄米ギャバ増量)	ー	△	○	ー	玄米を柔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。
おかゆ	○	ー	○	ー	おかゆを作るときに選びます。

※△：保温はできますが、ごはんのおいしさが損なわれますので、保温はしないでください。
炊飯容量は、P.42参照。

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」「雑穀」「玄米」「玄米GABA」、発芽玄米・胚芽米・分づきを炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「麦めし」「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」。ヌカをきれいに取ってあるため、とぎ汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

分量について

具や雑穀の分量については、P.7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	早炊き	炊込み	おこわ
1.0L (5.5合) タイプ	42〜52分	42〜52分	64〜72分	17〜37分	47〜64分	38〜49分
1.8L (1升) タイプ	42〜55分	46〜56分	66〜76分	18〜39分	47〜64分	39〜51分

サイズ \ メニュー	麦めし	雑穀	玄米	玄米GABA (玄米ギャバ増量)	おかゆ
1.0L (5.5合) タイプ	55〜65分	52〜60分	70〜83分	4時間31分〜4時間41分	65〜70分
1.8L (1升) タイプ	57〜67分	55〜63分	75〜89分	4時間39分〜4時間50分	65〜70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)
※ 無洗米を選択された場合は、各メニューともに1〜10分長くなります。
※ 「炊込み」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間とほとんど変わりません。
※ 「白米」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間より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。

ごはんをおいしく炊くための



炊く前の準備は8ページ、炊きかたは9〜14ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒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捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

発芽玄米・胚芽米・分づきを炊くときは「白米」「極うま」メニューを選びましょう

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒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。(白くなるのは米のデンプン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。)

麦めしを炊くとき

- 大麦は付属の麦めしカップではかりましょう。1割用すりきり一杯で約15g、3割用すりきり一杯で約45gです。
- 大麦は押麦のほかに、米粒麦やもち麦なども使えます。
- 大麦は白米の3割以内の分量にしてください。
- 大麦は白米の上にの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。
- 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てください。
- 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、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取ってください。

麦めしの炊きかた

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杯の大麦を加えます。

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杯はかり、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、計量した大麦をのせて炊く。

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。ふきこぼれ等の原因となります。

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安(内なべ内側の目盛に合わせる)
エコ炊き	「エコ」の目盛を目安にお好みで。
白米・早炊き・雑穀	「白米」の目盛を目安にお好みで。
極うま・炊込み	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
おこわ(もち米とうるち米)	「白米」と「おこわ」の目盛の間。(もち米だけの場合より水量は多めに。)
おこわ(もち米)	「おこわ」の目盛。
麦めし	大麦を1割加えた場合は「麦めし・1割」、3割加えた場合は「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。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「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。
※ 胚芽米・発芽玄米・分づきは、「白米」「極うま」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。
※ メニューガイド(P.36)に掲載のサーモンときのこのピラフは「白米」の目盛を目安に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、具はお米の上にのせます。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	4合以下	7合以下
おこわ	3合以下	6合以下
玄米	3合以下	5合以下
全がゆ	1合以下	2合以下

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。



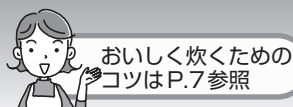
玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んでください。
- 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。(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。)

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。
- 雑穀は白米の上にの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。

3 ごはんを炊く前の準備



1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。

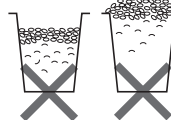
※ 付属の計量カップにすりきり一杯で、約1合(約0.18L)



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.42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.7参照。

2 お米を洗う(内なべで洗米できます)

※ 無洗米の場合は、P.7を参照してください。

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。

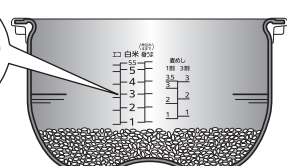
3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。



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.7の目安表を参照)

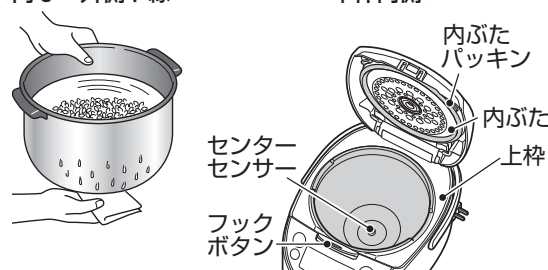
3カップの白米を炊く場合は「白米」の目盛3に合わせる



4 水滴・米つぶなどをふき取る

<内なべ外側や縁>

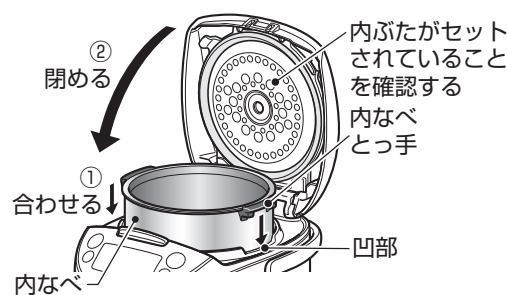
<本体内側>



ご注意

上枠やフックボタン付近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、炊飯中にふたが開く原因。

5 内なべを本体にセットしてふたを閉める



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

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**キーを押したときは、「ピピピ…」と音でお知らせします。

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、メニューが順に切り替わります。



※ 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。

2 おこげごはんにするときは、おこげキーを押す(「白米」「炊込み」のみ)



※ 「おこげ」を取り消す場合は、再度**おこげ**キーを押す。



- おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こぼしい香りがしておいしくなります。
※ お米の種類によっては、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上がりください。

ご注意

おこげごはんは、かたくなるので注意する。

3 炊飯/無洗米 キーを1回押す

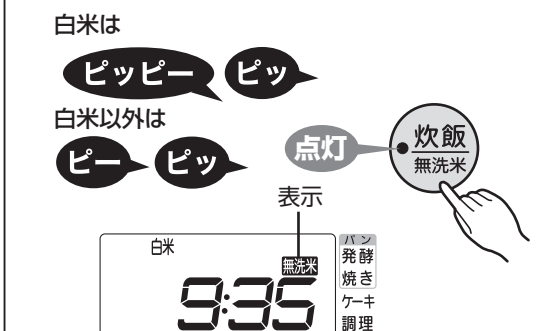
(無洗米のときは、2回押す)

炊飯が開始されます。



【無洗米のとき】

(「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「麦めし」「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。

5 ごはんが炊きあがったら

「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間が 1 分単位で表示されます。

※ メニューによってむらし時間が異なります。



炊きあがると

自動的に保温します。

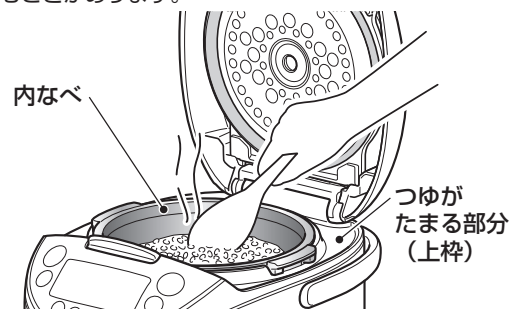


※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

1 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

※ 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。

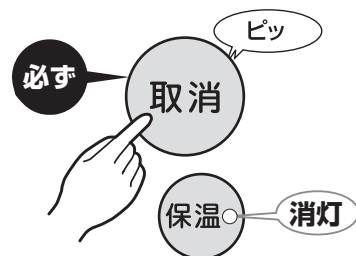


ご注意

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。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 必ず「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.5 参照)

3 お手入れする (P.25～28 参照)

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

2 「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.13 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、時刻あわせの必要はありません。

ご注意

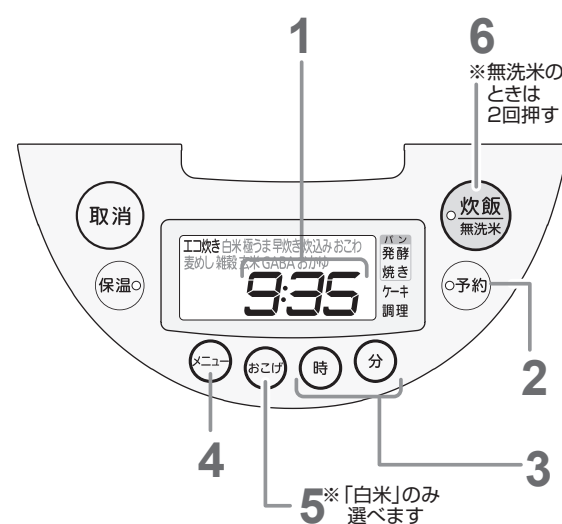
- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み」「おこわ」「パン」「ケーキ」「調理」の場合。
 - ・ 下表の時間未満の場合。（無洗米の場合も下表の時間と同じ。）

メニュー	タイマーセットができない時間
エコ炊き	1 時間 5 分未満
白米	1 時間 10 分未満
白米（おこげ）	1 時間 15 分未満
極うま	1 時間 30 分未満
麦めし	1 時間 20 分未満
雑穀	1 時間 20 分未満
玄米	1 時間 40 分未満
玄米 GABA（玄米ギャバ増量）	5 時間 00 分未満
おかゆ	1 時間 25 分未満

- 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。無洗米の場合も 1～2 回洗う。

音

- 「予約」キーを押した後、約 30 秒間何もしないと「ピピピ」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、「ピピピ」と音でお知らせします。



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。

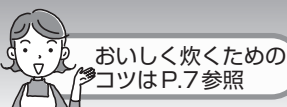
例えば、「予約1」で 13：30 に設定すると、**13時30分に炊きあがります。**

1 現在時刻を確認する

※ 現在時刻の合わせかたは、P.42 参照。

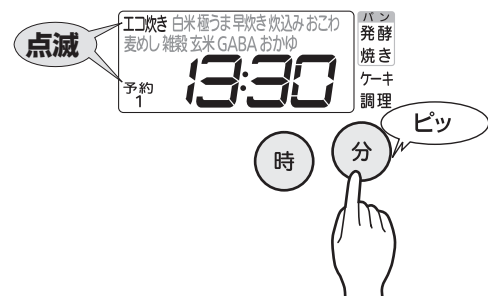


6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



3 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。



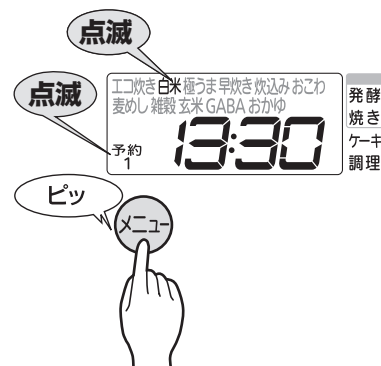
- 「時」キーは1時間単位、「分」キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

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。

4 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

※ 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。



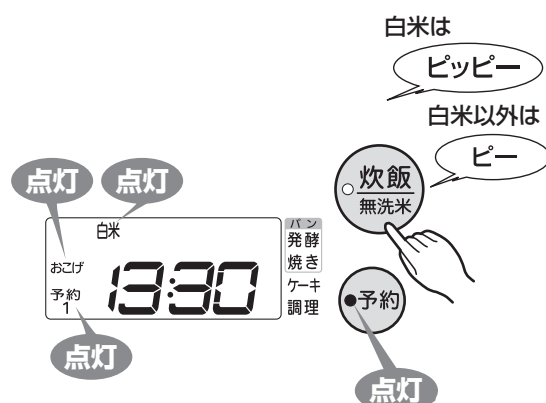
5 おこげごはんにするときは、おこげ キーを押す （「白米」のみ）



6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

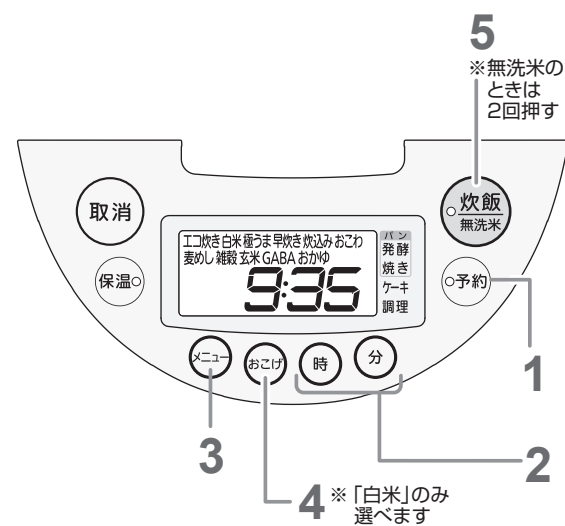
（無洗米のときは、2回押す。「エコ炊き」「白米」「極うま」「麦めし」「雑穀」「おかゆ」のみ）

予約完了です。



※ タイマーセットを間違えたときは、「取消」キーを押して、P.11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



予約吸水タイマーについて

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。

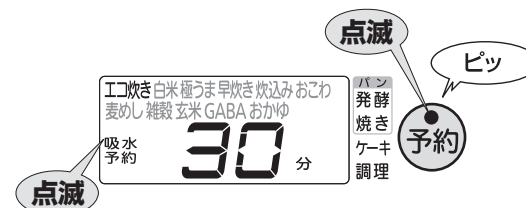
- 炊飯ジャーに内なべをセットし、「予約吸水」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊き始めます。
- 吸水時間は、10～60分まで10分単位で合わせることができます。

例えば、「予約吸水」で50分に設定すると、**50分後に炊き始めます。**

1 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.11 参照。



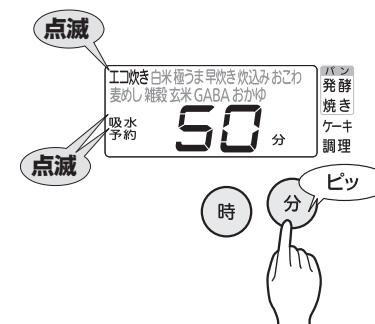
ご注意

- 下記の場合は、予約吸水ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み」「おこわ」「パン」「ケーキ」「調理」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てください。（点灯していると、予約できません。）

音

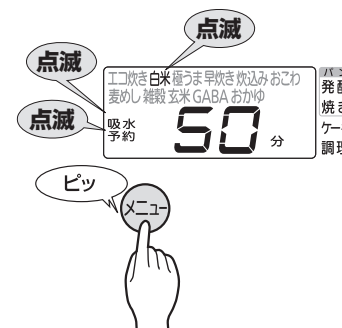
- 「予約」キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、「予約」キーまたは「炊飯/無洗米」キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

2 時 分 キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる

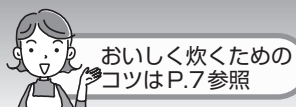


- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- 「時」キーを押すごとに10分ずつ増え、「分」キーを押すごとに10分ずつ減ります。
- お米を水に浸す時間を長くすると炊きあがり柔らかくなります。

3 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ



7 予約吸水タイマー炊飯のしかた

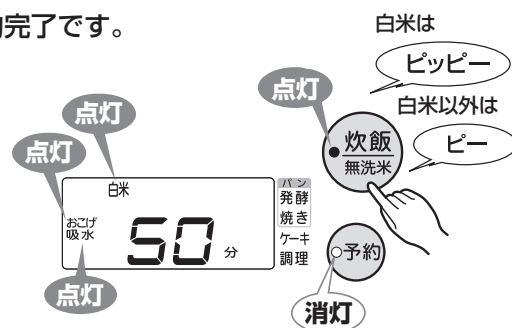


おいしく炊くための
コツはP.7参照

- 4 おこげごはんにするときは、
おこげ キーを押す
(「白米」のみ)



- 5 炊飯/無洗米 キーを1回押す
(無洗米のときは、2回押す。「エコ炊き」「白米」「極
うま」「麦めし」「雑穀」「おかゆ」のみ)
予約完了です。



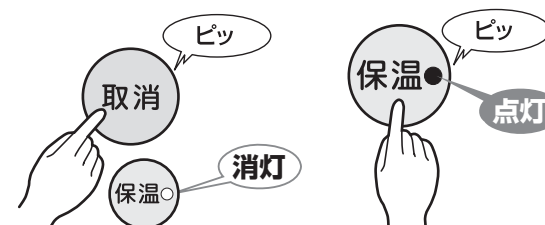
8 保温について



おいしく炊くための
コツはP.7参照

白米(無洗米)のつやつやのおいしさを保ちま
す。炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わ
ります。

- 保温を中止するとき ■ 再度保温するとき
[取消] キーを押します。(保温ランプが消灯) [保温] キーを押します。
(保温ランプが点灯)



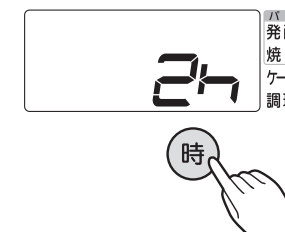
少量のごはんを保温するとき

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
上がりください。



保温経過時間の表示について

[時] 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。



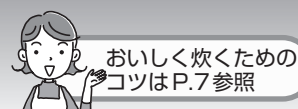
ご注意

- 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。

- ・ 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
- ・ コンセントを抜いての保温
- ・ 24時間以上の保温
- ・ 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
- ・ ごはんを入れたまま保温を取り消す
- ・ ごはんをドーナツ状にした保温

- 「おかゆ」「パン」「ケーキ」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、内ふたについた露がおちてきてべたついたり
しますので、早めにお召し上がりください。
- 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・べたつきの原因。
- 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、早めにお召し上がりください。

9 再加熱のしかた



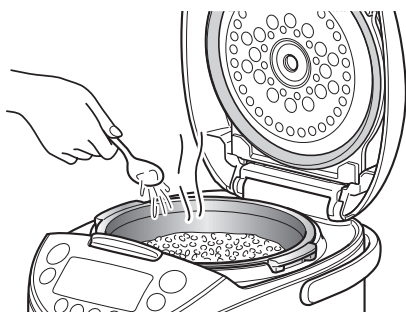
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

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



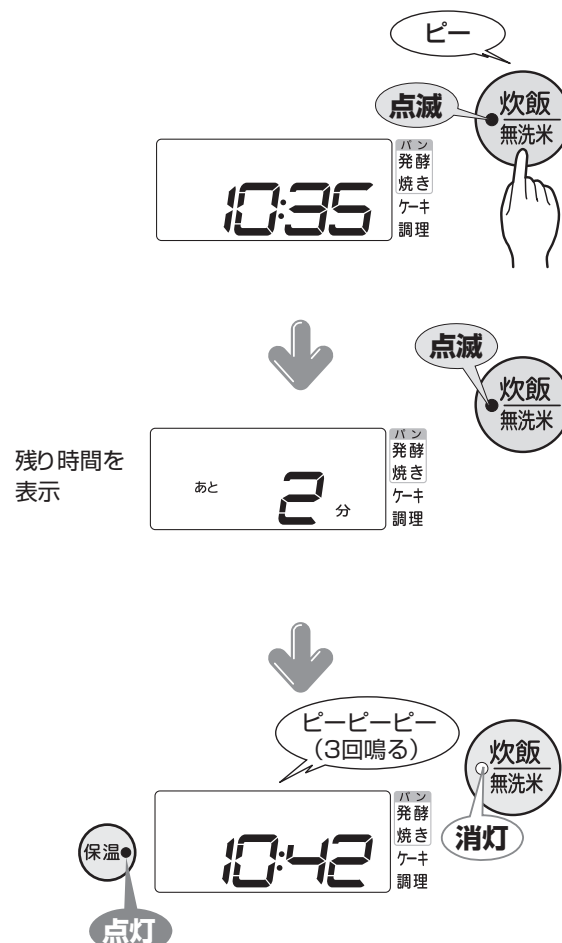
打ち水をする、と、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

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** キーを押す。(P.15 参照)

4 炊飯/無洗米 キーを押す

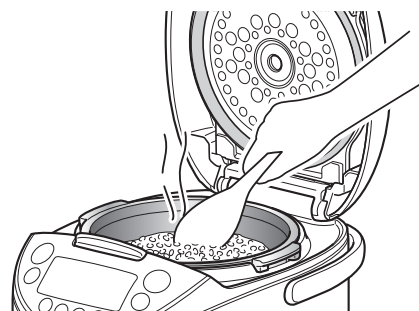


※ 再加熱をやめたい場合は、**取消** キーを押す。

音

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。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93度に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88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良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込む料理に適します。

メニュー例

ポトフ、ビーフシチュー



「ポトフ」、「ビーフシチュー」の作りかたについては、メニューガイド(P.37～38)にご紹介しています。

ご注意

- メニューガイド(P.37～38)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、よくかきまぜてから調理する。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始める。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減する。

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) 最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合がありますので注意する。

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
5.5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

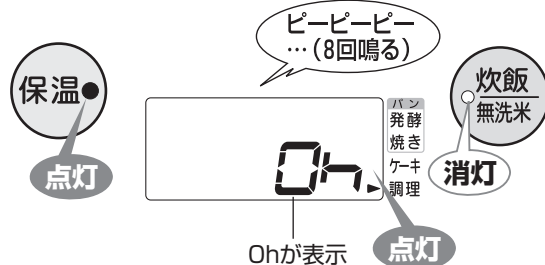
調理が始まります。



ご注意 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

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。)

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、ぬれた布の上に置く。
- (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.17の4からの要領で調理する。

※ 調理の保温中に温めなおしたいとき(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。

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の要領でおいを取り除く

※ 調理が終わって「取消」キーを押さなければ、そのまま保温を続け、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るので注意する。

11 ケーキの作りかた(「ケーキ」メニュー)

メニューガイド(P.40～41)に記載されているケーキを作ることができます。

ご注意

- うまくできないことがありますので、メニューガイドに記載されているケーキ以外は作らないでください。
- メニューガイドに記載されている量を超えて作らないでください。ふきこぼれるおそれがあります。

1 材料の下ごしらえをする

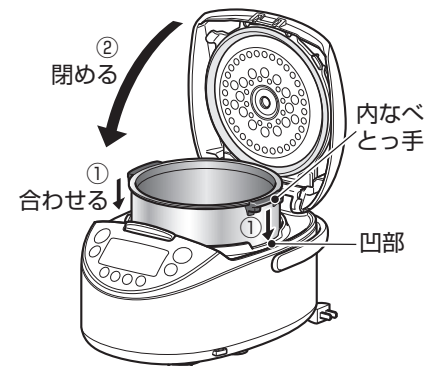
2 内なべに生地を流し入れる

3 2の生地を抜く

ご注意

加熱前に生地を抜く場合、柔らかい布の上で行ってください。内なべの変形や破損のおそれがあります。

4 内なべを本体にセットしてふたを閉める



5 差込プラグをコンセントに差し込む

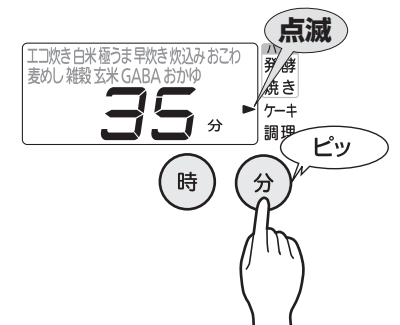
6 「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶ



7 加熱時間を合わせる

加熱時間は、「時」「分」キーで合わせます。5～80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。



8 炊飯/無洗米 キーを1回押す

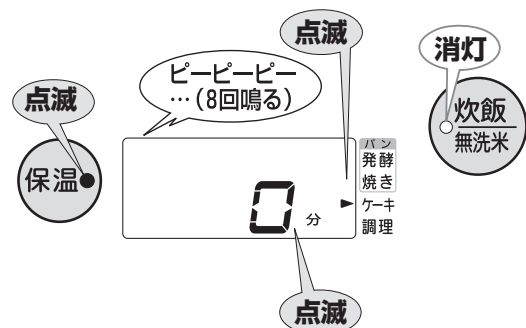
加熱が始まります。



11 ケーキの作りかた(「ケーキ」メニュー)

9 焼きあがったら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。



- 1 ふたを開け、ケーキの中央に竹串を刺してみる。
(生地がついてこなければ中まで焼けています。)

※ 生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で「時」キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、「炊飯/無洗米」キーを押す。(最大15分を3回まで追加できます。)

ご注意

- 追加で焼く前に「取消」キーを押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。
- (1) 内なべを取り出して、ぬれた布の上に置く。
 - (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) 「ケーキ」を選択し、追加時間をセットして焼く。

- 2 内なべを取り出し、ケーキを取り出して冷ます。

ご注意

- 内なべを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにケーキを取り出す。そのままにしておくと、内ふたについた露が落ちてべたつきます。

ケーキ作りが終わったら…

- 1 「取消」キーを押す



- 2 P.28の要領でにおいを取り除く

12 パンの作りかた(「パン発酵」・「パン焼き」メニュー)

メニューガイド(P.39～40)に記載されているパンを作ることができます。

ご注意

- メニューガイドに記載されているパン以外は作らないでください。また、メニューガイドに記載されている量を超えて作らないでください。うまくできないことがあります。
- イーストは必ずドライイーストをご使用ください。

メニュー例：食パン

■ 材料(材料は正確に計量してください。)

1.0Lタイプ(2～3人分)	
強力粉	200g
ドライイースト	3g (小さじ1弱)
砂糖	5g (小さじ1½)
塩	2g (小さじ⅓)
バター	15g
スキムミルク	8g (大さじ1と小さじ1)
ぬるま湯(約30度)	130mL
1.8Lタイプ(3～4人分)	
強力粉	300g
ドライイースト	4.5g (小さじ1½)
砂糖	7.5g (小さじ3)
塩	3g (小さじ½)
バター	22.5g
スキムミルク	12g (大さじ2)
ぬるま湯(約30度)	200mL

- 1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる

- 1 強力粉はふるっておき、バターは室温に戻して柔らかくしておく。
- 2 強力粉をボウルに入れ、スキムミルク・砂糖・ドライイーストの順に加え、塩はドライイーストに直接ふれないように加える。
- 3 さらにバターを加え、ドライイーストの上にぬるま湯をかける。
- 4 木ベラで全体を混ぜ合わせてから、手でまとめる。



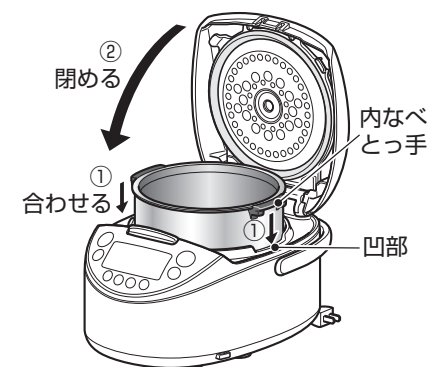
- 2 ある程度まとまったら、台の上に出し、約20分間こねる

引き伸ばしては折りたたみ、よくこねる。生地がなめらかになり、切れずにうすくのぼせるようになれば、こね完了。



- 3 2を丸めて内なべの中央に置く

- 4 内なべを本体にセットしてふたを閉める



- 5 差込プラグをコンセントに差し込む

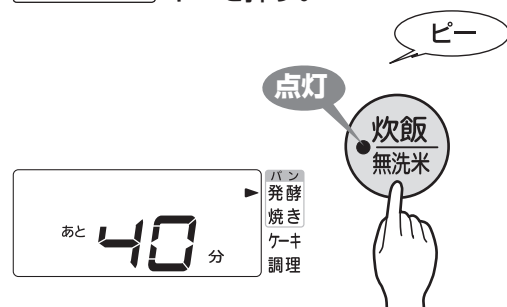
- 6 40分間発酵させる(1次発酵)

- 1 「メニュー」キーを押して「発酵」を選ぶ。



12 パンの作りかた(「パン発酵」・「パン焼き」メニュー)

② 炊飯/無洗米 キーを押す。

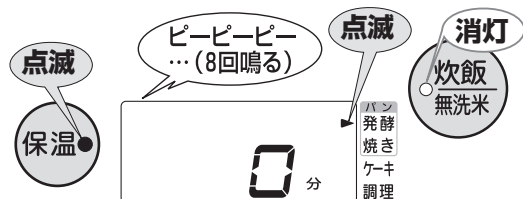


※ 発酵時間を40分以外に合わせる場合は、「発酵」を選択後、**[時]** **[分]** キーで時間を合わせ、**[炊飯/無洗米]** キーを押す。

(**[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。)

7 1次発酵が終了したら…

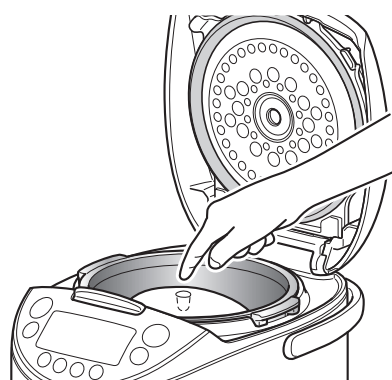
保温ランプと表示部の「0」が点滅します。



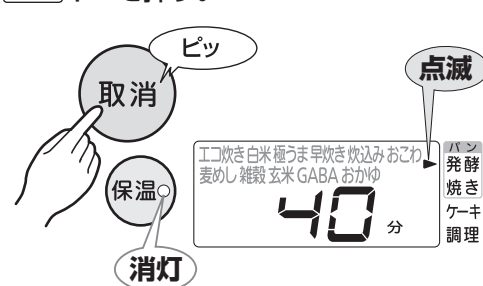
① ふたを開け、生地を発酵を確認する。

1次発酵後、生地は最初の2～2.5倍に膨れます。指に強力粉をつけて生地中央を押し、穴がそのまま残ったら1次発酵終了です。

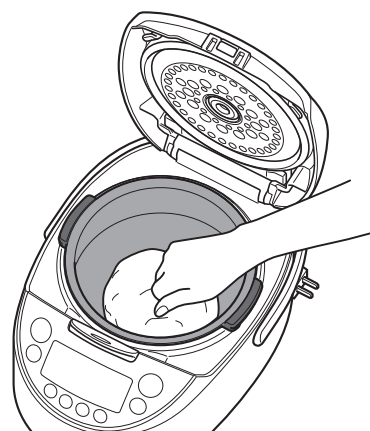
※ 穴が戻る場合は発酵不足なので、保温ランプが点滅している状態で **[時]** キーを押して追加の発酵時間を合わせ、**[炊飯/無洗米]** キーを押す。(最大15分を3回まで追加できます。)



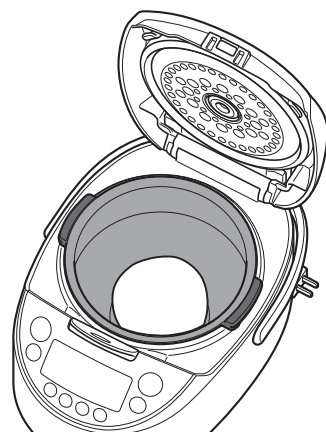
② 取消 キーを押す。



8 生地全体をかるく押してガスを抜く



9 8を丸め直し、形を整えて内なべの中央に置き、ふたを閉める



2次発酵が終了したら、生地が1.5～2倍程度に膨れているか確認するため、この生地の大きさを覚えておきます。

10 40分間発酵させる(2次発酵)

① 「発酵」が選択され、40分が表示されていることを確認する。

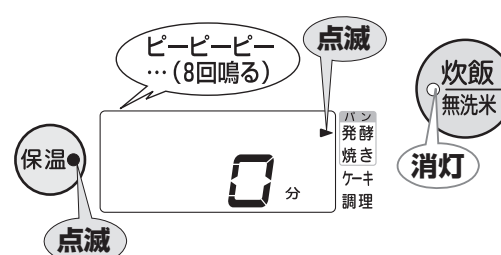


② 炊飯/無洗米 キーを押す。



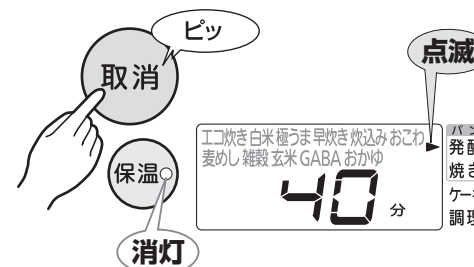
11 2次発酵が終了したら

保温ランプと表示部の「0」が点滅します



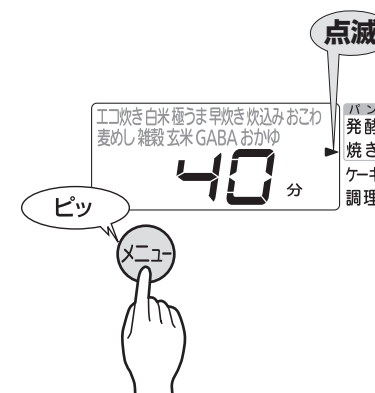
① ふたを開け、生地が9のガス抜き後の1.5～2倍程度に膨れているか確認する。

② ふたを閉め **[取消]** キーを押す。

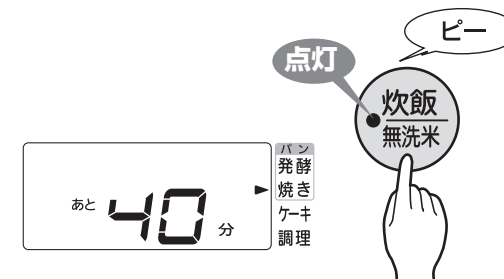


12 40分間焼く

① **[メニュー]** キーを押して、「焼き」を選ぶ。



② 炊飯/無洗米 キーを押す。

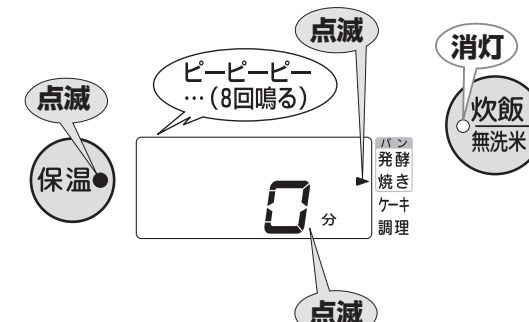


※ 焼上げ時間を40分以外に合わせる場合は、「焼き」を選択後、**[時]** **[分]** キーで時間を合わせ、**[炊飯/無洗米]** キーを押す。

(**[時]** キーを押すごとに1分ずつ増え、**[分]** キーを押すごとに1分ずつ減ります。)

13 焼きあがったら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します



12 パンの作りかた(「パン発酵」・「パン焼き」メニュー)

- ① ふたを開け、パンの中央に竹串を刺してみる。
(生地がついてこなければ中まで焼けています。)

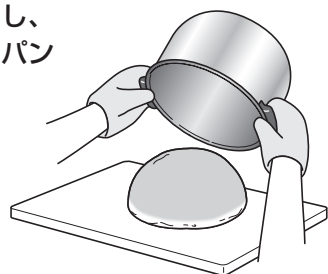
※ 生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で「時」キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、炊飯/無洗米キーを押す。(最大15分を3回まで追加できます。)

ご注意

追加で焼いたり、表面に焼き色をつける前に「取消」キーを押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。

- (1) 内なべを取り出して、ぬれた布の上に置く。
- (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) 「焼き」を選択し、追加時間をセットして焼く。

- ② 内なべを取り出し、ひっくり返してパンを取り出す。



ご注意

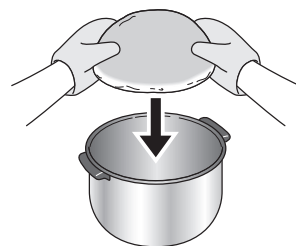
- 内なべを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出す。そのままにしておくと、内ふたについた露が落ちてべたつきます。

14 表面に焼き色をつけたい場合は、パンを裏返してさらに10分間焼く

- ① パンの表面(焼けていない面)を下にして、内なべに入れる。

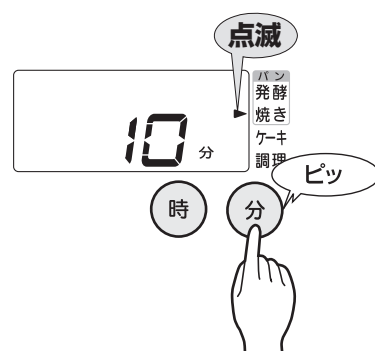
ご注意

必ずなべつかみなどを使い、やけどに注意する。



- ② 再度、本体に内なべをセットする。

- ③ 保温ランプが点滅している状態で「時」キーを押して10分にセットする。



- ④ 炊飯/無洗米キーを押す。



※ 焼きあがったら、左記の13の要領でパンを取り出す。

パン作りが終わったら…

- 1 「取消」キーを押す



- 2 P.28の要領でにおいを取り除く

13 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。
- 調理やパン、ケーキを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。(P.28参照)

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。◆スポンジ・布は柔らかいものを使う。

◆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。

※ 洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になりますので、十分に洗い流してください。

使うたびに洗うもの 内なべ 計量カップ しゃもじ 内ふた 1割用 3割用 麦めしカップ	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でください。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。 ● 雑穀(アマランサスなど)や大麦を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れする。内ふたが目詰まりして、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。
スチームキャップ(2つの部分にはずす。P.27参照) スチームキャップ ふた	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。 ● 雑穀(アマランサスなど)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。
汚れるたびにお手入れする箇所 放熱板 上枠 センターセンサー フックボタン 電源コード 電源プラグ	● 本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。 ● 差込プラグ・電源コードは乾いた布でふく。 ● センターセンサーに、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 ● 上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。 ご注意 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

ご注意

- 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。
- スチームキャップ・計量カップ・麦めしカップ・しゃもじを熱湯に浸さない。変形のおそれ。

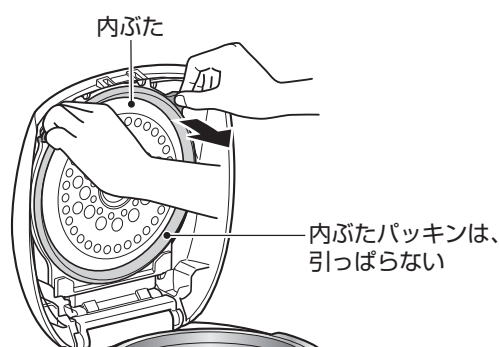
- ふた・スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

13 お手入れのしかた

内ぶたの取りはずし・取りつけ

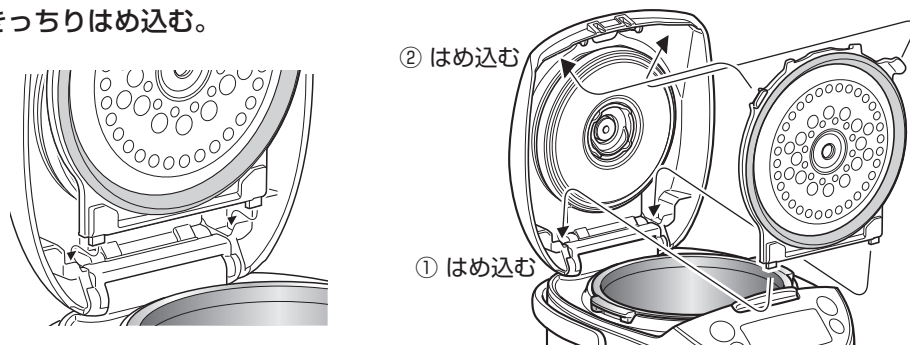
■ 取りはずしかた

内ぶたのつまみを下に押し下げながら手前に引いてはずす。



■ 取りつけかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



ご注意

- 内ぶたパッキン・スチームパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取り付けができなくなります。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。

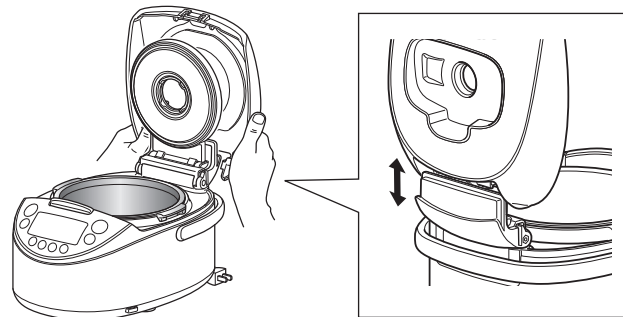


ふたの取りはずし・取りつけ

スチームキャップをはずし、ふたを開ききった状態にして、引き上げてはずす。

- ① 内ぶたをはずす。
- ② ふたを図の要領ではずす。

※ 取りつけは、取りはずしの逆手順。



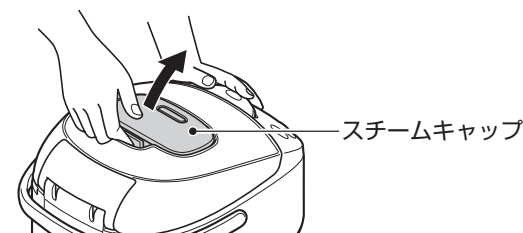
ご注意

- 使用直後は放熱板部が熱くなっておりますので、十分に冷えてから取りはずしてください。
- 放熱板は取りはずせません。

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

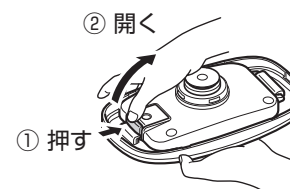
- ① ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。



ご注意

炊飯直後はスチームキャップの中に熱い露がたまっているので、注意する。

- 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。

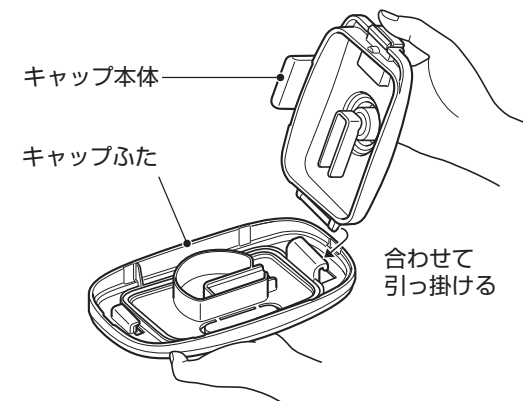


取りはずしできないので、無理に引っぱらない。

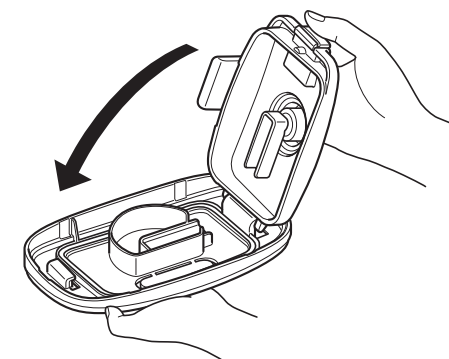


■ 取りつけかた

- ① キャップ本体を、キャップふたに引っ掛ける。



- ② 「カチッ」と音が鳴るまで押し込む。



- ③ 確実に、本体に取りつける。

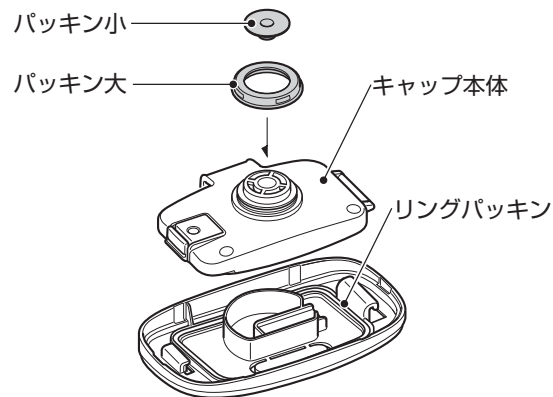
13 お手入れのしかた

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つけやすくなります。



においの取り除きかた (炊飯ジャーに、においがついた場合)

■ 本体

- ① 内なべに水を7～8分目入れて、「白米」を選んで **炊飯/無洗米** キーを押す。
- ② 保温に切り替わったら、**取消** キーを押す。



においが気になるときは、水にクエン酸 (約20g) を入れてかき混ぜてから行くと、よりにおいが取り除かれます。

※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、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ご相談窓口までご相談ください。

- ③ 内なべ・内ふたを、台所用合成洗剤で洗った後、十分に水洗いする。
- ④ 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

14 うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはんや炊飯器の動作などがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		穀の量 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) を使った炊飯した	ミネラルウォーターなど硬水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、保温を取り消さず炊飯/無洗米キーを押した	内なべの裏・センサーにこびりつい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	最大炊飯容量を超えて炊飯した
こんなとき	炊きあがったごはん	かたすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	柔らかすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	生煮えになる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	しんがある	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	おこげができる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	炊飯中	蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	吹きこぼれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	炊飯時間が長い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	参照ページ	7・8・42	—	—	9～14	7・11	10	8・25	—	10	7・42

お調べいただくこと		ごはんつぶなどが付いている	パッキン類や内なべの縁などに、おこげなどが付いている	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
こんなとき	炊きあがったごはん	かたすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	柔らかすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	生煮えになる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	しんがある	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	おこげができる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ぬか臭い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	炊飯中	蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	吹きこぼれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	炊飯時間が長い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	参照ページ	8・25・26	7・8	8	11・13	—	8・25・26	7	—	—	25～28	43

14 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	柔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	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センサーにこげついたごはんがついている	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などに、ごはんつぶなどがついている	充分に洗米しなかった (無洗米は除く)	再加熱を3回以上行った	2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
こんなとき								
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	7・8・42	8・25	10	8・25・26	7・8	16	12	15

お調べいただくこと	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足をした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理・パン・ケーキ作りを行った後、においを取り除かなかった	ごはんを入れたまま保温を取り消した	途中で停電があった
こんなとき										
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	15	15・16	15	15	15	25～28	16	18・28	－	43

15 調理やケーキ・パンがうまく作れない?と思ったら

調理したものやケーキ、発酵させた生地、焼きあがったパンがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと	材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	材料をよくこねなかった	発酵時間を間違えて合わせた	発酵が足りなかった※1	発酵させすぎた※2	こねた生地を冷蔵庫に入れておくなど、すぐに発酵させなかった(生地の温度が低かった)	調理・ケーキ・パン焼き時間が短かった	調理・ケーキ・パン焼き時間が長かった	片面しか焼いていない	焼きあがったケーキ・パンをすぐに取り出さずに放置した	内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	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
こんなとき																	
調理メニュー																	
煮えない	●	●							●							●	●
ふきこぼれる	●	●	●														
煮詰まる	●									●							
ケーキメニュー																	
焼けない	●								●							●	●
ふきこぼれる	●																
こげる	●									●			●	●			
焼き色にムラがある															●		
表面がベタつく												●	●				
発酵させた生地																	
ふくらまない・ふくらみが足りない	●			●	●	●		●								●	●
ふくらみすぎる	●				●		●										
べたつく	●			●													●
パン発酵・パン焼きメニュー																	
小さくかたい	●			●	●	●											
きめが粗くパサつく	●				●		●										
中がねっとりする(パンが生焼け)	●			●					●							●	●
内ぶたにくっつく(ふくらみすぎる)	●						●										
こげる	●									●			●	●			
焼き色がつかない									●		●					●	●
香りがわるい				●		●											
表面がしわになる												●	●				●
焼き色にムラがある														●			
表面がベタつく												●	●				
参照ページ	17・19※3・21	17	21	21～23	－	17～20・23～24	24	20・24	8・25・26	－	8・25・26	43					

※1…生地の温度が低かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が短いと発酵不足になります。
 ※2…生地の温度が高かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が長いと発酵させすぎになります。
 ※3…メニューガイド(P.37～41)を参照。

困ったときは

16 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。 P.29の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。	時刻を正しくセットする。	42
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。 表示時間が「0：00」で点滅していませんか。 「早炊き」「炊込み」「おこわ」「パン」「ケーキ」「調理」を選択していませんか。 タイマーセットができない時間を選択していませんか。	時刻を正しくセットする。 現在時刻をセットする。 左記のメニューはタイマーセットできません。 タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	42 42 11
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」「パン」「ケーキ」「調理」を選択していませんか。	左記のメニューはタイマーセットできません。	13
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せんか。 内なべの外側がぬれていませんか。	きれいに取り除く。 乾いた布でふき取る。	8・25・26
再加熱できない	「炊飯/無洗米」キーを押したら「ビビビ」と警告音がする。 保温ランプが消灯していませんか。	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。 「保温」キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度「炊飯/無洗米」キーを押してください。	16
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。 「ジーッ」や「チリリリ…」という音。 上記の音とはまったく異なった音がする。	ファンが作動している音です。故障ではありません。 IHが作動している音です。故障ではありません。 お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5 —
「炊飯/無洗米」キーを押したとき、または「保温」キーを押したときに「ビビビ…」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。	8
炊飯中にスチームキャップの蒸気孔から泡が見える	沸とうによるもので故障ではありません。		—
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、「ビビビ」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。	11・13
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] キーまたは [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・再加熱中は、時刻合わせできません。		42
保温ランプが点滅する	「おかゆ」「パン」「ケーキ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったりパンやケーキがべたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	10・22・23
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。	15
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 時間を越えると、「6」が点滅します。(6 時間以上の保温はしない)	18
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すか。 リチウム電池が切れていますが、通常の炊飯はできます。 「取消」キーと「予約」キーを同時に押した。	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。 時刻を正しく合わせる。	5・42 5・42 42
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、ふきんなどでふき取ってください。		10

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
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・フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	8・25・26
ふたが閉まらない	内ぶたが取り付けられていますか。	内ぶたを取りつけてください。	26
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すか。 保温ランプが点灯していませんか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。 「取消」キーを押し、保温を取り消してから操作する。	2・8 8
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せんか。 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。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。 ゴミを取り除く。 絡まりやねじれを直す。	5 5
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。気になる場合は「においの取り除きかた（炊飯ジャーに、においがついた場合）」を参照してお手入れしてください。		28
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。		—

こんな表示がでたときは

表 示	処 置	参照 ページ
「Err」が表示され、「ピーー」と音が鳴り続けたり、「ビビビビビ…」という音がする 	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いておくと、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

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い合わせください。

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。
※「七草粥」「雑穀ちらしずし」「麦めしがパオライス」「五目ごはん」「サーモンときのこのピラフ」は、無洗米が選べます。



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、なすな、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

おかゆ
メニュー

■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刻む。
- ② 米を内なべて洗米し、「おかゆ・全」の目盛1まで水を加え、「おかゆ」で炊きあげる。
- ③ 炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜする。

ご注意

- 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。



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

玄米
メニュー

■作りかた

- ① 玄米を内なべて洗米し、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る。
- ② ①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「玄米」で炊きあげる。
- 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る。

ご注意

- 玄米は約1〜2時間浸水させると、より柔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。



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

おこわ
メニュー

■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、火にかける。煮立てばお湯を捨て、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る。
- ② あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷ます。
- ③ もち米は内なべて洗米し、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る)、よく混ぜ合わせる。
- ④ ③に②のあずきをのせ、「おこわ」で炊きあげる。
- ⑤ 炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添える。



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

雑穀
メニュー

■作りかた

- ① 米を内なべて洗米し、「白米」の目盛3まで水を加えて、雑穀を上のにせる。雑穀を入れた分、水大さじ2を追加し、「雑穀」で炊きあげる。
- ② ボウルで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作る。
- 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す。
- ④ 車えびは背ワタを取り、塩ゆでにして殻をむく。
- ⑤ 干しいたけは水で戻したあと、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る。
- ⑥ 調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作る。
- ⑦ れんこんは皮をむいて熱湯でゆで、甘酢に漬けておく。
- ⑧ ③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る。

ご注意

- 半切りは、酢水で軽くぬらしておいてください。
- 内なべてごはんを酢を合わせないでください。



麦めしがパオライス

■材料(4人分)

- 米……2カップ
- 押麦……
 - 麦めしカップ3割用2杯(90g)
- 鶏ひき肉……350g
- 玉ねぎ(小)……1個
- ピーマン……2個
- 赤ピーマン……1個
- プチトマト……6個
- ホーリーバジル(スイートバジルでも可)……3枝
- にんにく(大)……1片
- 赤唐辛子(小)……2〜3本
- 卵……4個
- 味つけ調味料
 - 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
- サラダ油……適量

麦めし
メニュー

■作りかた

- ① 米を内なべて洗米し、「麦めし・3割」の目盛2まで水を加え、押麦をのせて「麦めし」で炊きあげる。
- ② 玉ねぎ、ピーマン、赤ピーマンは1cm角にきざむ。
- 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む。
- 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する。
- ⑤ サラダ油を敷いたフライパンで、半熟の目玉焼きを作って取り出す。
- ⑥ フライパンにサラダ油を加え、④を炒めて香りが出てくれば、鶏ひき肉、②の順で加えて炒める。
- ⑦ ⑥に火が通れば、味つけ調味料を加えて強火で手早く炒め、汁気がなくなれば③を加えて炒めあげる。
- ⑧ 炊きあがった麦めしを器に盛りつけて⑦をかけ、⑤を添える。



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

炊込み
メニュー

おこげ
選択

■作りかた

- 鶏肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
- 油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
- にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
- ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらす。
- こんにゃくは水から4～5分茹で、水で洗ってにんじんと同様に切る。
- 干しいたけは水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。
- さやえんどうは筋を引き、塩ゆでにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにする。
- 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のをせ、「炊込み(おこげ選択)」で炊きあげる。
- 8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す。

ご
注
意

- 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)

炊込み
メニュー



サーモンときのこのピラフ

■材料(4人分)

- 米……3カップ
- サーモン(フィレ)……80g
- 塩 こしょう、白ワイン……適量
- バター……10g
- マッシュルーム……2個
- しめじ……1/4パック
- しいたけ……1枚
- まいたけ……1/4パック
- にんじん……20g
- 玉ねぎ……1/8個
- にんにく……1/2片
- トマトジュース……200mL
- チキンスープの素……1個
- 塩 こしょう……適量
- ローリエ……1枚

■作りかた

- サーモンは塩、こしょうして、バターをとかしたフライパンで表面を焼きあげ、白ワインをかける。
- にんじん、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにして、しめじ、まいたけはほぐし、しいたけ、マッシュルームはスライスしてフライパンで炒める。
- 米を内なべで洗米してから、トマトジュースを加え、「白米」の目盛3まで水を加え、砕いたチキンスープの素、塩、こしょうを入れてよくかきまぜ、冷ました①、②、ローリエを上のにのせて、「炊込み」で炊きあげる。
- 炊きあがったらローリエを取り出し器に盛りつけて、パセリのみじん切りをふる。

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。

ご
注
意

- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきま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始めてください。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れてください。
- ちくわや、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくれます。入れる量を加減してください。
- 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.26「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、**【取扱い】**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。(押ししてしまった場合は、内なべを本体から取り出してぬれた布の上に置き、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。)

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93度に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88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。シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込むお料理に!

調理
メニュー

ポトフ

■材料

	100サイズ 3～4人分	180サイズ 5～6人分
豚肩ロース肉または豚ばら肉(かたまり)	300g	450g
玉ねぎ(小)	1個	1 1/2個
にんじん(中)	1本	1 1/2本
じゃがいも(小)	2個	3個
セロリ	1本	1 1/2本
水	720mL	1080mL
A 洋風スープの素(顆粒)	10g	15g
塩	小さじ1弱	小さじ1強
こしょう	少々	少々

■作りかた

- 玉ねぎは4等分、にんじんは縦半分に切り3等分、セロリは筋をとり4等分、じゃがいもは2等分に切る。
- 豚肉は2.5cm角に切る。
- ①と②を内なべに入れてAを入れてよく混ぜる。
- 『調理』メニューで90分(100・180サイズ)加熱する。
- できあがったら器に盛りつける。



調理
メニュー

鶏肉のバスク風煮込み

■材料

	100サイズ 3～4人分	180サイズ 5～6人分
鶏もも肉ぶつ切り	300g	600g
玉ねぎ	1/2個	1個
にんにく	1片	2片
ベーコン(かたまり)	60g	120g
ピーマン	1個	2個
パプリカ(赤、黄)	各1/4個	各1/2個
ブラックオリーブ	4個	8個
トマト缶	1/2缶	1缶
じゃがいも	1個	2個
オリーブオイル	大さじ2	大さじ4
白ワイン	50mL	100mL
洋風スープの素	1/8個	1/4個
水	50mL	100mL
ローリエ	1枚	2枚
塩	適量	適量
小麦粉	適量	適量
パセリのみじん切り	適量	適量

■作りかた

- 鶏肉に塩、こしょうをふりかけて下味をつける。
- ベーコン、ピーマン、パプリカは拍子に切り、じゃがいもは皮をむいて4つ割り、ブラックオリーブは半分に切る。
- にんにく、玉ねぎはみじん切りにする。
- ①の水気をふき取り、小麦粉をまぶしてオリーブオイルを熱したフライパンで表面を焼いて内なべに入れる。
- ④のフライパンで③を炒め、しんなりすれば②を加えて炒め内なべに入れる。
- 内なべに白ワイン、砕いた洋風スープの素と水を入れ、粗くつぶしたトマト、塩、こしょう、ローリエを加え、『調理』メニューで30分(180サイズは40分)加熱する。
- できあがったら塩、こしょうで味をととのえて器に盛りつけパセリをふる。





ビーフシチュー

■材料

	100サイズ 3~4人分	180サイズ 5~6人分
牛肉（角切り）	300g	450g
にんじん	1/2本	3/4本
玉ねぎ	1個	1 1/2個
じゃがいも	1個	1 1/2個
マッシュルーム	8個	12個
ブロッコリー	1/4株	1/2株
サラダ油	大さじ1	大さじ1 1/2
バター	大さじ2	大さじ3
赤ワイン	1/2カップ	3/4カップ
小麦粉	大さじ3	大さじ4 1/2
塩・こしょう	各少々	各少々
ブイヨン	1 1/2カップ	2 1/4カップ
デミグラスソース	1カップ	1 1/2カップ
ローリエ	1枚	1 1/2枚
クローブ	1個	1 1/2個
塩・こしょう・砂糖	各少々	各少々

■作りかた

- 牛肉は塩・こしょうして小麦粉をまぶしておく。にんじん、玉ねぎはくし切り、じゃがいもは4等分にする。ブロッコリーは小房に分ける。
- フライパンでサラダ油を熱し、ブロッコリー以外の野菜を炒め、内なべに入れる。
- フライパンにバターを溶かし、牛肉を炒め、赤ワインを加えてさらに軽く炒め、内なべに加える。
- ブイヨンと調味料を③の内なべに入れ、全体をよくかき混ぜてローリエ、クローブを加える。
- 「調理」で120分（100・180サイズ）加熱する。
- ブロッコリーは塩ゆでにし、できあがったシチューに加える。



かぼちやのファルシー

■材料

	100・180サイズ 5~6人分
かぼちゃ（直径15~18cm程度）	1個
●詰め物	
合挽き肉	150g
ベーコン	50g
玉ねぎ	1/2個
コーン	大さじ3
パセリのみじん切り	大さじ1
にんにくのみじん切り	1片分
パン粉	20g
卵	1個
小麦粉	小さじ1
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
洋風スープの素	1個
シュレットチーズ	60g
サワークリーム	80g

■作りかた

- かぼちゃは7対3で切り、種を取り除く。
- 玉ねぎはみじん切りにして炒めて冷ましておく。
- ベーコンはみじん切りにする。
- ボールに②、③とそれ以外の詰め物の材料を入れてよく練り混ぜ、①の中に詰める。
- 内なべに④を入れ、洋風スープの素を割り入れて「白米」の目盛5（100・180サイズ）まで水を加える。
- 「調理」メニューで50分（100・180サイズ）加熱して、シュレットチーズをのせて15分保温する。
- できあがったら切り分けて器に盛りつけ、サワークリームを添える。

アップルシナモン
ロール

■材料

	100サイズ 3~4人分	180サイズ 5~6人分
●生地		
強力粉	280g	420g
ドライイースト	4g	6g
溶き卵 (M)	1/2個	1個
砂糖	35g	52.5g
塩	4g	6g
無塩バター	40g	60g
スキムミルク	6g	9g
水	160mL	240mL
●りんごのプリザーブ		
りんご	1個	1 1/2個
砂糖	40g	60g
無塩バター	10g	15g
レモン汁	小さじ1/2	小さじ1
シナモンシュガー	15g	30g
レーズン	50g	75g
●アイシング		
粉砂糖	50g	75g
水	10g	15g

■作りかた

- りんごのプリザーブを作る
- りんごの皮をむいて芯を取り除き、いちょう切りにする。
- ①のりんごを耐熱容器に入れて、砂糖、無塩バター、レモン汁をふりかけてからめ、ラップをして600Wの電子レンジで3分加熱する。
- パン生地を作る
- ボールに生地の材料を入れて混ぜ合わせ、台にとって表面が滑らかになるまでしっかり練る。
- 内なべに入れて「パン発酵」メニューで40分（180サイズは50分）発酵する。
- 生地が2倍になれば、6個（180サイズは8個）に分割し生地を丸め、濡れふきんをかけて10分程休ませる。
- 生地を麺棒で軽く押さえながら、のばして、シナモンシュガーを全体にふりかけ、冷めたりんごのプリザーブとレーズンを散らし、手前から巻いて、巻き止まりを指で摘んで留める。
- 内なべに均等に並べて「パン発酵」メニューで40分（100サイズ・180サイズ）発酵する。
- 発酵状態を確認し、「パン焼き」メニューで40分（180サイズは55分）焼く。
- 竹串をさして生地がついてこなければ裏返して「パン焼き」メニューで10分（100・180サイズ）焼く。
- 焼きあがったら「取消」キーを押し、すぐにパンを取り出す。
- 粉砂糖に水を入れてよく混ぜてアイシングを作り、パンの粗熱が取れば、上からふりかける。

マヨツナコーンパン



■材料

	100サイズ 3~4人分	180サイズ 5~6人分
強力粉	280g	420g
ドライイースト	3g	4.5g
スキムミルク	大さじ1	大さじ1 1/2
溶き卵 (M)	1/2個分	1個分
砂糖	大さじ3	大さじ4 1/2
塩	小さじ2/3	小さじ1
バター	50g	75g
ぬるま湯	150mL	225mL
●具		
ツナ缶	1缶 (80g)	1.5缶 (120g)
コーン	大さじ4	大さじ6
マヨネーズ	大さじ4	大さじ6
玉ねぎ(スライス)	1/2個分	3/4個分
●トッピング		
ブラックオリーブ	4個	6個
シュレットチーズ	50g	75g
パセリのみじん切り	適量	適量
ポイント	生地に具を巻き込むことで、生地と具材の層ができてあがりやす。	

■作りかた

- バターは1cm角に切っておく。
- ボールに強力粉、ドライイースト、スキムミルク、砂糖、塩、バターを入れ軽くかき混ぜて中央をへこませる。
- ①の中央に、溶き卵、ぬるま湯を加えて生地につやが出るまでしっかり混ぜ合わせる。
- 生地をまとめて内なべに入れて、「パン発酵」メニューで40分（180サイズは50分）発酵する。
- 生地を取り出し、4等分（180サイズは6等分）にして丸め、棒状にして帯状にのばす。
- ⑤に具をのせて端から巻き込み、中央で半分に切る。
- 内なべに⑥の切り口を上にして均等に並べて、「パン発酵」メニューで40分（100・180サイズ）発酵する。
- 発酵状態を確認し、上にシュレットチーズ、ブラックオリーブをのせて「パン焼き」メニューで50分（100・180サイズ）焼く。
- 竹串をさして生地がついてこなければ裏返して「パン焼き」メニューで10分焼く。
- 焼きあがったら「取消」キーを押し、すぐにパンを取り出し、パセリのみじん切りをふりかける。

パン
メニュー



抹茶あんロール

■材料

	100サイズ 3〜4人分	180サイズ 5〜6人分
●生地		
強力粉	270g	405g
抹茶	10g	15g
ドライイースト	4g	6g
溶き卵(M)	1/2個分	1個分
砂糖	35g	52.5g
塩	4g	6g
無塩バター	40g	60g
スキムミルク	6g	9g
水	160mL	240mL
つぶあん	200g	300g
●仕上げ用		
抹茶	適量	適量
粉砂糖	適量	適量

■作りかた

- 1 ボールに生地材料を入れて混ぜ合わせ、台にとって表面が滑らかになるまでしっかり練る。
- 2 「パン発酵」メニューで50分(100・180サイズ)発酵する。
- 3 生地が2倍になれば、6個(180サイズは8個)に分割し生地を丸め、濡れふきんをかけて10分程休ませる。
- 4 あんを6個(180サイズは8個)に分けて平たく伸ばす。
- 5 生地を綿棒で軽く押さえながら伸ばして、④のあんをのせて手前から巻いて、巻き止まりを指で摘んで止める。
- 6 内なべに均等に並べて「パン発酵」メニューで40分(100・180サイズ)発酵させる。
- 7 発酵状態を確認して「パン焼き」メニューで40分(180サイズは55分)焼く。
- 8 竹串をさして生地がついてこなければ裏返して「パン焼き」メニューで10分(100・180サイズ)焼く。
- 9 焼きあがったら「取消」キーを押し、すぐにパンを取り出し、熱を取り、抹茶と粉砂糖を茶こしでかける。

ケーキ
メニュー



■材料

	100サイズ 1台分	180サイズ 1台分
卵(M)	4個	5個
砂糖(上白糖)	120g	150g
薄力粉	120g	150g
無塩バター	40g	50g
無塩バター(内なべに塗る用)	適量	適量
●飾り用		
生クリーム(動物性)	200mL	250mL
グラニュー糖	24g	30g
いちご、ブルーベリー	各適量	各適量

スポンジケーキ

■作りかた

- 1 卵は常温に戻し、薄力粉はふるっておく。無塩バターは溶かしておく。
 - 2 ボウルに卵、砂糖を入れて軽く混ぜ合わせる。
 - 3 ②のボウルを40℃の湯せんにかけて混ぜ合わせ、砂糖が見えなくなるまで混ぜたら湯せんからはずす。
 - 4 ③をハンドミキサーの高速で泡立てる。白っぽくなり、泡立て器を持ちあげると、こんもりと泡立て器に残り、ゆっくり落ちるようになるまで泡立てる。最後に低速で1分ほど泡立て、泡立ちを整える。
 - 5 ④に①の薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラでさっくり混ぜる。溶かしたバターも加えて混ぜる。
 - 6 薄くバターを塗った内なべに⑤の生地を流し入れ、柔らかい布の上で空気抜きしてから、「ケーキ」メニューで35分(180サイズは40分)焼く。
 - 7 焼きあがったら内なべから取り出して冷まし、グラニュー糖を加えて泡立てた生クリームといちご、ブルーベリーで飾り付ける。
- ※ 焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で「時」キーを押して追加の焼きあげ時間を合わせ、「炊飯/無洗米」キーを押して追加で焼く。

ケーキ
メニュー



■材料

	100サイズ 1台分	180サイズ 1台分
ビターチョコレート	200g	300g
無塩バター	50g	80g
生クリーム	200g	300g
卵(M)	4個	6個
薄力粉	60g	90g
ココアパウダー	40g	60g
ベーキングパウダー	少々	少々
グラニュー糖	40g	60g
無塩バター(内なべに塗る用)	適量	適量
粉砂糖	適量	適量

ショコラケーキ

■作りかた

- 1 卵、無塩バターは常温に戻し、薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーはふるっておく。
 - 2 卵を卵黄と卵白に分けておく。
 - 3 ビターチョコレートを細かく刻み、ボウルに入れる。
 - 4 鍋にバターと生クリームを入れて沸騰させ、③に加えて溶かし、卵黄を加えて混ぜ合わせる。
 - 5 別のボウルに卵白とグラニュー糖を入れて泡立てる。泡立て器を持ちあげたときに角が立つようになったら、④と手早く混ぜ合わせ、①の薄力粉、ココアパウダー、ベーキングパウダーを入れて切るように混ぜる。
 - 6 薄くバターを塗った内なべに⑤の生地を流し入れ、柔らかい布の上で空気抜きをしてから、「ケーキ」メニューで50分(100・180サイズ)焼く。
 - 8 焼きあがったら、内なべから取り出して冷まし、粉砂糖をふりかける。
- ※ 焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で「時」キーを押して追加の焼きあげ時間を合わせ、「炊飯/無洗米」キーを押して追加で焼く。

ケーキ
メニュー



■材料

	100サイズ 1台分	180サイズ 1台分
●りんごのキャラメリゼ		
りんご	1個	1 1/2個
レモン汁	少々	少々
グラニュー糖	40g	60g
無塩バター	15g	25g
シナモン	適量	適量
●紅茶バターケーキ生地		
薄力粉	100g	170g
ベーキングパウダー	小さじ1/3	小さじ1/2
卵	3個	5個
グラニュー糖	100g	170g
無塩バター	100g	170g
紅茶の葉(アールグレイ)		
茶葉が大きい場合は刻む	8g	12g
レモン汁	大さじ1/2	大さじ1
ブランデーまたはラム酒	大さじ1	大さじ1 1/2
無塩バター(内なべに塗る用)	適量	適量

タタン風紅茶のケーキ

■作りかた

- りんごのキャラメリゼを作る
 - 1 りんごは芯を取り、薄めの櫛形に切って、レモン汁をかける。
 - 2 ①を耐熱皿に並べてグラニュー糖をまぶし、バターをのせてラップをする。様子を見ながら半透明になるまで電子レンジで2〜4分加熱して、冷ます。
 - 3 内なべに薄くバターを塗って、②を並べてシナモンをふる。りんごの煮汁はとっておく。
 - 紅茶バターケーキ生地を作る
 - 1 無塩バター、卵は常温に戻し、薄力粉とベーキングパウダーはふるっておく。
 - 2 バターにグラニュー糖の2/3量を2〜3回に分けて加え、しっかり混ぜ合わせる。
 - 3 卵は卵黄と卵白に分ける。②に卵黄を1個ずつ加えてしっかり混ぜ、レモン汁、ブランデー、紅茶の葉、りんごの煮汁を加えて混ぜ合わせる。
 - 4 別のボウルに卵白と残りのグラニュー糖を入れて泡立て、メレンゲにする。泡立て器を持ちあげたときに角が立つまでしっかり泡立てる。
 - 5 ③に④のメレンゲの2/3量を2回に分けて混ぜ合わせる。
 - 6 ⑤に①の薄力粉とベーキングパウダーを入れて切るように混ぜ合わせる。
 - 7 ⑥に残りのメレンゲを加えて、手早く混ぜ合わせ、内なべに流し入れ、柔らかい布の上で空気抜きをしてから、「ケーキ」メニューで50分(100・180サイズ)焼く。
 - 8 焼きあがったら、内なべから取り出して冷ます。
- ※ 焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で「時」キーを押して追加の焼きあげ時間を合わせ、「炊飯/無洗米」キーを押して追加で焼く。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。
※ 炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、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

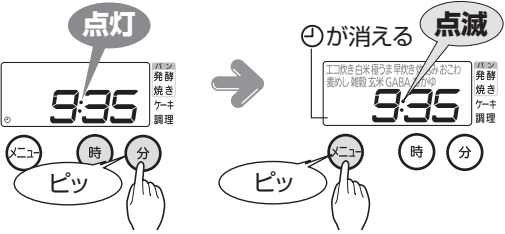
2 時刻セットモードにする

時または分キーを押すと、 が点灯します。



3 時刻を合わせる

- 「時」はキー、「分」は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、キーを押し、時刻合わせ完了です。



※ 時刻あわせを途中でやめたいときは  キーを押す。

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)	43.9	61.1	
	年間消費電力量 (kWh/年)	86.0	133.6	
	1回当りの炊飯時消費電力量 ^{*5} (Wh)	162	214	
	1時間当りの保温時消費電力量 ^{*5} (Wh)	18.5	23.5	
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)	0.65	0.65	
	1時間当りの待機時消費電力量 (Wh)	0.54	0.54	
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		0.18～0.72 (1～4合)	0.36～1.26 (2～7合)
	おこわ		0.18～0.54 (1～3合)	0.36～1.08 (2～6合)
	麦めし	大麦を1割加えたとき	0.18～0.63 (1～3.5合)	0.36～1.26 (2～7合)
		大麦を3割加えたとき	0.18～0.54 (1～3合)	0.36～1.08 (2～6合)
	雑 穀		0.18～0.72 (1～4合)	0.36～1.44 (2～8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)
食パンの最大量		強力粉200g分	強力粉300g分	
外形寸法 ^{*6} (cm)	幅 奥 行 高 さ	26.0	28.8	
		35.4	38.6	
		21.1	24.9	
本体質量 ^{*6} (kg)		4.0	5.0	
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。)

*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働きます。

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、すぐ炊き始めます。)
炊飯(再加熱)中	炊飯(再加熱)を続けます。
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)・「調理やケーキ・パンがうまく作れない?と思ったら」(P.31)・「故障かな?と思ったら」(P.32・33)・「こんな表示がでたときは」(P.33)をご覧ください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 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。
- 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[※])いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 修理(交換[※])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。
保証期間内過ぎてるとき	…… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理(交換 [※])によって機能が維持できる場合は、ご希望により有料修理(交換 [※])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)

- 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。**
- 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。
- 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)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
有料でご案内させていただいております。 **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 <http://www.tiger.jp/>
消耗品・別売品のご購入ホームページ <http://www.tiger.jp/shop.html>