

家庭用

圧力IH炊飯ジャー かまど味

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 ... 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 吸水予約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 お手入れのしかた 21
- 11 うまく炊けない?と思ったら... 27

困ったときは

- 12 故障かな?と思ったら 30
 - こんな表示が出たときは ... 31

その他

- メニューガイド 32
- 現在時刻の合わせかた 34
- 仕様 34
- 停電があったとき 35
- 消耗品・別売品の
お買い求めについて 35
- 保証とサービスについて ... 35

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。

日本国内 100V 専用

交流 100V 以外の電源では
使用できません。

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

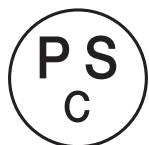
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

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（財）製品安全協会

製品安全協会が定めた認定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。



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。



警告



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。
内容物がふき出し、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



接触禁止

おねばタンク・蒸気口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。



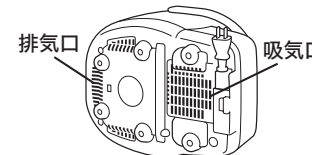
分解禁止

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



禁止

吸排気口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。

蒸気もれたり、ふたが開いて内容物がふき出し、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。

〈調理禁止例〉

- ・ノリ状になる「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」などの豆類の調理
- ・多量の油を入れる調理



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〉

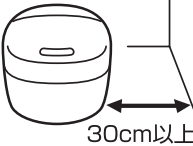
- ・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- ・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- ・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ・内なべが変形している。
- ・その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

1 安全上のご注意

⚠ 注意

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。


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 調圧孔・調圧孔フィルター・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。

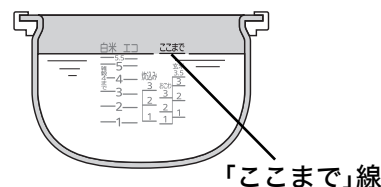
必ず実施 目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を入れて炊飯する場合は、充分にお手入れする。
調圧孔や安全弁が詰まり、蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。調圧孔や安全弁が詰まっている場合は、お手入れする。(P.22 参照)

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。

禁止 カラダきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。

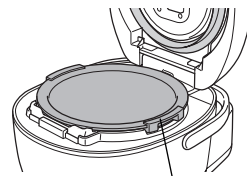
禁止 吸排気口をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。

禁止 内なべの「ここまで」線以上に入水を入れて炊飯しない。
やけどやふきこぼれの原因。

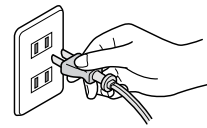


必ず実施 ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

接触禁止 使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

禁止 使用中、内なべと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。


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。


⚠ 注意

必ず実施 電源コードを巻き取る時は、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。

禁止 タコ足配線はしない。
火災のおそれ。


禁止 取り扱いがていねいに。
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。

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。

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。

必ず実施 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。

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 炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

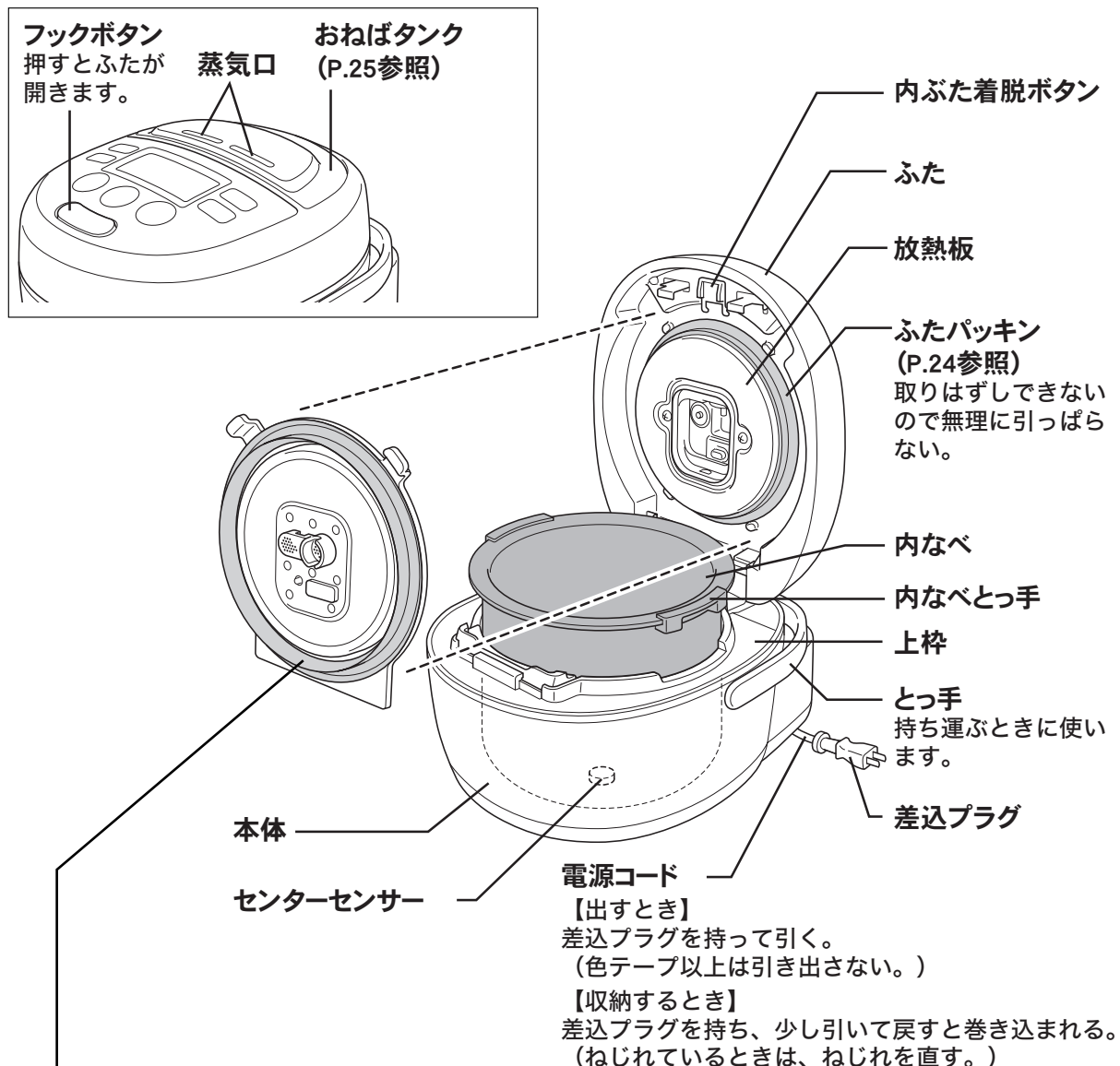
接触禁止 本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

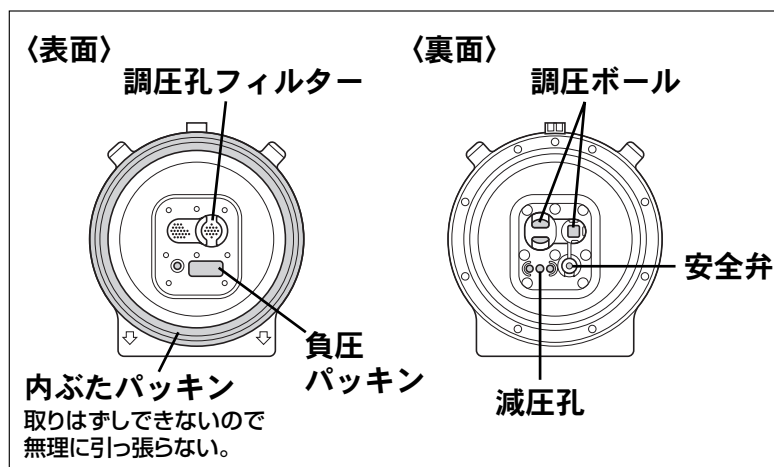
- こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体にフキンなどをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。
- 冷めたごはんを、再加熱（保温）しない。
故障や火災の原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けてありますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店までお問合せください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。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、電磁調理器・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。
- ・付属品か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。

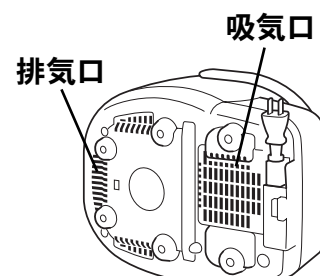
2 各部のなまえとはたらき



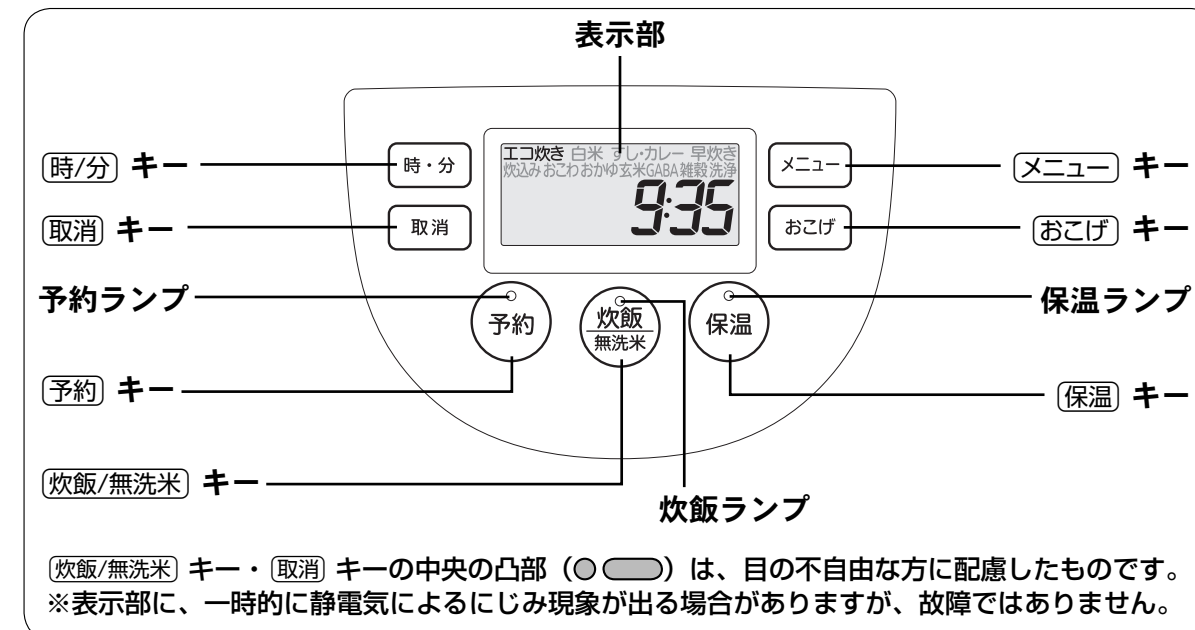
内ぶた (P.24参照)



〈底面〉



操作パネル



付属品の確認



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でお問合せください。

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「チリリリ…」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.34)



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 選択	予約（吸水） 選択	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。少ない消費電力量（約2～16%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、こげばしいおこげごはんが炊けます。
すし・カレー	○	○	○	ごはんの粘りを抑えたいときに選びます。すし飯やカレーに合うしゃっきりしたかための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	○	—	○	炊込みごはんを炊くときに選びます。また、おこげを選択すると、こげばしいおいしいご飯が炊けます。
おこわ	—	—	—	おこわを炊くときに選びます。
おかゆ	○	○	—	おかゆを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。
雑穀	○	○	○	麦、あわ、ひえ、黒米、赤米、アマランサスなどの雑穀を白米といっしょに炊くときに選びます。

※炊飯容量は、P.34参照。

*エコ炊き、白米の場合、圧力炊飯時に、圧力を一気に抜いてお米をかき混ぜるため、勢いよく出る蒸気にご注意ください。

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。

「エコ炊き」「白米」「すし・カレー」「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「雑穀」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、無洗米が楽に美味しく炊けます。

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。

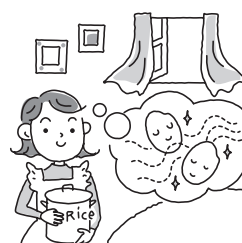
ごはんを美味しく炊くための



炊く前の準備は10ページ、炊きかたは12～18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

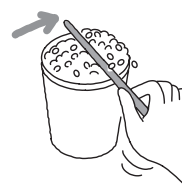
精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。



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、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「雑穀」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。）

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。

炊込み	3合以下
おこわ	3合以下
全がゆ	1合以下
玄米	3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。

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	「白米」の目盛を目安にお好みで。
炊込み	「炊込み」の目盛を目安にお好みで。
すし・カレー	「すし・カレー」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多めに。）
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。五分かゆのときは、「おかゆ・五分」の目盛。
玄米・玄米GABA（玄米ギャバ増量）	「玄米」の目盛。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。

※基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、 $\frac{1}{3}$ 目盛以上の増減は避けください。

※発芽玄米・胚芽米・分づきは、「白米」の目盛を目安に水加減してください。

※発芽玄米・雑穀米（麦飯含む）は市販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。

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。（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」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。）

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。白米と雑穀を合わせた量は最大で4カップ
- 雑穀は白米の上の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。
- アマランサスなど特に小粒の雑穀は、必ず「雑穀」メニューで炊いてください。

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。

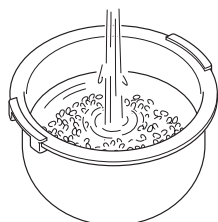
〈正しい計量例〉 〈間違った計量例〉



ご注意 指定の炊飯量（P.34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。

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。



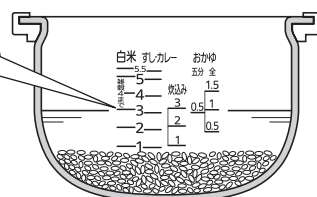
ご注意 お湯（35℃以上）で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

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。

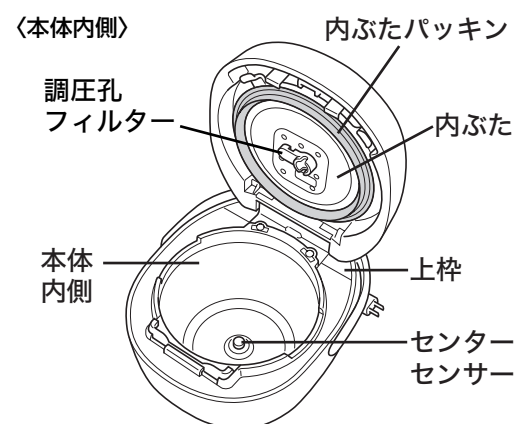
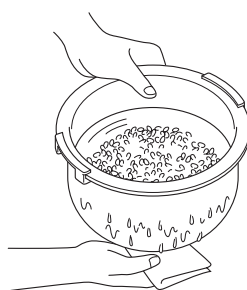
ワンポイント お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.9の目安表を参照）

3カップの白米を
炊く場合は「白米」の
目盛3に合わせる

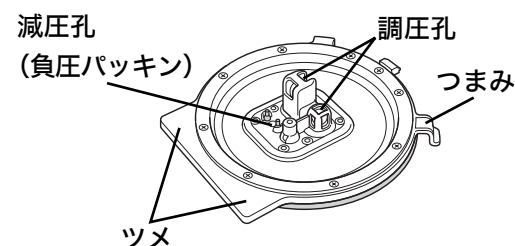


4 水滴・米つぶなどをふき取り、内ふたに目詰まりがないことを確認する

〈内なべ外側や縁〉

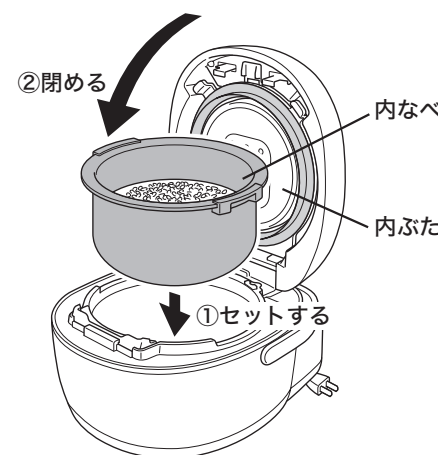


〈内ふた〉
内ふたのはずしかた、つけかた（P.24参照）



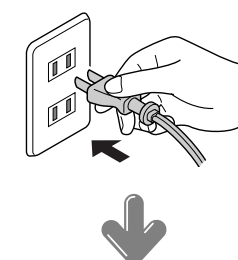
ご注意 上枠やフックボタン付近、内ふたに付着したごはん粒・米つぶなどは、必ず取り除く。
ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。（P.23参照）

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。

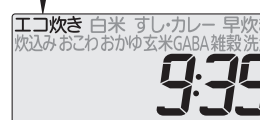


圧力式炊飯器は、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。必ずふたが確実に閉まっていることを確認してください。

6 差込プラグをコンセントに差し込む



点滅



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。

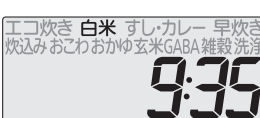


点灯 保温



ピッ

取消



消灯 保温

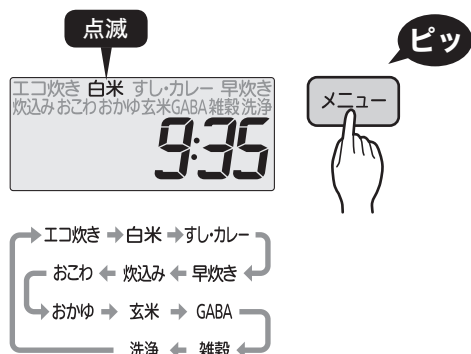
音 内なべをセットしない状態で、
〔炊飯/無洗米〕キーを押したとき、または、
〔保温〕キーを押したときは、「ピピピ…」
と音でお知らせします。

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。

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）

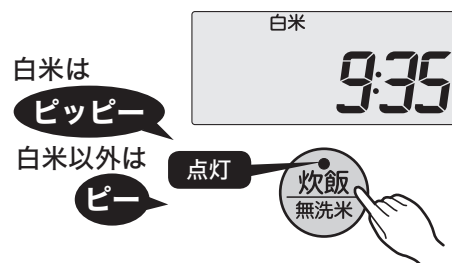


※「おこげ」を取り消す場合は、再度「おこげ」キーを押す。

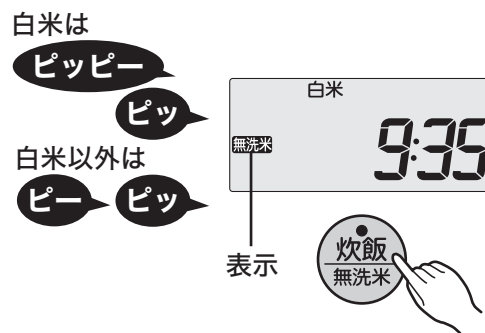
- おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こぼしい香りがしておいしくなります。
※少量のごはんを炊いたときは、おこげを選択してもおこげがつきにくい場合があります。
- おこげのこぼしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

ご注意 おこげごはんは、わずかに硬めに仕上がります。炊きあがりを見て、次回炊くときに水加減をしてください。

3 「炊飯/無洗米」キーを1回押す （無洗米のときは、2回押す） 炊飯が開始されます。

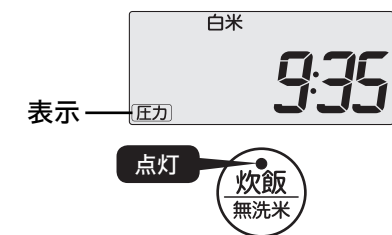


【無洗米のとき】
（「エコ炊き」「白米」「すし・カレー」「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「雑穀」のみ）



※「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。

圧力がかかり始めると「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。

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。
内容物がふきだし、やけどやけがを
おそれ。

- 1 おねばタンク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。
※蒸気口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
おそれ。

■炊飯を続けるとき

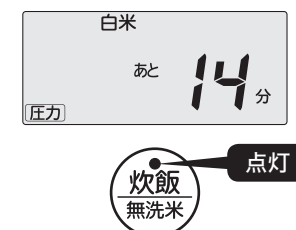
P.12の手順1からやり直す。
※この場合、一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けない場合があります。

⚠ ご注意

- 「圧力」が表示されているときは、ふたを開けない。
内容物がふき出し、やけどやけがを
おそれ。
- 炊飯中は蒸気口に顔や手を近づけない。
蒸気口から大きな音とともに勢いよく蒸気がくり返し出するため、やけどやけがを
おそれ。

4 「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。



※おこわやおかゆの場合は、「圧力」を表示しません。

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

エコ炊き	白米	すし・カレー	早炊き	炊込み
36～48分	38～50分	38～48分	23～37分	39～52分

おこわ	おかゆ	玄米	GABA増量 (玄米ギャバ増量)	雑穀
39～49分	55～66分	60～71分	4時間10分～4時間20分	41～52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℃、水温23℃、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1～5分長くなります。
※「おこげ」を選択された場合は、上記の時間より1～5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。

5 ごはんが炊きあがったら

1 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。

2 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 [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。

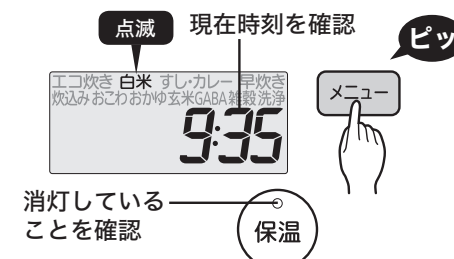
2 差込プラグを抜いて、電源コードを収納する (P.6 参照)

3 お手入れする (P.21 ~ 26 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

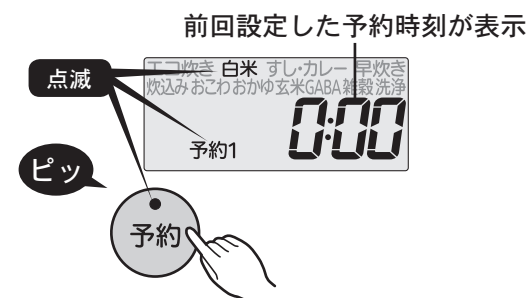
※あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



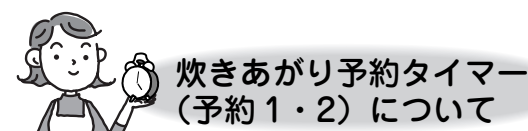
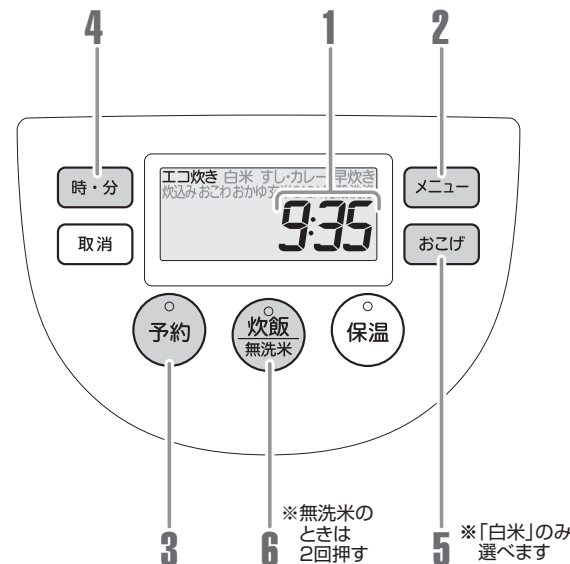
3 [予約] キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※吸水予約の場合は、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。



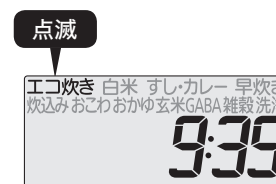
食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「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。

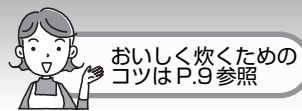
例えば、「予約1」で13:30に設定すると、**13時30分に炊きあがります。**

1 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.34参照。



6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



おいしく炊くための
コツはP.9参照

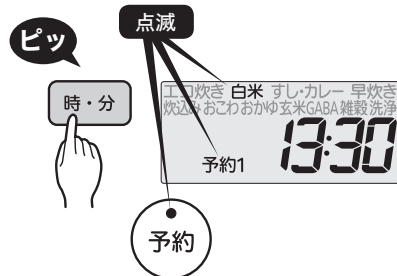
- ご注意**
- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み」「おこわ」の場合。
 - ・下表の時間未満の場合。
(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

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5分未満
白米(おこげ)	1時間5分未満
すし・カレー	1時間5分未満
おかゆ	1時間15分未満
玄米	1時間40分未満
GABA増量 (玄米ギャバ増量)	4時間50分未満
雑穀	1時間10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。)

- 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。

- ## 4 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。

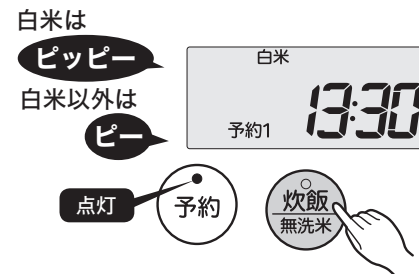
- ご注意** 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

- ## 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)

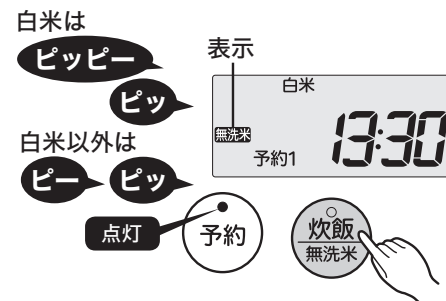


- ## 6 炊飯/無洗米 キーを1回押す
- (無洗米のときは、2回押す。)

予約完了です。



〔無洗米のとき〕
(「エコ炊き」「白米」「すし・カレー」「おかゆ」「雑穀」のみ)



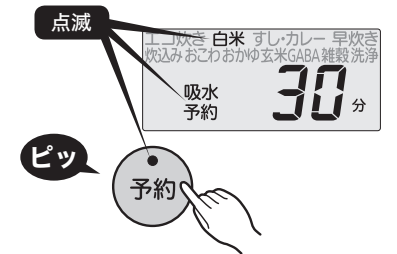
※タイマーセットを間違えたときは、**〔取消〕**キーを押して、P.15の2からセットし直してください。

7 吸水予約タイマー炊飯のしかた

- ## 2 予約 キーを押して、「吸水予約」を選ぶ

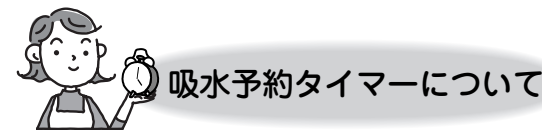
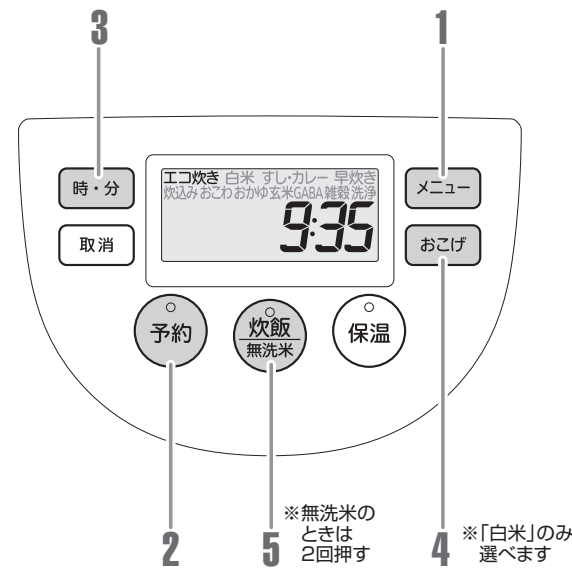
押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※予約1・2の場合は、P.15参照。



- ご注意**
- 下記の場合は、吸水予約ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み」「おこわ」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。



吸水予約タイマーについて

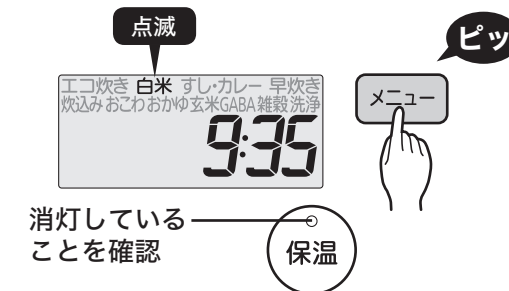
炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき)時間がセットできます。

- 炊飯ジャーに内なべをセットし、「吸水予約」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、「吸水予約」で50分に設定すると、**50分後に炊き始めます。**

- ## 1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ



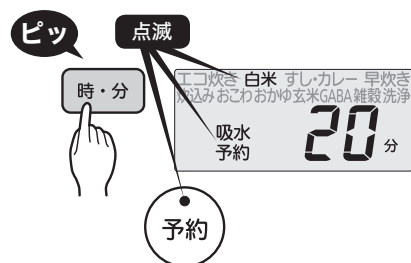
消灯していることを確認

保温

7 吸水予約タイマー炊飯のしかた



3 時 分 キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる



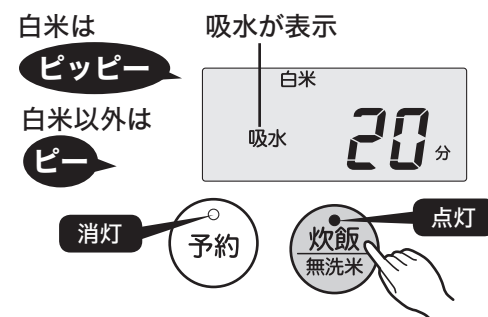
- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- 時 キーを押すごとに10分ずつ増え、
分 キーを押すごとに10分ずつ減ります。

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）

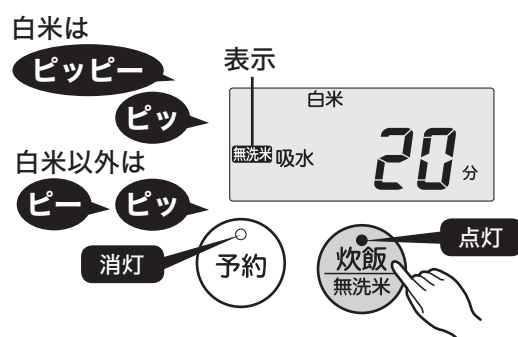


5 炊飯/無洗米 キーを1回押す （無洗米のときは、2回押す。）

予約完了です。



【無洗米のとき】
（「エコ炊き」「白米」「すし・カレー」「おかゆ」「雑穀」のみ）

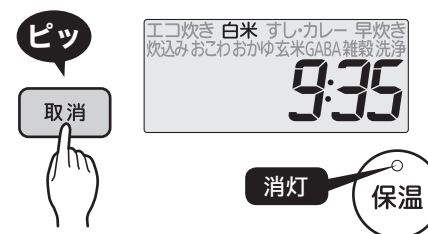


8 保温について

白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。
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

取消 キーを押します。
（保温ランプが消灯）



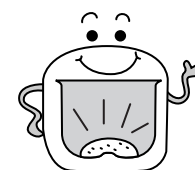
■ 再度保温するとき

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（P.34の仕様表を参照）
 - ・ 白米（無洗米）以外の保温

- 「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、内ぶ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。

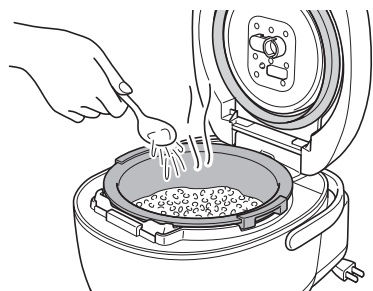
9 再加熱のしかた

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。
 - 下記のような状態で再加熱すると、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合）以下るとき。
 - ・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



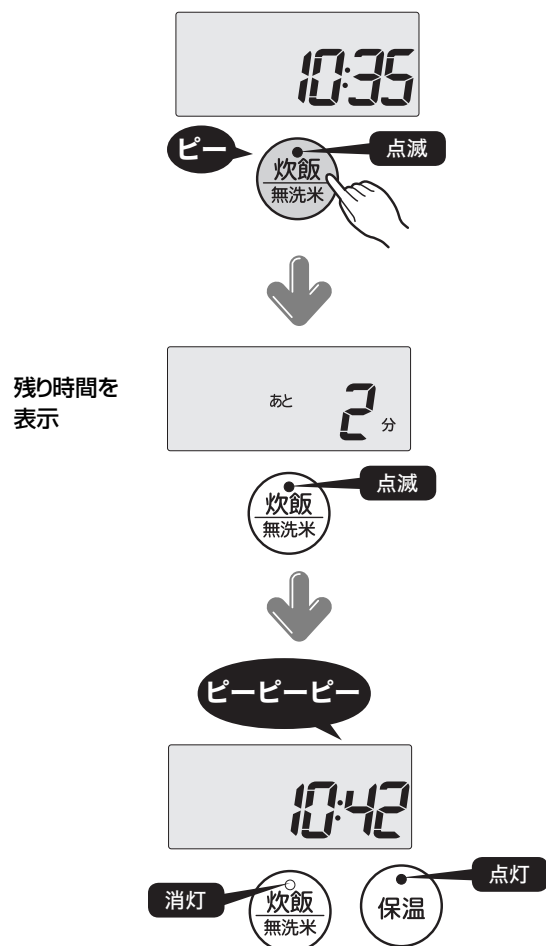
ワンポイント 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

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** キーを押す。(P.19参照)

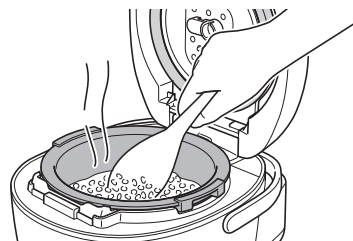
4 炊飯/無洗米 キーを押す



※再加熱をやめたい場合は、**取消** キーを押す。

音 ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピーピー…」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 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。

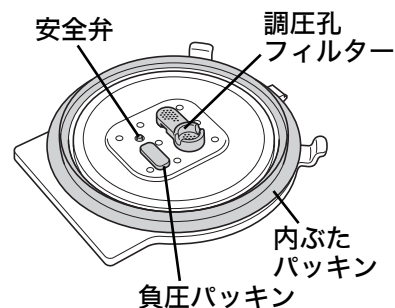
ご注意 必ず差込プラグを抜き、本体、内なべ、内ふた、おねばタンクが冷めてからお手入れする。

- ◆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。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

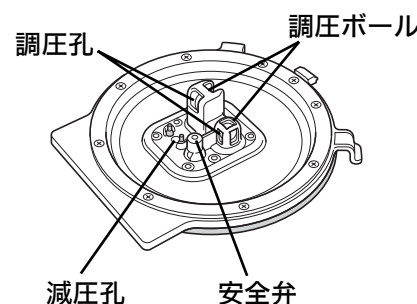
使うたびに洗うもの 内なべ しゃもじ 計量カップ しゃもじ立て	① 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ② 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。 ご注意 ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。 ●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
おねばタンク タンク下受けをタンク上ふたからはずしてお手入れする。 (P.25参照)	流し洗いができます。 ① 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 ② 乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。 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。・つけおき洗い。 ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。 ●雑穀を混ぜて炊いた後は、必ずおねばタンクをお手入れする。おねばタンクが目詰まりして、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。

内ぶた

表面



裏面



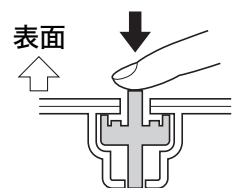
- ① 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
- ② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

■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、ごはんつぶ・米つぶがついていたら、取り除く。



2～3回押しながら安全弁のつまりを確認し、流水で内部を洗う。

■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、取り付ける。
(P.24 参照)

■調圧孔フィルター

内ぶたから外して、流し洗いができます。
(調圧孔フィルターの取りはずし・取り付け：P.25 参照)

- 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。
※ごはんつぶ・米つぶがついている場合は、取り除く。



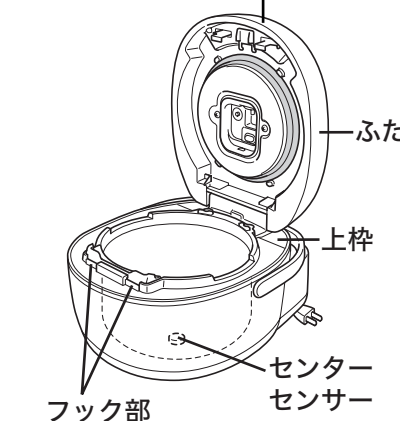
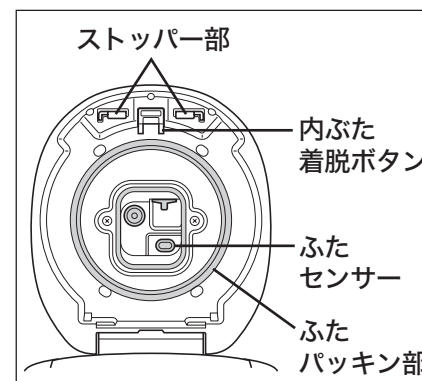
■内ぶたパッキン

内ぶたに取りつけた状態で洗う。

【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。
- 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

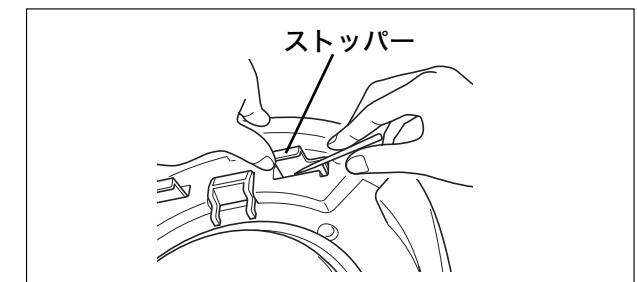


■本体の外側・内側

かたくしぼった布でふき取る。

■ストッパー部・ふたパッキン部・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

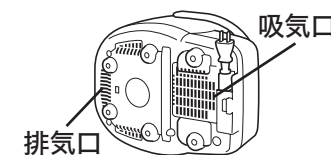
こげついたごはんつぶ・米つぶなどが付いている場合は取り除く。

※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。

【注意】

本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

吸気口・排気口

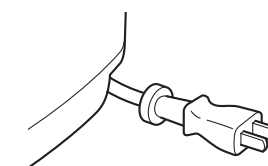


綿棒などでほこりを取る。

【注意】

吸気口・排気口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。

【注意】

- 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付ける。P.24 参照)
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶ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。

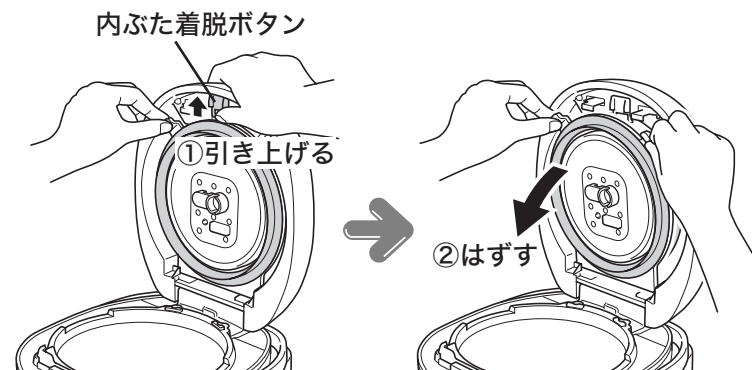
- 各部を取りはずした後、お手入れする。
- おねばタンクを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形するおそれ。

10 お手入れのしかた

内ぶたの取りはずし・取りつけ

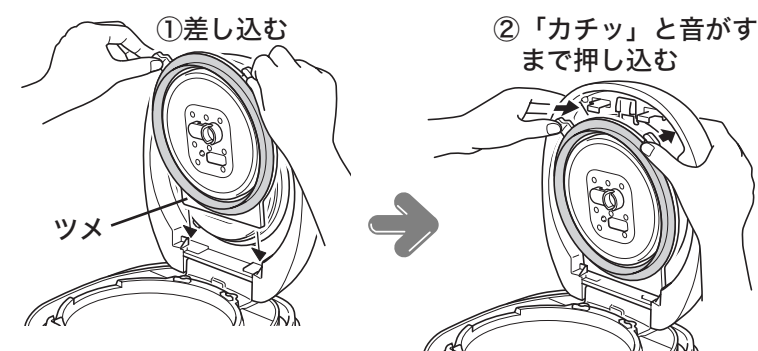
■取りはずしかた

内ぶた着脱ボタンを引き上げて、内ぶたを手前にはずす。



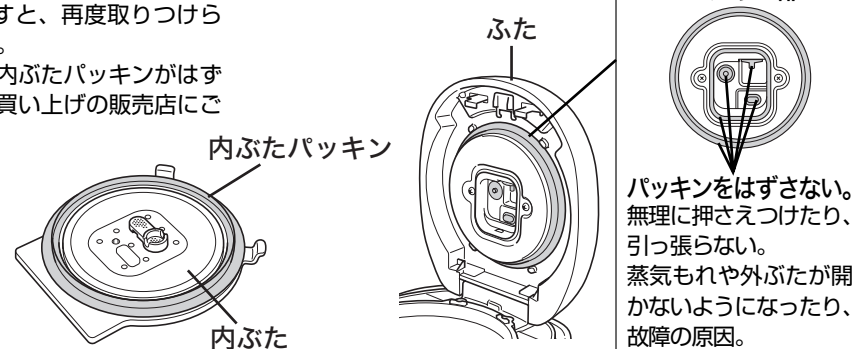
■取りつけかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



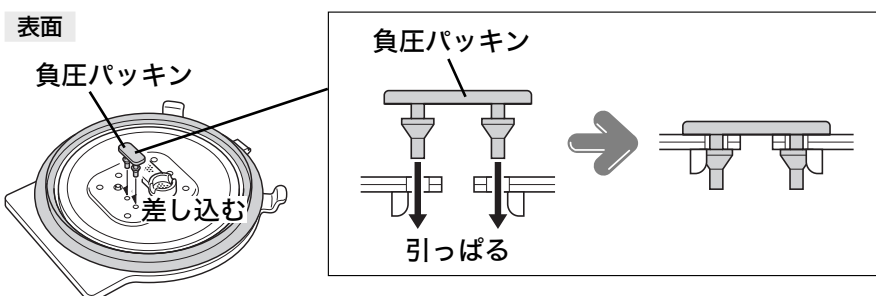
ご注意

ふたパッキン・内ぶたパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取りつ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。



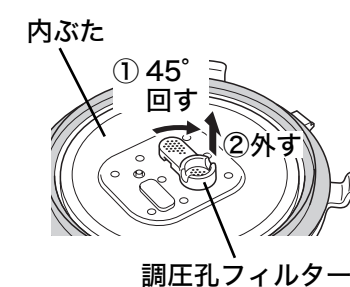
負圧パッキンの取り付け

※取り付ける方向に注意して、必ず取り付ける。
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。

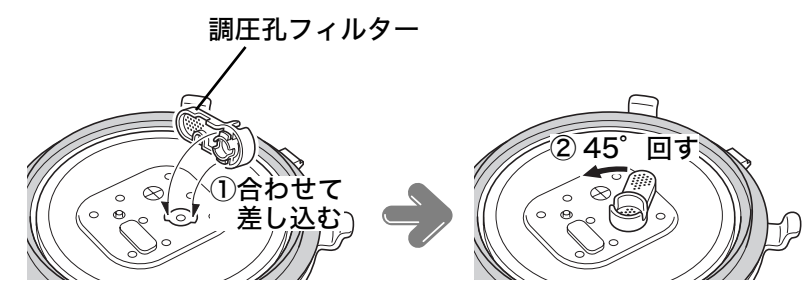


調圧孔フィルターの取りはずし・取りつけ

■取りはずしかた



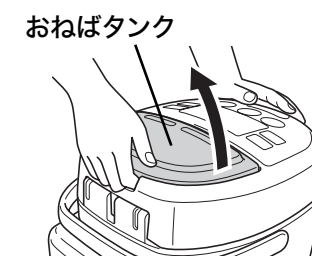
■取りつけかた



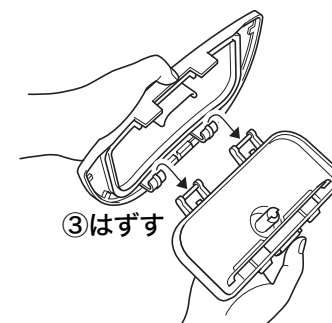
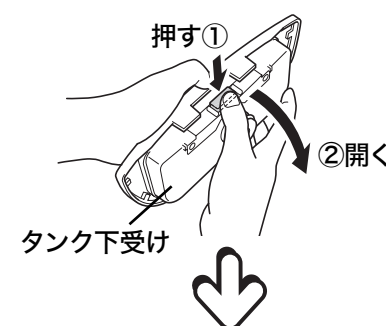
おねばタンクの取りはずし・取りつけ

■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。

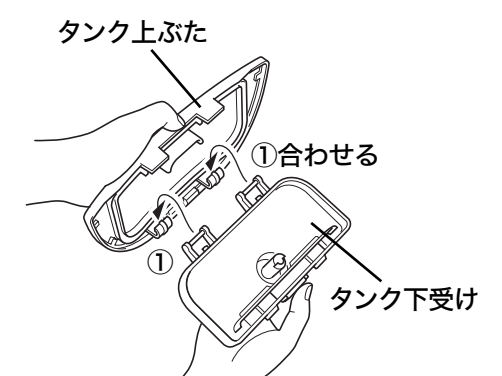


② おねばタンクを裏返し、タンク下受けを図のようにはずす。

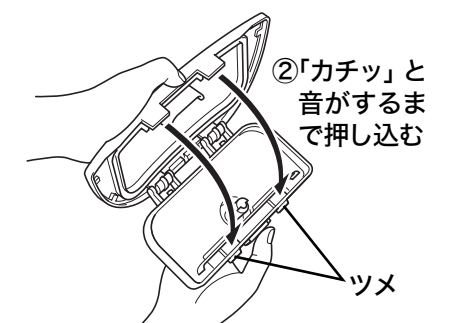


■取りつけかた

① タンク下受けを、タンク上ぶたに引っ掛ける。



② 「カチッ」と音が鳴るまで押し込む。



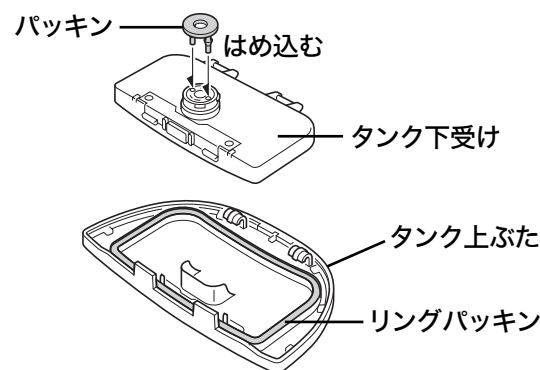
③ 確実に、本体に取りつける。

10 お手入れのしかた

おねばタンク用パッキンの取り付け

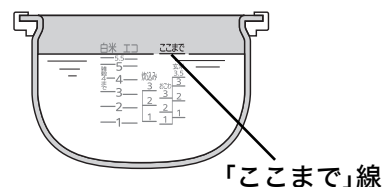
パッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。

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つけやすくなります。



においが気になるときは洗浄する

①内なべに「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。

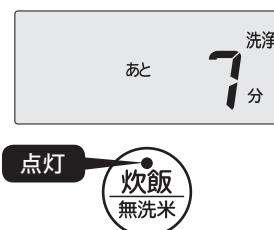
③ **メニュー** を押して、「洗浄」を選ぶ。



④ **炊飯/無洗米** を押す。
(洗浄開始。約50分で終了)



洗浄終了の7分前になると…



洗浄が終了すると…



⑤ **取消** 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。

11 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、雑穀の量、水加減を間違えた	メニュー選択を間違えた	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げついたごはんつぶや水滴などが付いている	よくほぐさなかった
炊きあがったごはんが	こんなとき					
	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	●	●		●	
炊飯中に	蒸気がもれる	●			●	
	吹きこぼれる	●	●		●	
	炊飯時間が長い	●	●		●	
参照ページ		9・10・34	12～18	14	10・21～25	14

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℃以上)で洗米や水加減をした	ふたが確実に閉まっていない	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた	お手入れが不充分
炊きあがったごはんが	こんなとき						
	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		●	●			●
炊飯中に	ぬか臭い		●				
	蒸気がもれる	●			●		●
	吹きこぼれる	●	●			●	●
	炊飯時間が長い	●					
参照ページ		10・21～25	9・10	9・10	11・21～25	9	21～26

11 うまく炊けない?と思ったら

お調べいただくこと		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 など硬度の高い水 を使って炊飯した	予約炊飯した	内なべが変形して いる
炊きあがったごはんが	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			●	●
炊飯中に	蒸気もれる				●
	炊飯時間が長い				●
理由と対策		●お米が吸水しや すいため。 ●アルカリイオン 水を使用しない。	●お米が吸水しに くいため。 ●硬度の高い水 を使用しない。	●お米が充分吸水 しているおそれ があるため。 ●糖分が沈殿しや すいため。	ふたが閉まらな くになったり、炊飯中 に蒸気もれたり、 正しく温度検知が できないおそれが あります。 変形した内なべを 使用せずに内なべ を交換する。

お調べいただくこと		洗米後、 長時間水に浸した	洗米後、 ざる上げ放置した	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
炊きあがったごはんが	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	●		●	
理由と対策		●お米が充分吸水 するため。 ●糖分が沈殿しや すいため。 ●洗米後、長時間 水に浸さない。	●水分を含んだ米 は割れやすくな るため。 ●ざる上げ放置し ない。	●米のでんぷん質 が溶け出すため。 ●割れ米を使用し ない。	●センサーセンサー 等、各部のセン サーが内なべ内 の温度を正確に検 知できないため。 ●本体が十分冷えて から炊飯を行う。

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		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センサー に こげついたごはんつぶ などがついていて いる	よくほぐさなかつた	パッキン類や内なべの縁、 内ふたなどに ごはんつぶなどがついて いる	充分洗米しなかつた (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
保温中のごはんが	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・34	10・21～25	14	10・21～25	9・10	20	15・16	19

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 熱いごはんを再加熱した
保温中のごはんが	におう	●	●		●	●	●	
	変色する	●	●	●	●	●		
	パサつく	●	●	●	●	●		
	再加熱したごはんがパサつく		●					●
参照ページ		19	19・20	19	19	19	21～26	20

12 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.27・28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。	34
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。	時刻を正しくセットする。 現在時刻をセットする。	34 34
	「早炊き」「炊込み」「おこわ」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。	「早炊き」「炊込み」「おこわ」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。	15・16
吸水予約タイマーの セットができない	「早炊き」「炊込み」「おこわ」を 選択していませんか。	「早炊き」「炊込み」「おこわ」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。 乾いたフキンでふき取る。	10・ 21～25
再加熱できない	〔炊飯/無洗米〕キーを押したら 「ピピピ」と警告音がする。 保温ランプが消えていませんか。	ごはんが冷めています。約55℃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〕キーを押す。	20
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。 「ブシュー」や「ポコポコ」という音と同 時に、蒸気口から蒸気が勢よく出る。 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。 沸とうによるもので、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。	7 — —
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 押したときに「ピピピ…」 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、 または吸水予約タイマー のセットをしているとき に、「ピピピ」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・再加熱中は、時刻合わせできません。		34
保温ランプが点滅する	「おかゆ」のメニューを選択して いませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがの り状になったり、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。	14

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
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
差込プラグを抜くと、現在 時刻や予約時刻、保温経過 時間の記憶が消える	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
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。	10・ 21～24
ふたが閉まらない	内ぶたがセットされていますか。 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。	内ぶたをセットしてください。 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。	24 11
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。	3・11 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。	6
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。		—

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
「Err」が表示され、 「ピーー」と音が鳴り続 いたり、「ピピピピピ…」 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いると、吸排気 口がふさがれ、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吸排気口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でお問い合わせ
ください。

●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」「かやくごはん」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。

おかゆ
メニュー

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

■つくり方

- 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、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
- 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。

ご注意

- 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、早めにお召し上がりください。
- 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。

具とごはんの絶妙のバランス。

炊込み
メニュー

おこげ
選択

かやくごはん



■材料(4人分)

- 米……3カップ ●昆布……3cm角1枚
- 味付け調味料(醤油…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 ●人参…40g
- ごぼう…35g ●コンニャク…1/8丁
- 干し椎茸…2枚 ●さやえんどう…8枚
- 酒・醤油・塩・酢……各適量 ●揉み海苔……少々

■つくり方

- ①鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油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人参は皮をむき、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コンニャクは水から4〜5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
- ⑥干し椎茸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します。
- ⑦さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、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、味付け調味料を加えて「炊込み」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(おこげ選択)**」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揉み海苔を散らします。

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)

カルシウムたっぷりの健康食。

玄米
メニュー

いりこ入り玄米ごはん



■材料(4人分)

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

■つくり方

- 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。

ご注意

- 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。
- 醤油・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、「かまど味」で簡単に。

おこわ
メニュー

赤飯



■材料(4人分)

- もち米……3カップ ●あずき……80g ●胡麻塩……少々

■つくり方

- 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茹でます。
- ②あずきと茹で汁に分け、茹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、手早く室温まで冷めます。
- ③もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を「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、胡麻塩を添えます。

ワンポイント

- あずきをやわらかめに茹でると、炊きあがりのごはんもやわらかくなります。
- 炊飯後、すぐにほぐした後、ふたをしてしばらく蒸らすと、よりおいしくお召し上がりいただけます。

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、①が表示されます。

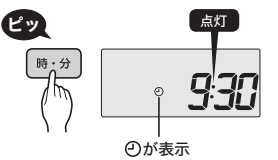


図1: 時刻設定モードの操作説明。時刻表示が「9:30」で、点灯している。①が表示されている。

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、時刻合わせ完了です。

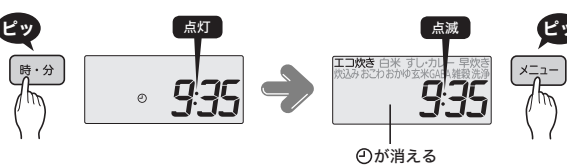


図2: 時刻設定モードの操作説明。時刻表示が「9:35」で、点灯している。①が消える。

※時刻合わせを途中でやめたいときは〔取消〕キーを押す。

仕様

サイズ		1.0L (5.5合) タイプ	
電 源		100V 50-60Hz	
定格電力 (W)		1200	
省エネ法関連表示 ※1 ※2 ※3	最大炊飯容量 (L)		1.0
	区分名		B
	蒸発水量*4 (g)		32.9
	年間消費電力量 (kWh/年)		88.3
	1 回当りの炊飯時消費電力量*5 (Wh)		179
	1 時間当りの保温時消費電力量*5 (Wh)		16.3
	1 時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)		0.61
炊飯容量 (L)	1 時間当りの待機時消費電力量 (Wh)		0.54
	エコ炊き		0.18～1.0 (1～5.5合)
	白 米		0.18～1.0 (1～5.5合)
	すし・カレー		0.18～1.0 (1～5.5合)
	早炊き		0.18～1.0 (1～5.5合)
	炊込み		0.18～0.54 (1～3合)
	おこわ		0.18～0.54 (1～3合)
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27 (0.5～1.5合)
		五分がゆ	0.09 (0.5合)
	玄 米		0.18～0.63 (1～3.5合)
外形寸法*6 (cm)	GABA増量 (玄米ギャバ増量)		0.18～0.63 (1～3.5合)
	雑穀		0.18～0.72 (1～4合)
	幅		27.0
本体質量*6 (kg)	奥 行		33.3
	高 さ		23.5
コードの長さ*6 (m)		5.4	
		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 月内に約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。
※圧力炊飯中は、内部の圧力が抜けて、蒸気が勢いよくで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、すぐ炊き始めます。)
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.27～29)・「故障かな?と思ったら」(P.30・31)・「こんな表示が出たときは」(P.31)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^{注1})いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 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)
- 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でご相談ください。**

●転居や贈答品などでお買い上げの販売店にご依頼できない場合は、タイガーお客様ご相談窓口(下記)までご相談ください。

〈タイガーお客様ご相談窓口〉
TEL:0570-011101 (受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日)
※携帯電話・PHS・IP電話でのご利用はこちらへ TEL:06-6906-2121

●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。