

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	JPB-K10S/JPB-K18S
★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

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。

<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。

品番

JPB-K10S

JPB-K18S

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	21
10 調理のしかた	22
11 お手入れのしかた	24

困ったときは

12 うまく炊けない?と思ったら	30
13 調理がうまくできない?と思ったら	32
14 故障かな?と思ったら	33
こんな表示が出たときは	34

その他

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ので、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

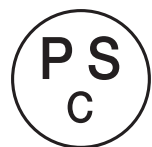
●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

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

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。



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。



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

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。



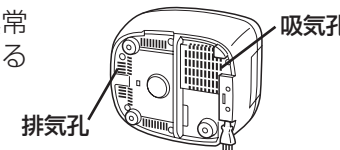
分解禁止

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

ふたを開めるときは、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。
〈してはいけない調理例〉

- ・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（赤飯などで豆類を使用する場合は、別鍋でゆでてから使う）
- ・多量の油を入れる調理
- ・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。



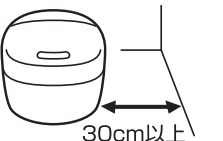
禁止

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



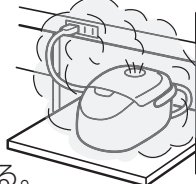
操作パネルに蒸気があたるような狭い空間で使わない。

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。



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、差込プラグに蒸気あ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。



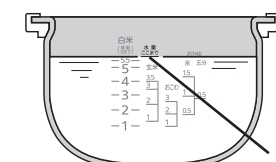
IH クッキングヒーターの上では使わない。

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。



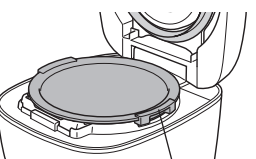
使用中や使用直後は、高温部にふれない。

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



使用时以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

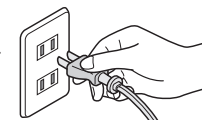
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

⚠ 注意



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。



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。



取り扱いはていねいに。

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。



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。

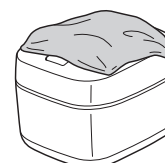
ふたが開いてけがや、やけどをするおそれ。

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。
故障や火災の原因。

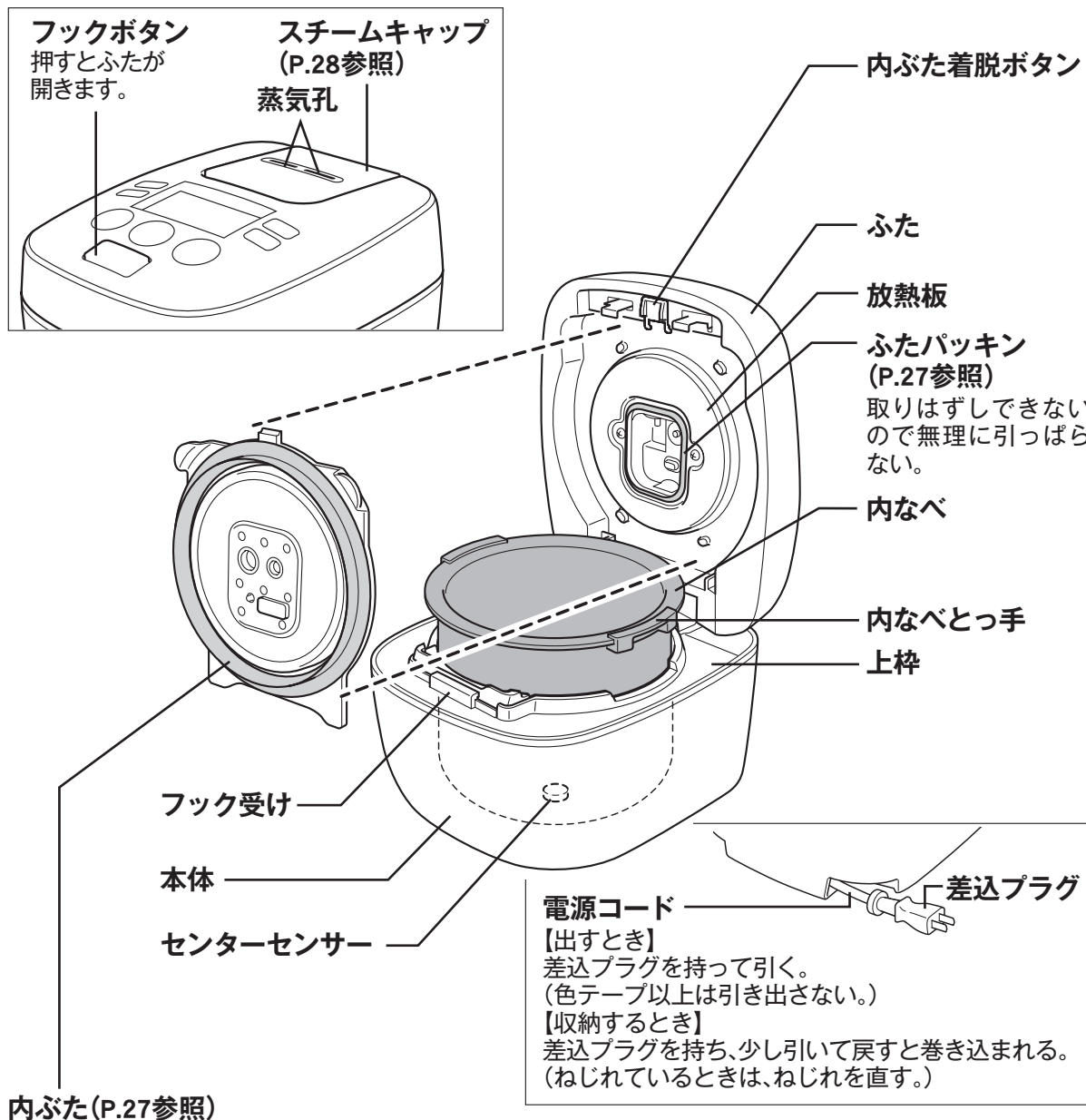
●機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお申し込みください。

●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。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。

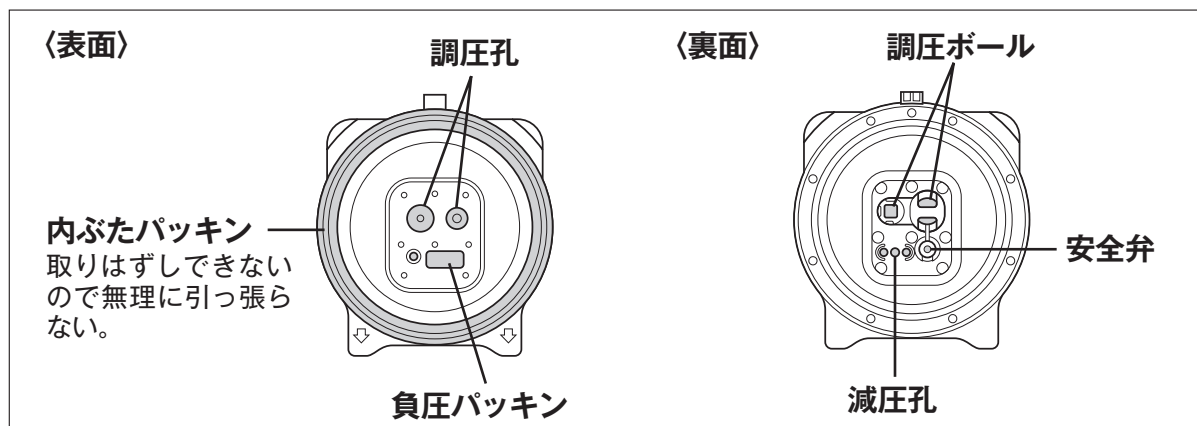
●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。

- ・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。

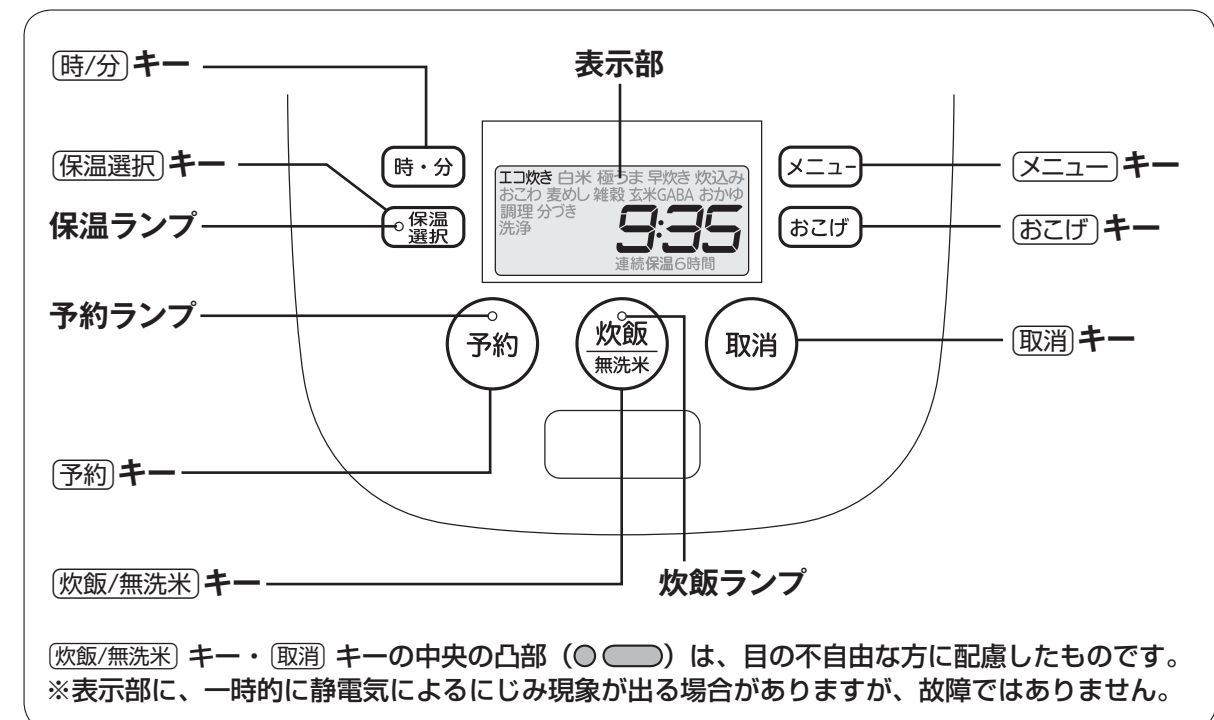
2 各部のなまえとはたらき



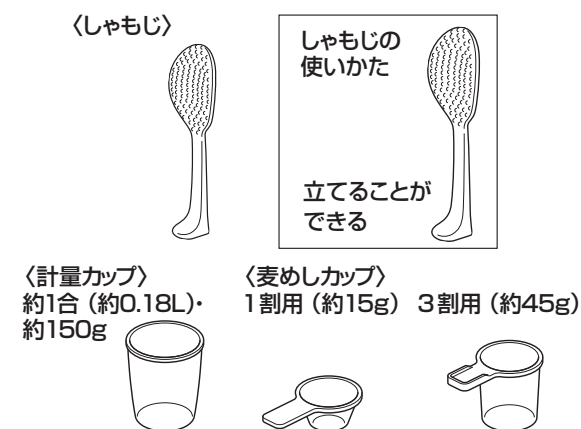
内ぶた(P.27参照)



操作パネル



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)

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4～18%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	○	○	○	○	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	－	△	－	－	おこわを作るときに選びます。
麦めし	○	△	○	○	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	○	△	○	○	麦、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。
おかゆ	○	－	○	－	おかゆを作るときに選びます。
分づき	－	○	○	○	分づき米を炊くときに選びます。

△ 保温は選択できますが、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。

※メニューによっては、つゆが多つく場合があります。

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、おこげが濃つく場合があります。
- 「おこわ」「麦めし」「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。

ごはんをおいしく炊くための



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、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。

●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	「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。
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
麦めし	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	3 合以下	6 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

※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〉

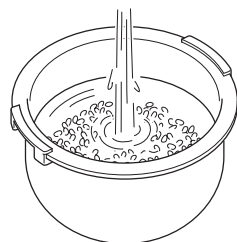


ご注意

- 指定の炊飯量（P.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。

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。

■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杯の大麦を加える。

例) 大麦を1割加えて2合の麦めしを炊く場合

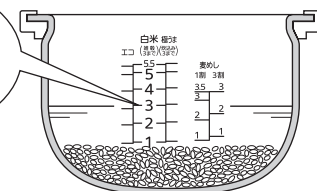
- (1) 白米を計量カップで2カップはかり、洗米する。
- (2) 「麦めし・1割」の目盛2まで水を加えて水加減する。
- (3) 大麦を麦めしカップ1割用で2杯はかる。
- (4) 水加減した白米の上に、計量した大麦をのせて炊飯する。

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。

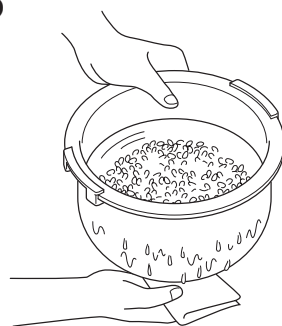
ワンポイント お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。（P.9の目安表を参照）

3カップの白米を炊く場合は「白米」の目盛3に合わせる

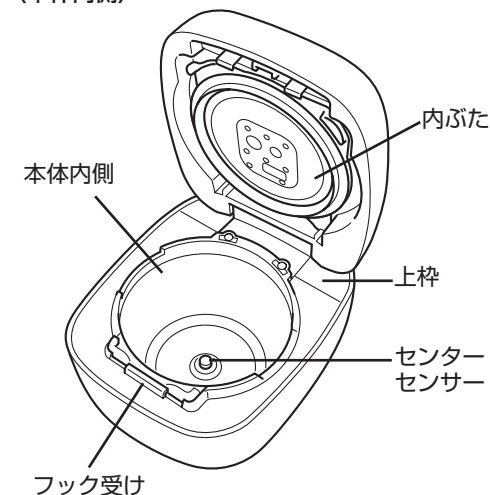


4 水滴・米つぶなどをふき取り、内なべに目詰まりがないことを確認する

〈内なべ外側や縁〉

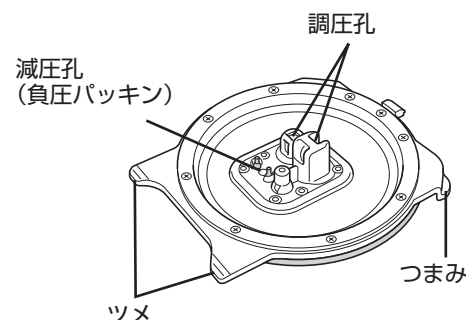


〈本体内部〉



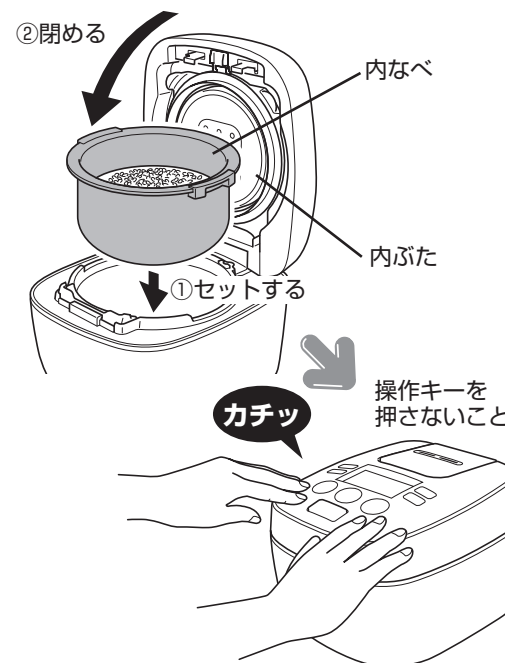
〈内ふた〉

内ふたのはずしかた、つけかた（P.27参照）



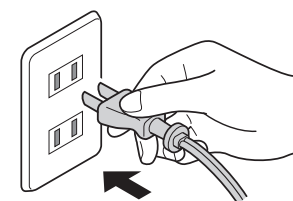
ご注意 上枠やフック受け付近、内ふたに付着したごはん粒・米つぶなどは、必ず取り除く。
ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。（P.25・26参照）

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

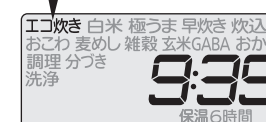


圧力式炊飯ジャーは、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。必ずふたが確実に閉まっていることを確認してください。

6 差込プラグをコンセントに差し込む



点滅

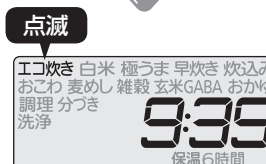


ご注意 保温ランプが点灯している場合は、**〔取消〕**キーを押して、消灯させる。

点灯
保温
選択



消灯
保温
選択



取消

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、**〔保温選択〕**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)



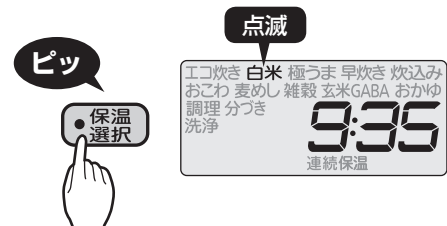
※「おこげ」を取り消す場合は、再度「おこげ」キーを押す。

- おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こば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。
- おこげのこば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 「保温選択」キーを押して、炊飯後の保温の種類を選ぶ

押すごとに、「連続保温」→「保温 6 時間」の順に切り替わります。(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。)



炊飯中でも保温の種類を選択することができます。

※あらかじめ保温の種類が選ばれている場合は、保温選択の必要はありません。保温については、P.19 参照。

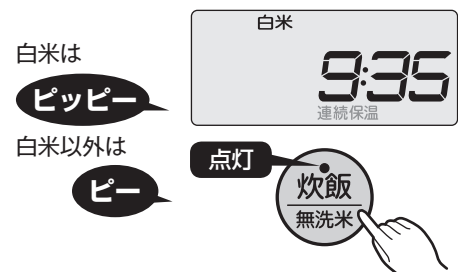
6 時間保温を選んだとき

炊きあがってから6時間経過すると保温が切れます。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。

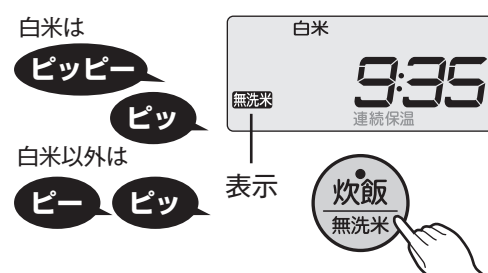
4 「炊飯/無洗米」キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す)

炊飯が開始されます。

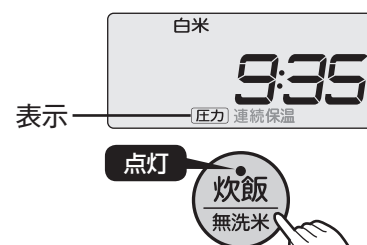


【無洗米のとき】
 (「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「麦めし」「雑穀」「おかゆ」のみ)



※「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。

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
 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。

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	早炊き	炊込み	おこわ
1.0L (5.5合) タイプ		36～49分	39～50分	56～67分	22～37分	41～53分	41～51分
1.8L (1升) タイプ		38～51分	39～51分	57～67分	25～42分	42～56分	41～51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	分づき
1.0L (5.5合) タイプ		47～57分	42～53分	62～73分	4時間9分～4時間20分	54～65分	39～50分
1.8L (1升) タイプ		49～59分	43～56分	63～81分	4時間13分～4時間26分	54～68分	39～51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。
 ※「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。

5 ごはんが炊きあがったら

「むらし」になると…

表示部にむらシアがるまでの残り時間が1分単位で表示されます。

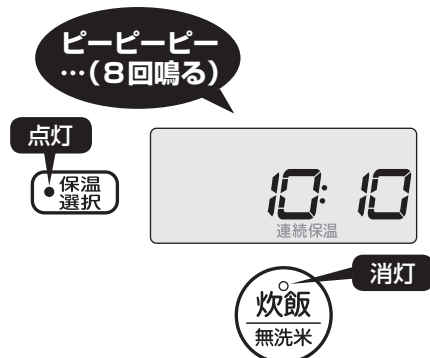
※メニューによってむらし時間が異なります。



※おこわやおかゆの場合は、**圧力**を表示しません。

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。

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

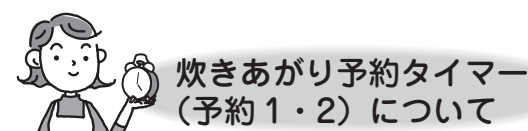
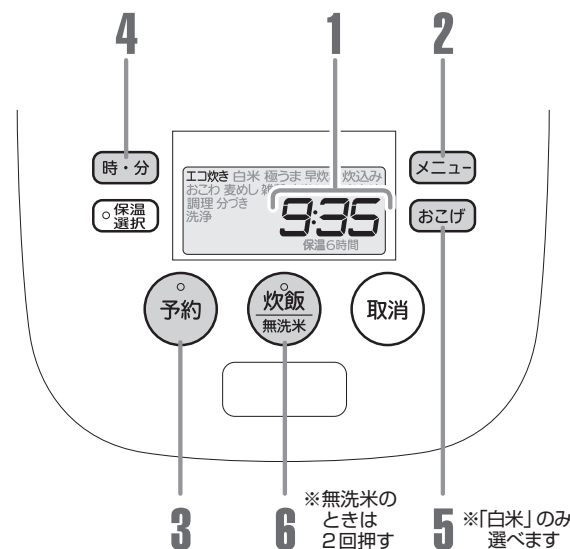


ご注意 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するとき保温ランプが点灯して炊飯できません。

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.24～29 参照)

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



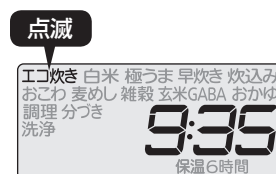
食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「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。



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。



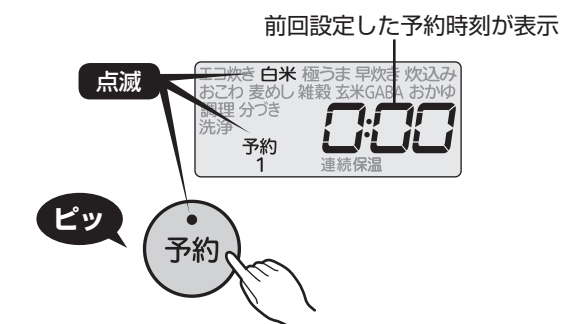
3 炊飯後の保温の種類を選ぶ →P.12

予約完了後でも保温の種類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。

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」「おこわ」「調理」「洗浄」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。)

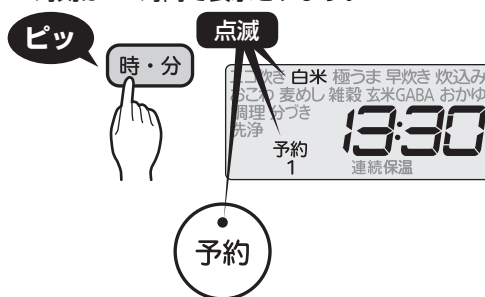
メニュー	タイマーセットができない時間
エコ炊き	1時間5分未満
白米	1時間5分未満
白米(おこげ)	1時間10分未満
極うま	1時間20分未満
麦めし	1時間10分未満
雑穀	1時間10分未満
玄米	1時間40分未満
玄米GABA(玄米ギャバ増量)	4時間50分未満
おかゆ	1時間15分未満
分づき	1時間5分未満

- ・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。
- **〔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。

(((音)))

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 おこげではんにするときは、おこげ キーを押す

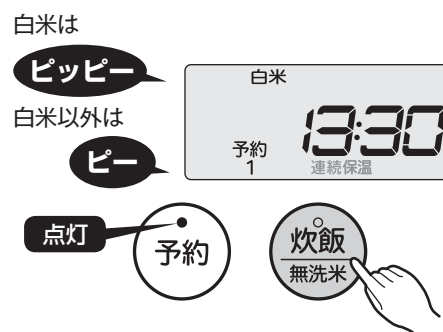
(「白米」のみ)



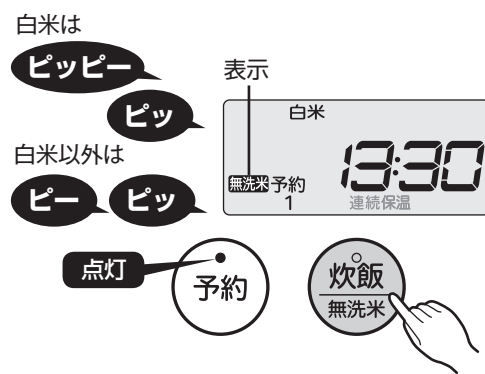
7 炊飯/無洗米 キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す。)

予約完了です。

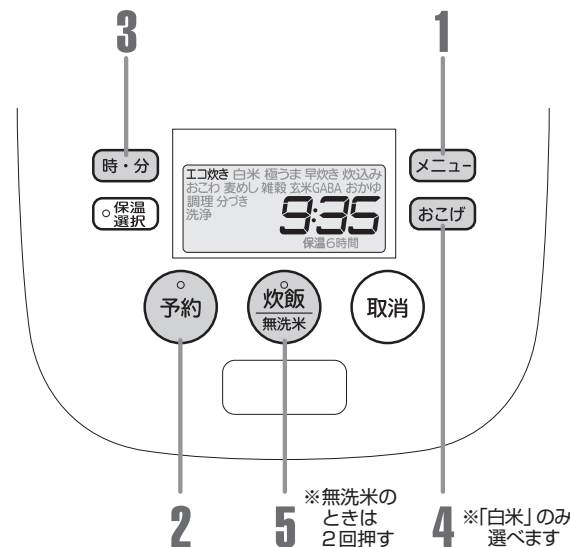


【無洗米のとき】
(「エコ炊き」「白米」「極うま」「麦めし」「雑穀」「おかゆ」のみ)



※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



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 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ



2 炊飯後の保温の種類を選ぶ

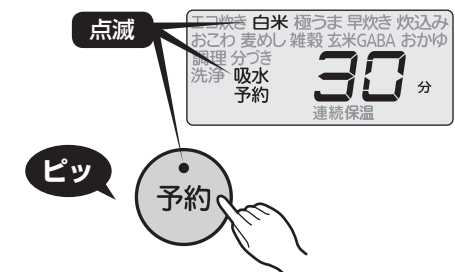
→P.12

予約吸水完了後でも保温の種類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。



- 【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」「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。)

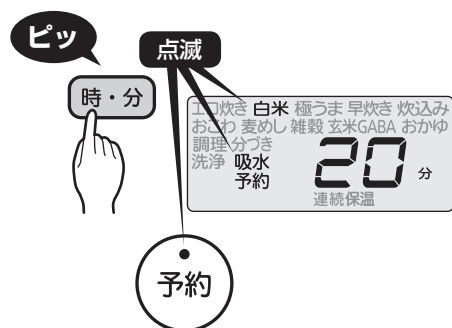
- (((音)))
- **〔予約〕**キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
 - タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、**〔予約〕**キーまたは**〔炊飯/無洗米〕**キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

使いかた

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

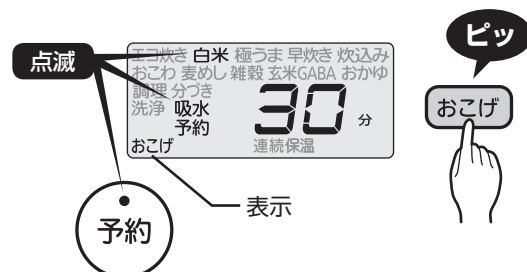


- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- 時キーを押すごとに10分ずつ増え、分キーを押すごとに10分ずつ減ります。

炊きあがりのかたさについて

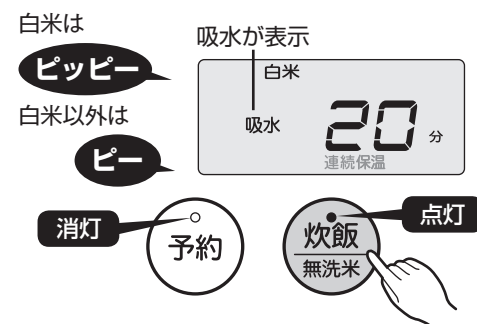
お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりかやわらかくなります。

5 おこげごはんにするときは、おこげキーを押す （「白米」のみ）

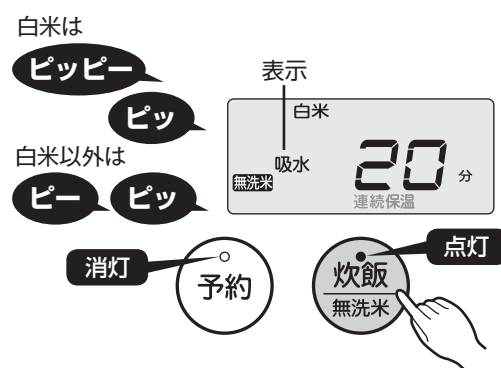


6 炊飯/無洗米キーを1回押す （無洗米のときは、2回押す。）

予約完了です。



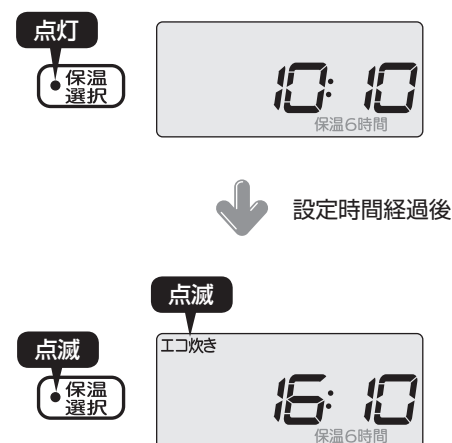
【無洗米のとき】
（「エコ炊き」「白米」「極うま」「麦めし」「雑穀」「おかゆ」のみ）



8 保温について

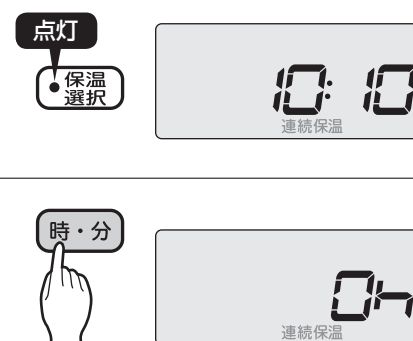
白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。

■ 保温6時間を選択しているとき



時キーを押している間保温経過時間（0～6時間）が表示されます。

■ 連続保温を選択しているとき

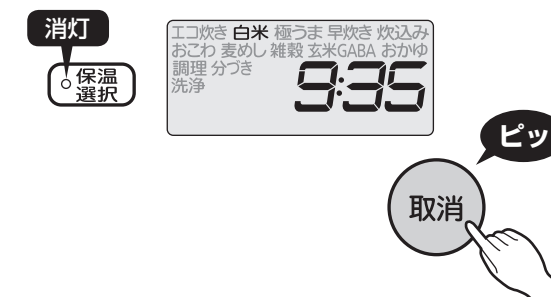


時キーを押している間保温経過時間（0～24時間）が表示されます。

※24時間を越えると「24」が点滅します。

■ 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

保温選択 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。

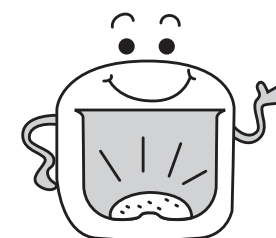


保温コースの選択について

- 保温コースは、前回の選択を記憶していますので、前回と同じ保温コースの場合は保温選択の必要はありません。
- 保温コースは、エコ炊きとその他のメニューで別々に設定できます。メニューを切り替えた際には、保温コースを必ず確認してください。
※初期設定は、エコ炊きが「6時間」、その他のメニューが「連続」です。

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。



保温の選びかた

炊飯前に保温選択 キーを押して選ぶ。（P.12参照）
※炊飯中でも選べます。

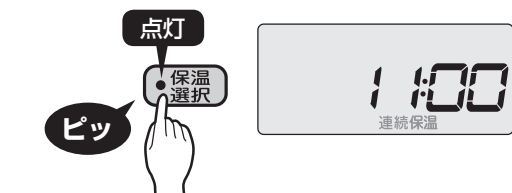
8 保温について

6時間保温で炊飯した後、連続保温が必要になったとき

〔取消〕キーを押して保温を取り消す。



〔保温選択〕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。



6時間保温経過後に連続保温が必要になったとき

〔保温選択〕キーは点滅しています。

〔取消〕キーを押して、〔保温選択〕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。

6時間保温を選んだとき

炊きあがってから6時間経過すると保温が切れます。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。

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。

- ・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
- ・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
- ・ごはんをドーナッツ状にした保温
- ・選択した時間以上の保温

- 「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、内ぶたについたつゆ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



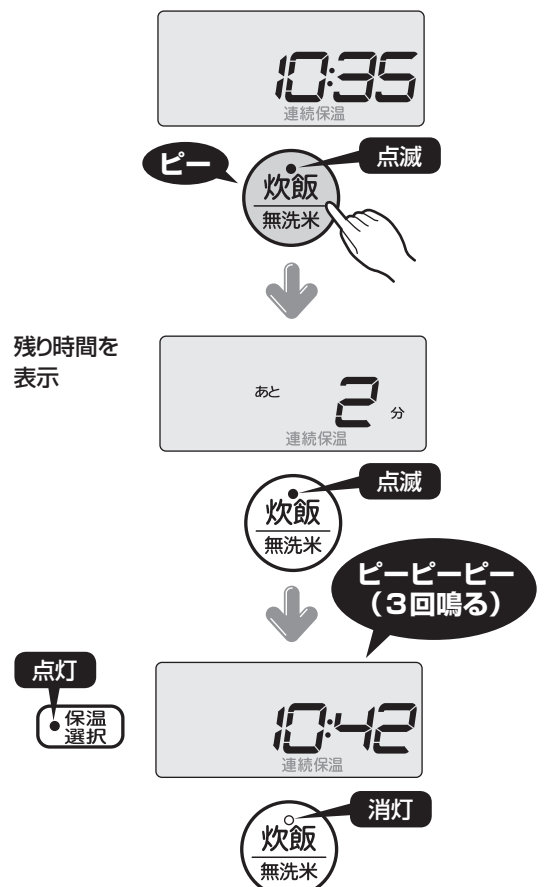
〔ワンポイント〕 打ち水をする時、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

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、〔保温選択〕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度以下）ときは、再加熱ができません。「ビビビ…」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

- ・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

「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るので注意する。

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。



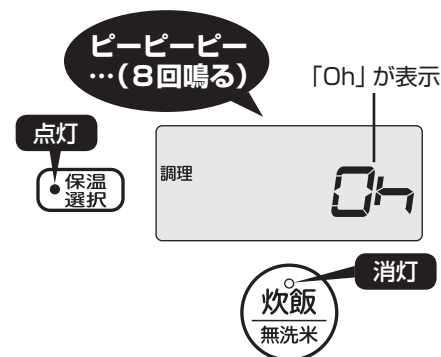
6 炊飯/無洗米 キーを1回押す 調理がはじまります。



ご注意 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

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.22の4からの要領で調理する。

※調理の保温中にあたためなおしたいとき（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.29の要領でにおいを取り除く

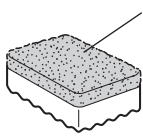
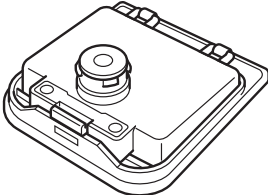
※調理が終わって**（取消）**キーを押さなければ、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間（1h）から6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
※料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

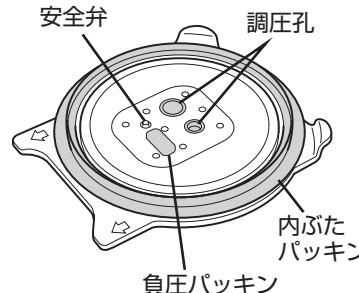
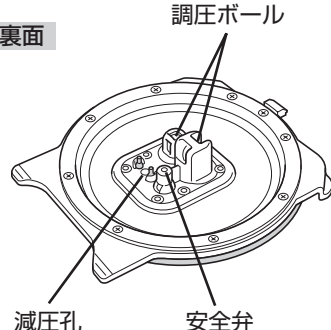
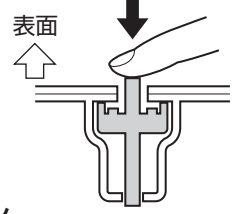
11 お手入れのしかた

- 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、においを取り除いてください。(P.29 参照)

ご注意 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ぶた・スチームキャップが冷めてからお手入れする。

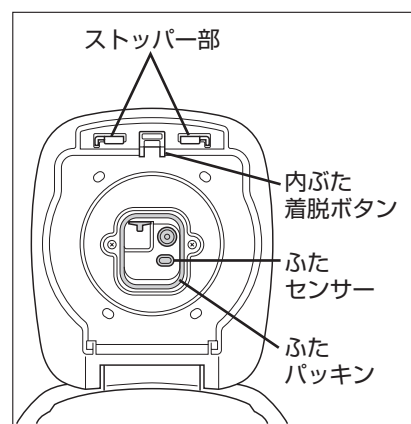
- ◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
※洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使ったびに洗うもの  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。  研磨粒子部分で洗わない。 ●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。 
スチームキャップ  2つの部分にはずす。 (P.28 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。・つけおき洗い。 ・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。

使ったびに洗うもの 内ぶた 表面  安全弁 調圧孔 内ぶたパッキン 負圧パッキン 裏面  調圧ボール 減圧孔 安全弁	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回押してみて、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、取りつける。(P.27 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。
--	--

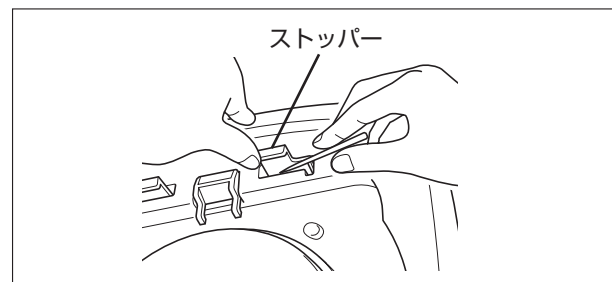
11 お手入れのしかた

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。

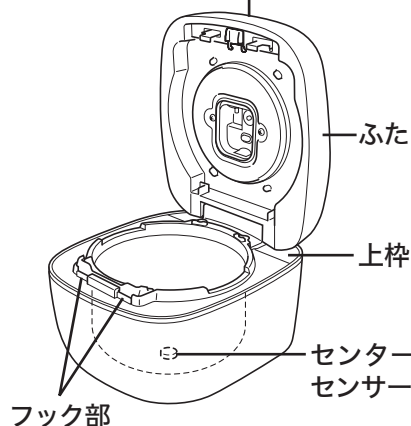
■ストッパー部・ふたパッキン・フック部・上枠
ごはんつぶ・米つぶがついている場合は、取り除く。



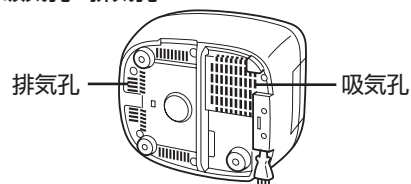
■ふたセンサー
布や綿棒などで軽く水ぶきする。

■センターセンサー
こげついたごはんつぶ・米つぶなどがつ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。



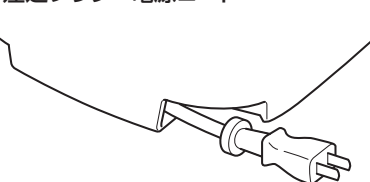
吸気孔・排気孔



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。

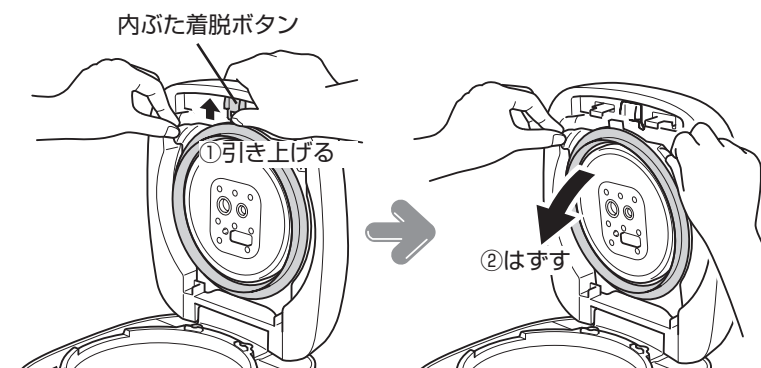
ご注意 ●内ぶたをお手入れした後、負圧パッキンがはずれていないか確認する。（はずれたときは取りつける。P.27参照）
●腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。

●各部を取りはずした後、お手入れする。
●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。

内ぶたの取りはずし・取り付け

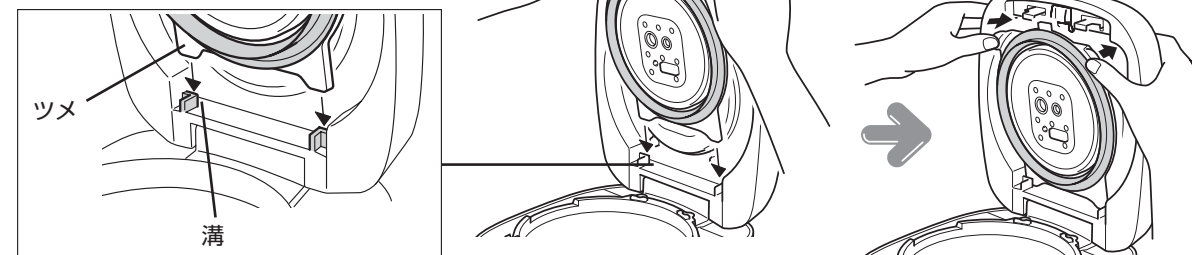
■取りはずしかた

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

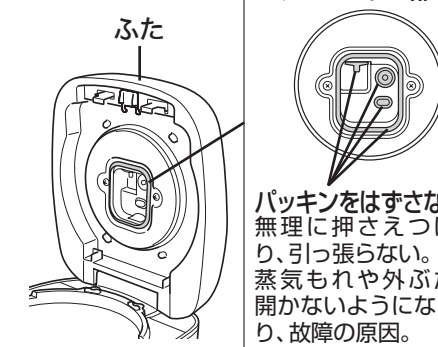
内ぶたの左右ツメを溝にきっちりはめ込む。



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。



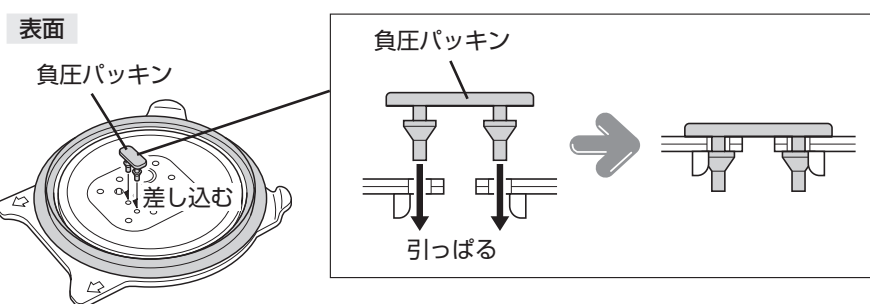
ふたパッキン部



パッキンはずさない。無理に押えついたり、引っ張らない。蒸気もれや外ぶたが開かないようになったり、故障の原因。

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。



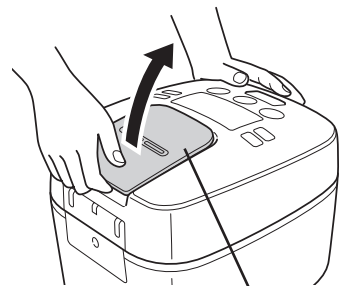
使いかた

11 お手入れのしかた

スチームキャップの取りはずし・取り付け

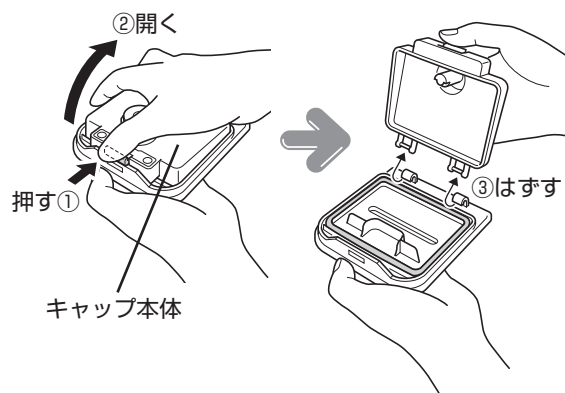
■取りはずしかた

① ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。



スチームキャップ

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。



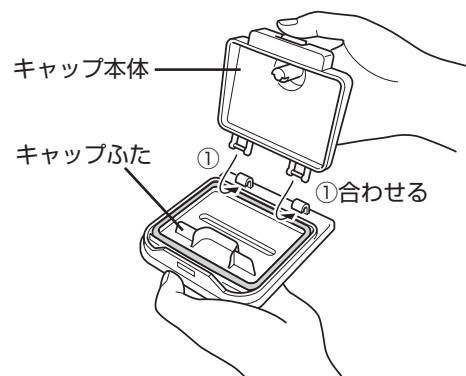
スチームキャップ用パッキンの取り付け

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。

■取り付けかた

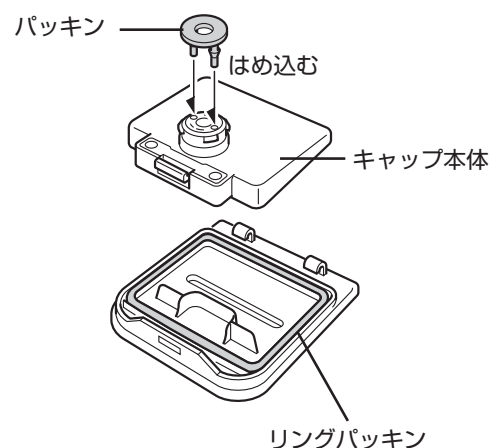
① キャップ本体を、キャップふたに引っ掛ける。



② 「カチッ」と音が鳴るまで押し込む。

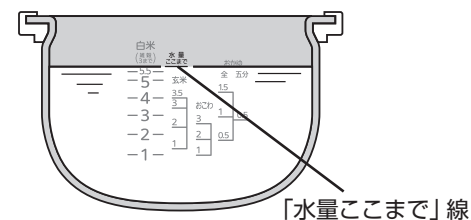


③ 確実に、本体に取りつける。



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。

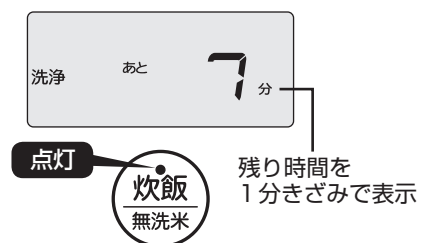
③ **メニュー** キーを押して、「洗浄」を選ぶ。



④ **炊飯/無洗米** キーを押す。
(洗浄開始。約50分で終了)



洗浄終了の7分前になると…



点灯

残り時間を
1分きざみで表示

洗浄が終了すると…



点滅

保温
選択

消灯

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。



消灯

保温
選択

取消

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											
こんなとき		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（pH 9 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	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯／無洗米キーを押した 炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに	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ついている	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	蒸気が出る	●						●	●		
	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・24・26	－	14	9・38

お調べいただくこと												
こんなとき		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	お手入れが不充分	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		●									
	蒸気が出る	●					●				●	
	ふきこぼれる	●	●			●		●			●	
	炊飯時間が長い	●										●
参照ページ		10・24～28	9・10	10	9・16・19	－	11・24～27	9	－	－	24～29	39

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
こんなとき									
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・24～28	14	10・24～28	9・10	21	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	「保温6時間」に設定し保温時間経過後、ごはんを入れたままにした	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												
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		19	20・21	19	20	20	20	24～29	21	23・29	－	39

困ったときは

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		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	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
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	●		●		●		
		こげつく	●	●	●		●	●	
	参照ページ		22	22		22・23	10・24～27		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。 P.30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。	38
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
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
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・24～28
	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「ピピピ」と警告音がする。	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。	21
	保温ランプが消えていませんか。	〔保温選択〕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。	
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
	「ジューッ」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〔保温選択〕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、または予約吸水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。		38
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りますので、お早めにお召し上がりください。	14
	「保温6時間」を選び、保温時間経過後、保温ランプが点滅します。(炊飯ジャーに入れたままにしておく、のり状になったり、ベタついたりするので早めに食べる。)		19
保温されていない	保温6時間を選んだときは、炊きあがってから6時間を経過すると、保温が切れます。		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
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。(調理後6時間以上の保温はしない。)	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。	20
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・38
	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・38
	〔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・24～27
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。	27
	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
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
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。	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せんか。	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。		—

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
「Eー」が表示され、「ピーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピピ…」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

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。

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。
※「かやくごはん」「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
選択

具とごはんの絶妙のバランス。

かやくごはん



- 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
●コンニャク…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
- つくり方
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コンニャクは水から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
- 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、お玉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押麦をおいしく。

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…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
- つくり方
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、押麦をのせて「麦めし」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

■つくり方

- 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めます。
- 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

■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。

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

■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、さっとゆでて水にさらし、かたくしゃぶ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。

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。
- 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.29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、本体と内なべを冷めます。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コ(150g)
- にんじん……中1本(100g)
- じゃがいも……小2コ(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

■つくり方

- 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
- たまねぎ……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]

■つくり方

- 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、たま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、保温の状態でしばらく置いておくとう味がよくしみてやわらかくなります。

