

愛情点検	長年ご使用の炊飯ジャーの点検を！
	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。
	<p>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。</p>

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利です。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

タイガー圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理(交換^{注1})

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

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型名	JPC-B2
★お名前	様
★お住所	〒
★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。
---------------	---

〈無料修理(交換^{注1})規定〉

- ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理(交換^{注1})がご依頼になれない場合には、取扱説明書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。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理(交換^{注1})になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
 - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
 - (ニ) 一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車輦、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷
 - (ホ) 虫等の侵入による故障
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (チ) 消耗品の交換
 - (リ) 下記の使いかたをした場合の内なべフッ素加工のふくれやはがれ、変形など
 - ・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た場合
 - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温した場合
 - ・内なべの中で酢を使用した場合
 - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器、食器類など、かたいものを入れたり、使用した場合
 - ・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た場合
 - ・台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー・クレンザー・漂白剤など)を使用した場合
 - ・内なべにザルなどをのせた場合
 - ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
 - ・その他取扱説明書、本体に貼付しているご注意に関するシールなどの記載事項にそわない使いかたをした場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

注1) 交換は、内なべのみ対象となります。

タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号



家庭用

圧力IH炊飯ジャー

炊きたて

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



製品アンケートにご協力ください。

<http://enq.tiger.jp/web/33009/top/>

アンケートID: 1803JPCB2



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

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

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

品番

JPC-B2型

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	8
メニューの選べる機能と特長	10
ごはんをおいしく炊くためのコツ	11
使いかた	
3 ごはんを炊く前の準備	12
4 ごはんの炊きかた	14
炊飯時間の目安	15
5 ごはんが炊きあがったら	16
6 炊飯ジャーを使い終わったら	17
7 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた	18
8 予約吸水タイマー炊飯のしかた	20
9 保温について	22
10 再加熱のしかた	23
11 調理のしかた	24
12 お手入れのしかた	26
困ったときは	
13 うまく炊けない?と思ったら	32
14 調理がうまくできない?と思ったら	34
15 故障かな?と思ったら	35
こんな表示が出たときは	37

その他	
音量調整のしかた/「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた	38
メニューガイド	39
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・別売品の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

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

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

- ◆ お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◆ 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、以下の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷を負うことが想定される内容です。

注意 傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

図記号の説明  してはいけない「禁止」内容です。

 実行しなければならない「指示」内容です。

※ 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。

圧力炊飯について

圧力炊飯は、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、圧力がまと同じPSCマークとSGマークを取得しています。

●PSC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

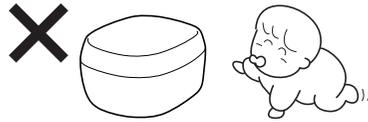
製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

乳幼児には特に注意

警告



子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがのおそれ。



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

改造はしない

警告



修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。
感電・けがのおそれ。火災の原因。
修理は、販売店または「連絡先→P.43」に記載のタイガーお客様相談窓口にご連絡ください。

使用用途に注意

警告



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、減圧孔が詰まり、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
 - ・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
 - ・調圧孔をふさぐおそれのある皮のついたトマトや葉物野菜の調理や炊込み
 - ・調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
 - ・多量の油を入れる調理や炊込み
 - ・分量の増えるねりものや「煮豆」などの豆類、めん類を入れた調理や炊飯

異常・故障時は

警告



すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.43」に記載のタイガーお客様相談窓口にて点検・修理を依頼する。

- そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。
〈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。
 - ・内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている。
 - ・その他の異常や故障がある。

使用する場所に注意

注意



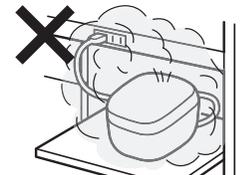
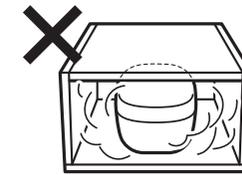
次のような場所では使わない。

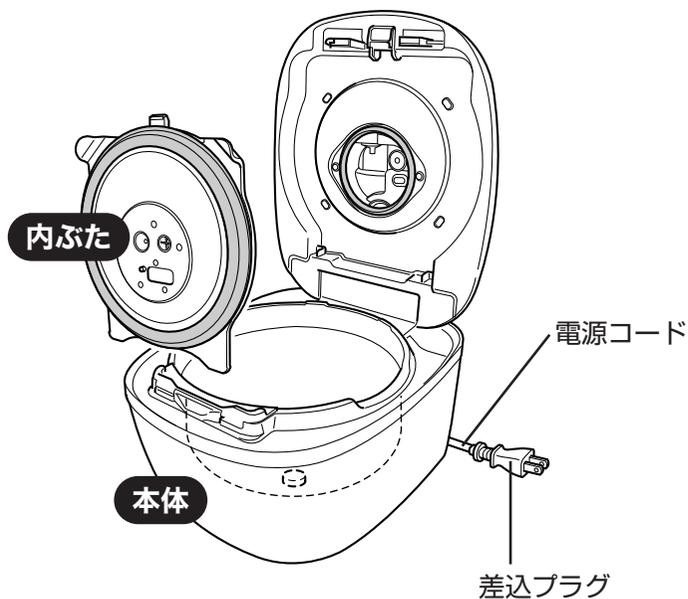
- ・不安定な場所
 - ・火気の近く
 - ・水のかかりやすい場所
 - ・底部がぬれるようなところ
 - ・直射日光が長時間あたる場所
 - ・壁や家具の近く
 - ・熱に弱いテーブルや敷物などの上
 - ・アルミシートや電気カーペットの上
 - ・吸気孔・排気孔をふさぐような場所
 - ・カーペット・ビニール袋などの上
 - ・室温の高い場所
 - ・IHクッキングヒーターの上
- 感電や漏電のおそれ。
火災・ショート・発火・故障の原因。
本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。



キッチン用収納棚（スライド式テーブル）を使うときは、下記に注意する。

- ・中に蒸気がこもらないようにする。
 - ・操作パネルに蒸気があたらないようにする。
 - ・差込プラグに蒸気があたらないようにする。
 - ・スライド式テーブルは、蒸気があたらないように引き出して使う。
 - ・置く場所の耐荷重を確認してから使う。
- 感電・けが・やけどのおそれ。
火災・発火・傷み・変色・変形・故障の原因。





本体

警告



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。感電のおそれ。ショートの原因。

注意



炊飯中は、
・本体を移動しない。
・本体に布などをかけない。
やけどのおそれ。
ふきこぼれ、本体・ふたの変形・変色の原因。



使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどのおそれ。



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、雑音が入るおそれ。
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。



お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部にふれ、やけどのおそれ。



医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品を使用の際は専門医とよく相談の上、使う。
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。



倒したり落としたりぶつかけたり、強い衝撃を加えない。
けがや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

- 本体についた、ごはんつぶ・米つぶ・こげついたごはんつぶなどは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。
故障やおいしく炊けない原因。

電源コード・差込プラグ

警告



次のような使いかたをしない。

- ・交流100V以外での使用。
(日本国内100V専用)
- ・タコ足配線での使用。
(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
- ・電源コードが破損したままや傷つくような使用。
(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)
- ・差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- ・差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
- ・ぬれた手で差込プラグの抜き差し。
感電・けがのおそれ。
火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.43」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。



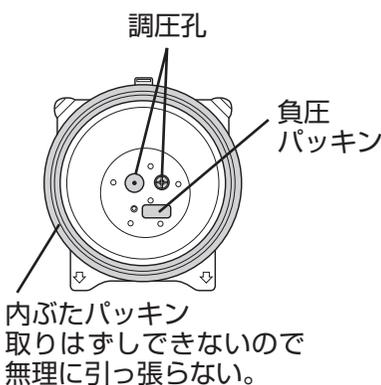
注意



- ・使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
- ・必ず差込プラグを持って引き抜く。
- ・電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
感電・けが・やけどのおそれ。
ショート・発火・漏電火災の原因。

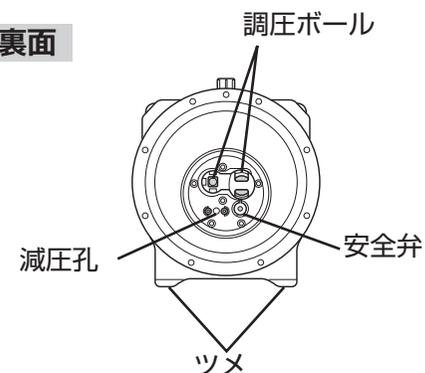
内ぶた

表面



内ぶたパッキン取りはずしできないので無理に引っ張らない。

裏面



注意



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・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・けがのおそれ。うまく炊けない原因。

ふた



警告

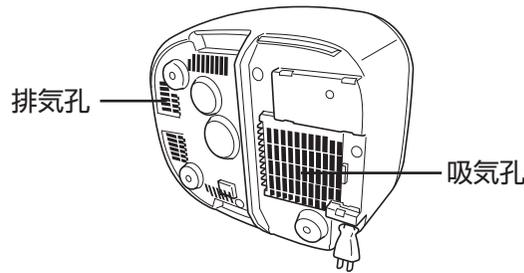
禁止 炊飯中は、絶対にふたを開けない。内容物がふき出し、やけどやけがを
するおそれ。やむをえず、ふたを開け
る場合は、操作パネルの「**圧力**」表示が
消灯し、蒸気が出ないことを確認し
てから開ける。→ P.15

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。

必ず実施 ふたを閉めるときは、上枠や
フック部付近に付着した
ごはんつぶ・米つぶなどを取り
除き、「カチッ」と音がするまで
確実に閉める。
蒸気がもれたり、ふたが開いて内容
物がふき出し、やけど・けがのおそれ。

禁止 本体を持ち運ぶときは、
・ふたを持って移動しない。
・フックボタンにふれない。
やけど・
けがのおそれ。
必ず持ち手
を持って移動する。
本体が熱い場合は、
必ずミトンなどを
使う。

吸気孔・排気孔



警告

禁止 吸気孔・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。

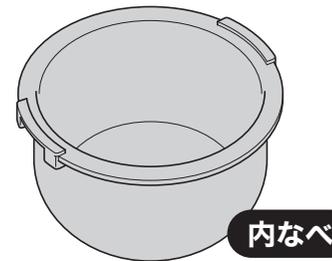
注意

禁止 吸気孔・排気孔をふさぐような
場所では使わない。
感電のおそれ。
漏電、火災・故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

● 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→P.43」に記載の
タイガーお客様ご相談窓口まで修理
をご依頼ください。

内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。

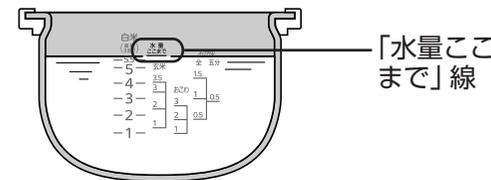


注意

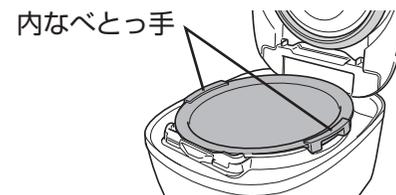
禁止 専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

禁止 内なべを落としたり、
かたいものをぶつけるなど、
強い衝撃を与えない。
けがのおそれ。破損の原因。

禁止 内なべの「水量ここまで」線より
多く水を入れて炊飯しない。
やけどのおそれ。
ふきこぼれの原因。



接触禁止 使用中や使用直後に内なべとっ手
をさわるときは、ミトンなどを
使い、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。



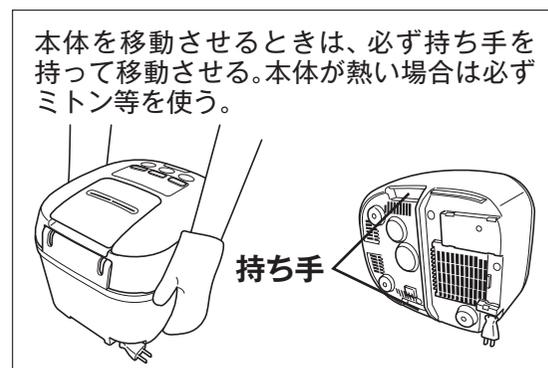
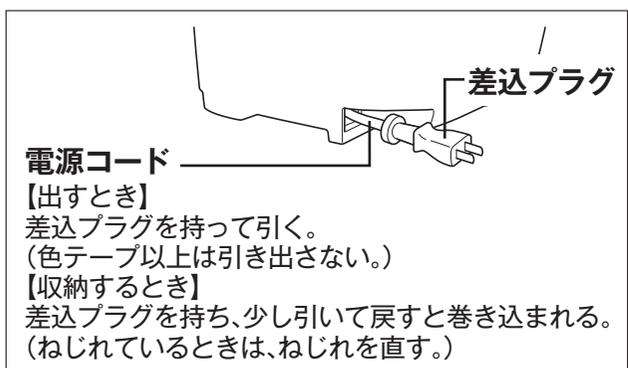
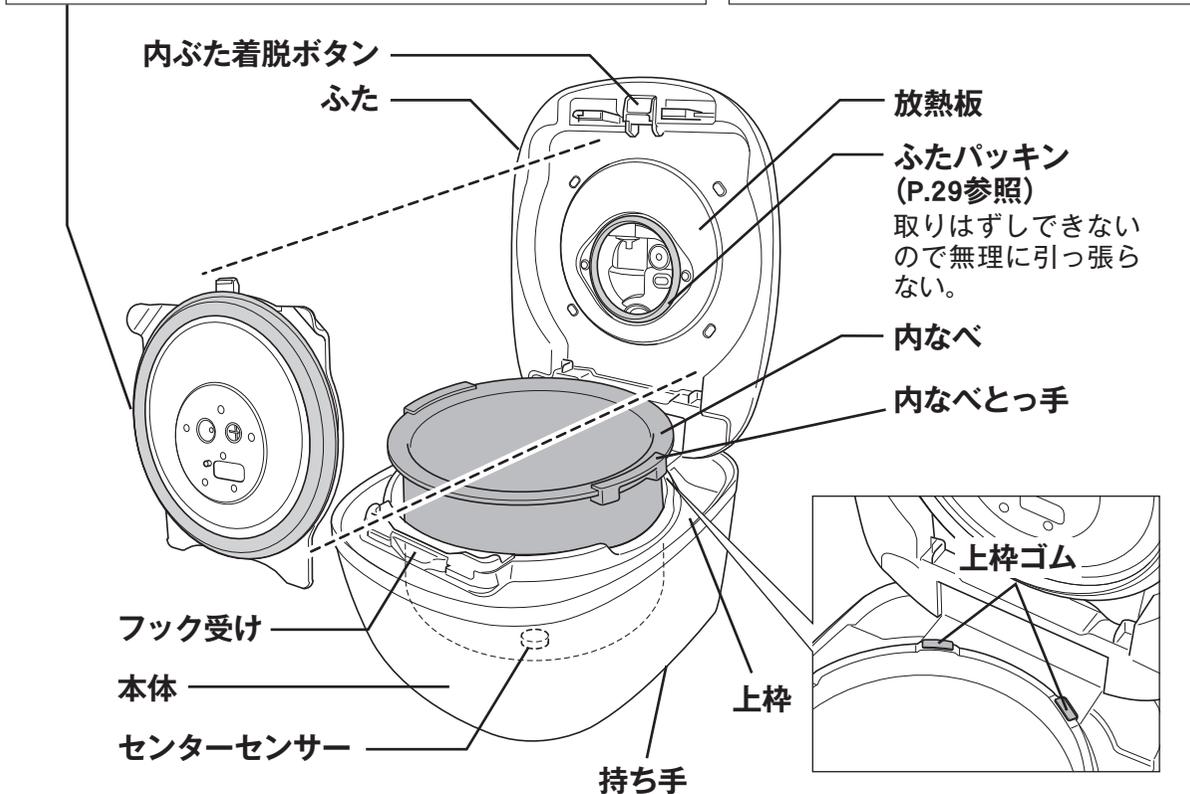
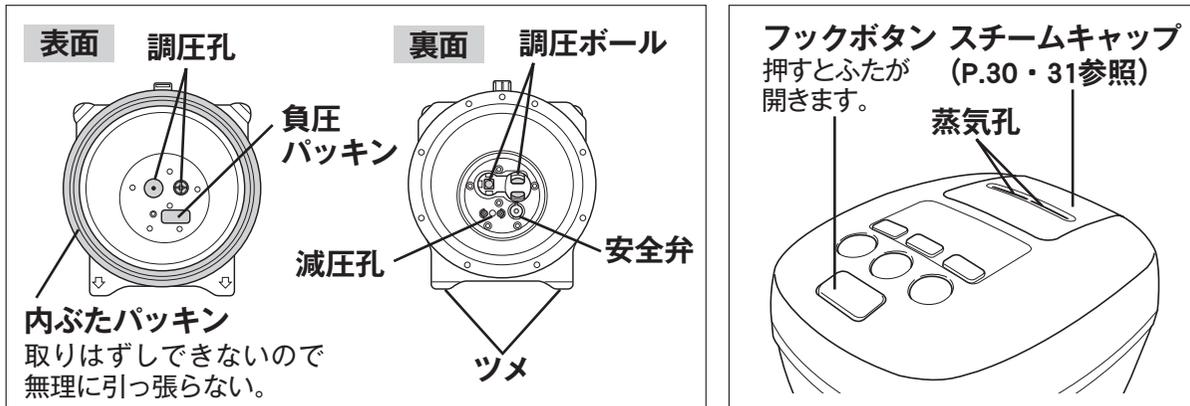
禁止 カラだきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

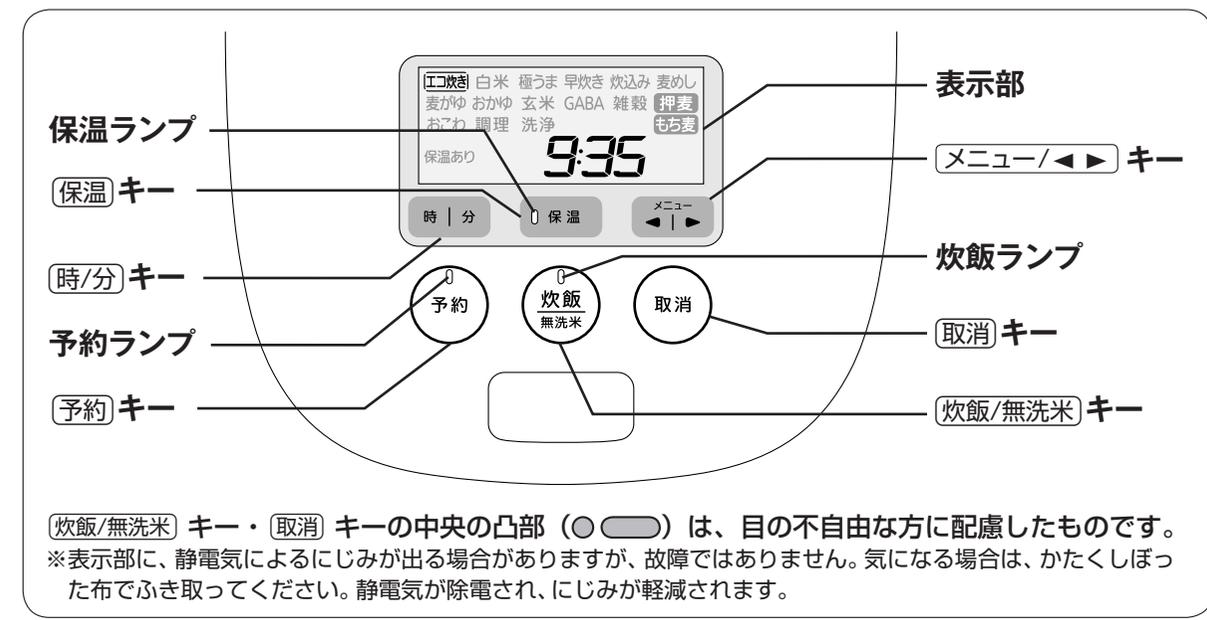
- 冷めたごはんを、加熱(保温)しない。
においなどの原因。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・
こげついたごはんつぶは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。
故障やおいしく炊けない原因。
- 内なべは、使うたびに、洗剤をうすめた
水またはぬるま湯でスポンジを使って、
内側と外側をよく洗う。
- 内なべが傷ついたり割れたり、内なべの
フッ素加工面のふくれやはがれの原因
になるため、必ず守る。
 - ・内なべをガス火にかけたり、IH調理器・
電子レンジなどに使わない。
 - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)
を保温しない。
 - ・内なべの中で酢を使わない。
 - ・付属品か木製品以外のしゃもじを使わ
ない。
 - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器な
ど、かたいものを使わない。
 - ・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
れて一緒に洗わない。
 - ・金属たわし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は使わない。
- 内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割
れたりした場合は、お買い上げの販売
店、または「連絡先」に記載のタイガーお
客様ご相談窓口でお買い求めください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にとも
ない消耗し、はがれることがありますが、
人体には無害で、炊飯や保温性能に支障
はありません。気になる場合や、変形・
腐食した場合は、お買い上げの販売店、
または「連絡先→P.43」に記載のタイ
ガーお客様ご相談窓口でお買い求め
ください。

2 各部のなまえとはたらき

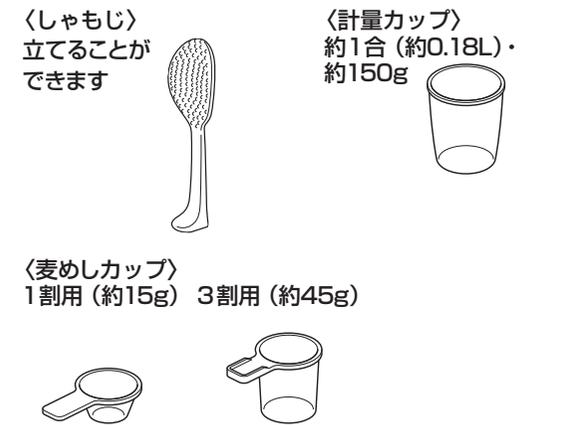
内ぶた(P.27・29参照)



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、または「連絡先→P.43」に記載のタイガーお客様ご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。

はじめて使うとき

内なべ・内ぶた・付属品を洗ってからお使いください。(P.26~28参照)

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。
 ●「ブーン」という音 (ファンが作動している音)
 ●「ジーッ」や「チリリリ…」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.42参照)



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)	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3~20%削減)で炊くことができます。
白米	○	○	○	白米(無洗米)を炊くときに選びます。(標準の炊きかたです。)
極うま	○	○	○	白米(無洗米)の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。「白米」の2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、味わい深いごはんが炊きあがります。
早炊き	○	○	—	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。
炊込み・炊込みおこげ	○	△	—	炊込みごはんを作るときに選びます。また、おこげを選択すると、こぼしいおこげごはんが炊けます。
麦めし押麦・麦めしもち麦	○	△	○	大麦を白米(無洗米)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(無洗米)に対して1割または3割の大麦を加えることができます。押麦やその他の大麦と白米(無洗米)をいっしょに炊くときに「 押麦 」を選びます。もち麦と白米(無洗米)をいっしょに炊くときに「 もち麦 」を選びます。
麦がゆ	○	—	○	麦がゆを炊くときに選びます。白米(無洗米)に対して、3割の大麦を加えておかゆを炊くことができます。
おかゆ	○	—	○	おかゆを作るときに選びます。
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	○	△	○	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。
おこわ	—	△	—	おこわを作るときに選びます。

○：選択可能 —：選択不可 △：自動的に保温になりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温はしないでください。
 ※炊飯容量は、P.42参照。
 ●「麦がゆ」「おかゆ」「おこわ」は、圧力をかけずに炊飯します。
 ●圧力炊飯の場合、炊飯中に圧力を調整するため、突然、蒸気量が多くなるのでご注意ください。
 ●「エコ炊き」を選んで炊いたときは、内ふたにつゆが多くつく場合があります。
 ●「エコ炊き」を選んで炊いたときは、節電モードで保温されます。ごはんの温度が低い・つゆがつく・においが気になる場合は、節電モードを解除してください。(P.38参照)

無洗米について

「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「麦がゆ」「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、無洗米が楽においしく炊けます。

無洗米

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

保温について

●ごはんを炊くとき、炊飯後に保温するかしないかを選べます。(P.22参照)

吸水について

●各メニューの炊飯時間内に吸水工程が含まれています(「早炊き」を除く)ので、炊く前にお米を水に浸さなくても、すぐに炊くことができます。※「早炊き」メニューには吸水工程は含まれず、すぐに炊きはじめるので炊飯時間が短くなります。※予約吸水タイマーを使って、ご自分でつけおき時間をセットすることもできます。(P.20参照)

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

予約タイマーについて

「炊き上がり予約」と「予約吸水」が選べます。
 ・炊き上がり予約…食べたい時刻に炊きあげることができます。(P.18参照)
 ・予約吸水…炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき)時間がセットできます。(P.20参照)

ごはんをおいしく炊くための



 炊く前の準備はP.12・13、炊きかたはP.14~21をお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

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

付属の計量カップで正確にはかる

1カップは約0.18Lです。
 ※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水をすて、水が澄むまで手早く洗いましょう。

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひとつぶひとつぶが水になじむように、底からよくかき混ぜてください。(上から水を入れてただけだと、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。)

水加減の目安

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

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。
極うま・炊込み・炊込みおこげ	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
麦めし押麦・麦めしもち麦	大麦を1割加えたときは、「麦めし・1割」の目盛。 大麦を3割加えたときは、「麦めし・3割」の目盛。
麦がゆ	「麦がゆ」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。
玄米・玄米GABA(玄米ギャバ増量)	「玄米」の目盛。
おこわ(もち米とうるち米)	「白米」と「おこわ」の目盛の間。
おこわ(もち米)	「おこわ」の目盛。

●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・分づき米は、「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。

発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くとき

「雑穀」メニューを選びましょう。

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、具はお米の上のせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。

メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み・炊込みおこげ	3合以下	6合以下
麦がゆ	0.5合	1合以下
全がゆ	1合以下	2合以下
玄米	3合以下	5合以下
おこわ	3合以下	6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、炊きあがりかたくなります。
- 調味料が底に沈んでいたり、ケチャップやトマトソースを使用するとうまく炊けない場合があります。
- 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」「麦がゆ」に具を加えるときは、具を加えてからの水位が「おかゆ」「麦がゆ」の1番上の目盛より上にならないようにしてください。

おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出来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ります。1割用すりきり1杯で約15g、3割用すりきり1杯で約45g。
- 大麦は押麦やもち麦の他に、米粒麦なども使えます。
- 大麦は白米の3割以内の分量にしてください。
- 大麦は白米の上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、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取ってください。

麦がゆを炊くとき

- 大麦は付属の麦めしカップ(3割用)ではかります。3割用すりきり1杯で約45g。
- 大麦は押麦やもち麦のほか、米粒麦なども使えます。
- 大麦は白米の上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。
- できあがったら(取柄)キーを押して、すぐに取り出してください。そのままにしておくと、のり状になったり、内ふたについたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、早めにお召しあがりください。

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.14・15参照)
- 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.14・15参照)(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。)

3 ご飯を炊く前の準備

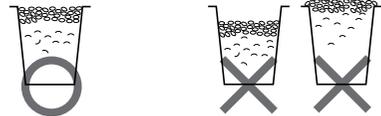


1 お米をはかる

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

ワンポイント 無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉 〈間違った計量例〉



ご注意

- 指定の炊飯量（P.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.11参照。
- 目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀を混ぜて炊かない。調圧孔や安全弁が目詰まりし、蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれ。

■麦めしの場合

白米1カップに対して1割用または3割用の麦めしカップ1杯の大麦を加える。（P.11参照）

- 例) 大麦を1割加えて2合の麦めしを炊く場合
- (1) 白米を計量カップで2カップはかり、洗米する。
 - (2) 「麦めし・1割」の目盛2まで水を加えて水加減する。
 - (3) 大麦を麦めしカップ1割用で2杯はかる。
 - (4) 水加減した白米の上に、計量した大麦のをせ、P.14の要領で炊飯する。

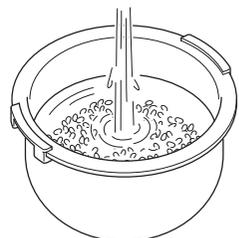
■麦がゆの場合

白米1カップに対して3割用の麦めしカップ1杯の大麦を加える。（P.11参照）

- 例) 0.5合の麦がゆを炊く場合
- (1) 白米を計量カップで0.5カップはかり、洗米する。
 - (2) 「麦がゆ」の目盛0.5まで水を加えて水加減する。
 - (3) 大麦を麦めしカップ3割用で1/2杯はかる。
 - (4) 水加減した白米の上に、計量した大麦のをせ、P.14の要領で炊飯する。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

※無洗米の場合は、P.11参照。



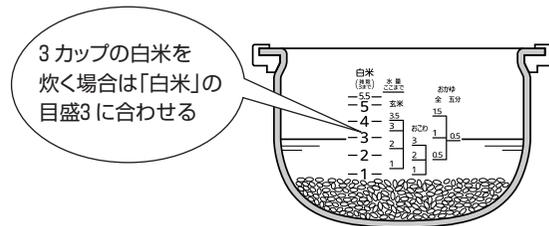
ご注意

- お湯（35度以上）で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

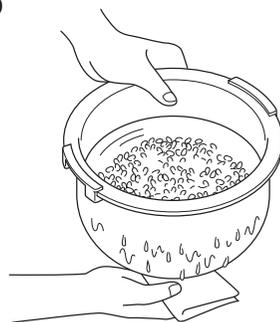
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

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.11の目安表を参照）

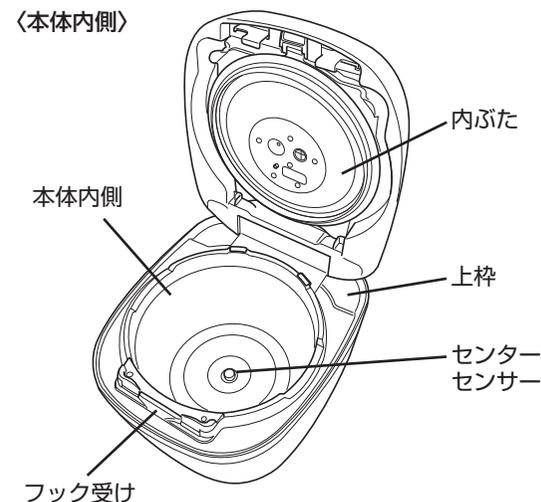


4 水滴・米つぶなどをふき取り、内ふたに目詰まりがないことを確認する

〈内なべ外側や縁〉

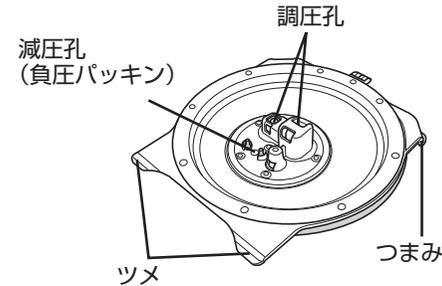


〈本体内側〉



〈内ふた〉

内ふたのはずしかた、つけかた（P.29参照）



ご注意

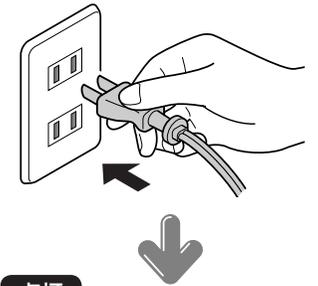
- 上枠やフック受け付近、内ふたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがのおそれ。（P.27・28参照）

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



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

6 差込プラグをコンセントに差し込む



ご注意

- 保温ランプが点灯している場合は、**取消**キーを押して、消灯させる。



音について

- 内なべをセットしない状態で、**炊飯/無洗米**キーを押したとき、または、**保温**キーを長押ししたときは、「ピピ」と音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。（P.38参照）

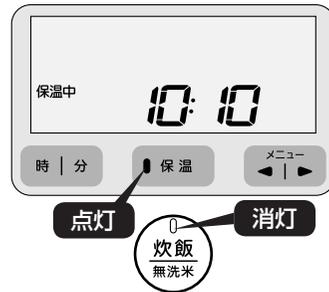
使いかた

5 ごはんが炊きあがったら

炊きあがると

自動的に保温します。
(「保温あり」を選んだ場合)

ピーピーピー
…(8回鳴る)



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

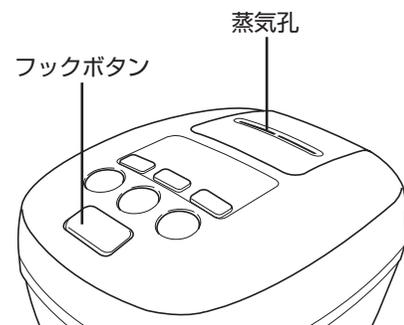
※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温されませんので、お早めにお召し上がりください。

1 ふたを開ける

警告

ふたを開けるときは、必ず以下の手順で行う。
内容物が吹き出し、やけどやけがをします。

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



2 炊きあがったら すぐにごはんをほぐす

内なべの側面に、ごはんつぶが残らないように
ごはんをならす。

※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がやや
くぼむことがあります。



ご注意

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

6 炊飯ジャーを使い終わったら

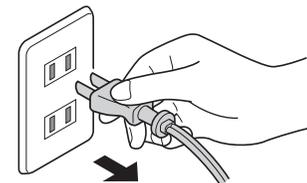
1 取消 キーを押す



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 差込プラグを抜く。



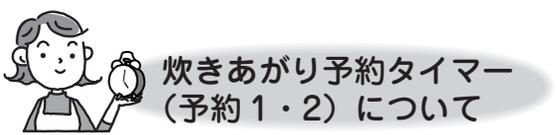
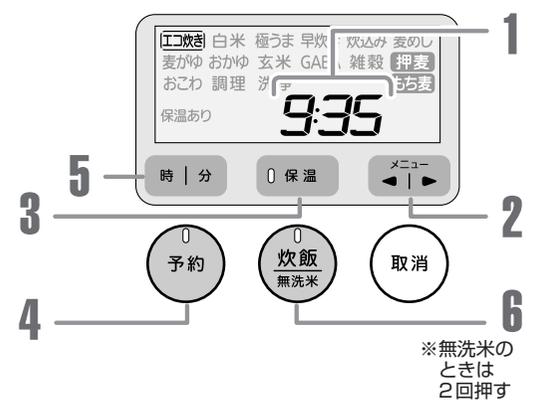
3 電源コードを収納する→P.8

差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれます。

※ねじれているときは、ねじれを直してください。

4 お手入れする→P.26～31

7 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.42参照。



2 メニュー/◀▶ キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ→P.14

※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。



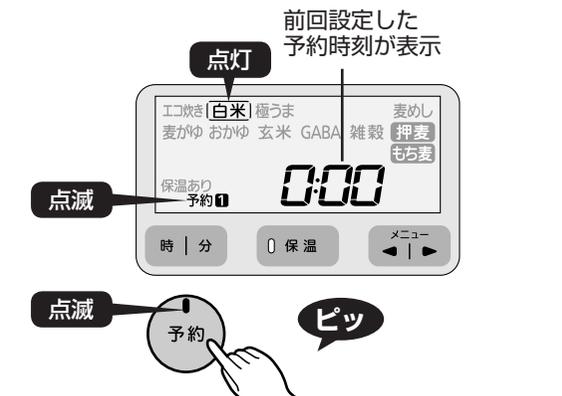
3 炊飯後、保温するかしらないかを選ぶ→P.14

予約完了後でも、保温するかしらないかを選択することができます。

4 予約キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※予約吸水の場合は、P.20参照。



※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。

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

メニュー別のタイマーセットの目安時間

(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

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

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

音について

- (予約)キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、(予約)キーまたは(炊飯/無洗米)キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。(P.38参照)

5 時/分キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は24時間で表示されます。



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

ご注意

- 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

6 炊飯/無洗米キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す)



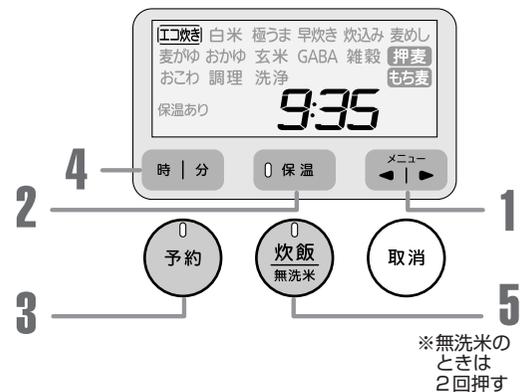
【無洗米のとき】
 (「エコ炊き」「白米」「極うま」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「麦がゆ」「おかゆ」「雑穀」のみ)



※タイマーセットを間違えたときは、(取消)キーを押して、P.18の2からセットし直してください。

使いかた

8 予約吸水タイマー炊飯のしかた

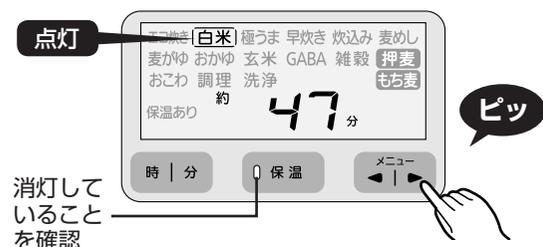


炊飯前に、お米に自然吸水させる（つけおき）時間がセットできます。

- 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はじめます。
- 吸水時間は、10～60分まで10分単位で合わせることができます。

例えば、「予約吸水」で50分に設定すると、50分後に炊きはじめます。

1 メニュー/◀▶ キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ→P.14



消灯していることを確認

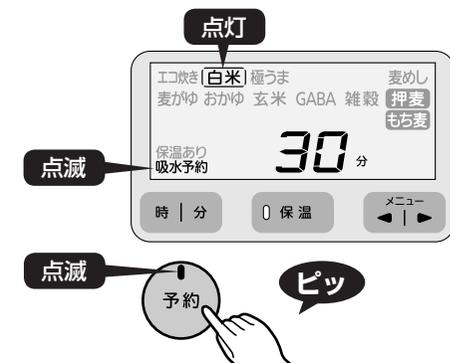
2 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ→P.14

予約吸水完了後でも、保温するかしないかを選択することができます。

3 「予約」キーを押して、「予約吸水」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※予約1・2の場合は、P.18参照。



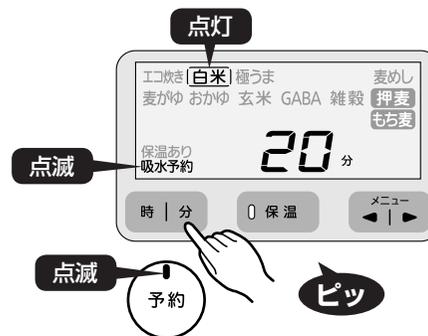
ご注意

- 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。）

音について

- 「予約」キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、「予約」キーまたは「炊飯/無洗米」キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。（P.38参照）

4 「時/分」キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる



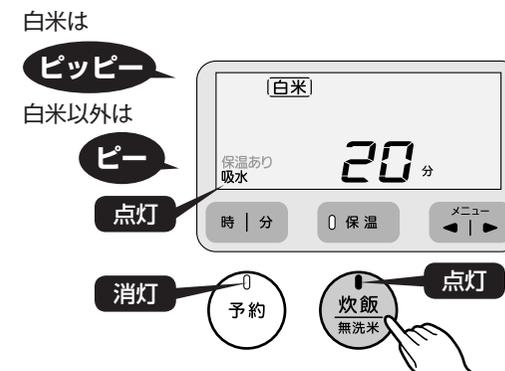
- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- 「時」を押すごとに10分ずつ増え、「分」を押すごとに10分ずつ減ります。

炊きあがりのかたさについて

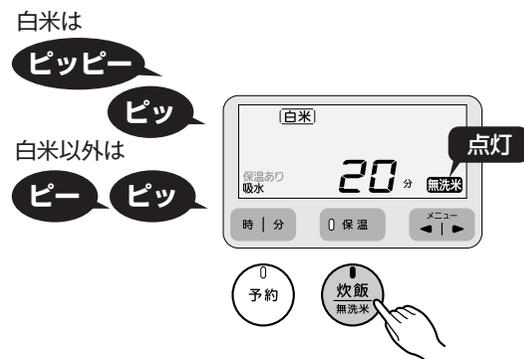
お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりかやわらかくなります。

5 「炊飯/無洗米」キーを1回押す（無洗米のときは、2回押す）

予約完了です。



【無洗米のとき】
（「エコ炊き」「白米」「極うま」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「麦がゆ」「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.20の1からセットし直してください。

9 保温について

白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。

保温あり・保温なしの選択について

- 保温するかしないかが選べます。炊飯前に「保温」キーを押して、「保温あり」または「保温なし」を選択します。（P.14参照）
※炊飯中でも選択できます。
- 保温するかしないかは、前回の選択を記憶していますので、前回と同じ場合は保温選択の必要はありません。
- 初期設定は、「保温あり」です。

保温ありを選択しているとき

炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。



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



■保温を中止するとき

「取消」キーを押します。（保温ランプが消灯）



■再度保温するとき

「保温」キーを長押し（約1秒以上）するとすぐに保温が開始されます。



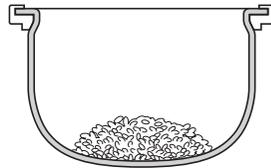
保温なしを選択しているとき

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



少量のご飯を保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召しあがりください。



ご注意

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

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

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

10 再加熱のしかた

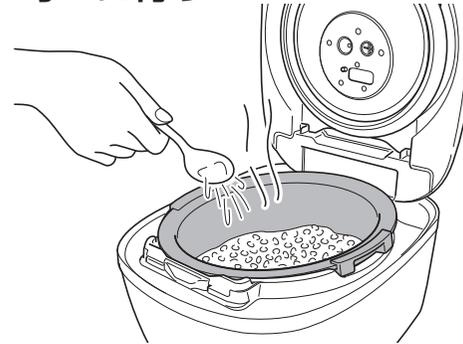
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

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 保温中のご飯をほぐす

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」キーを長押しする。（P.22参照）

4 「炊飯/無洗米」キーを押す



残り5分になったら、残り時間を表示



※再加熱をやめたい場合は、「取消」キーを押す。

音について

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

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



11 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.41) をご参照ください。

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

メニュー例
ポトフ、肉じゃが

調理してはいけないメニュー例

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

ワンポイント 「ポトフ」「肉じゃが」の作りかたについては、メニューガイド (P.41) 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るので注意する。
- 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ます。

調理するときの、基本的な操作手順

1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意

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

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

3 差込プラグをコンセントに差し込む

4 メニュー/◀▶ キーを押して「調理」を選ぶ



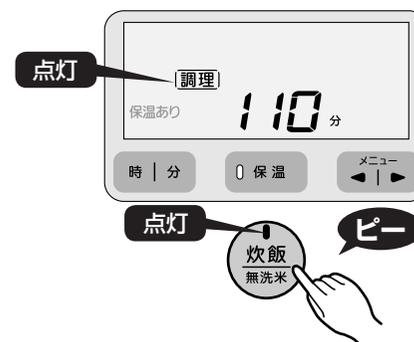
5 調理時間を合わせる

調理時間は、[時/分] キーで合わせます。5～180分まで5分単位で設定できます。

※「時」を押すごとに5分ずつ増え、「分」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。

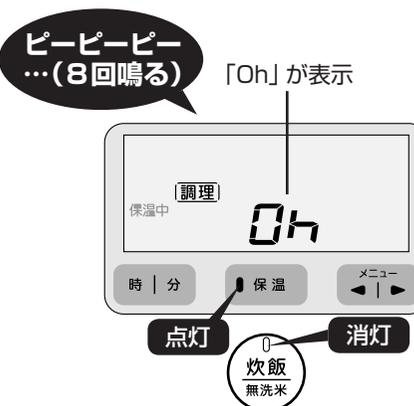


ご注意

- 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。



※調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で[時] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[炊飯/無洗米] キーを押す。(最大30分を3回まで追加できます。)

※保温中は、1時間単位で1時間(1h)から6時間(6h)まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。

※料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

※調理の保温中にあたため直したいとき(食べ頃温度にしたいとき)は、保温ランプ点灯時に[炊飯/無洗米] キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

ご注意

- 調理が足りない場合、追加で調理する前に[取消] キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押し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.24の4からの要領で調理する。

調理が終わったら…

- 1 [取消] キーを押す
[取消] キーを押すと、保温ランプが消灯します。



- 2 P.31の要領で洗浄し、においを取り除く

12 お手入れのしかた

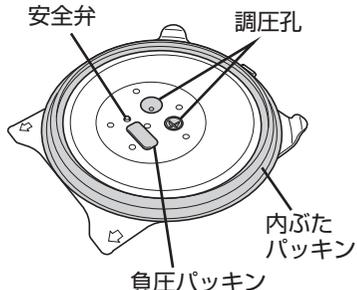
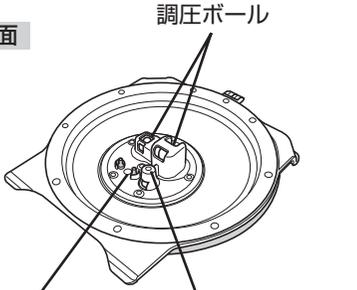
- ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
- 調理後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちに洗浄し、においを取り除いてください。(P.31 参照)

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。
- 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。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形・変色の原因。

- ◆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。

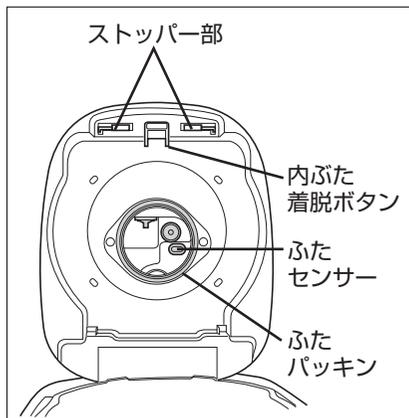
使ったびに洗うもの	 <p>内なべ しゃもじ</p> <p>計量カップ</p> <p>麦めしカップ (1割用) 麦めしカップ (3割用)</p>	<p>① 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。</p> <p>② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。フッ素加工面がはがれる原因。 ●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。 ●計量カップ、しゃもじ、麦めしカップを熱湯に浸さない。変形の原因。
	 <p>スチームキャップ</p> <p>2つの部分にはずす。(P.30参照)</p>	<p>流し洗いができます。</p> <p>① 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。</p> <p>② 乾いた布ですぐに水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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。

使ったびに洗うもの	<p>内ぶた</p> <p>表面</p> 	<p>① 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。</p> <p>② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ※内ぶたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。</p> <p>■調圧孔・調圧ボール・減圧孔 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。</p> <p>■安全弁 内ぶたの表面から、指で軽く2～3回押ししてみて、ごはんつぶ・米つぶがついていたら、取り除く。</p>
	<p>裏面</p>  <p>取りはずし・取りつけ (P.29参照)</p>	<p>2～3回押ししながら安全弁の詰まりを確認し、流水で内部を洗う。</p> <p>■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.29参照)</p> <p>■内ぶたパッキン 内ぶたに取りつけた状態で洗う。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●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、やけどやけがのおそれ。 ●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や、うまく炊けない原因。 ●汚れが気になる場合は、ぬるま湯でのつけおき洗いをする。 ●内ぶたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、十分にふき取る。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因。 ●内ぶたをお手入れした後、負圧パッキンがはずれていないか確認する。(はずれたときは取りつける。P.29参照)

使いかた

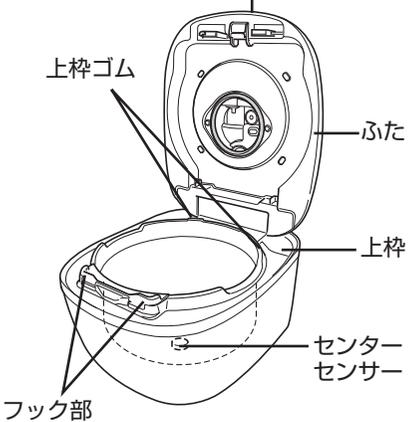
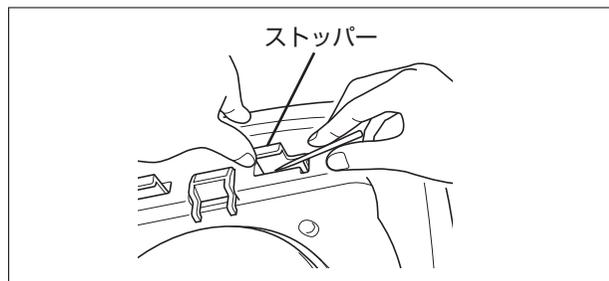
12 お手入れのしかた

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。



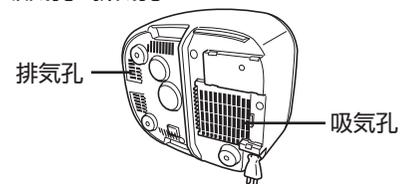
■ふたセンサー
布や綿棒などで軽く水ぶきする。

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

ご注意

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

吸気孔・排気孔

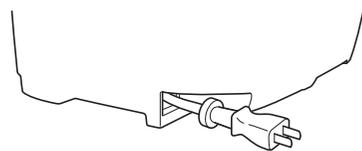


綿棒などでほこりを取る。

ご注意

- 吸気孔・排気孔にほこりなどが付着したままで使用しない。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

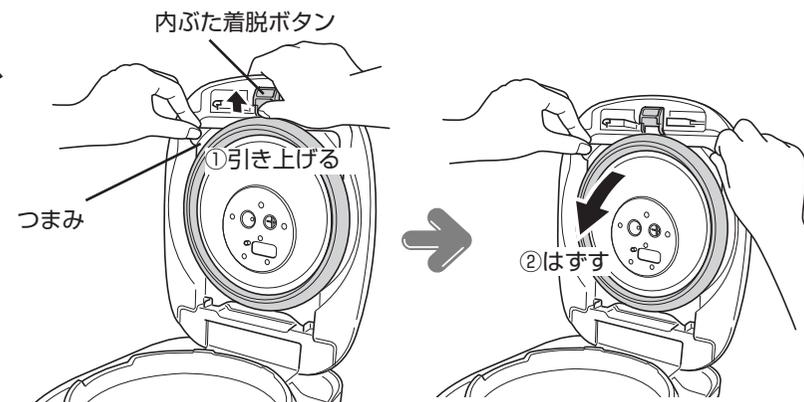


乾いた布でふく。

内ぶたの取りはずし・取り付け

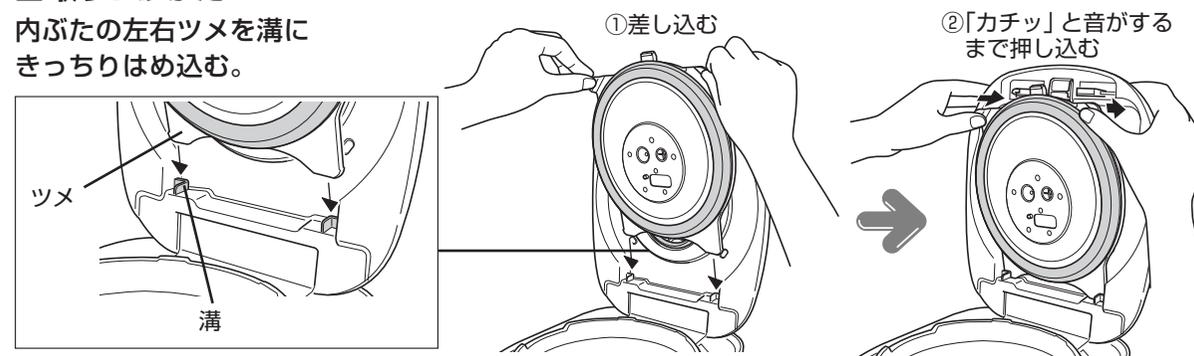
■取りはずしかた

内ぶた着脱ボタンを引き上げて、内ぶたを手前にはずす。



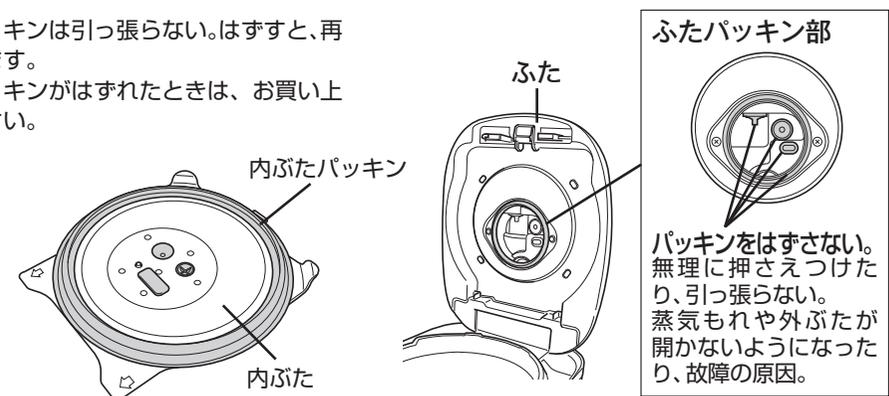
■取り付けかた

内ぶたの左右ツメを溝に
きっちりはめ込む。



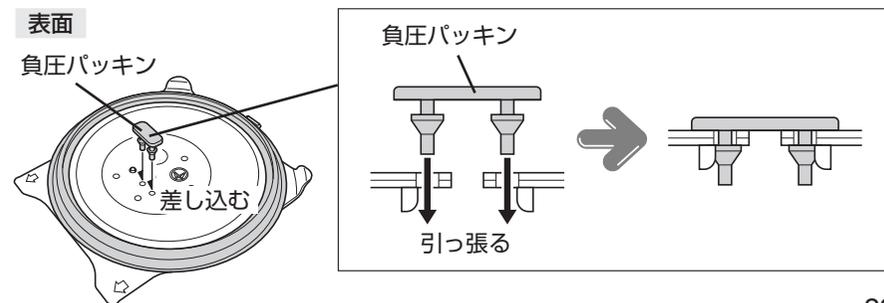
ご注意

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



負圧パッキンの取り付け

- ※取り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。



使いかた

12 お手入れのしかた

スチームキャップの取りはずし・取りつけ

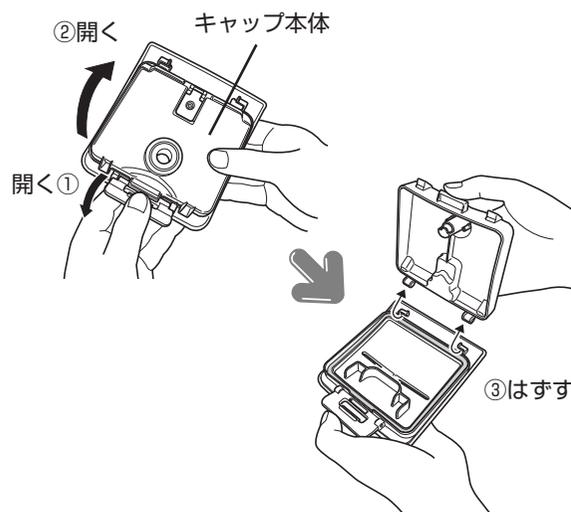
■取りはずしかた

①ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。



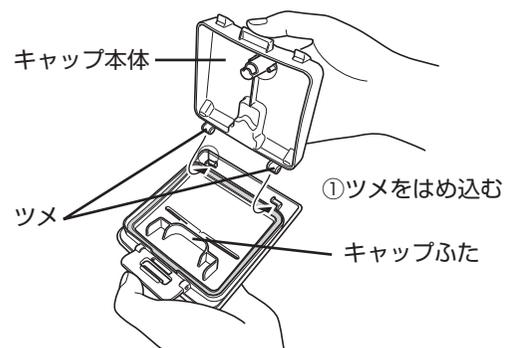
スチームキャップ

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。



■取りつけかた

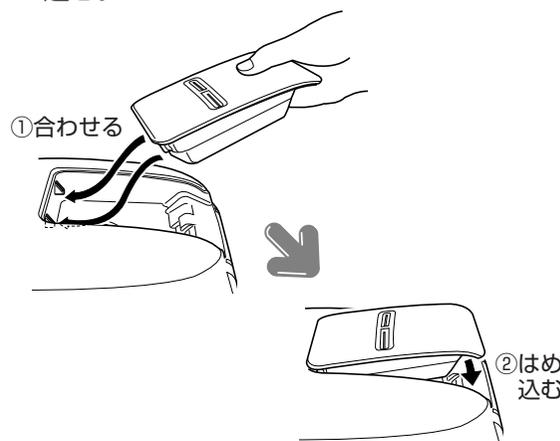
①キャップ本体のツメを、キャップふたにはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。



②ふたをとして「カチッ」と音が鳴るまでフックを閉める。

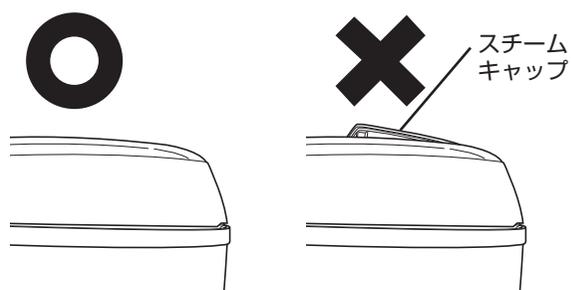


③確実に、本体に取りつける。スチームキャップを本体に手前側からはめ込む。



■ご注意

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

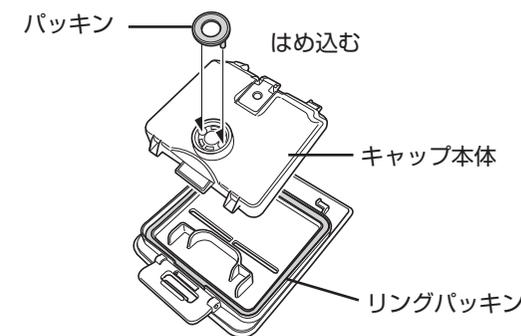


スチームキャップ用パッキンの取りつけ

パッキンを図のように注意してきっちりとはめ込む。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。

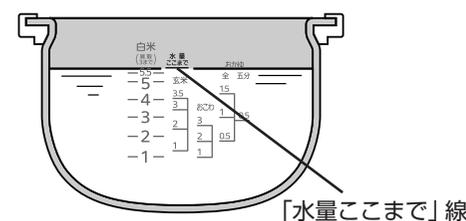
■ご注意

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



洗浄のしかた（においが気になるときや、調理後は洗浄する）

①内なべに「水量ここまで」の線まで水を入れ、本体にセットする。

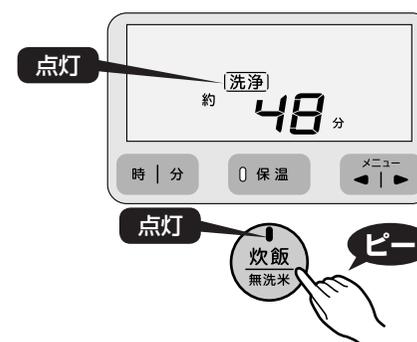


②差込プラグをコンセントに差し込む。

③メニュー/◀▶ キーを押して、「洗浄」を選ぶ。



④炊飯/無洗米 キーを押す。
(洗浄開始。)



洗浄が終了すると…

「洗浄」・枠・保温ランプが点滅します。



⑤取消 キーを押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。



⑥本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。

13 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		理由									
こんなとき		理由									
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	蒸気がもれる	●									●
	ふきこぼれる	●		●							●
	炊飯時間が長い	●									●
参照ページ		11・12・42	-	-	14~21	10・19	17	13・26・28	-	16	11・42

お調べいただくこと		理由										
こんなとき		理由										
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		●									
	蒸気がもれる	●				●				●		
	ふきこぼれる	●	●		●			●		●		
	炊飯時間が長い	●									●	
参照ページ		13・26~31	11・12	12	11・19・21	-	13・26~29	11	-	-	26~31	43

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らは、つきやすいことがあります。

お調べいただくこと		理由							
こんなとき		理由							
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		11・12・42	13・26~30	16	13・26~31	11・12	23	18・19	22

お調べいただくこと		理由									
こんなとき		理由									
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		22	22・23	22	22	22	26~31	23	25・31	-	43

困ったときは

14 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	材料を最大量より多く入れた	材料を最小量より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
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		24	24		24・25		13・26～31		43

15 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	42
	P.32の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。 タイマーセットの目安時間以下で設定した場合は、タイマーセットした時間に炊きあがらない場合があります。		
炊き上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。	42
	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。	42
	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗浄」を選択していませんか。これらのメニューはタイマーセットできません。		18・19
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」「洗浄」を選択していませんか。これらのメニューはタイマーセットできません。		20・21
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。	12・26～31
	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」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。		23
	保温ランプが消えていますか。	〔保温〕キーを長押しし、保温ランプの点灯を確認してから、再度〔炊飯/無洗米〕キーを押す。	23
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。		9
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。 IHが作動している音です。故障ではありません。		
	「ブシュー」や「ボコボコ」という音と同時に、蒸気孔から蒸気が勢いよく出る。 沸とうによるもので、故障ではありません。		-
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	
炊飯中に「カチャカチャ」と音がする	圧力調整を行っている音です。故障ではありません。		-
〔炊飯/無洗米〕キーを押したとき、または〔保温〕キーを長押ししたときに「ピピ」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	13
炊き上がり予約タイマー、または予約吸水タイマーのセットをしているときに、「ピピ」と音がする	〔予約〕キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	18～21

15 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
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		-
時刻合わせの際、 (時) または (分) キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中・追加加熱中は、時刻合わせできません。		42
保温ランプが点滅する 保温されていない	「麦がゆ」「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておくと、おかゆがのり状になりますので、お早めにお召しあがりください。	16
	「保温なし」を選択していませんか。	「保温なし」を選択すると、炊飯後保温されません。そのままにしておくと、におい・ベタつき・腐敗などの原因になるため、すぐに取り出し、お早めにお召しあがりください。	14・22
表示部に線状の黒いにじみがある	表示部に、静電気によるにじみが出ることがありますが、故障ではありません。	気になる場合は、かたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減されます。	9
調理の保温中に「6」が点滅する	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を超えると「6」が点滅します。(調理後6時間以上の保温はしない。)		25
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。		22
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、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	9・43
	リチウム電池が切れていますが、通常の炊飯はできます。		9・43
	(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。	42
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ふたパッキン・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。	12・26~31
ふたが閉まらない	内ふたがセットされていますか。	内ふたをセットしてください。	29
	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。	13
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。		16
	内ふたが汚れていませんか。内ふたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。	内ふたを洗剤でよく洗う。	27
	「エコ炊き」を選択していませんか。「エコ炊き」を選んで炊いたときは、つゆが多くなる場合があります。気になる場合は、「白米」で炊くことをおすすめします。		-

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
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。	5・13
	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。	13
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ないですか。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	8・43
	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。	8
差込プラグから火花が飛び	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。		-
樹脂などのおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		-
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		-
炊飯中に、ふたと本体との間隔が広がる	炊飯中は圧力がかかるため、ふたが持ち上がり、ふたと本体との間隔が広がることがありますが、使用上の品質に支障はありません。		-

こんな表示が出たときは

表示	こう処置してください	参照ページ
「E02」が表示され、「ピピピピピ…」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、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	3・43
「E11」が表示される 		
「E02」「E11」以外の「E」からはじまる表示が出た	故障の可能性がありますが、差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。	43

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→P.43」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

音量調整のしかた / 「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた

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

※炊飯（調理）中・保温中・タイマー予約中・予約炊飯（吸水）中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。
※調整を途中でやめるときは [取消] キーを押してください。

音量（キー操作音・お知らせ音）を調整したいとき

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

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



- ③ [時] キーを押して、モードを[4]にする。



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



音量調整
0 … 大（初期設定）
- 1 … 中
- 2 … 小

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



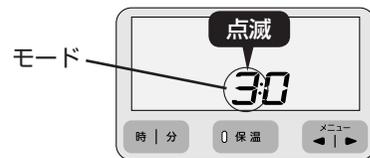
「エコ炊き（保温あり設定）」保温の節電モードを解除したいとき

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

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



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



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



保温設定
0 … 節電モード（初期設定）
1 … 節電モード解除

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

メニューガイド

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大きさは、15mLです。 ●小ささは、5mLです。
●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。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
※「五目ごはん」「麦めしガパオライス」「ツナとトマトの麦がゆ」「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 五目ごはん

332kcal/1人分



- 材料（4人分）
- 米……3カップ ●昆布……3cm角1枚
 - 味つけ調味料[しょうゆ…大さじ2、酒…大さじ1、みりん…大さじ1/2、塩…小さじ1/2]
 - 鶏もも肉…60g ●油揚げ…1/2枚 ●にんじん…40g ●ごぼう…35g
 - こんにゃく…1/8丁 ●干しいたけ…2枚 ●さやえんどう…8枚
 - 酒・しょうゆ・塩・酢……各適量 ●もみのり……少々
- 作りかた
- ① 鶏もも肉は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なり、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、ささがきにして酢水にさらします。
 - ⑤ こんにゃくは水から4～5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切ります。
 - ⑥ 干しいたけは水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
 - ⑦ さやえんどうは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めに細切りにします。
 - ⑧ 米を内なべで洗米してから、味つけ調味料を加えて「極うま」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込みおこげ」で炊きあげます。
 - ⑨ 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）

麦めしメニュー 食物繊維を豊富に含んだ大麦をおいしく。 麦めしガパオライス

632kcal/1人分



- 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
 - 卵…Mサイズ4個 ●鶏挽き肉…350g
 - 押麦またはもち麦…麦めしカップ3割用2杯（90g） ●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]
 - 玉ねぎ…小1個 ●プチトマト…6個
 - ピーマン（緑）…2個 ●ピーマン（赤）…1個
 - ホーリーバジル（スイートバジルでも可）…3枝 ●サラダ油…適量
- 作りかた
- ① 米を内なべで洗米し、「麦めし3割」の目盛2まで水を加え、押麦またはもち麦をのせて「麦めし押麦」または「麦めしおこげ」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。
 - ⑦ ⑥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。

麦がゆメニュー ツナとトマトの麦がゆ

256kcal/1人分



- 材料（2人分）
- 米…0.5カップ ●大麦（押麦、もち麦など）…麦めしカップ3割用1/2杯
 - トマト…1/2個 ●ツナ缶（小）…1/2缶
 - トマトジュース…100mL ●固形スープの素…1/2個 ●パルメザンチーズ…適量
 - 塩…適量 ●こしょう…適量 ●バジル…適量
- 作りかた
- ① トマトは湯むきし、さいの目に切り、バジルは飾り用を取り分け、残りは細かくきざみます。ツナ缶は油をきっておきます。
 - ② 米を内なべで洗米し、トマトジュース・固形スープの素・塩・こしょうを加えて「麦がゆ」の目盛0.5まで水を加えてよく混ぜます。
 - ③ ②に大麦と①を加えて、「麦がゆ」で炊きあげます。
 - ④ 炊きあがったら器に盛りつけ、パルメザンチーズをふり、バジルを飾ります。

●麦がゆは炊きあがり後、保温されません。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。

カルシウムたっぷりの健康食。
玄米 いりこ入り玄米ごはん

432kcal/1人分



- 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
 ●しょうゆ…小さじ2
- 作りかた
 ①玄米を内なべで洗米し、酒・しょうゆを加え、「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。

●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。

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。
おかゆ 七草粥

115kcal/1人分



- 材料(4人分)
 ●米…1カップ ●塩…小さじ 1/3
 ●七草[せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶの若葉)、すずしろ(大根の若葉)]…各適量
- 作りかた
 ①七草はそのうちに入りやすい2~3種類を選んで100gぐらい用意し、さっとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かくきざみます。
 ②米を内なべで洗米し、「おかゆ・全」の目盛1まで水を加え、「おかゆ」で炊きあげます。
 ③炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

●おかゆは炊きあがり後、保温されません。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。

栄養豊富な雑穀米に季節の彩りを。
雑穀 雑穀ちらしずし

640kcal/1人分



- 材料(4人分)
 ●米…3カップ ●具(飾り用)
 ●雑穀…1/3カップ ●車えび…小8尾 ●干しいたけ…小4枚
 ●合わせ酢 ●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]
 [酢…大さじ4 1/2、砂糖…大さじ4 1/2、塩…小さじ2] ●れんこん(細いもの)…40g
 ●具(混ぜ込み用) ●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]
 ちりめんじゃこ…20g ●錦糸卵[卵…Mサイズ2個、砂糖…小さじ1/3、塩…少々]
 ●その他…木の芽、絹さや、しょうがの甘酢漬けなど
- 作りかた
 ①米を内なべで洗米し、「白米」の目盛3まで水を加えて、雑穀を上のにのせます。雑穀を入れた分、水大さじ2を追加し、「雑穀」で炊きあげます。
 ②ボウルで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作ります。
 ③炊きたてのごはんを半切りに移して、②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷めます。
 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後、しいたけの戻し汁、だし汁、しょうゆ、砂糖でよく味がしみるまで煮ます。
 ⑥調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作ります。
 ⑦れんこんは皮をむいて熱湯でゆで、甘酢に漬けておきます。
 ⑧③にちりめんじゃこを混ぜ、器に盛りつけてから④・⑤・⑥・⑦の具と木の芽、絹さや、しょうがの甘酢漬けを飾ります。

●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。

面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。
おこわ 赤飯

494kcal/1人分



- 材料(4人分)
 ●もち米…3カップ ●あずき…80g ●ごま塩…少々
- 作りかた
 ①あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯をすて、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかためにゆでます。
 ②あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、おたまですくい落としながら、空気にふれさせて、早く冷めます。
 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。

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

- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理してください。
 ●煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理をはじめてください。
 ●金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しないでください。
 ●調理が終わった後はにおいを取り除いてください。(P.31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。(押し留めた場合は、内なべを本体から取り出してぬらした布の上に置き、本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷まします。その後、再度内なべを本体にセットし、調理してください。)
 ●材料の中で、分量をカップ数で表記しているものは、付属の計量カップ(0.18L)で計量した場合のカップ数です。

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

ポトフ



274kcal/1人分

- 材料(4人分)
 ●豚バラ肉または豚肩ロース肉(かたまり)…300g(2.5cm角に切る)
 ●玉ねぎ…小1個(150g)
 ●にんじん…中1本(100g)
 ●じゃがいも…小2個(150g)
 ●セロリ…1本
- 【A】
 ●水…4カップ(0.72L)
 ●ブイヨン(顆粒)…10g
 ●塩…小さじ1弱
 ●こしょう…少々
- 作りかた
 ①玉ねぎは4等分、にんじんは縦半分になり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。

ワンポイント 煮込み料理は、加熱後、保温の状態ですばらく置いておくと味がよくなりやすくなります。

肉じゃが



307kcal/1人分

- 材料(4人分)
 ●じゃがいも…400g
 ●牛肉(うす切り)…200g
 ●玉ねぎ…300g
 ●グリーンピース…大さじ4
 ●煮汁 [だし汁…1 1/2カップ(0.27L)、砂糖…大さじ4、みりん…大さじ2、こいりしょうゆ…大さじ4]
- 作りかた
 ①じゃがいもは大きめの一口大に切り、軽く水にさらしておきます。
 ②牛肉は3cm幅に、玉ねぎはくし形に切ります。
 ③グリーンピース以外の材料をフライパンで炒めます。
 ④内なべに煮汁の材料を合わせ、よくかき混ぜて③を加えます。
 ⑤「調理」で60分加熱します。
 ⑥できあがったらグリーンピースを加えて軽くかき混ぜます。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。

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

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

- 1 差込プラグをコンセントに差し込む
- 2 時刻セットモードにする

①または②キーを押すと、③が表示されます。



3 時刻を合わせる

- 「時」は ④ キー、「分」は ⑤ 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、⑥キーを押して、時刻合わせ完了です。



※時刻合わせを途中でやめたいときは⑦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)	36.4	47.4		
年間消費電力量 (kWh/年)	90.2	139.2		
1回当りの炊飯時消費電力量*5 (Wh)	177	235		
1時間当りの保温時消費電力量*5 (Wh)	17.3	22.5		
1時間当りのタイマー予約時消費電力量(Wh)	0.87	0.87		
1時間当りの待機時消費電力量 (Wh)	0.78	0.78		
炊飯容量 (L)	エコ炊き	0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)	
	白米	0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)	
	極うま	0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)	
	早炊き	0.18～1.0(1～5.5合)	0.36～1.8(2合～1升)	
	炊込み・炊込みおこげ	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)	
	麦めし	押麦 (1割)	0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～1.26(2～7合)
		押麦 (3割)	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
		もち麦 (1割)	0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～1.26(2～7合)
		もち麦 (3割)	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
	麦がゆ	0.09～0.18(0.5～1合)	0.09～0.27(0.5～1.5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)
	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)	
雑穀	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)		
おこわ	0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)		
外形寸法*6 (cm)	幅	25.2	27.5	
	奥行	30.2	32.9	
	高さ	21.1	24.2	
本体質量*6 (kg)	5.4	6.5		
コードの長さ*6 (m)	1.0			

*1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
 *2 「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。
 *3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名および各表示値も同法に基づいています。)

*4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
 *5 1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。(工場出荷時)
 *6 おおよその数値です。

●時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
 ●1カップ=約1合(約150g)です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常にはたります。

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

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

消耗品・別売品のお買い求めについて

- パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んでいきます。
- 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。(P.7参照)

消耗品について、汚れやにおい・破損がひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、ご相談ください。
 ●お買い上げの販売店
 ●タイガーお客様ご相談窓口(下記「連絡先」参照)
 ●消耗品・別売品のご購入サイト(下記「連絡先」参照)

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.32・33)・「調理がうまくできない?と思ったら」(P.34)・「故障かな?と思ったら」(P.35～37)・「こんな表示が出たときは」(P.37)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。

- 1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。
- 2 保証期間は、お買い上げの日から本体：1年間、内なべ内面フッ素加工：3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※1)いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 3 修理(交換※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※1)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※1)いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。 ①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)
- 4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
- 5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料	…… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
部品代	…… 製品の修復に使った部品の代金です。
- 6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(下記)までご相談ください。
 ●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

注1)交換は、内なべのみ対象となります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

使いかた・修理のご相談 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)

消耗品・別売品のご購入サイト <http://www.tiger-shop.jp/>

修理に関するご案内・受付サイト <https://www.tiger.jp/customer/repair.html>

ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>
 ※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。