

愛情点検

長年ご使用の炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。

●炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。

●炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。

●内なべが変形している。

●その他の異常や故障がある。

使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利です。

ご購入年月日

ご購入店名

TEL

年

月

日

タイガー圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理(交換^{注1})

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

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型名	JPC-K10S / JPC-K18S	
★お名前	様	
★お客様	ご住所	
★電話番号		
★お買い上げ日		
年	月	日
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＞

1.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。

2.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、車輛、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かれ、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

・食器洗浄機や食器乾燥器を使用した場合

・家庭用の中性台所用合成洗剤(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や損傷

・故意に傷つけた場合

・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

3.本書は日本国内においてのみ有効です。

4.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

TIGER

家庭用

圧力IH炊飯ジャー

炊きたて

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

ご意見をお寄せください。

https://www.tiger.jp/

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。

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-K10S

JPC-K18S

もくじ

はじめに

1 安全上のご注意 …………… 2

2 各部のなまえと付属品 …………… 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ポイント …………… 11

使いかた

3 ごはんを炊く前の準備 …………… 12

炊飯時間の目安 …………… 13

4 ごはんの炊きかた …………… 14

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 予約炊飯のしかた …………… 18

8 予約吸水のしかた …………… 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(「調理」メニュー) … 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 …… 34

こんな表示が出たときは …… 37

その他

「少量高速」むらし時間の調整のしかた …………… 37

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

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ご相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。

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〉

- ・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
- ・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
- ・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
- ・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

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ご相談窓口、修理受付サイトに点検・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、変形したりしている。
- ・その他の異常や故障がある。

使用する場所に注意

注意



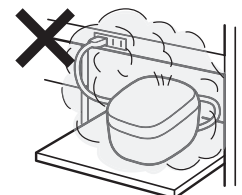
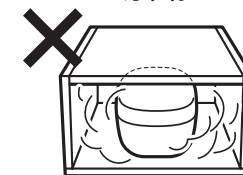
次のような場所では使わない。

- ・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。



必ず実施
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。

- ・蒸気孔の上方には十分な空間を設ける。
 - ・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・重いものをのせる・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。
- ・ぬれた手での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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

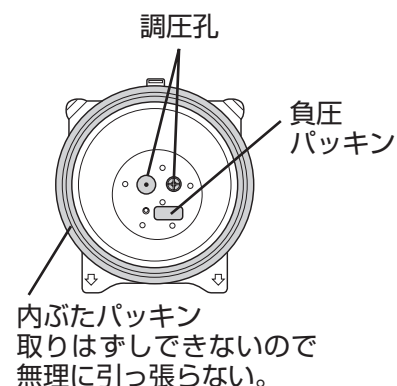
注意



- ・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。

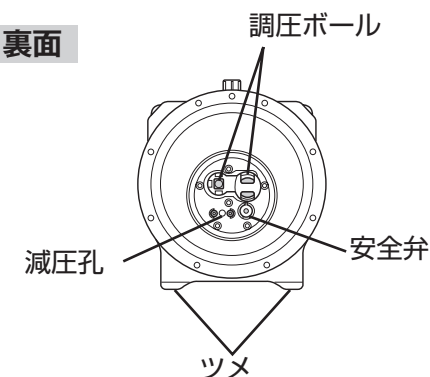
内ぶた

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



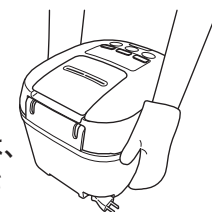
警告

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

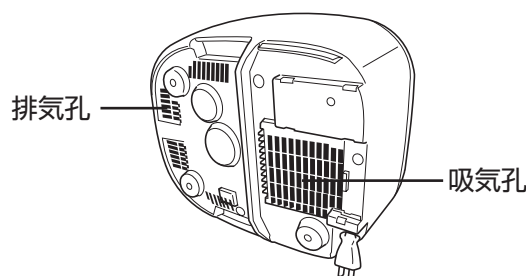
**ふたを開ける
ときは、蒸気に
注意する。**
やけどのおそれ。

**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、ふたを両手で
しっかりと確実に閉める。**
蒸気がもれたり、ふたが開いて内容
物が吹き出し、やけど・けがのおそれ。

**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

**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。

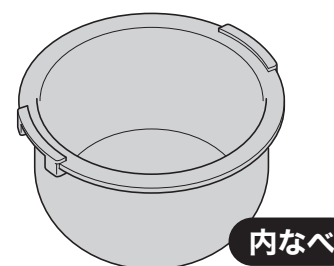
注意

**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、修理受付サイト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。

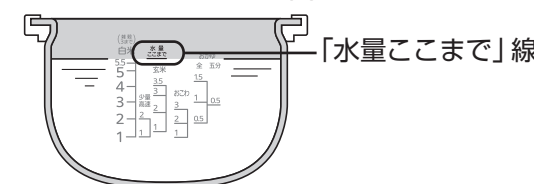


注意

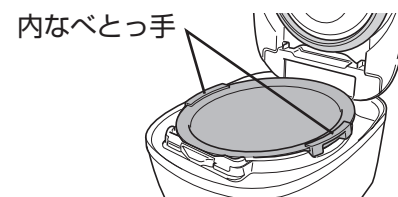
専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

**内なべを落したり、
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。

**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。



**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。



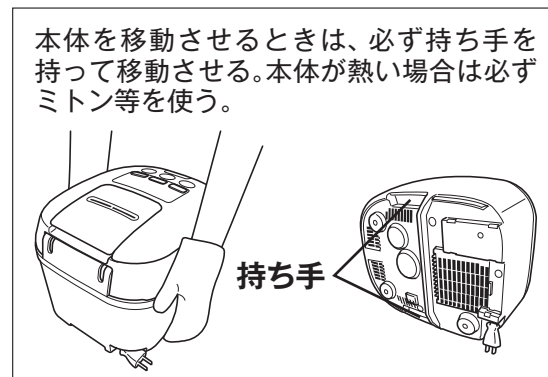
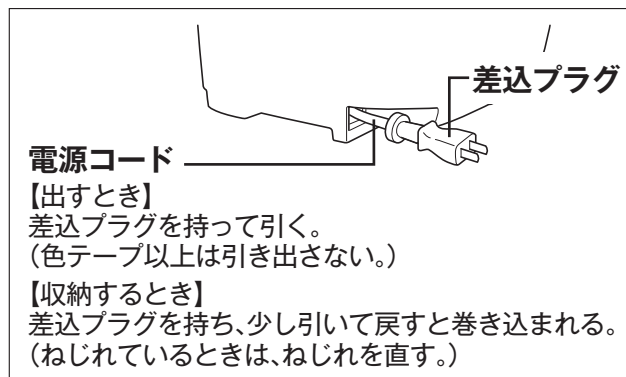
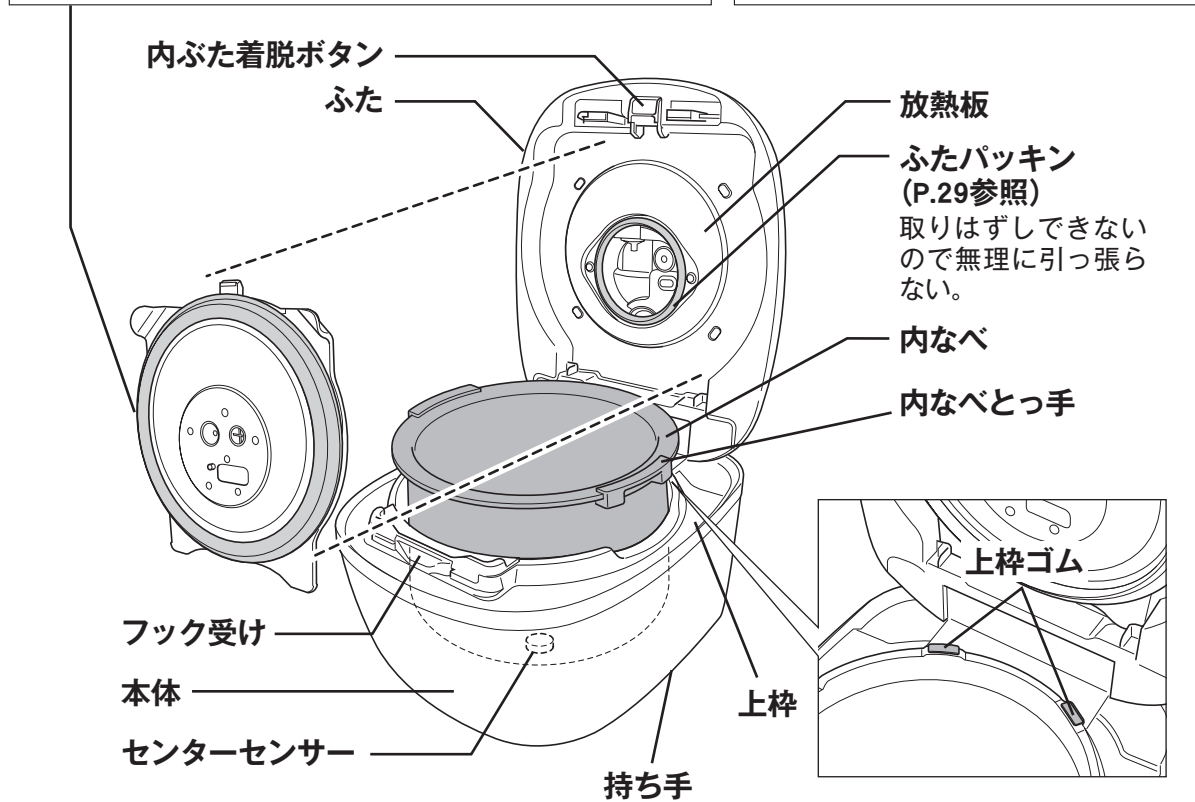
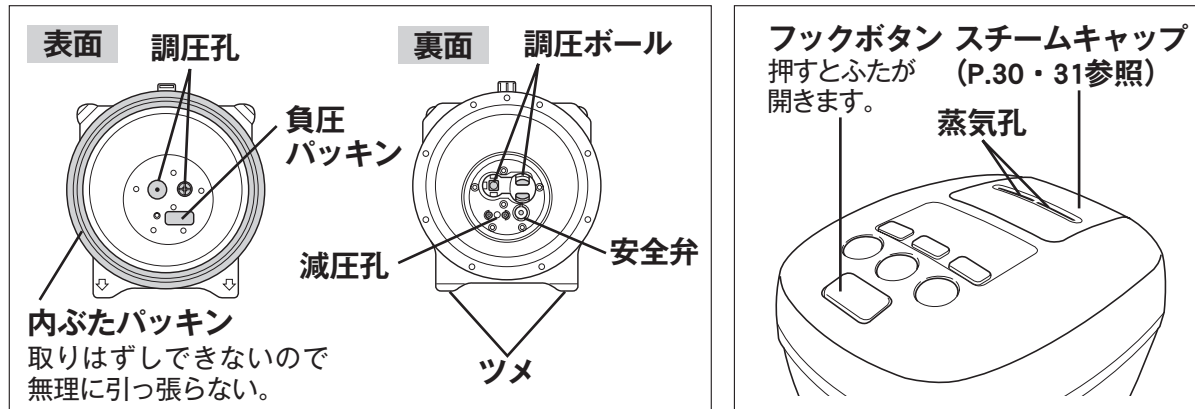
カラだきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

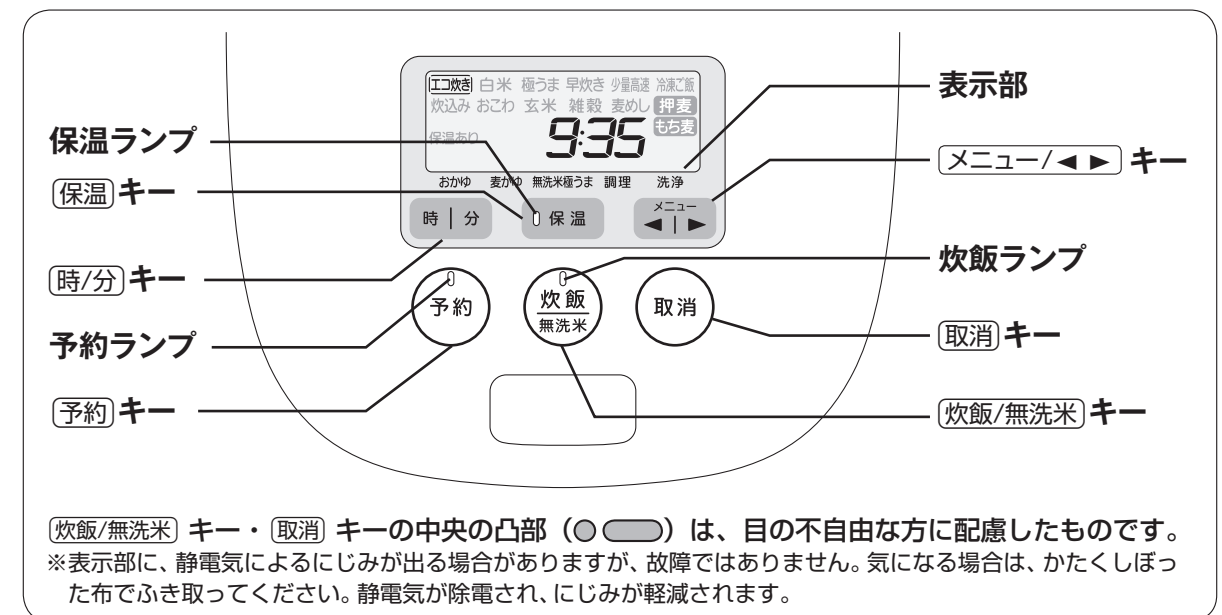
- 冷めたごはんを、加熱(保温)しない。
においなどの原因。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・
こげついたごはんつぶは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。
故障やおいしく炊けない原因。
- 内なべは、使うたびに、洗剤をうすめた
水またはぬるま湯でスポンジを使って、
内側と外側をよく洗う。
- 内なべが傷ついたり、内なべのフッ素加工
面のふくれやはがれの原因になるた
め、必ず守る。
 - ・内なべをガス火にかけたり、IH調理器・
電子レンジなどに使わない。
 - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)
を保温しない。
 - ・内なべの中で酢を使わない。
 - ・付属品が木製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。
 - ・内なべの底面(内・外)に油や汚れがつい
ている状態で使わない。
- 内なべが傷ついたり変形した場合は、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、消
耗品・別売品のご購入サイトでお買い求
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、消耗品・別売品
のご購入サイトでお買い求めください。

2 各部のなまえと付属品

内ぶた(P.27・29参照)



操作パネル



付属品の確認



はじめて使うとき

内なべ・内ぶた・スチームキャップ・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)
●「ジューッ」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)

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、修理受付サイト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

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」と比べて、少しかためになりますが、少ない消費電力量（約3～20％削減）で炊くことができます。
白米	○	○	○	白米（無洗米）を炊くときに選びます。（標準の炊きかたです。）
極うま	○	○	○	白米（無洗米）の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。 「白米」の2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、味わい深いごはんが炊きあがります。
早炊き	○	○	－	白米（無洗米）を早く炊きたいときに選びます。 「白米」を選んだときに比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。
少量高速	○	○	－	少量の白米（無洗米）をより早く炊きたいときに選びます。 炊飯容量：1.0Lタイプ…1～2合、1.8Lタイプ…2～3合
冷凍ご飯	○	○	○	炊きあがったごはんを冷凍保存したいときに選びます。 「白米」より時間をかけて吸水し、ベタつきを抑えてふっくら炊きあげることで、冷凍保存してもおいしさを保ちます。
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、こうばしいおこげごはんが炊けます。
おこわ	－	△	－	おこわを炊くときに選びます。
玄米	－	△	○	玄米を炊くときに選びます。
雑穀	○	△	○	あわ、ひえ、黒米、赤米などの雑穀を白米と一緒に炊くときに選びます。
麦めし押麦・麦めしもち麦	○	△	○	大麦を白米（無洗米）と一緒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）と一緒に炊くときに 「押麦」 を選びます。 もち麦と白米（無洗米）と一緒に炊くときに 「もち麦」 を選びます。
おかゆ	○	－	○	おかゆを作るときに選びます。
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。
無洗米極うま	○	○	○	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。 あらかじめ無洗米が選択されていますので、無洗米選択の手間が省けます。

○：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。
●「エコ炊き」を選んで炊いたときは、内ぶ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）

ご注意

●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。やけどやけがのおそれがあります。

無洗米について

「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「少量高速」「冷凍ご飯」「炊込み」「雑穀」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「おかゆ」「麦がゆ」「無洗米極うま」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。

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.15・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」「少量高速」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」「少量高速」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

●無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。
●「おこわ」「玄米」「雑穀」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」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。

予約について

「予約炊飯」と「予約吸水」が選べます。
・予約炊飯…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）

少量高速について

少ない量のお米（右記）をより早く炊くためのメニューです。炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。
※炊きあがったごはんがかたすぎる場合、むらし時間を調整することで、かたさを調整できます。（P.37参照）

冷凍ご飯について

炊きあがったごはんは長時間の保温をせず、すぐに冷凍しましょう。
＜冷凍のしかた＞
❶ごはんが温かいうちに茶わん1杯分（約150g）程度に分けてラップにつつむ。
❷常温まで冷まし、冷凍庫に入れる。
❸ラップにつつむときは、平らに広げ、厚みを均一にしましょう。

※解凍するときは、お使いの電子レンジの取扱説明書に従って、加熱してください。

ごはんをおいしく炊くためのポイント

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・保管場所を選ぶ

●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保管してください。

付属の計量カップで正確にはかる

すりきり1杯（1カップ）で、約1合（約0.18L）です。
●無洗米も付属の計量カップではかります。



洗米は手早く

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を一度に加えて、さっとかき混ぜ、すばやく水をすてます。
なるべく冷たい水で汚れた水をお米が吸わないように手早く洗います。

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となります。
●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となります。

水加減の目安

内なべの目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう。基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減は避けてください。ふきこぼれ等の原因となります。

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。
白米	「白米」の目盛。
極うま	「極うま」の目盛。
早炊き	「白米」の目盛。
少量高速	「少量高速」の目盛。
冷凍ご飯	「冷凍ご飯」の目盛。
炊込み・炊込みおこげ	「極うま」の目盛。
おこわ	もち米とうるち米を混ぜて炊くときは、「白米」と「おこわ」の目盛の間。 もち米を炊くときは「おこわ」の目盛。
玄米	「玄米」の目盛。
雑穀	「白米」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。
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。
麦がゆ	「麦がゆ」の目盛。
無洗米極うま	「極うま」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」メニューを選んでください。

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

具を入れて炊けるメニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み・炊込みおこげ	3合	6合
おこわ	3合	6合
玄米	2合	4合
全がゆ	1合	2合
麦がゆ	0.5合	1合

※その他のメニューはうまく炊けないことがありますので、具を入れないでください。
●炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
●最初に水加減してから具を入れてください。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。
●下記の場合、うまく炊けない、内なべがこげつくなどの原因となります。
・しょうゆやみりんなどの調味料が多すぎる場合
・調味料が底に沈んでいる場合
・ケチャップやトマトソースを使用した場合
・具を混ぜ込んだ場合
●市販の炊込みの素を使う場合、調味料の濃さや水加減などの違いによって、うまく炊けないことがあります。
●「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、お米が水面から上に出ないように平らにして炊いてください。

麦めしを炊くとき（麦めしの炊きかた→P.12）

●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（麦がゆの炊きかた→P.12）

●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他に、米粒麦なども使えます。
●大麦は白米の上ののせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
●できあがったら（飯消）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、内ぶ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。
●目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀は炊かないでください。

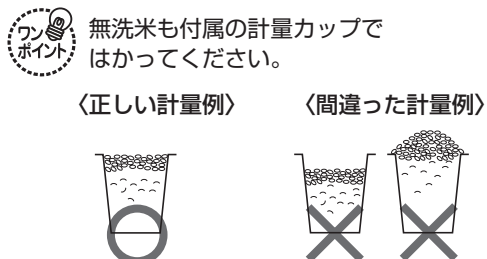
玄米に白米を混ぜて炊くとき

●玄米が白米よりも多いときは、「玄米」メニューを選んでください。
●玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」メニューを選んでください。このとき玄米は、1～2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。

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）



ご注意

- 指定の炊飯容量（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。（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。

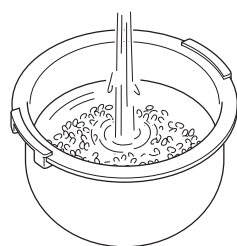
■麦がゆの炊きかた

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。



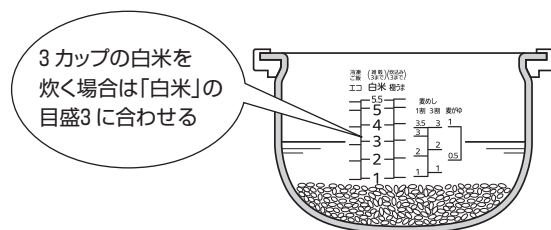
ご注意

- 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

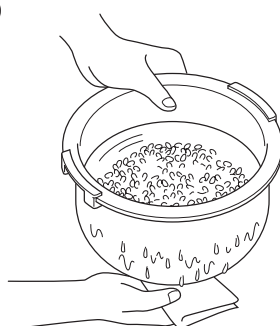
内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

- 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）

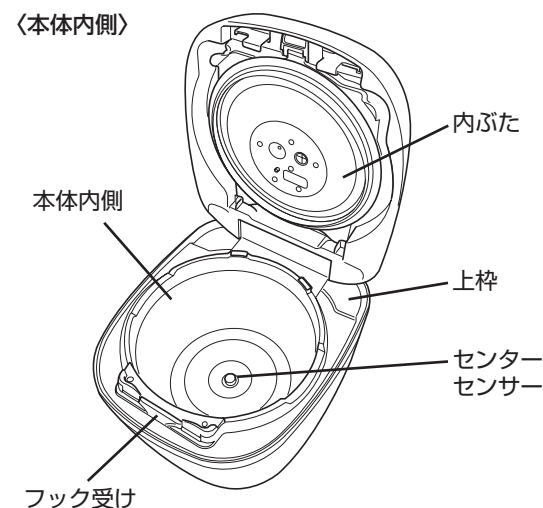


4 水滴・米つぶなどをふき取り、内ぶたに目詰まりがないことを確認する

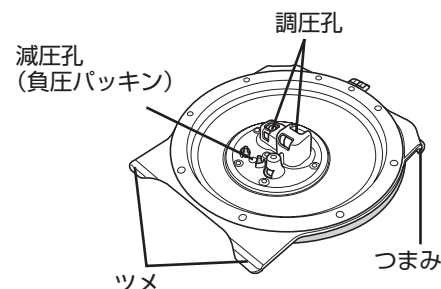
〈内なべ外側や縁〉



〈本体内側〉



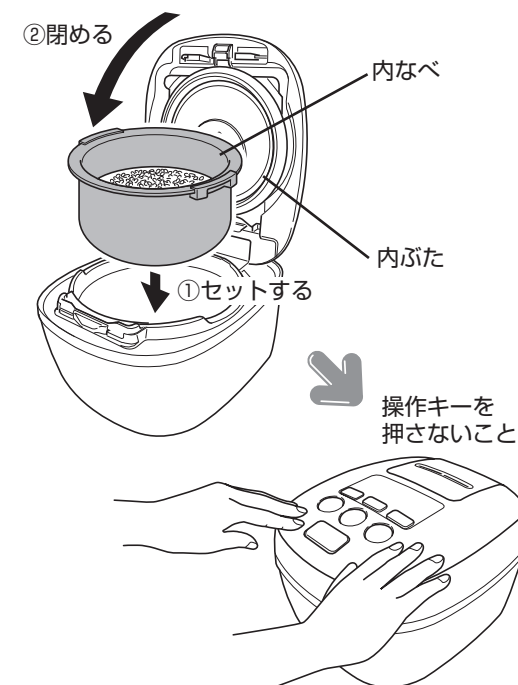
〈内ぶた〉
内ぶたのはずしかた、つけかた（P.29参照）



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。（P.27・28参照）

5 内なべを本体にセットし、ふたを両手でしっかりと確実に閉める



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。

炊飯時間の目安

メニュー	エコ炊き	白米	極うま	早炊き	少量高速	冷凍ご飯	炊込み	炊込みおこげ
サイズ								
1.0L (5.5合) タイプ	36～50分	43～54分	56～67分	22～37分	17～24分	45～57分	41～54分	42～54分
1.8L (1升) タイプ	37～53分	43～54分	56～67分	23～42分	20～25分	48～60分	43～57分	45～58分

メニュー	おこわ	玄米	雑穀	麦めし押麦	麦めしもち麦	おかゆ	麦がゆ	無洗米極うま
サイズ								
1.0L (5.5合) タイプ	40～50分	60～71分	42～52分	48～58分	51～61分	55～66分	57～71分	62～73分
1.8L (1升) タイプ	40～50分	63～75分	44～54分	49～59分	52～63分	53～68分	57～71分	62～73分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧100V、室温23度、水温23度、水加減は標準水位）

※無洗米を選択した場合は、各メニューともに1～10分長くなります。

※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、予約炊飯（吸水）を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

炊きあがると

自動的に保温します。
(「保温あり」を選んだ場合)



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

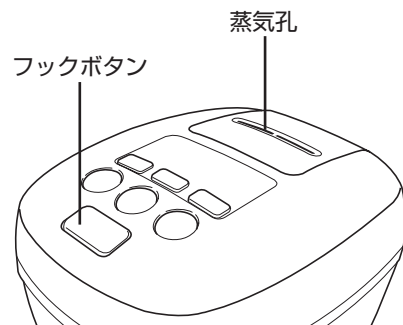
※「おかゆ」「麦がゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温されませんので、お早めにお召しあがりください。

1 ふたを開ける

⚠ 警告

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

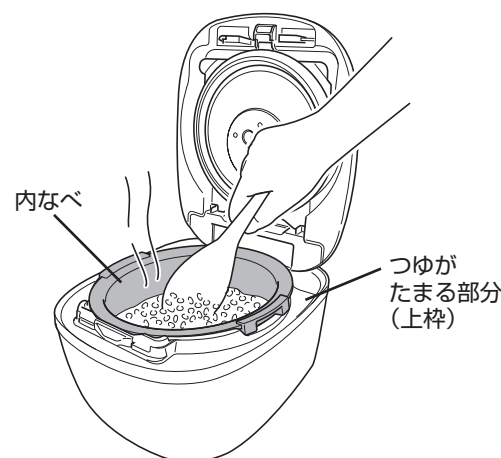
- ① 蒸気孔から蒸気が出ていないことを確認する。
- ② **圧力** 表示が消灯していることを確認する。
- ③ フックボタンを押してふたを開ける。



2 炊きあがったら すぐにごはんをほぐす

内なべの側面に、ごはんつぶが残らないように
ごはんをならす。

※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がやや
くぼむことがあります。



ご注意

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

6 炊飯ジャーを使い終わったら

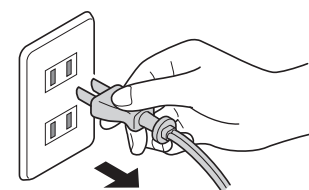
1 **取消** キーを押す



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



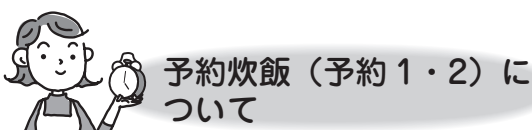
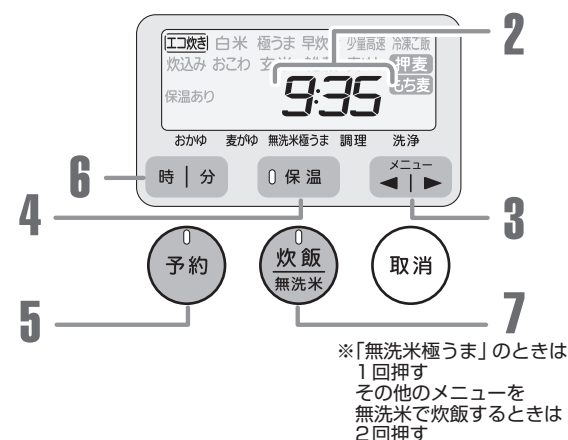
3 電源コードを収納する→P.8

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 予約炊飯のしかた



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 差込プラグをコンセントに差し込む

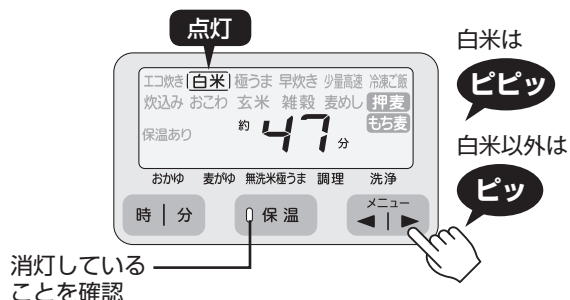
2 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.42参照。



3 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。



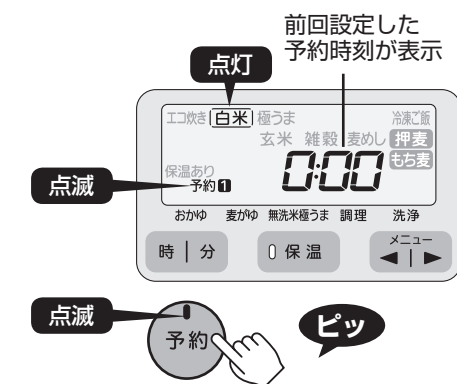
4 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ→P.15

予約完了後でも、保温するかしないかを選択することができます。

5 「予約」キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※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、同じ時刻で予約炊飯する場合は、時刻合わせの必要はありません。

ご注意

- 下記の場合は、予約炊飯できません。
 - ・「早炊き」「少量高速」「炊込み」「おこわ」「調理」「洗淨」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。

メニュー別の予約設定の目安時間

（無洗米の場合も下表の時間と同じ）

メニュー	予約設定の目安時間
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
冷凍ご飯	1 時間10 分以上
玄米	1 時間25 分以上
雑穀	1 時間10 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
おかゆ	1 時間10 分以上
麦がゆ	1 時間15 分以上
無洗米極うま	1 時間20 分以上

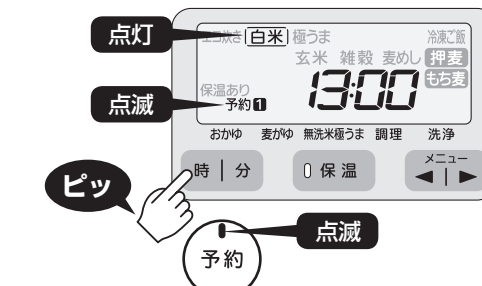
- 予約設定の目安時間未満で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。

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。
- 予約炊飯ができない状態で、〔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）

6 「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。

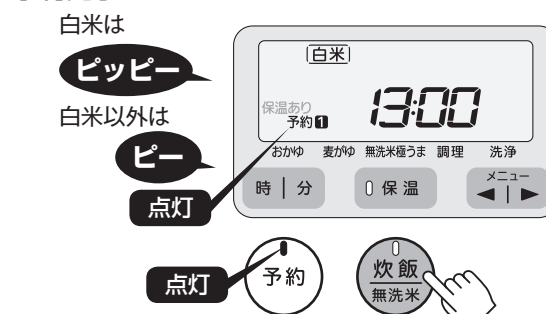
ご注意

- 腐敗の原因になるため、予約炊飯は12時間以内にします。

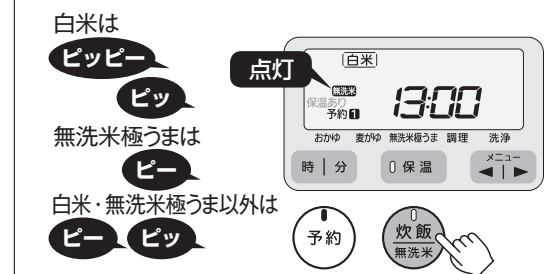
7 「炊飯/無洗米」キーを1回押す

（「無洗米極うま」のときは1回押す
その他のメニューを無洗米で炊飯するときは2回押す）

予約完了です。

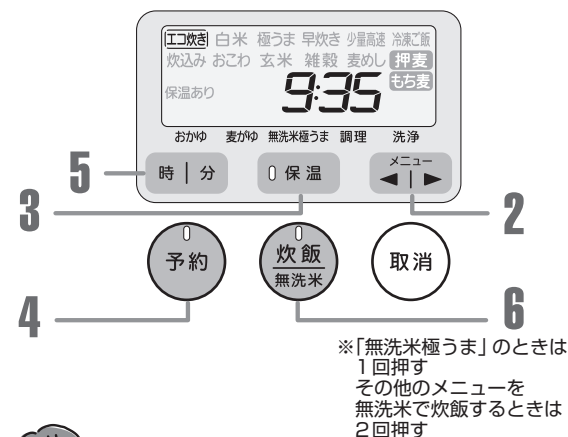


【無洗米のとき】
（「エコ炊き」「白米」「極うま」「冷凍ご飯」「雑穀」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「おかゆ」「麦がゆ」「無洗米極うま」のみ）



※予約設定を間違えたときは、〔取消〕キーを押して、P.18の3からセットし直してください。

8 予約吸水のしかた



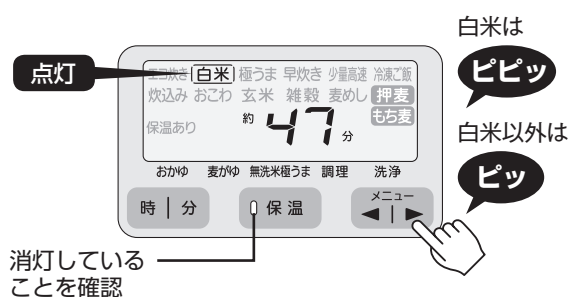
炊飯前に、お米に自然吸水させる（つけおき）時間がセットできます。

- 内なべを本体にセットし、「吸水予約」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊きはじめます。
- 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、「吸水予約」で50分に設定すると、**50分後に炊きはじめます。**

1 差込プラグをコンセントに差し込む

2 メニュー/キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ→P.14



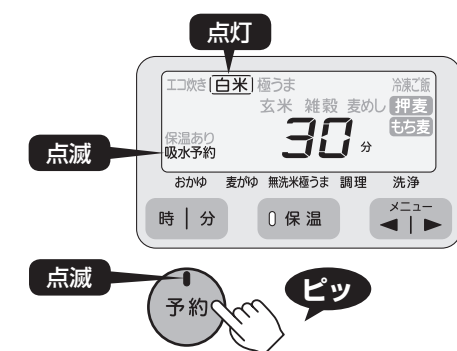
3 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ→P.15

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。

4 予約キーを押して、「吸水予約」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※予約1・2の場合は、P.18 参照。



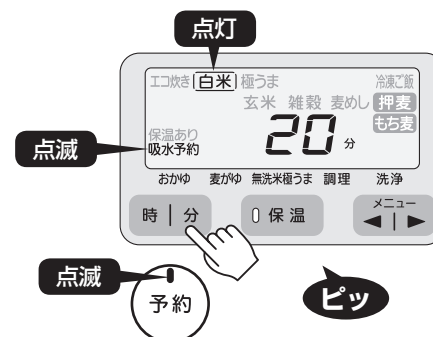
ご注意

- 下記の場合は、予約吸水ができません。
 - ・「早炊き」「少量高速」「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「ビピ」と音でお知らせします。
- 予約吸水ができない状態で、[予約]キーまたは[炊飯/無洗米]キーを押すと、「ビピ」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、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。

6 炊飯/無洗米キーを1回押す （「無洗米極うま」のときは1回押す その他のメニューを無洗米で炊飯するときは2回押す）

予約完了です。

白米は

ピー

白米以外は

ピー

点灯

消灯

予約

炊飯/無洗米

点灯

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

白米は

ピー

ピッ

無洗米極うまは

ピー

白米・無洗米極うま以外は

ピー

ピッ

予約

炊飯/無洗米

点灯

消灯

予約

炊飯/無洗米

点灯

消灯

予約

炊飯/無洗米

点灯

消灯

予約

炊飯/無洗米

点灯

消灯

予約

炊飯/無洗米

※予約設定を間違えたときは、「取消」キーを押して、P.20の2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.15 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）



消灯

ピッ

取消

■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。



点灯

ピッ

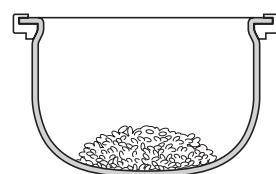
保温なしを選択しているとき

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



少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召しあがりください。



ご注意

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

- ・差込プラグを抜いての保温
- ・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
- ・ごはんをドーナッツ状にした保温
- ・24時間以上の保温

- 「おかゆ」「麦がゆ」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。
・ごはんが最小炊飯容量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。
・3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う



打ち水をする、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



点灯

※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



消灯

点滅

ピー

残り5分になったら、残り時間を表示



点滅

炊飯/無洗米

ピーピーピー（3回鳴る）



点灯

消灯

炊飯/無洗米

※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、温度を下げてしばらく煮込みます。その後さら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

「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。
- 牛乳などのふきこぼれやすい材料は、加熱が終了してから加え、5分以内の追加加熱であたためる。はじめから加えると、ふきこぼれるおそれ。

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。

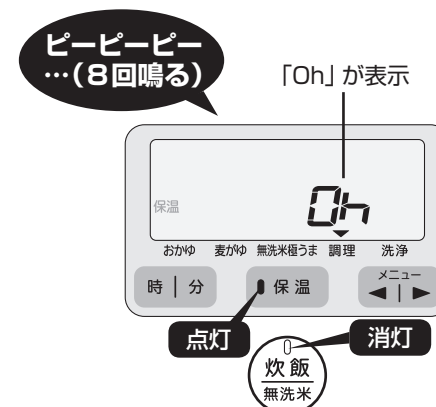


ご注意

- 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「Oh」が表示されます。



※調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で[時] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[炊飯/無洗米] キーを押す。（最大30分を3回まで追加できます。）
※調理が終わると、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。
※調理の保温中にあたため直したいとき（食べ頃温度にしたいとき）は、保温ランプ点灯時に[炊飯/無洗米] キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

ご注意

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

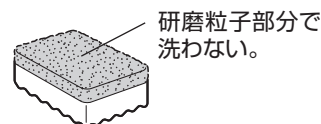
12 お手入れのしかた

- 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

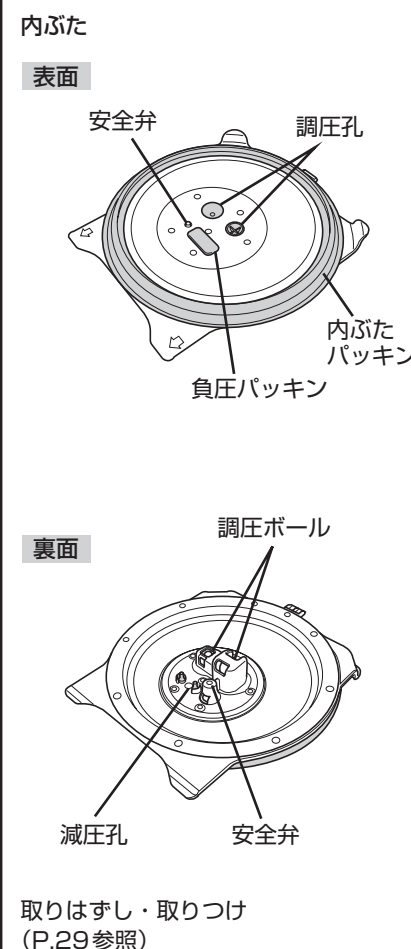
- 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ぶた・スチームキャップが冷めてからお手入れする。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- 各部を取りはずした後、お手入れする。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形・変色の原因。

- ◆洗剤でお手入れするときは、家庭用の中性台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
※洗剤が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
※中性以外の洗剤を使うと、変色・腐食などの原因。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。
- ◆スポンジの研磨粒子部分で洗わない。
内なべのフッ素加工面、内ぶたの塗料がはがれる原因。



使うたびに洗うもの 内なべ しゃもじ 計量カップ 麦めしカップ (1割用) 麦めしカップ (3割用)	①水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ②乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ご注意 ●内なべ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。
スチームキャップ 2つの部分にはずす。 (P.30 参照)	流し洗いができます。 ①水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 ②乾いた布ですぐに水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ご注意 ●変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。 ・熱湯での流し洗い。・つけ置き洗い。 ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。 ●大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、ふきこぼれたり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。

使うたびに洗うもの



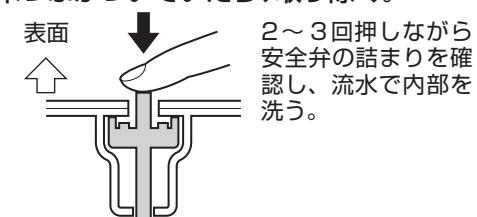
- ①洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。
- ②乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。
※内ぶたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。

調圧孔・調圧ボール・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。

安全弁

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



負圧パッキン

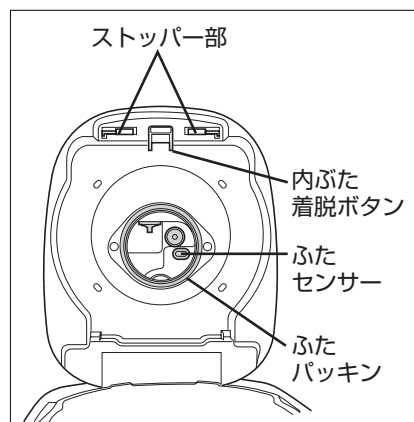
内ぶたに取りつけた状態で洗う。
はずれたときは、向きに注意して、取りつける。
(P.29 参照)

内ぶたパッキン

内ぶたに取りつけた状態で洗う。
はずれたときは、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相談窓口までお問合せください。

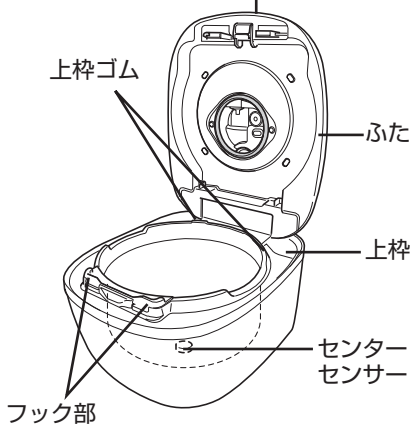
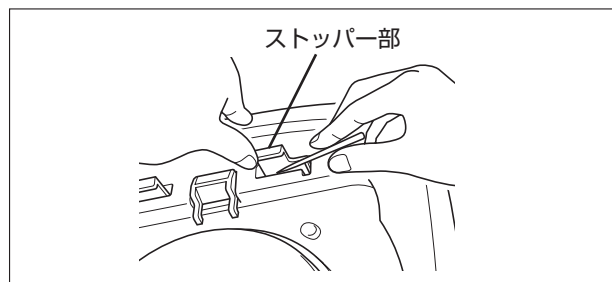
ご注意

- 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、ふきこぼれたりうまく炊けない原因。
- 汚れが気になる場合は、ぬるま湯でのつけ置き洗いをする。
- 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)



■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。



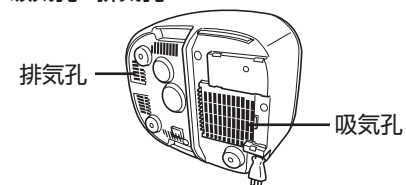
■ふたセンサー
布や綿棒などで軽く水ぶきする。

■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。
- 上枠ゴムははずさない。無理に引っ張らない。感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

吸気孔・排気孔

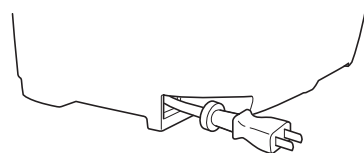


綿棒などでほこりを取る。

ご注意

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

差込プラグ・電源コード

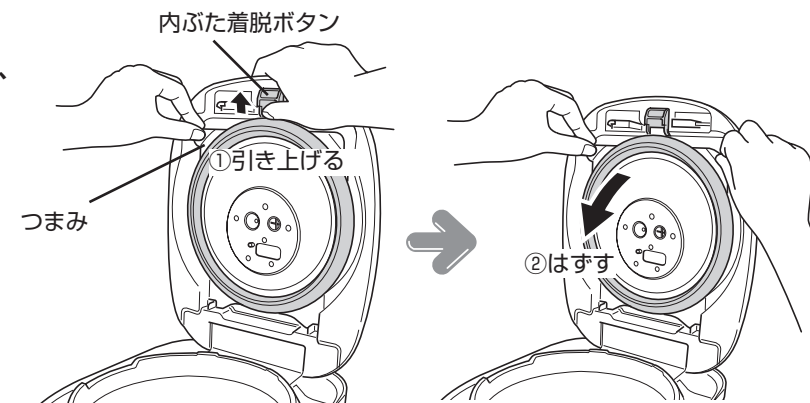


乾いた布でふく。

内ぶたの取りはずし・取り付け

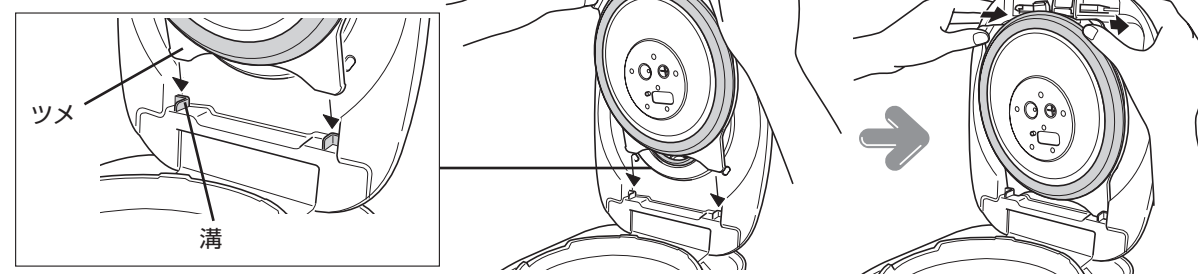
■取りはずしかた

内ぶた着脱ボタンを引き上げて、内ぶたを手前にはずす。



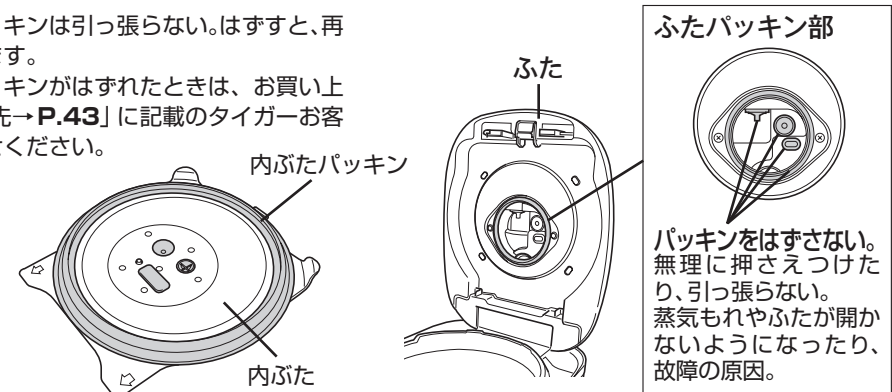
■取り付けかた

内ぶたの左右ツメを溝にきっちりはめ込む。



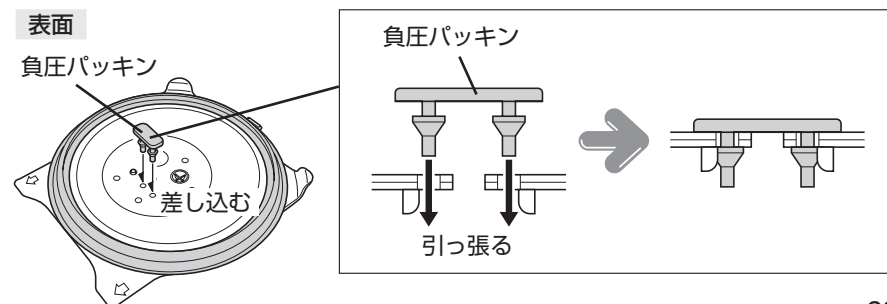
ご注意

- 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、または「連絡先→P.43」に記載のタイガーお客様相談窓口までお問合せください。



負圧パッキンの取り付け

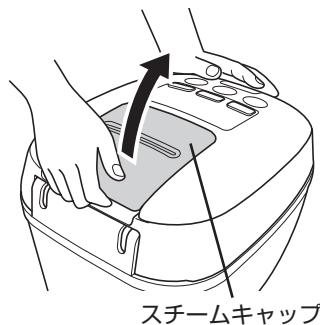
- ※取りつける方向に注意して、必ず取り付ける。うまく炊けない原因。
- ※取り付けにくい場合、負圧パッキンに水を少しつけると、つけやすくなります。



スチームキャップの取りはずし・取り付け

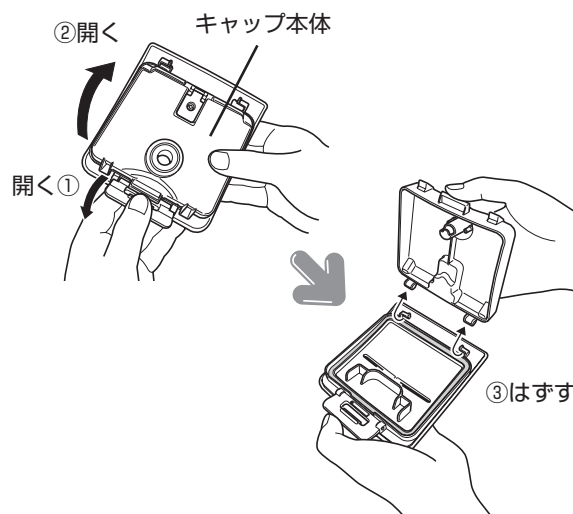
■取りはずしかた

- ① ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。



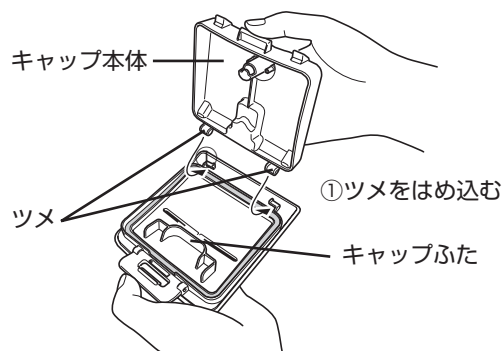
スチームキャップ

- 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。



■取り付けかた

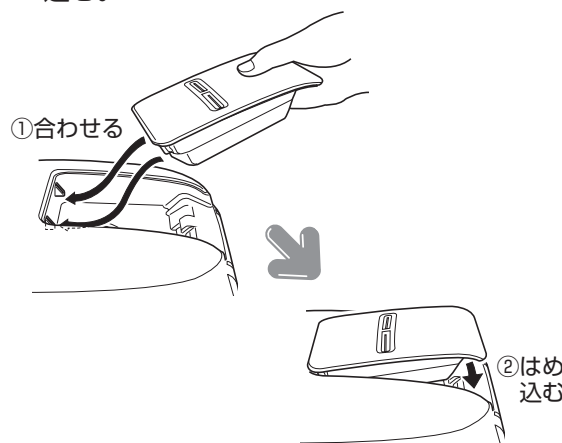
- ① キャップ本体のツメを、キャップふたにはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。



- ② ふたをとして「カチッ」と音が鳴るまでフックを閉める。

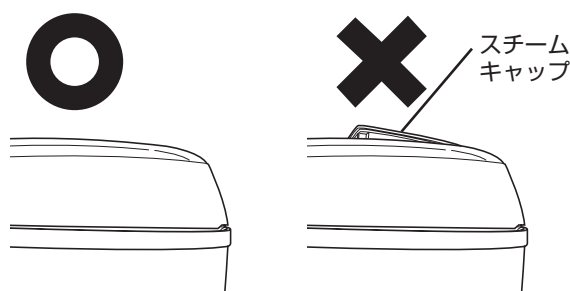


- ③ 確実に、本体に取りつける。スチームキャップを本体に手前側からはめ込む。



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。

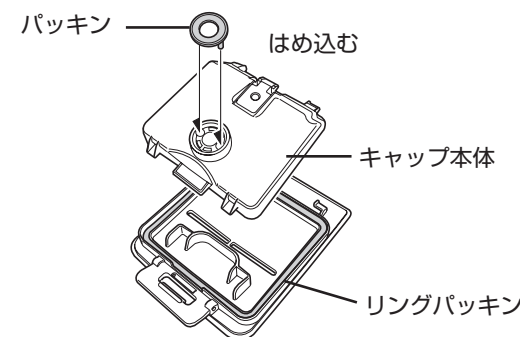


スチームキャップ用パッキンの取り付け

スチームキャップ用パッキン類がはずれたときは、パッキン類を図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。

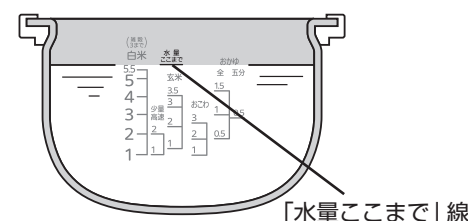
ご注意

- 必ずパッキン類をセットして使う。セットしないと、蒸気もれてうまく炊飯できない原因。
- 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。

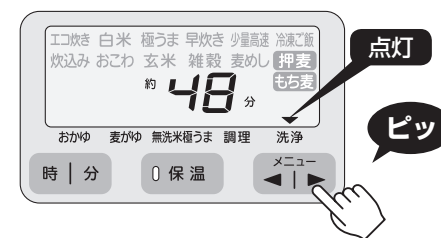


洗浄のしかた（においが気になるときや、調理後は洗浄する）

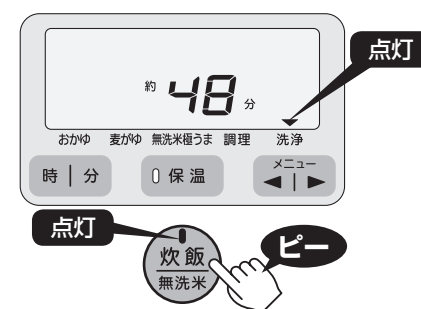
- ① 内なべに「水量ここまで」の線まで水を入れ、本体にセットする。



- 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。

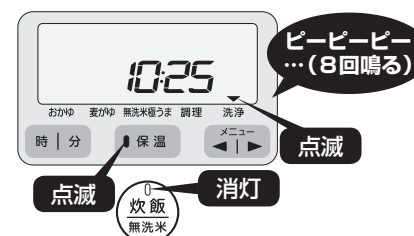


- ④ 炊飯/無洗米 キーを押す。(洗浄開始)



洗浄が終了すると…

▼マーク・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。

ご注意

- 洗浄後は内なべ・本体が熱くなっているので注意する。
 - 連続して洗浄するときは、必ず本体を冷ましてから行う。本体が高温になるため、うまく洗浄できない原因。
- においが気になるときは、水にクエン酸（約20g）を入れてかき混ぜてから行くと、よりにおいが取り除かれます。
- ※においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.43」に記載のタイガーお客様相談窓口までご相談ください。

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											
こんなとき		お米の量や具の量 水加減を間違えた	アルカリイオン水（pH9以上）を 使った炊飯した	ミネラルウォーターなど より硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、 保温を取り消さずに そのまま放置した	炊飯ジャーを使用後、 保温を取り消さずに そのまま放置した	内なべが変形している	炊きあがったごはんを よくほぐさなかった	最大炊飯容量を超えて炊飯した
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・18・19	17	12・13・26～31	—	16	11・42

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 ついていている	充分洗米しなかつた （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	調味料をよくかき混ぜなかつた	具や大麦、雑穀を混ぜ込んで 炊いた	割れ米が多く混ざっている	炊きあがつた後、 続けてすぐに炊飯した	お手入れが不十分	途中で停電があつた
炊きあがつたごはん	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		●	●	●	●	●	●	●	●		●	●
	ぬか臭い		●										
炊飯中	蒸気ももれる	●					●					●	
	ふきこぼれる	●	●			●		●	●	●		●	
	炊飯時間が長い	●											●
参照ページ		12・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		お米の量や具の量、 大麦や雑穀の量、 水加減を間違えた	内なべの裏・センサー こげついたごはんつぶ などがついている	炊きあがったごはんを よくほぐさなかつた	パッキン類や内なべの縁、 内ふたなどに、 ごはんつぶなどが ついていている	充分洗米しなかつた （無洗米は除く）	再加熱を3回以上行つた	12時間以上の予約炊飯をした	保温を24時間以上 続けている	内なべが変形している
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		11・12・42	12・13・26～28	16	12・13・26～29	11・12	23	19	22	—

お調べいただくこと		白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯容量以下で 保温または再加熱した	ごはんをドーナツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足をした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不十分	炊きあがり直後の 熱いごはんを再加熱した	調理を行つた後、 においを取り除かなかつた	ごはんを入れたまま 保温を取り消した	途中で停電があつた
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		22	22・23	22	22	22	26～31	23	25・31	22	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・25		12・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
ごはんが炊きあがらない調理できない	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。	14・24
予約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。		32
予約炊飯・予約吸水の設定ができない	予約設定の目安時間未満で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。		19
	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
再加熱できない	「早炊き」「少量高速」「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予約設定できません。		10・19・20
	「炊飯/無洗米」キーを押したら「ビビ」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
ごはんが炊きあがっていない	「取消」キーを押すと、下図のように表示される。 	デモモードになっています。「連絡先→P.43」に記載のお客様ご相談窓口までお問合せください。	43

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
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・13・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。	
	炊飯ジャー本体内部と、室温の温度差によって、液晶に結露が発生することがあります。数回ご使用になられることで、改善いたします。改善しない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.43」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。		43
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。		9
	「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のは、沸とうによるもので、故障ではありません。		
	炊飯中に「カチャカチャ」と音がするのは、圧力調整を行っている音です。故障ではありません。		43
	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→P.43」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/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「ビビ」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	13
残り時間が「〇〇分」の表示のまま変わらない、または表示されている時間が急に変わる	炊飯条件や調整内容の設定変更にともない、残り時間の表示が更新されなくなったり、徐々にではなく、急に短くなったり長くなったりすることがあります。どちらも故障ではありません。		15
予約炊飯（吸水）をしているときに、「ビビ」と音がする	「予約」キーを押してから、約30秒間何もしないとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。		19・20
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、または「連絡先→P.43」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		43
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（調理）中・保温中・予約セット中・予約炊飯（吸水）中・再加熱中・追加加熱中・「調理」を選択中は、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	「おかゆ」「麦がゆ」のメニューを選択していませんか。	「おかゆ」「麦がゆ」は保温できません。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。	15・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
ふたと本体の間にすき間がある	ふたを閉めたとき、構造上ふたと本体の間にすき間が生じますが、炊飯・保温中に蒸気のもれがなければ異常ではありません。		—
表示部に「 de no 」が表示される	「取消」キーを押すと、下図のように表示される。 	デモモードになっています。「連絡先→P.43」に記載のお客様ご相談窓口までお問合せください。	43

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
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が、通常の炊飯はできます。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.43」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
	(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。	12・13・26～31
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。	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
	内ぶたが汚れていませんか。 内ぶたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。	内ぶたを洗剤でよく洗う。	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。		10
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。	14・24
	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。	14
電源コードが巻き込まれない	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
	電源コードを色テープ以上に引き出していますか。	お買い上げの販売店、または「連絡先→P.43」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
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		—
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は、「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)」を参照してお手入れしてください。		31
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		—
炊飯中に、ふたと本体との間隔が広がる	炊飯中は圧力がかかるため、ふたが持ち上がり、ふたと本体との間隔が広がることがありますが、使用上の品質に支障はありません。		—

こんな表示が出たときは

表 示	こう処置してください	参照 ページ
「E02」が表示され、「ピピピピピピ…」という音がする 	本体をカーペットなどの上や、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→P.43」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。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→P.43」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイト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、消耗品・別売品のご購入サイトまでお問合せください。

「少量高速」むらし時間の調整のしかた

※下記の手順①～⑦は、差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、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・予約セット中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中・追加加熱中・「調理」を選択中は、設定を変更することができません。

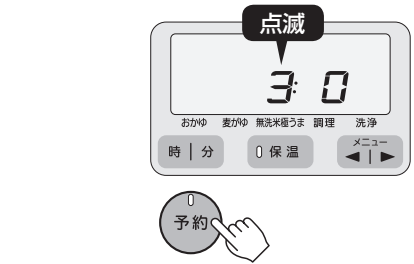
※調整を途中でやめるときは(取消)キーを押してください。



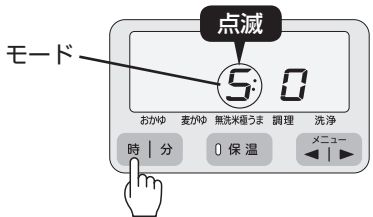
「少量高速」むらし時間を調整したいとき

「少量高速」を選んで炊いたときのむらし時間を調整したい場合は、下記の手順で時間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。
- ④ [炊飯/無洗米] キーを押す。
- ⑤ [時/分] キーを押して、時間を調整する。



- ③ [時] キーを押して、モードを[5]にする。



- 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。

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、差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、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・予約セッ中・予約炊飯（吸水）中・再加熱中・追加熱中・「調理」を選択中は、設定を変更することができません。

※調整を途中でやめるときは **[取消]** キーを押してください。

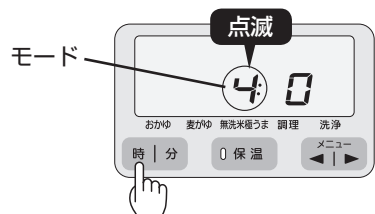
音量（キー操作音・お知らせ音）を調整したいとき

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

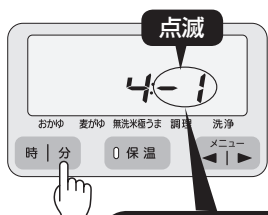
- ① **[メニュー/◀▶]** キーを押して「白米」を選ぶ。
- ② **[予約]** キーを約3秒以上押す。



- ③ **[時]** キーを押して、モードを[4]にする。



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



音量調整
0：大（初期設定）
- 1：中
- 2：小

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



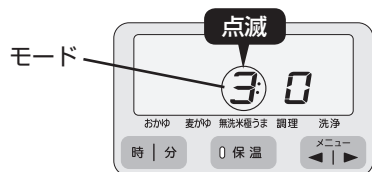
「エコ炊き（保温あり設定）」保温の節電モードを解除したいとき

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

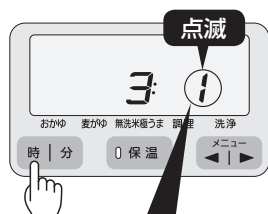
- ① **[メニュー/◀▶]** キーを押して「白米」を選ぶ。
- ② **[予約]** キーを約3秒以上押す。



- ③ モード[3]になっていることを確認する。
- ※モード[4]やモード[5]になっている場合 **[時/分]** キーを押してモード[3]にする。



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



保温設定
0：節電モード（初期設定）
1：節電モード解除

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

メニューガイド

このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。 ●小さじは、5mLです。
●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」「七草粥」「雑穀ちらしずし」は、無洗米が選べます。
※各メニューに記載のカロリー表記は目安です。

炊込みメニュー おこげ 五目ごはん

具とごはんの絶妙のバランス。

322kcal/1人分



- 材料(6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 ●絹さや…8枚
 - 酒・しょうゆ・塩・酢……各適量
- 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く。
 - ②油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
 - ③にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
 - 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る。
 - 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する。
 - ⑦絹さやは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めて細切りにする。
 - 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絹さや以外の具と昆布をのせ、「炊込みおこげ」で炊きあげる。
 - ⑨⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、絹さやを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつける。

●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 麦めしガパオライス

食物繊維を豊富に含んだ大麦をおいしく。

632kcal/1人分



- 材料(4人分)
- 米…2カップ
 - 押麦またはもち麦…麦めしカップ3割用2杯(90g)
 - 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
 - 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
 - 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]
- 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」で炊きあげる。
 - ②玉ねぎ、ピーマン(緑・赤)は1cm角にきざむ。
 - ③プチトマトはへたを取って4つ割りにし、ホーリーバジルは葉を粗くきざむ。
 - ④にんにくはみじん切りにし、赤唐辛子は種を取り除いて輪切りにしておく。
 - 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の順で加えて炒める。
 - 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を加えて炒めあげる。
 - ⑧炊きあがった麦めしを器に盛りつけて⑦をかけ、⑤を添える。

麦がゆメニュー トマトの酸味でさっぱり。 ツナとトマトの麦がゆ

トマトの酸味でさっぱり。

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く。
 - 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る。
 - ③②に大麦と①を加えて、「麦がゆ」で炊きあげる。
 - 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、バジルを飾る。

●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。

玄米メニュー

ヘルシーな玄米をおいしく。

鮭の味噌バター玄米混ぜごはん

422kcal/1人分



- 材料(6人分)
- 玄米…3カップ ●甘塩鮭…3切れ ●まいたけ…100g ●玉ねぎ…1/2個
 - にんじん…50g ●アスパラガス…3本 ●にんにくのみじん切り…1片分
 - しょうがのみじん切り…10g ●バター…25g ●サラダ油…適量 ●青ねぎの小口切り…15g
 - 調味料[酒…大さじ1 1/2、みりん…大さじ1 1/2、味噌…30g、砂糖…大さじ1/2、しょうゆ…大さじ1/2]
- 作りかた
- ①玄米を内なべで洗米し、「玄米」の目盛3まで水を加えて「玄米」で炊きあげる。
 - ②フライパンにサラダ油を熱し、鮭を焼いて身をほぐす。
 - ③まいたけはほぐして2cmに切り、玉ねぎ、にんじんは粗くみじん切りにする。
 - ④アスパラガスは固い部分の皮をむき、はかまを取って1cmにきざむ。
 - ⑤フライパンにバターを溶かし、にんにく、しょうがを入れて炒める。③を加えて炒め、しんなりしてくれば④を加えて炒める。
 - ⑥⑤に調味料を加えて汁気がなくなるまで炒め、青ねぎの小口切り、②を加える。
 - ⑦炊きあがったごはん⑥を混ぜ合わせ、器に盛りつける。

ワンポイント お好みで七味唐辛子をかけてもよいでしょう。

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

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
- ①七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで100gぐらい用意し、さつゆで水にさらし、かたくしぼって細かくきざむ。
 - 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」で炊きあげる。
 - ③炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜする。

●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。

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

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」で炊きあげる。
 - ②ボウルで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作る。
 - ③炊きたてのごはんを半切りに移して、②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷ます。
 - ④車えびは背ワタを取り、塩ゆでにして殻をむく。
 - ⑤干しいたけは水で戻した後、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る。
 - ⑥調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作る。
 - ⑦れんこんは皮をむいて熱湯でゆで、甘酢に漬けておく。
 - 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る。

●半切りは酢水で軽くぬらしておきます。内なべでごはんは酢を混ぜないでください。

おこわメニュー

面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。

赤飯

329kcal/1人分



- 材料(6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る。
 - 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)、よく混ぜ合わせる。
 - ④③に②のあずきをのせ、「おこわ」で炊きあげる。
 - ⑤炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添える。

調理メニュー

「炊きたて」で、おいしいおかずが簡単に!

素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

ご注意

- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき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「洗浄のしかた」参照)

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、温度を下げてしばらく煮込みます。その後さら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よくし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

ポトフ



- 材料(4人分)
- 豚バラ肉または豚肩ロース肉(かたまり)……300g(2.5cm角に切る)
 - 玉ねぎ……小1個(150g)
 - にんじん……中1本(100g)
 - じゃがいも……小2個(150g)
 - セロリ……1本
- 【A】
- 水……4カップ(0.72L)
 - ブイヨン(顆粒)……10g
 - 塩……小さじ1弱
 - こしょう……少々
- 作りかた
- ①玉ねぎは4等分、にんじんは縦半分に切り3等分、セロリは筋を取り4等分、じゃがいもは2等分に切る。
 - ②豚肉と①で切った野菜を内なべに入れ、【A】を入れてよく混ぜる。
 - ③「調理」で90分加熱する。

274kcal/1人分

肉じゃが



- 材料(4人分)
- じゃがいも……400g
 - 牛肉(うす切り)……200g
 - 玉ねぎ……300g
 - グリーンピース……大さじ4
- 煮汁
- 【だし汁……1 1/2カップ(0.27L)、砂糖……大さじ4、みりん……大さじ2、こいししょうゆ……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く。
 - ②牛肉は3cm幅に、玉ねぎはくし形に切る。
 - ③グリーンピース以外の材料をフライパンで炒める。
 - ④内なべに煮汁の材料を合わせ、よくかき混ぜて③を加える。
 - ⑤「調理」で60分加熱する。
 - 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る。

307kcal/1人分

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

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。

※炊飯(調理)中・保温中・予約セット中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中・追加加熱中・「調理」を選択中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む

2 時刻セットモードにする

〔時〕または〔分〕キーを押すと、①が表示されます。



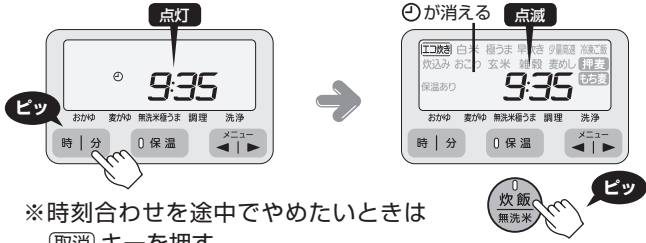
仕様

サイズ		1.0L (5.5合) タイプ	1.8L (1升) タイプ	
電 源		100V 50-60Hz		
定格電力 (W)		1200	1350	
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量 (L)	1.0	1.8	
	区分名	B	D	
	蒸発水量*4 (g)	35.5	40.8	
	年間消費電力量 (kWh/年)	90.9	142.2	
	1 回当りの炊飯時消費電力量*5 (Wh)	175	233	
	1 時間当りの保温時消費電力量*5 (Wh)	18.2	24.0	
	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)
	少量高速		0.18～0.36 (1～2合)	0.36～0.54 (2～3合)
	冷凍ご飯		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)
	おこわ		0.18～0.54 (1～3合)	0.36～1.08 (2～6合)
	玄 米		0.18～0.63 (1～3.5合)	0.36～1.08 (2～6合)
	雑 穀		0.18～0.54 (1～3合)	0.36～1.08 (2～6合)
	めめし	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)
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)	
麦がゆ		0.09～0.18 (0.5～1合)	0.09～0.27 (0.5～1.5合)	
無洗米極うま		0.18～1.0 (1～5.5合)	0.36～1.8 (2合～1升)	
外形寸法*6 (cm)		幅	25.2	27.5
		奥 行	30.2	32.9
		高 さ	21.1	24.2
本体質量*6 (kg)		5.4	6.5	
コードの長さ*6 (m)		1.0		

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

3 時刻を合わせる

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



※時刻合わせを途中でやめたいときは〔取消〕キーを押す。

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
予約炊飯 (吸水) 中	そのままタイマーが作動します。(停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。)
炊飯 (再加熱) 中	炊飯 (再加熱) を続けます。うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。保温温度が低下する場合があります。

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」(P.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.34～36)・「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^{注1})いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理(交換^{注1})を依頼されるとき
保証期間内 …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理(交換^{注1})によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理(交換^{注1})いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

4 補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打ち切り後10年です。

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  <https://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。