

家庭用 土鍋圧力IH炊飯ジャー

本土鍋 可変W圧力搭載

炊きたて

JPH-A型

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。

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



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。

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 : 1716JPHA



ふっくらおいしい 土鍋ごはんを楽しみましょう

本物の土鍋で炊きあげる、つやのあるふっくらとしたごはんの味は格別です。

内なべ(土鍋)について



土鍋らしい温かみ

この土鍋は、四日市の窯元にて一品一品丁寧に焼きあげ、土鍋らしい温かみのある仕上げです。

※表面の色むら・ぶつぶつ・へこみ・釉薬の模様などは、製法上やむをえず発生する土鍋特有のものです。品質上問題ございませんので安心してお使いください。



高い蓄熱性と 優れた遠赤効果

高い蓄熱性により、余熱が米の芯まで通ってごはんをふっくらおいしく炊きあげ、優れた遠赤効果によっておこげも楽しめます。また、そのまま食卓でおひつ代わりとして使えます。(その場合には、必ず鍋敷きなどを敷いてお使いください。また、ごはんのつゆや乾燥を防ぐため、市販の布等をかぶせて使用することをおすすめします。)



優れた耐熱衝撃性と 耐熱性

セラミックス素材を使っているため、一般の土鍋に比べて耐熱衝撃性・耐熱性に優れています。

ご注意

P.9・32の注意事項を守って、内なべ(土鍋)を丁寧に取り扱い扱ってください。

便利な機能

ごはんを炊く

炊きたいごはんのメニューを
選んで炊く → P.14・20

タイマーを使って炊く

予約炊飯 → P.25

食べたい時刻(セットした時刻)に炊きあげます。

予約吸水 → P.27

炊飯前につけおき時間(お米に水を吸わせる時間)が予約できます。

おいしく保温する → P.20・22

炊飯後に保温するか、しないかを選べます。
また、再度保温したいときは、「今すぐ保温」が選べます。

音声ガイド → P.12

操作を、わかりやすく音声でガイドします。「音声あり」と「音声なし」が選べます。
「音声あり」の場合、お知らせ音を4種類から選べます。

洗浄する → P.37

水を使って、洗浄ができます。
炊飯ジャーのにおいが気になるときや、調理後に行ってください。

もくじ

内なべ(土鍋)について	2
安全上のご注意	4
各部のなまえと付属品	10

ご使用前に

①音声ガイドを使う・音量調整をする	12
②表示部の時刻を合わせる	13
③メニューの特長とメニューの選択方法	14
④炊飯のポイント	15

基本の手順 ごはんを炊く

①計量カップでお米をはかり、お米を洗う	16
②水加減して、内なべを本体にセットする	18
③ごはんを炊く	20
④ごはんが炊きあがったら	22
⑤予約炊飯と予約吸水	
1 予約炊飯	25
2 予約吸水	27

調理

煮込み料理などを作る	29
------------	----

お手入れする

使うたびに洗うもの	32
汚れるたびにお手入れする箇所	34
内ぶたのはずしかた・つけかた	35
負圧パッキンの取り付け	35
スチームキャップの取りはずし・取り付け	36
においが気になるときや、調理後は洗浄する	37

こんなときは

うまく炊けない?と思ったら	38
調理がうまくできない?と思ったら	41
故障かな?と思ったら	42
こんな表示が出たときは	47
停電があったとき	47
おこげの色や保温温度を調整・「エコ炊き」	
保温の節電モードを解除したいとき	48
消耗品・別売品のお買い求めについて	49
仕様	50
保証とサービスについて	51
連絡先	51

安全上のご注意

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。

圧力炊飯器について

圧力炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。

1.25気圧の圧力で炊飯するため、圧力がまと同じPSマークとSGマークを取得しています。

●PSマーク



経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

●SGマーク



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。

対人賠償責任保険付
製品安全協会

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。



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。

使用用途に注意

警告



取扱説明書[レシピ集(クックブック)を含む]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ことがおそれ。

(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
- ・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
- ・多量の油を入れる調理や炊込み

異常・故障時は

警告



必ず実施

すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にご連絡・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、ゆらみ、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。

改造はしない

警告



分解禁止

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.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にご連絡ください。

使用する場所に注意

注意



禁止

次のような場所では使わない。

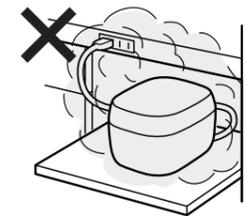
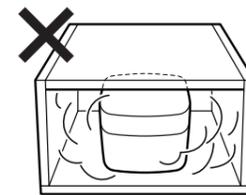
- ・不安定な場所
 - ・火気の近く
 - ・水のかかりやすい場所
 - ・底部がぬれるようなところ
 - ・直射日光が長時間あたる場所
 - ・壁や家具の近く（壁や家具から30cm以上離す）
 - ・熱に弱いテーブルや敷物などの上
 - ・アルミシートや電気カーペットの上
 - ・吸気孔・排気孔をふさぐような場所
 - ・カーペット・ビニール袋などの上
 - ・室温の高い場所
 - ・IHクッキングヒーターの上
- 感電や漏電のおそれ。
火災・ショート・発火・故障の原因。
本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。



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。

- ・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。



ふた

警告



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.21



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、「カチッ」と音がするまで確実に閉める。

蒸気もれたり、ふたが開いて内容物がふき出し、やけど・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。



電源コード・差込プラグ

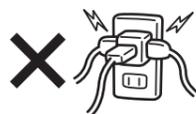
警告



次のような使いかたをしない。



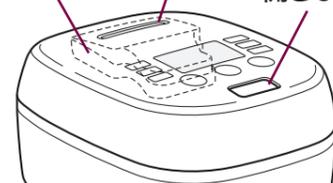
- ・交流100V以外での使用。
(日本国内100V専用)
- ・タコ足配線での使用。
(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
- ・電源コードが破損したままや傷つくような使用。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
- ・差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- ・差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
- ・ぬれた手で差込プラグの抜き差し。
感電・けがのおそれ。
火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.51」に記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。



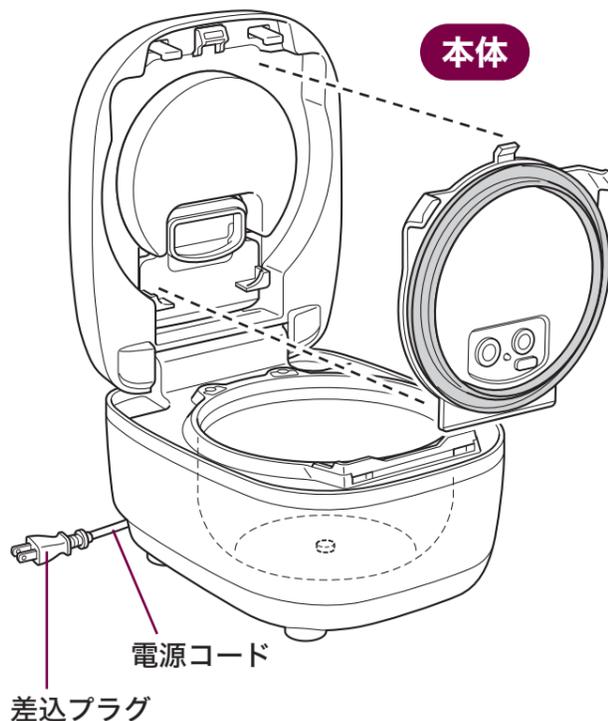
- ・使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
- ・必ず差込プラグを持って引き抜く。
- ・電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
けが・やけどのおそれ。
感電・ショート・発火・漏電火災の原因。

注意

スチームキャップ 蒸気孔
フックボタン 押すとふたが開きます。



ふた



本体

電源コード
差込プラグ

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。



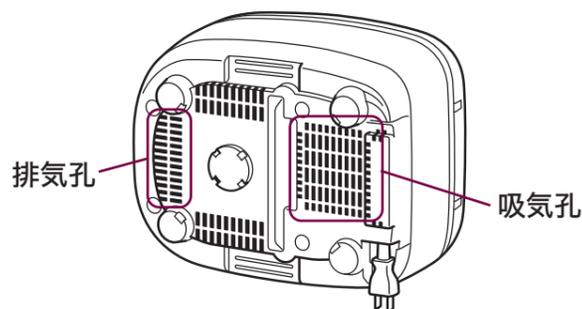
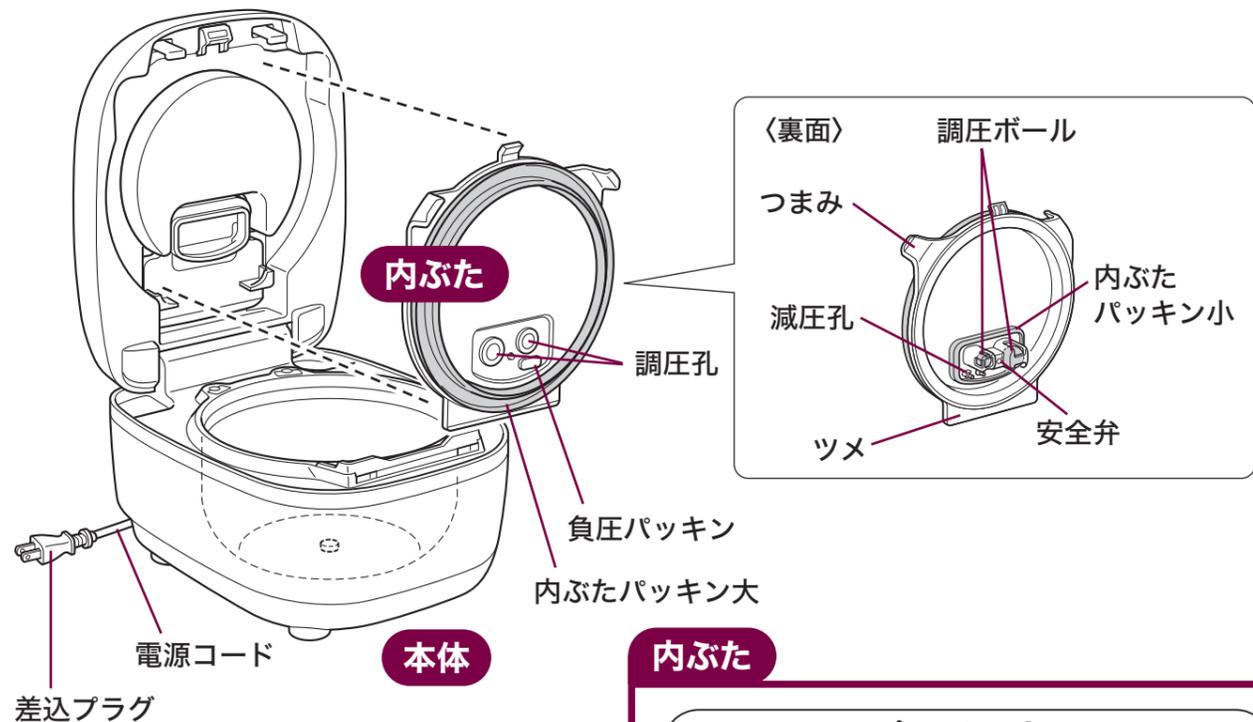
医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品を使用の際は、専門医とよく相談の上、使う。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。



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

- 本体について、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。



内ぶた

⚠ 注意

- ⊘ 禁止

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。
- ⊘ 禁止

内ぶたのツメが折れた状態で使わない。
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。うまく炊けない原因。

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。
感電や漏電、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.51」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。



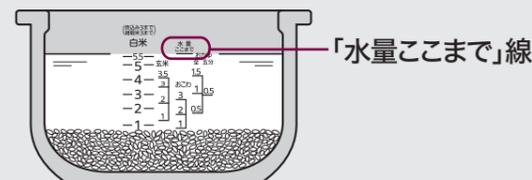
⚠ 注意

- ⊘ 禁止

専用内なべ(土鍋)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」線以上に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をさわるときは、なべつかみなどを使い、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。
故障や加熱、異常動作の原因。

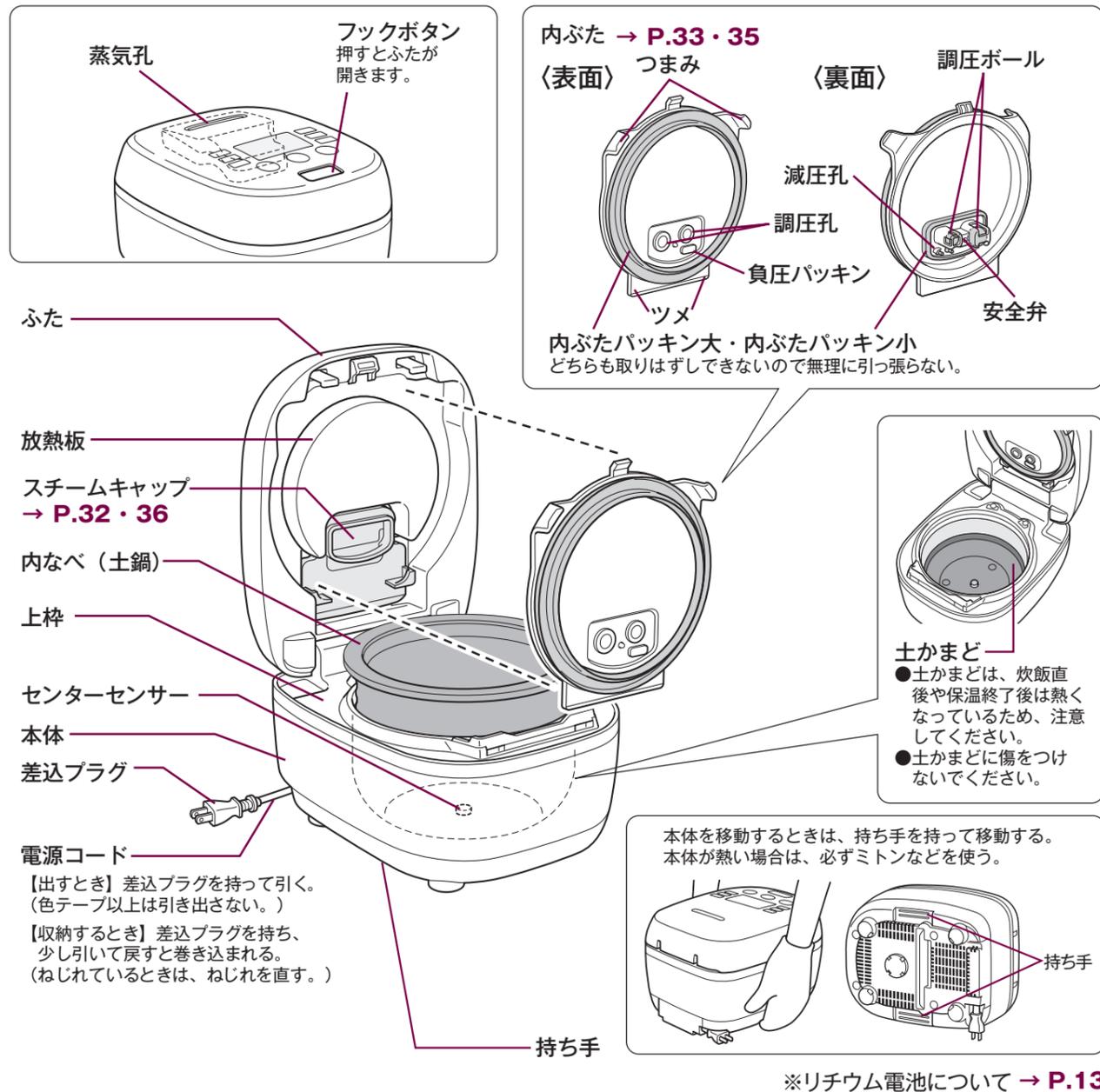
末長くご使用いただくためのご注意

- 冷めたごはんを、加熱(保温)しない。
においなどの原因。
- 内なべについて、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。

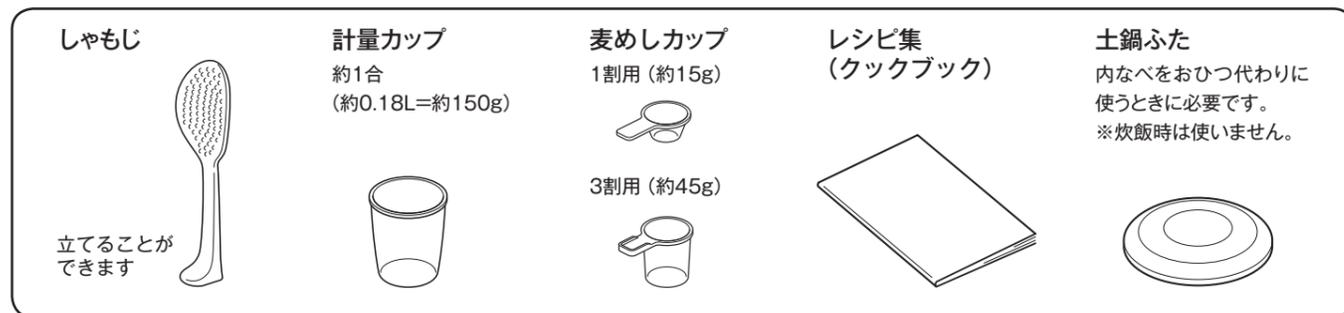
 - 調理メニュー以外では調理を行わない。
 - 内なべをガス火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどに使わない。
 - 白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
 - 内なべの中で酢を使わない。
 - 付属品か木製品以外のしゃもじを使わない。
 - 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
 - 内なべにざるなどをのせない。
 - 内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
 - 金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
 - 食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。
- 内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした場合は、お買い上げの販売店、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。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.51」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。

各部のなまえと付属品

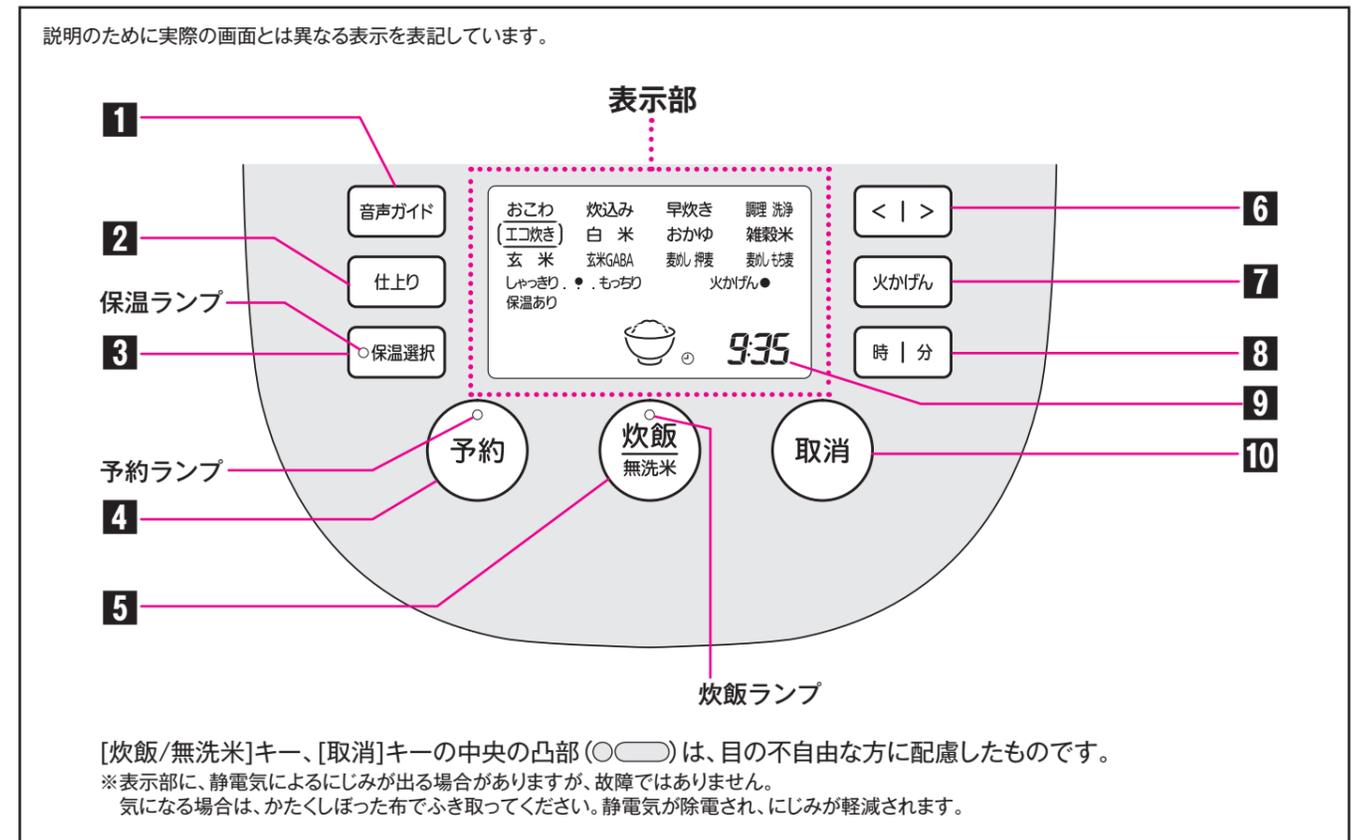
箱を開いたら、まず確認してください。



付属品



操作パネル



1 [音声ガイド] キー

音声でわかりやすく操作を説明します。→ P.12

2 [仕上り] キー

「白米」選択時、仕上りを選択するときに使用します。
→ P.21
ごはんのねばりを3段階に調節できます。

3 [保温選択] キー

●炊飯後に保温するか、しないかを選ぶときに使用します。
●再度保温するときの「今すぐ保温」が選択できます。

4 [予約] キー

炊飯時の予約・吸水を選ぶときに使用します。
3通りの予約と吸水(予約1、予約2、予約3、予約吸水)
の選択ができます。

5 [炊飯/無洗米] キー

炊飯開始や無洗米の選択、各種設定(時刻設定や音声
ガイドの設定など)の確定時に使用します。

6 [< | > (もどる/すすむ)] キー

メニューを選択するときに使用します。

7 [火かげん] キー

「白米」「炊込み」選択時、火かげんを選択するときに使用
します。ごはんのおこげを3段階に調節できます。
→ P.21

8 [時/分] キー

音声ガイドの音声の選択や炊きあげ時刻または現在時刻の
設定などを設定するときに使用します。

9 時計表示部

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.13

10 [取消] キー

選択や設定した内容を取り消すときに使用します。

ご使用前に

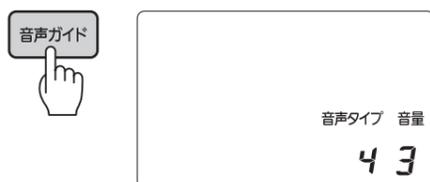
1 音声ガイドを使う・音量調整をする

音声でわかりやすくメニュー名や操作などを読みあげます。音声タイプ、音量をお好みで設定できます。
※誤使用による警告音は、「ピピピ…」と鳴ります。

(例：内なべをセットしない状態で、[炊飯/無洗米] キーを押したときなど)

1 [音声ガイド] キーを約1秒以上長押しする

音声ガイドの設定表示になります。初期設定は、音声タイプ:4(音声あり・メロディ3)、音量:3で設定されています。



2 [時/分] キーを繰り返し押しして選ぶ

●音声タイプを選ぶときは [時] キーを繰り返し押しする。



表示	音声	お知らせ音
0	なし	ブザー音
1	あり	ブザー音
2	あり	メロディ1
3	あり	メロディ2
4	あり	メロディ3(初期設定)

●音量を選ぶときは [分] キーを繰り返し押しする。



表示	1	2	3	4
			(初期設定)	
音量	← 小さい 大きい →			

※途中で音声ガイドの設定をやめるときは、[取消] キーを押す。



3 [炊飯/無洗米] キーを押す

設定が終了します。



音声ガイドを聞く

- [音声ガイド] キーを押してください。次の操作を行うまでは、[音声ガイド] キーを押すと、同じ内容を繰り返し聞くことができます。
- 炊飯中、[音声ガイド] キーを押すと、炊飯しているメニュー名を聞くことができます。
- 音声なしに設定した場合でも、[音声ガイド] キーを押すと、音声で操作をガイドします。

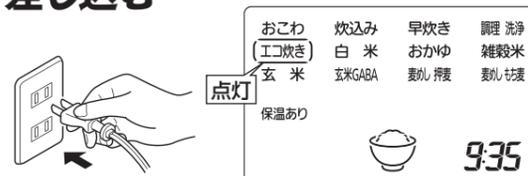
音について

- 炊飯中・保温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)
 - 「プシュー」や「ボコボコ」という音(沸とうによる音)

2 表示部の時刻を合わせる

時刻表示は、24時間で表示されます。本体には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、保温経過時間を記憶し続けます。

1 差込プラグをコンセントに差し込む

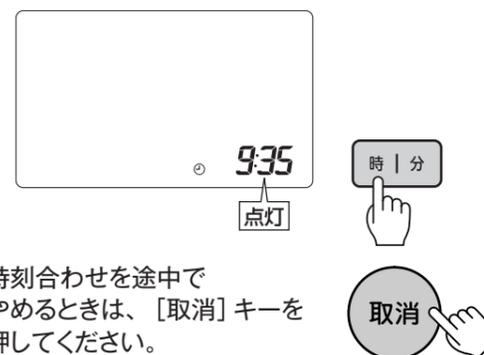


ご注意

次の操作中は時刻合わせはできません。炊飯中、保温中、予約炊飯中、予約吸水中。

2 [時/分]キーを押す

時刻表示部が点灯します。



※時刻合わせを途中でやめるときは、[取消] キーを押してください。

3 [時/分] キーを繰り返し押しして現在の時刻に合わせる

例：9時35分から12時45分に設定する

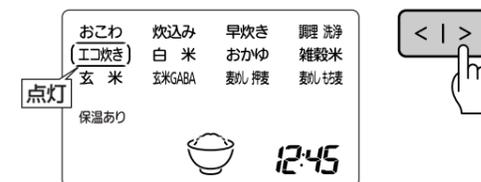


- ① [時] キーを繰り返し押しして「12」にする
- ② [分] キーを繰り返し押しして「45」にする
押し続けると早送りができます。



4 [< | >] キーを押す

時刻設定は完了です。



リチウム電池について

- リチウム電池の寿命は、差込プラグを抜いた状態で4～5年です。
- リチウム電池の容量がなくなると、時刻表示の「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が消えてしまいますので、もう一度、現在時刻の設定を行う必要があります。
- リチウム電池は、ご自身での交換はできません。新しいリチウム電池の交換は有償となりますので、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」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。

3 メニューの特長とメニューの選択方法

メニューの特長

機能メニュー	火かげん	仕上り	無洗米	保温	予約(吸水)	内容
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13~35%削減)で炊くことができます。
白米	○	○	○	○	○	白米(無洗米)の甘み、うまみやねばりを引き出して炊くときに選びます。また、火かげんでおこげの濃さを調整できます。
おかゆ	—	—	○	—	○	おかゆを炊くときに選びます。
雑穀米	—	—	○	△	○	雑穀(あわ、ひえ、黒米、赤米など)を白米と併せて炊くときに選びます。
玄米	—	—	—	△	○	玄米を炊くときに選びます。
玄米GABA(GABA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。
麦めし 押麦・もち麦	—	—	○	△	○	大麦を白米と併せて炊くときに選びます。大麦には押麦や米粒麦、もち麦などがあり、食物繊維が豊富に含まれています。白米に対して1割または3割の大麦を加えることができます。押麦やその他の大麦と白米を併せて炊くときに「麦めし押麦」を選びます。もち麦と白米を併せて炊くときに「麦めしもち麦」を選びます。
おこわ	—	—	—	△	—	おこわを炊くときに選びます。
炊込み	○	—	○	△	—	炊込みごはんを炊くときに選びます。また、火かげんでおこげの濃さを調整できます。
早炊き	—	—	○	○	—	白米(無洗米)を早く炊くときに選びます。「エコ炊き」「白米」を選んだときに比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあげられます。

○: 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。

※炊飯容量について → P.16

※仕上り: ごはんをお好みの「ねばり加減」を選んで仕上り調整ができます。→ P.21

●無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

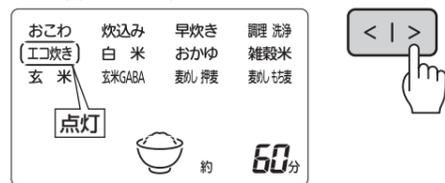
●「エコ炊き」を選んで炊いたときは、内ふたにつゆが多くつく場合があります。

●「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.49

●「おかゆ」「玄米」「おこわ」は、圧力をかけずに炊飯します。

メニューとアイコンの切り替えについて

[< | >] キーを押すと、連動してメニューとアイコンが切り替わります。

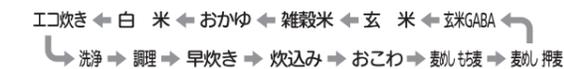


● [>] を押すと



の順に切り替わります。

● [<] を押すと



の順に切り替わります。

● 連動してアイコンも切り替わります。



4 炊飯のポイント

具を入れて炊くとき

- 炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- 1カップに対して具は約70g以下にしてください。
- 具は混ぜ込まずに、お米の上のせませす。具を混ぜ込むとうまく炊けなかったり、こげつく原因となります。
- 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。
- 具を入れて炊く場合は、下表の最大炊飯量は必ず守ってください。

メニュー	最大炊飯容量
全がゆ	1合以下
玄米	3合以下
おこわ	3合以下
炊込み	3合以下

- ピラフなど水分が少なく、油分の多いメニューにしょう油、みりんを入れすぎると、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
- 調味料は、よくかき混ぜてください。調味料が底に沈んでいたたり、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。

おこわを炊くとき

洗米後、約30分水中に浸けてから、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。炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめになります。

アルファ化米を炊くとき

- アルファ化米を炊くときは、必ず「おこわ」を選んで炊いてください。
- 市販のパッケージの水加減の通りに、水加減してください。
- 水を加えた後は、すぐに炊飯してください。すぐに炊飯せず、吸水させてから炊くと、こげつく原因になります。
- アルファ化米(アルファ米)とは、蒸したお米を乾燥させたお米のことです。

発芽玄米を炊くとき

発芽玄米だけや発芽玄米に白米を混ぜて炊くときは、「白米」を選んで炊いてください。

玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 先に玄米だけを1~2時間つけおきして吸水させます。
- 玄米が多い場合は「玄米」を選んで炊いてください。
- 白米と同量、または白米が多い場合は「白米」を選んで炊いてください。

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割用のすりきり1杯で約15g、3割用のすりきり1杯で約45g。
- 大麦は押麦やもち麦のほかに、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。
- 予約炊飯するとおこげが濃くつく場合があります。
- 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。

胚芽米を炊くとき

胚芽米は、「白米」を選んで、満量(5.5合)より少なめに炊いてください。満量(5.5合)で炊くと、ふきこぼれの原因となります。

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。

すし飯を炊くとき

「白米」を選び、仕上り「しゃっきり」「火かげん弱」をおすすめします。お好みで仕上りと火かげんを調整できます。→ P.21

ご注意

- 調理は、必ず「調理」メニューで行ってください。ごはんを炊くメニューで調理を行うと、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
- 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注意してください。やけどやけがのおそれがあります。

基本の手順 ごはんを炊く

ごはんの炊きかたの流れ

お使いになる前に 使う部品を洗う → P.32・33

内なべ、内ふた、スチームキャップ、しゃもじ、計量カップ、麦めしカップ、土鍋ふたを洗う。

1 計量カップでお米をはかり、 お米を洗う

→ P.16

2 水加減して、内なべを 本体にセットする

→ P.18

3 ごはんを炊く

→ P.20

4 炊きあがったら、 すぐにごはんをほぐす

→ P.23

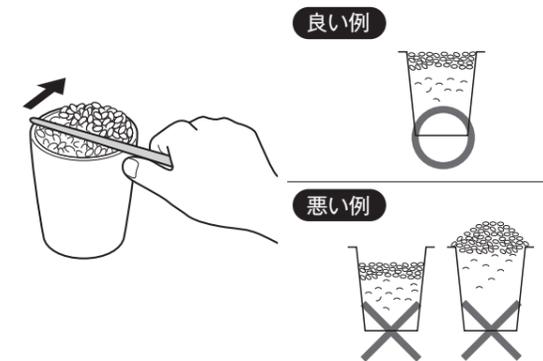
5 予約炊飯と予約吸水

1. 予約炊飯（食べたい時刻に炊きあげる）
→ P.25
2. 予約吸水（お米に水を吸わせてから炊く）
→ P.27

1 計量カップでお米を はかり、お米を洗う

1 計量カップ（付属）で お米をはかる

すりきり1杯（1カップ）で約1合（約0.18L）です。必ず計量カップを使って、正しくはかってください。計量米びつなどを使うと、誤差がでることがあります。指定の炊飯容量以外で炊かないでください。



1回で炊飯できるお米の量

メニュー		炊飯容量
エコ炊き		0.18～1.0（1～5.5合）
白米		0.18～1.0（1～5.5合）
おかゆ	全がゆ	0.09～0.27（0.5～1.5合）
	全がゆ （具を入れたとき）	0.09～0.18（0.5～1合）
	五分がゆ	0.09（0.5合）
雑穀米		0.18～0.54（1～3合）
玄米	玄米	0.18～0.63（1～3.5合）
	玄米 （具を入れたとき）	0.18～0.54（1～3合）
玄米GABA （GABA増量）		0.18～0.63（1～3.5合）
麦めし	押麦（1割）	0.18～0.63（1～3.5合）
	押麦（3割）	0.18～0.54（1～3合）
	もち麦（1割）	0.18～0.63（1～3.5合）
	もち麦（3割）	0.18～0.54（1～3合）
おこわ		0.18～0.54（1～3合）
炊込み		0.18～0.54（1～3合）
早炊き		0.18～1.0（1～5.5合）

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ぶことをおすすめします。
- 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。

無洗米を炊くとき

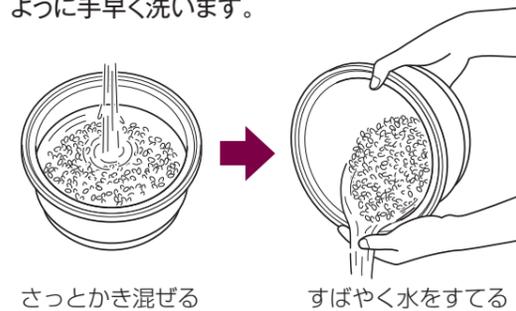
- 無洗米も付属の計量カップではかります。
- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜます。上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因となります。
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。白くなるのは米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげすぎたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因となります。

ご注意

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でください。調圧孔や安全弁・減圧孔が目詰まりし、蒸気もれ、ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれがあります。

2 お米を洗う （内なべで洗米できます）

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を1度に加えて、さっとかき混ぜず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。

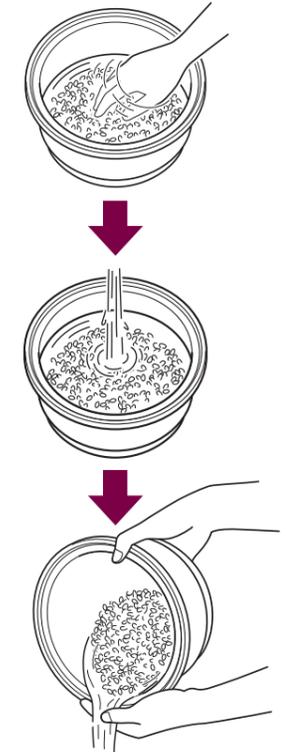


ご注意

お湯（約35度以上）で洗米しないでください。ごはんがうまく炊けない原因となります。

3 お米をとぐ

水のごりが少なくなるまで2～3回水を入れ替えてすすぎます。洗米が不充分だと、内なべの底がこげる場合があります。



麦めしの炊きかた

白米1カップに対して1割用または3割用の麦めしカップ1杯の大麦を加える。

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

2 水加減して、内なべを本体にセットする

水加減の目安

水加減するとき、以下の基準の目盛りより水量を減らすと、こげつく原因になります。増やす場合、1/3目盛り以上水量を増やさないでください。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。	
白米	「白米」の目盛。	
おかゆ	全がゆ	「おかゆ・全」の目盛。
	五分がゆ	「おかゆ・五分」の目盛。
雑穀米	「白米」の目盛を目安にお好みで。	
玄米	「玄米」の目盛。	
玄米GABA (GABA増量)	「玄米」の目盛。	
麦めし 押麦・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。	
おこわ	もち米とうるち米	「白米」と「おこわ」の目盛の間。
	もち米	「おこわ」の目盛。
炊込み	「白米」の目盛。	
早炊き	「白米」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」の目盛を目安に少し水を多めに入れます。
- ※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。

内なべの目盛について

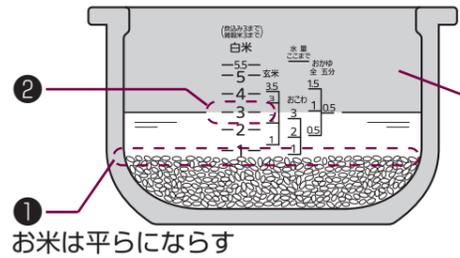
内なべの目盛は目安です。お好みに合わせて調節し、ご家庭で炊くごはんのかたさやおこげの具合をお試しください。

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（「おこわ」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。
- ※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.27

1 水加減する

- ①内なべを水平に置き、お米を平らにならします。
 - ②内なべ内側の各メニューの目盛に合わせて水加減をします。
- 例:3カップの白米を炊くときは、白米の目盛「3」に合わせる。



逆側の目盛

白米	エコ	麦めし
5.5		1割 3割
5		3.5 3
4		2 2
3		1 1
2		
1		

ご注意

お湯(約35度以上)で水加減をしないでください。ごはんがうまく炊けない原因となります。

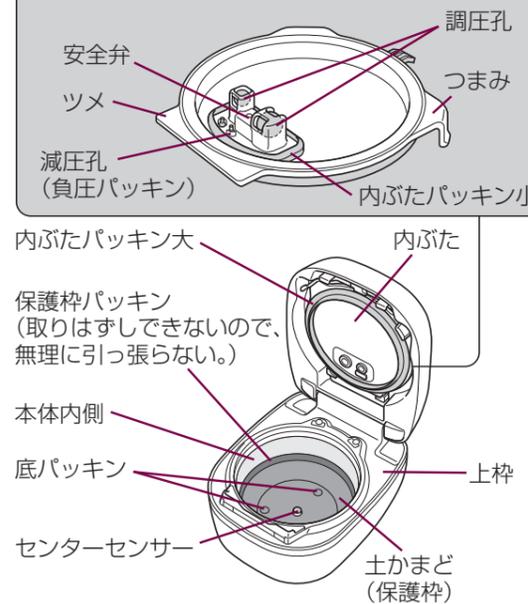
2 内なべ、本体内側や内ぶたの水滴・米つぶをふき取り、目詰まりを確認する

内なべの確認



本体内側・内ぶたの確認

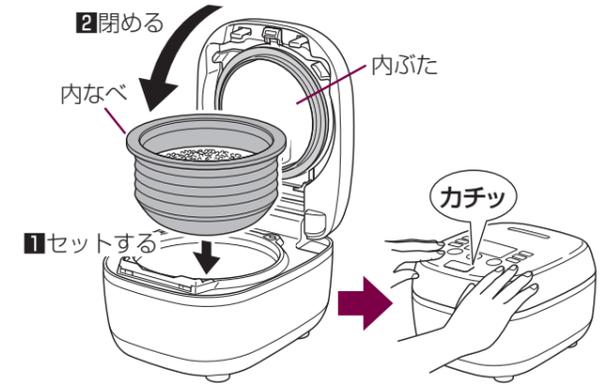
はずしかたや、つけかたは、→ P.35



ご注意

- 上枠、フックボタン付近や、内ぶたに付着したごはんつぶや米つぶなどは必ず取り除いてください。→ P.33・34
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ふき出したり、湯が飛び散るおそれがあり、やけどやけがの原因となります。

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

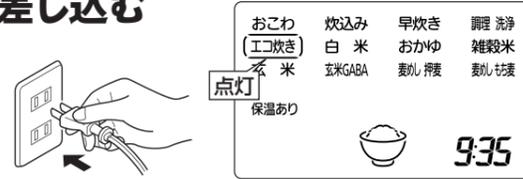


ご注意

- 圧力式炊飯器は、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。必ずふたが確実に閉まっていることを確認してください。
- ふたを閉めるときは、操作キーを押さないように注意してください。
- スチームキャップ、内ぶたがセットされていないとふたが閉まりません。

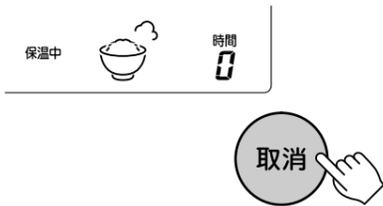
3 ごはんを炊く

1 差込プラグをコンセントに差し込む



ご注意

「保温中」表示が点灯している場合は、「取消」キーを押して、消灯させます。



2 [<|>] キーを押して、炊きたいごはんのメニューを選ぶ

あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



※メニューを選択して10秒間は、そのメニューの炊飯時間を表示します。

3 [火かげん] キーを繰り返し押し選ぶ「白米」「炊込み」のみ

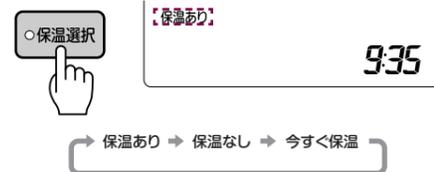


4 [仕上り] キーを繰り返し押し選ぶ「白米」のみ



5 [保温選択] キーを繰り返し押し選ぶ

①炊飯後の保温するかしないかを選ぶ



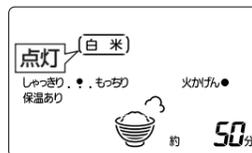
② [炊飯/無洗米] キーを押して決定する



- 保温には、「保温あり」、「保温なし」があります。「エコ炊き」、「白米」、「早炊き」のみ選択できます。「玄米」、「麦めし押麦」、「麦めしもち麦」、「雑穀米」、「おこわ」、「炊込み」は、保温選択はできますが、ごはんのおいしさが損われるので、保温はしないでください。
- 保温コースは、前回の選択を記憶していますので、前回と同じ保温コースの場合は保温選択の必要はありません。
- 初期設定は、「保温あり」です。
- ここでは「今すぐ保温」を選ばないでください。炊飯ができなくなります。

6 [炊飯/無洗米] キーを押す

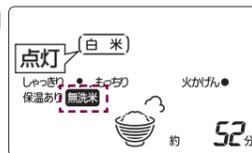
炊飯がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



無洗米の場合の設定

[炊飯/無洗米] キーを2回押す。

表示部に「無洗米」が表示されます。



- 無洗米は「エコ炊き」、「白米」、「おかゆ」、「雑穀米」、「麦めし 押麦」、「麦めしもち麦」、「炊込み」、「早炊き」のみ設定できます。
- 無洗米を取り消すときは、「無洗米」が表示されてから約20秒以内に、再度「炊飯/無洗米」キーを押します。

炊飯を中止するとき

[取消] キーを押します。



炊飯時間の目安

メニュー	炊飯時間	
エコ炊き	55～67分	
白米 (しゃっきり、標準、もっちり)	火かげん弱	43～60分
	火かげん中	49～62分
	火かげん強	50～63分
おかゆ	55～67分	
雑穀米	51～61分	
玄米	77～89分	
玄米GABA (GABA増量)	4時間27分～4時間39分	
麦めし 押麦	59～69分	
麦めし もち麦	63～73分	
おこわ	28～38分	
炊込み	43～57分	
早炊き	32～45分	

- すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。電圧は100V、室温と水温は23度、水加減は標準水位です。
- 無洗米を選んだ場合は、目安の時間よりも約1～10分長くなります。
- 炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・予約などにより、多少異なります。

圧力についてのご注意

圧力がかかりはじめると圧力表示が点灯します。圧力が開放されると、圧力表示は2分後に消灯します。



警告

- 圧力が表示されているときは、ふたを開けない。内容物がふき出し、やけどやけがをします。
- 炊飯中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から大きな音とともに勢いよく蒸気が出るため、やけどやけがをします。

仕上りについて

しゃっきり (●○○)	ねばりを抑えたしゃっきりとしたごはんが炊きあがります。
標準 (○○○)	標準の炊き方です。
もっちり (○○●)	ねばりが多いもっちりとしたごはんが炊きあがります。

- すし飯、カレー、チャーハンには、「しゃっきり」がおすすめです。

炊飯中にやむをえず、ふたを開閉するとき

必ず下記の手順で行う。

警告

内容物がふき出し、やけどやけがをします。

- ①蒸気孔の近くに人がいないことを確認する。
- ② [取消] キーを押して、炊飯を中止する。
 - 蒸気孔から高温の蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
 - [取消] キーを押した直後にふたを開けると、やけどをします。
- ③約2分間待ち、圧力表示が消灯してから、蒸気が出ていないことを確認する。
- ④フックボタンを押す。
- ⑤炊飯を続けるときは「[2]水加減して、内なべを本体にセットする」からやり直す。→ P.18

この場合、一度炊飯を中止することになりますので、炊飯時間が長くなったり、うまく炊けない場合があります。

本体に内なべをセットしていないときの警告音について

内なべをセットしない状態で、[炊飯/無洗米] キーを押すまたは「今すぐ保温」を選択すると、お知らせ音でお知らせします。

火かげんについて

火かげん弱 (●)	標準の火かげんで、薄くおこげがつきます。
火かげん中 (●●)	上記に比べて、濃くおこげがつきます。
火かげん強 (●●●)	しっかりおこげがつきます。

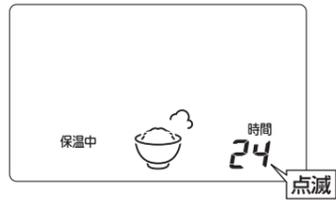
- メニューの「白米」、「炊込み」で火かげんの選択でおこげをつけることができます。
- ※最小炊飯容量 (→ P.16・50) で炊いた場合、火かげん強でもおこげがつきにくい場合があります。
- ※火かげん強でおこげが薄い場合や火かげん弱にしてもおこげが濃くつく場合にはP.44の手順でおこげの調整を行ってください。
- ※炊込みは火かげん弱でもおこげがつく場合があります。

4 ご飯が炊きあがったら

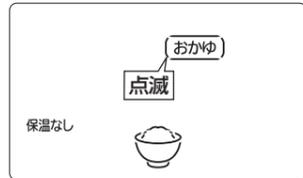
1 ご飯が炊きあがると、お知らせ音が鳴り、自動的に保温に切り替わる

「保温あり」を選択しているとき

連続して保温を続けます。「保温中」が表示されます。保温中は、保温経過時間(0~24時間)が表示されます。
※24時間を越えると「24」が点滅します。



- 「おかゆ(無洗米)」の場合は、保温されないため、「おかゆ」が点滅します。



- 保温経過時間は「玄米」、「炊込み」、「おこわ」、「麦めし押麦」、「麦めしもち麦」、「雑穀米」も表示されます。

ご飯が残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。

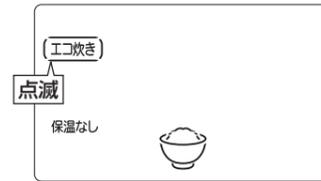
ご注意

- 白米・無洗米以外のご飯(炊込みなど)を炊いたとき[取消]キーを押して、保温を取り消してください。
- 「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。ご飯の温度が低い、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.49

「保温なし」を選択しているとき

炊きあがり後、保温はしません。「保温なし」が表示され、選択したメニューが点滅します。
※そのままにしておくと、におい、ベタつき、腐敗などの原因となるため、すぐに取り出してください。

(例:エコ炊きの場合)

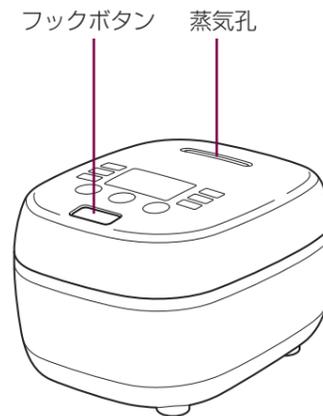


2 ふたを開ける

警告

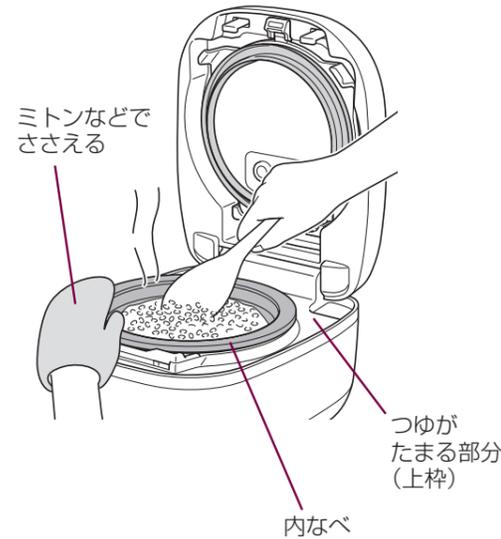
ふたを開けるときは、必ず以下の手順で行う。内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。

- 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。



3 炊きあがったら、すぐにご飯をほぐす

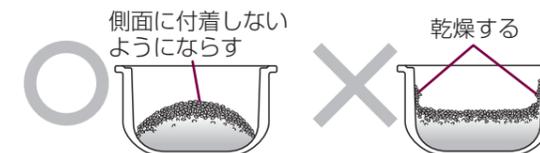
ご飯をすぐにほぐすことで、余分な水分を蒸発させる。
※土鍋の高い蓄熱性により、ご飯の表面に結露が生じる場合があります。



- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、必ずふき取ってください。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。

ご注意

- 炊きあがったご飯をほぐすときは、内なべの側面にご飯つぶが付着しないようにご飯をならす。土鍋の蓄熱性により、側面に付着しているご飯つぶが保温中に乾燥する原因。



4 使い終わったら

- 1 [取消]キーを押す。
- 2 差込プラグを抜き、電源コードを収納する。
- 3 冷めてから、お手入れする。
→ P.32~37

ご注意

- ふたを閉めるときは、操作キーを押さないように注意してください。
- 前回選んだメニューと保温の種類は記憶されます。

再度保温するとき

「保温なし」から保温に変更するときは、以下の手順で行ってください。

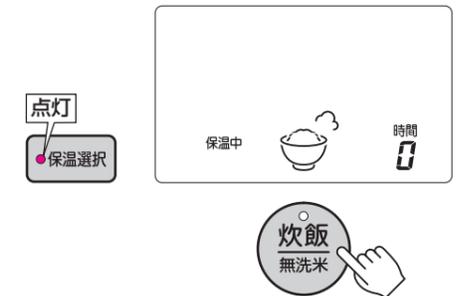
- 1 [取消]キーを押す



- 2 [保温選択]キーを押し、[今すぐ保温]を選ぶ



- 3 [炊飯/無洗米]キーを押し、決定する

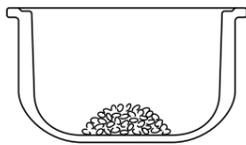


※保温中に[取消]キーを押したときなど、保温を取り消した後に再度保温するときは、上記②、③を行ってください。

4 ごはんが炊きあがったら つづき

おいしく保温するために

- 24時間以上の保温はしないでください。
ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。
- におい・パサつき・ベタつき・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でください。
 - ・保温中にコンセントを抜く
 - ・ごはんを入れたまま保温を取り消す
 - ・白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）の保温
 - ・冷やごはんの保温、つぎ足し
 - ・しゃもじを入れたままの保温
 - ・最小炊飯量（1合）以下の保温
 - ・内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたままの保温
 - ・ごはんをドーナツ状にした保温
- 少量のごはんの保温は、内なべの中央に寄せてください。ごはんのおいしさが損なわれるので、早めにお召しあがりください。



- 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。
- 内ぶたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。

おこげについて

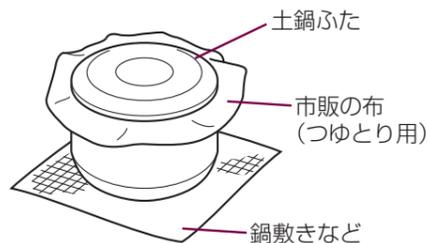
- 炊きあがったごはんにはおこげがつきますので、ごはんをほぐしたとき、おこげが混ざることがあります。
- 炊きあがったときは香ばしいおこげも、保温時間の経過とともに水分を吸ってやわらかくなり、おこげの風味が損なわれます。
- お好みに合わせて、おこげの色や保温温度を調整できます。
→ P.48

ご注意

- 保温中に内なべを持ち上げないでください。保温が取り消されることがあります。
- おかゆは[取消]キーを押してすぐに取り出し、早めにお召しあがりください。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くおそれがあります。
- 保温を取り消さずに差込プラグを抜かないでください。次に炊飯するときに「保温中」が表示され、炊飯できません。

内なべをおひつ代わりに使うとき

炊きあがったら、内なべを本体から取り出して、市販の布（つゆとり用）をかぶせ、土鍋ふたでふたをして、おひつ代わりに使うことができます。このとき、内なべが熱くなっているため、やけどしないように注意してください。また、テーブルを傷めないために、鍋敷きなどを使用してください。



5-1 予約炊飯

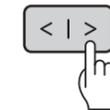
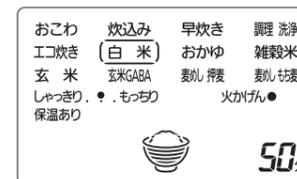
食べたい時刻に炊きあげる [予約炊飯]

1 表示部の現在時刻が正しいことを確認する

時刻が合っていない場合は時刻を合わせてください。→ P.13

2 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ → P.20

3 [<|>] キーで、炊きたいごはんのメニューを選ぶ



「おこわ」、「炊込み」、「早炊き」、「調理」、「洗浄」では予約できません。

4 火かげんまたは仕上りを選ぶ

「白米」のみ

火かげんを選ぶ

「火かげん」キーを繰り返し押し続けて火かげんを選択してください。→ P.21

仕上りを選ぶ

「仕上り」キーを繰り返し押し続けて仕上りを選択してください。→ P.21

5 [予約] キーを繰り返し押し続けて、予約炊飯を選ぶ

表示部に予約炊飯できないメニューは、表示されません。予約時刻は、前回設定した時刻が表示されます。



予約は3通りの設定が記憶できます。よく使う時刻を記憶させると便利です。例えば、【予約1】を朝食用、【予約2】を夕食用、【予約3】を休日用に設定できます。



ご注意

- 12時間を超えて予約しないでください。腐敗の原因となります。
- 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ってください。

メニュー別のタイマーセットの目安時間

メニュー	タイマーセットの目安時間	
エコ炊き（無洗米）	1時間15分以上	
白米（無洗米） （しゃっきり、標準、もちり）	火かげん弱	1時間5分以上
	火かげん中	1時間10分以上
	火かげん強	1時間10分以上
おかゆ（無洗米）	1時間5分以上	
雑穀米（無洗米）	1時間5分以上	
玄米	1時間35分以上	
玄米GABA（GABA増量）	4時間45分以上	
麦めし	押麦（無洗米）	1時間15分以上
	もち麦（無洗米）	1時間15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。

予約を取り消すとき

[取消] キーを押す。



5-1 予約炊飯 つづき

6 [時/分] キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

[時] キーは1時間単位、[分] キーは10分単位で合わせることができます。

[時] または [分] を早送りするときは、キーを押し続けてください。

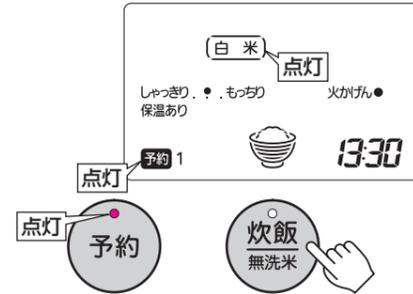
例：13時30分に合わせた場合、13時30分に炊きあがります。



7 [炊飯/無洗米] キーで予約完了

無洗米以外の場合の予約完了

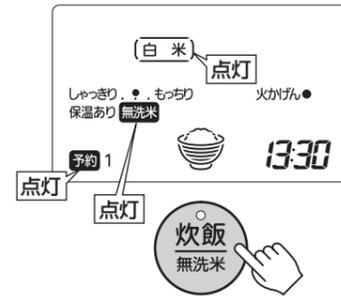
[炊飯/無洗米] キーを押す



無洗米の場合の予約完了

[炊飯/無洗米] キーを2回押す

無洗米が選べるメニューは、「エコ炊き」、「白米」、「おかゆ」、「雑穀米」、「麦めし押麦」、「麦めしもち麦」です。



無洗米を取り消すとき

「予約」が表示されてから約20秒以内に、再度 [炊飯/無洗米] キーを押す。



お知らせ音が鳴った場合は、予約できません。

下記の内容を確認してください。

●表示部に「0:00」が点滅している状態で [予約] キーを押した。

⇒ 現在時刻に合わせてください。→ P.13

●内なべをセットしない状態で、[炊飯/無洗米] キーを押した。

※ [予約] キーを押してから、約30秒間何もしない場合もお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。

5-2 予約吸水

お米に水を吸わせてから炊く [予約吸水]

1 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ → P.20

2 [<|>] キーで、炊きたいごはんのメニューを選ぶ



「おこわ」、「炊込み」、「早炊き」、「調理」、「洗浄」では予約できません。

3 火かげんまたは仕上りを選ぶ

「白米」のみ

火かげんを選ぶ

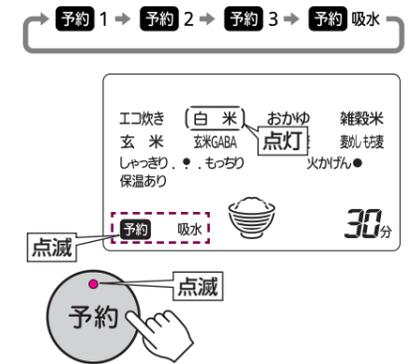
[火かげん] キーを繰り返し押し続けて火かげんを選択してください。→ P.21

仕上りを選ぶ

[仕上り] キーを繰り返し押し続けて仕上りを選択してください。→ P.21

4 [予約] キーを繰り返し押し、予約吸水を選ぶ

表示部に予約吸水できないメニューは表示されません。



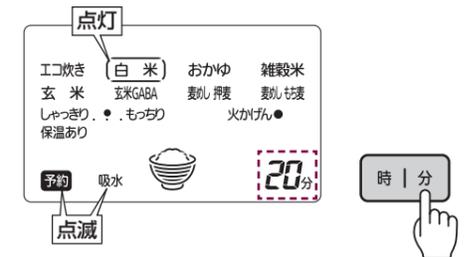
5 [時/分] キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる

[時] キーを押すごとに10分ずつ増え、

[分] キーを押すごとに10分ずつ減ります。

[時] または [分] を早送りするときは、キーを押し続けてください。

例：20分に合わせた場合は20分後に炊きはじめます。



10～60分まで10分単位でセットできる

炊飯開始までの時間(10～60分)をセットすると、設定時間経過後、自動的に炊きはじめます。

炊きあがりのかたさについて

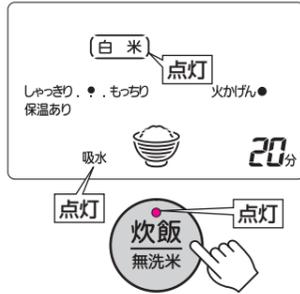
お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりやわらかくなります。

5-2 予約吸水 つづき

6 [炊飯/無洗米] キーで予約完了

無洗米以外の場合の予約完了

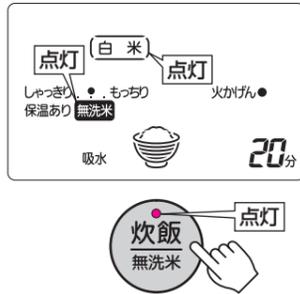
[炊飯/無洗米] キーを押す



無洗米の場合の予約完了

[炊飯/無洗米] キーを2回押す

無洗米が選べるメニューは、「エコ炊き」、「白米」、「麦めし押麦」、「麦めしもち麦」、「雑穀米」、「おかゆ」です。



無洗米を取り消すとき

[炊飯/無洗米] が表示されてから約20秒以内に、再度 [炊飯/無洗米] キーを押す。



予約吸水を取り消すとき

[取消] キーを押す。



お知らせ音が鳴った場合は、予約できません。

下記の内容を確認してください。

- 表示部に「0:00」が点滅している状態で [予約] キーを押した。
- ⇒ 現在時刻に合わせてください。→ P.13
- 内なべをセットしない状態で、[炊飯/無洗米] キーを押した。

※ [予約] キーを押してから、約30秒間何もしない場合もお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。

調理

煮込み料理などを作る

1 材料を下ごしらえして、内なべに入れ、ふたを閉める



調理する材料の量の目安

材料は、内なべの「白米」の目盛を目安に入れる。最大量より多かたたり、最小量より少ないと、うまく調理できなかつたり、ふきこぼれる原因。

白米の目盛	
最大量	最小量
5以下	2以上

調理の特長

1度沸とうさせてから、約95度の一定の温度で加熱します。煮物、煮込み料理全般に適します。

【メニュー例】
肉じゃが、豚の角煮など

調理してはいけないメニュー例

- ・ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- ・急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- ・市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- ・調圧孔をふさぐおそれのある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

詳しい調理のしかたは…

別冊のレシピ集(クックブック)を参照する。

調味料を入れるとき

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。

だし汁やスープで煮込むとき

だし汁やスープを冷ましてから調理をはじめます。

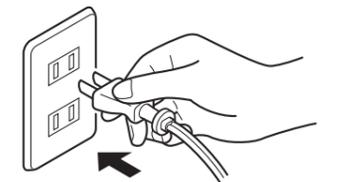
かたくり粉でとろみをつけるとき

調理の最後に入れる。

ご注意

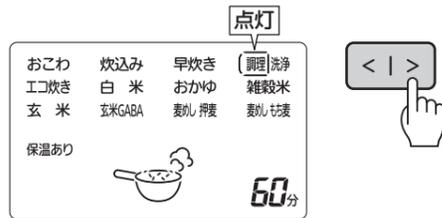
- 別冊のレシピ集(クックブック)で紹介しているレシピ以外の調理はしない。煮物、煮込み以外の調理(焼き物やケーキ・パンづくり)をすると、内なべがこげつくなど損傷するおそれ。
- ふたを閉めるときは、操作キーを押さないように注意する。

2 差込プラグをコンセントに差し込む



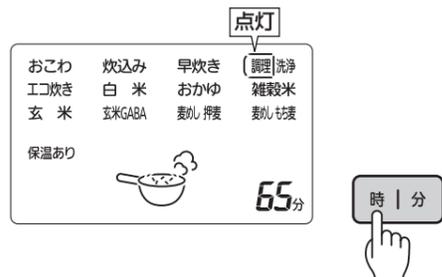
3 [< | >] キーを押して、 [調理] を選ぶ

押すごとにメニューが順に切り替わります。



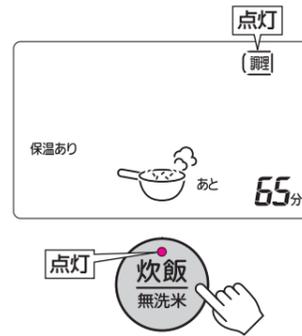
4 [時/分] キーを押して、 調理時間を合わせる

[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。
調理は5 ~ 120分まで
5分きざみで設定できます。
また、押し続けると、早送りができます。



5 [炊飯/無洗米] キーを押す

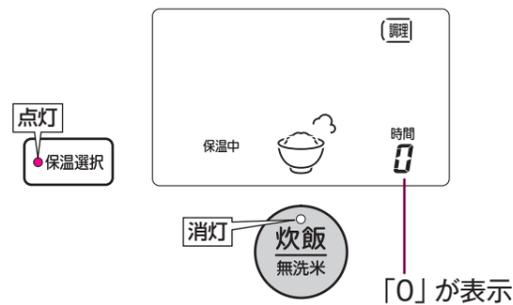
残時間を1分ごとに表示します。



できあがったら、お知らせ音が 鳴り、自動的に保温

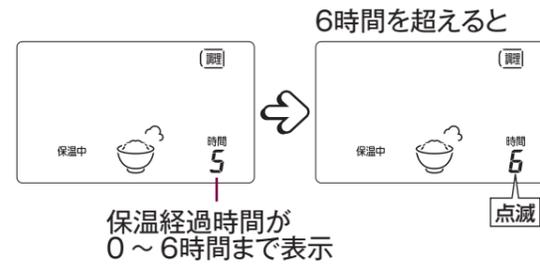
保温中は、保温ランプが点灯します。

【加熱(調理)が足りない場合】
保温ランプが点灯している状態で、[時/分] キーを押して追加の調理時間を合わせ、[炊飯/無洗米] キーを押してください。(1分きざみで最大15分を3回まで追加できます。)



調理の保温について

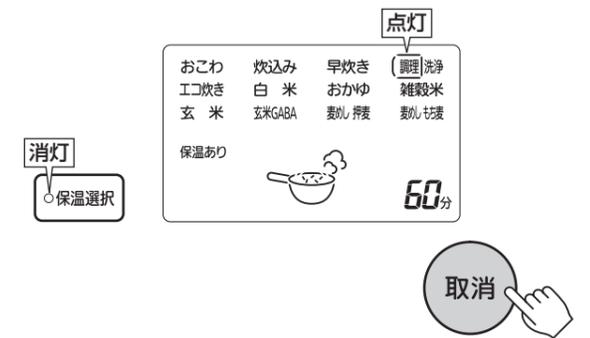
- 調理が終わると、そのまま保温を続けます。保温経過時間は、1時間単位で6時間まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。



- 作った料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合がありますので注意する。
- 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、早めに食べる。
- 作った料理によっては、においがパッキンに付着するため、できるだけ早めに食べる。

6 使い終わったら、 [取消] キーを押して、 差込プラグを抜き、 電源コードを収納する

調理後本体が冷めてから、必ずその日のうちに洗
浄する。→ P.37



調理時間を追加するときは [取消] キーを押さない

- 追加で調理する前に [取消] キーを押すと、保温ランプが消え、引き続き調理できなくなります。押ししてしまったときは、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.30の 3 からの要領で調理する。

ご注意

調理の途中でふたを開けない。
うまく調理できない原因。

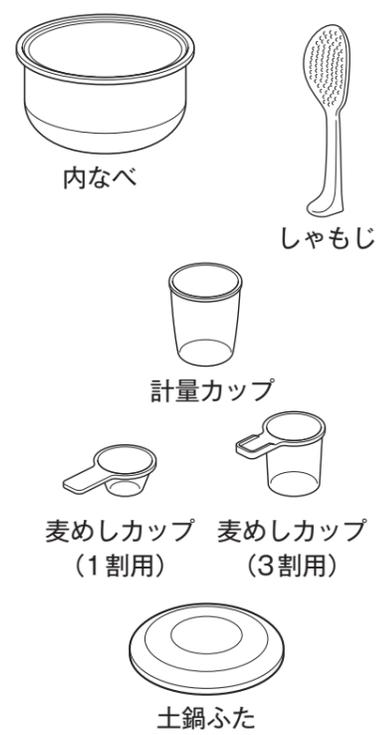
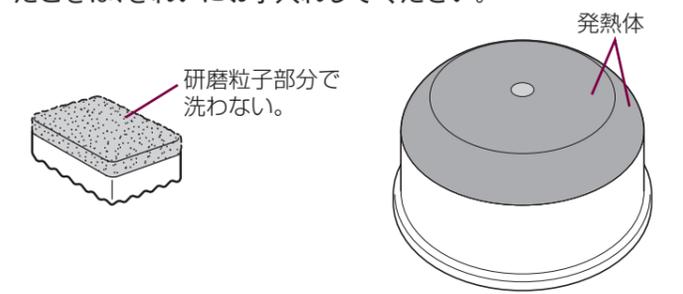
お手入れする

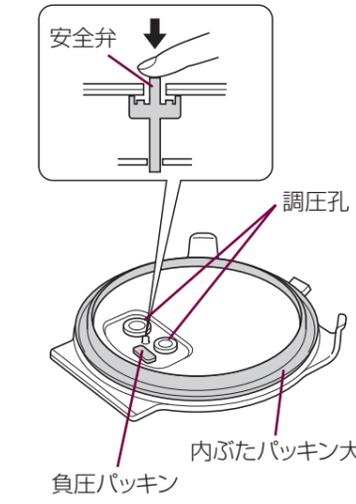
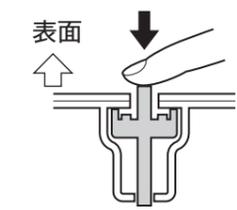
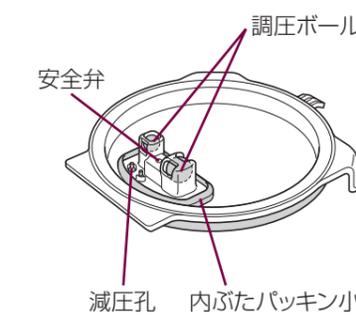
●ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。
また、お手入れは定期的に行ってください。

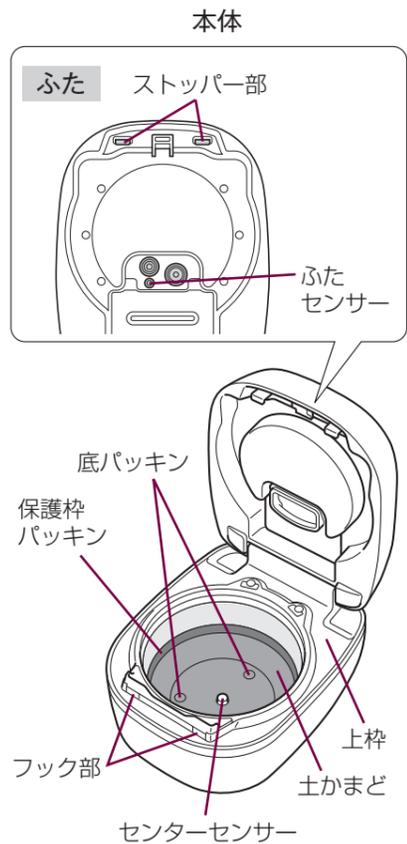
ご注意

- 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ぶた・スチームキャップが冷めてからお手入れしてください。
- 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してください。
- 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でください。傷つくおそれがあります。
- 各部を取りはずした後、お手入れしてください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。
- 各部を取りはずした後、お手入れしてください。

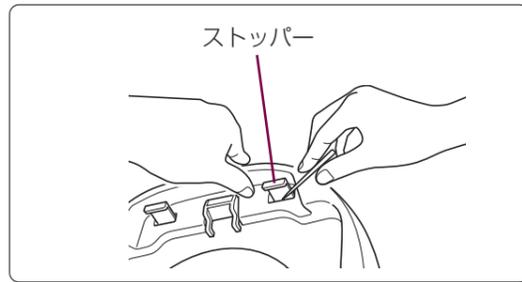
- ◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使ってください。
※洗剤が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流してください。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使ってください。

<p>使った たびに 洗うもの</p> 	<p>①洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジで洗い、水またはぬるま湯ですすぐ。 ②乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●内なべは使うたびに、内側と外側をよく洗ってください。 ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因となります。 ●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わないでください。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でください。傷ついたり割れる原因となります。 ●内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意してください。 ●内なべ外側の発熱体は、汚れや油分がついたままにしないでください。ついたときは、きれいにお手入れしてください。  <ul style="list-style-type: none"> ●しゃもじ、計量カップ、麦めしカップは熱湯に浸さないでください。変形のおそれがあります。
<p>スチームキャップ</p>  <p>2つの部分にはずす。 →P.36</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します。 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でください。 ・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してください。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となります。 ●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ってください。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因となります。

<p>使った たびに 洗うもの</p> <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、水またはぬるま湯ですすぐ。 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。</p> <p>■調圧孔・調圧ボール ごはんつぶ・米つぶがついているときは、取り除く。 ※流水でよく洗い流す。</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。2～3回押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>裏面</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.35</p> <p>■内ぶたパッキン大・内ぶたパッキン小 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.51」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。</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、必ず取り除いてください。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ふき出し、やけどやけがの原因となります。 ●大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶたをお手入れしてください。内ぶたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因となります。 ●汚れが気になる場合は、ぬるま湯でのつけおき洗いをしてください。 ●内ぶたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、十分にふき取ってください。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因となります。 ●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してください。（はずれたときは取りつけてください。→P.35） ●パッキン類ははずさないでください。はずれたときは、必ずつけてください。→P.35

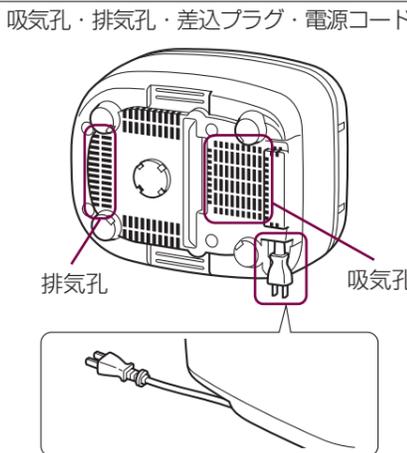


- 本体の外側・内側
水でぬらしてかたくしぼった布でふき取る。
- ストッパー部・ふたパッキン・フック部・上枠・保護枠パッキン・底パッキン
ごはんつぶ・米つぶがついている場合は、取り除く。

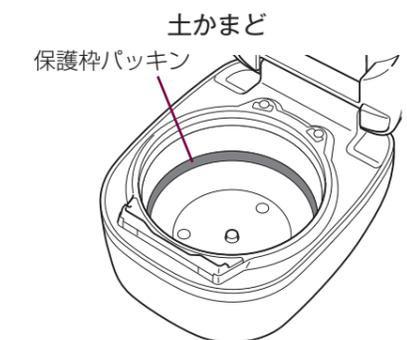


- ふたセンサー
布や綿棒などで軽く水ぶきする。
- センターセンサー
こげついたごはんつぶ・米つぶなどが付いている場合は取り除く。
※取れにくい場合は、かたくしぼった布でふき取る。

- ご注意**
- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。



- 綿棒などでほこりを取る。
乾いた布でふく。
- 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でください。
本体内部の温度が上がり、故障や火災の原因となります。

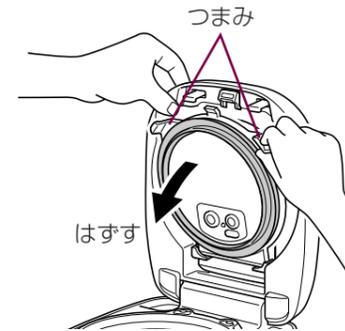


- かたくしぼった布でふき取る。
傷つけないように注意してください。
シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- ご注意**
- 炊飯直後は高温になっていますので、冷えてからお手入れしてください。
 - 土かまどの内側は汚れや油分がついたままにしないでください。
ついたときはきれいにお手入れしてください。

内ぶたのはずしかた・つけかた

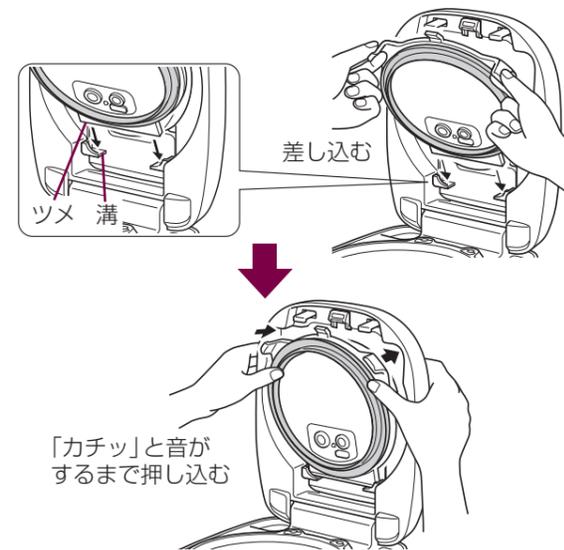
取りはずしかた

内ぶたのつまみを持って内ぶたを手前にはずす。

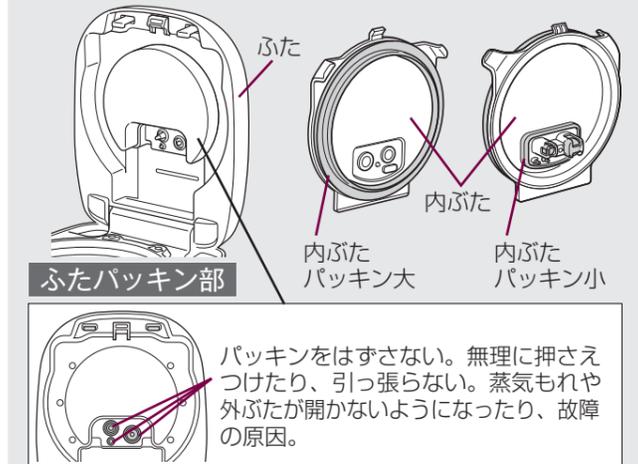


取りつけかた

スチームキャップを取りつけた状態で、内ぶたの左右ツメをスチームキャップ溝にきっちりはめ込む。



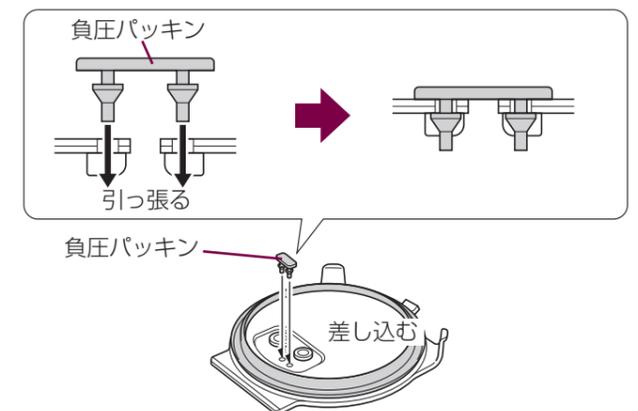
内ぶたのパッキン類は引っ張らないでください。はずすと、再度取りつけられなくなります。



内ぶたのパッキン類がはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」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。

負圧パッキンの取り付け

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



お手入れする

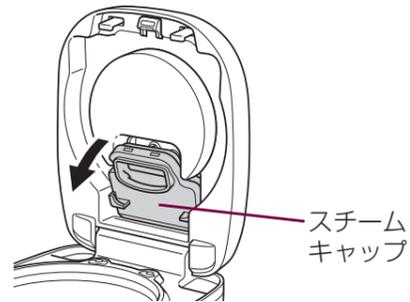
スチームキャップの取りはずし・取り付け

ご注意

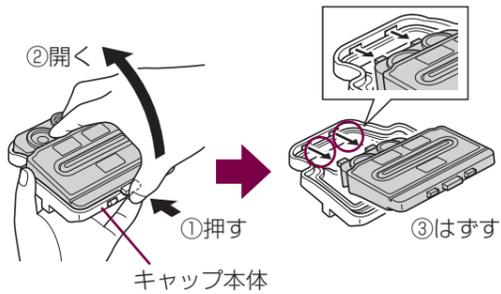
スチームキャップは、炊飯直後、高温になっていますので、必ず冷めてからはずしてください。やけどのおそれがあります。

取りはずしかた

①内ぶたをはずし(→ P.35)、スチームキャップをはずす。

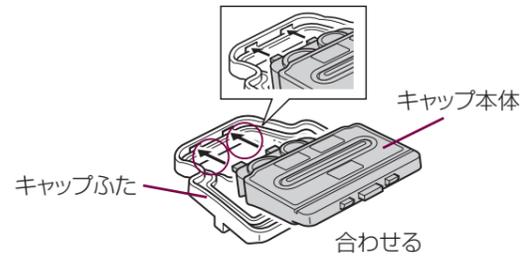


②スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。

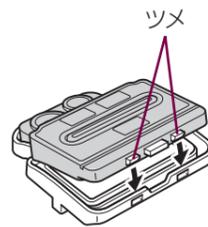


取り付けかた

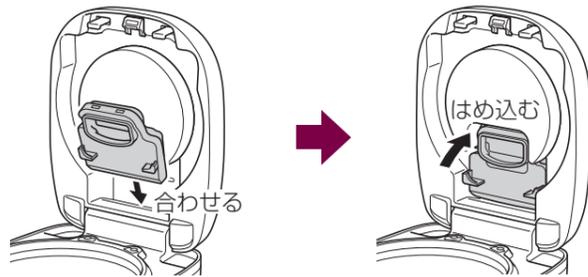
①キャップ本体を合わせて、キャップふたに引っ掛ける。



②「カチッ」と音がするまで押し込む。



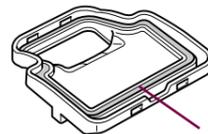
③確実に、本体に取り付ける。本体にはマグネットが入っています。スチームキャップを本体にはめ込むと、マグネットでくっつきます。



ご注意

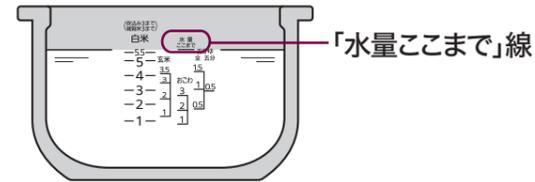
●スチームキャップには、本体のマグネットにくっつくための金属部品が入っています。そのため、スチームキャップをふると音が鳴る場合がありますが、故障ではありません。

●スチームキャップのリングパッキンをはずさないでください。はずれたときは、元通りに確実にはめ込んでください。取り付けにくい場合は、パッキンに水を少しつけると取り付けやすくなります。



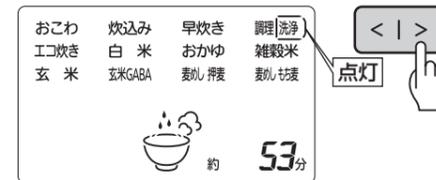
においが気になるときや、調理後は洗浄する

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。

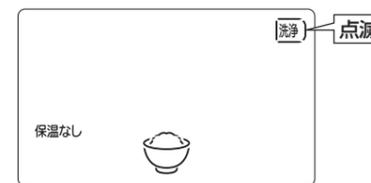
③ [< | >] キーを繰り返し押し、メニューの「洗浄」を選ぶ。



④ [炊飯/無洗米] キーを押す。洗浄がはじまり表示部に残り時間が表示されます。



⑤ 洗浄が終了するとお知らせ音が鳴る。



⑥ [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。



⑦ 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。→ P.32 ~ 37

ご注意

洗浄後は内なべ、本体が熱くなっているのでご注意ください。

こんなときは

うまく炊けない?と思ったら

■ ごはんがうまく炊けないときは、次の点を調べてください。

●炊飯中に…

蒸気がもれる	ふきこぼれる	炊飯時間が長い	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 →P.14～16・18・50 内なべの裏・外側・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などがついている →P.19・33・34
○	○	○	パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている →P.19・33・34
○	○	○	お手入れが不十分 →P.32～37
○	○	○	内なべ・土かまどが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしている →P.5・9・32・49
○	○	○	ふたが確実に閉まっていない →P.19
○	○	○	洗米後、ざるに上げたまま放置した
○	○	○	メニュー選択を間違えた →P.14・20～31
○	○	○	炊込みごはんの具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた・調味料をよくかき混ぜなかった →P.15
○	○	○	充分洗米しなかった(無洗米は除く) →P.17
○	○	○	途中で停電があった →P.47
○	○	○	最大炊飯量を超えて炊飯した →P.16・50

●炊きあがったごはんが…

かたすぎる	やわらかすぎる	生煮えになる	芯がある	ぬか臭い	こげがきつい	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 →P.14～16・18・50 内なべの裏・外側・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などがついている →P.19・33・34
○	○	○	○	○	○	お手入れが不十分 →P.32～37
○	○	○	○	○	○	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしている →P.5・9・32
○	○	○	○	○	○	ふたが確実に閉まっていない →P.19
○	○	○	○	○	○	洗米後、ざるに上げたまま放置した
○	○	○	○	○	○	メニュー選択を間違えた →P.14・20～31 炊込みごはんの具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた・調味料をよくかき混ぜなかった →P.15
○	○	○	○	○	○	充分洗米しなかった(無洗米は除く) →P.17
○	○	○	○	○	○	途中で停電があった →P.47
○	○	○	○	○	○	お湯(約35度以上)で洗米や水加減をした →P.17・18
○	○	○	○	○	○	最大炊飯量を超えて炊飯した →P.16・50
○	○	○	○	○	○	よくほぐさなかった →P.23
○	○	○	○	○	○	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した
○	○	○	○	○	○	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した
○	○	○	○	○	○	割れ米が多く混ざっている 予約炊飯した →P.14・25 洗米後、長時間水に浸した →P.14・25～28
○	○	○	○	○	○	アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯した
○	○	○	○	○	○	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに[炊飯/無洗米]キーを押して、そのまま放置した →P.23

こんなときは

■ 保温中のごはんに違和感があるときは、次の点を調べてください。

●保温中のごはんが…

におう	変色する	パサつく	べたつく	お調べいただくこと
○	○	○	○	内なべの裏・外側・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などがついている →P.19・33・34
				保温を24時間以上続けている →P.24
				白米（無洗米）以外を保温した →P.24
				冷やごはんのつき足しをした →P.24
				しゃもじを入れたままで保温した →P.24
				最小炊飯量以下で保温した →P.24
○	○	○		パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている →P.19・33・34
○	○		○	「保温なし」に設定し、ごはんを入れたままにした →P.22
				途中で停電があった →P.47
○	○			充分洗米しなかった（無洗米は除く） →P.17
○			○	12時間以上の予約炊飯をした →P.25
				ごはんを入れたまま保温を取り消した
○				お手入れが不十分 →P.32～37
				調理後に、洗浄しなかった →P.37
	○	○	○	よくほぐさなかった →P.23
	○	○		ごはんをドーナツ状に保温した →P.24
		○	○	お米の量や、水加減を間違えた →P.14・16・18・50

※お調べいただくことを確認しても改善されない場合はP.48の手順で保温温度を調整してください。

こんなとき	理由
お米や内なべにうすい膜ができる。	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。

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、次の点を調べてください。

煮えない	ふきこぼれる	煮詰まる	こげつく	お調べいただくこと
○	○	○	○	メニューを間違えた →P.30
○	○	○	○	材料の種類・分量を間違えた →P.29
○	○		○	材料を最大量の目安より多く入れた →P.29
	○	○	○	材料を最小量の目安より少なく入れた →P.29
○	○	○	○	レシピ集（クックブック）のレシピ以外の調理をした →P.29
○				調理時間が短かった →P.29～31
		○	○	調理時間が長かった →P.29～31
○				パッキン類や内なべの縁にこげついたごはんつぶなどがついている →P.19・33・34
○			○	ふたが確実に閉まっていない →P.29
○				途中で停電があった →P.47

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。

●炊飯時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
キーを押しても反応しない。	保温状態になっていませんか。 	[取消] キーを押し、保温を取り消してから操作する。	P.20
[炊飯/無洗米] キーを押すと、お知らせ音が鳴り、炊飯できない。	内なべをセットしていますか。	内なべをセットする。	P.19
	内なべにひびが入っていませんか。	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、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。	P.51
	内なべの発熱体に傷がついていませんか。		P.51

●予約炊飯時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
[予約] キーを押すと、お知らせ音が鳴り、予約できない。	表示部に「0:00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	P.13・26
予約した時刻に炊きあがっていない。	[炊飯/無洗米] キーを押しましたか。	[炊飯/無洗米] キーを押さないと、予約は完了しません。	P.26
	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	P.13
	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。		P.25

●予約吸水時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
[予約] キーを押すと、お知らせ音が鳴り、予約できない。	表示部に「0:00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	P.13・28
予約した時間経過後に炊きはじめない。	[炊飯/無洗米] キーを押しましたか。	[炊飯/無洗米] キーを押さないと、予約は完了しません。	P.28

●炊飯中

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
炊飯時間が長い。	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	P.14～16・18・50
	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	P.19・33・34
	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。	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、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。	P.51
	メニュー選択を間違えていませんか。 (メニューごとに炊飯時間が異なります。)		P.14・20～31
	停電しませんでしたか。		P.47
作動音が大きくなったり小さくなったりする。	炊飯中の制御により、ファンの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。		
蒸気孔以外から蒸気もれる。	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	P.19・33・34
	内ふたの調圧ボール、安全弁、スチームキャップにごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	
	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。	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、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。	P.51
	内ふた・スチームキャップが確実に付いていますか。	確実につける。	P.35・36
	ふたが確実に閉まっていますか。	確実に閉める。	P.19
ふきこぼれる。	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	P.14～16・18・50
	十分に洗米しましたか。 (無洗米は除く。)	十分に洗米する。	P.17
	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	P.19・33・34
	メニュー選択を間違えていませんか。	炊くごはんに合わせて、メニューを選ぶ。	P.14・20～31

故障かな?と思ったら(つづき)

■ 修理を依頼される前に、ご確認ください。

●炊きあがり時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
おこげができる。 おこげが薄い。	土鍋で炊きあげるため、おこげができます。 おこげの濃さは、火かげんで調整してください。改善されない場合は「おこげの色の調整(P.48)」をしてください。		P.20・21・48
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。		P.23
	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。	P.33
	「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。		

●保温時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
「24」が点滅する。	24時間以上、保温を続けていませんか。 24時間を超えると、「24」が点滅します。		P.22
「今すぐ保温」を選択するとお知らせ音が鳴り、再度保温できない。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	P.19
保温されていない。	「保温なし」を選んでいませんか。	炊飯前は、[保温選択] キーを押して「保温あり」を選ぶ。 ごはんが炊きあがった後は、「今すぐ保温」を選ぶ。	P.20・22
	「おかゆ」を選んでいませんか。	「おかゆ」は保温できません。	P.14
つゆが上枠にたまる。	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。	P.33
ごはんの温度が低い。 つゆがつく。 においが気になる。	「エコ炊き」を選んでいませんか。	「エコ炊き」保温の節電モードを解除する。	P.49

●調理時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	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。)		P.31

●本体の不具合

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
ふたが閉まらない。	上枠や内ぶたパッキン大・内ぶたパッキン小・フックボタン・ふた付近にごはんつぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	P.19・33・34
炊飯中にふたが開く。	内ぶたの調圧ボール、安全弁、スチームキャップにごはんつぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	P.33
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。	P.19・35
	炊飯後、ごはんをほぐした直後に、ふたを閉めていませんか。	圧力式炊飯ジャーのため、ふたの密閉度が高くなっています。閉まりにくく感じる場合がありますが、故障ではありません。ふたをゆっくり閉め直してください。	P.19
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。	確実に差し込む。	P.13・20
	ふたが開いていませんか	ふたを閉める	P.19
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。	P.10
	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店、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。	P.51
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。		
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。		
内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした。	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、消耗品・別売品ご購入サイトで、お買い求めください。		P.51
内なべが白くなった。	水道水に含まれるミネラル成分が付着したもので、使用上の品質に支障はありません。		
内なべがこげついた。	具を入れて炊くときに、具を混ぜ込んだりしていませんか。内なべにお湯をはり、しばらく置いてから、やわらかいスポンジでよく洗ってください。それでもこげがとれないときは、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。		P.15・32・51
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」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。		P.51
土かまどが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした。	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。		P.51
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場合がありますが、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。		P.11

故障かな?と思ったら(つづき)

■ 修理を依頼される前に、ご確認ください。

●表示部、音の不具合

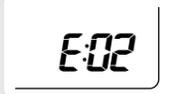
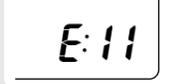
こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
表示部がくもる。	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
使用中に表示部が暗くなる。	本体が熱くなってくると、表示部が暗くなることがありますが、故障ではありません。		
炊飯中・保温中に音がする。	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。 「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。		
	「ブーン」「ジーッ」「チリリリ…」とは、まったく異なった音がする。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	P.51
	「ブシュー」や「ポコポコ」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。	P.51
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。		
スチームキャップをふると音が鳴る。	スチームキャップの中には、本体のマグネットにくっつくための金属部品が入っています。そのため、スチームキャップをふると音が鳴る場合がありますが、故障ではありません。		P.36
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。 リチウム電池の交換は、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。	P.51
	[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。	P.13
音声ガイドが鳴らない。	キーを押してブザー音しか鳴らない場合は、音声ガイド設定が「音声:0」(ガイドなし)になっています。	音声ガイド設定を「音声:1・2・3・4」にしてください。	P.12
	キーを押してブザー音が鳴らない場合は、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		
音声ガイドが聞こえにくい。	音量設定が、小さくなっていませんか。	音量設定を大きくしてください。	P.12

●においがするとき

こんなとき	理由
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。

こんな表示が出たときは

■ 修理を依頼される前に、ご確認ください。

表示	こう処置してください	参照ページ
「E02」が表示され、「ビビビビビ…」という音がする。 	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いておくと、吸気孔・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吸気孔・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。	P.5・51
「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」に記載のお客様ご相談窓口までお問合せください。	P.51

停電があったとき

こんなとき停電になったら	再び通電されると
予約炊飯(予約吸水)中	そのままタイマーが作動します。 タイマーセットの目安時間以下の場合は、すぐ炊きはじめます。
炊飯(調理・洗浄)中	炊飯(調理・洗浄)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。

こんなときは

おこげの色や保温温度を調整・「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき

おこげの色が気になったとき、保温温度を調整したいとき、「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいときは、下記の手順で設定を変更できます。

※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。

再度設定を行う場合は、はじめからやり直してください。

※炊飯中、保温中、予約炊飯中、予約吸水中は、設定を変更することはできません。

※調整を途中でやめるときは、「取消」キーを押してください。

●モード調整 おこげ調整……………1 保温温度調整……………2 「エコ炊き」保温設定……………3	●数値切替 おこげ調整……………2～2 保温温度調整……………2～2 節電モード……………0 節電モード解除……………1
---	--

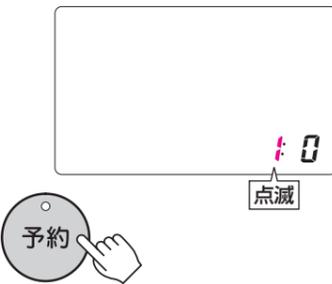
おこげの色を調整したいとき

P.37の内容をお調べいただいても火かげん強でおこげが薄い場合や、火かげん弱でおこげが濃くつく場合は、下記の手順でおこげの色を調整してください。

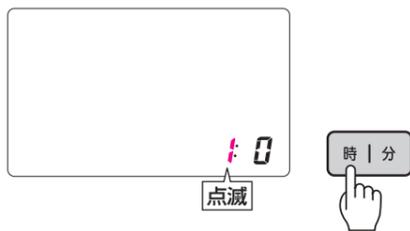
※「白米（無洗米）」のみ調整できます。

①「白米」を選ぶ。

② [予約] キーを約3秒以上押す。



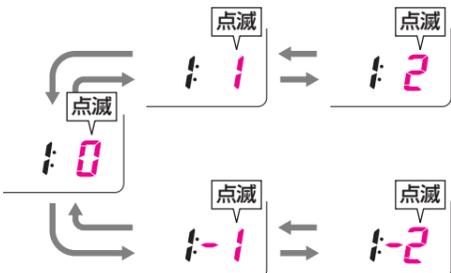
③ [時/分] キーを押して、モード [1] にする。



④ [炊飯/無洗米] キーを押す。

⑤ [時/分] キーを押して、おこげの色を選ぶ。

[時] または [分] を押すごとに、設定数値が切り替わります。



おこげの色
2 …… 濃い
1 …… やや濃い
0 …… 標準 (初期設定)
-1 …… やや薄い
-2 …… 薄い

⑥ [炊飯/無洗米] キーを押す。

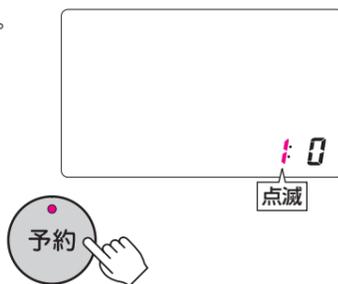
⑦ [予約] キーを約3秒以上押すと設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

保温温度を調整したいとき

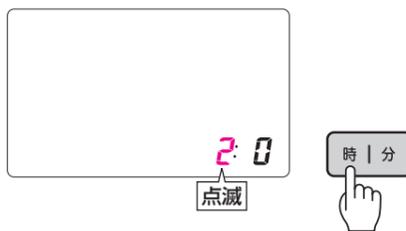
P.38の内容をお調べいただいても、ごはんのにおいや変色、パサつきやベタつきが改善されない場合、下記の手順で保温温度を調整してください。

①「白米」を選ぶ。

② [予約] キーを約3秒以上押す。



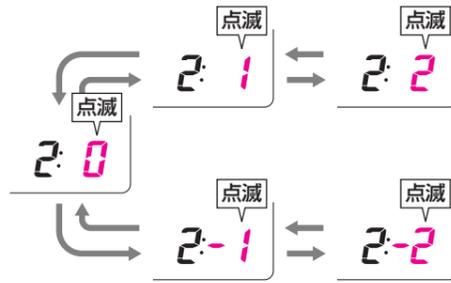
③ [時/分] キーを押して、モード [2] にする。



④ [炊飯/無洗米] キーを押す。

⑤ [時/分] キーを押して、温度を選ぶ。

[時] または [分] を押すごとに、設定数値が切り替わります。



保温温度
2 …… 高い
1 …… やや高い
0 …… 標準 (初期設定)
-1 …… やや低い
-2 …… 低い

⑥ [炊飯/無洗米] キーを押す。

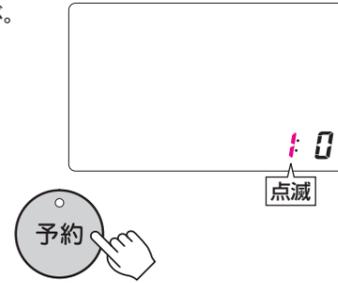
⑦ [予約] キーを約3秒以上押すと設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき

「エコ炊き」を選んで炊いたときに、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、下記の手順で節電モードを解除すると、保温温度が上昇します。

①「白米」を選ぶ。

② [予約] キーを約3秒以上押す。



③ [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] キーを押して、[1] にする。
節電モードにするときは、[分] を押して [0] にする。



「エコ炊き」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確定し、現在時刻表示に戻ります。

消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」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 (傷ついたり、ひび割れたとき)

内なべ各部に、亀裂やひび割れ・発熱体の破損などが生じたときは、交換する。

◆ パッキン類 (消耗品)

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、交換する。

◆ 樹脂部品 (傷んできたとき)

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。

仕様

サイズ	1.0L (5.5合) タイプ		
電源	100V 50-60Hz		
定格電力 (W)	1075		
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量 (L)	1.00	
	区分名	B	
	蒸発水量*4 (g)	3.4	
	年間消費電力量 (kWh/年)	81.4	
	1回当りの炊飯時消費電力量*5 (Wh)	143	
	1時間当りの保温時消費電力量*5 (Wh)	19.2	
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)	0.83	
	1時間当りの待機時消費電力量 (Wh)	0.76	
炊飯容量 (L)	エコ炊き	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5合)	
	白米 (標準、しゃっきり、もっちり)	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5合)	
	おかゆ	全がゆ	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5合)
		全がゆ・具を入れたとき	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1合)
		五分がゆ	0.09 (0.5合)
	雑穀米	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)	
	玄米	玄米	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5合)
		玄米・具を入れたとき	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)
	玄米GABA (GABA増量)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5合)	
	麦めし	押麦 (1割)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5合)
		押麦 (3割)	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)
		もち麦 (1割)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5合)
		もち麦 (3割)	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)
	おこわ	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)	
	炊込み	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)	
早炊き	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5合)		
外形寸法*6 (cm)	幅	26.1	
	奥行	32.5	
	高さ	22.0	
本体質量*6 (kg)	7.0		
コードの長さ*6 (m)	1.0		

*1 実際にお使いになる際の消費電力量は、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か月に約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合です。

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.38・「故障かな?と思ったら」→P.42~46・「こんな表示が出たときは」→P.47・「おこげの色や保温温度を調整・「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき」→P.48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1年間です。(消耗品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき、修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼される時

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いたします。ご相談の際、次のことをご知らせください。
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 …不具合内容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)までご連絡ください。

※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。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社
〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・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。