

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便利です。	ご購入年月日 年 月 日	ご購入店名	TEL ()
-------------------------------	-----------------	-------	---------

タイガーIH炊飯ジャー保証書

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	JPQ-A		
★お名前	様		
★お住所	〒		
★電話番号			
★お買い上げ日	年 月 日	★取扱販売店名・住所・電話番号	
保証期間(お買い上げ日より)	本体 1年 (消耗品は除く) 内なべ内面フッ素加工3年		

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理(交換^{注1})をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理(交換^{注1})等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

※保証期間経過後の修理(交換^{注1})、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは「保証とサービスについて」をご覧ください。

修理(交換^{注1})メモ

お客様の個人情報の
利用目的

お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

持込修理(交換^{注1})

- 〈無料修理(交換^{注1})規定〉
- ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理(交換^{注1})がご依頼になれない場合には、取扱説明書に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
 - 保証期間内でも次の場合には有料修理(交換^{注1})になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障・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・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、車輻、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷
 - (ホ) 虫等の侵入による故障
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (チ) 消耗品の交換
 - (リ) 下記の使いかたをした場合の内なべフッ素加工のふくれやはがれ、変形など
 - ・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用した場合
 - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温した場合
 - ・内なべの中で酢を使用した場合
 - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器、食器類など、かたいものを入れたり、使用した場合
 - ・金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れした場合
 - ・台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー・クレンザー・漂白剤など)を使用した場合
 - ・内なべにザルなどをのせた場合
 - ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
 - ・その他取扱説明書、本体に貼付しているご注意に関するシールなどの記載事項にそわない使いかたをした場合
 - 本書は日本国内においてのみ有効です。
 - 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

注1) 交換は、内なべのみ対象となります。

タイガー魔法瓶株式会社
〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号



家庭用

IH炊飯ジャー〈炊きたて〉 tacook

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。
<http://www.tiger.jp/>

品番

JPQ-A型^①

もくじ

はじめに

- 1 安全上のご注意 …………… 2
- 2 各部のなまえとはたらき …… 6
ごはんを美味しく炊くためのコツ …………… 8

使いかた

- 3 ごはんを炊く前の準備 …… 9
- 4 ごはんの炊きかた …………… 11
- 5 ごはんが炊きあがったら …… 12
- 6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた …… 13
- 7 予約吸水タイマー炊飯のしかた …………… 15
- 8 保温について …………… 17
- 9 再加熱のしかた …………… 18
- 10 調理のしかた(「調理」メニュー) …… 19
- 11 ごはんをおかずと同時に作る(同時調理) …… 22
- 12 ケーキの作りかた(「ケーキ」メニュー) …… 25
- 13 お手入れのしかた …………… 27

困ったときは

- 14 うまく炊けない?と思ったら …… 31
- 15 同時調理がうまく作れない?と思ったら …… 33
- 16 調理やケーキがうまく作れない?と思ったら …… 34
- 17 故障かな?と思ったら …… 35
こんな表示が出たときは …… 36

その他

- 現在時刻の合わせかた …… 37
- 仕様 …………… 38
- 停電があったとき …………… 38
- 消耗品・別売品のお買い求めについて …… 39
- 保証とサービスについて …… 39
- 連絡先 …………… 39

日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では使用できません。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
 ※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

 **警告**

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷*1を負うことが想定される内容を示します。

 **注意**

取り扱いを誤った場合、使用者が傷害*2を負うことが想定されるか、または物的損害*3の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
 *2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
 *3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

-  **注意** △記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。
-  **禁止** ⊘記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。
-  **指示** ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

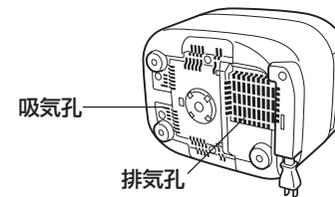
警告

-  **禁止** 交流 100V 以外では使わない。（日本国内 100V 専用）
火災・感電の原因。
-  **必ず実施** 定格 15A 以上のコンセントを単独で使う。
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。
-  **禁止** 電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。
-  **必ず実施** 差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。
-  **必ず実施** 差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。
-  **禁止** 電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。
-  **ぬれ手禁止** ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。
-  **禁止** 炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。



警告

-  **接触禁止** スチームキャップ・蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。
-  **禁止** 子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。
-  **水ぬれ禁止** 水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。
-  **禁止** 吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



-  **分解禁止** 改造はしない。修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。
-  **必ず実施** ふたを閉めるときは、上枠やフック部付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、「カチッ」と音がするまで確実に閉める。
蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。
-  **禁止** 不安定な場所や、熱に弱いテーブル・敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。
-  **禁止** 壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは 30cm 以上はなして使う。



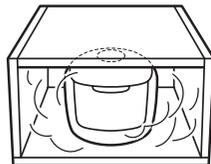
 **必ず実施** 異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
 〈異常・故障例〉
 ・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
 ・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
 ・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
 ・内なべが変形している。
 ・その他の異常や故障がある。
 すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

 **禁止** 取扱説明書（付属のクックブックを含む）に記載以外の用途には使わない。
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〉
 ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する
 ・クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する

1 安全上のご注意

⚠ 注意

禁止 タッチパネルに蒸気があたるような狭い空間で使わない。
蒸気や熱で、タッチパネルの変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因。スライド式テーブルでは、蒸気があたらないように引き出して使用する。



禁止 差込プラグに蒸気をあてない。
火災・感電・発火のおそれ。スライド式テーブルでは、差込プラグに蒸気があたらない位置で使用する。



禁止 荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない。
落下によるけが・やけど・故障の原因。使用する前に、荷重強度が十分に満足していることを確認する。

禁止 水のかかるところや、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。



禁止 専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

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

禁止 クッキングプレートはこの製品以外には使わない。
火災・やけどのおそれ。

禁止 カラだきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。

禁止 アルミシートや電気カーペットの上では使わない。
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因。

禁止 IH クッキングヒーターの上では使わない。
故障の原因。

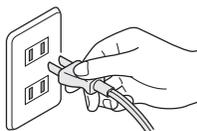
必ず実施 ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。



接触禁止 使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

プラグを抜く 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず実施 必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。



必ず実施 電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
電源コードが当たってけがをするおそれ。

必ず実施 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

⚠ 注意

禁止 タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



必ず実施 取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

必ず実施 お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

禁止 丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

禁止 炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。器具用プラグがはずれて、ごはんが炊けない原因。

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

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

禁止 磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

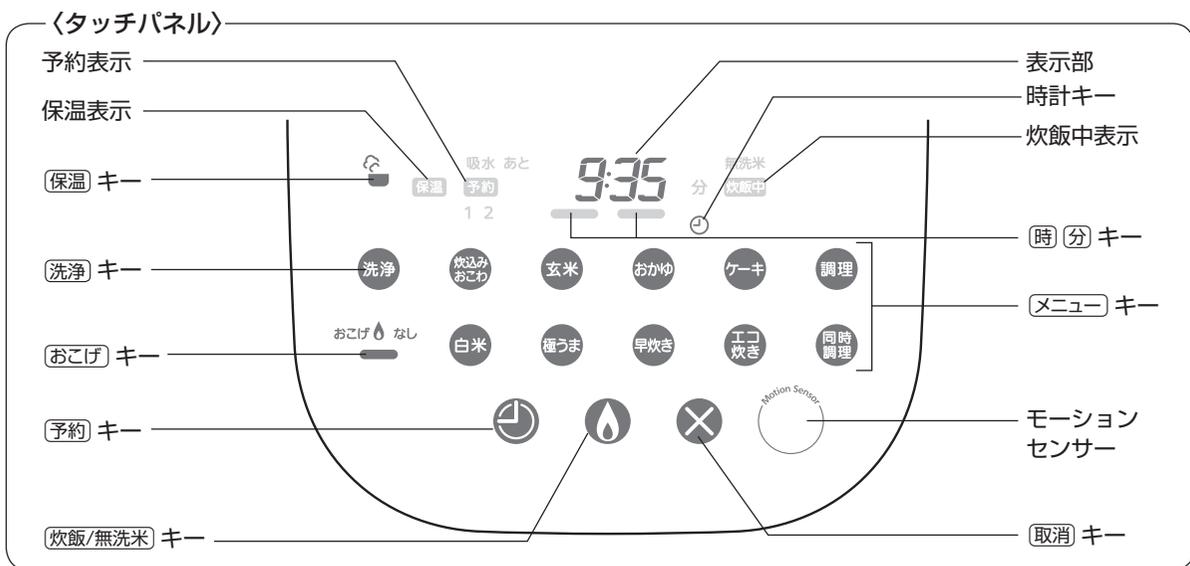
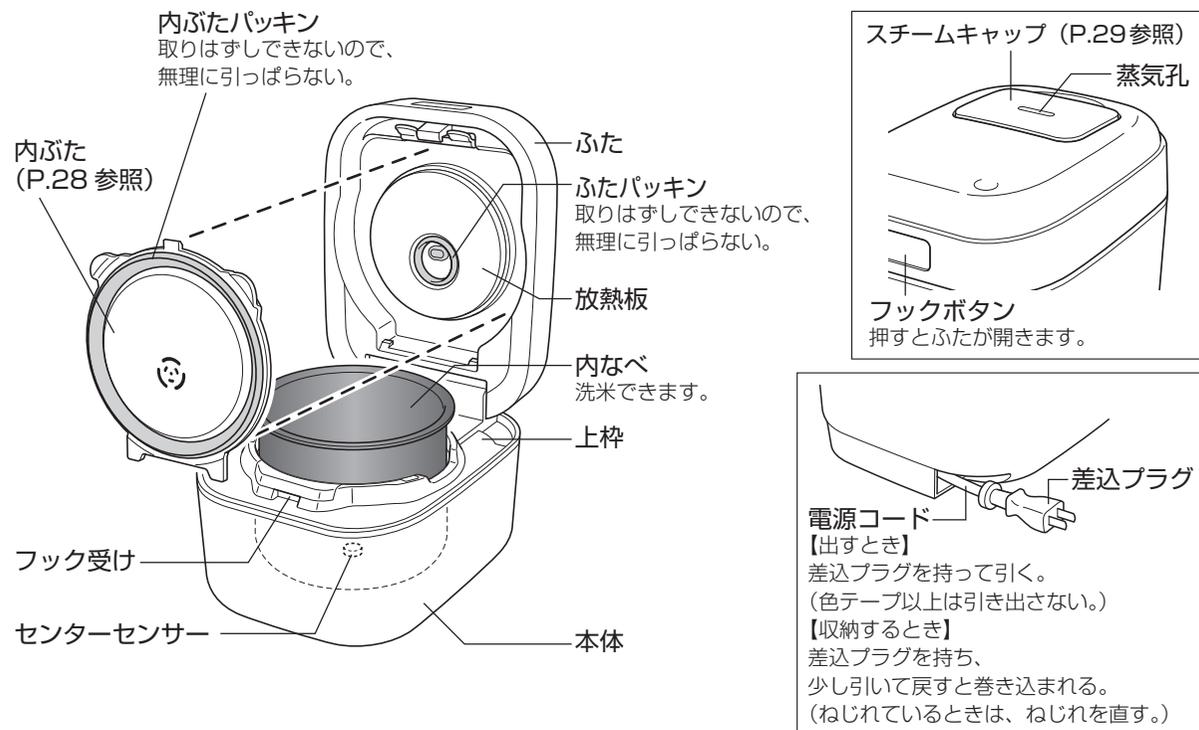
末永くご使用いただくために、必ずお守りください

- こげついたごはんつぶ、米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体に布などをかけない。
本体やふたの変形・変色の原因。
- 冷めたごはんを、再加熱（保温）しない。
故障や火災の原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口までお申し込みください。
- 内なべの外表面は、ホーロー（ガラス質）加工です。落としたり、ぶつけたり強い衝撃を与えないでください。
- 内なべの外表面にくもの巣のような細かいひび割れが生じる場合があります。ご使用上、問題ありませんので、引き続きご使用ください。

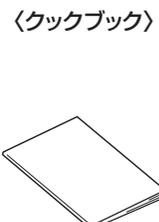
● 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口でお買い求めください。

- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。
 - ・ 内なべをガス火にかけたり、IH クッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
 - ・ 白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
 - ・ 内なべの中で酢を使用しない。
 - ・ 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
 - ・ 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
 - ・ 内なべにざるなどをのせない。
 - ・ 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
 - ・ 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
 - ・ 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

2 各部のなまえとはたらき



付属品の確認



タッチパネルについて

■モーションセンサーについて

炊飯ジャー本体に近づくと、人の動きを感じてタッチパネルが点灯します。このとき、使用時に必要な操作キーのみが点灯します。一定時間 (約20秒間) 操作をしないと消灯しますが、モーションセンサーの上に手をかざすと点灯します。周囲の温度環境によっては、手をかざしても点灯しない、または蒸気や照明などの影響からモーションセンサーがはたらいで点灯する場合があります。点灯しない場合は、表示部またはキー部分をタッチしてください。

【ご注意】 タッチパネル (操作部) にシールを貼ったり、マジックやペンで印を書き込まない。反応が鈍くなる原因になります。モーションセンサーに汚れやおねばがつくと反応しない場合があります。よくふき取ってください。

キーをタッチしても反応しないとき

キーをタッチしても反応しないときは、以下の内容を確認してください。

- 操作する指やキーがぬれたり、汚れていませんか。指やキーの水分や汚れをふきとってから操作してください。
- キーを強くタッチしていませんか。キーを強くタッチせず、指の腹で軽くタッチしてください。
- メニューとメニューの間をタッチしたり、同時に二つ以上のキーをタッチしていませんか。誤作動を防ぐため、同時に二つ以上のキーをタッチしたときは、反応しません。
- タッチパネル以外をタッチしていませんか。タッチパネル以外をタッチした場合、操作できません。

- 指以外のものでもキーをタッチしていませんか。必ず指で直接キーをタッチしてください。
- ふたが開いていませんか。ふたが開いているときは、誤作動防止のため、すべてのキーが反応しません。操作はふたを閉めてから行ってください。
- 差込プラグがコンセントに差し込まれていませんか。差込プラグがコンセントに差し込まれていないと、操作できません。
- 炊飯ジャーの周囲の温度や湿度、近くの電気製品の影響を受けていませんか。周囲の温度や湿度、近くの電気製品の動作状態による影響を受ける場合があります。

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「ブーン」という音 (ファンが作動している音)
- 「ジーッ」や「チリチリ…」という音 (IHが作動している音)

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。(P.37)

内なべについて

内なべの外面に、硬度が高く耐久性にすぐれた「ホーロー (ガラス質) 加工」を行っています。内なべの使用上の注意 → P.5

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4~5年の寿命があります。
- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0:00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

【ご注意】 リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

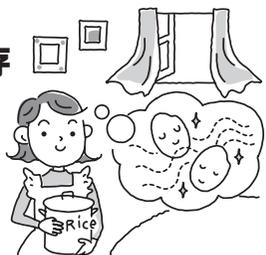
新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。(有償)



炊く前の準備は9ページ、炊きかたは11・13・15ページをお読みください。

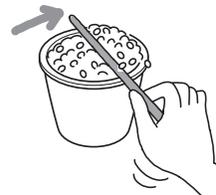
良いお米を選び、涼しい場所に保存

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



付属の計量カップで正確にはかる

(1カップは約0.18L)
※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。



洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。



分づき米・胚芽米・麦飯・発芽玄米・雑穀米を炊くときは「白米」または「極うま」メニューを選びましょう

※雑穀を白米に混ぜて炊くときは、白米の上のせて炊いてください。
※白米と比べて、おこげがつく場合があります。

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になります。)
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。(白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。)



お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

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

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安 (内なべ内側の目盛に合わせる)
エコ炊き	「エコ」の目盛を目安にお好みで。
白米・早炊き・同時調理	「白米」の目盛を目安にお好みで。
極うま・炊込み	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
おこわ (もち米とうち米)	「白米」と「おこわ」の目盛の間。(もち米だけの場合より水量は多めに。)
おこわ (もち米)	「おこわ」の目盛。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。
玄米	「玄米」の目盛。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※胚芽米・麦飯・発芽玄米・分づき米・雑穀米は、「白米」「極うま」の目盛を目安に水加減してください。
※発芽玄米・雑穀米は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。
※付属のクックブックに掲載のバリエーションは、「白米」の目盛を目安に水加減してください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上のせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。

メニュー	0.63Lタイプ	1.0Lタイプ
炊込み	3合以下	4合以下
おこわ	2合以下	3合以下
全がゆ	0.5合	1合以下
玄米	1.5合以下	3合以下

おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。

玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んでください。
- 玄米と白米が同量るとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」「極うま」を選んでください。(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。)

「エコ炊き」メニューについて

「エコ炊き」は、できるだけ消費電力を抑えて、炊飯するメニューです。「白米」メニューに比べて、消費電力量が約2～21%少なくなります。火力を抑えていますので、少しかために炊きあがる場合があります。かたさが気になる場合、「白米」メニューをお試しください。

3 ご飯を炊く前の準備



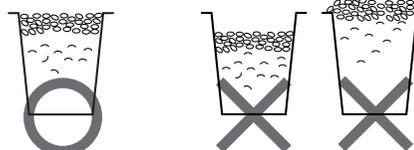
おいしく炊くためのコツはP.8参照

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)

無洗米も付属の計量カップではかってください。

〈正しい計量例〉 〈間違った計量例〉



指定の炊飯量(P.38の仕様表参照)以外で炊かない。うまく炊けない原因。
※具を入れて炊く場合はP.8参照。

2 お米を洗う (内なべで洗米できます)

※無洗米の場合は、P.8参照。

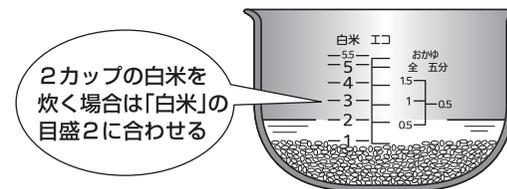


お湯(35℃以上)で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

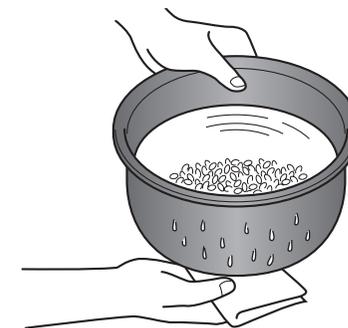
お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。(P.8の目安表を参照)



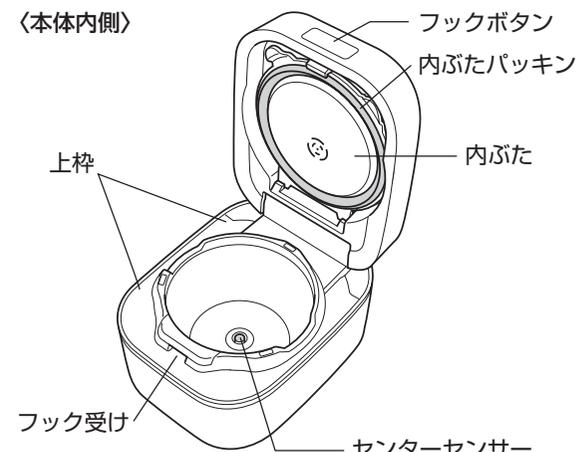
2カップの白米を炊く場合は「白米」の目盛2に合わせる

4 水滴・米つぶなどをふき取る

〈内なべ外側や縁〉



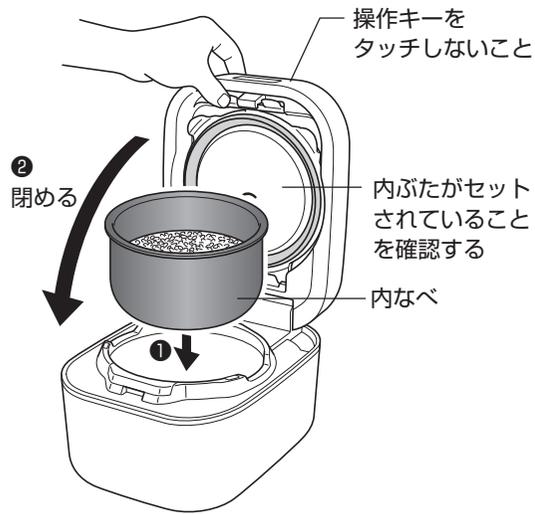
〈本体内側〉



上枠・フック受け付近に付着したごはんと米つぶなどは必ず取り除く。ふたが開まらなくなったり、炊飯中にふたが開いてやけどの原因。

3 ご飯を炊く前の準備

5 内なべを本体にセットしてふたを閉める

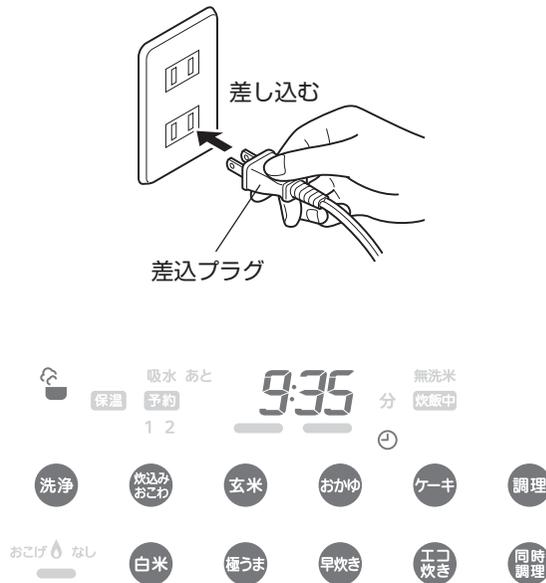


ご注意

- スチームキャップを確実に本体に取りつける。確実に取りつけないと、蒸気もれ・故障・うまく炊けない原因。(P.29参照)
- ふたを閉めるときは、操作キーをタッチしないように注意する。



6 差込プラグをコンセントに差し込む



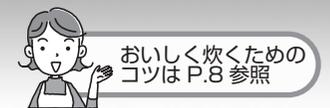
※工場出荷時は「エコ炊き」に設定されています。メニューを変更する場合、**取消** キーをタッチする。



ご注意 保温表示が点灯している場合は、**取消** キーをタッチして、消灯させる。

音 内なべをセットしない状態で、**炊飯/無洗米** キーをタッチしたとき、または、**保温** キーをタッチしたときは、お知らせ音でお知らせします。

4 ご飯の炊きかた



- 「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「同時調理」「炊込み・おこわ」「おかゆ」は、無洗米 が選べます。(「玄米」は選べません。)
- 「極うま」は、「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、白米の甘み・うまみ・粘りを引き出し、味わい深いご飯を炊きあげます。

1 炊きたいメニューのメニュー キーをタッチする



※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。メニューを変更する場合、**取消** キーをタッチする。

ご注意 「早炊き」は、「白米」「極うま」に比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがりません。

2 おこげごはんにするときは、おこげ キーをタッチする (「炊込み・おこわ」のみ)



※「おこげ」を取り消す場合は、再度 **おこげ** キーをタッチする。

ポイント

- おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こぼしい香りがしておいしくなります。
- おこげのこぼしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

ご注意

- おこげごはんは、かたくなるので注意する。
- おこわのときは、おこげを選ばない。

3 炊飯/無洗米 キーを1回タッチする

(無洗米のときは、2回タッチする)

炊飯が開始されます。

炊きあがりまでの目安時間が表示されます。



※「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 **炊飯/無洗米** キーをタッチする。

分量について

具の分量については、P.8を参照してください。

炊飯時間の目安

サイズ	メニュー	エコ炊き	白米	極うま
063L(3.5合)タイプ		47～58分	44～58分	61～74分
	1.0L(5.5合)タイプ	47～58分	45～58分	61～74分

サイズ	メニュー	早炊き	同時調理	炊込み・おこわ
063L(3.5合)タイプ		18～40分	48～68分	35～53分
	1.0L(5.5合)タイプ	22～40分	48～68分	35～53分

サイズ	メニュー	おかゆ	玄米
063L(3.5合)タイプ		56～68分	61～72分
	1.0L(5.5合)タイプ	56～68分	61～77分

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。

(電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位)
※無洗米を選択された場合は、各メニューともに1～5分長くなります。

※「炊込み・おこわ」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間より1～5分長くなります。

※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、予約タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5 ごはんが炊きあがったら

炊きあがると

自動的に保温します。



「おかゆ」「洗浄」「ケーキ」の場合、**炊飯/無洗米**キーは点灯しません。

※「おかゆ」は炊きあがったら**おかゆ**キーと保温表示が点滅します。保温はされませんので、早めにお召し上がりください。



※**保温**キーは約3秒後に消灯します。

ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。

※内なべを、ミトンなどで押さえて行います。



ご注意 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

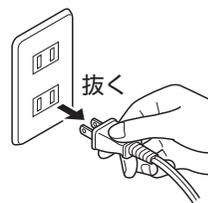
炊飯ジャーを使い終わったら…

1 取消 キーをタッチする



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表示が点灯して炊飯できません。

2 差込プラグを抜く



3 お手入れする (P.27 ~ 30 参照)

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

おいしく炊くためのコツはP.8参照

1 現在時刻を確認する

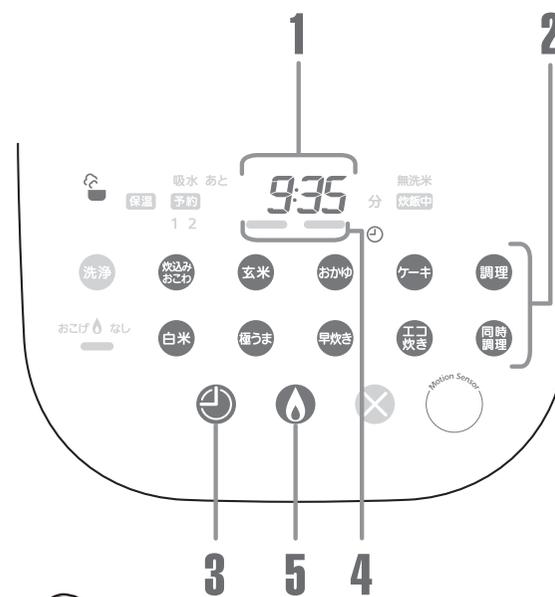
※現在時刻の合わせかたは、P.37参照。



2 炊きたいメニューのメニューキーをタッチする

※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。

メニューを変更する場合、**取消**キーをタッチする。



炊きあがり予約タイマー (予約1・2) について

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。**

使いかた

6 炊き上がり予約タイマー炊飯のしかた

3 予約キーをタッチして、「予約1」または「予約2」を選ぶ

タッチすることにより、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。



※前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻合わせの必要はありません。

注意 ●メニュー別のタイマーセットの目安時間
(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

メニュー	タイマーセットの目安の時間
エコ炊き	1時間10分以上
白米	1時間5分以上
極うま	1時間20分以上
おかゆ	1時間10分以上
玄米	1時間25分以上

- 下記の場合は、炊き上がり予約ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み・おこわ」「調理」「同時調理」「ケーキ」「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。
- 保温表示が点灯している場合は、「取消」キーをタッチして消灯させる。(点灯していると、予約できません。)
- タイマーセットの目安時間以下で予約を設定した場合、タイマーセットした時間に炊きあがらない場合があります。

音 予約キーをタッチした後、約30秒間何もしないとお知らせ音でお知らせします。

4 時分キーをタッチして、炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は24時間で表示されます。



- 時キーは1時間単位、分キーは10分単位で合わせることができます。
- タッチし続けると、早送りができます。

注意 腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

5 炊飯/無洗米キーを1回タッチする

(無洗米のときは、2回タッチする。「エコ炊き」「白米」「極うま」「おかゆ」のみ)

予約完了です。



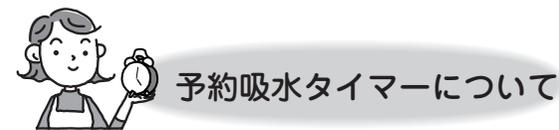
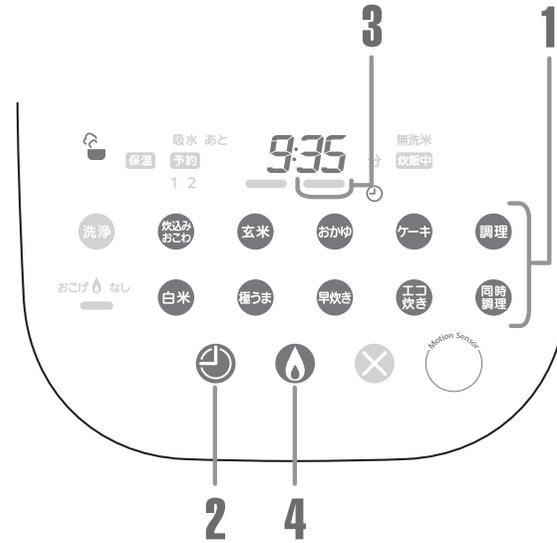
※「無洗米」を取り消す場合、約20秒以内に、再度「炊飯/無洗米」キーをタッチする。
※タイマーセットを間違えたときは、「取消」キーをタッチして、P.13の2からセットし直してください。

7 予約吸水タイマー炊飯のしかた

2 予約キーをタッチして、「予約吸水」を選ぶ

タッチすることにより、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※予約1・2の場合は、P.13参照。



炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき)時間がセットできます。

- 炊飯ジャーに内なべをセットし、「予約吸水」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊き始めます。
- 吸水時間は、10～60分まで10分単位で合わせることができます。

例えば、「予約吸水」で50分に設定すると、50分後に炊き始めます。

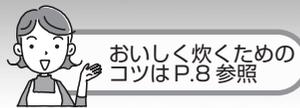
1 メニューキーをタッチして、炊きたいメニューを選ぶ



- 注意**
- 下記の場合は、予約吸水ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み・おこわ」「ケーキ」「同時調理」「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。
 - 保温表示が点灯している場合は、「取消」キーをタッチして消灯させてください。(点灯していると、予約できません。)
- 音** 予約キーをタッチした後、約30秒間何もしないとお知らせ音でお知らせします。

使いかた

7 予約吸水タイマー炊飯のしかた



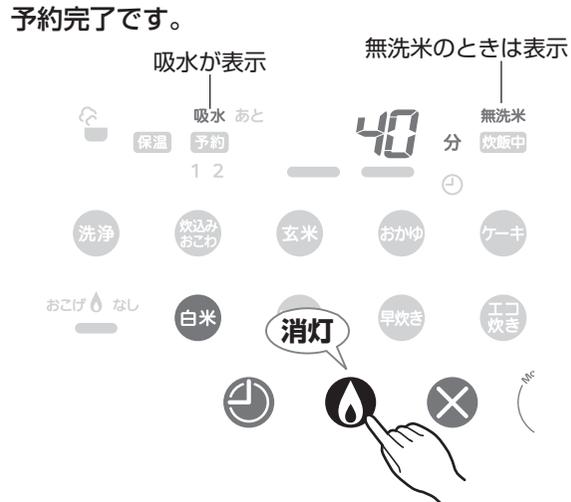
3分 キーをタッチして、お米を水に浸す時間を合わせる



- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- **分** キーをタッチするごとに10分ずつ増えます。



4 **炊飯/無洗米** キーを1回タッチする
(無洗米[「エコ炊き」「白米」「極うま」「おかゆ」のみ]のときは、2回タッチする。)



※「無洗米」を取り消す場合、約20秒以内に、再度**炊飯/無洗米** キーをタッチする。

8 保温について

炊飯が終了すると、自動的に保温に切り替わります。

■保温を中止するとき

取消 キーをタッチする。
(保温表示が消灯)



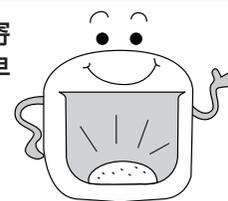
■再度保温するとき

保温 キーをタッチする。
(保温表示が点滅後に点灯)



少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。



保温中の作動について

保温中は保温表示が点灯します。

保温経過時間の表示について

保温中に**時** キーをタッチしている間、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時間を越えると「24」が点滅し、「h」が点灯します。



ご注意

● におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

- ・冷やごはんの保温
- ・冷やごはんのつき足し
- ・しゃもじを入れたままの保温
- ・プラグを抜いての保温
- ・24時間以上の保温
- ・最小炊飯量以下の保温
0.63L (3.5合) タイプ：0.5合
1.0L (5.5合) タイプ：1合
- ・白米(無洗米)以外の保温

- 「おかゆ」は、できあがったら**取消** キーをタッチして、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- クッキングプレートや、クッキングプレートで調理したものを入れたまま保温しない。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
- 「ケーキ」の場合、焼きあがったら保温表示が点滅します。そのままにしておくと、内ぶたについたつゆが落ちてべたつきますので、すぐに取り出す。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召し上がりください。
- 保温中のごはんの温度が低いと感じた場合は、再加熱(P.18参照)する。

9 再加熱のしかた

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

- ご注意**
- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
 - 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
 - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
 - ・ごはんが最小炊飯量(0.63Lタイプは0.5合、1.0Lタイプは1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 小さじ1~3杯の打ち水を均一に行う



ワンポイント 打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温表示の点灯を確認する



※保温表示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** キーをタッチする。(P.17参照)

4 炊飯/無洗米 キーをタッチする



残り時間を表示

※再加熱をやめたい場合は、**取消** キーをタッチする。

再加熱が終わったら



音 ごはんが冷たい(約55℃以下)ときは、再加熱ができません。お知らせ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

※内なべを、ミトンなどで押さえて行います。



10 調理のしかた (「調理」メニュー)

下記のようなお料理を手軽に作ることができます。お料理の作りかたは、付属のクックブックをご参照ください。

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、約93℃に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約88℃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良くし、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
野菜とチキンのポトフ、豚の角煮

ワンポイント 「野菜とチキンのポトフ」「豚の角煮」の作りかたについては、付属のクックブックでご紹介しています。

ご注意 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。

調理するときの、基本的な操作手順

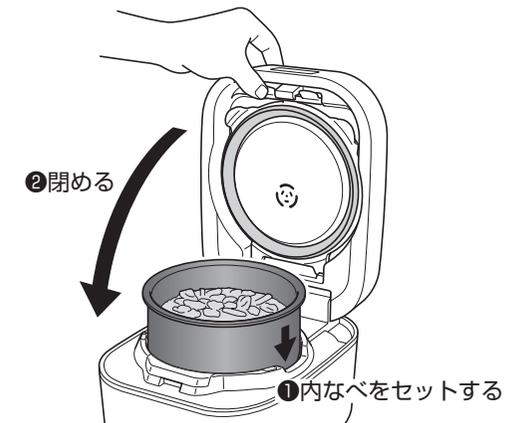
1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

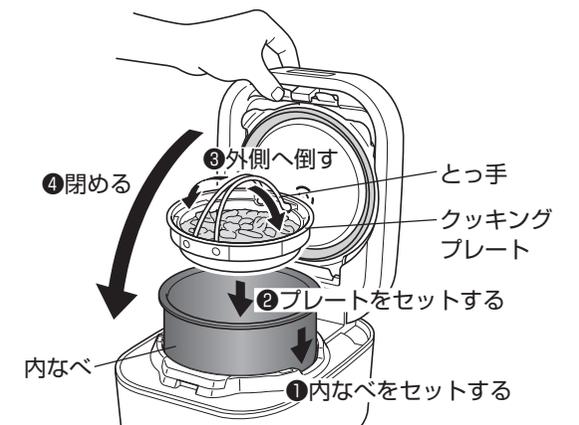
ご注意 材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れる。(下記の表を参照) 最大より多いと煮えなかつたり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合があるので注意する。

0.63Lタイプ		1.0Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
3.5以下	1以上	5.5以下	2以上

〈内なべのみで調理する場合〉



〈内なべとクッキングプレートで調理する場合〉

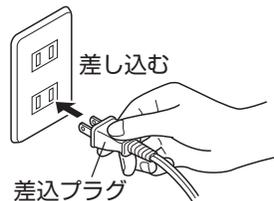


ご注意

- クッキングプレートは、必ず内なべにセットする。
- クッキングプレートをセットするときは、傾けないように注意する。
- クッキングプレートのとっ手は、ふたを閉める前に外側へ倒す。

10 調理のしかた（「調理」メニュー）

3 差込プラグをコンセントに差し込む



ご注意 保温表示が点灯している場合は、**取消** キーをタッチして、消灯させる。

4 「調理」キーをタッチする



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。
5～120分まで5分単位で設定できます。
※ **時** キーをタッチすることにより5分ずつ増え、
分 キーをタッチすることにより5分ずつ減ります。



6 「炊飯/無洗米」キーを1回タッチする

調理が始まります。



ご注意 途中でふたを開けない。

7 できあがったら

保温表示が点灯し、表示部に「Oh」が表示されます。



〈調理が足りない場合〉

保温表示が点灯している状態で**時** キーをタッチして追加の調理時間を合わせ、**炊飯/無洗米** キーをタッチする。
(最大30分を3回まで追加できます。)

ご注意

- 調理が足りない場合、追加で調理する前に**取消** キーをタッチしない。保温表示の点灯が消え、引き続き調理できなくなります。タッチ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.20の4からの要領で調理する。

〈再加熱のしかた〉

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、保温表示点灯時に**炊飯/無洗米** キーをタッチして再加熱する。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了するとお知らせ音が鳴ります。再加熱後は、保温表示が点灯して保温時間を継続して表示します。

調理が終わったら…

1 **取消** キーをタッチする
取消 キーをタッチすると、保温表示が消灯します。



2 P.30の要領でおいを取り除く

※調理が終わって**取消** キーをタッチしなければ、そのまま保温を続け、1時間単位で1時間（1h）から6時間（6h）まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。

ご注意

- 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。
- 6時間以上の保温はしない。

11 ごはんとおかずを同時に作る(同時調理)

クッキングプレートを使って、おかずとごはんを同時に作ることができます。

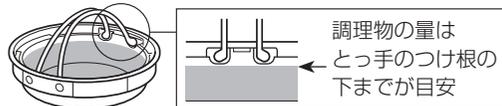
ごはんを炊かずに、内なべに水を入れて調理することもできます。

白米以外に、炊込みごはんや雑穀米を炊くことができます。

- ご注意**
- 付属のクックブックに記載されている量を超えて調理しない。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれ。
 - においの強いものを調理した場合は、においが残るおそれ。
 - 色の強いものを調理した場合は、煮汁などでクッキングプレートに色がうつるおそれ。
 - クッキングプレートの中で、包丁、ナイフ、フォークなど鋭利なものを使わない。

〈クッキングプレートに入れる具材のご注意〉

- 調理物を、クッキングプレートいっぱいに入れない。
- 調理物に蒸気があたるように、低くまんべんなく並べるか、すき間をあけて並べる（高さは、クッキングプレートの下図の位置までが目安）。



- 水やソースなどの液体は少なめにする（量が多いとあたたまりにくい）。
- 牛乳、生クリームなどを使用して分離したときは、よくかき混ぜる。
- ホットケーキミックスなど、ふくらむものは分量を控えめにする（クッキングプレートの深さの1/3が目安）。卵もふくらむので、分量に注意する（0.63Lタイプの場合1個、1.0Lタイプの場合2～3個以内。一緒に入れる具の量、卵の大きさにもよりますので加減してください）。
- 根菜など、火が通りにくいものは、うすく切る。
- クッキングプレートを使っての調理は、蒸し調理のみ可能なため、炒めたり焼いたりできません。

- ご注意**
- 上記の点に注意しても加熱不足のときは、調理物を別の容器に移して、電子レンジなどであたため直す（内なべ・クッキングプレートは電子レンジに入れない）。

同時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して、クッキングプレートに材料を入れる

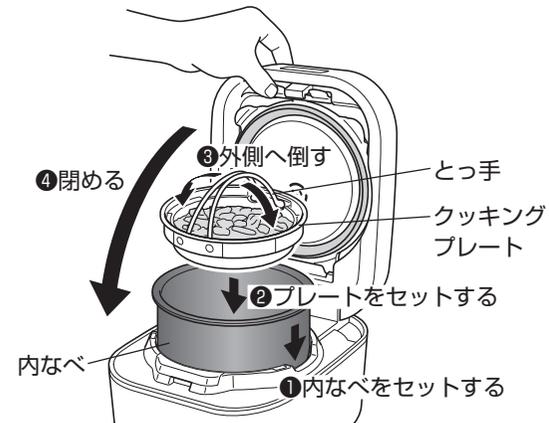
※できるだけ積み重ねずに、クッキングプレート全体に広げて並べるようにする。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれ。

2 ごはんを炊く前の準備をする (P.9「1」～「4」参照)

- ご注意**
- 同時調理を行うときの炊飯量は、下記の表を参照。最大量を超えたり最小量より少ない量で炊飯しない。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれ。

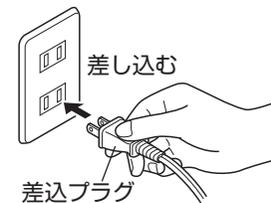
0.63Lタイプ		1.0Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
1.5合	0.5合	2合	1合

3 クッキングプレートを内なべにセットして、ふたを閉める



- ご注意**
- クッキングプレートは、必ず内なべにセットする。
 - クッキングプレートをセットするときは、傾けないように注意する。
 - クッキングプレートのとっ手は、ふたを閉める前に外側へ倒す。

4 差込プラグをコンセントに差し込む



- ご注意**
- 保温表示が点灯している場合は、**取消**キーをタッチして、消灯させる。

5 同時調理 キーをタッチする



- ご注意**
- ごはんと同時に調理を行う場合は、必ず**同時調理**キーをタッチする。

6 炊飯/無洗米 キーをタッチする

同時調理がはじまります。



- ご注意**
- 途中でふたを開けない。

11 ごはんとおかずを同時に作る (同時調理)

7 できあがったら

自動的に保温します。



※(保温)キーは約3秒後に消灯します。

8 クッキングプレートを取り出す

- ご注意**
- クッキングプレートを入れたまま保温しない。
 - 調理後、クッキングプレートを取り出すときは、熱くなっているので注意する。やけどの原因。
 - クッキングプレートを取り出すときに傾けない。煮汁などがこぼれてやけどの原因。
 - 取り出したクッキングプレートは、内なべに戻さない。腐敗やごはんが保温できない原因。

※加熱すると多量的水分や油が出る食材や、卵など加熱中に膨張する食材を調理したときは、煮汁の一部が内なべに流れ落ちる場合があります。

内なべに水を入れて調理するとき

- ①白米の目盛(0.63Lタイプ:目盛1、1.0Lタイプ:目盛2)まで水を入れ、内なべにクッキングプレートセットして、ふたを閉める。
- ②調理キーをタッチする。
- ③調理時間を料理に合わせて20～30分に設定する。(P.20参照)
- ④できあがったら(取消)キーをタッチして、クッキングプレートを取り出す。

同時調理が終わったら…

- 1 (取消)キーをタッチする
-
- 2 P.30の要領でおいを取り除く

12 ケーキの作りかた (「ケーキ」メニュー)

付属のクックブックに記載されているケーキを作ることができます。

- ご注意**
- 付属のクックブックに記載されているメニュー以外は作らない。
 - 付属のクックブックに記載されている量を超えて作らない。ふきこぼれるおそれ。

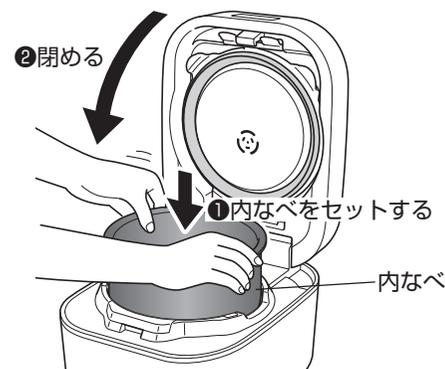
1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに生地を流し入れる

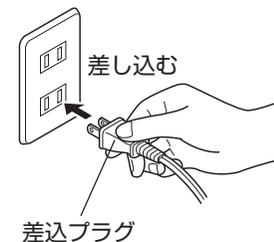
3 2の生地の空気を抜く

- ご注意** 加熱前に生地の空気を抜く場合、やわらかい布の上で行ってください。内なべの変形や破損のおそれがあります。

4 内なべを本体にセットして、ふたを閉める



5 差し込みプラグをコンセントに差し込む



6 「ケーキ」キーをタッチする



7 加熱時間を合わせる

加熱時間は、(時)(分)キーで合わせます。5～80分まで5分単位で設定できます。※(時)キーをタッチするごとに5分ずつ増え、(分)キーをタッチするごとに5分ずつ減ります。



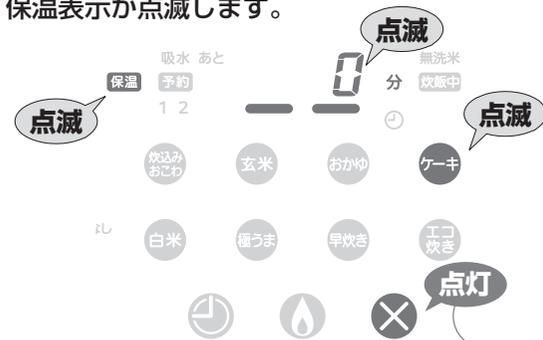
使いかた

12 ケーキの作りかた (「ケーキ」メニュー)

8 炊飯/無洗米 キーをタッチする
加熱がはじまります。



9 焼きあがったら…
保温表示が点滅します。



① ふたを開け、ケーキの中央に竹串を刺してみる。
(生地がついてこなければ中まで焼けています。)

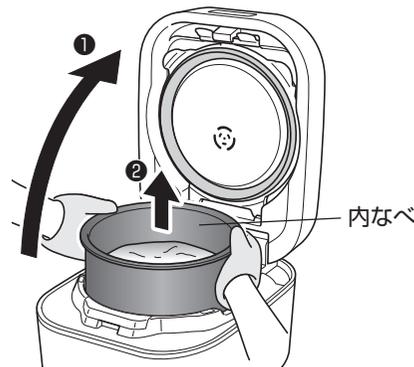
〈生地がついてくる場合〉

保温表示が点滅している状態で(時)キーをタッチして追加の焼きあげ時間を合わせ、(炊飯/無洗米)キーをタッチする。(最大15分を3回まで追加できます。)

ご注意 追加で焼く前に(取消)キーをタッチしない。保温表示の点滅が消え、引き続き焼けなくなります。タッチしてしまった場合は、下記の手順で焼く。

- (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) (ケーキ)キーをタッチし、追加時間をセットして焼く。

② 内なべを取り出してケーキを取り出し、冷ます。



ご注意 ●内なべを取り出すときは、必ずミトンなどを使い、直接手をふれないよう注意する。
やけどをするおそれ。
●焼きあがったら、すぐにケーキを取り出す。
そのままにしておくと、内ふたについてたつゆが落ちてベタつきます。

ケーキ作りが終わったら…

1 取消 キーをタッチする



2 P.30 の要領でにおいを取り除く

13 お手入れのしかた

- ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
- 調理後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちに、においを取り除いてください。(P.30 参照)

ご注意 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・クッキングプレートが冷えてからお手入れする。

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

使うたびに洗うもの	<p>内なべ 内ふた</p> <p>計量カップ スチームキャップ (2つの部分にはずす。)</p> <p>しゃもじ</p> <p>クッキングプレート</p>	<p>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。</p> <p>ご注意 ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。フッ素加工面がはがれる原因。 ●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。</p>
	<p>本体</p> <p>上枠</p> <p>ふた</p> <p>センターセンサー</p>	<p>●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。 ●電源コードは乾いた布でふく。 ●センターセンサーに、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。 ●上枠に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。</p> <p>ご注意 ●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。 ●電源コードを水につけたり、水をかけたりしない。 ショート・感電・故障のおそれ。</p>

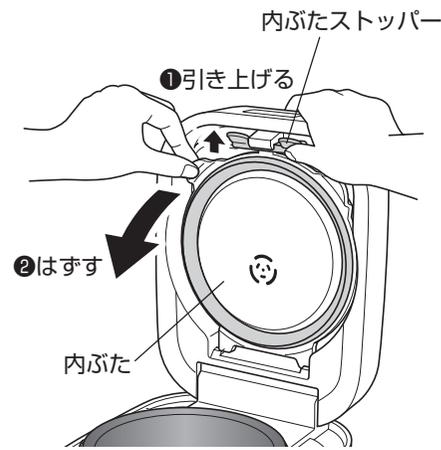
- ご注意**
- パッキン類は、はずさない。
 - 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふたはいつも清潔にする。
 - シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
 - 各部を取りはずした後、お手入れする。
 - スチームキャップ・計量カップ・しゃもじを熱湯に浸さない。
変形のおそれ。
 - 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。
変形するおそれ。
 - 雑穀(アマランサスなど)を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れする。内ふたの蒸気孔が目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。

13 お手入れのしかた

内ぶたの取りはずし・取りつけ

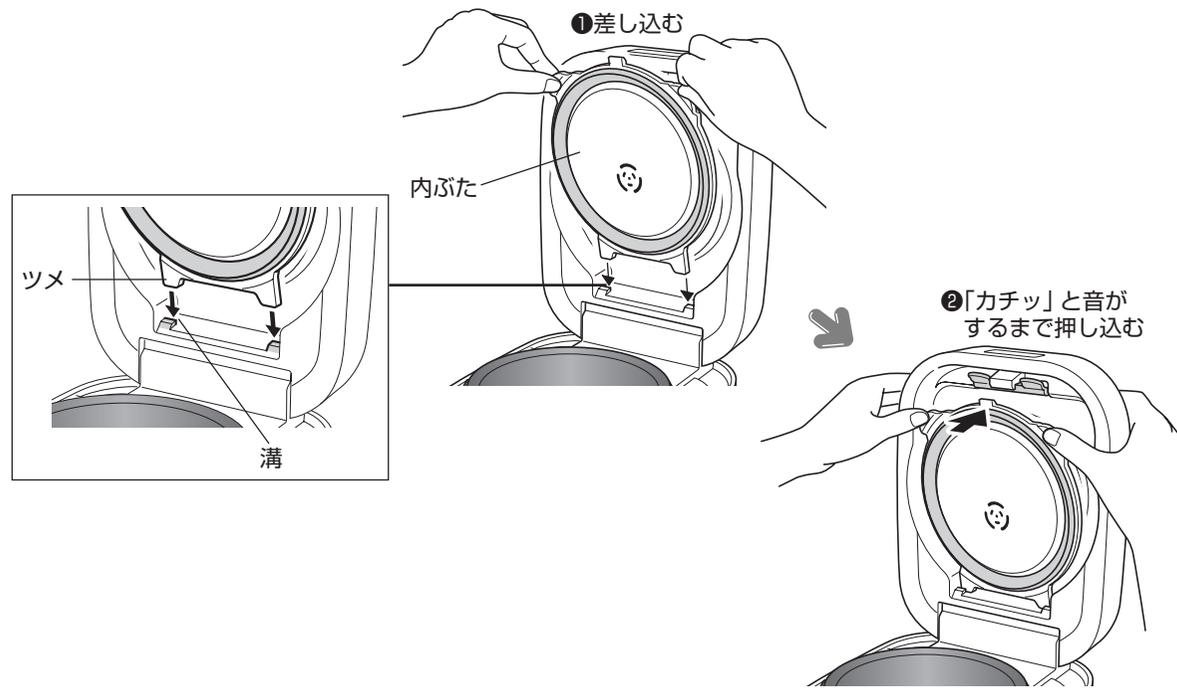
■取りはずしかた

内ぶたストッパーを引き上げて、内ぶたを手前にはずす。



■取りつけかた

内ぶたの左右ツメを溝にきっちりはめ込む。



ご注意

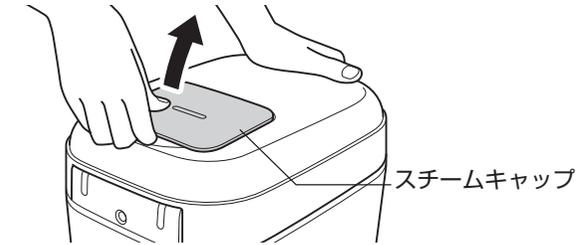
- 内ぶたを取りつけるときは、ふたパッキンがめくれないように、内ぶたを傾けた状態でセットする。
ふたパッキンがめくれるとうまく炊けない、蒸気もれなどの故障の原因。

- 内ぶたのツメは、奥まできっちりはめ込む。
ツメが奥まできっちり入っていないと、蒸気もれ・うまく炊けない原因。
- 内ぶたパッキンを引っぱらない。
(はずれません。)

スチームキャップの取りはずし・取りつけ

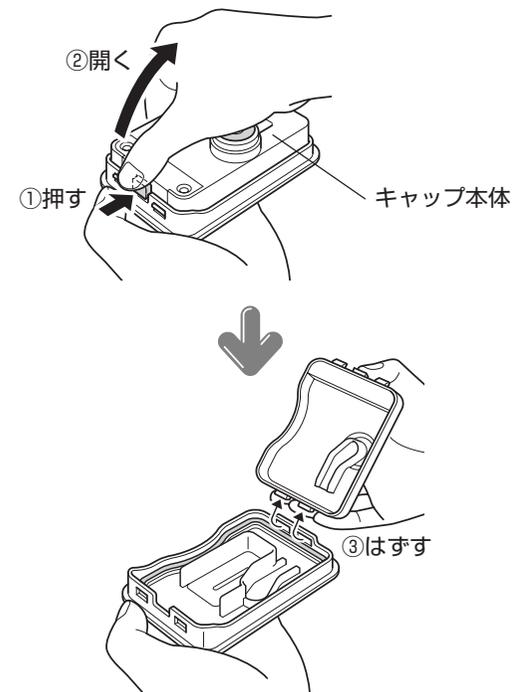
■取りはずしかた

①ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。



ご注意 炊飯直後は、スチームキャップの中に熱いつゆがたまっているので、注意する。

②スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。

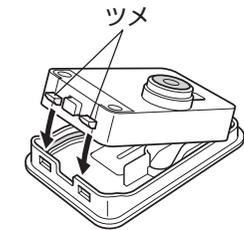


■取りつけかた

①キャップ本体を、キャップふたに差し込む。



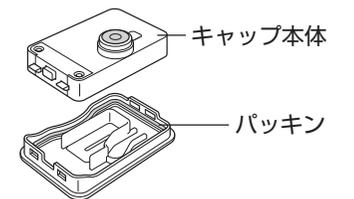
②「カチッ」と音がするまで押し込む。



③確実に本体に取りつける。

ご注意

- スチームキャップのパッキンがはずれたときは、奥まできっちりはめ込む。
※取り付けにくい場合、パッキンに水を少しつけるとつけやすくなります。
- 必ずパッキンをセットして使う。
セットしないと、蒸気もれてうまく炊けない原因。

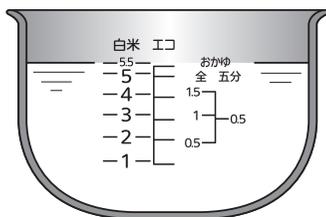


13 お手入れのしかた

においが気になるときや、調理後は洗浄する

■内なべ

- ①内なべに最大炊飯容量の目盛まで水を入れ、本体にセットする。
 - ・0.63L (3.5 合) タイプ:「白米」の目盛 3.5
 - ・1.0L (5.5 合) タイプ:「白米」の目盛 5.5



- ②差込プラグをコンセントに差し込む。

- ③ [洗浄] キーをタッチする。



- ④ [炊飯/無洗米] キーをタッチする。洗浄が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



※途中で洗浄を取り消す場合、[取消] キーをタッチする。

〈洗浄が終了すると〉



- ⑤ [取消] キーをタッチし、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。

■クッキングプレート

クッキングプレートを熱湯に入れて、約 1 時間つけおきしてください。

- ご注意**
- 洗浄後は、内なべや本体が熱くなっているので注意する。やけどをするおそれ。
 - つけおき後は、クッキングプレートが熱くなっているので注意する。やけどをするおそれ。

14 うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯ジャーの動作などがおかしいときは、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														
		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	蒸気がもれる	ふきこぼれる	炊飯時間が長い	参照ページ						
炊きあがったごはん	お米の量や具の量、水加減を間違えた	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	アルカリイオン水 (pH 9 以上) 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 [炊飯/無洗米] キーをタッチした	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶや水滴などが付いている	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	内なべが変形している	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	よくほぐさなかった	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	最大炊飯容量を超えて炊飯した	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

お調べいただくこと		こんなとき														
		かたすぎる	やわらかすぎる	生煮えになる	しんがある	おこげができる	ぬか臭い	蒸気がもれる	ふきこぼれる	炊飯時間が長い	参照ページ					
炊きあがったごはん	パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどが付いている	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	充分洗米しなかった (無洗米は除く)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	お湯 (35 度以上) で洗米や水加減をした	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	洗米後、長時間水に浸した	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	洗米後、ざる上げ放置した	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ふたが確実に閉まっていない	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた調味料をよくかき混ぜなかった	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	割れ米が多く混ざっている	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	お手入れが不充分	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

使いかた

困ったときは

14 うまく炊けない?と思ったら

こんなとき	理由
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	やわらかいごはんや、ねばりけがあるごはんは、つきやすいことがあります。

お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶなどがついていて	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁にごはんつぶなどがついていて	充分洗米しなかった(無洗米は除く)	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を24時間以上続けている
こんなとき	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		8・9・38	9・27	12	9・27・28	8・9	18	14	17

お調べいただくこと		白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	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・ケーキ作りを行った後においを取り除かなかった	ごはんを入れたまま保温を取り消した	途中で停電があった
こんなとき	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		17	17・18	17	17	17	27～30	18・19	21・24 26・30	17	38

15 同時調理がうまく作れない?と思ったら

お調べいただくこと		クックブックに記載の量以上の材料や調味料などを入れた最大量を超えたり、最小量より少ない量で炊飯した	クッキングプレートに材料を均一に並べずに積み重ねて入れた	「同時調理」メニュー以外で同時調理した	付属のクックブックに記載のメニュー以外のレシピを調理した	途中で停電があった	
こんなとき	炊きあがり直後	●		●	●		
	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	●	●	●	●		
	におう	●	●	●	●		
	ベタつく	●	●	●	●		
	調理中	かたすぎる	●	●	●	●	
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	
加熱が不十分	●	●	●	●	●		
ごはんの流れ落ちる	●	●	●	●	●		
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		22	22	22～24	-	38	

困ったときは

16 調理やケーキがうまく作れない?と思ったら

調理したもののやケーキ、発酵させた生地がおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		材料の種類・分量を間違えた	材料を最大量の目安より多く入れた	材料を最小量の目安より少なく入れた	調理時間が短かった	調理時間が長かった	焼きあがったケーキをすぐに取り出さずに放置した	内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	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
煮えない	●	●		●						●	●	●
ふきこぼれる	●	●	●									
煮詰まる	●				●							
焼けない	●			●						●	●	●
ふきこぼれる	●											
こげる	●				●			●	●			
焼き色にムラがある									●			
表面がベタつく							●	●				
参照ページ	19*・25*	19・25		20・21・25・26	26	9・27	-	9・10・27・28	38			

*付属のクックブックを参照。

17 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	37
	31ページの「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。 タイマーセットの目安時間以内で予約を設定した場合、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。		14
炊きあがり予約タイマーのセット中に、お知らせ音がしてセットできない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	37
	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。	
炊きあがり予約タイマー炊飯の予約をしているときに、お知らせ音がする	「早炊き」「炊込み・おこわ」「調理」「同時調理」「ケーキ」「洗浄」を選択していませんか。	「早炊き」「炊込み・おこわ」「調理」「同時調理」「ケーキ」「洗浄」はタイマーセットできません。	13-14
	「予約」キーをタッチしてから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行い、予約を完了させる。	
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。	9・27~29
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	7
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	-
再加熱できない	「炊飯/無洗米」キーをタッチしたらお知らせ音がする	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。	18
	保温表示が消灯していませんか。	「取消」キーをタッチし、保温表示の点灯を確認してから、再度「炊飯/無洗米」キーをタッチする。	
同時調理すると内ぶたに調理物が付着する	卵を使った料理や蒸しパンなどを調理すると、加熱によりふくらんだ食材が内ぶたに付着することがあります。気になる場合は材料の量を減らす。		-
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		-
時刻合わせの際、 (時) または (分) キーをタッチしても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		37
保温表示が点滅する	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、べたついたりしますので、早めにお召し上がりください。	12・17
保温中に (時) キーをタッチすると「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。	17

困ったときは

17 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
保温経過時間が点滅する	調理を6時間以上保温していませんか。	保温時間が6時間を超えると、保温経過時間が点滅してお知らせします。	21
プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	プラグを差し込んだときに、表示部に「0:00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	7
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ぶたパッキン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	9・27
ふたが閉まらない	内ぶたが取りついていますか。	内ぶたを取りつけてください。	28
キーをタッチしても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	プラグを、確実に差し込む。	2・7・10・20・23・25・37
	保温表示が点灯していませんか。	〔取消〕 キーをタッチし、保温を取り消してから操作する。	10
	ふたが開いていませんか。	ふたを閉める。	7・10
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		-
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		-
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		-
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。	〔取消〕 キーと 〔予約〕 キーを同時にタッチした。	時刻を正しく合わせる。	37

こんな表示が出たときは

表示	こう処置してください	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーー」と音が鳴り続いたり、「ピピピピピ…」という音がする 	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーをタッチ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、プラグを差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5

樹脂部品について

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にとまない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口までお問合せください。

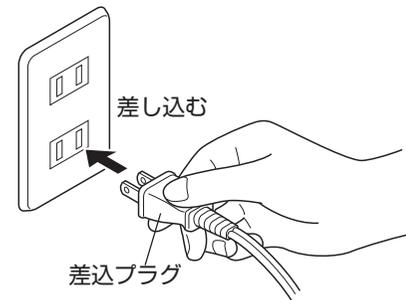
現在時刻の合わせかた

時刻は 24 時間で表示されます。

※炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

例：「9:30」を「9:35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む



2 時刻セットモードにする

⓪をタッチすると、**〔時〕** **〔分〕** キーが表示されます。



3 時刻を合わせる

- 「時」は **〔時〕** キー、「分」は **〔分〕** キーをタッチして合わせます。
- タッチ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〕** キーをタッチして、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〕** キーをタッチする。

仕様

サイズ	0.63L (3.5合) タイプ		1.0L (5.5合) タイプ			
電 源	100V 50-60Hz					
定格電力 (W)	705		1200			
省エネ法 関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量 (L)	0.63		1.0		
	区分名	A		B		
	蒸発水量*4 (g)	22.3		37.5		
	年間消費電力量 (kWh/年)	50.5		87.6		
	1 回当りの炊飯時消費電力量*5 (Wh)	125		169		
	1 時間当りの保温時消費電力量*5 (Wh)	12.4		17.4		
	1 時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)	0.83		0.83		
炊飯容量 (L)	エコ炊き		0.09～0.63 (0.5～3.5合)		0.18～1.0 (1～5.5合)	
	白 米		0.09～0.63 (0.5～3.5合)		0.18～1.0 (1～5.5合)	
	極うま		0.09～0.63 (0.5～3.5合)		0.18～1.0 (1～5.5合)	
	早炊き		0.09～0.63 (0.5～3.5合)		0.18～1.0 (1～5.5合)	
	同時調理		0.09～0.27 (0.5～1.5合)		0.18～0.36 (1～2合)	
	炊込み		0.09～0.54 (0.5～3合)		0.18～0.72 (1～4合)	
	おこわ		0.09～0.36 (0.5～2合)		0.18～0.54 (1～3合)	
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.18 (0.5～1合)		0.09～0.27 (0.5～1.5合)	
		五分がゆ	0.09 (0.5合)		0.09 (0.5合)	
	玄米		0.09～0.36 (0.5～2合)		0.18～0.63 (1～3.5合)	
外形寸法*6 (cm)	幅	21.7		24.8		
	奥 行	27.8		30.7		
	高 さ	20.6		22.2		
本体質量*6 (kg)	3.6		4.3			
コードの長さ*6 (m)	1.0					

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

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

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

停電があったとき

炊飯中・保温中・再加熱中・タイマーセット中に、プラグが誤ってはずれた場合は、すぐに差し込んでください。電源が切れる前の動作を続けます。また、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。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。(停電している時間が長く、タイマーセットの目安時間以下の場合はすぐ炊き始めます。)
炊飯中・再加熱中	炊飯・再加熱を続けます。
保温中	保温を続けます。

※条件によっては、ごはんがうまく炊けなかったり、保温の温度が低下することがあります。

消耗品・別売品のお買い求めについて

- パッキン類・クッキングプレートは消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んでいきます。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。(P.5 参照)

消耗品について、汚れやにおい・破損がひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、ご相談ください。

- お買い上げの販売店
- タイガーお客様ご相談窓口(下記「連絡先」参照)
- 消耗品・別売品のご購入専用ホームページ(下記「連絡先」参照)

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」(P.31・32)・「同時調理がうまく作れない?と思ったら」(P.33)・「調理やケーキがうまく作れない?と思ったら」(P.34)・「故障かな?と思ったら」(P.35・36) ・「こんな表示が出たときは」(P.36)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たとき …… 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。

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・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101

有料でご案内させていただきます。

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ

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。)

※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。

ホームページアドレス <http://www.tiger.jp/>

消耗品・別売品のご購入ホームページ <http://www.tiger.jp/shop.html>