



JPV-H10W JPV-H18W



For household use

Operating Instruction

Pressure Induction Heating Rice Cooker / Warmer

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

The pressure induction heating rice cooker is dangerous if used incorrectly because the interior gets hot and reaches high pressures. There is a risk of burns or injury.

Read these operating instructions carefully and use the appliance correctly.

家庭用

使用说明书

压力IH电饭煲 / 保温器

非常感谢您购买本公司的产品。在您使用之前, 请仔细阅读本说明书, 并妥善保管, 以便随时参阅。

由于压力IH电饭煲内部为高温、高压, 错误的使用会产生危险。可能导致烫伤、外伤。

请阅读本使用说明书以正确使用。

Sử dụng trong gia đình

Hướng dẫn sử dụng

Nồi cơm điện / Giữ ấm áp suất IH

Cám ơn quý khách đã mua sản phẩm Nồi cơm điện của Tiger. Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng. Sau khi đọc kỹ, xin vui lòng giữ lại sách hướng dẫn này để tham khảo về sau.

Do nhiệt độ và áp suất bên trong Nồi cơm điện áp suất IH sẽ tăng cao nên việc sử dụng sai cách sẽ rất nguy hiểm.

Vì sẽ có nguy cơ gây bỏng hoặc gây thương tích.

Vui lòng đọc kỹ Hướng dẫn sử dụng này và sử dụng đúng cách.

家庭用

取扱説明書

压力IHジャー炊飯器

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。

压力IHジャー炊飯器は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。やけど・けがのおそれがあります。

この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。



TIGER CORPORATION

Head Office: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan

もくじ

はじめに

- 141－安全上のご注意
- 146－メニューのご紹介
- 152－各部のなまえと付属品

基本の炊きかた

- 154－ごはんの炊きかた
- 158－保温について
- 159－再加熱のしかた

予約炊飯・予約吸水

- 160－予約炊飯のしかた
- 162－予約吸水のしかた

調理・ケーキ

- 164－調理のしかた (Cook・Soup)
- 166－ケーキの作りかた

メニューガイド

- 168－メニューガイド

お手入れ

- 172－お手入れのしかた
- 174－各部の取りはずし・取りつけかた
- 175－クリーニングのしかた

現在時刻

- 176－現在時刻の合わせかた

困ったときは

- 177－うまく炊けない?と思ったら
- 180－調理・ケーキがうまく作れない?と思ったら
- 181－故障かな?と思ったら
- 184－エラー表示と対処方法

その他

- 184－音量調整のしかた
- 185－仕様
- 185－停電になったとき・ソケットが誤ってはずれたとき
- 185－消耗品・別売品のお買い求めについて

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

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

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

**警告**

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

**注意**

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

^{*1} 重傷とは、失明や、けが、やけど (高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

^{*2} 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

^{*3} 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

- 

△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。
- 

○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。
- 

●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**

定格電圧以外では使わない。
火災・感電の原因。
- **必ず実施**

定格7A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。
- **禁止**

電源コードは、破損したまま使わない。
また、電源コードを傷つけない。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。
- **必ず実施**

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**

電源コードが損傷している場合は、必ず専用のコードまたはアセンブリ (部品) と交換する。交換する場合は、メーカーまたはサービス代理店にお問い合わせください。
故障や事故の原因。

- **禁止**

ソケットをなめさせない。
感電・けがのおそれ。
- **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・ソケットが傷んだり、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。
- **接触禁止**

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。

安全上のご注意

警告



必ず実施

子どもが本製品で遊ばないように注意する。



必ず実施

本製品は、身体・感覚・精神機能に不安のある方や、使用経験・知識が充分でない方(いずれも子どもを含む)が、保護者など安全に責任を負う方の監督または指示なしに使用することを想定していません。
やけど・感電・けがをするおそれ。



禁止

本製品を水に浸さない。
感電・ショート・火災のおそれ。



分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。



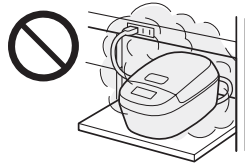
禁止

ナイフ、フォーク、スプーン、鍋ふたなどの金属製品を、本製品の上に置かない。
熱くなり危険。



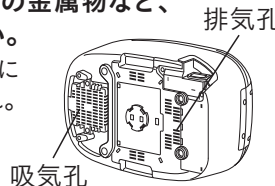
禁止

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

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



必ず実施

ふたを閉めるときは、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、しっかりと確実に閉める。
蒸気が多くなり、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。



禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。また、調圧孔や安全弁、減圧孔に詰まりがないか、いつも確認すること。
→P.152

調圧孔や安全弁、減圧孔が詰まり、蒸気や内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理・炊飯例〉
・ジャムや、ルーを使ったカレー・シチューなど、とろみの多い調理
・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や炊飯
・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調理や炊飯
・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飯
・調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理
・煮炊きで分量の増えるものを使う調理(ねりもの・めん類など)
・豆類を内なべに3分の1以上入れて行う調理
・多量の油を入れる調理や炊飯



必ず実施

製品の表面が破損した場合は、直ちに電源を切る。
感電の原因。



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・ソケットが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。
・内なべが変形している。
・その他の異常や故障がある。
すぐに差込プラグ・ソケットを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。



禁止

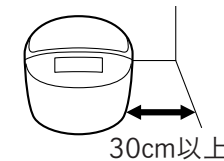
不安定な場所や、熱に弱いテーブル・敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

警告



禁止

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。



必ず実施

コネクタに液体がかからないように注意する。



必ず実施

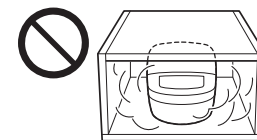
正しい使い方をしないと、けがをする危険性があります。

注意



禁止

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



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。



接触禁止

加熱される部分は使用後も余熱があります。使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。



必ず実施

お手入れは、本体が冷えてから行う。
(お手入れのしかたはP.172～175を参照してください。)



必ず実施

圧力調整器内の蒸気の排出口となるダクトは、詰まっていないか定期的に点検する必要があります。



禁止

圧力が充分に下がるまで、ふたを開けない。
ふたを開ける前に、操作パネルの「Pressure」表示が消灯し、蒸気が出ていないことを確認する。→P.156



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

カラダきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。



必ず実施

本製品は、家庭用および以下のような用途での使用を目的としています。
・店舗・事務所などの従業員用キッチン
・農家住宅
・ホテル・モーテルなどの宿泊施設
・B&B (BED&BREAKFAST)などの宿泊施設



禁止

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



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。

安全上のご注意

⚠ 注意



IHクッキングヒーターの上では
使わない。
故障の原因。



ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。



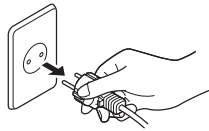
使用中や使用直後に、内なべをさわると
きはなべつかみを使用し、直接手をふれ
ない。
高温になっているため、やけどのおそれ。



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。



タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



取り扱いはいないに。
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。



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。



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。



禁止

本製品を外付けタイマーやリモコンで
操作しない。
故障の原因。



禁止

丸洗いしない。
本製品を水に浸したり、水をかけたりすると、
感電・ショート・火災の原因。



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。



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

本体を移動するときは、
ふたを持って移動しない。
やけど・けがをするおそれ。
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。



必ず実施

泡が出やすかったり、
膨張しやすかったりする食材の
使用量に注意して調理する。
食材が溢れ出て、事故の発生や故障の原因。
〈例〉大豆、黒豆、白きくらげなど、
泡があふれやすい食材。



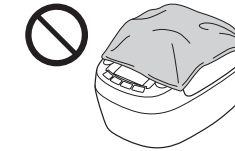
必ず実施

この製品専用の電源コード以外は使わ
ない。
電源コードを他の機器に転用しない。
発火・故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

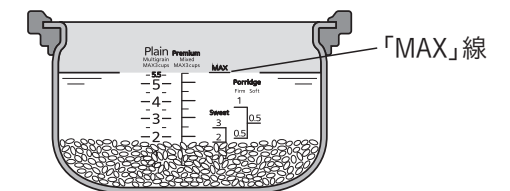
- 本体や内なべについたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。

- 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。
においなどの原因。

- 内なべの「MAX」線より多く水を入れて炊飯しない。
やけどのおそれ。ふきこぼれの原因。



- 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でお問合せください。

- 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でお問合せください。

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

- 内なべをガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
- 白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
- 内なべの中で酢を使用しない。
- 付属品が木製品以外のしゃもじを使用しない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
- 内なべにざるなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
- 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の使用はしない。(内ふたは除く)

メニューのご紹介

選べる 15 メニュー

01 Plain

圧力

白米を炊くときに選びます。
標準の炊きかたです。

 1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5カップ
1.8Lタイプ 1 ～ 10カップ

 Plain

 1.0Lタイプ 44 ～ 55分
1.8Lタイプ 45分～ 1時間

 1.0Lタイプ 1時間以上
1.8Lタイプ 1時間5分以上

 保温あり

02 Premium

圧力

「Plain」メニューの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、甘み・うまみ・ねばりのある味わい深いごはんが炊きあがります。

 1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5カップ
1.8Lタイプ 1 ～ 10カップ

 Premium

 1.0Lタイプ 55分～ 1時間6分
1.8Lタイプ 55分～ 1時間10分

 1.0Lタイプ 1時間10分以上
1.8Lタイプ 1時間15分以上

 保温あり

03 Eco

圧力

白米を少ない消費電力量（約3 ～ 17%削減）で炊きたいときに選びます。「Plain」メニューと比べて、少しかために炊きあがります。

 1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5カップ
1.8Lタイプ 1 ～ 10カップ

 Eco

 1.0Lタイプ 33 ～ 47分
1.8Lタイプ 35 ～ 53分

 1.0Lタイプ 50分以上
1.8Lタイプ 55分以上

 保温あり

ポイント

- かたさが気になるときは「Plain」メニューで炊いてください。
- 内ぶたにつゆが多くつく場合があります。

04 Sushi

すしめしを炊くときに選びます。ごはんの粘りを抑えたかためのごはんが炊きあがります。

 1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5カップ
1.8Lタイプ 1 ～ 10カップ

 Sushi

 1.0Lタイプ 45 ～ 56分
1.8Lタイプ 45分～ 1時間

 1.0Lタイプ 1時間以上
1.8Lタイプ 1時間5分以上

 保温あり

05 Quick

圧力

白米を早く炊きたいときに選びます。「Plain」メニューと比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

 1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5カップ
1.8Lタイプ 1 ～ 10カップ

 Plain

 1.0Lタイプ 21 ～ 39分
1.8Lタイプ 20 ～ 42分

 予約不可

 保温あり

06 Long-grain

圧力

長粒米を炊くときに選びます。

 1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5カップ
1.8Lタイプ 1 ～ 8カップ

 Long-grain

 1.0Lタイプ 28 ～ 39分
1.8Lタイプ 29 ～ 42分

 45分以上

 保温あり

ポイント

- 長粒米で炊込みごはんを炊くときは「Mixed」メニューを選んでください。その他のメニューを選ぶとうまく炊けない場合があります。

 炊飯容量

 内なべ目盛

 炊飯時間の目安*1

 予約時間の目安

 保温

圧力 圧力をかけて炊飯するメニューです。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・けがのおそれがあります。

*1：炊飯時間の目安は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。

（電圧220V・室温23度・水温23度・水加減は標準水位）

炊飯時間は、炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約炊飯（吸水）をしたときなどにより多少異なります。

メニューのご紹介

選べる 15 メニュー

07 Multigrain

圧力

雑穀（あわ・ひえ・黒米・赤米など）を白米といっしょに炊くときに選びます。

炊飯容量
1.0Lタイプ 0.5 ～ 3カップ
1.8Lタイプ 1 ～ 6カップ

内なべ目盛
Plain

炊飯時間の目安*1
1.0Lタイプ 46 ～ 54分
1.8Lタイプ 45 ～ 57分

予約時間の目安
1時間以上

保温
保温あり 早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。
- 雑穀は、白米の上に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。
- 市販の雑穀や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。
- 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。
- 発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは、「Multigrain」メニューを選びましょう。

08 Mixed

圧力

炊込みごはんを炊くときに選びます。

炊飯容量
1.0Lタイプ 0.5 ～ 3カップ
1.8Lタイプ 1 ～ 6カップ

内なべ目盛
Premium

炊飯時間の目安
1.0Lタイプ 39 ～ 49分
1.8Lタイプ 40 ～ 54分

予約時間の目安
予約不可

保温
保温あり 早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 具を入れて炊くときのご注意→P.149
- 長粒米を使用する際は、1/3目盛を上限に、水加減を多めに調整してください。

09 Sweet

おこわを炊くときに選びます。

炊飯容量
1.0Lタイプ 1 ～ 3カップ
1.8Lタイプ 2 ～ 5カップ

内なべ目盛
〈もち米とうるち米〉
SweetとPlainの間
〈もち米〉 Sweet

炊飯時間の目安
1.0Lタイプ 39 ～ 46分
1.8Lタイプ 26 ～ 35分

予約時間の目安
予約不可

保温
保温あり 早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 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。
- 長粒米のもち米を使用する際は、1/3目盛を上限に、水加減を多めに調整してください。

具を入れて炊くときのご注意

- 具を入れて炊けるメニューは、「Mixed」「Sweet」「Porridge・Firm」「Brown Porridge・Firm」「Brown」です。その他のメニューはうまく炊けないことがあるので、具を入れないでください。
- 白米・もち米・玄米1カップに対して、具は70g以下にしてください。（「Porridge」メニュー以外）
- 調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。
- 炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- 具を入れて炊く場合の最大炊飯容量は必ず守ってください。

10 Porridge

おかゆを炊くときに選びます。

1.0Lタイプ
〈全がゆ〉0.5 ～ 1カップ
〈具入りの全がゆ〉0.5カップ
〈五分がゆ〉0.5カップ
1.8Lタイプ
〈全がゆ〉0.5 ～ 2カップ
〈具入りの全がゆ〉0.5 ～ 1.5カップ
〈五分がゆ〉0.5 ～ 1.5カップ

内なべ目盛
〈全がゆ〉Porridge・Firm
〈五分がゆ〉Porridge・Soft

炊飯時間の目安
40 ～ 90分の間で、調理時間を設定していただけます。

予約時間の目安
調理時間+1分

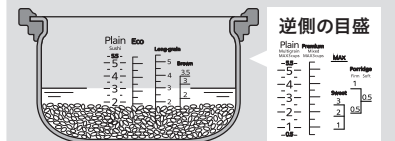
保温
保温あり 早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 炊きあがり後、そのままにしておくと、のり状になったり、ベタついてしまいますので、早めにお召しあがりください。

内なべ目盛（内側）

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



無洗米について

- 無洗米も付属の計量カップではかります。→P.153・154
- 無洗米は内なべ目盛を目安に、少し多め（目盛線が水面に隠れる程度）に水加減してください。
- 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。
- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因となります。
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。白くなるのはお米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれやうまく炊けない原因となります。

吸水について

- 各メニューの炊飯時間内に吸水工程（「Quick」メニューは除く）が含まれていますので、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。
- 予約吸水することもできます。→P.162

圧力 圧力をかけて炊飯するメニューです。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・けがのおそれがあります。

*1：炊飯時間の目安は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。

（電圧220V・室温23度・水温23度・水加減は標準水位）

炊飯時間は、炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約炊飯（吸水）をしたときなどにより多少異なります。

*2：自動的に保温に切り替わりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温せず、早めにお召しあがりください。

メニューのご紹介

11 Brown Porridge

玄米がゆを炊くときに選びます。

- 炊飯容量
- 1.0Lタイプ
〈全がゆ〉0.5 ～ 1カップ
〈具入りの全がゆ〉0.5カップ
〈五分かゆ〉0.5カップ
- 1.8Lタイプ
〈全がゆ〉0.5 ～ 2カップ
〈具入りの全がゆ〉0.5 ～ 1.5カップ
〈五分かゆ〉0.5 ～ 1.5カップ

内なべ目盛
〈全がゆ〉Porridge・Firm
〈五分かゆ〉Porridge・Soft

炊飯時間の目安*1
1.0Lタイプ 1時間25分～1時間38分
1.8Lタイプ 1時間17分～1時間38分

予約時間の目安
1時間40分以上

保温
保温あり 早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 炊きあがり後、そのままにしておく、のり状になったり、ベタついたりしますので、早めにお召しあがりください。
- 具を入れて炊くときのご注意→P.149

12 Brown

圧力

玄米を炊くときに選びます。

- 1.0Lタイプ
〈玄米〉1 ～ 3.5カップ
〈具入りの玄米〉1 ～ 2カップ
- 1.8Lタイプ
〈玄米〉2 ～ 6カップ
〈具入りの玄米〉2 ～ 4カップ

Brown

1.0Lタイプ 1時間1分～1時間14分
1.8Lタイプ 1時間3分～1時間13分

1.0Lタイプ 1時間20分以上
1.8Lタイプ 1時間15分以上

保温あり 早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 具を入れて炊くときのご注意→P.149
- 【玄米・雑穀玄米に白米を混ぜて炊くとき】
- 雑穀玄米は玄米に雑穀が入ったものです。
- 玄米・雑穀玄米が白米より多い場合は「Brown」メニューで炊いてください。
- 玄米・雑穀玄米と白米が同量、または白米が多い場合は「Plain」メニューで炊いてください。このとき玄米・雑穀玄米は1 ～ 2時間つけおきして吸水させます。
- 玄米・雑穀玄米と白米をあわせの量は最大で1.0Lタイプ=3.5カップ、1.8Lタイプ=6カップです。
- 【玄米と雑穀をいっしょに炊くとき】
- 必ず「Brown」メニューを選んでください。
- 玄米と雑穀をあわせの量は最大で1.0Lタイプ=3.5カップ、1.8Lタイプ=6カップです。

13 Brown GABA

圧力

玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。
（「Brown」メニューよりも炊飯時間を長くして炊きあげます。）また、健康に役立つといわれる栄養素であるギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）を「Brown」メニューに比べて増やします。

- 1.0Lタイプ 1 ～ 3.5カップ
1.8Lタイプ 2 ～ 6カップ

Brown

1.0Lタイプ 1時間54分～2時間4分
1.8Lタイプ 1時間55分～2時間3分

1.0Lタイプ 2時間10分以上
1.8Lタイプ 2時間5分以上

保温あり 早めにお召しあがりください*2

14 Cook・Soup

→P.164・165

調理をするときに選びます。調理時間を設定してじっくり煮込む調理ができます。
またスープを作るときに選びます。

ポイント

- 調理は必ず「Cook・Soup」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、蒸気や内容物が吹き出して、やけど・けがをしたり、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
- 煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくとも味がよくしみてやわらかくなります。

15 Cake

→P.166・167

ケーキを作るときに選びます。

圧力 圧力をかけて炊飯するメニューです。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・けがのおそれがあります。

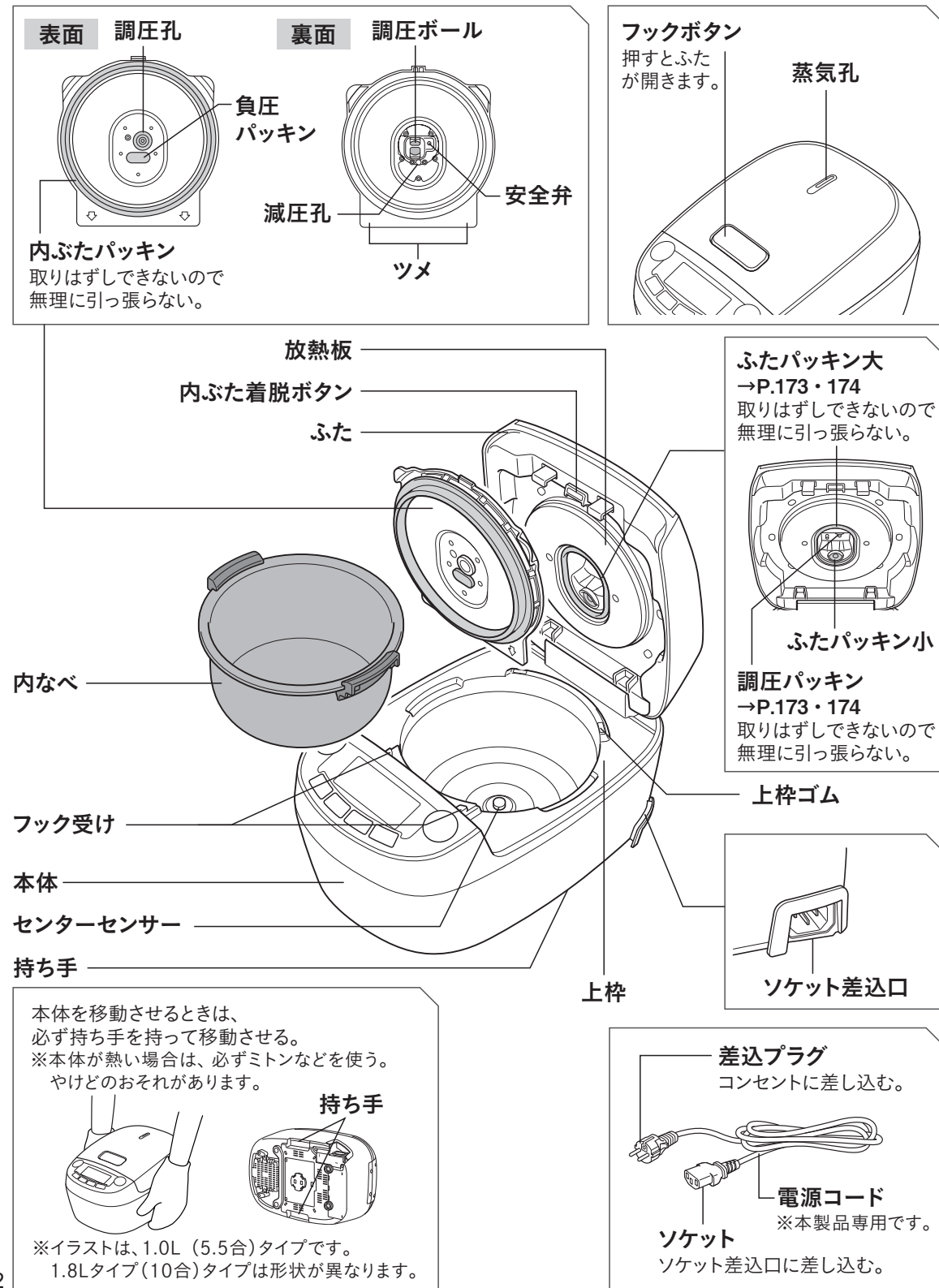
*1:炊飯時間の目安は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧220V・室温23度・水温23度・水加減は標準水位）
炊飯時間は、炊飯量・お米の種類・具の種類や量・室温・水温・水加減・電圧・予約炊飯（吸水）をしたときなどにより多少異なります。

150 *2:自動的に保温に切り替わりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温せず、早めにお召しあがりください。

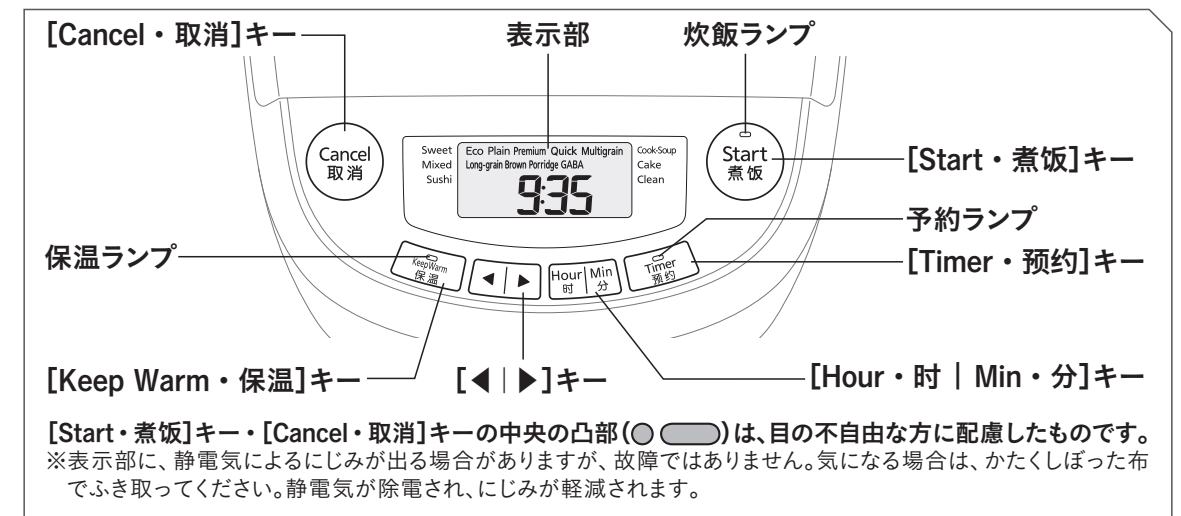
各部のなまえと付属品

◇箱を開けたら、まず確認してください。

内ぶた →P.172 ~ 174



操作パネル



付属品の確認

〈しゃもじ〉
立てることができます。



〈計量カップ〉
約1カップ(約0.18L)
1カップのお米は約150gです。



〈おたま〉



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で修理をご依頼ください。(有償)

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「ブーン」という音(ファンが作動している音)
- 「ジーッ」や「チリリリ…」という音(IHが作動している音)
- 「プシュー」や「ポコポコ」という音(沸とうによる音)
- 「カチャカチャ」という音(圧力調整を行っている音)

はじめて使うとき

内なべ・内ぶた・付属品を洗ってからお使いください。→P.172 ~ 174

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.176

ごはんの炊きかた

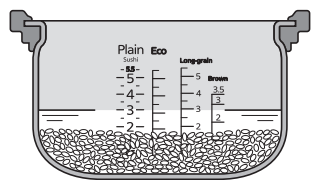
正しい計量例 間違った計量例



すりきり1カップ：約0.18L＝約150g



内なべで洗米できます。



1 付属の計量カップを使って、お米をはかる。

- ◇必ず付属の計量カップを使います。計量米びつなどを使うと、誤差が出る場合があります。
- ◇無洗米のときも、付属の計量カップで同様にはかります。→P.149・153

⚠ ご注意

- 指定の炊飯容量以外で炊かない。うまく炊けない原因となります。→P.146～151・185
- 目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀を混ぜて炊かない。調圧孔・減圧孔が目詰まりし、蒸気もれ・ふきこぼれによるやけど・けがのおそれがあります。

2 お米を洗う。

- ◇はじめにたっぷりの水で、さっとかき混ぜ、すばやく水をすめます。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。
- ◇水のに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。
- ◇無洗米は、底からよくかき混ぜます。→P.149

⚠ ご注意

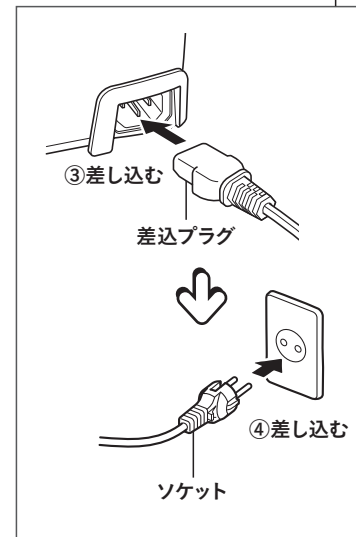
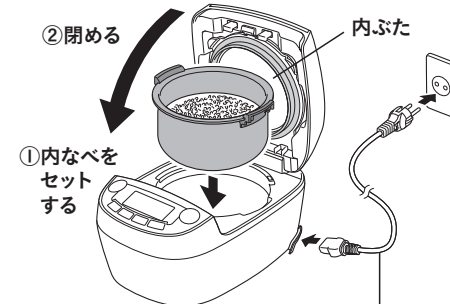
- お湯（約35度以上）で洗米しない。ごはんがうまく炊けない原因となります。

3 水加減する。

- ◇内なべを水平に置き、お米を平らにならしめます。
- ◇内なべ内側の目盛に合わせて、お好みで水加減してください。→P.149

⚠ ご注意

- お湯（約35度以上）で水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因となります。



4 内なべを本体にセットしてふたを閉め、電源コードを接続する。

- ◇ソケットをソケット差込口に差し込んだ後、差込プラグをコンセントに差し込みます。
- ◇内なべの外側についた水滴は、きちんとふき取ってからセットしてください。うまく炊けない原因になります。



- ◇ふたは、両手でしっかりと確実に閉めてください。



- ◇保温ランプが点灯している場合、[Cancel・取消]を押して消灯させてください。

⚠ ご注意

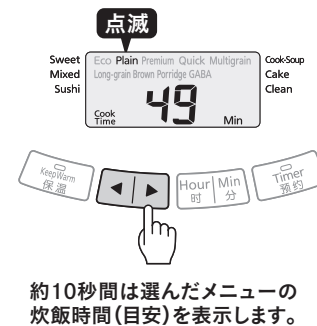
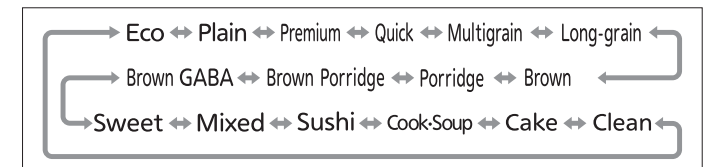
- 上枠・フックボタン付近や内ふたに付着したごはんつぶや米つぶは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中に蒸気もれたり、内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれがあります。
- 内ふたがセットされていないと、ふたが閉まりません。
- 必ずふたが確実に閉まっていることを確認する。圧力IHジャー炊飯器は、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。

《音について》

- 内なべをセットしない状態で、[Start・煮飯]を押したとき、または[Keep Warm・保温]を押したときは、ピピと音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→P.184

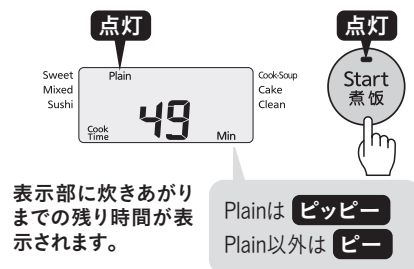
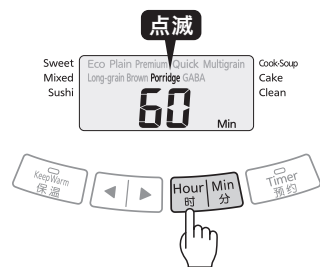
5 [◀|▶]を押して、メニューを選ぶ。→P.146～151

- ◇押すごとにメニューまたは◀▶が点滅し、メニューが切り替わります。



約10秒間は選んだメニューの炊飯時間(目安)を表示します。

ごはんの炊きかた



表示部に炊きあがりまでの残り時間が表示されます。

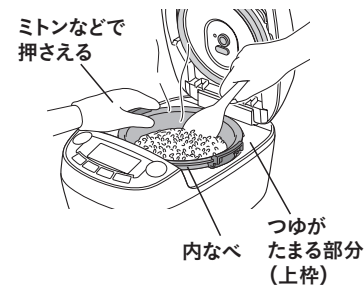
Plainは **ビッピー**
Plain以外は **ピー**

6 「Porridge」メニューを選んだときは、[Hour・時 | Min・分]を押して炊飯時間を合わせる。

- ◇ 初期設定は60分です。お好みで時間を調整してください。
- ◇ 40 ～ 90分まで5分単位で設定できます。
- ◇ [Hour・時]を押すと5分ずつ増え、[Min・分]を押すと5分ずつ減ります。

7 [Start・煮飯]を押す。

- ◇ 圧力がかかりはじめると、「Pressure」が点灯します。圧力が開放されると、「Pressure」は約2分後に消灯します。（「Pressure」が点灯するメニュー→P.146 ～ 151）



8 炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす。

- ◇ ごはんが炊きあがったら、ピーと8回鳴り、自動的に保温します。（保温できるメニュー→P.146 ～ 151 / 保温について→P.158）
- ◇ ごはんをすぐにほぐすことで、余分な水分を蒸発させます。
- ◇ 内なべの側面に、ごはんつぶが残らないようにごはんをならしてください。（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）
- ◇ 「Porridge」「Brown Porridge」メニューで具材を追加した場合や、炊飯時間が足りない場合は、保温ランプが点灯または点滅している状態で[Hour・時 | Min・分]を押し、追加の炊飯時間を合わせて[Start・煮飯]を押してください。1分単位で最大15分を3回まで追加できます。追加加熱をする場合は、[Start・煮飯]を押す前によくかき混ぜてください。
- ◇ おかゆは、長時間保温するとのり状になりますので、早めにお召しあがりください。
- ◇ 使用後は、[Cancel・取消]を押してソケット・差込プラグを抜き、冷めてからお手入れしてください。

⚠ 警告

- 炊飯中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢いよく蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 「Pressure」が点灯しているときは、ふたを開けない。
- **〈やむをえず炊飯を中止するとき〉**
 - ① 蒸気孔の近くに人がいないことを確認する。
 - ② [Cancel・取消]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るため注意する）
 - ③ 約2分間待ち、「Pressure」が消え、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押す。

※[Cancel・取消]を押した直後にふたを開けると、やけどのおそれがあります。

● **〈炊飯をやり直すとき〉**

内なべの中のお米と水を新しいものに入れ替え、本体を充分に冷ましてから再度炊飯する。

※いったん[Cancel・取消]を押すと、炊飯を途中でやめることになります。内なべの中のお米と水を替えずに再度炊飯すると、途中で炊いたお米をはじめから炊飯することになりますので、こげたり、うまく炊けない原因になります。



⚠ ご注意

- 下記の場合は必ず本体を冷ましてから炊飯する。
 - ・ 連続して炊飯する場合
 - ・ 保温を中止してすぐ炊飯する場合

炊飯時間が長くなったり、うまく炊けない原因となります。

※各メニューの炊飯時間(目安)→P.146 ～ 151

⚠ 警告

- ふたを開けるときは、蒸気孔から蒸気が出ていないこと、「Pressure」が消えていることを確認してから開ける。やけど・けがのおそれがあります。→P.146 ～ 151

⚠ ご注意

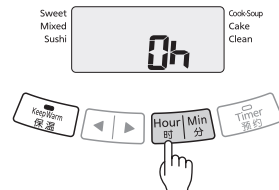
- 保温を取り消さずにソケット・差込プラグを抜くと、次に使うときに保温ランプが点灯して炊飯できません。
- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。

保温について

白米(無洗米)のつやつやのおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。
(保温できるメニュー→P.146～151)



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



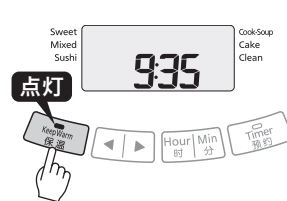
保温を中止するとき

[Cancel・取消]を押します。(保温ランプが消灯)



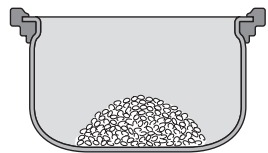
再度保温するとき

[Keep Warm・保温]を押します。



少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召しあがりください。

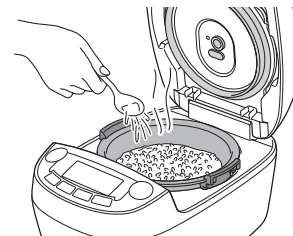


⚠️ ご注意

- 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。
 - ・ソケット・差込プラグを抜いての保温
 - ・ごはんを入れたまま保温を取り消す
 - ・冷やごはんの保温
 - ・冷やごはんのつぎ足し
 - ・しゃもじを入れたままの保温
 - ・ごはんの量が少ないとき
(1.0Lタイプ：1カップ以下、1.8Lタイプ：2カップ以下)
 - ・白米(無洗米)以外の保温
 - ・ごはんをドーナツ状にした保温
 - ・24時間以上の保温
- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。
- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・ベタつきの原因となります。
- 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、早めにお召しあがりください。

再加熱のしかた

◇保温中のごはんを、食べる前に再加熱してあつあつのごはんにできます。



1 保温中のごはんをほぐし、大さじ1～2杯の打ち水を均一に行う。

◇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。



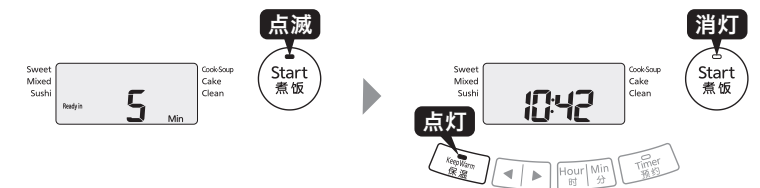
2 保温ランプの点灯を確認する。

◇保温ランプが点灯していないと、再加熱できません。
消灯しているときは、[Keep Warm・保温]を押してください。



3 [Start・煮飯]を押す。

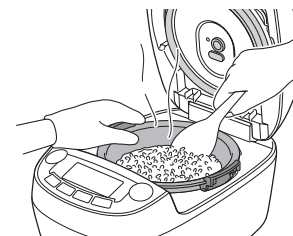
◇再加熱の残り時間が5分になったら、残り時間が表示されます。
再加熱が終了すると、ピーと3回鳴り、保温ランプが点灯します。



◇再加熱を途中でやめたい場合は[Cancel・取消]を押す。
◇ごはんが冷たい(約55度以下)ときは、ピーと鳴り、再加熱できません。

4 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする。

◇ごはんをほぐしてから、ふたを両手でしっかりと確実に閉めてください。



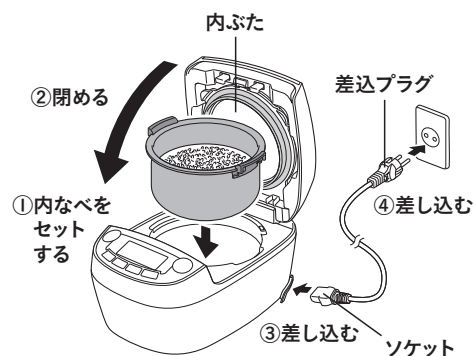
⚠️ ご注意

- 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
 - ・ごはんの量が少ないとき(1.0Lタイプ：1カップ以下、1.8Lタイプ：2カップ以下)
 - ・3回以上くり返して再加熱したとき
- 「Porridge」「Brown Porridge」「Cake」「Clean」は、再加熱できません。

予約炊飯のしかた

- ◇食べたい時刻に炊きあげることができます。
- ◇「Timer1」または「Timer2」を選んで、時刻を合わせて設定すると、合わせた時刻に炊きあがります。
- ◇一度設定した時刻はそのまま記憶し、「Timer1」「Timer2」の2通りの時刻が設定できます。
- ◇よく使う時刻をそれぞれ設定しておくとう便利です。

例：「Timer1」で13：30に設定すると、13時30分に炊きあがります。



1 内なべを本体にセットしてふたを閉め、電源コードを接続する。

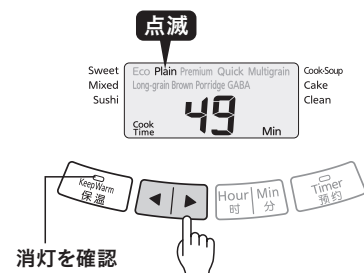
- ◇ごはんの炊きかた→P.154・155の①～④の手順で行ってください。
- ◇保温ランプが点灯している場合は、[Cancel・取消]を押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません）

2 現在時刻を確認する。

- ◇現在時刻の合わせかた→P.176

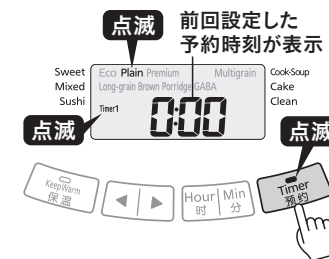
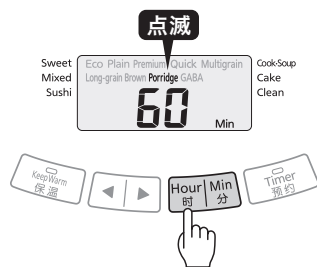
3 [◀|▶]を押して、炊きたいメニューを選ぶ。

- ◇あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

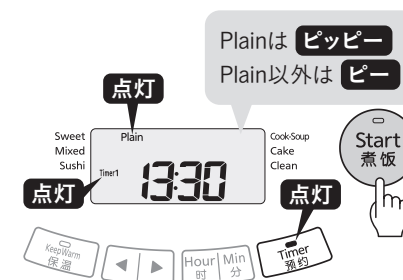


4 「Porridge」メニューを選んだときは、[Hour・時 | Min・分]を押して炊飯時間を合わせる。

- ◇初期設定は60分です。お好みで時間を調整してください。
- ◇40～90分まで5分単位で設定できます。
- ◇[Hour・時]を押すと5分ずつ増え、[Min・分]を押すと5分ずつ減ります。



時刻は24時間で表示されます。



5 [Timer・予約]を押して、「Timer1」または「Timer2」を選ぶ。

- ◇押すごとに、「Timer1」→「Timer2」→「Soak Timer」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、同じ時刻で予約炊飯する場合は、時刻合わせの必要はありません。（手順⑦にすむ）
- ◇予約炊飯できないメニューは表示されません。

6 [Hour・時 | Min・分]を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

- ◇[Hour・時]を押すと1時間単位、[Min・分]を押すと10分単位で合わせることができます。
- ◇押し続けると、早送りができます。
- ◇予約時間の目安未満→P.146～151で設定した場合、予約した時刻に炊きあがらないことがあります。

7 [Start・煮飯]を1回押す。

- ◇予約設定を間違えたときは、[Cancel・取消]を押して、再度設定してください。

△ ご注意

- ・下記の場合は、予約炊飯できません。
 - ・「Quick」「Mixed」「Sweet」「Cook・Soup」「Cake」「Clean」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
- ・予約時間を長く設定すると、おこげが濃つく場合があります。おこげの色が気になる場合は、お米をよく洗う。
- ・腐敗の原因になるため、予約炊飯は12時間以内にする。

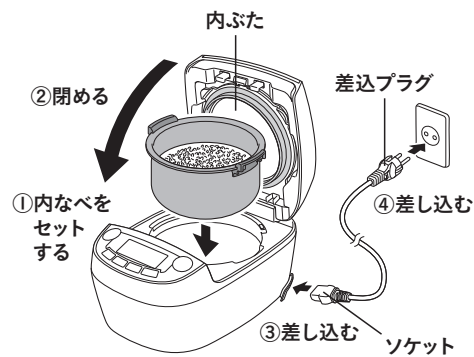
《音について》

- ・[Timer・予約]を押した後、約30秒間何もしないとピピと音でお知らせします。
- ・予約炊飯ができない状態で、[Timer・予約]または[Start・煮飯]を押すと、ピピと音でお知らせします。
- ・お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→P.184

予約吸水のしかた

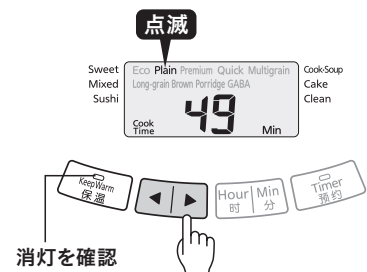
- ◇お米に自然吸水させる(つけおき)時間を設定できます。
- ◇「Soak Timer」を選んで、吸水時間を設定すると、設定した時間経過後に炊きはじめます。
- ◇吸水時間は、10 ～ 60分まで10分単位で設定できます。

例：「Soak Timer」で50分に設定すると、50分後に炊きはじめます。



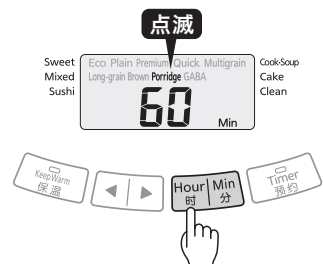
1 内なべを本体にセットしてふたを閉め、電源コードを接続する。

- ◇ごはんの炊きかた→P.154・155の①～④の手順で行ってください。
- ◇保温ランプが点灯している場合は、[Cancel・取消]を押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)



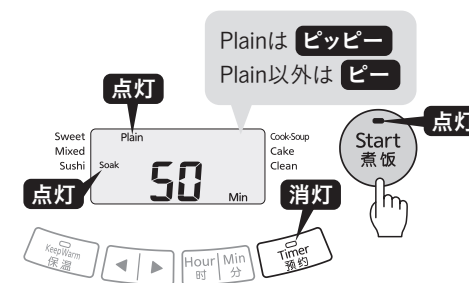
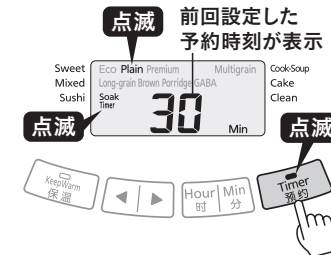
2 [◀ | ▶]を押して、炊きたいメニューを選ぶ。

- ◇あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



3 「Porridge」メニューを選んだときは、[Hour・時 | Min・分]を押して炊飯時間を合わせる。

- ◇初期設定は60分です。お好みで時間を調整してください。
- ◇40 ～ 90分まで5分単位で設定できます。
- ◇[Hour・時]を押すと5分ずつ増え、[Min・分]を押すと5分ずつ減ります。



4 [Timer・予約]を押して、「Soak Timer」を選ぶ。

- ◇押すごとに、「Timer1」→「Timer2」→「Soak Timer」の順に切り替わります。
- ◇予約吸水できないメニューは表示されません。

5 [Hour・時 | Min・分]を押して、吸水時間を合わせる。

- ◇10 ～ 60分まで10分単位で設定できます。
- ◇[Hour・時]を押すと10分ずつ増え、[Min・分]を押すと10分ずつ減ります。
- ◇吸水時間を長くすると、炊きあがりやがやわらかくなります。

6 [Start・煮飯]を1回押す。

- ◇予約設定を間違えたときは、[Cancel・取消]を押して、再度設定してください。

△ ご注意

- ・下記の場合は、予約吸水できません。
 - ・「Quick」「Mixed」「Sweet」「Cook・Soup」「Cake」「Clean」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

《音について》

- ・[Timer・予約]を押した後、約30秒間何もしないとピピと音でお知らせします。
- ・予約吸水ができない状態で、[Timer・予約]または[Start・煮飯]を押すと、ピピと音でお知らせします。
- ・お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→P.184

調理のしかた (Cook・Soup)

◇最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。レシピはメニューガイドをご参照ください。

しては
いけない
調理例



- ・ジャムや、ルーを使ったカレー・シチューなど
とろみの多い調理
- ・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
雑穀を入れた調理や炊飯
- ・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
- ・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
- ・煮炊きで分量の増えるものを使う調理(ねりもの・
めん類など)
- ・豆類を内なべに3分の1以上入れて行う調理
- ・多量の油を入れる調理

1 材料の下ごしらえをして、 内なべに入れる。

◇材料は、内なべ内側の「Plain」の目盛を目安に入れてください。

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

2 内なべを本体にセットしてふたを閉め、 電源コードを接続する。

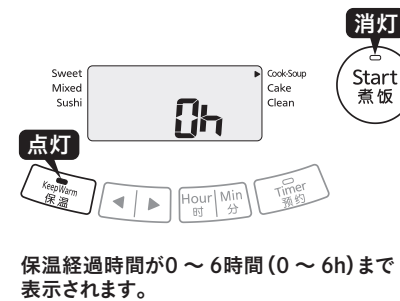
◇ごはんの炊きかた→P.155の④の手順で行ってください。

△ご注意

- ・最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりするので注意
する。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。
- ・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。
- ・熱いだし汁や煮汁を使うと、うまくできない場合があります。だし
汁や煮汁は冷ましてから調理をはじめ。
- ・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。
- ・メニューガイドに記載しているレシピ以外の調理をすると、ふき
こぼれたり、こげつく場合があるので注意する。
- ・牛乳や豆乳などは特にふきこぼれやすいので、加熱が終了して
から加え、5分ごとの追加加熱で様子を見ながらあたためる。

3 [◀▶]を押して、 「Cook・Soup」を選ぶ。

◇初期設定は60分です。



保温経過時間が0～6時間(0～6h)まで
表示されます。

4 [Hour・時 | Min・分]を押して、 調理時間を合わせる。

- ◇5～180分まで5分単位で設定できます。
- ◇[Hour・時]を押すと5分ずつ増え、[Min・分]を押すと5分ず
つ減ります。
- ◇押し続けると、早送りになります。

5 [Start・煮飯]を押す。

◇調理がはじまります。

△ご注意

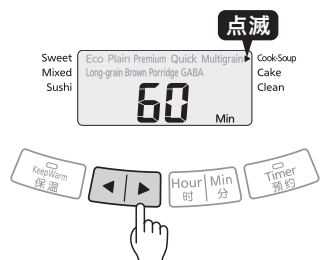
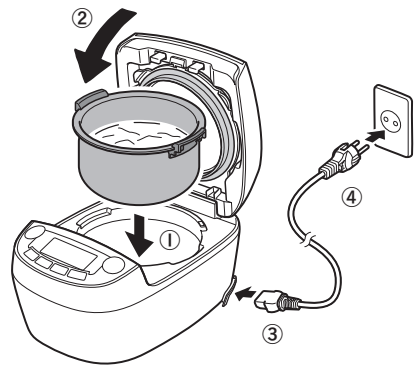
- ・途中でふたを開けない。

6 できあがったら…

- ◇ピーと8回鳴り、自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯
し、表示部に「0h」が表示されます。
- ◇追加加熱の方法(調理が足りない場合や、ルーやかたくり粉
を使って調理する場合)
 - ①保温ランプが点灯していることを確認する。
 - ②[Hour・時]を押して追加の調理時間を合わせる。
(最大30分)
 - ③[Start・煮飯]を押す。(追加調理は3回までできます)
- ◇保温中にあたため直したいとき(食べ頃温度にしたいとき)は、保
温ランプ点灯時に[Start・煮飯]を押して再加熱してください。
- ◇調理が終わると、そのまま保温を続け、6時間まで1時間単位で
表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。早めにお
召しあがりください。
- ◇調理後は、[Cancel・取消]を押し、においを取り除いてくださ
い。(クリーニングのしかた→P.175)

△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。
- ・調理が足りない場合、追加で調理する前に[Cancel・取消]を押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理
できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
 - ①内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
 - ②内ふたをはずし、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内ふたを取りつけ、P.164の②からの要領で調理する。



ケーキの作りかた

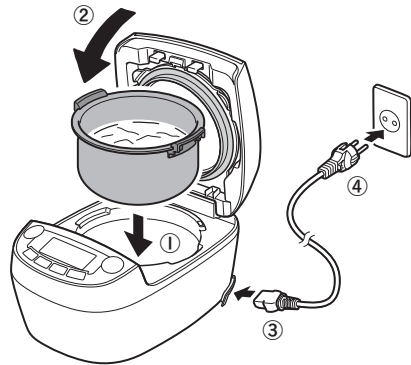


1 材料の下ごしらえをして、内なべに生地を流し入れ、生地を抜く。

◇布の上に内なべを置いて、5cm程度の高さから内なべごと3回程度落として空気を抜いてください。

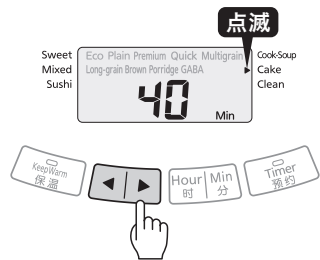
⚠ ご注意

- メニューガイドに記載しているケーキ以外を作ると、ふきこぼれたり、うまくできないおそれがあるので注意する。
- 生地を抜くときは、やわらかい布の上で行う。内なべの変形や破損のおそれがあります。



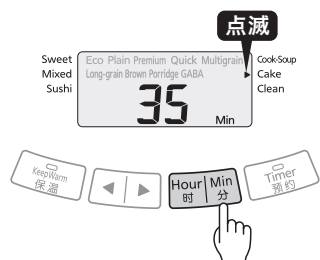
2 内なべを本体にセットしてふたを閉め、電源コードを接続する。

◇ごはんの炊きかた→P.155の④の手順で行ってください。



3 [◀|▶]を押して、「Cake」を選ぶ。

◇初期設定は40分です。

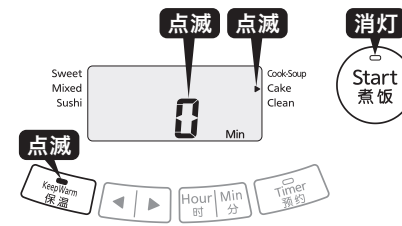


4 [Hour・時 | Min・分]を押して、加熱時間を合わせる。

- ◇5～80分まで5分単位で設定できます。
- ◇[Hour・時]を押すと5分ずつ増え、[Min・分]を押すと5分ずつ減ります。
- ◇押し続けると、早送りになります。



残り時間が表示されます。



保温経過時間が0～6時間(0～6h)まで表示されます。

5 [Start・煮飯]を押す。

◇加熱がはじまります。

⚠ ご注意

- 途中でふたを開けない。

6 できあがったら、ふたを開け、ケーキの中央に竹串を刺してみる。

- ◇できあがったら、ピーと8回鳴り、保温ランプと「0」が点滅します。
- ◇竹串に生地がついてこなければ、中まで焼けています。
- ◇竹串に生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で[Hour・時]を押して追加の加熱時間を合わせ、[Start・煮飯]を押します。(最大15分を3回まで追加できます。)

⚠ ご注意

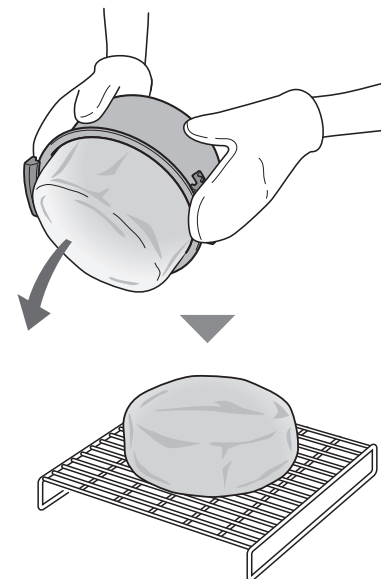
- 追加で加熱する前に[Cancel・取消]を押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で加熱する。
- ①内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
- ②本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
- ③P.166の②からの要領で加熱する。

7 内なべをミトンなどで取り出し、ケーキを取り出して冷ます。

◇ケーキを作った後は、[Cancel・取消]を押し、においを取り除いてください。(クリーニングのしかた→P.175)

⚠ 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に注意する。やけどをするおそれがあります。
- で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、内ふたについたつゆが落ちてベタつきます。



メニューガイド

- このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
- 大さじは15mLです。 ●小さじは5mLです。
- しょうゆ・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。
- ※ 無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。 ※ 各メニューに記載のカロリー表記は目安です。

Mixed
メニュー

五目ごはん

材料(6人分)

- 米…3カップ ●昆布…3cm角1枚
- 合わせ調味料[しょうゆ…大さじ2、酒…大さじ1、みりん…大さじ1/2、塩…小さじ1/2]
- 鶏もも肉…60g ●油揚げ…1/2枚 ●にんじん…40g ●ごぼう…35g
- こんにゃく…1/8丁 ●干しいたけ…2枚 ●絹さや…8枚
- 酒・しょうゆ・塩・酢……各適量

作りかた

- ①鶏もも肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
- ②油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
- ③にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
- ④ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらす。
- ⑤こんにゃくは水から4～5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切る。
- ⑥干しいたけは水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。
- ⑦絹さやは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めして細切りにする。
- ⑧米を内なべで洗米してから、合わせ調味料を加えて「Premium」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてから絹さや以外の具と昆布をのせ、「Mixed」で炊きあげる。
- ⑨⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、絹さやを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつける。



322kcal/1人分

- ⚠️ **ご注意**
- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
 - 最初から加える場合の具の量は、米1カップに対して70g以下にしてください。

Sweet
メニュー

炊込み中華おこわ

材料(6人分)

- もち米…3カップ ●豚ばら肉…110g ●干しいたけ…2枚
- 干しえび…10g ●たけのこ…20g ●にんじん…10g
- 松の実…小さじ1 ●甘栗(むき身)…6個 ●しょうが(細切り)…10g
- 鶏がらスープ…300mL
- 豚肉の下味[酒…小さじ2、しょうゆ…小さじ2、しょうが汁…小さじ1]
- 合わせ調味料[酒…大さじ3、しょうゆ…大さじ3、砂糖…小さじ1]
- 青ねぎ(小口切り)…3本分 ●ラードまたはサラダ油…大さじ2

作りかた

- ①干しいたけ、干しえびはそれぞれに水に浸けて戻し、たけのこは下ゆです。(干しいたけ、干しえびの戻し汁は取っておく。)
- ②豚肉は1cm角に切り、下味をつけておく。にんじん、しいたけ、たけのこは1cm角に切る。
- ③フライパンにラードを熱し②を炒め、さましておく。
- ④もち米を内なべで洗米し、①の干しいたけの戻し汁、干しえびの戻し汁と合わせ調味料を入れて「Sweet」の目盛3まで鶏がらスープを加えてよく混ぜ合わせる。
- ⑤④に③と干しえび、松の実、しょうがをのせて「Sweet」で炊きあげる。
- ⑥炊きあがったら甘栗を入れて全体を切るように混ぜ合わせて器に盛り、青ねぎを散らす。



426kcal/1人分

Sushi
メニュー

手巻きずし

材料(5人分)

- すしめし[米…3カップ、昆布…3cm角のもの1枚]
- 合わせ酢[酢…大さじ4 1/2、砂糖…大さじ1 1/2、塩…小さじ1 1/2]
- 焼きのり…適量
- 具(好みのもの)
- [まぐろ・はまち・サーモン・いか・えび・いくら・あなご・きゅうり・貝割れ菜・グリーンアスパラガス・にんじん・卵焼き・たくあん・大葉 など…適量]
- しょうゆ…適量 ●わさび…適量

作りかた

- ①米を内なべで洗米し、「Sushi」の目盛3まで水を加え、昆布をのせて「Sushi」で炊きあげる。
- ②ボウルで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作る。
- ③炊きたてのごはんを半切りに移して②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷ます。
- ④具を各々棒状に切る。
- ⑤焼きのりに③のごはんをのせ、好みの具をのせて巻く。

- ⚠️ **ご注意**
- 内なべでごはんに酢をあわせしないでください。

- 《ポイント》
- 昆布は、固く絞ったぬれふきんでふいておきます。
 - 半切りは、酢水で軽くぬらしておきます。



341kcal/1人分
(すしめしのみのカロリー)

Multigrain
メニュー

干物とひじきの雑穀混ぜごはん

材料(6人分)

- 米…3カップ
- 雑穀…大さじ4 1/2 (40g)
- 干物(カマス・アマダイなど)…1尾
- 青ねぎ(小口切り)…2本分
- 芽ひじきの煮物 [芽ひじき(乾燥)…12g、油揚げ…1/2枚、にんじん…30g、ごま油…大さじ1]
- 煮汁 [砂糖…大さじ1、みりん…大さじ1、酒…大さじ1、しょうゆ…大さじ2、だし汁……200mL]

作りかた

- ①米を内なべで洗米し、「Plain」の目盛3まで水を加えて、雑穀を上のにせる。雑穀を入れた分、水大さじ3を追加し、「Multigrain」で炊きあげる。
- ②干物は焼いて骨を取り、身をほぐしておく。
- ③芽ひじきは水で戻して洗い、水気を切る。油揚げは油抜きをして細切り、にんじんも細切りにする。
- ④小鍋にごま油を入れて、③の材料を炒め、煮汁を加えて煮る。
- ⑤④の煮汁を切り、②と共に炊きあがったごはんに入れて切るように混ぜ合わせる。
- ⑥器に盛りつけて、青ねぎを散らす。



362kcal/1人分

メニューガイド

Porridge
メニュー

海鮮あんかけがゆ

材料(4人分)

- 米…1カップ
 - いか…60g
 - 白ねぎ…1/2本
 - サラダ油…適量
 - えび…8尾
 - にんじん…20g
 - 中華スープ…400mL
 - 魚介の下味[酒、塩、こしょう…各少々、溶き卵、片栗粉…各小さじ1/2]
 - あんの調味料[酒…大さじ2、砂糖…小さじ1、こしょう…少々、オイスターソース…小さじ1、塩…小さじ2/3]
- 塩…小さじ1/3
 - 帆立貝柱…4個
 - きくらげ…5g
 - 水溶き片栗粉…大さじ3
 - 青梗菜…1株
 - しょうが…10g
 - ごま油…小さじ2



261kcal/1人分

作りかた

- ①米を内なべで洗米し、塩を入れて「Porridge・Firm」の目盛1まで水を加えてよく混ぜ合わせ「**Porridge**」で加熱時間を60分に合わせて炊きあげる。

②いかは切り目を入れて一口大のそぎ切りにする。えびは殻をむいて背わたを取り、帆立貝柱は横半分にそぎ切りする。

③②に下味をつけて、10分ほど置き、溶き卵と片栗粉をまぶす。

④青梗菜は一口大に切り、白ねぎはぶつ切り、にんじん、しょうがは薄切りにする。
- ⑤きくらげはぬるま湯で戻し、石づきの固い部分を取る。

⑥フライパンにサラダ油を熱して③、④、⑤を炒め、あんの調味料と中華スープを加える。

⑦煮立てば軽く煮込み、水溶き片栗粉でとろみをつけて、ごま油を落とす。

⑧器に炊きあがった①を盛りつけて⑦のあんをかける。

⚠️ ご注意 ● 魚介類は火を通しすぎると固くなります。手早くあんに仕上げましょう。

Brown
メニュー

鮭と味噌バター玄米混ぜごはん

材料(6人分)

- 玄米…3カップ
 - にんにく(みじん切り) …1片分
 - しょうが(みじん切り) …1片分
 - バター…25g
 - 合わせ調味料[酒…大さじ1 1/2、砂糖…大さじ1/2、みりん…大さじ1 1/2、しょうゆ…大さじ1/2、味噌…30g]
 - 青ねぎ(小口切り) …3本分
- アスパラガス…3本
 - まいたけ…100 g
 - 玉ねぎ…1/2 個
 - にんじん…50 g
- 甘塩鮭…3切れ
 - サラダ油…適量



422kcal/1人分

作りかた

- ①玄米を内なべで洗米し、「Brown」の目盛3まで水を加えて「**Brown**」で炊きあげる。

②フライパンにサラダ油を熱し、鮭を焼いて身をほぐす。

③まいたけはほぐして2cm幅に切り、玉ねぎ、にんじんは粗くみじん切りにする。

④アスパラガスは固い部分の皮を剥き、はかまを取って1cm幅にぎざむ。
- ⑤フライパンにバターを溶かし、にんにく、しょうがを入れて炒める。③を加えて炒め、しんなりしてくれば④を加えて炒める。

⑥⑤に合わせ調味料を加えて汁気がなくなるまで炒めて、青ねぎ、②を加える。

⑦炊きあがったごはんを⑥を混ぜ合わせ、器に盛りつける。

《ポイント》 ● お好みで七味唐辛子をかけてもよいでしょう。

Cook・Soup
メニュー

野菜とチキンのポトフ

材料(1.0Lタイプ：4人分/1.8Lタイプ：6人分)

	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
● 鶏手羽先	8本	12本
● にんじん(小)	1本	1 1/2本
● セロリ	1本	1 1/2本
● 玉ねぎ(中)	1個	1 1/2個
● じゃがいも(小)	2個	3個
● 水	650mL	1,000mL
● 洋風スープの素(顆粒)	大さじ 1 1/2	大さじ 2 1/3
● 塩、こしょう	各少々	各少々

作りかた

- ①鶏手羽先は羽先を切り落とす。

②にんじんは4等分、セロリは筋を取り5cm幅、玉ねぎは8等分、じゃがいもは4等分に切る。
- ③①と②を内なべに入れ、水、洋風スープの素、塩・こしょうを入れてよく混ぜ合わせ、「**Cook・Soup**」を選び、加熱時間を60分に合わせ[Start・煮飯]を押す。

④できあがったら器に盛りつける。



156kcal/1人分

Cake
メニュー

スポンジケーキ

材料(1台分)

	【1.0Lタイプ】	【1.8Lタイプ】
● 卵(M)	4個	5個
● 砂糖(上白糖)	120g	150g
● 薄力粉	120g	150g
● 無塩バター	40g	50g
● 無塩バター (内なべに塗る用)	適量	適量
〈飾り用〉		
● 生クリーム(動物性)	200mL	250mL
● グラニュー糖	24g	30g
● いちご・ブルーベリー	各適量	各適量

作りかた

- ①卵は常温に戻し、薄力粉はふるっておく。無塩バターは溶かしておく。

②ボウルに卵、砂糖を入れ、かるく混ぜ合わせる。

③②のボウルを40度の湯せんにかけ混ぜ合わせ、砂糖が見えなくなるまで混ぜたら湯せんからはずす。

④③をハンドミキサーの高速で泡立てる。白っぽくなり、泡立て器を持ち上げると、こんもりと泡立て器に残り、ゆっくり落ちるようになるまで泡立てる。最後に低速で1分ほど泡立て、泡立ちをととのえる。

⑤④に①の薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラでさっくり混ぜる。溶かしたバターも加えて混ぜる。
- ⑥うすくバターを塗った内なべに⑤の生地を流し入れ、やわらかい布の上で空気抜きしてから、「**Cake**」で35分(1.8Lタイプは40分)焼く。

⑦焼きあがったら内なべから取り出して冷まし、グラニュー糖を加えて泡立てた生クリームといちご、ブルーベリーで飾りつける。

※焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で[Hour・時]を押して追加の焼きあげ時間を合わせ、[Start・煮飯]を押して追加で焼いてください。

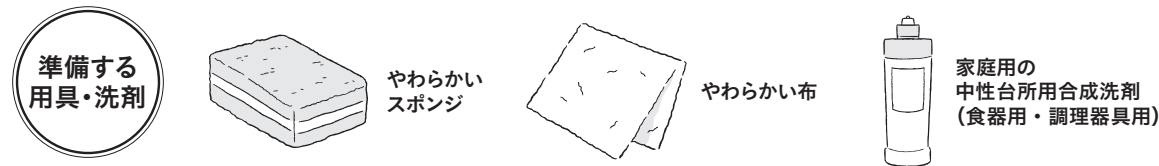
⚠️ ご注意 ● ケーキを作った後は、においを取り除いてください。(クリーニングのしかた→P.175)



309kcal/1/8カット
(1.0Lタイプ)
フルーツは除く

お手入れのしかた

- ◇本書に記載のない修理は認可されたサービス代行者に依頼してください。
- ◇必ずソケット・差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふたが冷めてからお手入れしてください。
- ◇使用後は、いつ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。
- ◇調理後・ケーキを作った後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちにクリーニングし、においを取り除いてください。→P.175

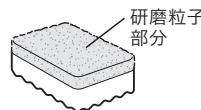


使えないもの



- ナイロンたわし・金属へらなど
- スポンジの研磨粒子部分

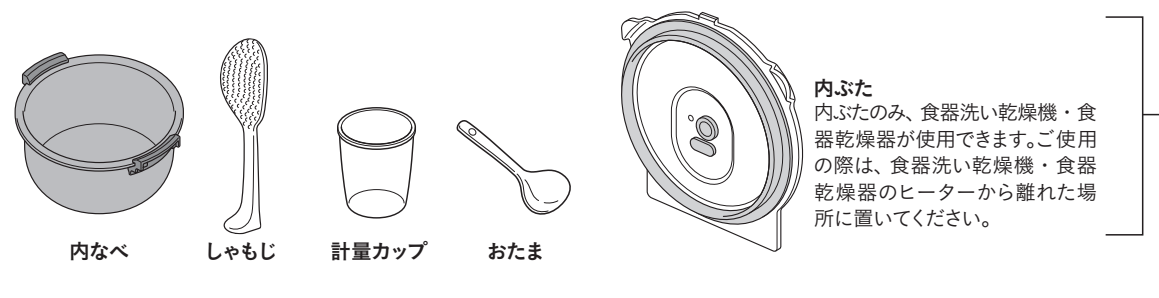
研磨粒子部分で洗わない。内なべのフッ素加工面がはがれる原因となります。



- メラミンスポンジ
- 中性以外の洗剤
- シンナー類・クレンザー・漂白剤
- 化学ぞうきん
- 熱湯
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器 (内ふたは除く)

使うたびに洗うもの

1. 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗い、水ですすぐ。
2. 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

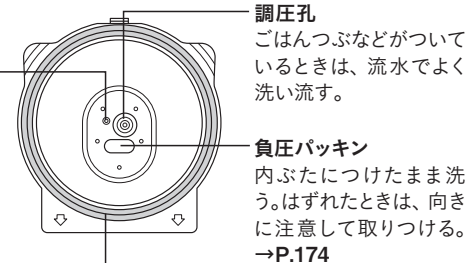


内ふたの各部位のお手入れ

内ふた(表面)

安全弁
内ふたの表面から、指で軽く2～3回押しながら詰まりがないか確認し、流水で内部を洗う。

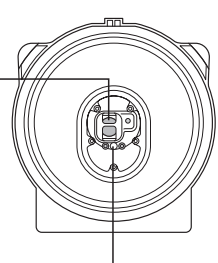
内ふたパッキン
内ふたにつけたまま洗う。はずすと、再度取りつけられなくなります。



内ふた(裏面)

調圧ボール
ごはんつぶなどがついていいるときは、流水でよく洗い流す。

減圧孔
ごはんつぶなどがついていいるときは、流水でよく洗い流す。



△ ご注意

- 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。
- 洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので十分に洗い流す。(洗える部品のみ)
- 内ふたを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分が残っていると、水滴の跡が残る原因となります。
- 雑穀を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れする。目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、ふきこぼれたり、うまく炊けない原因となります。
- 内ふたに付着したごはんつぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれがあります。
- 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。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となります。

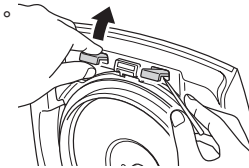


汚れるたびにお手入れする箇所

本体(外側・内側)は、かたくしぼった布でふく。
電源コード・ソケット・差込プラグは乾いた布でふく。

ストッパー部

ごはんつぶなどがついてい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。

上枠ゴム

はずさない。無理に引っ張らない。

センターセンサー

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

ふたパッキン大

ごはんつぶなどがついていいる場合は取り除く。
※はずすと、再度取りつけられなくなります。→P.174

調圧パッキン

ごはんつぶなどがついていいる場合は取り除く。
※はずすと、再度取りつけられなくなります。→P.174

ふたパッキン小

ごはんつぶなどがついていいる場合は取り除く。
※はずれたときは、必ず取りつける。→P.174

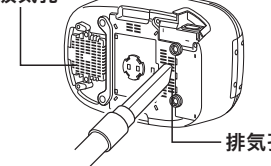
上枠

こげついたごはんつぶなどがついていいる場合は取り除く。

吸気孔・排気孔のお手入れ

掃除機などでほこりやゴミを取り除く。(月1回程度)
※お手入れの際は、内なべや内ふたが乾いた状態で行う。水分が残っていると、本体を横に倒した際に水分が出てくる原因となります。

吸気孔



※イラストは、1.0L(5.5合)タイプです。1.8Lタイプ(10合)タイプは形状が異なります。

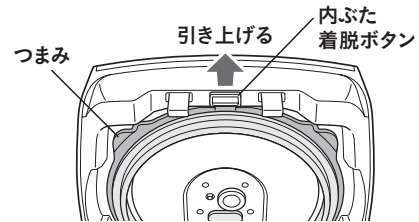
△ ご注意

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。感電・漏電・本体の変形・火災・故障の原因となります。
- 吸気孔・排気孔にほこりなどが付着したままで使用しない。本体内部の温度が上がり、故障・火災の原因となります。

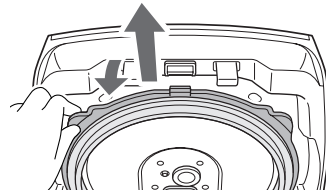
各部の取りはずし・取り付けかた

内ぶたの取りはずし

- 1 内ぶた着脱ボタンを引き上げる。

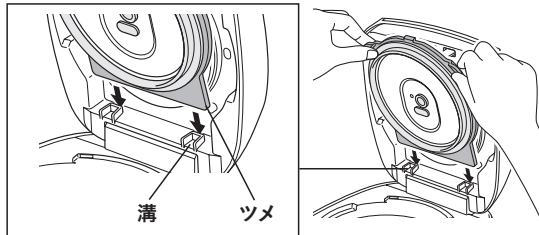


- 2 内ぶたを手前にはずす。

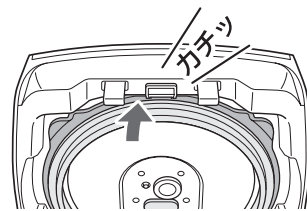


内ぶたの取り付け

- 1 内ぶたの左右のツメを溝にきっちりはめ込む。

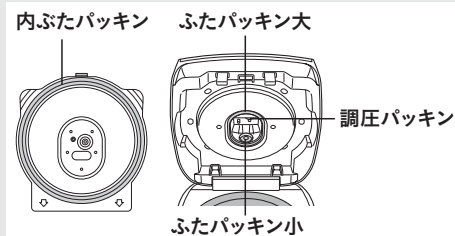


- 2 「カチッ」と音がするまで押し込む。



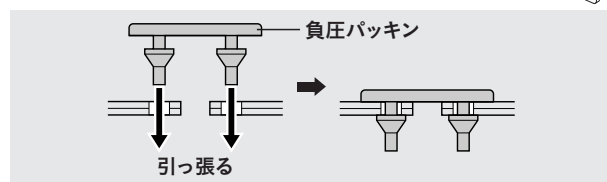
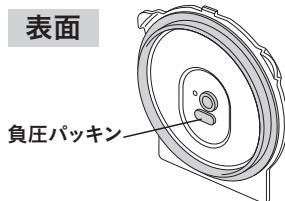
⚠️ ご注意

- ふたパッキン大・調圧パッキン・内ぶたパッキンは無理に押さえついたり、引っ張ったりしない。はずすと再度取り付けられなくなります。また、蒸気もれやふたが開かなくなったり、故障の原因となります。ふたパッキン大・調圧パッキン・内ぶたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店までお問合せください。



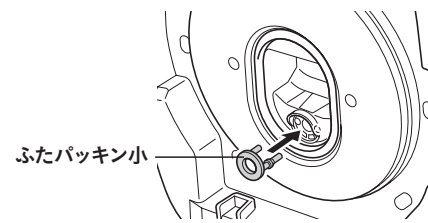
負圧パッキンの取り付け

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



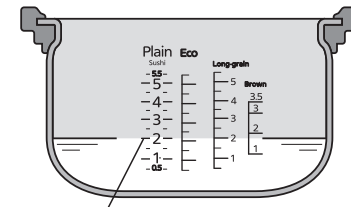
ふたパッキン小の取り付け

ふたパッキン小は、必ず取りつける。うまく炊けない原因になります。取り付けにくい場合、ふたパッキン小に水を少しつけると、つけやすくなります。



クリーニングのしかた

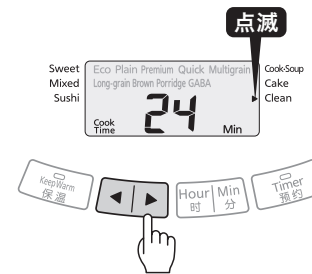
◇においが気になるときや、調理後・ケーキを作った後はクリーニングする。



「Plain」の目盛2（1.0Lタイプの場合）
※1.8Lタイプは「Plain」の目盛4

- 1 内なべに水を入れ、本体にセットする。

- ◇ 1.0Lタイプは「Plain」の目盛2まで、1.8Lタイプは「Plain」の目盛4まで水を入れます。
- ◇ 本体にセットし、電源コードを接続します。→P.155
- ◇ においが気になるときは、水にクエン酸（約20g）を入れてかき混ぜてから行くと、よりにおいが取り除かれます。



- 2 [◀|▶]を押して、「Clean」を選ぶ。



- 3 [Start・煮飯]を押す。（クリーニング開始）

- ◇ 圧力をかけて洗浄します。
- ◇ 圧力がかかりはじめると、「Pressure」が点灯します。



- 4 クリーニングが終了すると、ピー・・・と8回鳴り、▶と保温ランプが点滅します。

- ◇ [Cancel・取消] を押し、ソケット・差込プラグをコンセントから抜く。
- ◇ 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.172



⚠️ ご注意

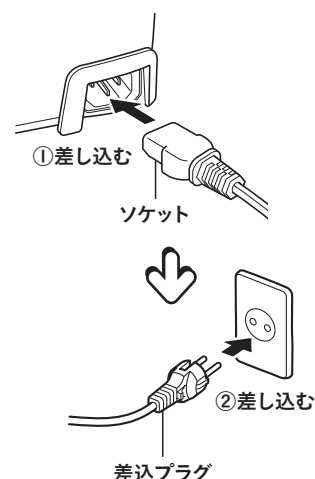
- クリーニング中は、蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢いよく蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 「Pressure」が点灯しているときは、ふたを開けない。
- クリーニング後は内なべ・本体が熱くなっているので注意する。
- 連続してクリーニングするときは、必ず内なべを取り出して内ぶたをはずし、本体を冷ましてから行う。本体が高温になるため、うまくクリーニングできない原因となります。
- においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店までご相談ください。

現在時刻の合わせかた

◇時刻は24時間で表示されます。

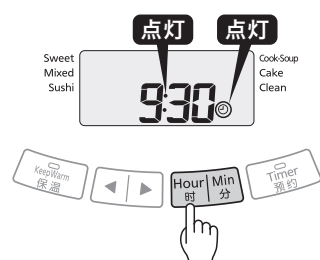
※炊飯(調理・クリーニング)中・保温中・予約セット中・予約炊飯(吸水)中・「Porridge」「Cook・Soup」「Cake」を選択中は、時刻合わせできません。

例:「9:30」を「9:35」に合わせる場合



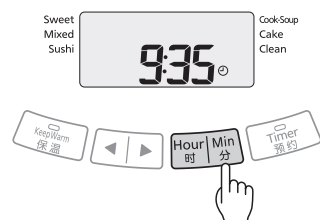
1 電源コードを接続する。

◇ソケットをソケット差込口に差し込んだ後、差込プラグをコンセントに差し込みます。



2 [Hour・時 | Min・分]を押して、時刻セットモードにする。

◇[Hour・時]または[Min・分]を押すと、⓪が点灯します。



3 時刻を合わせる。

◇[Hour・時]を押すと1時間単位、[Min・分]を押すと1分単位で合わせることができます。

◇押し続けると早送りになります。

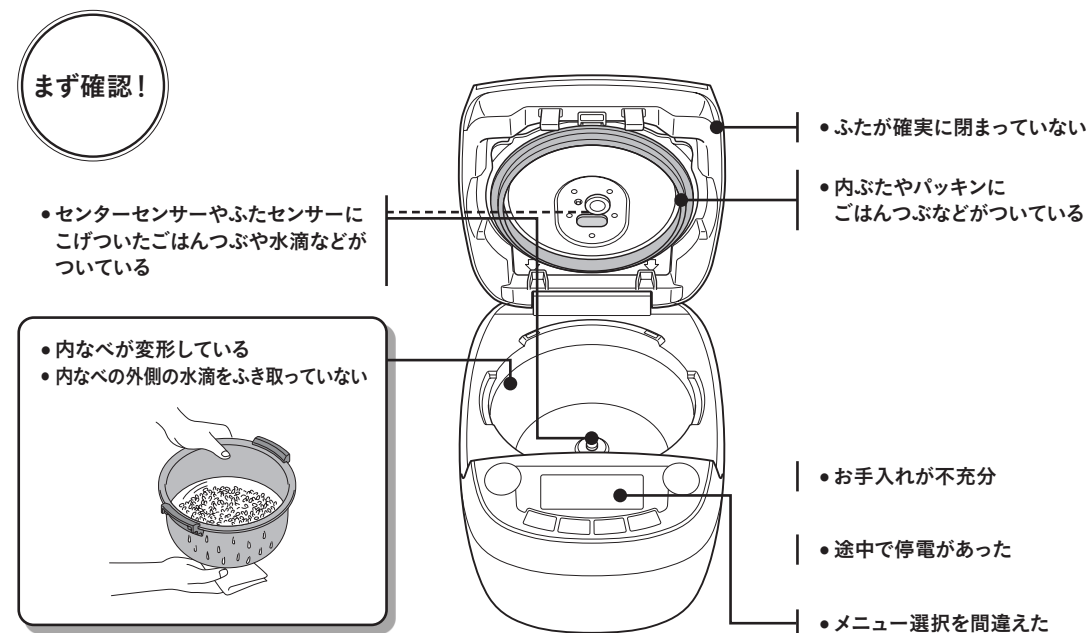
◇時刻合わせを途中でやめたいときは[Cancel・取消]を押してください。

4 [Start・煮飯]を押す。

◇⓪が消灯し、時刻合わせ完了です。

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、以下の点をお調べください。



ごはんのお困りごと

こんなときは	🍚 お米	💧 水	🍲 炊飯
蒸気がもれる	• お米の量や具の量、雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.146～151・185	• 水加減を間違えた→P.146～151	
ふきこぼれる	• お米の量や具の量、雑穀の量を間違えた • 割れ米が多く混ざっている • 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.146～151・185	• 水加減を間違えた→P.146～151 • 充分洗米しなかった(無洗米は除く) • 洗米後、ざるに上げたまま放置した	• 具や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
炊きあがるまでに時間がかかる	• お米の量や具の量、雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.146～151・185	• 水加減を間違えた→P.146～151	• 連続して炊飯した→P.156 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.156
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		

ごはんのお困りごと

こんなときは	🍚 お米	💧 水	🍳 炊飯
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		
ぬか臭い・ におう		• 充分洗米しなかった (無洗米は除く)	• 12時間以上の予約炊飯をした
やわらか すぎる	• お米の量や具の量、 雑穀の量を間違えた • 割れ米が多く混ざっ ている	• 水加減を間違えた →P.146 ~ 151 • アルカリイオン水 (pH 9以 上) を使って炊飯した • お湯 (約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、ざるに上げたまま 放置した	• 予約炊飯した • 具や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 • 炊きあがったごはんをよくほぐさな かった • 連続して炊飯した→P.156 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.156
かたすぎる	• お米の量や具の量、 雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超 えて炊飯した →P.146 ~ 151・185	• 水加減を間違えた →P.146 ~ 151 • 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 • お湯 (約35度以上) で洗 米や水加減をした	• 具や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 • 炊きあがったごはんをよくほぐさな かった • 連続して炊飯した→P.156 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.156
おこげができる・ こげつく	• お米の量や具の量、 雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超 えて炊飯した →P.146 ~ 151・185 • 割れ米が多く混ざっ ている	• 水加減を間違えた →P.146 ~ 151 • アルカリイオン水 (pH 9以 上) を使って炊飯した • ミネラルウォーターなど硬 度の高い水を使って炊飯した • お湯 (約35度以上) で洗 米や水加減をした • 充分洗米しなかった (無洗米は除く) • 洗米後、長時間水に浸した • 洗米後、ざるに上げたまま 放置した	• 予約炊飯した • 具や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
生煮え・ 芯がある	• お米の量や具の量、 雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超 えて炊飯した →P.146 ~ 151・185 • 割れ米が多く混ざっ ている	• 水加減を間違えた →P.146 ~ 151 • お湯 (約35度以上) で洗 米や水加減をした	• 具や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 • 使用後、保温を取り消さずに [Start・煮飯]を押して そのまま放置した • 連続して炊飯した→P.156 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.156

ごはんのお困りごと

こんなときは	🍚 お米	💧 水	🍳 炊飯
保温中の ごはんが におう		• 充分洗米しなかった (無洗米は除く)	• 白米・無洗米以外を保温した • 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 • 1.0Lタイプ：1カップ以下、 1.8Lタイプ：2カップ以下で 保温または再加熱した→P.158・159 • 保温を24時間以上続けている • ごはんを入れたまま保温を取り消した • 12時間以上の予約炊飯をした • 調理したりケーキを作った後、においを取り 除けなかった
保温中の ごはんが 変色する	• お米の量や具の量、 雑穀の量を間違えた	• 充分洗米しなかった (無洗米は除く)	• 炊きあがったごはんをよくほぐさなかった • 白米・無洗米以外を保温した • ごはんをドーナツ状に保温した • 冷やごはんのつぎ足しをした • しゃもじを入れたままで保温した • 1.0Lタイプ：1カップ以下、 1.8Lタイプ：2カップ以下で 保温または再加熱した→P.158・159 • 保温を24時間以上続けている • 再加熱を3回以上行った
保温中の ごはんが パサつく	• お米の量や具の量、 雑穀の量を間違えた	• 水加減を間違えた →P.146 ~ 151	• 炊きあがったごはんをよくほぐさなかった • 白米・無洗米以外を保温した • ごはんをドーナツ状に保温した • 冷やごはんのつぎ足しをした • しゃもじを入れたままで保温した • 1.0Lタイプ：1カップ以下、 1.8Lタイプ：2カップ以下で 保温または再加熱した→P.158・159 • 保温を24時間以上続けている • 再加熱を3回以上行った
保温中の ごはんが べたつく	• お米の量や具の量、 雑穀の量を間違えた	• 水加減を間違えた →P.146 ~ 151	• 炊きあがったごはんをよくほぐさなかった • 白米・無洗米以外を保温した • ごはんをドーナツ状に保温した • 冷やごはんのつぎ足しをした • しゃもじを入れたままで保温した • 1.0Lタイプ：1カップ以下、 1.8Lタイプ：2カップ以下で 保温または再加熱した→P.158・159 • 保温を24時間以上続けている • ごはんを入れたまま保温を取り消した • 12時間以上の予約炊飯をした
再加熱した ごはんが パサつく	• お米の量や具の量、 雑穀の量を間違えた	• 水加減を間違えた →P.146 ~ 151	• 再加熱を3回以上行った • 1.0Lタイプ：1カップ以下、 1.8Lタイプ：2カップ以下で 保温または再加熱した→P.158・159 • 炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した

調理・ケーキが うまく作れない?と思ったら

◇調理・ケーキがうまく作れないときは、以下の点をお調べください。

まず確認!

- メニューガイドに記載しているメニュー以外のレシピを調理した
- センターセンサーやふたセンサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている
- 内なべが変形している
- 内なべの外側の水滴をふき取っていない

- ふたが確実に閉まっていない
- 内ふたやパッキンにごはんつぶなどがついている
- お手入れが不十分
- 途中で停電があった
- メニュー選択を間違えた

調理のお困りごと

こんなときは	材料	時間
煮えない	- 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	調理が短かった
ふきこぼれる	- 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	
煮詰まる	- 材料の種類・分量を間違えた - 材料を最小量の目安より少なく入れた	調理が長かった
こげつく	- 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	調理が長かった

ケーキを焼くときのお困りごと

こんなときは	材料	時間
焼けない	材料の種類・分量を間違えた	焼きが短かった
ふきこぼれる	材料の種類・分量を間違えた	
こげる	材料の種類・分量を間違えた	焼きが長かった
焼き色にムラがある	P.180の「まず確認」をご確認ください	
表面がベタつく		焼きあがったケーキをすぐ取り出さずに放置した

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	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
- ごはんが炊きあがらない - 調理できない - ケーキが作れない	→ ソケットが本体のソケット差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	→ ソケットと差込プラグを確実に差し込む。	→ 155 160 162 164 166
	→ 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。	→ 176
	→ P.177「炊きあがるまでに時間がかかる」の項目を確認して、処置する。		→ 177
予約した時刻に炊きあがっていない	→ 予約時間の目安未済で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。		→ 146~151
	→ 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。	→ 176
	→ 「Quick」「Mixed」「Sweet」「Cook・Soup」「Cake」「Clean」を選択していませんか。これらのメニューは予約設定できません。		→ 161 163
再加熱できない	→ [Start・煮飯]を押したらピピと警告音がする。	→ ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。	→ 159
	→ 保温ランプが消えていませんか。	→ [Keep Warm・保温]を押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度[Start・煮飯]を押す。	
	→ 「Porridge」「Brown Porridge」「Cake」「Clean」を選択していませんか。これらのメニューは再加熱できません。		
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せんか。	→ きれいに取り除く。	→ 177 180
	→ 内なべの外側がぬれていませんか。	→ 乾いた布でふき取る。	
	→ ジャー炊飯器本体内部と、室温の温度差によって、液晶に結露が発生することがあります。数回ご使用になることで、改善いたします。改善しない場合は、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		→ -
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	→ 「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。		→ 153
	→ 「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のは、沸とうによるもので、故障ではありません。		
	→ 炊飯中に「カチャカチャ」と音がするのは、圧力調整を行っている音です。故障ではありません。		→ -
	→ 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。	

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●【Start・煮飯】を押したとき、または【Keep Warm・保温】を押したときにピピと音がる	→ 内なべがセットされていますか。	→ 内なべをセットする。	→ 155
●残り時間が「〇〇分」の表示のまま変わらない、または表示されている時間が急に変わる	→ 連続して炊飯したり、保温を中止してすぐ炊飯したりするなど、本体が熱い状態で炊飯していませんか。	→ 必ず本体を冷ましてから炊飯する。	→ 156
	→ 炊飯条件や調整内容の設定変更にもない、残り時間の表示が更新されなくなったり、徐々にではなく、急に短くなったり長くなったりすることがあります。どちらも故障ではありません。		→ —
●予約炊飯・吸水を設定しているときに、ピピと音がる	→ [Timer・予約]を押してから、約30秒間何もしないとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。		→ 161 163
●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、[Hour・時]または[Min・分]を押しても時刻セットモードにならない	→ 炊飯(調理・クリーニング)中・保温中・予約セット中・予約炊飯・吸水中・再加熱中・追加工加熱中・「Porridge」「Cook・Soup」「Cake」を選択中は、時刻合わせできません。		→ 176
●保温ランプが点滅する ●保温されていない	→ 「Cake」「Clean」のメニューを選択していませんか。	→ 「Cake」「Clean」は保温できません。そのままにしておくと、ケーキがベタつきますので、早めにお召しあがりください。	→ 167
●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。	→ 153
●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でください)		→ 164 165
●保温中に[Hour・時]を押すと「24」が点滅する	→ 24時間以上、保温を続けていませんか。保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。		→ 158
●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。(通常の炊飯はできます)お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	→ 153
	→ [Cancel・取消]と[Timer・予約]を同時に押した。	→ 時刻を正しく合わせる。	→ 176
●ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	→ 上枠・内ふたパッキン・フック受け付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	→ きれいに取り除く。	→ 173
●ふたと本体の間にすき間がある	→ ふたを閉めたとき、構造上ふたと本体の間にすき間が生じますが、炊飯・保温中に蒸気のもれがなければ異常ではありません。		→ —

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●炊飯中に、ふたと本体とのすき間が広がる	→ 炊飯中は圧力がかかるため、ふたが持ち上がり、ふたと本体とのすき間が広がることがありますが、使用上の品質に支障はありません。		→ —
●ふたが閉まらない	→ 内ふたがセットされていますか。	→ 内ふたをセットしてください。	→ 155 174
	→ 炊飯後、ごはんをほぐした直後に、ふたを閉めていませんか。	→ 圧力式炊飯のため、ふたの密閉度が高くなっています。閉まりにくく感じる場合がありますが、故障ではありません。ふたをゆっくり閉め直してください。	→ 155
●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。		→ —
	→ 「Eco」を選択していませんか。「Eco」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、「Plain」で炊くことをおすすめします。		→ 146
●キーを押しても反応しない	→ ソケットが本体のソケット差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	→ ソケットと差込プラグを確実に差し込む。	→ 155・160 162・164 166・175
	→ 保温ランプが点灯していませんか。	→ [Cancel・取消]を押し、保温を取り消してから操作する。	→ 155 158
●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。		→ —
●樹脂などのおいがする	→ 使いはじめのうちは、樹脂などのおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は、「クリーニングのしかた」を参照してお手入れしてください。		→ 175
●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。		→ —
●ごはんが炊きあがっていない ●表示部に「dE No」が表示される	→ [Cancel・取消]を押すと、下図のように表示される。 	→ デモモードになっています。お買い上げの販売店までお問合せください。	→ —

故障かな?と思ったら
エラー表示と対処方法

表示

●「E:02」が表示され、「ピピピピピピ…」という音がする



こう処置してください

本体をカーペットなどの上に置いてると、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。また、本体を室温の高い場所に置いて使用すると、温度が上昇し、同様の症状が出る場合があります。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・ソケットを抜く。

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、電源コードを接続し、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・ソケットを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

参照ページ

143

●「E:02」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でお問合せください。

—

樹脂部品について

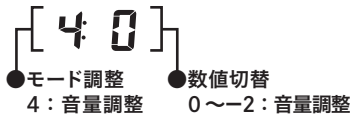
熱や蒸気につれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店までお問合せください。

音量調整のしかた

※下記の手順①～⑦は、差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、それぞれ30秒以内に完了してください。30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定する場合は、はじめからやり直してください。

※炊飯（調理・クリーニング）中・保温中・予約セット中・予約炊飯・吸水中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。

※調整を途中でやめるときは[Cancel・取消]を押してください。



音量(キー操作音・お知らせ音)を調整したいとき

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

① [◀|▶]を押して「Plain」を選ぶ。

② [Timer・予約]を約3秒以上押す。

③ モード[4]になっていることを確認する。

④ [Start・煮飯]を押す。

⑤ [Hour・時 | Min・分]を押して、音量を調整する。

⑥ [Start・煮飯]を押す。

⑦ [Timer・予約]を約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。

仕様

サイズ			1.0L(5.5合)タイプ	1.8L(10合)タイプ
電 源			220V～/50Hz	
定格消費電力(W)			1083	1202
炊飯容量 (L)	Plain		0.09～1.0(0.5～5.5カップ)	0.18～1.8(1～10カップ)
	Premium		0.09～1.0(0.5～5.5カップ)	0.18～1.8(1～10カップ)
	Eco		0.09～1.0(0.5～5.5カップ)	0.18～1.8(1～10カップ)
	Sushi		0.09～1.0(0.5～5.5カップ)	0.18～1.8(1～10カップ)
	Quick		0.09～1.0(0.5～5.5カップ)	0.18～1.8(1～10カップ)
	Long-grain		0.09～1.0(0.5～5.5カップ)	0.18～1.44(1～8カップ)
	Multigrain		0.09～0.54(0.5～3カップ)	0.18～1.08(1～6カップ)
	Mixed		0.09～0.54(0.5～3カップ)	0.18～1.08(1～6カップ)
	Sweet		0.18～0.54(1～3カップ)	0.36～0.9(2～5カップ)
	Porridge	Firm	0.09～0.18(0.5～1カップ)	0.09～0.36(0.5～2カップ)
		Soft	0.09(0.5カップ)	0.09～0.27(0.5～1.5カップ)
	Brown Porridge	Firm	0.09～0.18(0.5～1カップ)	0.09～0.36(0.5～2カップ)
		Soft	0.09(0.5カップ)	0.09～0.27(0.5～1.5カップ)
Brown		0.18～0.63(1～3.5カップ)	0.36～1.08(2～6カップ)	
Brown GABA		0.18～0.63(1～3.5カップ)	0.36～1.08(2～6カップ)	
外形寸法* (cm)	幅	25.7	28.6	
	奥 行	38.0	40.6	
	高 さ	21.4	25.3	
ふた開き時の高さ*(cm)		42.3	48.6	
本体質量* (kg)		5.4	6.5	
コードの長さ* (m)		1.4		

* おおよその数値です。

●時計は、室温・使用かたによって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150gです。

停電になったとき・ソケットが誤ってはずれたとき

万一停電になったり、ソケットが誤ってはずれたときは、再び通電されると機能は正常にはたります。

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

こんなとき停電になったり、ソケットが誤ってはずれたら	再び通電されると
予約炊飯・吸水中	そのままタイマーが作動します。 (停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。)
炊飯(再加熱・調理・クリーニング)中 保温中	炊飯(再加熱・調理・クリーニング)を続けます。うまく炊けないなどの場合があります。 保温を続けます。保温温度が低下する場合があります。

消耗品・別売品のお買い求めについて

- パッキン類は消耗品です。使用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きます。汚れやにおい、破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。
- 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。→P.145