



家庭用 土鍋圧力IH炊飯ジャー

取扱説明書

品番：JPX-A1型

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。

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

THE 炊きたて



GX
GRAND X

— 感動の、おいしさを。 —

日本国内 100V 専用 交流 100V 以外の電源では使用できません。

ご意見をお寄せください。

<http://www.tiger.jp/>

ふっくらおいしい 土鍋ごはんを楽しみましょう

本物の土鍋で炊きあげるつやのあるふっくらとしたごはんの味は格別です。

内なべ（土鍋）について



土鍋らしい温かみ

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

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



高い蓄熱性と優れた遠赤効果

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



優れた耐熱衝撃性と耐熱性

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

ご注意

 **P4・30** の注意事項を守って、土鍋を丁寧に取り扱い扱ってください。

便利な機能

ごはんを炊く

炊きたいごはんのメニューを選んで炊く  **P.14・20**

タイマーを使って炊く

予約炊飯  **P.26**

食べたい時刻（セットした時刻）に炊きあげます。

予約吸水  **P.28**

炊飯前につけおき時間（お米に水を吸わせる時間）が予約できます。

おいしく保温する  **P.20・22**

炊飯直後に保温ができる「保温なし」「6時間保温」「連続保温」と、必要なときに保温ができる「今すぐ保温」が選べます。

音声ガイド  **P.12**

操作を、わかりやすく音声でガイドします。「音声あり」と「音声なし」が選べます。「音声あり」の場合、お知らせ音を3種類から選べます。

洗浄する  **P.35**

水を使って、洗浄ができます。炊飯ジャーのにおいが気になるときや、使用後にお使いください。

モーションセンサー  **P. 11**

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。

もくじ

内なべ（土鍋）について 2

安全上のご注意 4

各部のなまえと付属品 9

ご使用の前に

①音声ガイドを使う 12

②表示部の時刻を合わせる 13

③メニューの特長と炊飯のポイント 14

ごはんを炊く

基本の手順 15

①計量カップでお米をはかり、お米を洗う 16

②水加減して、内なべを本体にセットする 18

③ごはんを炊く 20

④ごはんが炊きあがったら 22

⑤予約炊飯と予約吸水

 [予約炊飯] 26

 [予約吸水] 28

お手入れする

使うたびに洗う部品 30

汚れるたびにお手入れする箇所 32

内ぶたのはずしかた・つけかた 33

負圧パッキンの取りつけ 33

スチームキャップの取りはずし・取り付け 34

スチームキャップ用パッキンの取り付け 34

においが気になるときや、使用後は洗浄する 35

こんなときは

うまく炊けない?と思ったら 36

故障かな?と思ったら 39

エラー表示が出たときは 43

おこげの色や保温温度を調節したいとき 44

停電があったとき 45

消耗品・別売品のお買い求めについて 45

仕様 46

保証とサービスについて 47

連絡先 47

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

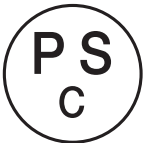
-  △記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。
-  ⊘記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。
-  ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

圧力炊飯器について

圧力炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。

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

●PSマーク



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

●SGマーク



対人賠償責任保険付
製品安全協会

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

内なべの取り扱いについて 特にご注意ください。

注意



専用内なべ（土鍋）以外は使わない。

過熱、異常動作の原因。



内なべを落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。

けがや破損の原因。



使用中や使用直後に内なべをさわるときは、なべつかみなどを使い、直接手をふれない。

高温になっているため、やけどのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●内なべは、使うたびに、洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って、内側と外側をよく洗う。

●内なべが傷ついたり割れたり、内なべのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。

- ・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使わない。
- ・カラダキや急に冷やさない。
- ・白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
- ・内なべの中で酢を使わない。
- ・付属品か木製品以外のしゃもじを使わない。
- ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
- ・内なべにざるなどをのせない。
- ・内なべに食器類など、かたいものを入れて一緒に洗わない。
- ・金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- ・食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。

●内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口でお買い求めください。

●内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。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ご相談窓口でお買い求めください。

警告



改造はしない。
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。



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。



定格 15A 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。



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。



差込プラグにほこりが付着している場合は、よく拭き取る。

火災の原因。



差込プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発火のおそれ。



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。

安全上のご注意

警告



炊飯中は、絶対にふたを開けない。
内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。やむをえず、ふたを開ける場合は、操作パネルの[圧力]表示が消灯し、蒸気が出ないことを確認してから開ける。→P.21



**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。



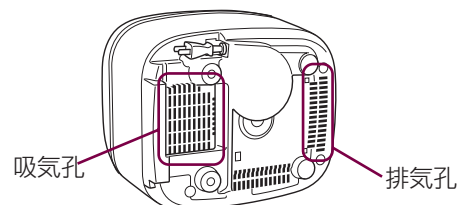
**スチームキャップ・蒸気孔に顔や
手を近づけない。**
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。



**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。



**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。



ふたを閉めるときは、上枠やフック部付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、「カチッ」と音がするまで確実に閉める。
蒸気もれたり、ふたが開いて内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。



取扱説明書（COOK BOOK を含む）に記載以外の用途には使わない。
調圧孔や安全弁、減圧孔が詰まり、蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈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ふた代わりに使用する
・赤飯などで豆類を使用する場合は、別鍋でゆでてから使う
・目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を入れた炊飯
・ケチャップやトマトソースなどを使用した炊込み



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。
・内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている。
・その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

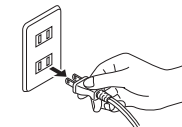
注意



**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。



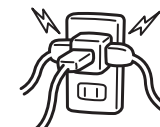
必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火
するおそれ。



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



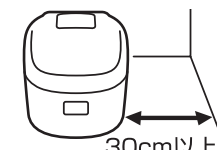
タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



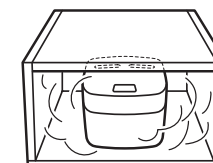
**不安定な場所や、熱に弱いテー
ブル・敷物などの上では使わない。**
火災やテーブル・敷物を傷める原因。



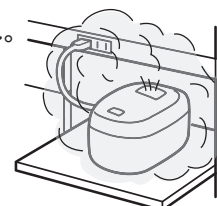
壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを
使用する際は、中に蒸気がか
こもらないように注意する。



**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。



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、
差込プラグに蒸気にあた
らない位置で使用する。



**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。



**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。



**調圧孔・安全弁・減圧孔が
目詰まりした状態で使わない。**
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけどやけがの
おそれ。うまく炊けない原因。



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



カラだきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。



**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。



**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。

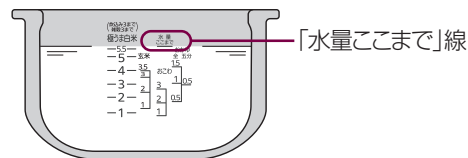


IH クッキングヒーターの上では使わない。
故障の原因。

安全上のご注意



内なべの「水量ここまで」線以上に水を入れて炊飯しない。
やけどやふきこぼれの原因。



ふたを開けるときは、
蒸気に注意する。
やけどのおそれ。



使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。



炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。



本体を持ち運ぶときは、
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。



倒したり落としたりぶつかけたり、
強い衝撃を加えない。
けがや故障の原因。



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。



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。



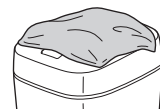
お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。



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。

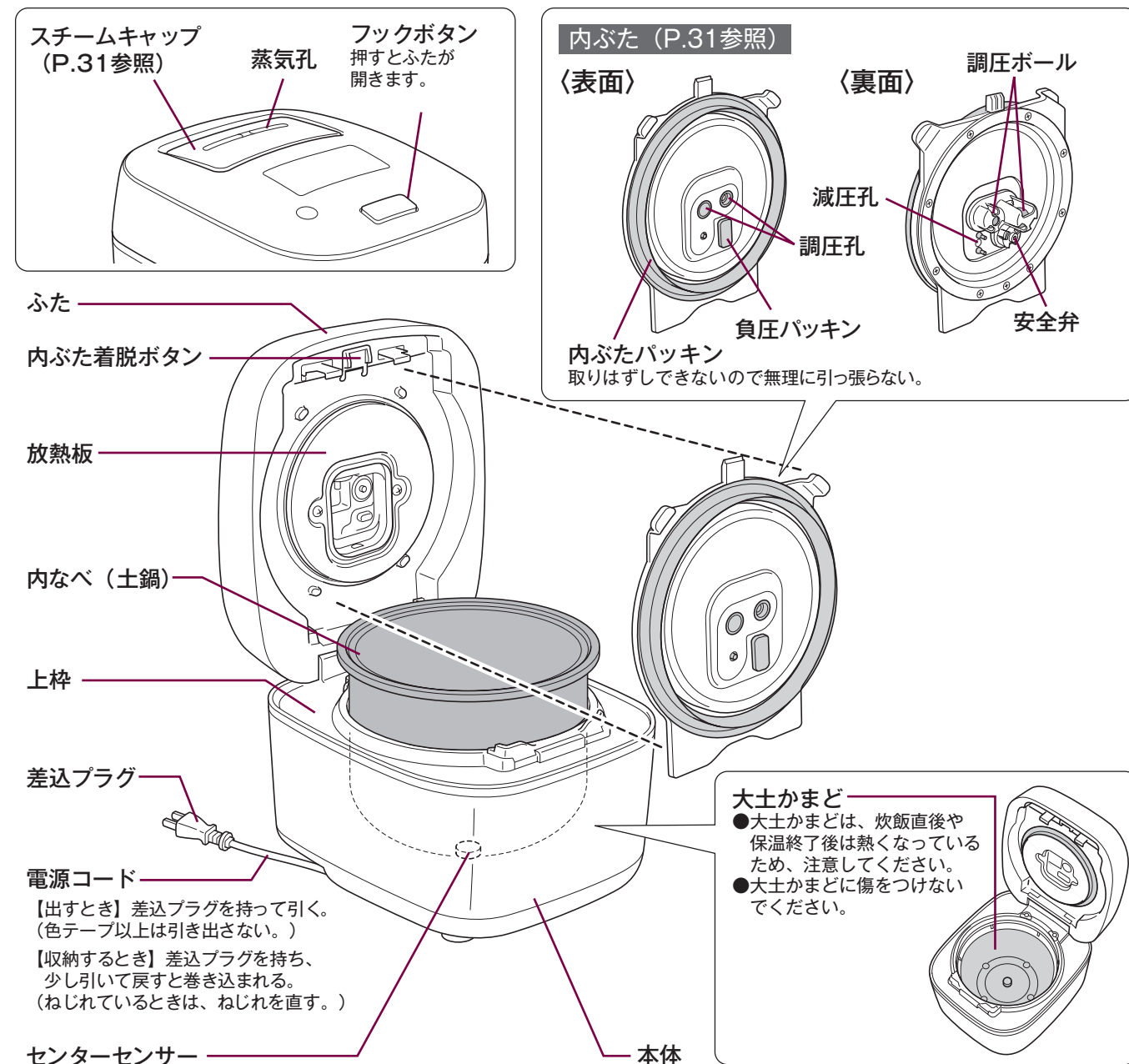
末永くご使用いただくためのご注意

- 本体内・内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・
こげついたごはんつぶは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 冷めたごはんを、加熱（保温）しない。
故障や火災の原因。
- 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。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けて
ありますが、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
お客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。

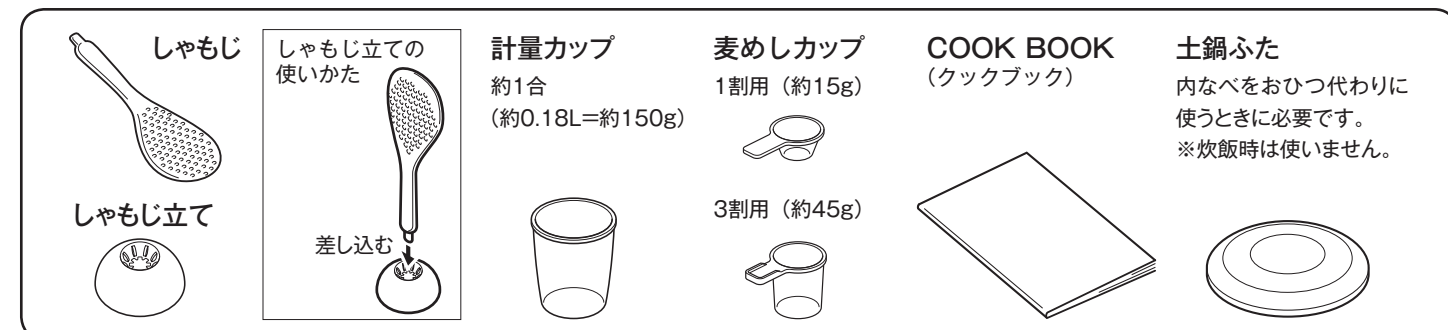


各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう

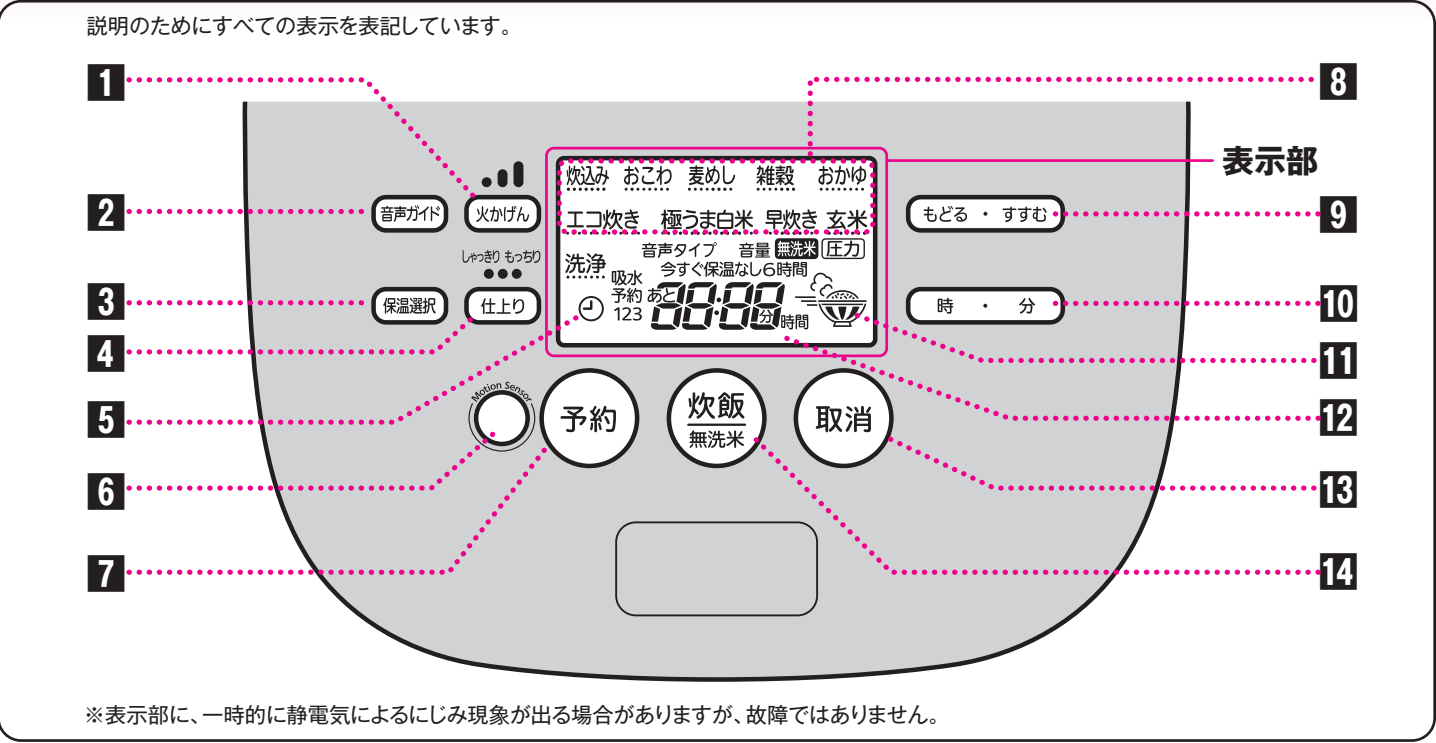


付属品



各部のなまえと付属品

タッチパネル



1 火かげんキー

「極うま白米」「炊込み」選択時、火かげんを選択するときにタッチします。3段階まで調節できます。

2 音声ガイドキー

音声でわかりやすく操作を説明します。

3 保温選択キー

- 炊飯後に保温するかを選びます。3段階（保温なし、保温、6時間保温）の選択ができます。
- 再度保温するときの「今すぐ保温」が選択できます。

4 仕上りキー

「極うま白米」選択時、仕上りを選択するときに使用します。3段階まで調節できます。

5 時計アイコン

時刻設定をするときに使用します。

6 モーションセンサー

人が近づくとタッチパネルが点灯します。

7 予約キー

炊き上がり時の予約時間を選ぶときにタッチします。4段階（予約1、予約2、予約3、予約吸水）の選択ができます。

8 メニューキー

炊きたいごはんのメニューを表示します。直接炊きたいごはんのメニューを選択して炊飯できます。

9 もどる/すすむキー

メニューを選択するときに使用します。

10 時/分キー

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

11 メニューアイコン

アイコンを押すと、メニューを選択できます。

12 時計表示部

時計アイコンをタッチしてから直接数字をタッチすると、時刻設定できます。時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。P.13

13 取消キー

選択や設定した内容を取り消すときに使用します。

14 炊飯/無洗米キー

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

タッチパネルの操作について

（例）「極うま白米」を選んだ場合の表示です。



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。使用時に必要な情報（操作できるキーのみ）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て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。

タッチパネルについて

以下の場合、キーが反応しないことがあります。

- タッチをする間隔が短い
- 指やキーがぬれたり、汚れている
- 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ている
- キーを強くタッチしている

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となります。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。

音について

炊飯中・保温中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「ブーン」という音（ファンが作動している音）
- 「ジュー」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）
- 「ブシュー」や「ボコボコ」という音（沸とうによる音）

リチウム電池について

リチウム電池については、P.13 を参照してください。

タッチしても反応しないとき

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。

- 差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。差込プラグがコンセントに差し込まれていないと、操作できません。
- ふたが開いていませんか。ふたが開いているときは、誤作動を防ぐため、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。
- 指以外のものでも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。
- 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。
- 操作部以外をタッチしていませんか。操作部以外をタッチした場合、操作できません。

メニューとアイコンの切り替えについて

「もどる・すすむ」キーをタッチすると、連動してメニューとアイコンが切り替わります。



●「すすむ」をタッチすると



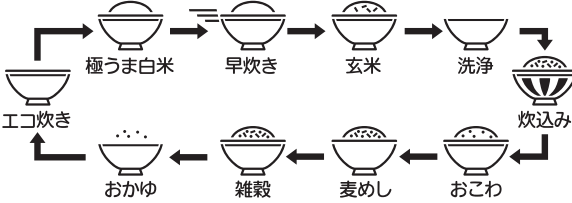
の順に切り替わります。

●「もどる」をタッチすると



の順に切り替わります。

●連動してアイコンも切り替わります。



ご使用の前に

1 音声ガイドを使う

音声でわかりやすく操作をガイドします。

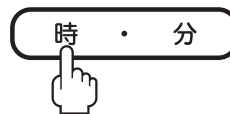
1 「音声ガイド」キーを約1秒以上タッチする

音声ガイドの設定表示になります。
初期設定は、音声タイプ：ブザー音、音量：中で設定されています。



2 「時・分」キーを繰り返しタッチして選ぶ

●音声タイプを選ぶときは
「時」側を繰り返しタッチする。



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

・表示部の「数字」をタッチしても選択できます。

●音量を選ぶときは
「分」側を繰り返しタッチする。



表示	音量
1	小
2	中(初期設定)
3	大

・表示部の「数字」をタッチしても選択できます。

●音声ガイドを取り消すときは
「取消」キーをタッチする。



3 「炊飯/無洗米」キーをタッチする

設定が終了します。



音声ガイドを繰り返し聞く

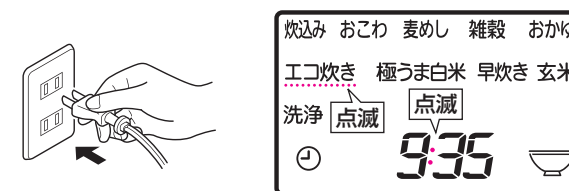
もう一度、「音声ガイド」キーをタッチしてください。

音声ガイド設定を終了して、次の操作を行うまでは、「音声ガイド」キーをタッチすると、同じ内容を繰り返し聞くことができます。

2 表示部の時刻を合わせる

時刻表示は、24時間で表示されます。本体にはリチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。

1 差込プラグをコンセントに差し込む



ご注意

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

2 (時計アイコン) をタッチする

「時・分」キーが表示され、時刻表示部が点灯します。



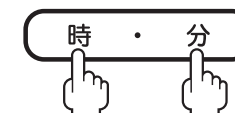
時刻合わせを途中でやめるときは、「取消」キーをタッチしてください。

3 「時・分」キーを繰り返しタッチして現在の時刻に合わせる

例：9 時35分から10時36分に設定する



- 1 「時」側を繰り返しタッチして「10」にする
- 2 「分」側を繰り返しタッチして「36」にする
タッチし続けると早送りができます。



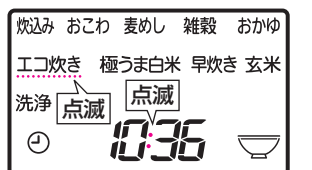
●時刻表示の数字をタッチしても時刻の設定ができます。タッチし続けると早送りができます。

4 「炊飯/無洗米」キーをタッチする

「時・分」キーが消えます。



時刻設定は完了です。



リチウム電池について

- リチウム電池の寿命は、差込プラグを抜いた状態で4～5年です。
- リチウム電池の容量がなくなると、時刻表示の「0:00」が点滅します。
通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えてしまいますので、もう一度、現在時刻の設定を行う必要があります。
- リチウム電池は、ご自身での交換はできません。
新しいリチウム電池の交換は有償となりますので、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。

3 メニューの特長と炊飯のポイント

メニューの特長							
							○：選択可能　－：不可
機能 メニュー	火かげん	仕上り	無洗米	保温	予約 (吸水)	圧力炊飯	内 容
エコ炊き	－	－	○	○	○	○	白米（無洗米）を炊くときに選びます。「極うま白米」メニューと比べて、少しかためになりますが、少ない消費電力量（約17～44%削減）で炊くことができます。
極うま白米	○	○	○	○	○	○	白米（無洗米）の甘み、うまみや粘りを引き出して炊くときに選びます。また、火かげんでおこげの濃さを調整できます。
早炊き	－	－	○	○	－	○	白米（無洗米）を早く炊くときに選びます。「エコ炊き」、「極うま白米」を選んだときに比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。
玄米	－	－	－	△	○	○	玄米を炊くときに選びます。
炊込み	○	－	○	△	－	○	炊込みごはんを炊くときに選びます。また、火かげんでおこげの濃さを調整できます。
おこわ	－	－	－	△	－	－	おこわを炊くときに選びます。
麦めし	－	－	○	△	○	○	大麦を白米といっしょに炊くときに選びます。大麦には押麦や米粒麦、もち麦などがあり、食物繊維が豊富に含まれています。白米に対して1割または3割の大麦を加えることができます。
雑穀	－	－	○	△	○	○	雑穀（麦、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。
おかゆ	－	－	○	－	○	－	おかゆを炊くときに選びます。

△自動的に保温になりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので、保温はしないでください。

炊飯容量は、 **P.16**

仕上り：ごはんをお好みの「ねばり加減」に選んで仕上り調整ができます。

●無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

●「エコ炊き」を選んで炊いたときは、内ぶたにつゆが多くつく場合があります。

炊飯のポイント

具を入れて炊くとき

- 1カップに対して具は約70g以下にする。
- 調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせる。
- 調味料はよく混ぜてください。具は混ぜ込まないでください。うまく炊けなかったり、こげつく原因となります。
- 具を入れて炊く場合は、下表のように最大炊飯量は必ず守ってください。

メニュー	最大炊飯容量	
	0.63Lタイプ	1.0Lタイプ
炊込み	3合以下	3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

- 最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。
- ピラフなど水分が少なく、油分の多いメニューにしょう油、みりんを入れすぎると、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。

おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、お米が水面から上に出ないように平らにして炊いてください。炊きあがりは、浸水時間が短いとため、長いとやわらかめになります。

麦めしを炊くとき

- 大麦は付属の麦めしカップではかる。1割用すりきり一杯で約15g、3割用すりきり一杯で約45g。
- 大麦は押麦のほかに、米粒麦やもち麦なども使えます。
- 大麦は白米の3割以内の分量にする。
- 大麦は白米の上にのせて炊く。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
- 麦めしを炊いたときは、おこげがつきやすくなります。おこげが気になるときは、大麦を（ざるなどで2～3回）よく洗ってから加える。
- 麦めしは予約炊飯するとおこげが濃くつく場合があります。
- 麦めしは炊きあがったら早めにお召しあがりください。変色やにおいの原因になります。
- 炊飯直後にふたを開けて、つゆが上梓や外に流れ落ちたときは、ふき取る。

発芽玄米を炊くとき

発芽玄米だけや発芽玄米に白米を混ぜて炊くときは、「極うま白米」を選んで炊く。

玄米に白米を混ぜて炊くとき

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

胚芽米を炊くとき

- 胚芽米は、「極うま白米」を選んで、満量より少なめに炊いてください。満量で炊くと、ふきこぼれの原因となります。

雑穀を白米に混ぜて炊くとき

- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。
- 雑穀は白米の上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。

ご注意

圧力炊飯の場合、炊飯中に圧力を調整するため、突然、蒸気量が多くなるので注意する。 やけどやけがのおそれ。

基本の手順 ごはんを炊く

メニューの選択方法について

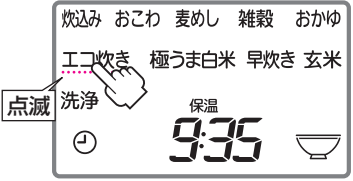
メニューを選択する場合、以下の3つの方法があります。このページ以降の説明では、「もどる・すすむ」キーの操作方法で説明していきます。

1 「もどる・すすむ」キーをタッチする。

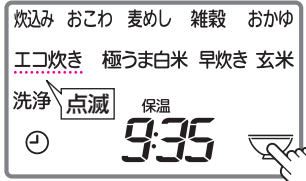
「もどる・すすむ」キーをタッチすると、連動してメニューとアイコンが切り替わります。



2 メニューキーをタッチする。



3 メニューアイコンをタッチする。



メニューとアイコンの切り替えについては、 **P.11**

お使いになる前に使う部品を 水洗いする **P.30**

内なべ、内ぶた、スチームキャップ、しゃもじ、しゃもじ立て、計量カップ、麦めしカップ、土鍋ふたを水洗いする。

1 計量カップでお米をはかり、 お米を洗う

 **P.16**

2 水加減して、内なべを本体に セットする

 **P.18**

3 ごはんを炊く

 **P.20**

4 炊きあがったら、すぐにごはん をほぐす

 **P.24**

5 予約炊飯と予約吸水

- 予約炊飯（食べたい時刻に炊きあげる）

 **P.26**

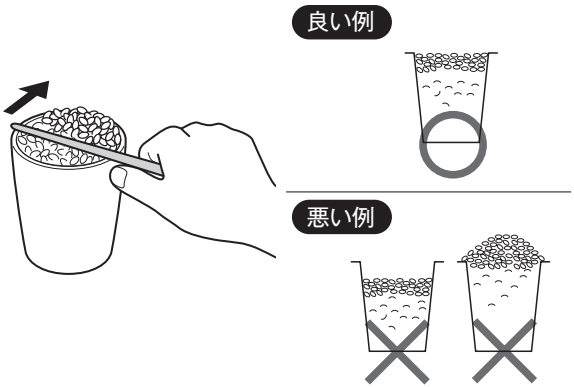
- 予約吸水（お米に水を吸わせてから炊く）

 **P.28**

1 計量カップでお米をはかり、お米を洗う

1 計量カップ（付属）でお米をはかる

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



1回で炊飯できるお米の量

メニュー		0.63L タイプ	1.0L タイプ
エコ炊き		0.09～0.63 (0.5～3.5合)	0.18～1.0 (1～5.5合)
極うま白米		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)
玄米	玄米	0.09～0.36 (0.5～2合)	0.18～0.63 (1～3.5合)
	玄米（具を入れたとき）	0.09～0.27 (0.5～1.5合)	0.18～0.54 (1～3合)
炊込み		0.09～0.54 (0.5～3合)	0.18～0.54 (1～3合)
おこわ		0.09～0.36 (0.5～2合)	0.18～0.54 (1～3合)
麦めし（1割）		0.09～0.45 (0.5～2.5合)	0.18～0.63 (1～3.5合)
麦めし（3割）		0.09～0.36 (0.5～2合)	0.18～0.54 (1～3合)
雑穀		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)
	おかゆ（具を入れたとき）	0.09 (0.5合)	0.09～0.18 (0.5～1合)
	五分がゆ	0.09 (0.5合)	0.09 (0.5合)

良いお米・保管場所を選ぶ

- 精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選ぶことをおすすめします。
- 保存は風通しの良い、涼しくて暗い場所に保管してください。

無洗米を炊くとき

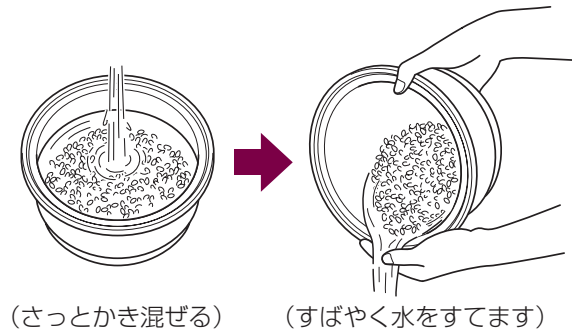
- 無洗米も付属の計量カップではかります。
- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜます。上から水を入ただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因となります。
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。白くなるのは米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげすぎたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因となります。

ご注意

目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀を混ぜて炊かないでください。
調圧孔や安全弁・減圧孔が目詰まりし、蒸気もれ、ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれがあります。

2 お米を洗う（内なべで洗米できます）

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を1度に加えて、さっとかき混ぜすばやく水をすてます。
なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように手早く洗います。

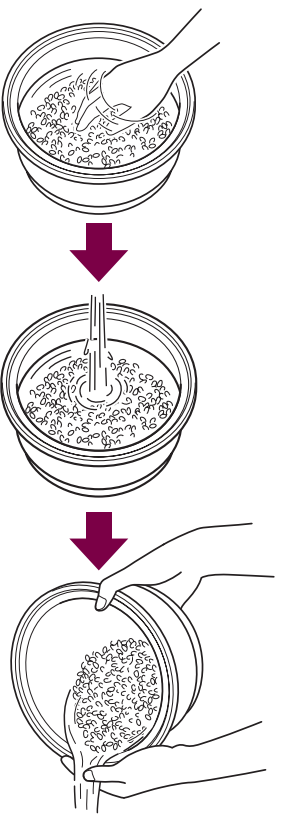


ご注意

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

3 お米をとぐ

水の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。
洗米が不十分だと、内なべの底がこげる場合があります。



麦めしの炊きかた

白米1カップに対して1割用または3割用の麦めしカップ1杯の大麦を加える。

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

2 水加減して、内なべを本体にセットする

水加減の目安

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

メニュー		水加減（内なべの目盛に合わせる）
エコ炊き		「エコ」の目盛。
極うま白米		「極うま白米」の目盛。
早炊き		「極うま白米」の目盛。
玄米		「玄米」の目盛。
炊込み		「極うま白米」の目盛。
おこわ	もち米とうるち米	「極うま白米」と「おこわ」の目盛の間。
	もち米	「おこわ」の目盛。
麦めし		大麦を1割加えたときは、「麦めし・1割」の目盛。 大麦を3割加えたときは、「麦めし・3割」の目盛。
雑穀		「極うま白米」の目盛を目安にお好みで。
おかゆ	全がゆ	「おかゆ・全」の目盛。
	五分がゆ	「おかゆ・五分」の目盛。

- 無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
- 発芽玄米・胚芽米・分づき米は、「極うま白米」の目盛を目安に少し多めに入れます。

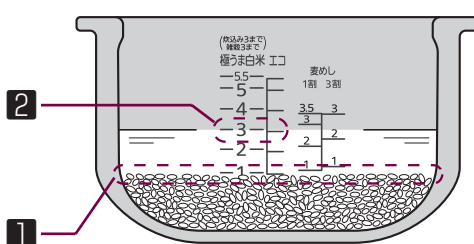
※スティックタイプなどの1回分が個包装になった大麦や、雑穀米・発芽玄米の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

内なべの目盛について

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

1 水加減する

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



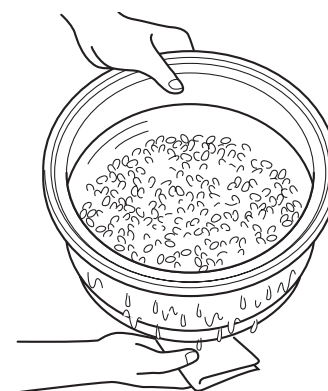
1 お米は平らにならす

ご注意

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

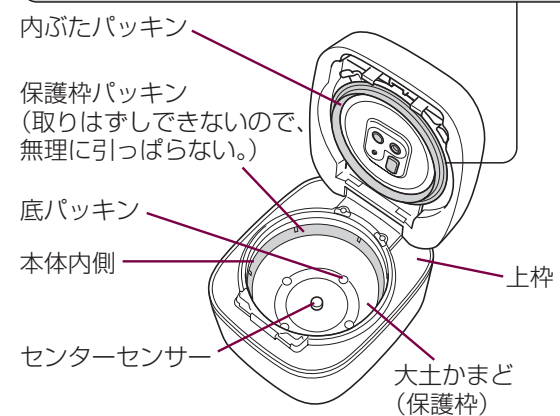
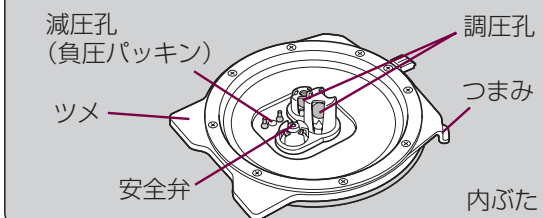
2 内なべ、本体内側や内ぶたの水滴・米つぶをふき取り、目詰まりを確認する

内なべの確認



本体内側／内ぶたの確認

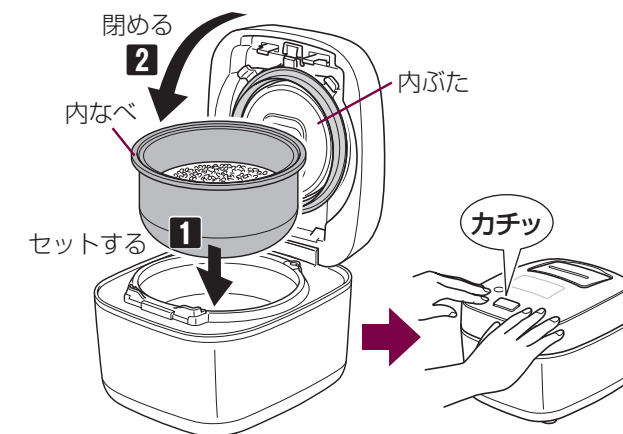
はずしかたや、つけかたは、 P.33



ご注意

- 上枠、フックボタン付近や、内ぶたに付着したごはん粒や米つぶなどは必ず取り除いてください。 P.31
- ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物がふき出したり、湯が飛び散るおそれがあり、やけどやけがの原因となります。

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

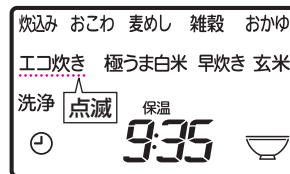
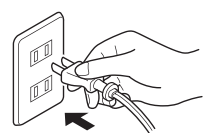


ご注意

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

3 ごはんを炊く

1 差込プラグをコンセントに差し込む



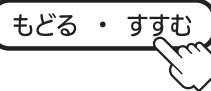
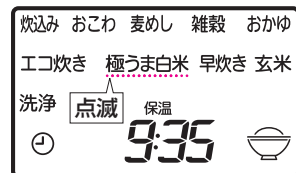
ご注意

「保温」表示が点灯している場合は、「取消」キーをタッチして、消灯させます。



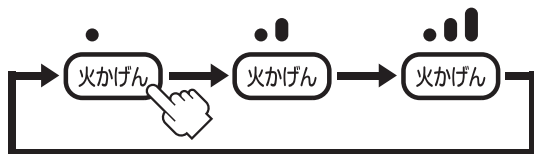
2 「もどる・すすむ」キーをタッチして、炊きたいごはんのメニューを選ぶ

あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



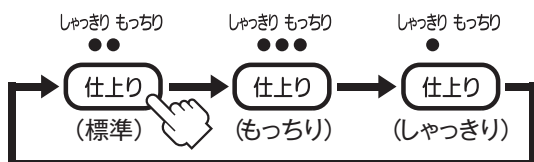
3 「火かげん」キーを繰り返しタッチして選ぶ

※「極うま白米」、「炊込み」のみ



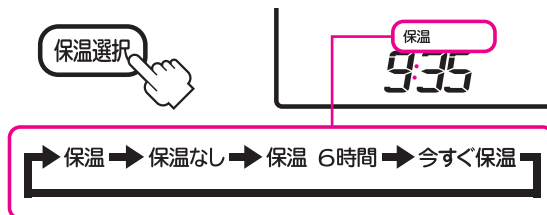
4 「仕上り」キーを繰り返しタッチして選ぶ

※「極うま白米」のみ



5 「保温選択」を繰り返しタッチして選ぶ

1 炊飯後の保温の種類を選ぶ



2 「炊飯／無洗米」キーをタッチして決定する



- 保温コースは、前回の選択を記憶していますので、前回と同じ保温コースの場合は保温選択の必要はありません。
- 初期設定は、エコ炊きが「6時間」、その他のメニューが「保温」です。
- ここでは「今すぐ保温」を選ばないでください。炊飯ができなくなります。
- 「6時間」を選択すると、炊きあがり後6時間で保温が切れます。

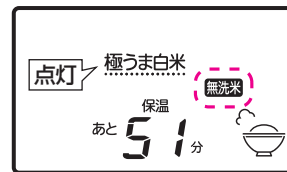
6 「炊飯/無洗米」キーをタッチする

炊飯が始まり、表示部に残り時間が表示されます。



無洗米の場合の設定

「炊飯／無洗米」キーを2回タッチします。表示部に「無洗米」が表示されます。



- 設定は「エコ炊き」、「極うま白米」、「早炊き」、「炊込み」、「麦めし」、「雑穀」、「おかゆ」のみです。
- 無洗米を取り消すときは、「無洗米」が表示されてから約20秒以内に、再度「炊飯／無洗米」キーをタッチします。

炊飯を中止するとき

「取消」キーをタッチします。



炊飯時間の目安

メニュー	0.63L タイプ	1.0L タイプ
エコ炊き	52 ～ 62分	54 ～ 64分
極うま白米 (標準)	42 ～ 68分	43 ～ 68分
極うま白米 (しゃっきり)	42 ～ 66分	42 ～ 66分
極うま白米 (もっちり)	44 ～ 67分	44 ～ 67分
早炊き	30 ～ 43分	31 ～ 46分
玄米	76 ～ 87分	85 ～ 102分
炊込み	44 ～ 66分	44 ～ 66分
おこわ	25 ～ 35分	28 ～ 38分
麦めし	53 ～ 65分	58 ～ 68分
雑穀	51 ～ 61分	51 ～ 61分
おかゆ	60 ～ 70分	60 ～ 70分

- すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。電圧は100V、室温と水温は23℃、水加減は標準水位です。
- 無洗米を選んだ場合は、目安の時間よりも約1～8分長くなります。
- 炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・予約などにより、多少異なります。

圧力についてのご注意

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



警告

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

仕上りについて

しゃっきり (●)	すし飯、カレー、チャーハンに合う、粘りを抑えたしゃっきりとしたごはんが炊きあがります。
標準 (●●)	標準の炊き方です。
もっちり (●●●)	標準に比べてねばりが多く炊きあがります。

基本の手順 ごはんを炊く

炊飯中にやむをえず、ふたを開閉するとき

必ず下記の手順で行う。

警告

内容物がふきだし、やけどやけがをするおそれ。

- 1 スチームキャップの近くに人がいないことを確認する。
- 2 「取消」キーをタッチして、炊飯を中止する。
 - 蒸気孔から高温の蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
 - 「取消」キーをタッチした直後にふたを開けると、やけどをするおそれがあります。
- 3 約2分間待ち、圧力表示が消灯してから、蒸気が出ないことを確認する。
- 4 フックボタンを押す。

- 炊飯を続けるときは「2」水加減して、内なべを本体にセットする」からやり直す。 P.18

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

本体に内なべをセットしていないときの警告音について

内なべをセットしない状態で、「炊飯／無洗米」をタッチまたは「今すぐ保温」を選択すると、お知らせ音でお知らせします。

火かげんについて

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

- メニューの「極うま白米」、「炊込み」で火かげんの選択でおこげをつけることができます。

※最小炊飯容量 (P.16、46参照) で炊いた場合、火かげん強でもおこげがつきにくい場合があります。

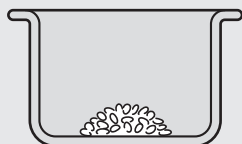
※火かげん強でおこげが薄い場合や火かげん弱にしてもおこげが濃くつく場合にはP.44の手順でおこげの調整を行ってください。

※炊込みは火かげん弱でもおこげがつく場合があります。

4 ごはんが炊きあがったら

おいしく保温するために

- 24時間以上の保温はしないでください。
- におい・バサつき・ベタつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしないでください。
 - 保温中にコンセントを抜く
 - ごはんを入れたまま保温を取り消す
 - 白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）の保温
 - 冷やごはんの保温、つぎ足し
 - しゃもじを入れたままの保温
 - 最小炊飯量以下の保温
0.63L (3.5合タイプ) : 0.5合
1.0L (5.5合タイプ) : 1合
 - 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたままの保温
 - ごはんをドーナツ状にした保温
 - 選択した時間以上の保温
- 少量のごはんの保温は、内なべの中央に寄せ、早めにお召しあがりください。



- 12時間以上の予約炊飯はしないでください。
- ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召しあがりください。
- ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。

おこげについて

- 炊きあがったごはんにはおこげがありますので、ごはんをほぐしたとき、おこげが混ざることがあります。
- 炊きあがったときは香ばしいおこげも、保温時間の経過とともに水分を吸ってやわらかくなり、おこげの風味が損なわれます。

ご注意

- 保温中に内なべを持ち上げないでください。保温が取り消されることがあります。
- おかゆは「取消」キーをタッチしてすぐに取り出し、早めにお召しあがりください。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについたつゆが落ちてきてベタつくおそれがあります。
- 保温を取り消さずに差込プラグを抜かないでください。次に炊飯するときに「保温」が表示され、炊飯できません。

1 ごはんが炊きあがると、お知らせ音が鳴り、自動的に保温する

保温中は「保温」が表示されます。

- 保温には、「保温」、「保温6時間」、「保温なし」があり、それぞれ選択することができます。「エコ炊き」、「極うま白米」、「早炊き」、「玄米」、「麦めし」、「雑穀」のみ選択できます。
- 保温中は「保温」または「保温6時間」の表示が点灯します。

・「おかゆ（無洗米）」の場合
「おかゆ」が点滅します。



- 保温経過時間は「玄米」、「炊込み」、「おこわ」、「麦めし」、「雑穀」も表示されます。ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。

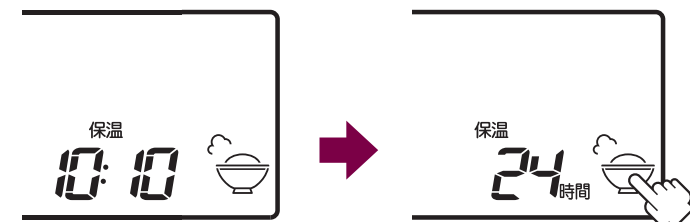
ご注意

白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を炊いたとき「取消」キーをタッチして、保温を取り消してください。

「保温」を選択しているとき

連続して保温を続けます。

「保温」が表示されます。アイコンをタッチしているときは、保温経過時間（0～24時間）が表示されます。
※24時間を越えると「24」が点滅します。



「6時間保温」を選択しているとき

炊きあがり後6時間で保温は切れます。

「6時間保温」が表示されます。アイコンをタッチしているときは、残りの保温時間（6～1時間）が表示されます。設定時間経過後はメニューが点滅します。



■「6時間保温」を選んだとき

炊きあがってから6時間経過すると、保温が切れます。そのままにしておくと、におい、ベタつき、腐敗などの原因となるため、すぐに取り出してください。

「保温なし」を選択しているとき

炊きあがり後、保温はしません。「保温なし」が表示され、選択したメニューが点滅します。

（例：エコ炊きの場合）



■「保温なし」を選んだとき

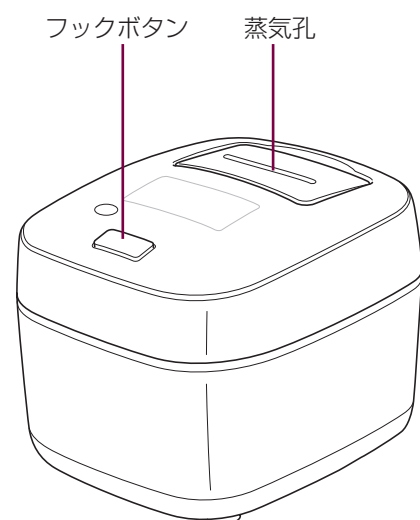
そのままにしておくと、におい、ベタつき、腐敗などの原因となるため、すぐに取り出してください。

2 ふたを開ける

⚠ 警告

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

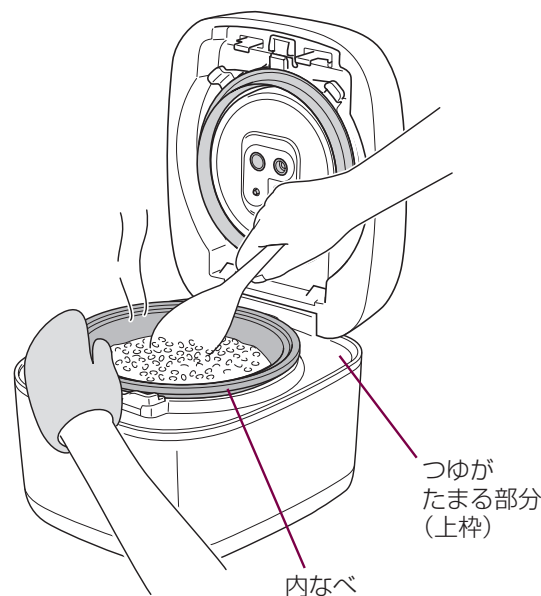
- 1 蒸気孔から蒸気が出ていないことを確認する。
- 2 **圧力** 表示が消灯していることを確認する。
- 3 フックボタンを押してふたを開ける。



3 炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす

ごはんをすぐにほぐすことで、余分な水分を蒸発させる。

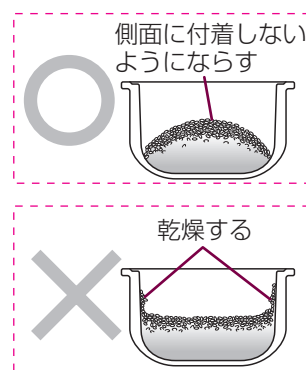
※土鍋の高い蓄熱性により、ごはんの表面に結露が生じる場合があります。



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

ご注意

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



4 使い終わったら

- 1 「取消」キーをタッチする
 - 2 差込プラグを抜き、電源コードを収納する。
- 使った後は、お手入れしてください。
👉 P.30

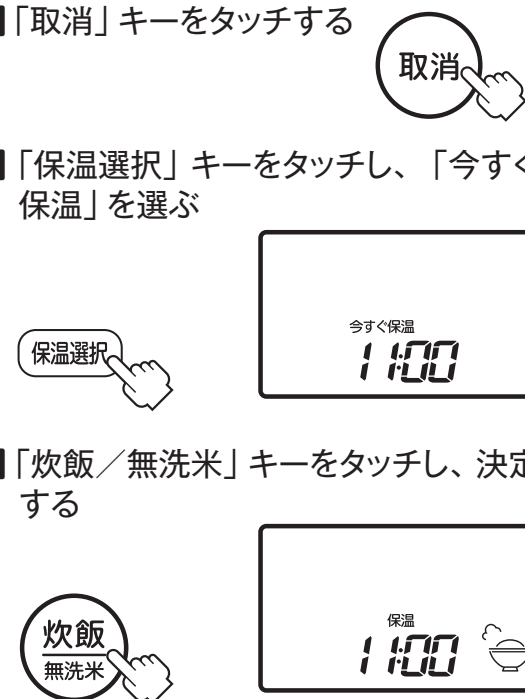
ご注意

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

再度保温するとき

保温なしまたは6時間保温から保温(連続保温)に変更するときは、以下の手順で行ってください。

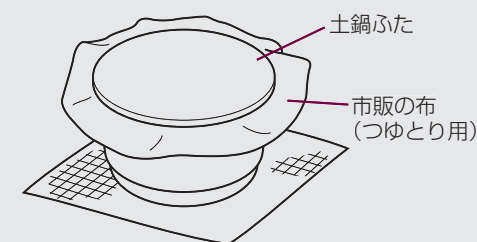
- 1 「取消」キーをタッチする
- 2 「保温選択」キーをタッチし、「今すぐ保温」を選ぶ
- 3 「炊飯／無洗米」キーをタッチし、決定する



※保温中に「取消」キーをタッチしたときなど、保温を取り消した後に再度保温するときは、上記2、3を行ってください。

内なべをおひつ代わりに使うとき

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



5 予約炊飯と予約吸水

食べたい時刻に炊きあげる【予約炊飯】

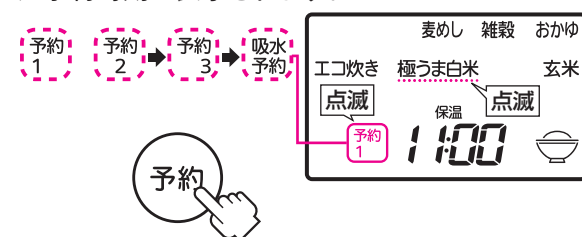
1 表示部の現在時刻が正しいことを確認する

時刻が合っていない場合は時刻を合わせてください。  **P.13**

2 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ **P.20**

3 「予約」キーを繰り返しタッチして、予約炊飯を選ぶ

表示部には予約炊飯できるメニューと、前回設定した予約時刻が表示されます。



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

ご注意

- 12時間を超えて予約しないでください。腐敗の原因となります。
- 予約時間を長く設定すると、おこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、米や大麦などをよく洗ってください。

メニュー別のタイマーセットの目安時間

メニュー	タイマーセットの目安時間
エコ炊き（無洗米）	1時間15分以上
極うま白米（無洗米）	1時間20分以上
玄米	1時間50分以上
麦めし（無洗米）	1時間15分以上
雑穀（無洗米）	1時間10分以上
おかゆ（無洗米）	1時間15分以上

- メニューの「早炊き」、「洗浄」、「炊込み」、「おこわ」では予約できません。
- タイマーセットの目安時間未満で設定した場合はタイマーセットした時間に炊きあがらない場合があります。

予約を取り消すとき

「取消」キーをタッチします。



4 火かげんまたは仕上りを選ぶ

※「極うま白米」のみ

火かげんを選ぶ

メニューの「極うま白米」の選択により「火かげん」キーが表示しますので、キーを繰り返しタッチして火かげんを選択してください。  **P.20**

仕上りを選ぶ

メニューの「極うま白米」の選択により「仕上り」キーが表示しますので、キーを繰り返しタッチして仕上りを選択してください。  **P.20**

5 「もどる・すすむ」キーで、炊きたいごはんのメニューを選ぶ



6 「時・分」キーをタッチして、炊きあげたい時刻を合わせる

「時」側は1時間単位、「分」側は10分単位で合わせることができます。
「時」または「分」を早送りするときは、キーをタッチし続けてください。

例：13時30分に合わせた場合、13時30分に炊きあがります。

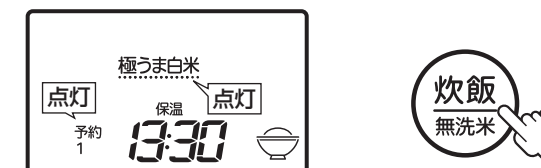


時刻表示の数字をタッチしても炊きあげたい時刻の設定ができます。タッチし続けると早送りができます。

7 「炊飯/無洗米」キーで予約完了

無洗米以外の場合の予約完了

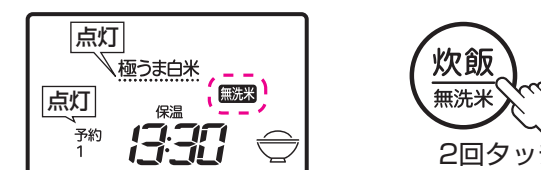
「炊飯/無洗米」キーをタッチする



無洗米の場合の予約完了

「炊飯/無洗米」キーを2回タッチします。

メニューは、「エコ炊き」、「極うま白米」、「麦めし」、「雑穀」、「おかゆ」です。



無洗米を取り消すとき

「予約」が表示されてから約20秒以内に、再度「炊飯/無洗米」キーをタッチする。

お知らせ音が鳴った場合は、予約できません。

下記の内容を確認してください。

表示部に「0:00」が点滅している状態で「予約」キーをタッチした。

 現在時刻に合わせてください。  **P.13**

※「予約」キーをタッチしてから、約30秒間何もしない場合もお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。

お米に水を吸わせてから炊く [予約吸水]

1 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ P.20

4 火かげんまたは仕上りを選ぶ ※「極うま白米」のみ

火かげんを選ぶ

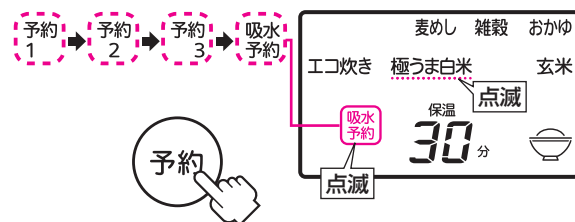
メニューの「極うま白米」の選択により「火かげん」キーが表示しますので、キーを繰り返しタッチして火かげんを選択してください。  P.20

仕上りを選ぶ

メニューの「極うま白米」の選択により「仕上り」キーが表示しますので、キーを繰り返しタッチして仕上りを選択してください。  P.20

2 「予約」キーを繰り返しタッチして、予約吸水を選ぶ

表示部には予約吸水できるメニューが表示されます。

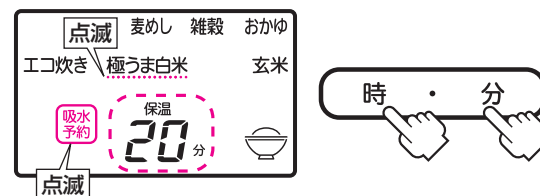


メニューの「早炊き」、「洗浄」、「炊込み」、「おかゆ」では予約できません。

5 「時・分」キーをタッチして、お米を水に浸す時間を合わせる

「時」側をタッチするごとに10分ずつ増え、「分」側をタッチするごとに10分ずつ減ります。

例：20分に合わせた場合は20分後に炊きはじめます。



浸す時間を直接タッチしても設定できます
タッチし続けると早送りができます。

10～60分まで10分単位でセットできる

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

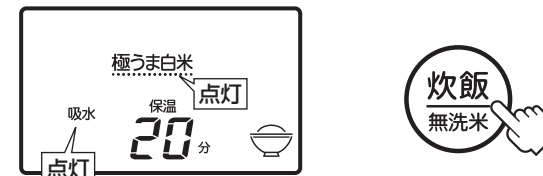
炊きあがりのかたさについて

お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりがかたくなります。

6 「炊飯/無洗米」キーで予約完了

無洗米以外の場合の予約完了

「炊飯/無洗米」キーをタッチする



無洗米の場合の予約完了

「炊飯/無洗米」キーを2回タッチします。

メニューは、「エコ炊き」、「極うま白米」、「麦めし」、「雑穀」、「おかゆ」です。



無洗米を取り消すとき

「炊飯/無洗米」が表示されてから約20秒以内に、再度「炊飯/無洗米」キーをタッチします。



予約吸水を取り消すとき

「取消」キーをタッチします。



お知らせ音が鳴った場合は、予約できません。

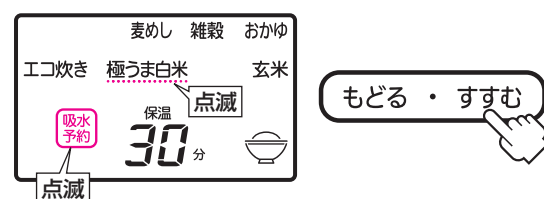
下記の内容を確認してください。

表示部に「0:00」が点滅している状態で「予約」キーをタッチした。

 現在時刻に合わせてください。  P.13

※「予約」キーをタッチしてから、約30秒間何もしない場合もお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。

3 「もどる・すすむ」キーで、炊きたいごはんのメニューを選ぶ



お手入れする

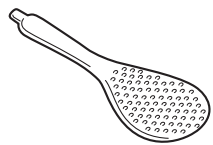
- 差込プラグを抜き、冷えてからお手入れします。
- 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使います。
- スポンジ・布はやわらかいものを使います。ナイロンたわしなどのかたいものを使わないでください。傷つくおそれがあります。

ご注意

- 内ぶたをお手入れした後、負圧パッキンがはずれていないか確認します。（はずれたときは取りつけてください。）  **P.33**
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にします。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わないでください。
- 各部を取りはずした後、お手入れします。
- スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取ります。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因となります。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。
- 洗剤分が残っていると、樹脂が劣化・変色する原因になりますので、充分に洗い流してください。

使うたびに洗う部品

しゃもじ



しゃもじ立て



計量カップ



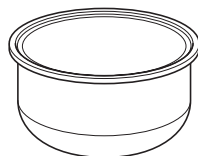
麦めしカップ (1割用)



麦めしカップ (3割用)



内なべ



土鍋ふた



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、充分に乾燥させる。

- 内なべは使うたびに、内側と外側をよく洗ってください。

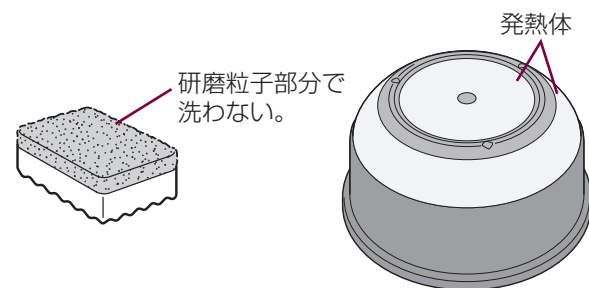
ご注意

内なべ

- 内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因となります。
- 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わないでください。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしないでください。傷ついたり割れる原因となります。

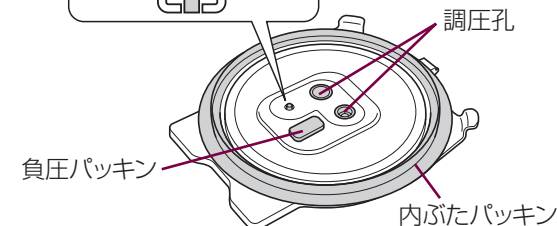
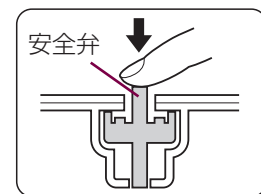
内なべ外側

- 内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意してください。
- 内なべ外側の発熱体は、汚れや油分がついたままにしないでください。ついたときは、きれいにお手入れしてください。

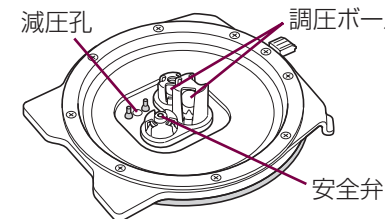


内ぶた

表面



裏面



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、充分に乾燥させる。

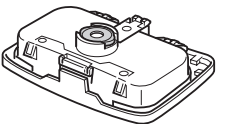
- 調圧孔・調圧ボール
ごはんつぶ・米つぶがついているときは、取り除く。流水でよく洗い流す。
- 安全弁
内ぶたの表面から、指で軽く2～3回押してみて、ごはんつぶ・米つぶがついていたら、取り除く。2～3回押しながら安全弁の詰まりを確認し、流水で内部を洗う。
- 負圧パッキン
内ぶたに取りつけた状態で洗う。はずれたときは、向きに注意して、取りつける。  **P.33**
- 内ぶたパッキン
内ぶたに取りつけた状態で洗う。

ご注意

- 内ぶたパッキンは取りはずさないでください。
- パッキン類ははずさないでください。はずれたときは、必ずつける。  **P.33・34**
- 内ぶたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除いてください。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物がふき出し、やけどやけがの原因となります。
- 大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶたをお手入れする。内ぶたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなどの故障のおそれや、うまく炊けない原因。

スチームキャップ

2つの部分にはずす。
 **P.34**



1 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。

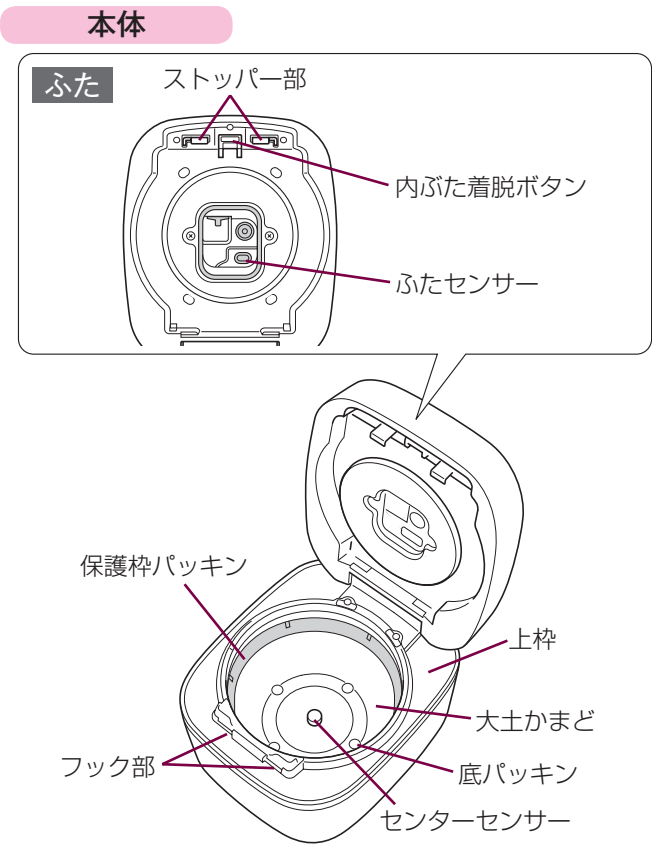
2 乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

- 大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。内ぶたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなどの故障のおそれや、うまく炊けない原因。
- 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしないでください。
 - ・熱湯での流し洗い。
 - ・つけ置き洗い。
 - ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。

お手入れする

汚れるたびにお手入れする箇所

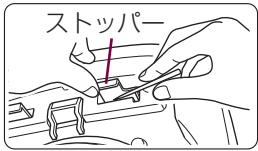


本体の外側・内側

かたくしぼった布でふき取る。

ストッパー部・ふたパッキン部・フック部・上枠・保護枠パッキン・底パッキン

ごはんつぶ・米つぶがついている場合は、取り除く。



ふたセンサー

布や綿棒などで軽く水ぶきする。

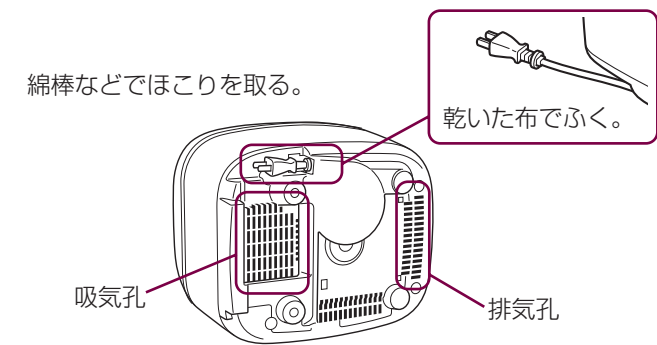
センターセンサー

こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていている場合は取り除く。
取れにくい場合は、かたくしぼった布でふき取る。

ご注意

本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。

吸気孔・排気孔・差込プラグ・電源コード

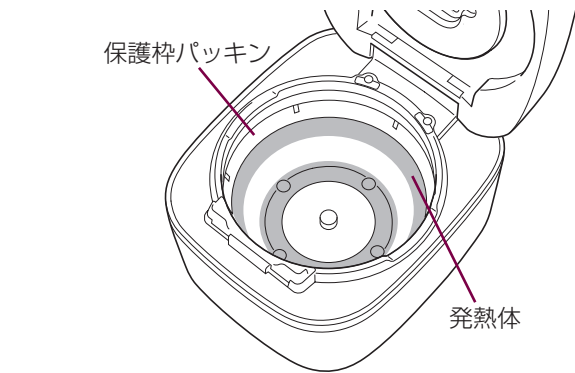


ご注意

吸気孔・排気孔にほこりなどが付着したままで使用しないでください。
本体内部の温度が上がり、故障や火災の原因となります。

大土かまど

かたくしぼった布でふき取る。
傷つけないように注意してください。
シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。



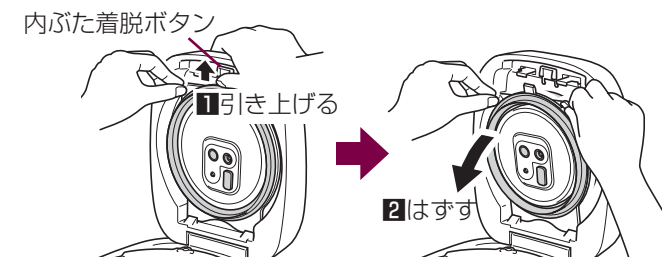
ご注意

- 炊飯直後は高温になっていますので、冷えてからお手入れしてください。
- 大土かまどの発熱体は汚れや油分がついたままにしないでください。ついたときはきれいにお手入れしてください。

内ぶたのはずしかた・つけかた

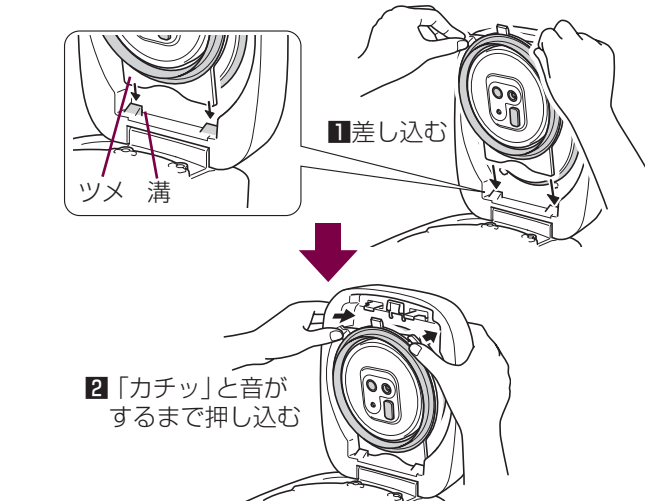
取りはずしかた

内ぶた着脱ボタンを引き上げて、内ぶたを手前にはずす。

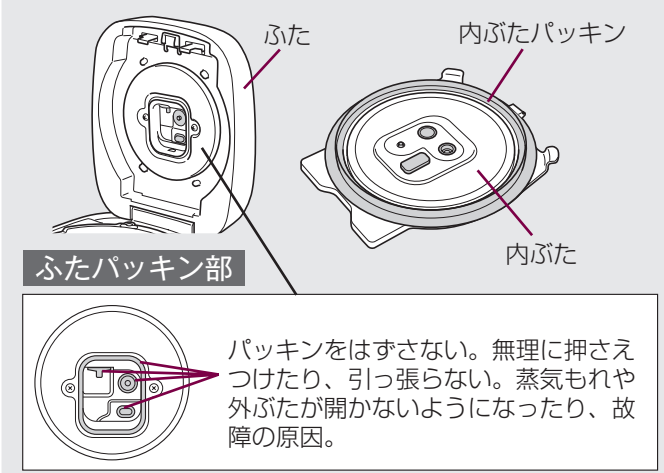


取り付けかた

内ぶたの左右ツメを溝にきっちりはめ込む。



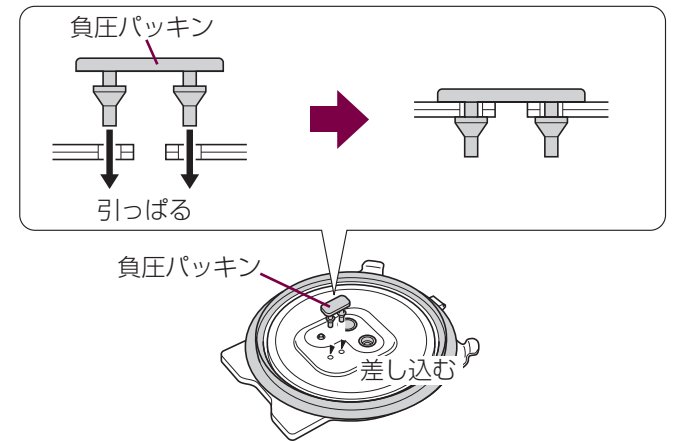
内ぶたパッキンは引っぱらないでください。はずすと、再度取り付けられなくなります。



内ぶたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

負圧パッキンの取り付け

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

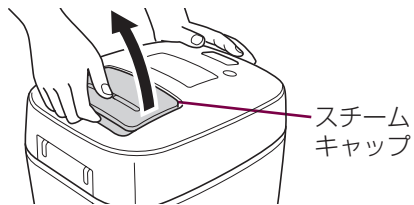


お手入れする

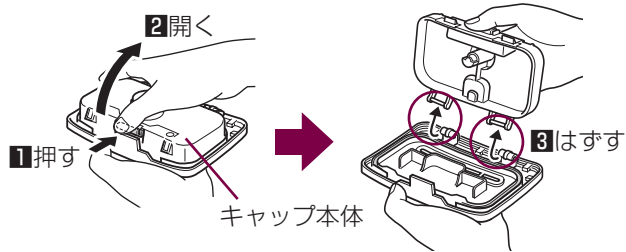
スチームキャップの取りはずし・取り付け

取りはずしかた

- 1 ふたのくぼみに指を入れ、スチームキャップを引き上げてはずす。

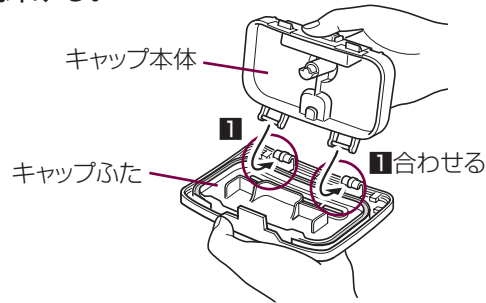


- 2 スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。

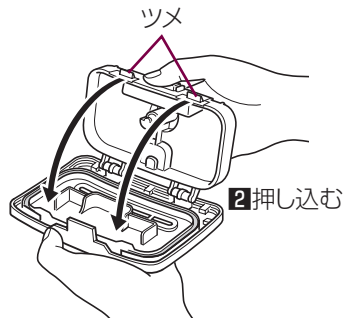


取り付けかた

- 1 キャップ本体を合わせて、キャップふたに引っ掛ける。



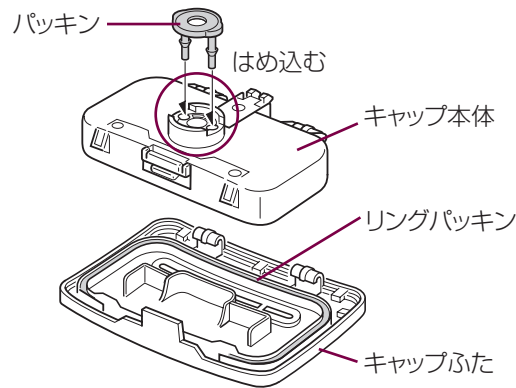
- 2 「カチッ」と音が鳴るまで押し込む。



- 3 確実に、本体に取りつける。

スチームキャップ用パッキンの取り付け

パッキンを図のように注意してきっちりはめ込みます。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因となります。

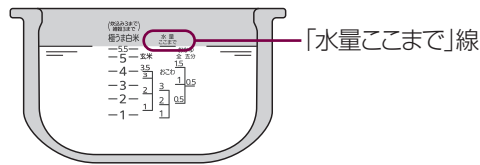


ご注意

- リングパッキンをはずさないでください。はずれたときは、元通りに確実にはめ込みます。取り付けにくい場合は、パッキンに水を少しつけるとつけやすくなります。
- 炊飯直後は高温になっていますので、冷えてからお手入れしてください。

においが気になるときや、使用後は洗浄する

- 1 内なべに「水量ここまで」の線まで水を入れ、本体にセットする。

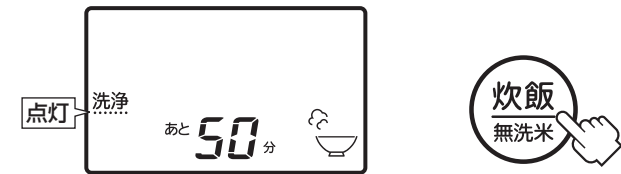


- 2 差込プラグをコンセントに差し込む。

- 3 「もどる／すすむ」キーを繰り返しタッチして、メニューの「洗浄」を選ぶ。



- 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。



- 5 洗浄が終了するとお知らせ音が鳴る



- 6 「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。



- 7 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。 **P.30**

ご注意

洗浄後は内なべ、本体が熱くなっているので注意してください。

こんなときは うまく炊けない？と思ったら

ごはんがうまく炊けないときは、次の点を調べてください。

●炊飯中に・・・

蒸気もれる	ふきこぼれる	炊飯時間が長い	お調べいただくこと
○	○	○	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えた →P.14・16・18・21・46
			内なべの裏・外側・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などがついている →P.19・30～32
○	○	○	パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている →P.19・30～32
○	○		お手入れが不十分 →P.30～35
○		○	内なべ・大土かまどが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしている →P.5・30・32
○			ふたが確実に閉まっていない →P.19
	○		洗米後、ざる上げ放置した
	○	○	メニュー選択を間違えた →P.14・20～29
	○		炊込みごはんの具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた・調味料をよくかき混ぜなかった →P.14
	○		充分洗米しなかった（無洗米は除く） →P.17
		○	途中で停電があった →P.45

●炊きあがったごはんが・・・

かたすぎる	やわらかすぎる	生煮えになる	しんがある	ぬか臭い	こげがきつい	お調べいただくこと
○	○	○	○		○	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えた →P.14・16・18・21・46
						内なべの裏・外側・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などがついている →P.19・30～32
○			○		○	お手入れが不十分 →P.30～35
○	○	○	○		○	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしている →P.5・30
○	○				○	ふたが確実に閉まっていない →P.19
	○					洗米後、ざる上げ放置した
○	○	○	○		○	メニュー選択を間違えた →P.14・20～29
						炊込みごはんの具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた・調味料をよくかき混ぜなかった →P.14
				○	○	充分洗米しなかった（無洗米は除く） →P.17
		○	○		○	途中で停電があった →P.45
○	○	○	○		○	お湯（約35℃以上）で洗米や水加減をした →P.17・18
○		○	○			最大炊飯量を超えて炊飯した →P.16・21・46
○	○					よくほぐさなかった →P.24
○					○	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した
	○	○	○			炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した
	○				○	割れ米が多く混ざっている
						予約炊飯した →P.14・26
						洗米後、長時間水に浸した →P.14・26・28
	○				○	アルカリイオン水（pH9以上）を使って炊飯した
		○	○			炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに【炊飯】キーをタッチして、そのまま放置した →P.22

保温中のごはんがおかしいときは、次の点を調べてください。

●保温中のごはんが・・・

におう	変色する	パサつく	ベタつく	お調べいただくこと
○	○	○	○	内なべの裏・外側・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などがついている →P.19・30～32
				保温を24時間以上続けている →P.22
				白米（無洗米）以外を保温した →P.22
				冷やごはんのつぎ足しをした →P.22
				しゃもじを入れたままで保温した →P.22
				最小炊飯量以下で保温した →P.22
○	○	○		パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている →P.19・30～32
○	○		○	「保温なし」に設定し、ごはんを入れたままにした →P.23
				「6時間保温」に設定し、保温時間経過後、ごはんを入れたままにした →P.23
				途中で停電があった →P.45
○	○			充分洗米しなかった（無洗米は除く） →P.17
○			○	12時間以上の予約炊飯をした →P.26
				ごはんを入れたまま保温を取り消した
○				お手入れが不充分 →P.30～35
				炊飯後に、洗浄しなかった →P.35
	○	○	○	よくほぐさなかった →P.24
	○	○		ごはんをドーナッツ状に保温した →P.22
		○	○	お米の量や、水加減を間違えた →P.14・16・18・21・46

※お調べいただくことを確認しても改善されない場合は
P.44の手順で保温温度を調整してください。

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、でんぶ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。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

■炊飯時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
キーをタッチしても反応しない。	保温状態になっていませんか。 	【取消】を押し、保温を取り消してから操作する。	P.20
	【炊飯/無洗米】を押すと、お知らせ音が鳴り、炊飯できない。	内なべをセットしていますか。 内なべにひびが入っていませんか。 内なべの発熱体に傷がついていませんか。	内なべをセットする。 お買い上げの販売店でお買い求めください。 お買い上げの販売店でお買い求めください。

■予約炊飯時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
【予約】を押すと、お知らせ音が鳴り、予約できない。	表示部に「0：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	P.13・27
予約した時刻に炊きあがっていない。	【炊飯/無洗米】をタッチしましたか。	【炊飯/無洗米】をタッチしないと、予約は完了しません。	P.27
	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	P.13
	タイマーセットの目安時間以下で設定した場合は、タイマーセットした時間に炊きあがらない場合があります。		P.26

■予約吸水時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
【予約】を押すと、お知らせ音が鳴り、予約できない。	表示部に「0：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	P.13・29
予約した時間経過後に炊きはじめない。	【炊飯/無洗米】をタッチしましたか。	【炊飯/無洗米】をタッチしないと、予約は完了しません。	P.29

故障かな？と思ったら

■炊飯中

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
炊飯時間が長い	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	P.14・16・18・21・46
	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	P.19・30～32
	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店でお買い求めください。	
	メニュー選択を間違えていませんか。 (メニューごとに炊飯時間が異なります。)		P.14・20～29
	停電しませんでしたか。		P.45
作動音が大きくなったり小さくなったりする。	炊飯中の制御により、ファンの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。		
蒸気孔以外から蒸気もれる。	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	P.19・30～32
	内ぶたの調圧ボール、安全弁、スチームキャップにごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	
	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店でお買い求めください。	
	内ぶた・スチームキャップが確実についていますか。	確実につける。	P.33～34
	ふたが確実に閉まっていますか。	確実に閉める。	P.19
ふきこぼれる。	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	P.14・16・18・21・46
	十分に洗米しましたか。 (無洗米は除く。)	十分に洗米する。	P.17
	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	P.19・30～32
	メニュー選択を間違えていませんか。	炊くごはんに合わせて、メニューを選ぶ。	P.14・20～29

■炊きあがり時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
おこげができる。 おこげが薄い。	土鍋で炊きあげるため、おこげができます。 おこげの濃さは、火かげんで調整してください。改善されない場合はおこげの濃さを調整してください。		P.20～22・44
つゆが上枠にたまる。	炊飯直後や保温中につゆが上枠にたまる場合がありますが、故障ではありません。上枠にたまった場合は、乾いた布でふき取ってください。		P.24

■保温時

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
「24」が点滅する。	24時間以上、保温を続けていませんか。24時間を超えると、「24」が点滅します。		P.23
「今すぐ保温」を選択するとお知らせ音が鳴り、再度保温できない。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	P.19
保温されていない	「保温なし」を選んでいませんか。	保温選択をタッチして「保温」「6時間保温」を選ぶ。	P.23
	「おかゆ」を選んでいませんか。	「おかゆ」は保温できません。	P.23
	「6時間保温」を選んで6時間以上経過していませんか。	保温選択をタッチして「保温」を選ぶ。	P.23

故障かな？と思ったら

■本体の不具合

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
ふたが閉まらない。	上枠や内ぶたバッキン・フックボタン・ふた付近にごはんつぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	P.19・30～32
炊飯中にふたが開く。	内ぶたの調圧ボール、安全弁、スチームキャップにごはんつぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	P.31
ふたが閉まらない。	内ぶたがセットされていますか。	内ぶたをセットしてください。	P.19・33
	炊飯後、ごはんをほぐした直後に、ふたを閉めていませんか。	圧力式炊飯ジャーのため、ふたの密閉度が高くなっています。閉まりにくく感じる場合がありますが、故障ではありません。ふたをゆっくり閉め直してください。	P.19
キーを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。	確実に差し込む。	P.13・20
	ふたが開いていませんか	ふたを閉める	P.19
電源コードが巻き込まれない。	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	P.9
	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
差込プラグから火花が飛ぶ。	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		
内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした。	お買い上げの販売店でお買い求めください。		
内なべが白くなった。	水道水に含まれるミネラル成分が付着したもので、使用上の品質に支障はありません。		
内なべがひどくこげつき、こげがとれない。	具を入れて炊くときに、具を混ぜ込んだりしていませんか。		P.14
内なべのこげがとれにくい。	内なべにお湯をはり、しばらく置いてからやわらかいスポンジでよく洗ってください。内なべの外側もよく洗ってください。		P.30
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。		
大土かまどが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		

■表示部、音の不具合

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
表示部がくもる。	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
使用中に表示部が暗くなる。	本体が熱くなってくると、表示部が暗くなることがありますが、故障ではありません。		
	モーションセンサーの働きにより一定時間（約20秒間）操作がないと消灯します。モーションセンサーの上に手をかざすと点灯します。		P.11
モーションセンサーの上に手をかざしてもタッチパネルが点灯しない	周囲の温度環境によっては手をかざしても点灯しない場合があります。表示部またはキー部分をタッチすると点灯します。		P.11
炊飯中・保温中に音がする。	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。「ジーツ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。		
	「ブーン」「ジーツ」「チリリリ…」とは、まったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
	「ブシュー」や「ボコボコ」という音と同時に、蒸気孔から蒸気が勢いよく出る。	沸とうによるもので、故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
炊飯中に「カチャカチャ」と音がする。	圧力調整を行っている音です。故障ではありません。		
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。	P.13
		お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
	リチウム電池が切れていますが、通常の炊飯はできます。		P.13
	「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	P.13
音声ガイドが鳴らない。	キーをタッチしてブザー音しか鳴らない場合は、音声ガイド設定が「音声：0」（ガイドなし）になっています。	音声ガイド設定を「音声：1・2・3」にしてください。	P.12
	キーをタッチしてブザー音が鳴らない場合は、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		
音声ガイドが聞こえにくい。	音量設定が、小さくなっています。	音量設定を大きくしてください。	P.12

■においがするとき

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
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。		

エラー表示が出たときは

こんなとき	ご確認くださいこと	参照ページ
 が表示され、「ピピピピピピ…」という音がする。	本体を室温の高い場所や、カーペットなどの上に置いていると、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。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は、本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	P.7

おこげの色や保温温度を調整したいとき

おこげの色が気になったり、保温温度を調整したいときは、下記の手順で設定を変更できます。

※下記の手順①～⑥はそれぞれ30秒以内に完了してください。

30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。

再度設定を行う場合は、始めからやり直してください。

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

※調整を途中でやめるときは、「取消」キーをタッチしてください。

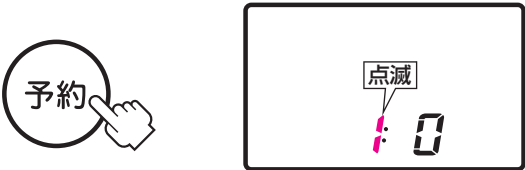
◆おこげの色を調整したいとき

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

※「極うま白米（無洗米）」のみ調整できます。

①「極うま白米」を選ぶ。

②「予約」キーを約3秒以上タッチする。



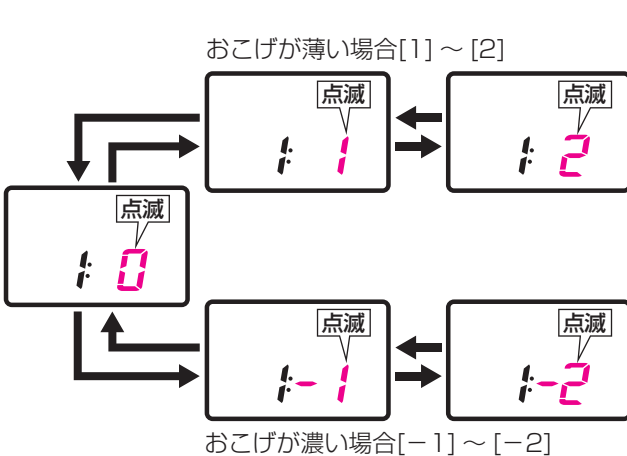
③「時／分」キーをタッチして、モード[1]にする。



④「炊飯／無洗米」キーをタッチする。

⑤「時／分」キーをタッチして、おこげの色を選ぶ。

「時」または「分」をタッチするごとに、設定数値が切り替わります。



⑥「炊飯／無洗米」キーをタッチする。

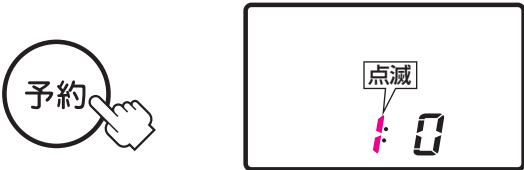
⑦「予約」キーを約3秒以上タッチすると設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

◆保温温度を調整したいとき

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

①「極うま白米」を選ぶ。

②「予約」キーを約3秒以上タッチする。



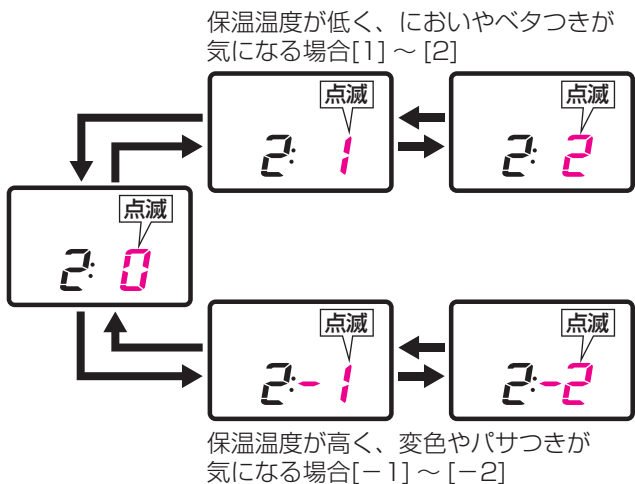
③「時／分」キーをタッチして、モード[2]にする。



④「炊飯／無洗米」キーをタッチする。

⑤「時／分」キーをタッチして、温度を選ぶ。

「時」または「分」をタッチするごとに、設定数値が切り替わります。



⑥「炊飯／無洗米」キーをタッチする。

⑦「予約」キーを約3秒以上タッチすると設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

停電があったとき

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

消耗品・別売品のお買い求めについて

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、消耗品・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

◆ 内なべ（傷ついたり、ひび割れたとき）

内なべ各部に、亀裂やひび割れ・発熱体の破損などが生じたときは、交換する。

◆ バックイン類（消耗品）

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、交換する。

◆ 樹脂部品（傷んできたとき）

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。

仕 様

サイズ		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)		850	1300	
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量 (L)	0.63	1.00	
	区分名	A	B	
	蒸発水量*4 (g)	2.5	3.2	
	年間消費電力量 (kWh/年)	44.5	76.2	
	1回当りの炊飯時消費電力量*5 (Wh)	104	151	
	1時間当りの保温時消費電力量*5 (Wh)	12.4	13.8	
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)	1.05	1.05	
	1時間当りの待機時消費電力量 (Wh)	0.79	0.79	
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)
	極うま白米 (標準、しゃっきり、もちり)		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)
	玄米	玄米	0.09 ～ 0.36 (0.5 ～ 2合)	0.18 ～ 0.63 (1 ～ 3.5合)
		玄米・具を入れたとき	0.09 ～ 0.27 (0.5 ～ 1.5合)	0.18 ～ 0.54 (1 ～ 3合)
	炊込み		0.09 ～ 0.54 (0.5 ～ 3合)	0.18 ～ 0.54 (1 ～ 3合)
	おこわ		0.09 ～ 0.36 (0.5 ～ 2合)	0.18 ～ 0.54 (1 ～ 3合)
	麦めし (1割)		0.09 ～ 0.45 (0.5 ～ 2.5合)	0.18 ～ 0.63 (1 ～ 3.5合)
	麦めし (3割)		0.09 ～ 0.36 (0.5 ～ 2合)	0.18 ～ 0.54 (1 ～ 3合)
	雑穀		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)
		全がゆ・具を入れたとき	0.09 (0.5合)	0.09 ～ 0.18 (0.5 ～ 1合)
		五分がゆ	0.09 (0.5合)	0.09 (0.5合)
外形寸法*6 (cm)	幅	23.8	26.5	
	奥行	27.7	30.9	
	高さ	21.8	23.3	
本体質量*6 (kg)		6.2	7.4	
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合です。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」→**P. 36**・「故障かな?と思ったら」→**P. 39～43**・「エラー表示が出たときは」→**P. 43**・「おこげの色や保温温度を調整したいとき」→**P. 44**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るとき・・・まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名 ②品番 ③製品の状況（できるだけくわしく）

4炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料・・・不具合内容の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。

部品代・・・製品の修復に使った部品の代金です。

6その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社 本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・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いております。

※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>