

メニューのご紹介

選べる 15 メニュー

白ごはん(白米)を炊くときに、下記のメニューが選べます。麦めしを炊くこともできます。(その他のメニュー→P.4～7)

01 白米

圧力*1 炊きわけ
火かげん 銘柄指定

白米の甘み、うまみやねばりを引き出して炊くときに選びます。また、火かげんでおこげの濃さを、炊きわけでごはんのねばりを調整できます。銘柄指定では、銘柄に適した炊きかたを選べます。

0.5～5.5合

白米

無洗米選択あり

〈銘柄指定あり〉45～77分
〈銘柄指定なし〉43～70分

〈銘柄指定あり〉1時間20分以上
〈銘柄指定なし〉1時間15分以上

保温あり

ポイント

- お好みで火かげんと炊きわけを調整できます。→P.20
 - 銘柄指定では、70の銘柄が選べます。→P.23
- 【すし飯を炊くとき】**
- 「白米」メニューを選び、炊きわけ「しゃっきり」火かげん「中」をおすすめします。

02 一合炊き (一合料亭炊き)

圧力 火かげん

付属の中ぶたを使用して炊くことで、食感と甘みを極めた白ごはんを炊くことができます。また、火かげんでおこげの濃さを調整できます。

0.5～1合

白米

無洗米選択あり

51～61分

1時間5分以上

保温あり 早めにお召しあがりください*3

ポイント

- お好みで火かげんを調整できます。→P.27

03 エコ炊き

圧力

白米を少ない消費電力量(約8～29%削減)で炊きたいときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかために炊きあがります。

0.5～5.5合

エコ

無洗米選択あり

57～72分

1時間20分以上

保温あり

ポイント

- かたさが気になるときは「白米」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。
- 節電モードで保温されます。ごはんの温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、節電モードを解除してください。→P.48

04 早炊き

白米を早く炊きたいときに選びます。「白米」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。

0.5～5.5合

白米

無洗米選択あり

29～48分

予約不可

保温あり

05 麦めし押麦 06 麦めしもち麦

圧力

大麦(押麦・もち麦)と白米をいっしょに炊くときに選びます。白米に対して1割または3割の大麦を加えて炊きます。押麦やその他の大麦をいっしょに炊くときに「麦めし押麦」メニューを、もち麦をいっしょに炊くときに「麦めしもち麦」メニューを選びます。

〈1割〉1～3.5合
〈3割〉1～3合

〈大麦を1割加えるとき〉麦めし 1割
〈大麦を3割加えるとき〉麦めし 3割

無洗米選択あり

〈麦めし押麦〉59～69分
〈麦めしもち麦〉63～73分

〈麦めし押麦〉1時間15分以上
〈麦めしもち麦〉1時間20分以上

保温あり 早めにお召しあがりください*3

ポイント

- 大麦は付属の計量カップの大麦1割・大麦3割の目盛を使ってはかります。大麦を平らにならして目盛に合わせてください。→P.16
- 大麦は、白米に対して3割以内の分量にして、白米の上のせて炊いてください。
- 「麦めし押麦」メニューは、押麦のほかにも米粒麦なども使えます。
- 1回分が個包装になった大麦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。
- 麦めしを炊いたときは、おこげがつきやすくなります。おこげが気になるときは、大麦を(ざるなどで2～3回)よく洗ってから加えてください。
- 炊きあがったら早めにお召しあがりください。変色やにおいの原因になります。
- 炊飯直後にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取ってください。

【麦めしの炊きかた】

白米1カップに対して、大麦1割の目盛1(約15g)または大麦3割の目盛1(約45g)を加えます。

例：大麦を1割加えて2合の麦めしを炊く場合

- ①白米を2カップはかり、洗米する。→P.19
- ②「麦めし1割」の目盛2まで水を加えて水加減する。
- ③大麦を計量カップの大麦1割の目盛2まではかる。
- ④水加減した白米の上に、計量した大麦をのせ、P.19～21・25の要領で炊飯する。

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:炊きわけ「しゃっきり」など、圧力をかけずに炊飯するメニューもあります。

*2: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100V・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。

*3: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

白ごはん以外にも、いろいろなごはんを炊くことができます。

選べる 15 メニュー

07 雑穀

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 0.5 ~ 3合

白米

無洗米選択あり

炊飯時間の目安*2 52 ~ 62分

予約時間の目安 1時間5分以上

保温あり 早めにお召しあがりください*3

ポイント

- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。
- 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。
- 雑穀は、白米の上のせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
- 発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは、「雑穀」メニューを選びましょう。
- 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。

08 炊込み・白米

圧力 火かげん

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。

炊飯容量 0.5 ~ 3合

白米

無洗米選択あり

炊飯時間の目安*2 42 ~ 58分

予約不可

保温あり 早めにお召しあがりください*3

ポイント

- お好みで火かげんを調整できます。→P.20

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、「炊込み・白米」「炊込み・一合」「炊込み・麦」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」「おこわ」「おかゆ(全がゆ)」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、具を入れしないでください。
- 1カップに対して、具は70g以下にしてください。
- 調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上のせます。
- 炊飯中にふたを開けて、具を入れしないでください。
- 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。
- 最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。
- 下記の場合、うまく炊けない、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
 - ・油分や調味料が多すぎる場合
 - ・調味料が底に沈んでいる場合
 - ・ケチャップやトマトソースを使用した場合
 - ・水量が少ない場合
 - ・具を混ぜ込んだ場合
- 市販の炊込みの素を使う場合、調味料の濃さや水加減などの違いによって、うまく炊けないことがあります。
- 「おかゆ」に具を加えるときは、具を加えてからの水位が「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

09 炊込み・一合

(一合料亭炊き)

圧力 火かげん

付属の中ふたを使用して炊くことで、食感を極めた炊込みごはんを炊くことができます。また、火かげんでおこげの濃さを調整できます。

炊飯容量 0.5 ~ 1合

白米

無洗米選択あり

炊飯時間の目安*2 48 ~ 60分

予約不可

保温あり 早めにお召しあがりください*3

ポイント

- お好みで火かげんを調整できます。→P.27

10 炊込み・麦

圧力

大麦(押麦・もち麦など)を入れて炊込みごはんを炊くときに選びます。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。

炊飯容量 1 ~ 2合

炊飯容量 1 ~ 2合
 (大麦を1割加えるとき)麦めし1割
 (大麦を3割加えるとき)麦めし3割

無洗米選択あり

炊飯時間の目安*2 53 ~ 63分

予約不可

保温あり 早めにお召しあがりください*3

ポイント

- 大麦は付属の計量カップではかります。→P.16
- 大麦は白米の3割以内の分量にして、白米の上のせて、その上に具をのせてください。
- 1回分が個包装になった大麦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。
- 炊きあがったら早めにお召しあがりください。変色やにおいの原因になります。
- 炊飯直後にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取ってください。

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。

*2: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100V・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。

*3: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。

11 炊込み・雑穀

圧力

雑穀を入れて炊込みごはんを炊くときに選びます。

炊飯容量 0.5 ~ 2合

白米

無洗米選択あり

炊飯時間の目安*2 41 ~ 53分

予約不可

保温あり 早めにお召しあがりください*3

ポイント

- 雑穀は白米の2割以内の分量にして、白米の上のせ。その上に具をのせてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

12 炊込み・玄米

玄米で炊込みごはんを炊くときに選びます。

炊飯容量 1 ~ 2合

玄米

無洗米選択なし

炊飯時間の目安*2 79 ~ 89分

予約不可

保温あり 早めにお召しあがりください*3

ポイント

- 雑穀は白米の2割以内の分量にして、白米の上のせ。その上に具をのせてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

基本の炊込み調味料(2合)

メニュー	炊込み・白米 炊込み・玄米	炊込み・麦(3割)
しょうゆ	大さじ1 1/3	大さじ1 2/3
酒	大さじ2/3	大さじ1
みりん	大さじ1/3	大さじ1/2
塩	小さじ1/3	小さじ1/2
お好みの具	140gまで	

●「炊込み・麦(1割)」や「炊込み・雑穀」を炊くときは、「炊込み・白米」の調味料を目安に調整してください。

●「炊込み・一合」は1合までしか炊飯できません。記載の半分の量にしてください。

メニューのご紹介

白ごはん以外にも、いろいろなごはんを炊くことができます。

選べる 15 メニュー

13 おこわ

おこわを炊くときに選びます。



1 ~ 3合



〈もち米とうるち米〉
おこわと白米の間
〈もち米〉おこわ



無洗米選択なし



28 ~ 38分



予約不可



保温あり 早めに
お召しあがり
ください*3

ポイント

- 具を入れて炊くときのご注意 →P.4
- 洗米後、約30分水に浸してから、お米が水面から上に出ないように平らにして炊いてください。
- 炊きあがりは、浸水時間が短いと、かため、長いとやわらかめになります。

14 おかゆ

おかゆを炊くときに選びます。



〈全がゆ〉0.5 ~ 1.5合
〈具入りの全がゆ〉0.5 ~ 1合
〈五分かゆ〉0.5合



〈全がゆ〉おかゆ全
〈五分かゆ〉おかゆ五分



無洗米選択あり



54 ~ 67分



1時間5分以上



保温なし

ポイント

- 具を入れて炊くときのご注意 →P.4
- 炊きあがり後、そのままにしておくと、のり状になったり、ベタついたりしますので、早めにお召しあがりください。

15 玄米

玄米を炊くときに選びます。



1 ~ 3.5合



玄米



無洗米選択なし



75 ~ 86分



1時間30分以上



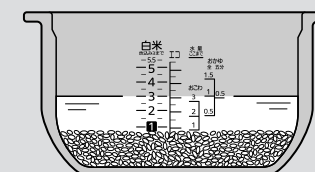
保温あり 早めに
お召しあがり
ください*3

ポイント

- 【玄米と白米をいっしょに炊くとき】
- 玄米が白米より多い場合は「玄米」メニューで炊いてください。
- 玄米と白米が同量、または白米が多い場合は「白米」メニューで炊いてください。このとき玄米は1 ~ 2時間つけおきして吸水させます。

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量を調整してください。
- 基準の目盛より水量を減らすと、こげつく原因となります。増やす場合、1/3目盛以上は増やさないでください。ふきこぼれなどの原因となります。



逆側の目盛

白米	玄米
5	3.5
4	2.5
3	1.5
2	1.1
1	0.5

無洗米について

- 無洗米を炊くときは、無洗米選択をしてください。白米同様の計量・水加減でセットできます。(無洗米も付属の計量カップではかります) →P.16・19
- 無洗米の種類によってかために炊きあがる場合がありますので、その場合はお好みで水加減を調整してください。
- 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。
- 無洗米選択をした場合、炊飯時間の目安時間よりも約1 ~ 10分長くなります。

吸水について

- 各メニューの炊飯時間内に吸水工程(「おこわ」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.31・32

アルファ化米を炊くとき

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

*2: 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100V・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。

*3: 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。

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。
※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。

- ◇ お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◇ 誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷を負うことが想定される内容です。

注意 傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

図記号の説明	してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。
--------	------------------	----------------------

圧力炊飯について

圧力炊飯は、炊飯中に内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。

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

<p>PSCマーク</p> <p>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。</p>	<p>SGマーク</p> <p>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。</p> <p><small>対人賠償責任保険付 製品安全協会</small></p>
---	---

警告 乳幼児には特に注意

- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。やけど・感電・けがのおそれ。
- 蒸気孔に顔や手を近づけない。やけどのおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

警告 改造はしない

- 修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。感電・けがのおそれ。火災の原因。修理は、販売店または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。

警告 使用用途に注意

- 取扱説明書(タイガーホームページに記載しているレシピを含む)に記載以外の用途には使わない。
- 調圧孔や調圧弁、安全弁、減圧孔が詰まり、蒸気や内容物が吹き出し、やけどやけがをされるおそれ。
- 〈してはいけない調理・炊飯例〉
 - カレー・シチュー・ジャムなどのとろみが出る調理
 - 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
 - 煮炊きで分量の増えるものを使う調理(ねりもの・豆類・めん類など)豆類は別のなべでゆでてから使う。
 - 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理
 - 多量の油を入れる調理や炊飯

警告 異常・故障時は

- すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに点検・修理を依頼する。そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。
- 〈異常・故障例〉
 - ご使用中、電源コード・差込プラグが異常に熱くなる。
 - ジャー炊飯器から煙が出たり、こげくさいにおいがする。
 - ジャー炊飯器の一部に割れ・ゆらみ・がたつきがある。
 - 内なべ・土かまどが傷ついたり、ひび割れたりしている。
 - その他の異常や故障がある。

注意 使用する場所に注意

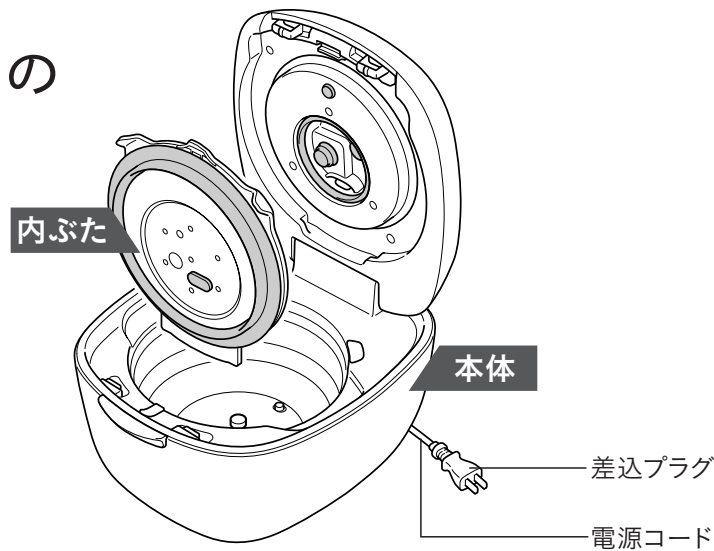
- 次のような場所では使わない。
 - 不安定な場所
 - 火気の近く
 - 水のかかりやすい場所
 - 底部がぬれるようなところ
 - 直射日光が長時間あたる場所
 - 壁や家具の近く
 - 熱に弱いテーブルや敷物などの上
 - アルミシートや電気カーペットの上
 - 吸気孔・排気孔をふさぐような場所
 - カーペット・ビニール袋などの上
 - 室温の高い場所
 - IHクッキングヒーターの上
- 感電や漏電のおそれ。火災・ショート・発火・故障の原因。本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。

- キッチン用収納棚(スライド式テーブル)を使うときは、下記に注意する。
 - 蒸気孔の上方には十分な空間を設ける。
 - 中に蒸気がこもらないようにする。
 - 操作パネルに蒸気があたらないようにする。
 - 差込プラグに蒸気があたらないようにする。
 - スライド式テーブルは、蒸気があたらないように引き出して使う。
 - 置く場所の耐荷重を確認してから使う。
- 感電・けが・やけどのおそれ。火災・発火・傷み・変色・変形・故障の原因。

はじめに

安全上のご注意

各部についての
注意事項



本体

警告

本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。
感電のおそれ。ショートの原因。
水ぬれ禁止

注意

炊飯中は本体を移動させない。
やけどのおそれ。ふきこぼれの原因。
禁止

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどのおそれ。
接触禁止

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

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

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

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。
禁止
けがや故障の原因。

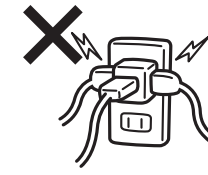
末長くご使用いただくためのご注意

- 本体についた、ごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やおいしく炊けない原因。

電源コード・差込プラグ

警告

- 次のような使いかたをしない。
- 交流100V以外での使用。(日本国内100V専用)
 - タコ足配線での使用。(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
 - 電源コードが破損したままや傷つくような使用。(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)
- 感電・けがのおそれ。火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

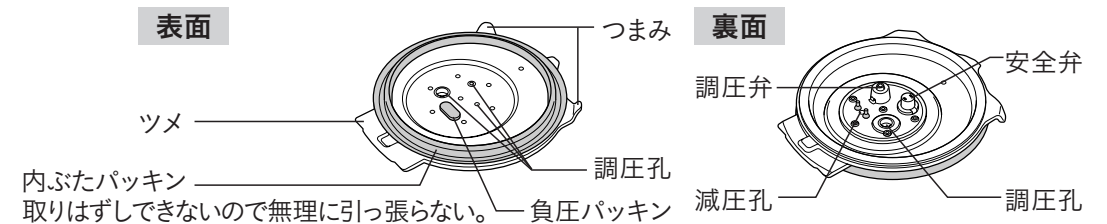


- 差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- 差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
- ぬれた手で差込プラグの抜き差し。

注意

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

内ぶた



注意

- 調圧孔・調圧弁・安全弁・減圧孔が目詰まりした状態で使わない。
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。うまく炊けない原因。
禁止
- 内ぶたのツメやつまみが折れた状態で使わない。
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。うまく炊けない原因。
禁止

末長くご使用いただくためのご注意

- ツメが折れるとふたが閉まらなくなります。ツメが折れた場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

各部についての注意事項

ふた

警告

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

禁止 操作パネルに布などをかけたり、ものを置いたりしない。やけどのおそれ。表示部(タッチパネル)が正常に反応しないおそれ。ふきこぼれ、本体・ふたの変形・変色・故障の原因。

必ず実施 ふたを開けるときは、蒸気に注意する。やけどのおそれ。

ふた

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

禁止 本体を持ち運ぶときは、
・ふたを持って移動しない。
・フックボタンにふれない。
やけど・けがのおそれ。必ず持ち手を持って移動する。本体が熱い場合は、必ずミトンなどを使う。

吸気孔・排気孔

警告

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

注意

禁止 吸気孔・排気孔をふさぐような場所では使わない。感電のおそれ。漏電、火災・故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

●機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

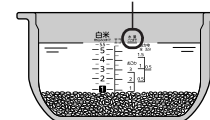
内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。

注意

禁止 専用内なべ以外は使わない。過熱、異常動作の原因。

禁止 内なべを落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。けがのおそれ。破損の原因。

禁止 内なべの「水量ここまで」線より多く水を入れて炊飯しない。「水量ここまで」線やけどのおそれ。ふきこぼれの原因。



内なべ

接触禁止 使用中や使用直後に内なべをさわるときは、ミトンなどを使い、直接手をふれない。高温になっているため、やけどのおそれ。

禁止 カラだきをしない。故障や過熱、異常動作の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

●冷めたごはんを、加熱(保温)しない。においなどの原因。

●内なべについて、ごはんつぶ・米つぶは、必ず取り除く。蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やおいしく炊けない原因。

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

●内なべが傷ついたり、割れたり、内なべのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。
・内なべをガス火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどに使わない。
・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
・内なべの中で酢を使わない。
・付属品か木製品以外のしゃもじを使わない。
・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
・内なべにざるなどをのせない。

●内なべに食器類など、かたいものを入れていっしょに洗わない。
●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。(内ふたは除く)
●内なべの底面(内・外)に油や汚れがついている状態で使わない。

●内なべ・中ふたが傷ついたり、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→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

●内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能に支障はありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

各部についての注意事項

リチウム電池の取り扱いについて、ご注意ください。

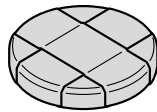
警告

禁止 充電やショート、加熱、火中投下をしない。
発熱や発火、破裂の原因。

禁止 リチウム電池を他の金属に混ぜない。
発熱や発火、破裂の原因。

必ず実施 リチウム電池は乳幼児の手の届かないところに置く。
飲み込むおそれ。電池を飲み込んだ場合は、すぐに医師の診断を受けてください。

必ず実施 リチウム電池を廃棄・保存する場合は、ビニールテープなどを全面に巻きつけて絶縁する。
ほぼ全面が金属のため、他の金属や電池にふれると、ショートや発熱、発火、破裂の原因。



注意

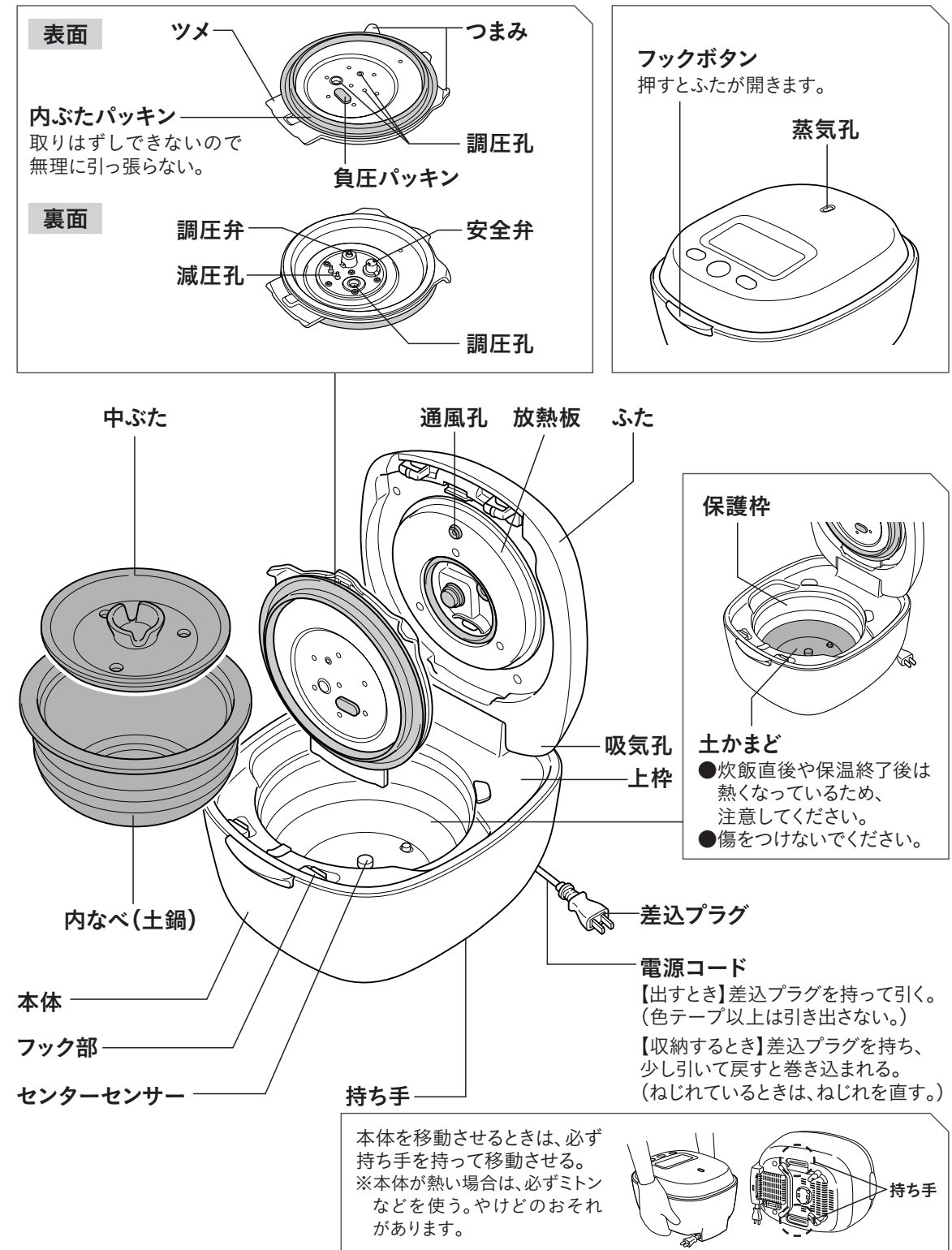
必ず実施 リチウム電池は正しくセットする。
⊕ ⊖ の向きを間違えない。
発熱や発火、破裂の原因。

必ず実施 指定のリチウム電池 (CR2450 : 市販品) を使う。
発熱や発火、破裂の原因。

各部のなまえと付属品

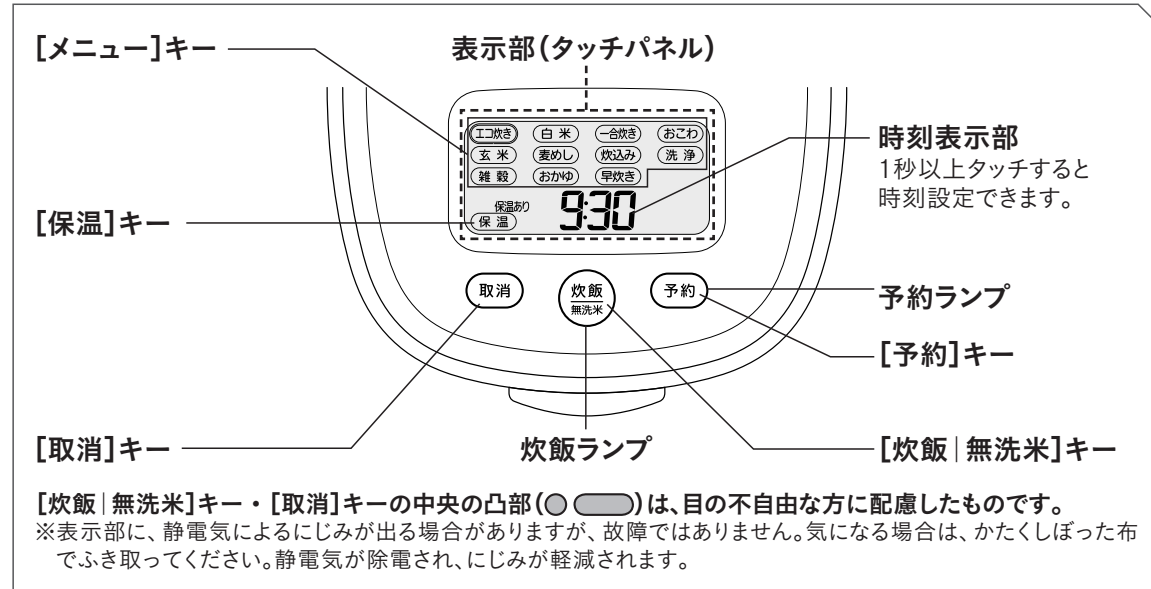
箱を開けたら、まず確認してください。

内ふた → P.34~36

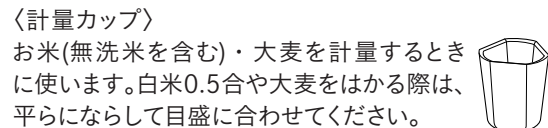
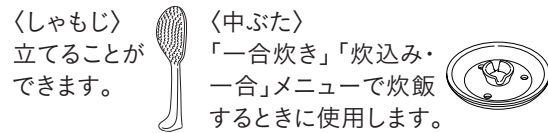


各部のなまえと付属品

操作パネル



付属品の確認



- 約1合(約0.18L)のお米は約150gです。カップの「米」の目盛にしたがって計量してください。すりきり1カップが約1合です。
- 大麦1割用の目盛1の大麦は約15gです。カップの「大麦1割」の目盛にしたがって計量してください。
- 大麦3割用の目盛1の大麦は約45gです。カップの「大麦3割」の目盛にしたがって計量してください。

△ご注意

- 中ぶたは、「一合炊き」「炊込み・一合」メニュー以外では使用しない。それ以外のメニューで使用すると、ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。うまく炊けない原因。

〈スタートアップガイド〉

はじめてお使いになる際に、ご確認いただきたい内容をまとめています。

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。
- タッチパネルとその周辺部は、アルコールを含んだ布などでふかない。表示部の表面が変色したり割れる原因となります。汚れが気になる場合は、かたくしぼった布でふき取ってください。

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。
- 指以外のもので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。
- タッチパネル以外をタッチしていませんか。タッチパネル以外をタッチした場合、操作できません。

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「チリチリ…」という音(IHが作動している音)
- 「プシュー」や「ポコポコ」や「ホー」という音(沸とうや圧力を抜くときの音)
- 「カチッ」という音(圧力調整を行っている音)
- 「プブブ…」という音(本体内部のポンプが作動している音)

時刻の設定

出荷時は時刻が設定されていません。「0:00」が点滅します。)時刻設定してください。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。→下記

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、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。「0:00」が点滅します。)
- リチウム電池の交換のしかたはP.46を参照してください。

はじめて使うとき

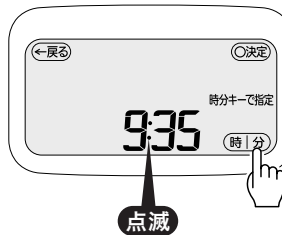
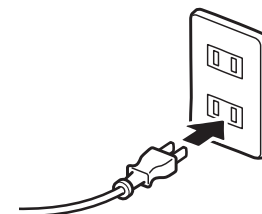
内なべ・内ぶた・付属品を洗ってからお使いください。→P.34～36

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(洗浄)中・保温中・予約セット中・予約炊飯(吸水)中は、時刻合わせできません。

例：「9:35」に合わせる場合



1 差込プラグをコンセントに差し込む。

2 時刻表示部を1秒以上タッチして、時刻セットモードにする。

3 [時|分]をタッチして、時刻を合わせる。

- ◇ [時] をタッチすると1時間単位、[分] をタッチすると1分単位で合わせることができます。
- ◇ タッチし続けると早送りになります。
- ◇ 時刻合わせを途中でやめたいときは [←戻る] をタッチしてください。

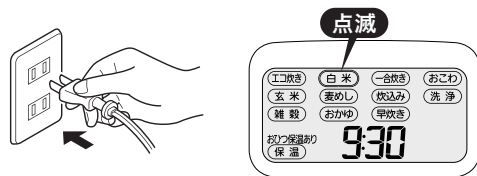
4 [O決定]をタッチする。

音声タイプ切替・音量調整のしかた

- ◇音声で分かりやすくメニュー名や操作などを読みあげます。
- ◇音声タイプを切り替えたいとき、音量を調整したいときは、下記の手順で設定を変更できます。
- ◇炊飯(洗浄)中、保温中、予約炊飯(吸水)中は、設定を変更することはできません。

1 差込プラグをコンセントに差し込む。

- ◇「白米」の外枠が点滅していることを確認します。
- ◇「白米」の外枠が点滅していない場合は、[白米]をタッチしたあとに、[戻る]をタッチしてください。



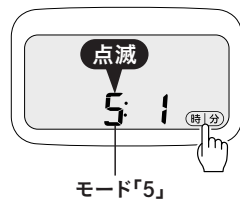
2 [予約]を3秒以上押す。



3秒以上押す

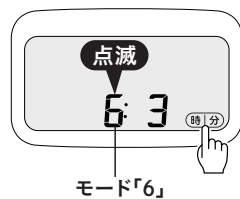
3 [時|分]をタッチして、モードを選ぶ。

- 《音声タイプを切り替えたいとき》
- [時|分]をタッチして、モード「5」にする。



モード「5」

- 《音量調整をしたいとき》
- [時|分]をタッチして、モード「6」にする。



モード「6」

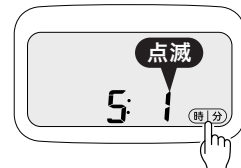
- ◇下記の手順はそれぞれ30秒以内に完了してください。30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定を行う場合は、はじめからやり直してください。
- ◇設定を途中でやめるときは、[取消]を押してください。

4 [炊飯/無洗米]を押す。



5 [時|分]をタッチして、音声タイプ、または音量を選ぶ。

- ◇[時|分]をタッチするごとに、設定数値が切り替わります。



《音声タイプを切り替えたいとき》

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

《音量調整をしたいとき》

表示	1	2	3 (初期設定)	4
音量	← 小さい 大きい →			

6 [炊飯/無洗米]を押す。

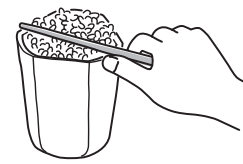
7 [予約]を3秒以上押す。

- 設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。



3秒以上押す

基本のごはんの炊きかた



すりきり1カップ：約1合(約0.18L)＝約150g

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、誤差が出ることがあります。
- ◇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.7・16

- △**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.2～7・49
 - 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・調圧弁・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・けがのおそれがあります。

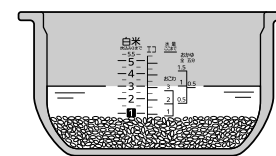


内なべで洗米できます。

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。
- ◇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.7

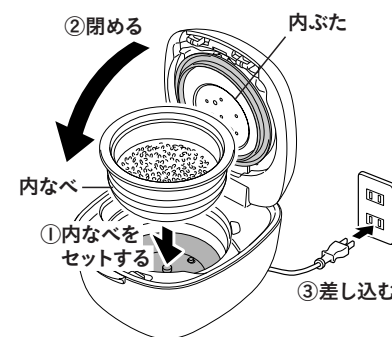
- △**ご注意**
 - お湯(約35度以上)で洗米しない。ごはんがうまく炊けない原因となります。



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.7

- △**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。



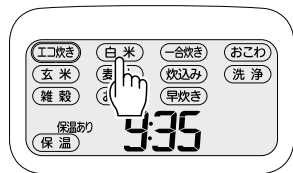
4 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

- ◇「一合炊き」「炊込み・一合」を炊くときのみ中ふたをセットします。→P.26
- ◇内なべの外側・本体内側・内ふたについた水滴や米つぶをきちんとふき取り、内ふたに目詰まりがないことを確認してからセットしてください。うまく炊けない原因となります。
- ◇ふたは、両手でしっかりと確実に閉めてください。
- ◇「保温中」が表示されている場合、は[取消]を押して保温を中止してください。

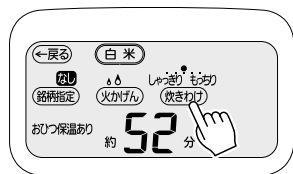
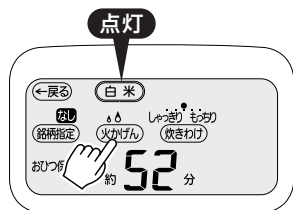
- △**ご注意**
 - 上枠・フックボタン付近や内ふたに付着したごはんつぶや米つぶは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中に蒸気もれたり、内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれがあります。
 - 内ふたがセットされていないと、ふたが閉まりません。
 - ふたを閉めるときは、操作パネルを押さないように注意してください。
 - 必ずふたが確実に閉まっていることを確認する。この製品は、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。

- 《音について》
 - 内なべをセットしない状態で、[炊飯/無洗米]を押したとき、または「今すぐ保温」を選択したときは、お知らせ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.18

基本のごはんの炊きかた



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。



5 [白米]をタッチする。

◇銘柄指定をする場合は、P.22・23を参照してください。
銘柄指定をすると、火かげん・炊きわけは設定できません。
※銘柄指定の設定を解除する場合→P.23

6 [火かげん]をタッチして選ぶ。

《火かげんについて》

火かげん弱(●●●)	おこげがほとんどつかない炊きかたです。
火かげん中(●●●)	標準の火かげんです。薄くおこげがつくことがあります。
火かげん強(●●●)	火かげん中よりも濃くおこげがつきます。

◇タッチするごとに、火かげん弱・中・強が切り替わります。
※少量で炊いた場合、火かげん弱でもおこげがついたり、火かげん強でもおこげがつきにくかったりする場合があります。
※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.47の手順でおこげの調整を行ってください。

7 [炊きわけ]をタッチして選ぶ。

《炊きわけについて》

◇ごはんのねばりを5段階に調整して、ごはんの仕上がりを変えることができます。

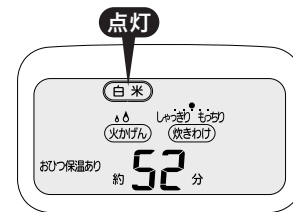
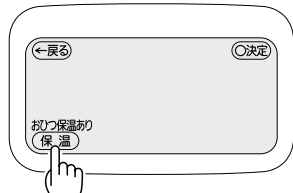
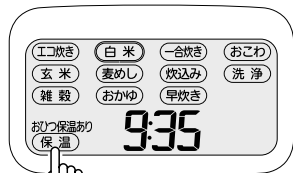
しゃっきり(●●●●●)	ねばりを抑えたしゃっきりとしたごはんが炊きあがります。
ややしゃっきり(●●●●●)	ややねばりを抑えたしゃっきりとしたごはんが炊きあがります。
標準(●●●●●)	標準の炊き方です。
ややもちり(●●●●●)	ややねばりが多いもちりとしたごはんが炊きあがります。
もちり(●●●●●)	ねばりが多いもちりとしたごはんが炊きあがります。

◇すし飯・カレー・チャーハンには、「しゃっきり」がおすすめです。

8 [←戻る]をタッチする。

9 [保温]をタッチし、「おひつ保温あり(保温あり)」または「保温なし」を選び、「○決定」をタッチする。(「今すぐ保温」は選ばない)

◇タッチするごとに切り替わります。
◇おひつ保温モードを解除している場合は、「保温あり」または「保温なし」を選びます。
◇「白米」「エコ炊き」「早炊き」のみ選択できます。
※「一合炊き」「麦めしもち麦」「麦めし押麦」「雑穀」「炊込み・白米」「炊込み・一合」「炊込み・麦」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」「おこわ」「玄米」は、保温できますが、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。
※前回と同じ保温を選択する場合は、再度選択する必要はありません。
※ここでは「今すぐ保温」を選ばないでください。炊飯できなくなります。
※おひつ保温について→P.28



表示部に炊きあがりまでの残り時間が表示されます。

10 [炊飯|無洗米]を押す。

◇炊飯ランプが赤色に点灯します。
◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.2~7)
取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。
◇圧力がかかりはじめると、圧力表示が点灯します。圧力が開放されると、圧力表示は約2分後に消灯します。(圧力表示が点灯するメニュー→P.2~7)

△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。
- 圧力表示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〉

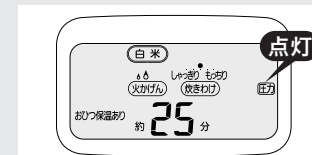
- 蒸気孔の近くに人がいないことを確認する。
- [取消]を押して、炊飯を中止する。(蒸気孔から高温の蒸気が勢いよく出るため注意する)
- 約2分待ち、圧力表示が消え、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押す。

●〈炊飯をやり直すとき〉

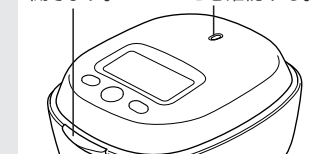
内なべの中のお米と水を新しいものに入れ替え、本体を十分に冷ましてから再度炊飯する。
※いったん[取消]を押すと、炊飯を途中でやめることになります。内なべの中のお米と水を替えずに再度炊飯すると、途中で炊いたお米をはじめから炊飯することになりますので、こげたり、うまく炊けない原因になります。

△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.2~7



フックボタン 蒸気孔
押すとふたが 蒸気が出ていない
開きます。 ことを確認する。



11 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、お知らせ音が鳴り、自動的に保温します。(保温できるメニュー→P.2~7 / 保温について→P.28)
◇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。
◇前回選んだメニューと保温の種類は記憶されます。
◇使用後は、[取消]を押して差込プラグを抜き、冷めてからお手入れしてください。(お手入れのしかた→P.34~37)

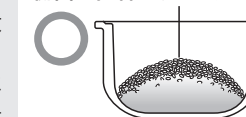
△警告

- ふたを開けるときは、蒸気孔から蒸気が出ていないこと、圧力表示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.2~7

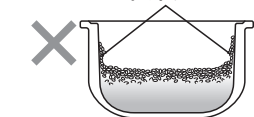
△ご注意

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。(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)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。

側面に付着しないようにならす

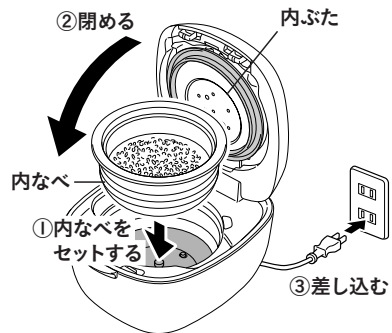


乾燥する



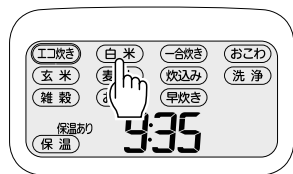
- 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使うときに保温状態になり、炊飯できません。
- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くなる場合があります。

白米銘柄指定の炊きかた

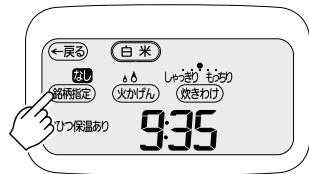


1 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

- ◇基本のごはんの炊きかた→P.19の①～④の手順で行ってください。
- ◇「保温中」が表示されている場合は、[取消]を押して保温を中止してください。



2 [白米]をタッチする。



3 [銘柄指定]をタッチする。

- ◇銘柄指定をすると、火かげん・炊きわけは設定できません。
- ※銘柄指定をやめるときは[←戻る]をタッチしてください。

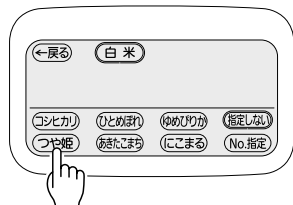
4 銘柄を選択する。

※前回と同じ銘柄で炊飯する場合は、再度選択する必要はありません。

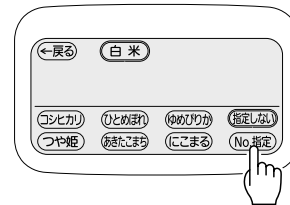
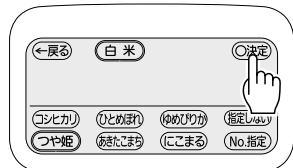
銘柄代表6種の場合

(コシヒカリ/ひとめぼれ/ゆめぴりか/つや姫/あきたこまち/にこまる)

- 炊きたい銘柄をタッチする。銘柄が選択できます。

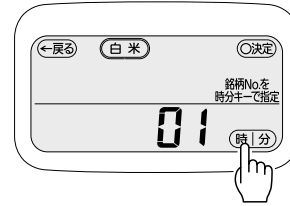


- 銘柄が決まれば[○決定]をタッチする。

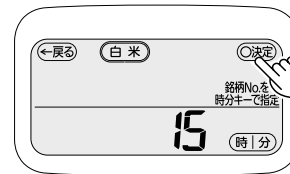


銘柄代表6種以外の場合

- [No.指定]をタッチする。



- 下記の銘柄炊きわけ一覧表を参照して、番号を選択する。
 - ◇1～70まで設定できます。(→下記)
 - ◇[時]をタッチすると10の位の数字が増え、[分]をタッチすると1の位の数字が増えます。それぞれタッチし続けると早送りになります。



- 銘柄が決まれば[○決定]をタッチする。

◇銘柄代表6種は、上記の手順でも選択していただけます。

- [←戻る]をタッチする。

- [保温]をタッチし、保温設定を選び、[○決定]をタッチする。→P.20 (「今すぐ保温」は選ばない)

- [炊飯|無洗米]を押す。→P.21

- ◇炊飯ランプが赤色に点灯します。
- ◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.2～7)
- 取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。

- 炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす。→P.21

銘柄指定の設定を解除する場合

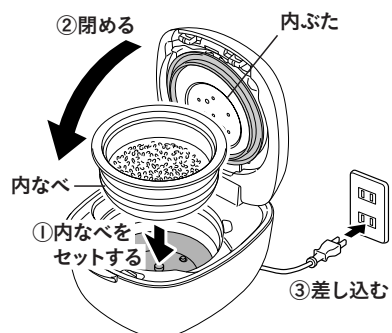
- [白米]をタッチする。
- [銘柄指定]をタッチする。
- [指定しない]をタッチする。

銘柄炊きわけ一覧表

番号	銘柄名	番号	銘柄名	番号	銘柄名	番号	銘柄名	番号	銘柄名
1	あいちのかおり	13	きたくりん	25	金色の風	37	つぶぞろい	49	ハナエチゼン
2	あきさかり	14	キヌヒカリ	26	彩のかがやき	38	つや姫	50	はるみ
3	あきたこまち	15	きぬむすめ	27	彩のきずな	39	てんこもり	51	ひとめぼれ
4	秋の詩	16	きらら397	28	さがびより	40	てんたかく	52	ヒノヒカリ
5	秋のきらめき	17	銀河のしずく	29	ササニシキ	41	天のつぶ	53	ひめの凛
6	あさほなみ	18	くまさんの輝き	30	ささ結	42	とちぎの星	54	ひやくまん穀
7	あきろまん	19	くまさんの力	31	里山のつぶ	43	なすひかり	55	ふさおとめ
8	あさひの夢	20	元気つくし	32	新之助	44	ななつぼし	56	ふさこがね
9	イクヒカリ	21	恋の予感	33	青天の霹靂	45	にこまる	57	ふっくりんこ
10	いちほまれ	22	こしいぶき	34	たかたのゆめ	46	仁多米	58	富富富
11	いのちの壱	23	コシヒカリ	35	だて正夢	47	はえぬぎ	59	まっしぐら
12	おいでまい	24	魚沼産コシヒカリ	36	つがるロマン	48	ハツシモ	60	みずかがみ
								61	ミルキーQueen
								62	森のくまさん
								63	ゆうだい21
								64	雪若丸
								65	ゆめおぼこ
								66	夢ごこち
								67	夢しずく
								68	夢つくし
								69	ゆめぴりか
								70	ゆめみずほ

※上記に該当しない銘柄(ブレンド米を含む)は、「白米」メニューで炊飯してください。

その他のごはんの炊きかた(白米・一合料亭炊き以外)



1 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

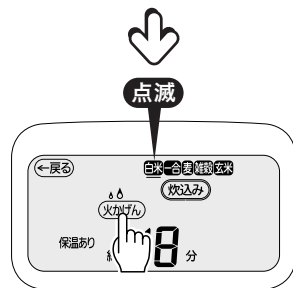
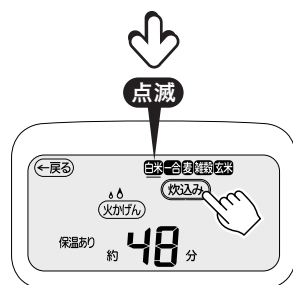
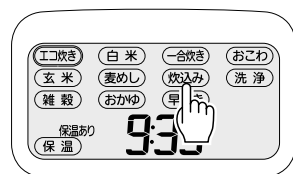
- ◇基本のごはんの炊きかた→P.19の①～④の手順で行ってください。
- ◇「保温中」が表示されている場合は、[取消]を押して保温を中止してください。

2 炊きたいメニューをタッチする。

「炊込み・白米」「炊込み・麦」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」の場合

※「炊込み・一合」の炊きかたは、P.26・27を参照してください。

- ①[炊込み]をタッチして炊込みの種類を選ぶ。タッチすると点滅が順に切り替わります。



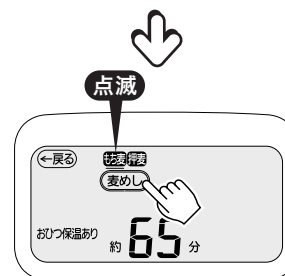
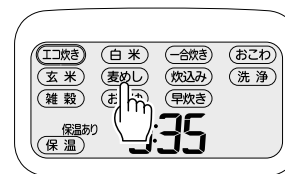
- ②[火かげん]をタッチして選ぶ。
※「炊込み・白米」のみ選択できます。
※火かげんについては、P.20を参照してください。
※炊込みは火かげん弱でもおこげがつく場合があります。
※火かげん強でおこげが薄い場合や火かげん弱にしてもおこげが濃くつく場合にはP.47の手順でおこげの調整を行ってください。

- ③[炊飯|無洗米]を押す。→P.21
◇炊飯ランプが赤色に点灯します。
◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.2～7)
取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。

- ④炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす。→P.21

「麦めしもち麦」「麦めし押麦」の場合

- ①[麦めし]をタッチして選ぶ。タッチすると点滅が順に切り替わります。



- ②[炊飯|無洗米]を押す。→P.21
◇炊飯ランプが赤色に点灯します。
◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.2～7)
取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。

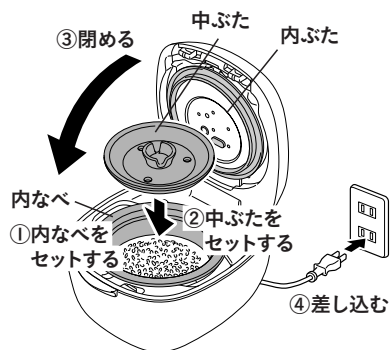
- ③炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす。→P.21

「エコ炊き」「おこわ」「玄米」「雑穀」「おかゆ」「早炊き」の場合

- ①炊きたいメニューをタッチする。
- ②[保温]をタッチし、保温設定を選び、[○決定]をタッチする。→P.20
(「今すぐ保温」は選ばない)
- ③[炊飯|無洗米]を押す。→P.21
◇炊飯ランプが赤色に点灯します。
◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.2～7)
取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。
- ④炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす。→P.21
◇「おかゆ」は保温設定できません。
◇「おこわ」「玄米」「雑穀」は、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。

一合料亭炊きの炊きかた

(「一合炊き」「炊込み・一合」メニュー)



1 内なべを本体にセットしてから、中ぶたを内なべにセットし、ふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

- ◇基本のごはんの炊きかた→P.19の①～④の手順で行ってください。
- ◇0.5合もしくは1合しか炊飯できません。1合より炊飯量が多いとうまく炊けなかったり、内なべが損傷する原因となります。
- ◇中ぶたは必ず内なべにセットしてください。
- ◇中ぶたをセットするときは、内なべ内部の突起部に中ぶたがきちんとはまるようにセットしてください。
- ◇中ぶたは「一合炊き」「炊込み・一合」以外では使用しないでください。
- ◇内なべの外側・本体内部・内ぶたについて水滴や米つぶをきちんとふき取り、内ぶたに目詰まりがないことを確認してからセットしてください。うまく炊けない原因となります。



◇ふたは、両手でしっかりと確実に閉めてください。



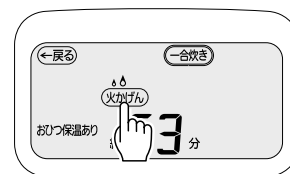
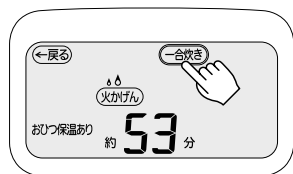
◇「保温中」が表示されている場合は、[取消]を押して保温を中止してください。



2 「一合炊き」または「炊込み・一合」をタッチする。

「一合炊き」の場合

[一合炊き]をタッチする。



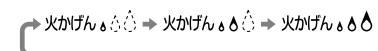
「炊込み・一合」の場合

[炊込み]をタッチして「炊込み・一合」を選ぶ。タッチすると点滅が順に切り替わります。



3 「火かげん」をタッチして選ぶ。

《火かげんについて》



火かげん弱 (弱)	おこげがほとんどつかない炊きかたです。
火かげん中 (中)	標準の火かげんです。薄くおこげがつくことがあります。
火かげん強 (強)	火かげん中よりも濃くおこげがつかます。

- ◇タッチするごとに、火かげん弱・中・強が切り替わります。
- ※少量で炊いた場合、火かげん弱でもおこげがついたり、火かげん強でもおこげが付きにくかったりする場合があります。
- ※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.47の手順でおこげの調整を行ってください。
- ※「炊込み・一合」は火かげん弱でもおこげがつく場合があります。

4 「炊飯/無洗米」を押す。→P.21

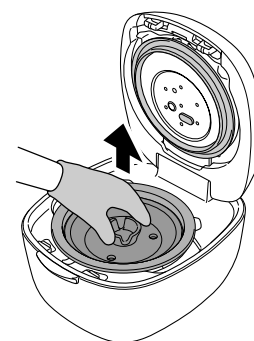
- ◇炊飯ランプが赤色に点灯します。
- ◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.2～7) 取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。

5 炊きあがったら、ミトンなどを使って中ぶたを取り出し、すぐにごはんをほぐす。→P.21

◇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。

⚠警告

- 中ぶたが熱くなっているので必ずミトンなどを使い、直接手でふれないように注意する。やけどのおそれがあります。



保温について

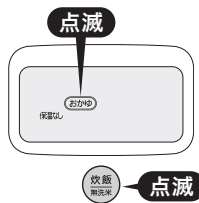
「保温あり」を選択しているとき

連続して保温を続けます。炊飯ランプが橙色に点灯し、「保温中」が表示されます。保温中は、保温経過時間（0～24時間）が表示されます。※24時間を越えると「24」が点滅します。



おかゆを炊いたとき

「おかゆ」の場合は、保温されないため、炊飯ランプが橙色に点滅し、「おかゆ」が点滅します。そのままにしておくと、のり状になったり、内ふたについたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、早めにお召しあがりください。



保温を中止するとき

[取消]を押します。

おひつ保温について

◇本体に搭載されているポンプを使って湿度を調整しながら保温することで、ごはんのおいしさを保ちます。
◇炊飯中・保温中にポンプが作動する際、作動音が鳴ります。作動音が気になる場合は、おひつ保温モードを解除することができます。→P.48

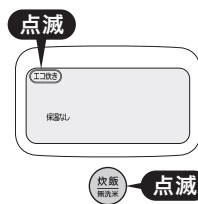
◇ポンプ作動中は、表示部に「ポンプ作動」が表示されます。



◇「白米」「一合炊き」「早炊き」「雑穀」「麦めしもち麦」「麦めし押麦」「玄米」は、初期設定でおひつ保温モードが設定されています。

「保温なし」を選択しているとき

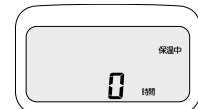
炊き上がり後、保温はしません。(例：エコ炊きの場合)炊飯ランプが橙色に点滅し、「保温なし」が表示され、選択したメニューが点滅します。※そのままにしておくと、におい、ベタつき、腐敗などの原因となるため、すぐに取り出してください。



再度保温するとき

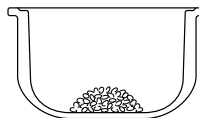
保温中に[取消]を押したときなど、保温を取り消したあとに再度保温するときは、下記①・②を行ってください。

- ①[保温]をタッチし、「今すぐ保温」を選ぶ。
 - ②[○決定]をタッチする。
- ※「保温なし」から保温するときは、[取消]を押してから①・②を行ってください。



少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召しあがりください。



おこげについて

- ◇炊きあがったごはんにはおこげがつきますので、ごはんをほぐしたとき、おこげが混ざることがあります。
- ◇炊きあがったときは香ばしいおこげも、保温時間の経過とともに水分を吸ってやわらかくなり、おこげの風味が損なわれます。
- ◇お好みに合わせて、おこげの色や保温温度を調整できます。→P.47

△ご注意

- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
 - ・差し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
 - ・冷やごはんのつき足し
 - ・しゃもじを入れたままの保温
 - ・中ふたをセットしたままの保温
 - ・ごはんの量が少ないとき(1合以下)
 - ・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。
- 内ふたが汚れていると、つゆが多くつく場合があります。

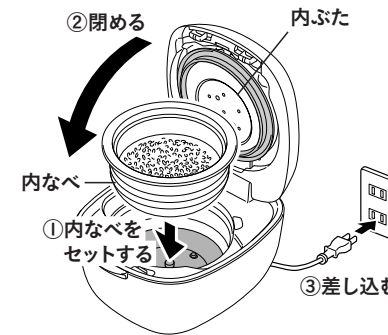
- 炊飯ランプ(橙色)が暗く見えることがありますが、故障ではありません。
- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・ベタつきの原因となります。
- 白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を炊いたときは、[取消]を押して、保温を取り消す。保温すると、ごはんのおいしさが損なわれます。
- 「エコ炊き」を選んで炊いたときは、節電モードで保温されます。ごはんの温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、節電モードを解除してください。→P.48
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や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。
- おひつ保温時、ポンプ作動中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。

予約炊飯のしかた

食べたい時刻に炊きあげることができます。

- ◇「予約1」「予約2」「予約3」のいずれかを選んで、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、「予約1」「予約2」「予約3」の3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：「予約1」で13：30に設定すると、13時30分に炊きあがります。



1 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差しプラグをコンセントに差し込む。

- ◇基本のごはんの炊きかた→P.19の①～④の手順で行ってください。
- ◇「保温中」が表示されている場合は、[取消]を押して保温を中止してください。

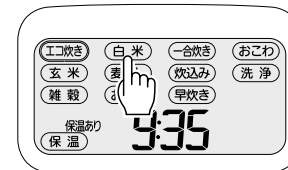
2 現在時刻を確認する。

◇現在時刻の合わせかた→P.17



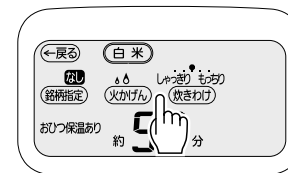
3 炊きたいメニューをタッチする。

- ◇あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。
- ◇「早炊き」「炊込み・白米」「炊込み・一合」「炊込み・麦」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」「おこわ」「洗浄」の場合は予約できません。



4 火かげん・炊きわけ・銘柄指定を選ぶ →P.20・22・23

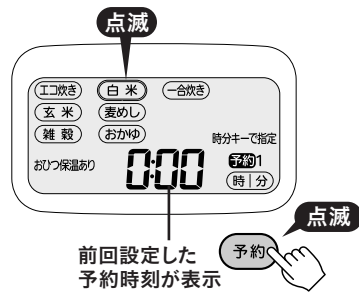
- ◇火かげんは「白米」「一合炊き」のみ選べます。
- ◇炊きわけ・銘柄指定は「白米」のみ選べます。



5 [←戻る]をタッチする。

6 [保温]をタッチし、保温設定を選び、[○決定]をタッチする。→P.20 (「今すぐ保温」は選ばない)

予約炊飯のしかた



点滅
予約
前回設定した
予約時刻が表示



時刻は24時間で表示されます。



点灯
炊飯
無洗米
予約

7 [予約]を押して、「予約1」「予約2」「予約3」のいずれかを選ぶ。

- ◇ 押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約3」→「予約吸水」の順に切り替わります。
- ◇ 前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻で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①にすむ)
- ※「白米」が選ばれている場合、[予約]を3秒以上押しすと、音声タイプ切替・音量調整モードになります。
- その他のメニューが選ばれている場合は、[予約]を3秒以上押ししても、予約設定に切り替わりませんので、ご注意ください。

8 [時|分]をタッチして、炊きあげたい時刻を合わせる。

- ◇ [時]をタッチすると1時間単位、[分]をタッチすると10分単位で合わせることができます。
- ◇ タッチし続けると、早送りになります。
- ◇ 予約時間の目安未満→P.2～7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。

9 [炊飯|無洗米]を押す。

- ◇ 無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.2～7)
- 取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。
- ◇ 予約設定を間違えたときは、[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。
 - ・ 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、おこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、お米や大麦などをよく洗う。
- 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》

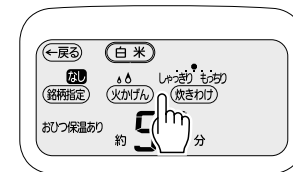
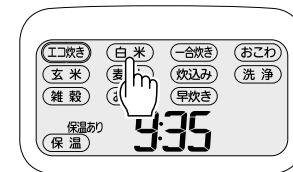
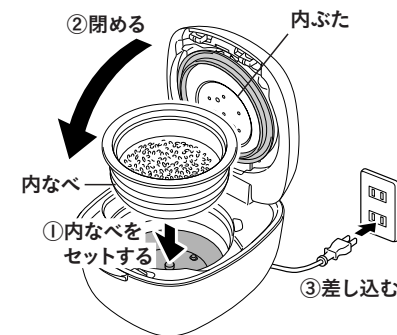
- [予約]を押した後、約30秒間何もしないとお知らせ音でお知らせします。
- 予約炊飯ができない状態で、[予約]または[炊飯|無洗米]を押すと、お知らせ音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→P.18

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。

- ◇ 「予約吸水」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：「予約吸水」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、差込プラグをコンセントに差し込む。

- ◇ 基本のごはんの炊きかた→P.19の①～④の手順で行ってください。
- ◇ 「保温中」が表示されている場合は、[取消]を押して保温を中止してください。

2 炊きたいメニューをタッチする。

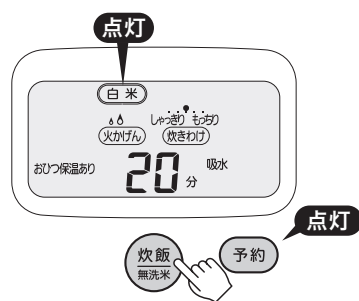
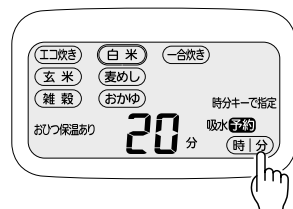
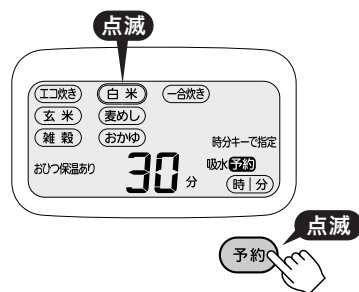
- ◇ あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。
- ◇ 「早炊き」「炊込み・白米」「炊込み・一合」「炊込み・麦」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」「おこわ」「洗浄」の場合は予約吸水できません。

3 火かげん・炊きわけ・銘柄指定を選ぶ →P.20・22・23

- ◇ 火かげんは「白米」「一合炊き」のみ選べます。
- ◇ 炊きわけ・銘柄指定は「白米」のみ選べます。

4 [←戻る]をタッチする。

5 [保温]をタッチし、保温設定を選び、[○決定]をタッチする。→P.20 (「今すぐ保温」は選ばない)



6 [予約]を押して、「予約吸水」を選ぶ。

◇押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約3」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※「白米」が選ばれている場合、[予約]を3秒以上押すと、音声タイプ切替・音量調整モードになります。
その他のメニューが選ばれている場合は、[予約]を3秒以上押しても、予約設定に切り替わりませんので、ご注意ください。

7 [時|分]をタッチして、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。
- ◇[時]をタッチすると10分ずつ増え、[分]をタッチすると10分ずつ減ります。
- ◇吸水時間を長くすると、炊きあがりやわらかくなります。

8 [炊飯|無洗米]を押す。

- ◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.2～7) 取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。
- ◇予約設定を間違えたときは、[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。
 - ・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》

- [予約]を押した後、約30秒間もしないとお知らせ音でお知らせします。
- 予約吸水ができない状態で、[予約]または[炊飯|無洗米]を押すと、お知らせ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.18

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。
- 大きさは15mLです。 ■小ささは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。
- ※「五目ごはん」は、無洗米が選べます。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。

炊込み・白米 メニュー

具とごはんの絶妙のバランス。 五目ごはん



322kcal/1人分

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

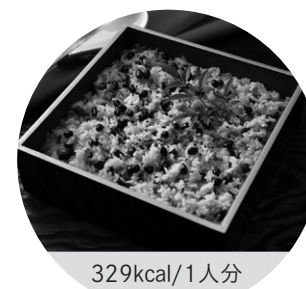
作りかた

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

- △**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の重さの約45%以下にしてください。また、具を入れて炊く場合の最大炊飯容量(P.4・5・49)を必ず守ってください。具や炊飯量が多いと、うまく炊けない・内なべがこげついて損傷するなどの原因となります。

おこわ メニュー

面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。 赤飯



329kcal/1人分

材料(6人分)

- もち米…3カップ
- あずき…80g
- ごま塩…少々

作りかた

- ①あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかける。煮立てばお湯をすて、新たにあずきの5倍ぐらいの量の水を入れ、強火にかけてかためにゆでる。
- ②あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、おたまですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷ます。
- ③もち米は内なべ(土鍋)で洗米し、あずきのゆで汁を「おこわ」の目盛3まで加え(足りない場合は水を加える)、よく混ぜ合わせ、約30分浸しておく。
- ④③に②のあずきをのせ、「おこわ」で炊きあげる。
- ⑤炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添える。

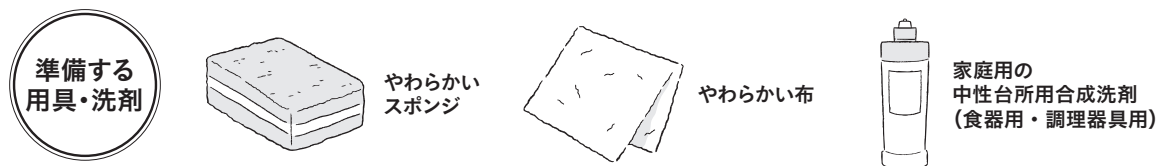
その他のメニューのレシピは、タイガーホームページでご覧いただけます。

<https://www.tiger.jp/feature/recipe/results2.html?keyword=JPL-G>



お手入れのしかた

- ◇必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・中ふたが冷めてからお手入れしてください。
- ◇使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。



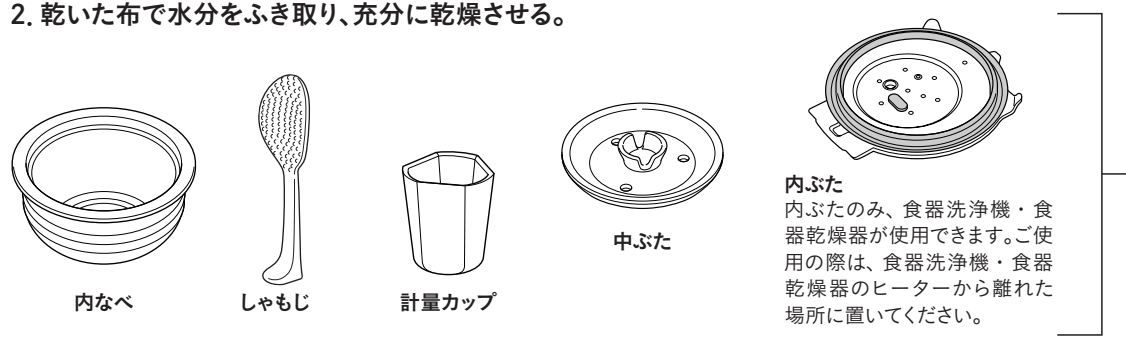
使えないもの



- ナイロンたわし・金属たわしなど
 - スポンジの研磨粒子部分
 - 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
 - 食器洗浄機・食器乾燥器 (内ふたは除く)
- 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。
- 研磨粒子部分

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)

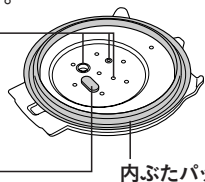
内ふたが汚れていると、つゆが付きやすくなります。

調圧孔

ごはんつぶなどが付いているときは、流水でよく洗い流す。

負圧パッキン

内ふたにつけたまま洗う。はずれたときは、向きに注意して取りつける。
→P.36



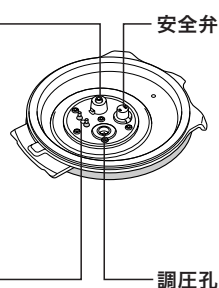
内ふた(裏面)

調圧弁
ごはんつぶなどが付いているときは、流水でよく洗い流す。

内ふたの表面から、**調圧弁**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。

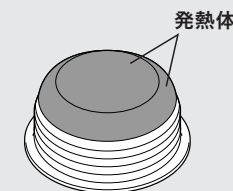
減圧孔

ごはんつぶなどが付いているときは、流水でよく洗い流す。



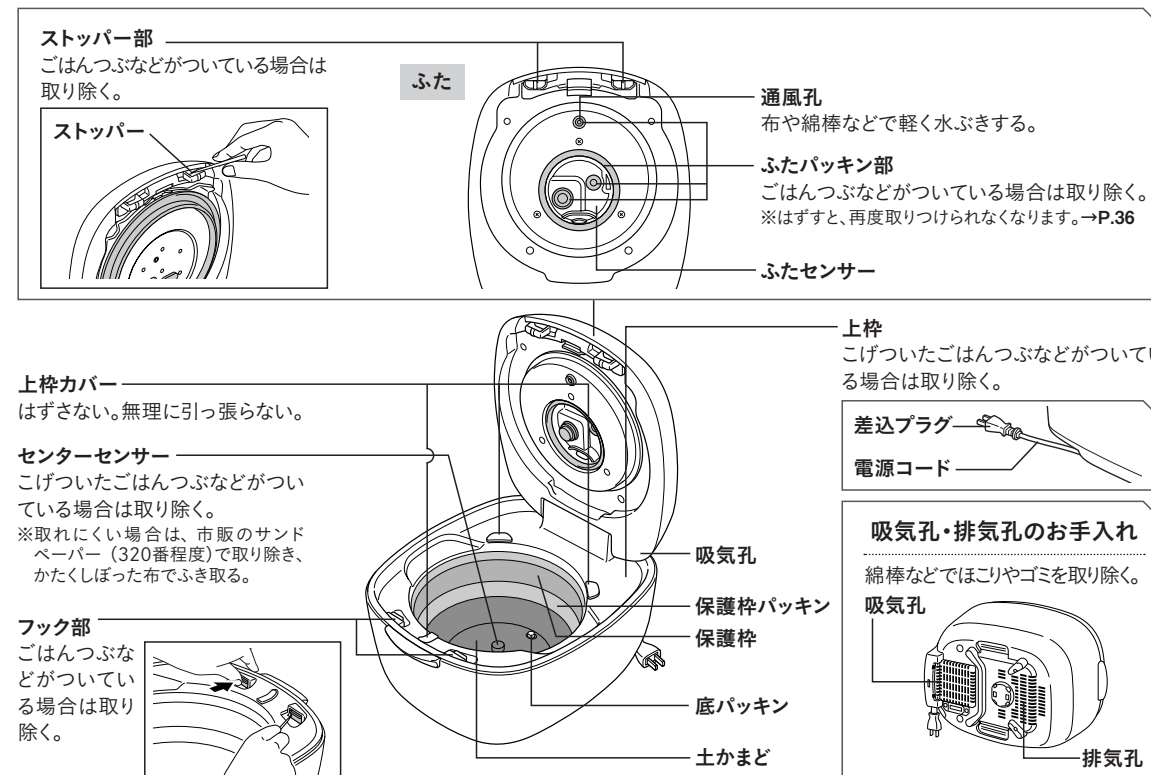
△ご注意

- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふた・中ふたはいつも清潔にする。
- 洗剤が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので十分に洗い流す。(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。
- 大麦や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。
- 内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意する。
- 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。ついたときは、きれいに手入れする。



汚れるたびにお手入れする箇所

本体(外側・内側)・タッチパネルとその周辺部は、かたくしぼった布でふく。
電源コード・差込プラグは乾いた布でふく。



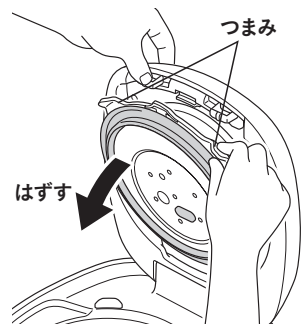
△ご注意

- タッチパネルとその周辺部は、アルコールを含んだ布などでふかない。表示部の表面が変色したり割れる原因となります。
- 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。
- 保護枠の内側は汚れや油分がついたままにしない。ついたときはきれいに手入れする。
- 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・取りつけかた

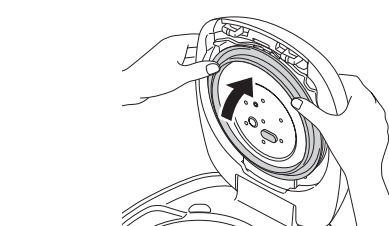
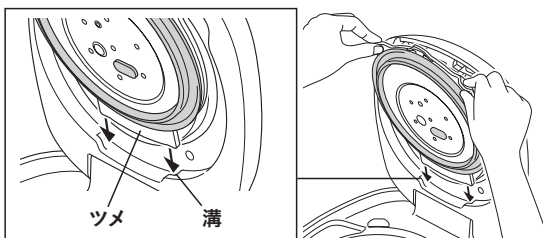
内ぶたの取りはずし

- 1 内ぶたのつまみを持って、内ぶたを手前にはずす。



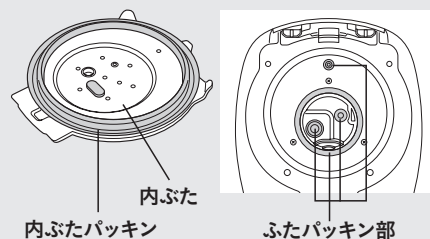
内ぶたの取りつけ

- 1 内ぶたの下図のツメを溝にきっちりはめ込む。
- 2 ふた側に傾けて確実に取りつける。



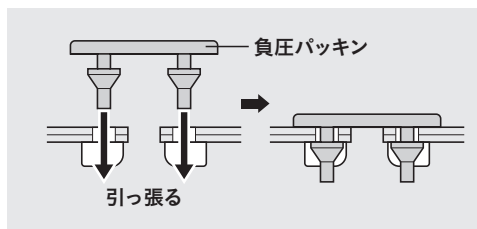
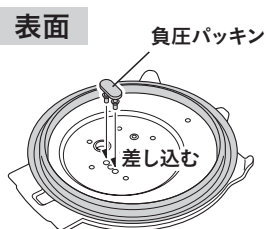
△ご注意

- ふたパッキン部・内ぶたパッキン類は引っ張らない。はずすと、再度取り付けられなくなります。ふたパッキン部・内ぶたパッキン類がはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様相談窓口までお問合せください。
- ふたパッキン部：パッキンをはずさない。無理に押さえつけたり、引っ張らない。蒸気もれやふたが開かないようになり、故障の原因となります。



負圧パッキンの取り付け

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

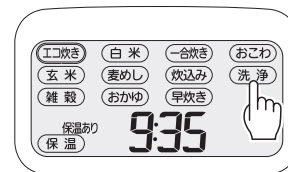
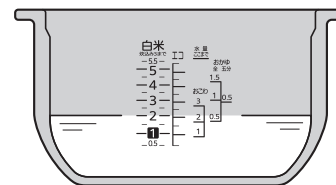


洗浄のしかた

においが気になるときは洗浄する。

- 1 内なべに水を入れ、本体にセットする。

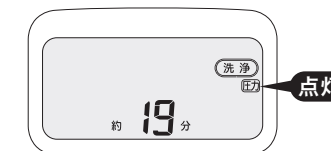
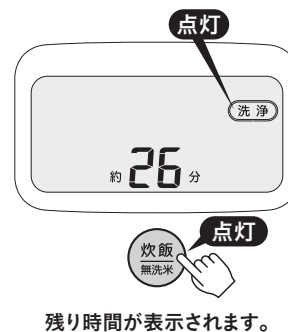
- ◇「白米」の目盛2まで水を入れます。
- ◇本体にセットし、差込プラグをコンセントに差し込みます。→P.19



- 2 [洗浄]をタッチする。

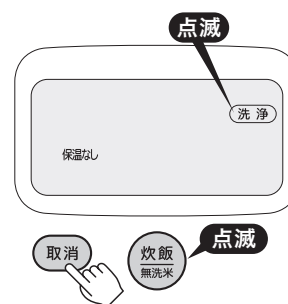
- 3 [炊飯|無洗米]を押す。(洗浄開始)

- ◇圧力をかけて洗浄します。
- ◇炊飯ランプが赤色に点灯します。
- ◇圧力がかかりはじめると、圧力表示が点灯します。



- 4 洗浄が終了すると、お知らせ音が鳴り、洗浄が点滅するので、[取消]を押す。

- ◇炊飯ランプが橙色に点滅します。
- ◇差込プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れします。→P.34・35



△ご注意

- 洗浄中は、蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢よく蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 中ぶたをセットして洗浄しない。水位が上昇し、ふきこぼれの原因となり、やけどのおそれがあります。
- 圧力表示が点灯しているときは、ふたを開けない。
- 炊飯ランプ(橙色)が暗く見えることがありますが、故障ではありません。
- 洗浄後は内なべ・本体が熱くなっているので注意する。
- 連続して洗浄するときは、必ず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、うまく洗浄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、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまでご相談ください。

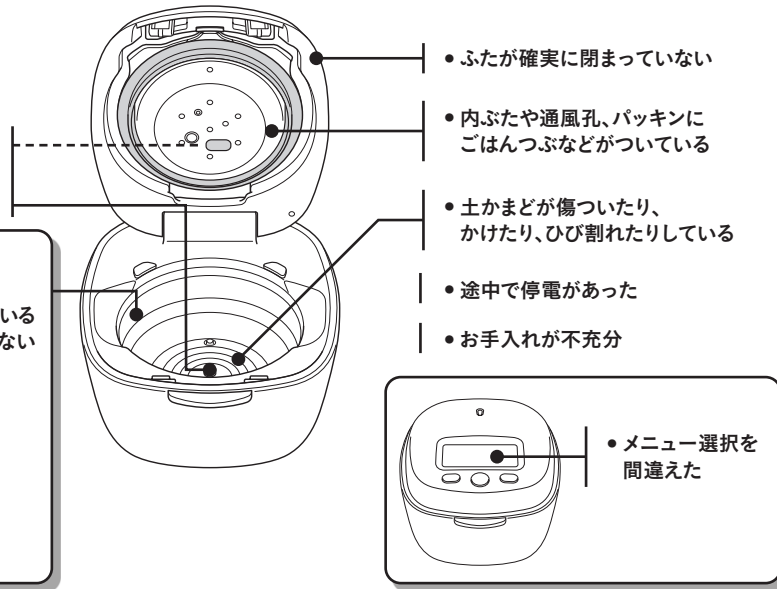
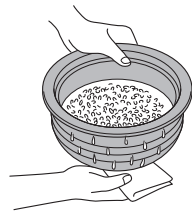
うまく炊けない?と思ったら

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。

まず確認!

- 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

- 内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしている
- 内なべの縁にごはんつぶなどがついている
- 内なべの外側の水滴をふき取っていない



ごはんのお困りごと

こんなときは	お米	水	炊飯
蒸気もれる	<ul style="list-style-type: none"> • お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・49 	<ul style="list-style-type: none"> • 水加減を間違えた→P.2～7 	
ふきこぼれる	<ul style="list-style-type: none"> • お米の量や具の量、大麦や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.2～7・49 	<ul style="list-style-type: none"> • 水加減を間違えた→P.2～7 • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
炊きあがるまでに時間がかかる	<ul style="list-style-type: none"> • お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・49 	<ul style="list-style-type: none"> • 水加減を間違えた→P.2～7 	<ul style="list-style-type: none"> • 連続して炊飯した→P.21 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.21
うすい膜ができる	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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		<ul style="list-style-type: none"> • 充分洗米しなかった(無洗米は除く) 	<ul style="list-style-type: none"> • 12時間以上の予約炊飯をした
やわらかすぎる	<ul style="list-style-type: none"> • お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた • 割れ米が多く混ざっている 	<ul style="list-style-type: none"> • 水加減を間違えた→P.2～7 • アルカリイオン水(pH9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 	<ul style="list-style-type: none"> • 予約炊飯した • 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 • 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.21 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.21
かたすぎる	<ul style="list-style-type: none"> • お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・49 	<ul style="list-style-type: none"> • 水加減を間違えた→P.2～7 • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 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.21 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.21
おこげができる・こげつく	<ul style="list-style-type: none"> • お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・49 • 割れ米が多く混ざっている 	<ul style="list-style-type: none"> • 水加減を間違えた→P.2～7 • アルカリイオン水(pH9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 	<ul style="list-style-type: none"> • 予約炊飯した • 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
生煮え・芯がある	<ul style="list-style-type: none"> • お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・49 • 割れ米が多く混ざっている 	<ul style="list-style-type: none"> • 水加減を間違えた→P.2～7 • お湯(約35度以上)で洗米や水加減をした 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 • 連続して炊飯した→P.21 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.21 • 使用後、保温を取り消さずに[炊飯 無洗米]を押してそのまま放置した

困ったときは

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		<ul style="list-style-type: none"> 充分洗米しなかった (無洗米は除く) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 中ぶたをセットしたままで保温した 1合以下で保温した→P.28 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 においが残りやすいメニューを使用したあと、洗浄しなかった
保温中の ごはんが 変色する	<ul style="list-style-type: none"> お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた 	<ul style="list-style-type: none"> 充分洗米しなかった (無洗米は除く) 	<ul style="list-style-type: none"> 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 中ぶたをセットしたままで保温した 1合以下で保温した→P.28 保温を24時間以上続けている
保温中の ごはんが パサつく	<ul style="list-style-type: none"> お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた 	<ul style="list-style-type: none"> 水加減を間違えた →P.2～7 	<ul style="list-style-type: none"> 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 中ぶたをセットしたままで保温した 1合以下で保温した→P.28 保温を24時間以上続けている
保温中の ごはんが べたつく	<ul style="list-style-type: none"> お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた 	<ul style="list-style-type: none"> 水加減を間違えた →P.2～7 	<ul style="list-style-type: none"> 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 中ぶたをセットしたままで保温した 1合以下で保温した→P.28 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

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
<ul style="list-style-type: none"> ごはんが炊きあがらない 	<ul style="list-style-type: none"> 差込プラグがコンセントに差し込まれていませんか。 	<ul style="list-style-type: none"> 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。 	<ul style="list-style-type: none"> 19・22 24・26 29・31
<ul style="list-style-type: none"> 予約した時刻に炊きあがっていない 	<ul style="list-style-type: none"> 現在の時刻が正しくセットされていますか。 P.38「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。 予約時間の目安未滿で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。 	<ul style="list-style-type: none"> 時刻を正しくセットする。 	<ul style="list-style-type: none"> 17 38 2~7
<ul style="list-style-type: none"> 予約炊飯・予約吸水の設定ができない 	<ul style="list-style-type: none"> 表示時間が「0:00」で点滅していませんか。 「早炊き」「炊込み・白米」「炊込み・一合」「炊込み・麦」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」「おこわ」「洗浄」を選択していませんか。これらのメニューは予約設定できません。 [予約]を3秒以上押し続けていませんか。[予約]を3秒以上押し続けると、「白米」を選択している場合、音声タイプ・音量調整モードになります。[取消]を押して再度設定してください。その他のメニューを選択している場合は、予約設定に切り替わりません。 	<ul style="list-style-type: none"> 現在時刻をセットする。 	<ul style="list-style-type: none"> 17 29 31 18 30 32
<ul style="list-style-type: none"> 表示部がくもる 	<ul style="list-style-type: none"> 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。 内なべの外側がぬれていませんか。 	<ul style="list-style-type: none"> きれいに取り除く。 乾いた布でふき取る。 	<ul style="list-style-type: none"> 38 51
<ul style="list-style-type: none"> 保温時や洗浄後の炊飯ランプ(橙色)が暗い 	<ul style="list-style-type: none"> 炊飯ランプ(橙色)が暗く見えることがありますが、故障ではありません。 		<ul style="list-style-type: none"> 28 37
<ul style="list-style-type: none"> 炊飯中・保温中に音がする 	<ul style="list-style-type: none"> 「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。 「プシュー」や「ポコポコ」や「ホー」という音と同時に、蒸気孔から蒸気が勢いよく出るのは、沸とうや圧力を抜くときによるもので、故障ではありません。 炊飯中に「カチツ」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。 「プブブ…」という音は、本体内部のポンプが作動している音で、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。 	<ul style="list-style-type: none"> お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。 	<ul style="list-style-type: none"> 17 51

困ったときは

故障かな?と思ったら

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
●炊飯時に【炊飯 無洗米】を押したとき、または「今すぐ保温」を選択し【炊飯 無洗米】を押したときにお知らせ音が鳴る	→ 内なべがセットされていますか。	→ 内なべをセットする。	→ 19
	→ 内なべにひびが入っていませんか。	→ お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。	→ 51
	→ 内なべの発熱体に傷がついていませんか。		
●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、ファンやポンプの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。		→ -
●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。	→ 21
	→ 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・吸水をしているときに、お知らせ音が鳴る	→ [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。		→ 30 32
●本体内に、水や米が入ってしまった	→ 故障の原因になりますので、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		→ 51
●時刻合わせの際、時間表示部を1秒以上タッチしても時刻セットモードにならない	→ 炊飯(洗浄)中・保温中・予約セット中・予約炊飯(吸水)中を選択中は、時刻合わせできません。		→ 17
●炊飯ランプ(橙色)が点滅する保温されていない	→ 「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	→ 「おかゆ」は保温できません。そのままにしておくと、おかゆがのり状になりますので、早めにお召しあがりください。	→ 6 28
	→ 「保温なし」を選択していませんか。	→ 炊飯前は、[保温]をタッチして「おひつ保温あり」または「保温あり」を選ぶ。ごはんが炊きあがった後は、[保温]をタッチして「今すぐ保温」を選び、[〇決定]をタッチして保温する。	→ 20 28
●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。	→ 16
●保温中に「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。		→ 28
●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)P.46の手順で交換してください。	→ 14 46
	→ [取消]と[予約]を同時に押した。	→ 時刻を正しく合わせる。	→ 17

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
●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・フック部・ストッパー部などにごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	→ きれいに取り除く。	→ 35
●ふたが閉まらない	→ 内ふたがセットされていますか。	→ 内ふたをセットする。	→ 19・36
	→ 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。	→ 19
●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。		→ -
●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。		→ -
●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。	→ 13 35
	→ 内ふたの調圧弁・調圧孔にごはんつぶなどがついていませんか。	→ 取り除く。	→ 34
	→ 内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。	→ お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。	→ 51
	→ 内ふたが確実に付いていますか。	→ 確実につける。	→ 36
	→ ふたが確実に閉まっていますか。	→ 確実に閉める。	→ 19・22 24・26 29・31 37
●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。		→ -
	→ 内ふたが汚れていませんか。	→ 内ふたを家庭用の中性台所用合成洗剤でよく洗う。	→ 34 35
	→ 内ふたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。		
	→ 「エコ炊き」を選択していませんか。		
	→ 「エコ炊き」を選んで炊いたときは、つゆが多くなる場合があります。気になる場合は、「白米」で炊くことをおすすめします。		→ 2
●内なべがこげついた	→ 具を入れて炊くときに、具や調味料を入れすぎたり、具を混ぜ込んだりしていませんか。	→ 内なべにお湯をはり、しばらく置いてから、やわらかいスポンジでよく洗ってください。それでもこげが取れないときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	→ 51
●内なべが白くなった	→ 水道水に含まれるミネラル成分が付着したもので、使用上の品質に支障はありません。		→ -

困ったときは

リチウム電池の交換のしかた

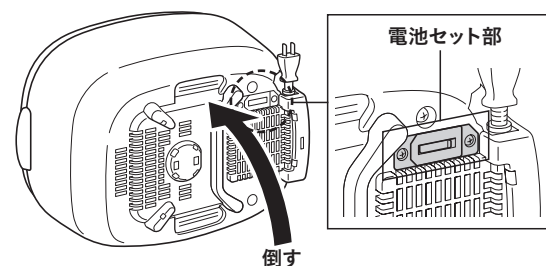
◇リチウム電池が切れると、通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。(「0:00」が点滅します)
下記の手順でリチウム電池を交換してください。

《用意するもの》精密ドライバー

《電池の型番》CR2450 (ホームセンターなどでご購入いただけます。)

1 差込プラグがコンセントに差し込まれている場合は、差込プラグを抜く。

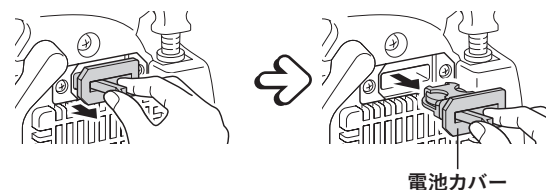
2 差込プラグが上を向くように本体を倒す。



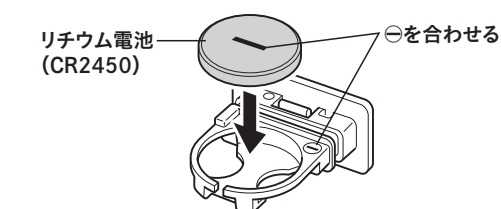
3 電池セット部右端の凹部に精密ドライバーを差し込み、つまみを開く。



4 つまみを持って電池カバーを引き出す。

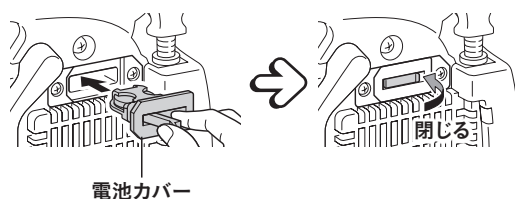


5 リチウム電池を交換する。



6 本体に電池カバーをセットする。

7 つまみを閉じる。



△ご注意

- リチウム電池を交換する際は、本体内や内なべに、中ぶたやごはん・水・米などが入っていないことを確認する。
- 不要になったリチウム電池は、お住まいの地方自治体の廃棄処分方法に従って廃棄してください。

おこげの色・保温温度の調整のしかた

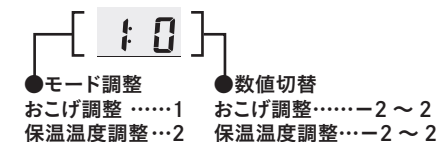
おこげの色が気になったとき、保温温度を調整したいときは、下記の手順で設定を変更できます。

※下記の手順はそれぞれ30秒以内に完了してください。

30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定を行う場合は、はじめからやり直してください。

※炊飯(洗浄)中、保温中、予約炊飯(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]を押してください。



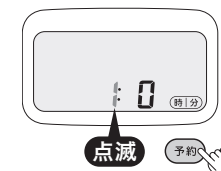
おこげの色を調整したいとき

P.39の内容をお調べいただいても火かげん強でおこげが薄い場合や、火かげん弱でおこげが濃くつく場合は、下記の手順でおこげの色を調整してください。
※「白米(銘柄指定あり・無洗米を含む)」「一合炊き」「炊込み」のみ調整できます。

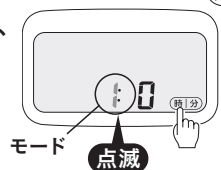
1 「白米」の外枠が点滅していることを確認する。

◇「白米」の外枠が点滅していない場合は、[白米]をタッチしたあとに[←戻る]をタッチする。

2 [予約]を約3秒以上押す。

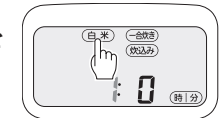


3 [時|分]をタッチして、モード「1」にする。



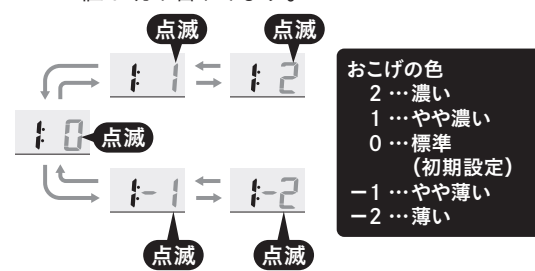
4 [炊飯|無洗米]を押す。

5 調整したいメニューをタッチする。



6 [炊飯|無洗米]を押す。

7 [時|分]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。



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

8 [炊飯|無洗米]を押す。

9 [予約]を約3秒以上押す。
設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

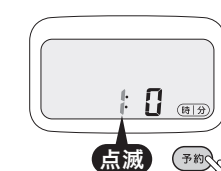
保温温度を調整したいとき

P.40の内容をお調べいただいても、ごはんのにおいや変色、パサつきやベタつきが改善されない場合、下記の手順で保温温度を調整してください。

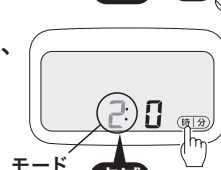
1 「白米」の外枠が点滅していることを確認する。

◇「白米」の外枠が点滅していない場合は、[白米]をタッチしたあとに[←戻る]をタッチする。

2 [予約]を約3秒以上押す。

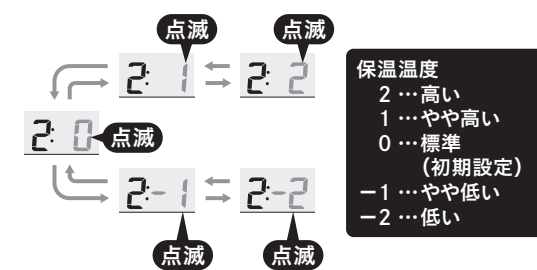


3 [時|分]をタッチして、モード「2」にする。



4 [炊飯|無洗米]を押す。

5 [時|分]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。



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

6 [炊飯|無洗米]を押す。

7 [予約]を約3秒以上押す。
設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

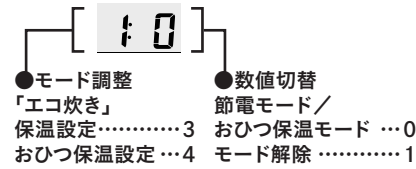
「エコ炊き」保温の節電モード・おひつ保温モードの解除のしかた

「エコ炊き」保温の節電モード・おひつ保温モードを解除したいときは、下記の手順で設定を変更できます。

※下記の手順①～⑦はそれぞれ30秒以内に完了してください。
30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定を行う場合は、はじめからやり直してください。

※炊飯（洗浄）中、保温中、予約炊飯（吸水）中は、設定を変更することはできません。

※設定を途中でやめるときは、[取消]を押してください。



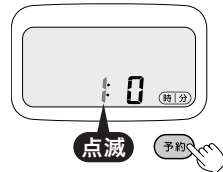
「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき

「エコ炊き」を選んで炊いたときに、ごはんの温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、下記の手順で節電モードを解除すると、保温温度が上昇します。

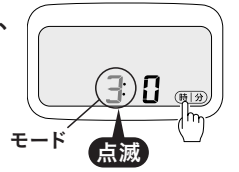
① 「白米」の外枠が点滅していることを確認する。

◇「白米」の外枠が点滅していない場合は、[白米]をタッチしたあとに[←戻る]をタッチする。

② [予約]を約3秒以上押す。

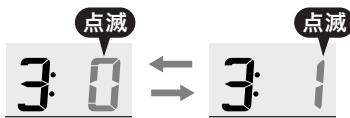


③ [時|分]をタッチして、モード「3」にする。



④ [炊飯|無洗米]を押す。

⑤ [時|分]をタッチして、保温設定を選択する。



「エコ炊き」保温設定
0 … 節電モード(初期設定)
1 … 節電モード解除

⑥ [炊飯|無洗米]を押す。

⑦ [予約]を約3秒以上押す。
設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

おひつ保温モードを解除したいとき

おひつ保温モードで保温したときに、ポンプの作動音が気になる場合は、下記の手順でおひつ保温モードを解除することができます。

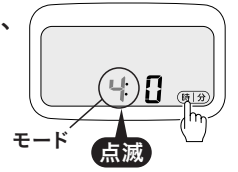
① 「白米」の外枠が点滅していることを確認する。

◇「白米」の外枠が点滅していない場合は、[白米]をタッチしたあとに[←戻る]をタッチする。

② [予約]を約3秒以上押す。

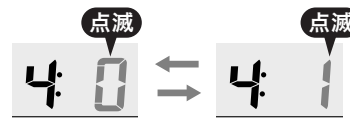


③ [時|分]をタッチして、モード「4」にする。



④ [炊飯|無洗米]を押す。

⑤ [時|分]をタッチして、保温設定を選択する。



おひつ保温設定
0 … おひつ保温モード(初期設定)
1 … おひつ保温モード解除

⑥ [炊飯|無洗米]を押す。

⑦ [予約]を約3秒以上押す。
設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

仕様

サイズ	1.0L(5.5合)タイプ		
電源	100V 50-60Hz		
定格電力(W)	1080		
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量(L)	1.0	
	区分名	B	
	蒸発水量*4(g)	6.7	
	年間消費電力量(kWh/年)	84.1	
	1回当りの炊飯時消費電力量*5(Wh)	159	
	1時間当りの保温時消費電力量*5(Wh)	16.9	
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量(Wh)	1.60	
	1時間当りの待機時消費電力量(Wh)	0.72	
炊飯容量(L)	白米 (標準、しゃっきり、ややしゃっきり、もっちり、ややもっちり)	0.09~1.0(0.5~5.5合)	
	一合炊き	0.09~0.18(0.5~1合)	
	エコ炊き	0.09~1.0(0.5~5.5合)	
	早炊き	0.09~1.0(0.5~5.5合)	
	麦めし	押麦 (1割)	0.18~0.63(1~3.5合)
		押麦 (3割)	0.18~0.54(1~3合)
		もち麦 (1割)	0.18~0.63(1~3.5合)
		もち麦 (3割)	0.18~0.54(1~3合)
	雑穀		0.09~0.54(0.5~3合)
	炊込み	白米	0.09~0.54(0.5~3合)
		一合	0.09~0.18(0.5~1合)
		麦	0.18~0.36(1~2合)
		雑穀	0.09~0.36(0.5~2合)
	玄米		0.18~0.36(1~2合)
おこわ		0.18~0.54(1~3合)	
おかゆ	全がゆ	0.09~0.27(0.5~1.5合)	
	五分がゆ	0.09(0.5合)	
全がゆ・具を入れたとき		0.09~0.18(0.5~1合)	
玄米		0.18~0.63(1~3.5合)	
外形寸法*6 (cm)	幅	29.0	
	奥行	35.1	
	高さ	22.0	
本体質量*6 (kg)	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です。

*3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名および各表示値も同法に基づいています。)

*4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

*5 1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。(工場出荷時)

*6 おおよその数値です。

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

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常にはたります。
※圧力炊飯中・洗浄中は、内部の圧力が抜けて、蒸気が勢いよく出ますのでご注意ください。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
予約炊飯(吸水)中	そのままタイマーが作動します。 (停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。)
炊飯(洗浄)中	炊飯(洗浄)を続けます。うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。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。
- 内なべ・中ふた各部に、亀裂やひび割れ、発熱体の破損などが生じたときは交換してください。
- 樹脂部品は、熱や蒸気にふれるため、ご使用にともない傷んできます。
- リチウム電池が切れた場合は、ご自身で交換していただけます。(P.46参照)

消耗品について、汚れやにおい・傷みがひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、本体の品番をご確認のうえご相談ください。

- お買い上げの販売店
- 消耗品・別売品のご購入サイト(「連絡先」→P.51参照)
- タイガーお客様ご相談窓口(「連絡先」→P.51参照)


保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」→P.38～40・「故障かな?と思ったら」→P.41～44・「エラー表示と対処方法」→P.45・「おこげの色・保温温度の調整のしかた」→P.47をご覧ください。それでも不具合がある場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 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。
- 保証期間は、お買い上げの日から本体：1年間、内なべ割れ・内なべ内面フッ素加工：5年間です。(消耗品は除きます。)**
保証書の記載内容に基づき修理(交換^{※1})いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 修理(交換^{※1})を依頼されるとき**
保証書期間内 …… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理(交換^{※1})によって機能が維持できる場合は、ご希望により有料修理(交換^{※1})いたします。ご相談の際、次のことをご知らせください。
①製品名 ②品番(本体背面シールに表示) ③製品の状況(できるだけくわしく)
- 補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打ち切り後10年です。**
- 修理料金とは**
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
技術料 …… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
部品代 …… 製品の修復に使った部品の代金です。
- その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(下記)までご相談ください。**
●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。
注1) 交換は、内なべのみ対象となります。

連絡先

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

使いかた・修理のご相談 お客様ご相談窓口	
ナビダイヤル (全国共通番号)	 0570-011101 ※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ 有料でご案内させていただいております。 TEL(06)6906-2121
●受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます)	

消耗品・別売品のご購入サイト		修理に関するご案内・受付サイト	
https://www.tiger-shop.jp/		https://www.tiger.jp/customer/repair.html	

ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>
※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。