愛情点検	長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！		
	こんな症状はありませんか	●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。 ●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、ゆるみ、がたつきがある。 ●内なべが変形している。 ●その他の異常や故障がある。	▶ 使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくと便利です。

ご購入年月日	ご購入店名　　TEL　　（　　）
年　　月　　日	

タイガーIHジャー炊飯器保証書

持込修理（交換[注1]）

この保証書は、本書記載内容で無料修理（交換[注1]）を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、保証書の記載内容に基づき無料修理（交換[注1]）いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理（交換[注1]）をご依頼ください。

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型　名	JPW-B/JPW-C
★お客様	お名前　　様 ご住所　〒 電話番号
★ お買い上げ日	★取扱販売店名・住所・電話番号
年　月　日	
保証期間（お買い上げ日より）	
本体 1年（消耗品は除く） 内なべ内面フッ素加工1年	

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

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

修理（交換[注1]）メモ

お客様の個人情報の利用目的

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

〈無料修理（交換[注1]）規定〉

1. ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理（交換[注1]）がご依頼になれない場合には、取扱説明書に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理（交換[注1]）になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
   （ニ）一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用、車輌、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
   （ホ）虫等の侵入による故障
   （ヘ）本書のご提示がない場合
   （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   （チ）消耗品の交換
   （リ）下記の使いかたをした場合の内なべフッ素加工のふくれやはがれ、変形など
   - 内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用した場合
   - 白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温した場合
   - 内なべの中で酢を使用した場合
   - 金属製のおたまやスプーン、泡立て器、食器類など、かたいものを入れたり、使用した場合
   - 金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れした場合
   - 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用した場合（内ぶたは除く）
   - 家庭用の中性台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・漂白剤など）を使用した場合
   - 内なべにざるなどをのせた場合
   - お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみや損傷
   - 故意に傷つけた場合
   - その他取扱説明書、本体に貼付しているご注意に関するシールなどの記載事項にそわない使いかたをした場合
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

注1）交換は、内なべのみ対象となります。

タイガー魔法瓶株式会社
〒571-8571　大阪府門真市速見町3番1号

取扱説明書

保証書つき

JPW-B型
JPW-C型

TIGER

家庭用 **IHジャー炊飯器〈炊きたて〉**

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。

この製品は日本国内交流100V専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

ご意見をお寄せください。
https://www.tiger.jp/

もくじ

はじめに

3ーメニューのご紹介
9ー安全上のご注意
15ー各部のなまえと付属品
17ー現在時刻の合わせかた

基本の炊きかた

18ーごはんの炊きかた
20ー保温について
21ー再加熱のしかた

予約炊飯・予約吸水

22ー予約炊飯のしかた
24ー予約吸水のしかた

調理・パン・ケーキ

26ー調理のしかた
28ーパンの作りかた
32ーケーキの作りかた

メニューガイド

34ーメニューガイド

お手入れ

36ーお手入れのしかた
38ー各部の取りはずし・取りつけかた
39ー洗浄のしかた

困ったときは

40ーうまく炊けない?と思ったら
43ー調理やパン・ケーキが
うまく作れない?と思ったら
45ー故障かな?と思ったら
48ーエラー表示と対処方法

その他

48ー「少量高速」むらし時間の調整のしかた
49ー音量調整のしかた／
「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた
50ー仕様
50ー停電があったとき
51ー消耗品・別売品のお買い求めについて
51ー保証とサービスについて
51ー連絡先

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。
(その他のメニュー→P.6 ～ 8)

	01 白米	02 極うま
	白米を炊くときに選びます。標準の炊きかたです。	「白米」メニューの2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、甘み・うまみ・ねばりのある味わい深いごはんが炊きあがります。
炊飯容量	1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5合 1.8Lタイプ 1 ～ 10合	1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5合 1.8Lタイプ 1 ～ 10合
内なべ目盛	白米	極うま
無洗米	無洗米選択あり	無洗米選択あり
炊飯時間の目安*1	1.0Lタイプ 44～56分 1.8Lタイプ 47～64分	1.0Lタイプ 56～67分 1.8Lタイプ 56～74分
予約時間の目安	1時間10分以上	1時間20分以上
保温	保温あり	保温あり

*1:炊飯時間の目安は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧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。

メニューのご紹介

白ごはん（白米）を炊くときに、下記のメニューが選べます。また、雑穀も炊けます。
（その他のメニュー→**P.6 ～ 8**）

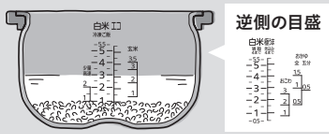
選べる 15 メニュー

	03 エコ炊き	04 冷凍ご飯	05 早炊き	06 少量高速	07 雑穀
	白米を少ない消費電力量（約2 ～ 18％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。	炊きあがったごはんを冷凍保存したいときに選びます。「白米」メニューより時間をかけて吸水し、ベタつきを抑えてふっくら炊きあげることで、冷凍保存してもおいしさを保ちます。	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。	少量の白米をより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。	雑穀（大麦・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。
炊飯容量	1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5合 1.8Lタイプ 1 ～ 10合	1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5合 1.8Lタイプ 1 ～ 10合	1.0Lタイプ 0.5 ～ 5.5合 1.8Lタイプ 1 ～ 10合	1.0Lタイプ 0.5 ～ 2合 1.8Lタイプ 1 ～ 3合	1.0Lタイプ 0.5 ～ 4合 1.8Lタイプ 1 ～ 8合
内なべ目盛	エコ	冷凍ご飯	白米	少量高速	白米
無洗米	無洗米選択あり	無洗米選択あり	無洗米選択あり	無洗米選択あり	無洗米選択あり
炊飯時間の目安*1	1.0Lタイプ 44～56分 1.8Lタイプ 47～64分	1.0Lタイプ 51～62分 1.8Lタイプ 53～69分	1.0Lタイプ 20～36分 1.8Lタイプ 20～44分	1.0Lタイプ 15～24分 1.8Lタイプ 17～25分	1.0Lタイプ 53～63分 1.8Lタイプ 53～64分
予約時間の目安	1時間10分以上	1時間15分以上	予約不可	予約不可	1時間10分以上
保温	保温あり	保温あり 早めに冷凍してください	保温あり	保温あり	保温あり 早めにお召しあがりください*2
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.49**	●炊きあがったごはんは長時間の保温をせず、すぐに冷凍しましょう。 ●解凍するときは、お使いの電子レンジの取扱説明書に従って、加熱してください。 **【冷凍のしかた】** ①ごはんが温かいうちに茶わん1杯分（約150g）程度に分けてラップにつつむ。（ラップにつつむときは、平らに広げ、厚みを均一にする。） ②常温まで冷まし、冷凍庫に入れる。		●炊きあがったごはんがかたすぎる場合、むらし時間を長くすることで、かたさを調整できます。→**P.48**	●雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。 ●雑穀は、白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。 ●市販の大麦や雑穀、発芽玄米の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。 ●目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を混ぜて炊かないでください。 ●麦飯・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。

*1：炊飯時間の目安は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧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。
*2：自動的に保温に切り替わりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温せず、早めにお召しあがりください。

内なべ目盛（内側）

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



無洗米について

- 無洗米を炊くときは、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・18**
- 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では、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（「早炊き」「少量高速」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.24**

メニューのご紹介

白ごはん以外にも、炊込み・おこわ・おかゆ・玄米など、
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

	08 炊込み／炊込みおこげ	09 おこわ	10 おかゆ	11 玄米
	炊込みごはんを炊くときに選びます。また、炊込みおこげを選択すると、こうばしいおこげがつきます。	おこわを炊くときに選びます。	おかゆを炊くときに選びます。	玄米を炊くときに選びます。
炊飯容量	1.0Lタイプ 0.5 ～ 4合 1.8Lタイプ 1 ～ 7合	1.0Lタイプ 1 ～ 3合 1.8Lタイプ 2 ～ 6合	1.0Lタイプ〈全がゆ〉0.5 ～ 1.5合 〈具入りの全がゆ〉0.5 ～ 1合 〈五分がゆ〉0.5合 1.8Lタイプ〈全がゆ〉0.5 ～ 2.5合 〈具入りの全がゆ〉0.5 ～ 2合 〈五分がゆ〉0.5 ～ 1.5合	1.0Lタイプ〈玄米〉1 ～ 3.5合 〈具入りの玄米〉1 ～ 2合 1.8Lタイプ〈玄米〉2 ～ 6合 〈具入りの玄米〉2 ～ 4合
内なべ目盛	極うま	〈もち米とうるち米〉おこわと白米の間 〈もち米〉おこわ	〈全がゆ〉おかゆ全 〈五分がゆ〉おかゆ五分	玄米
無洗米	無洗米選択あり	無洗米選択なし	無洗米選択あり	無洗米選択なし
炊飯時間の目安*1	1.0Lタイプ 39～57分 1.8Lタイプ 43～66分	1.0Lタイプ 37～47分 1.8Lタイプ 38～48分	1.0Lタイプ 45～56分 1.8Lタイプ 49～65分	1.0Lタイプ 64～77分 1.8Lタイプ 66～77分
予約時間の目安	予約不可	予約不可	1時間5分以上	1時間20分以上
保温	保温あり 早めにお召しあがりください*2	保温あり 早めにお召しあがりください*2	保温なし	保温あり 早めにお召しあがりください*2
ポイント		●お米が水面から上に出ないように平らにして炊いてください。	●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。 ●具を入れて炊くときのご注意→P.6	●具を入れて炊くときのご注意→P.6 【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。

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」「炊込みおこげ」「おこわ」「おかゆ（全がゆ）」「玄米」です。その他のメニューはうまく炊けないことがあるので、具を入れないでください。
- 白米・もち米・玄米1カップに対して、具は70g以下にしてください。
- 調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。
- 炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- 具を入れて炊く場合の最大炊飯容量は必ず守ってください。
- 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、こげつくなどの原因となります。
  - ・しょうゆ・みりんなどの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
  - ・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。

*1：炊飯時間の目安は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧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。

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

メニューのご紹介

調理やパン・ケーキを作ることもできます。

選べる 15 メニュー

⑫ 調理
→P.26・27

調理をするときに選びます。調理時間を設定して、お手軽な時短調理やじっくり煮込む調理ができます。

ポイント

- 調理は必ず「調理」メニューで行ってください。
- ごはんを炊くメニューで調理を行うと、蒸気や内容物が吹き出して、やけど・けがをしたり、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
- 煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

⑬ パン発酵
→P.28 ～ 30

パンを発酵させるときに選びます。

⑭ パン焼き
→P.30・31

パンを焼くときに選びます。

⑮ ケーキ
→P.32・33

ケーキを作るときに選びます。

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。

⚠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

修理技術者以外の人は、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

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

〈してはいけない調理・炊飯例〉

- 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
- 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
- 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

⚠警告　異常・故障時は

必ず実施

すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.51」に記載の
タイガーお客様ご相談窓口、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・ゆるみ・がたつきがある。
- 内なべが傷ついたり、変形したりしている。
- その他の異常や故障がある。

⚠注意　使用する場所に注意

禁止

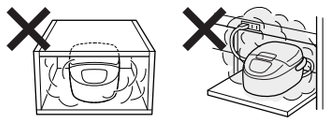
次のような場所では使わない。

- 不安定な場所
- 火気の近く
- 水のかかりやすい場所
- 底部がぬれるようなところ
- 直射日光が長時間あたる場所
- 壁や家具の近く
- 熱に弱いテーブルや敷物などの上
- アルミシートや電気カーペットの上
- 吸気孔・排気孔をふさぐような場所
- カーペット・ビニール袋などの上
- 室温の高い場所
- IHクッキングヒーターの上

感電や漏電のおそれ。火災・ショート・発火・故障の原因。
本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。

必ず実施

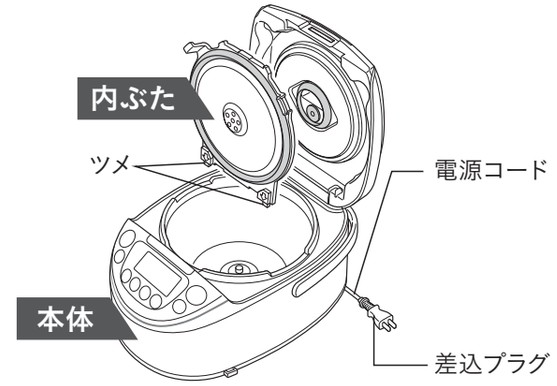
キッチン用収納棚（スライド式テーブル）を
使うときは、下記に注意する。



- 蒸気孔の上方には充分な空間を設ける。
- 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。

各部についての注意事項



本体

⚠警告

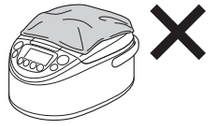
水ぬれ禁止

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

⚠注意

禁止

炊飯中は本体を移動させたり、
本体に布などをかけない。
やけどのおそれ。
ふきこぼれ、本体・ふたの変形・変色の原因。



接触禁止

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどのおそれ。

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。

必ず実施

お手入れは、
本体が冷えてから行う。
高温部にふれ、やけどのおそれ。

必ず実施

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

禁止

倒したり落としたりぶつけたり、
強い衝撃を加えない。
けがや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

●**本体についた、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。

内ぶた

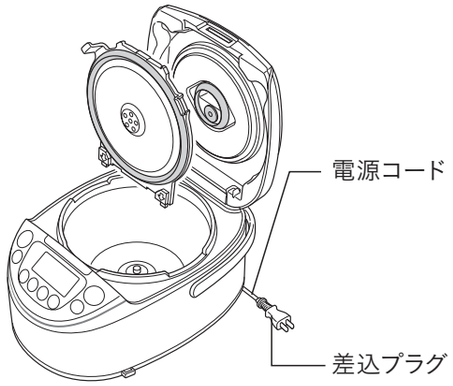
⚠注意

禁止

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

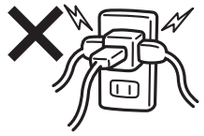
安全上のご注意

各部についての注意事項



電源コード・差込プラグ

⚠警告



禁止

次のような使いかたをしない。

ぬれ手禁止

- 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）
- 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。
- ぬれた手での差込プラグの抜き差し。

感電・けがのおそれ。火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→**P.51**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

⚠注意

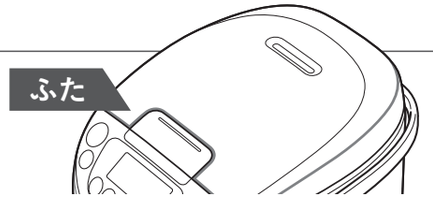
必ず実施

プラグを抜く

・使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
・必ず差込プラグを持って引き抜く。
・電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。

感電・けが・やけどのおそれ。ショート・発火・漏電火災の原因。

ふた



⚠警告

禁止

炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

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。

禁止

ふたに高温になっているものをのせない。
ふたの変形・変色の原因。

必ず実施

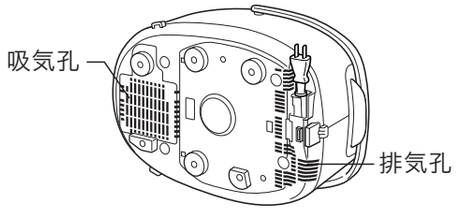
ふたを閉めるときは、上枠やフック部付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、ふたを両手でしっかりと確実に閉める。
蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれ。

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。必ずとっ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

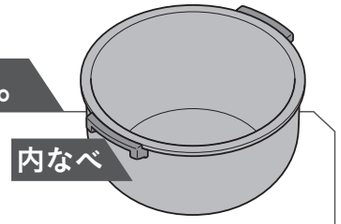
吸気孔・排気孔をふさぐような場所では使わない。
感電のおそれ。
漏電、火災・故障の原因。

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。

各部についての注意事項

内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。

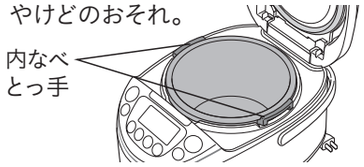


⚠注意

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。

接触禁止 **使用中や使用直後に内なべとっ手をさわるときは、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。

●内なべについた、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。

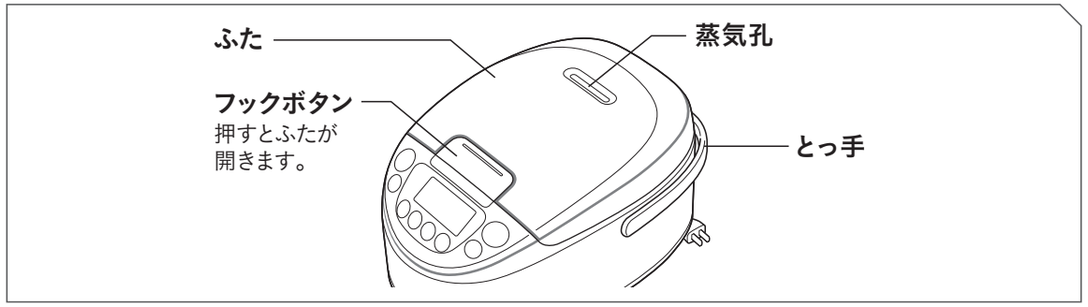
●内なべのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。
- 内なべをガス火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどに使わない。
- 白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
- 内なべの中で酢を使わない。
- 付属品か木製品以外のしゃもじを使わない。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
- 内なべにざるなどをのせない。
- 内なべに食器類など、かたいものを入れていっしょに洗わない。
- 金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器などは使わない。（内ぶたは除く）
- 内なべの底面（内・外）に油や汚れがついている状態で使わない。

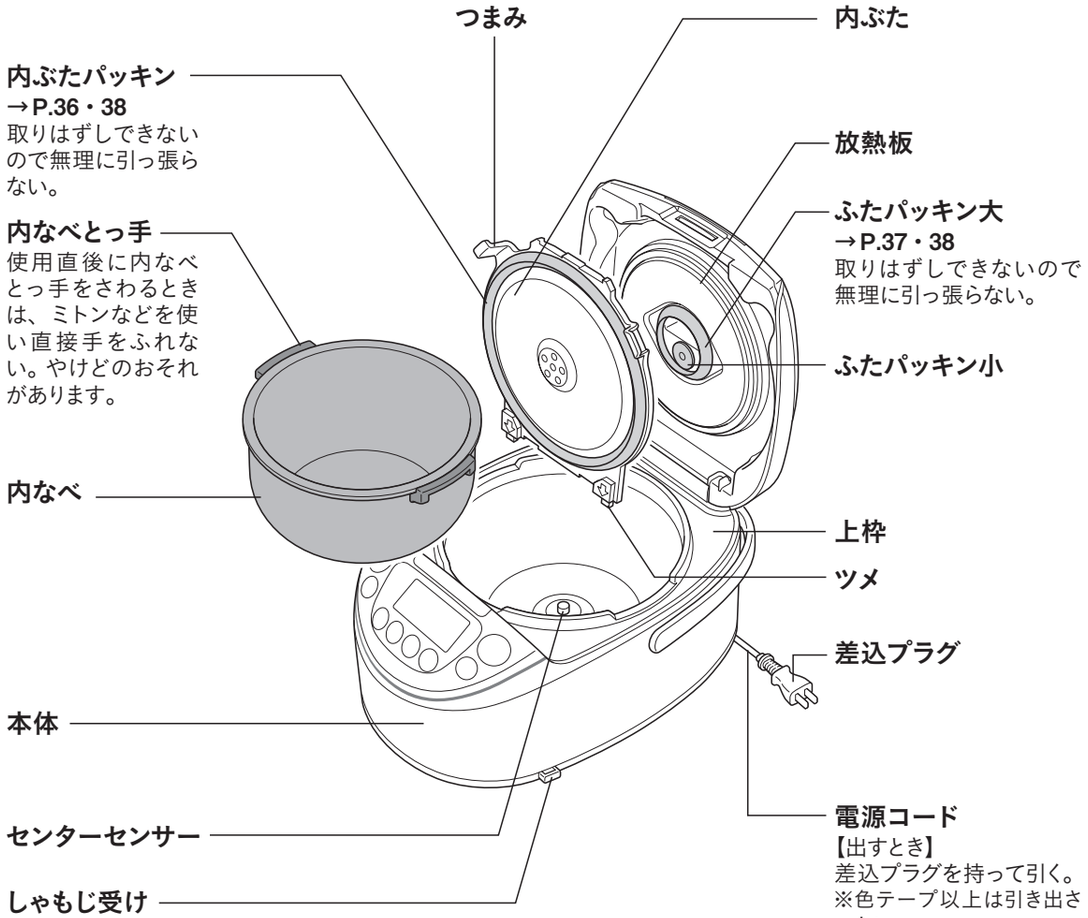
●内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.51」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

●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。

各部のなまえと付属品

箱を開けたら、
まず確認してください。

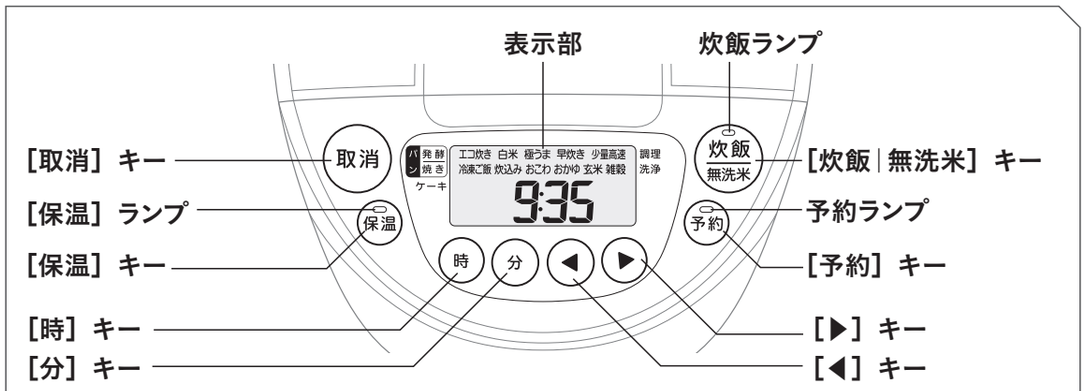




本体を移動させるときは、
必ずとっ手を持って移動させる。
※本体が熱い場合は、必ずミトンなどを使う。
やけどのおそれがあります。

各部のなまえと付属品

操作パネル



[炊飯｜無洗米]キー・[取消]キーの中央の凸部(○ ▭)は、目の不自由な方に配慮したものです。

※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。

付属品の確認

〈しゃもじ〉
しゃもじ受けに差し込めます。

〈計量カップ〉
お米（無洗米を含む）を計量するときに使います。
白米0.5合をはかる際は、
平らにならして目盛に合わせてください。
※本製品では「大麦1割」「大麦3割」の目盛を使用しないでください。

- 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。

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

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

内なべ（土鍋コーティング）について

土鍋で炊くごはんのおいしさに近づけるため、内なべに、土鍋に含まれている素材をコーティングしています。

リチウム電池について

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

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

⚠ご注意

- リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先→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。（有償）

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.36 〜 38

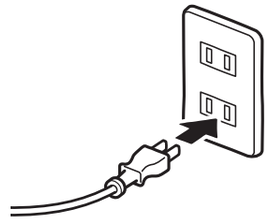
時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。**→P.17**

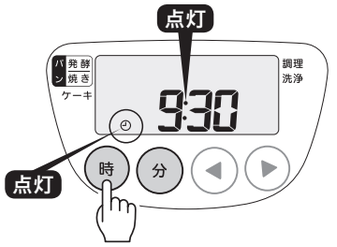
現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。
※炊飯（調理・洗浄）中・保温中・予約セット中・予約炊飯（吸水）中・再加熱中・追加加熱中・「調理」「パン発酵」「パン焼き」「ケーキ」を選択中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合



1 差込プラグをコンセントに差し込む。



2 [時]または[分]を押して、時刻セットモードにする。

◇[時]または[分]を押すと、🕘が点灯します。

3 時刻を合わせる。

◇[時]を押すと1時間単位、[分]を押すと1分単位で合わせることができます。
◇押し続けると早送りになります。
◇時刻合わせを途中でやめたいときは[取消]を押してください。

4 [炊飯｜無洗米]を押す。

◇🕘が消灯し、時刻合わせ完了です。

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.5・16**

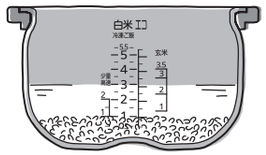
⚠ご注意
- 指定の炊飯容量以外で炊かない。うまく炊けない原因となります。→**P.3 ～ 7・50**
- 目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を混ぜて炊かない。

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.5**

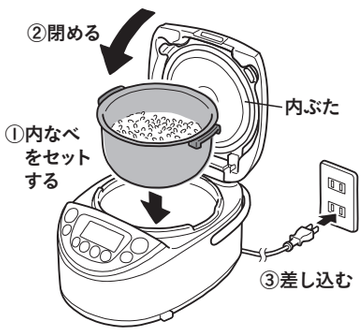
⚠ご注意
- お湯（約35度以上）で洗米しない。ごはんがうまく炊けない原因となります。



3 水加減する。

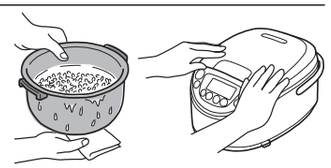
◇内なべを水平に置き、お米を平らにならします。
◇内なべ内側の目盛に合わせて、お好みで水加減してください。→**P.5**

⚠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。

◇内なべの外側についた水滴は、きちんとふき取ってからセットしてください。
　うまく炊けない原因になります。
◇ふたは、両手でしっかりと確実に閉めてください。
◇保温ランプが点灯している場合、［取消］を押して消灯させてください。



⚠ご注意
- 上枠・フックボタン付近や内ぶ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、炊飯中にふたが開くおそれがあります。
- 内ぶたがセットされていないと、ふたが閉まりません。
- 必ずふたが確実に閉まっていることを確認する。

《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［保温］を押したときは、ピピと音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→**P.49**

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 ［◀］または［▶］を押して、メニューを選ぶ。→P.3 ～ 7

◇押すごとにメニューまたは◀ ▶が点滅し、メニューが切り替わります。

エコ炊き ↔ 白米 ↔ 極うま ↔ 早炊き ↔ 少量高速 ↔ 冷凍ご飯
雑穀 ↔ 玄米 ↔ おかゆ ↔ おこわ ↔ 炊込み おこげ ↔ 炊込み
パン 発酵 ↔ パン 焼き ↔ ケーキ ↔ 調理 ↔ 洗浄

表示部に炊きあがりまでの残り時間が表示されます。

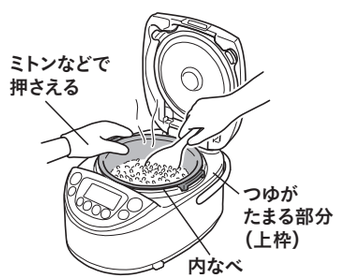
白米は ピッピー
白米以外は ピー

6 ［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.3 ～ 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。

⚠警告
- 炊飯中は蒸気孔に顔や手を近づけない。
　やけど・けがのおそれがあります。
- **〈やむをえず炊飯を中止するとき〉**
　①［取消］を押して、炊飯を中止する。
　②蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押す。
　※［取消］を押した直後にふたを開けると、やけどのおそれがあります。
- **〈炊飯をやり直すとき〉**
　内なべの中のお米と水を新しいものに入れ替え、本体を充分に冷ましてから再度炊飯する。
　※いったん［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、途中ま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.3 ～ 7**



7 炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす。

◇ごはんが炊きあがったら、ピーと8回鳴り、自動的に保温します。
　（保温できるメニュー→**P.3 ～ 7** ／保温について→**P.20**）
◇ごはんをすぐにほぐすことで、余分な水分を蒸発させます。
◇内なべの側面に、ごはんつぶが残らないようにごはんをならしてください。
　（内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります）
◇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。

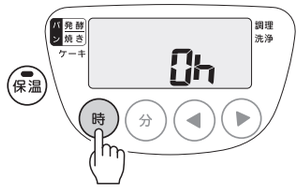
⚠警告
- ふたを開けるときは、蒸気孔から蒸気が出ていないことを確認してから開ける。やけど・けがのおそれがあります。

⚠ご注意
- 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ランプが点灯して炊飯できません。
- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。

保温について

白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。
炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。
（保温できるメニュー→**P.3 ～ 7**）

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



保温を中止するとき

［取消］を押します。（保温ランプが消灯）

再度保温するとき

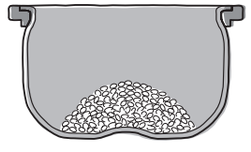
［保温］を押します。

「おかゆ」を炊いたとき

炊飯が終了すると、保温ランプが点滅します。保温されませんので、できあがったら［取消］を押して、すぐに取り出してください。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いたりしますので、早めにお召しあがりください。

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。



⚠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。
  - ・差込プラグを抜いての保温
  - ・ごはんを入れたまま保温を取り消す
  - ・冷やごはんの保温
  - ・冷やごはんのつぎ足し
  - ・しゃもじを入れたままの保温
  - ・ごはんの量が少ないとき（1.0Lタイプ：1合以下、1.8Lタイプ：2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。
- 内ぶたが汚れていると、つゆが多くつく場合があります。
- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・ベタつきの原因となります。
- ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召しあがりください。

再加熱のしかた

保温中のごはんを、食べる前に再加熱してあつあつのごはんにできます。

1 保温中のごはんをほぐし、大さじ1 ～ 2杯の打ち水を均一に行う。

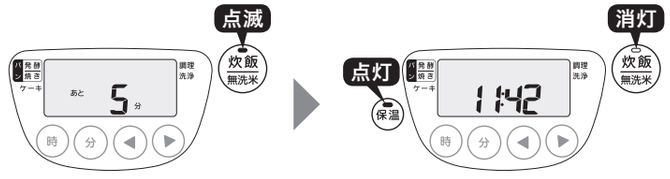
◇打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

2 保温ランプの点灯を確認する。

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

3 ［炊飯｜無洗米］を押す。

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



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

4 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする。

◇ごはんをほぐしてから、ふたを両手でしっかりと確実に閉めてください。

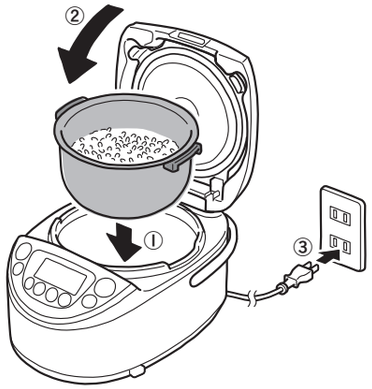
⚠ご注意

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき
  - ・ごはんの量が少ないとき（1.0Lタイプ：1合以下、1.8Lタイプ：2合以下）
  - ・3回以上くり返して再加熱したとき
- 「おかゆ」「パン発酵」「パン焼き」「ケーキ」「洗浄」は、再加熱できません。

予約炊飯のしかた　食べたい時刻に炊きあげることができます。

◇「予約1」または「予約2」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」の2通りの時刻が設定できます。
◇よく使う時刻をそれぞれ設定しておくと便利です。

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。

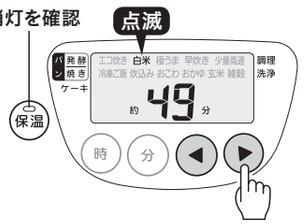


1 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

◇ごはんの炊きかた→**P.18**の❶〜❹の手順で行ってください。
◇保温ランプが点灯している場合は、［取消］を押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません）

2 現在時刻を確認する。

◇現在時刻の合わせかた→**P.17**



3 ［◀］または［▶］を押して、炊きたいメニューを選ぶ。

◇あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

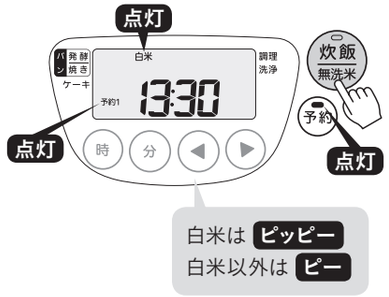
4 ［予約］を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ。

◇押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」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❻にすすむ）
◇予約炊飯できないメニューは表示されません。

時刻は24時間で表示されます。

5 ［時］または［分］を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

◇［時］を押すと1時間単位、［分］を押すと10分単位で合わせることができます。
◇押し続けると、早送りができます。
◇予約時間の目安未満→**P.3 〜 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。



6 ［炊飯｜無洗米］を1回押す。

◇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.3 〜 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。
  - 「早炊き」「少量高速」「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「調理」「パン発酵」「パン焼き」「ケーキ」「洗浄」の場合
  - 表示部の時計が「0：00」で点滅している場合
  - 内なべをセットしていない場合
- 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》

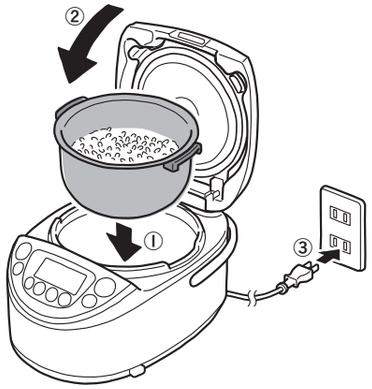
- ［予約］を押した後、約30秒間何もしないとピピと音でお知らせします。
- 予約炊飯ができない状態で、［予約］または［炊飯｜無洗米］を押すと、ピピと音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→**P.49**

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。

◇「吸水予約」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：「吸水予約」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。

◇ごはんの炊きかた→**P.18**の❶～❹の手順で行ってください。
◇保温ランプが点灯している場合は、［取消］を押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません）

2 ［◀］または［▶］を押して、炊きたいメニューを選ぶ。

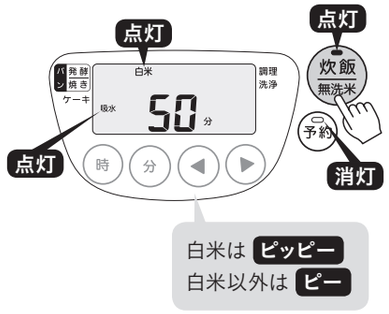
◇あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

3 ［予約］を押して、「吸水予約」を選ぶ。

◇押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。
◇予約吸水できないメニューは表示されません。

4 ［時］または［分］を押して、吸水時間を合わせる。

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



5 ［炊飯｜無洗米］を1回押す。

◇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.3 ～ 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。
  - 「早炊き」「少量高速」「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「調理」「パン発酵」「パン焼き」「ケーキ」「洗浄」の場合
  - 表示部の時計が「0：00」で点滅している場合
  - 内なべをセットしていない場合

《音について》

- ［予約］を押した後、約30秒間何もしないとピピと音でお知らせします。
- 予約吸水ができない状態で、［予約］または［炊飯｜無洗米］を押すと、ピピと音でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→**P.49**

調理のしかた

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮つまる心配がありません。じっくり煮込む調理と20分以内で完成するお手軽な時短調理ができます。レシピはメニューガイドおよびタイガーホームページをご参照ください。

調理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。

●JPW-B
https://www.tiger.jp/feature/recipe/results2.html?keyword=JPW-B

●JPW-C
https://www.tiger.jp/feature/recipe/results2.html?keyword=JPW-C

してはいけない調理例

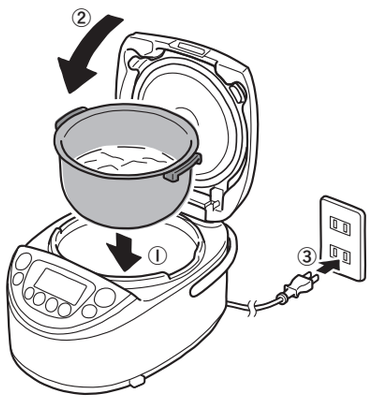
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 多量の油を入れる調理

1 材料の下ごしらえをして、内なべに入れる。

◇材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れてください。

調理時間	白米の目盛			
	1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
	最大量	最小量	最大量	最小量
20分以内	5.5以下	1以上	8以下	2以上
21分以上	5.5以下	2以上	8以下	3以上

2 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。



⚠ご注意

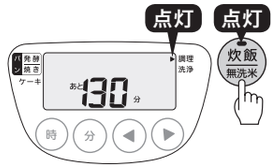
- メニューガイド、およびタイガーホームページに記載しているレシピ以外の調理をすると、ふきこぼれたり、こげつく場合があるので注意する。
- 最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりするので注意する。最小量より少なくても、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理する。
- 熱いだし汁や煮汁を使うと、うまくできない場合があります。だし汁や煮汁は冷ましてから調理をはじめる。
- 牛乳や豆乳などは特にふきこぼれやすいので、加熱が終了してから加え、5分ごとの追加加熱で様子を見ながらあたためる。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減する。
- 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。

3 [◀]または[▶]を押して、「調理」を選ぶ。

◇初期設定は15分です。

4 [時]または[分]を押して、調理時間を合わせる。

◇1 ～ 30分まで1分単位、30 ～ 180分まで5分単位で設定できます。
◇[時]を押すごとに設定時間が増え、[分]を押すごとに設定時間が減ります。
◇押し続けると、早送りになります。



5 [炊飯｜無洗米]を押す。

◇調理がはじまります。

⚠ご注意

- 途中でふたを開けない。

保温経過時間が0 ～ 6時間(0 ～ 6h)まで表示されます。

6 できあがったら…

◇ピーと8回鳴り、自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。
◇追加加熱の方法
①保温ランプが点灯していることを確認する。
②[時]を押して追加の調理時間を合わせる。(最大30分)
③[炊飯｜無洗米]を押す。(追加加熱は3回までできます)
◇調理の保温中にあたため直したいとき(食べ頃温度にしたいとき)は、保温ランプ点灯時に[炊飯｜無洗米]を押して再加熱してください。
◇調理が終わると、そのまま保温を続け、6時間まで1時間単位で表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
◇調理後は、[取消]を押し、においを取り除いてください。(洗浄のしかた →P.39)

⚠ご注意

- 料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。
- 調理が足りない場合、追加で調理する前に[取消]を押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
①内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
②内ぶたをはずし、本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
③P.26の❷からの要領で調理する。

パンの作りかた（パン発酵/パン焼き）

◇本書およびタイガーホームページに記載されているパンを作ることができます。

⚠ご注意

- 本書およびタイガーホームページに記載されているパン以外は作らない。記載されている量を超えて作らない。うまくできないことがあります。
- イーストはドライイーストを使用する。

パン発酵/パン焼き メニュー

食パン

113kcal（1.0Lタイプ、1/8カットあたり）

材料

	1.0Lタイプ：2〜3人分	1.8Lタイプ：3〜4人分
• 強力粉	200g	300g
• ドライイースト	3g（小さじ1）	4.5g（小さじ1 1/2）
• 砂糖	6g（小さじ2）	9g（大さじ1）
• 塩	2g（小さじ1/3）	3g（小さじ1/2）
• バター	15g	25g
• スキムミルク	8g（大さじ1 1/3）	12g（大さじ2）
• ぬるま湯（約30度）	130mL	200mL

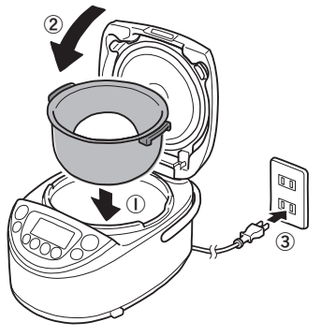
1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる。

①強力粉はふるっておき、バターは室温に戻してやわらかくしておく。
②強力粉をボウルに入れ、スキムミルク・砂糖・ドライイーストの順に加え、塩はドライイーストに直接ふれないように加える。
③さらにバターを加え、ドライイーストの上にぬるま湯をかける。
④木ベラで全体を混ぜ合わせてから、手でまとめる。

2 ある程度まとまったら、台の上に出し、約20分間こねる。

◇引き伸ばしては折りたたみ、よくこねてください。生地がなめらかになり、切れずにうすくのばせるようになれば、こね完了です。

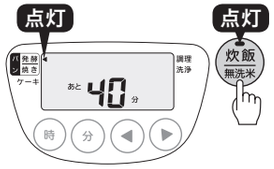
3 ❷を丸めて内なべの中央に置く。



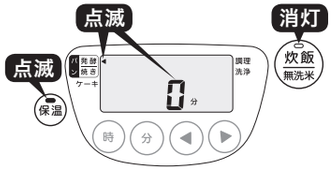
4 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

5 40分間発酵させる。（1次発酵）

①[◀]または[▶]を押して「パン発酵」を選ぶ。
◇5 〜 60分まで5分単位で設定できます。
◇[時]を押すと5分ずつ増え、[分]を押すと5分ずつ減ります。
◇押し続けると、早送りになります。



②[炊飯｜無洗米]を押す。

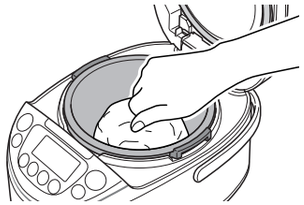


6 1次発酵が終了したら…

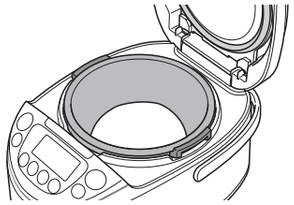
◇ピーと8回鳴り、保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

①ふたを開け、生地の発酵を確認する。
◇1次発酵後、生地は最初の2 〜 2.5倍にふくれます。
◇指に強力粉をつけて生地の中央を押し、穴がそのまま残ったら1次発酵終了です。
※穴が戻る場合は発酵不足なので、保温ランプが点滅している状態で [時] を押して追加の発酵時間を合わせ、[炊飯｜無洗米] を押してください。（最大15分を3回まで追加できます。）

②[取消]を押す。



7 生地全体をかるく押してガスを抜く。



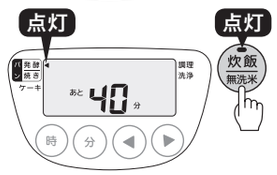
8 ❼を丸め直し、形をととのえて内なべの中央に置き、ふたを閉める。

《ポイント》

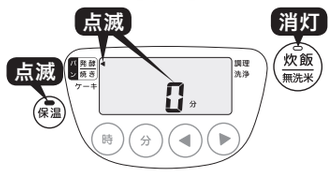
2次発酵が終了したら、生地が1.5 ～ 2倍程度にふくれているか確認するため、この生地の大きさを覚えておきます。

9 40分間発酵させる。（2次発酵）

①「パン発酵」が選択され、40分が表示されていることを確認する。



②[炊飯｜無洗米]を押す。



10 2次発酵が終了したら…

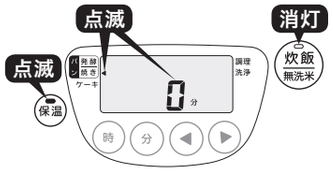
◇保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

①ふたを開け、生地が❽のガス抜き後の1.5 ～ 2倍程度にふくれているか確認する。
②ふたを閉め[取消]を押す。

11 40分間焼く。

①[◀]または[▶]押して、「パン焼き」を選ぶ。
◇5 ～ 60分まで5分単位で設定できます。
◇[時]を押すと5分ずつ増え、[分]を押すと5分ずつ減ります。
◇押し続けると、早送りになります。

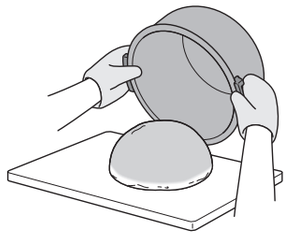
②[炊飯｜無洗米]を押す。



12 焼きあがったら…

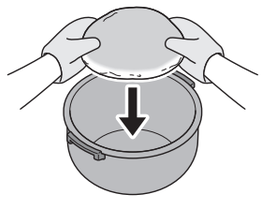
◇ピーと8回鳴り、保温ランプと表示部の「0」が点滅します。
①ふたを開け、パンの中央に竹串を刺してみる。（生地がついてこなければ中まで焼けています。）
※生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で［時］を押して追加の焼きあげ時間を合わせ、［炊飯｜無洗米］を押してください。（最大15分を3回まで追加できます。）

②内なべを取り出し、ひっくり返してパンを取り出す。



⚠ご注意

- 追加で焼いたり、表面に焼き色をつける前に［取消］を押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。
  ①内なべを取り出して、ぬれた布の上に置く。
  ②本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
  ③再度、内なべを本体にセットする。
  ④「パン焼き」を選択し、追加時間をセットして［炊飯｜無洗米］を押す。
- 内なべを取り出すときは、必ずミトンなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出す。そのままにしておくと、内ぶたについたつゆが落ちてベタつきます。

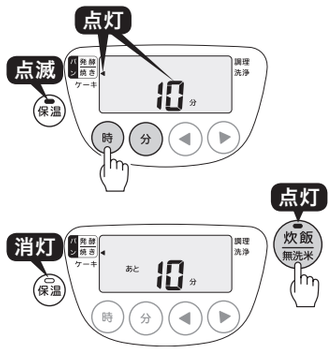


13 表面に焼き色をつけたい場合は、パンを裏返してさらに10分間焼く。

①パンの表面（焼けていない面）を下にして、内なべに入れる。

⚠ご注意

- 必ずミトンなどを使い、やけどに注意する。



②再度、本体に内なべをセットする。
③保温ランプが点滅している状態で［時］を押して10分にセットして［炊飯｜無洗米］を押す。

パン作りが終わったら…

①［取消］を押す

②**P.39**の要領でにおいを取り除く

ケーキの作りかた

1 材料の下ごしらえをして、内なべに生地を流し入れ、生地の空気を抜く。

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

⚠ご注意

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

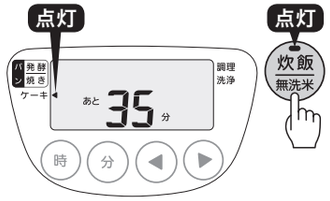
2 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

3 [◀]または[▶]を押して、「ケーキ」を選ぶ。

◇初期設定は40分です。

4 [時]または[分]を押して、加熱時間を合わせる。

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

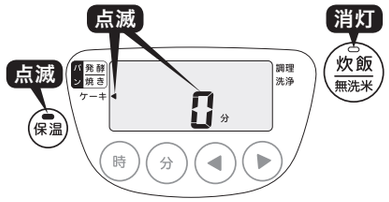


5 [炊飯｜無洗米]を押す。

◇加熱がはじまります。

⚠ご注意

- 途中でふたを開けない。



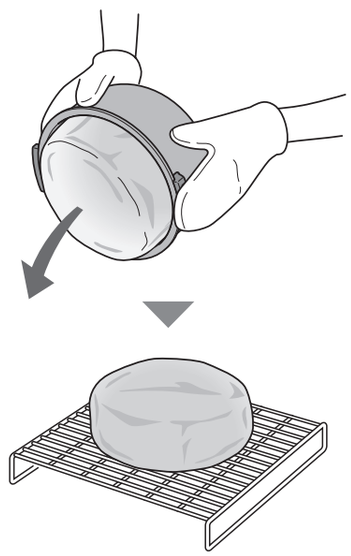
6 できあがったら、ふたを開け、ケーキの中央に竹串を刺してみる。

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

⚠ご注意

- 追加で加熱する前に[取消]を押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で加熱する。

①内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
②本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
③再度、内なべを本体にセットする。
④**P.32**の❸からの要領で加熱する。



7 内なべをミトンなどで取り出し、ケーキを取り出して冷ます。

◇ケーキを作った後は、[取消]を押し、においを取り除いてください。（洗浄のしかた→**P.39**）

⚠ご注意

- 内なべを取り出すときは、必ずミトンなどを使い、直接手をふれないように注意する。やけどをするおそれがあります。
- できあがったらすぐにケーキを取り出す。そのままにしておくと、内ぶたについたつゆが落ちてベタつきます。

メニューガイド

■このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
■大さじは15mLです。　■小さじは5mLです。
■しょうゆ・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。
※ 無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。 ※ 各メニューに記載のカロリー表記は目安です。
※「五目ごはん」は、無洗米が選べます。

炊込みおこげ 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
- 干ししいたけ…2枚
- 絹さや…8枚
- 酒・しょうゆ・塩・酢……各適量

作りかた

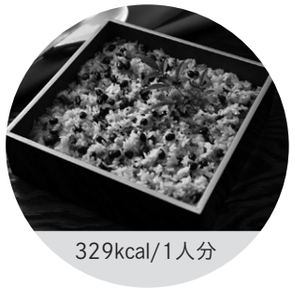
①鶏もも肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
②油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
③にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
④ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらす。
⑤こんにゃくは水から4 〜 5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切る。
⑥干ししいたけは水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。
⑦絹さやは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めして細切りにする。
⑧米を内なべで洗米してから、合わせ調味料を加えて「極うま」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてから絹さや以外の具と昆布をのせ、**「炊込みおこげ」**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。多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

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、火にかけます。煮立てばお湯をすて、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、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ます）、よく混ぜ合わせる。
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。

調理 メニュー

おいしいおかずが時短で簡単に！

鶏肉としめじのトマトソース煮

189kcal/1人分

材料（4人分）

- 鶏もも肉（角切り）…250g
- しめじ（カットしたもの）…1パック（約130g）
- ブラックオリーブ（スライス）…25g
- 洋風チキンスープの素（顆粒）…小さじ1
- パセリ（みじん切り）…適量
- 塩・こしょう…各少々
- 玉ねぎ…1/2個（約100g）
- トマトソース…1缶（約300g）
- 水…100mL
- 粉チーズ…適量

作りかた

①鶏もも肉に塩・こしょうする。玉ねぎは繊維に沿って5mm幅に切り、ほぐす。
②内なべに洋風チキンスープの素と水を入れてよく混ぜ、①、しめじ、ブラックオリーブ、トマトソースの順に入れ、表面を平らにならし、**「調理」**で15分加熱する。
③できあがったら全体をかき混ぜ、塩・こしょうで味をととのえて器に盛りつけ、お好みでパセリのみじん切りと粉チーズをふりかける。

ケーキ メニュー

ふんわりおいしい。

スポンジケーキ

309kcal／1/8カット
フルーツは除く

材料（1台分）

- 卵（M）…4個
- 砂糖（上白糖）…120g
- 薄力粉…120g
- 無塩バター…40g
- 無塩バター（内なべに塗る用）…適量

〈飾り用〉
- 生クリーム（動物性）…200mL
- グラニュー糖…24g
- いちご・ブルーベリー…各適量

作りかた

①卵は常温に戻し、薄力粉はふるっておく。無塩バターは溶かしておく。
②ボウルに卵、砂糖を入れ、かるく混ぜ合わせる。
③②のボウルを40度の湯せんにかけ混ぜ合わせ、砂糖が見えなくなるまで混ざったら湯せんからはずす。
④③をハンドミキサーの高速で泡立てる。白っぽくなり、泡立て器を持ち上げると、こんもりと泡立て器に残り、ゆっくり落ちるようになるまで泡立てる。最後に低速で1分ほど泡立て、泡立ちをととのえる。
⑤④に①の薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラでさっくり混ぜる。溶かしたバターも加えて混ぜる。
⑥うすくバターを塗った内なべに⑤の生地を流し入れ、やわらかい布の上で空気抜きしてから、**「ケーキ」**で35分焼く。
⑦焼きあがったら内なべから取り出して冷まし、グラニュー糖を加えて泡立てた生クリームといちご、ブルーベリーで飾りつける。
※焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で［時］を押して追加の焼きあげ時間を合わせ、［炊飯｜無洗米］を押して追加で焼いてください。

⚠ご注意
- 調理後・ケーキを作った後は、においを取り除いてください。（洗浄のしかた→**P.39**）

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。

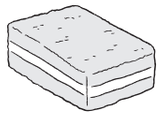
●JPW-B
https://www.tiger.jp/feature/recipe/results2.html?keyword=JPW-B

●JPW-C
https://www.tiger.jp/feature/recipe/results2.html?keyword=JPW-C

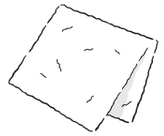
お手入れのしかた

◇必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ぶ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。
◇調理後やパン・ケーキを作った後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちに洗浄し、
においを取り除いてください。→P.39

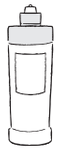
準備する用具・洗剤



やわらかいスポンジ



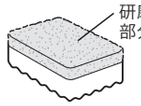
やわらかい布



家庭用の中性台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）

使えないもの

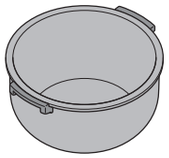
□**ナイロンたわし・金属へらなど**
□**スポンジの研磨粒子部分**
研磨粒子部分で洗わない。内なべのフッ素加工面、内ぶたの塗料がはがれる原因となります。



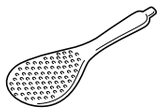
□**メラミンスポンジ**
□**中性以外の洗剤**
□**シンナー類・クレンザー・漂白剤**
□**化学ぞうきん**
□**熱湯**
□**食器洗い乾燥機・食器乾燥器（内ぶたは除く）**

使うたびに洗うもの

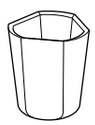
1. 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗い、水ですすぐ。
2. 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。



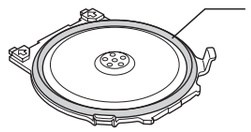
内なべ



しゃもじ



計量カップ



内ぶたパッキン
内ぶたにつけたまま洗う。
※はずすと、再度取りつけられなくなります。→P.38

内ぶた
内ぶたのみ、食器洗い乾燥機・食器乾燥器が使用できます。
ご使用の際は、食器洗い乾燥機・食器乾燥器のヒーターから離れた場所に置いてください。

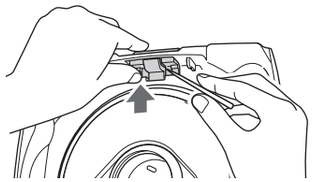
⚠ご注意

- 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する。
- 洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので充分に洗い流す。（洗える部品のみ）
- 内ぶたを洗った後は、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、必ず内ぶたをお手入れする。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。
- 内ぶたに付着したごはんつぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれがあります。
- 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因となります。

汚れるたびにお手入れする箇所

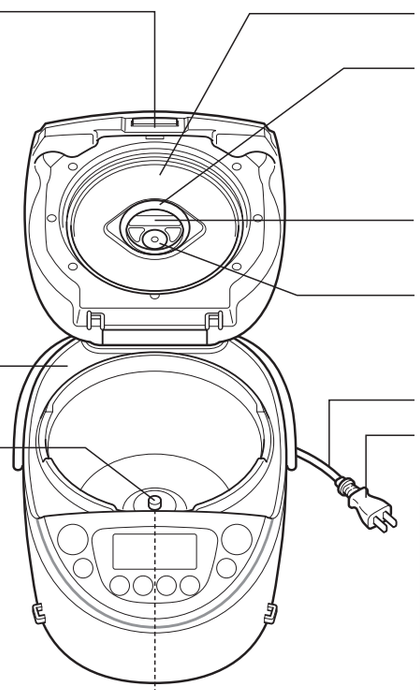
本体（外側・内側）は、かたくしぼった布でふく。
電源コード・差込プラグは乾いた布でふく。

ストッパー部
ごはんつぶなどがついている場合は取り除く。



上枠
こげついたごはんつぶなどがついている場合は取り除く。

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



放熱板

ふたパッキン大
ごはんつぶなどがついている場合は取り除く。
※はずすと、再度取りつけられなくなります。→P.38

ふたセンサー
布や綿棒などでかるく水ぶきする。

ふたパッキン小
ごはんつぶなどがついている場合は取り除く。→P.38

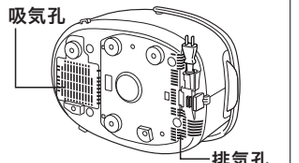
電源コード

差込プラグ

フック部
ごはんつぶなどがついている場合は取り除く。

吸気孔・排気孔のお手入れ

綿棒などでほこりやゴミを取り除く。



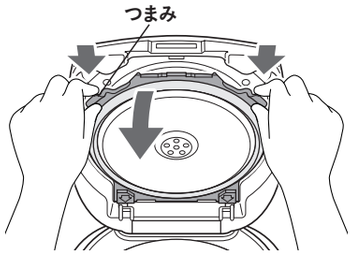
⚠ご注意

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

各部の取りはずし・取りつけかた

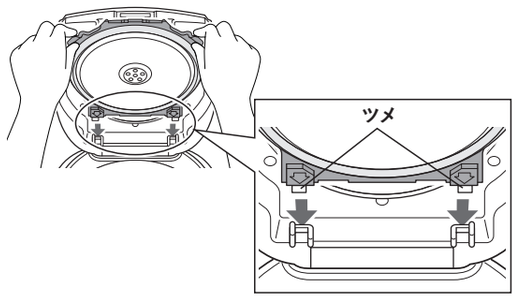
内ぶたの取りはずし

内ぶたのつまみを持って、手前に引いてはずす。

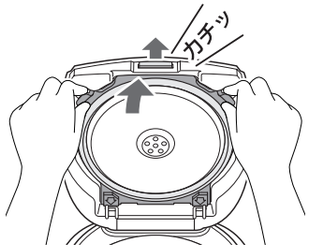


内ぶたの取りつけ

1 内ぶたの左右のツメを溝にきっちりはめ込む。

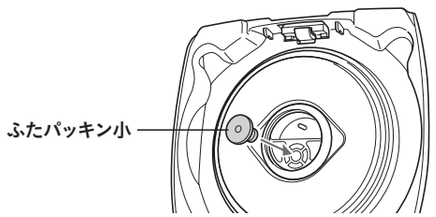


2 「カチッ」と音がするまで押し込む。



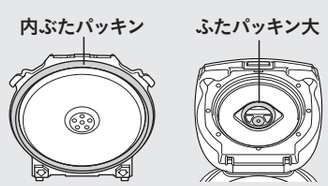
ふたパッキン小の取りつけ

ふたパッキン小がはずれたときは奥まできっちりはめ込む。



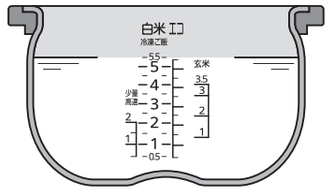
⚠ご注意

- ふたパッキン大・内ぶたパッキンは引っ張らない。はずすと、再度取りつけられなくなります。
- ふたパッキン大・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→**P.51**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。
- ふたパッキン大・内ぶた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ったり、故障の原因となります。



洗浄のしかた

においが気になるときや、調理後やパン・ケーキを作った後は洗浄する。



1 内なべに水を入れ、本体にセットする。

◇1.0Lタイプは「白米」の目盛5.5まで、1.8Lタイプは「白米」の目盛10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.18**
◇においが気になるときは、水にクエン酸（約20g）を入れてかき混ぜてから行うと、よりにおいが取り除かれます。

2 [◀]または[▶]を押して、「洗浄」を選ぶ。

3 [炊飯｜無洗米]を押す。（洗浄開始）

4 洗浄が終了すると、ピー・・・と8回鳴り、▶と保温ランプが点滅します。

◇[取消]を押し、差込プラグをコンセントから抜く。
◇本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。
→P.36

⚠ご注意

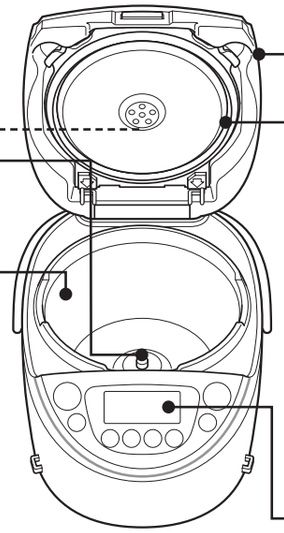
- 洗浄後は内なべ・本体が熱くなっているので注意する。
- 連続して洗浄するときは、必ず内なべを取り出して内ぶたをはずし、本体を冷ましてから行う。本体が高温になるため、うまく洗浄できない原因となります。
- においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→**P.51**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまでご相談ください。

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
- 内なべが変形している
- 内なべの外側の水滴をふき取っていない



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

ごはんのお困りごと

こんなときは	お米	水	炊飯
蒸気がもれる	・お米の量や具の量、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.3 ～ 7・50**	・水加減を間違えた→**P.3 ～ 7**	
ふきこぼれる	・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.3 ～ 7・50**	・水加減を間違えた→**P.3 ～ 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	・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	・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.3 ～ 7・50**	・水加減を間違えた→**P.3 ～ 7**	・連続して炊飯した→**P.19** ・保温を中止してすぐ炊飯した→**P.19**
うすい膜ができる	・オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。		

ごはんのお困りごと

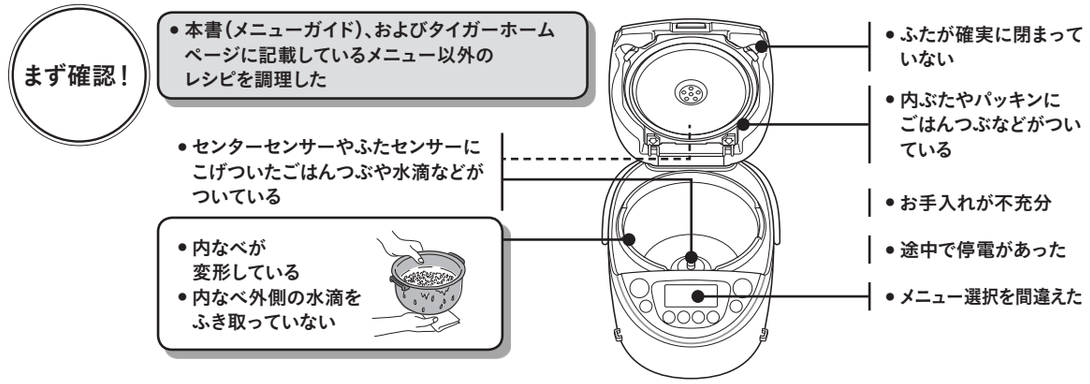
こんなときは	お米	水	炊飯
ごはんが内なべにこびりつく	・やわらかいごはんやねばりけがあるごはんは、つきやすいことがあります。		
ぬか臭い・におう		・充分洗米しなかった（無洗米は除く）	・12時間以上の予約炊飯をした
やわらかすぎる	・お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ・割れ米が多く混ざっている	・水加減を間違えた→**P.3 ～ 7** ・アルカリイオン水（pH 9以上）を使って炊飯した ・お湯（約35度以上）で洗米や水加減をした ・洗米後、長時間水に浸した ・洗米後、ざるに上げたまま放置した	・予約炊飯した ・具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた ・調味料をよくかき混ぜなかった ・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.19** ・保温を中止してすぐ炊飯した→**P.19**
かたすぎる	・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.3 ～ 7・50**	・水加減を間違えた→**P.3 ～ 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	・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.19** ・保温を中止してすぐ炊飯した→**P.19**
おこげができる・こげつく	・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.3 ～ 7・50** ・割れ米が多く混ざっている	・水加減を間違えた→**P.3 ～ 7** ・アルカリイオン水（pH 9以上）を使って炊飯した ・ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した ・お湯（約35度以上）で洗米や水加減をした ・充分洗米しなかった（無洗米は除く） ・洗米後、長時間水に浸した ・洗米後、ざるに上げたまま放置した	・予約炊飯した ・具や大麦、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	・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.3 ～ 7・50** ・割れ米が多く混ざっている	・水加減を間違えた→**P.3 ～ 7** ・お湯（約35度以上）で洗米や水加減をした	・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 ・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 ・連続して炊飯した→**P.19** ・保温を中止してすぐ炊飯した→**P.19**

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	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた	●充分洗米しなかった（無洗米は除く）	●白米・無洗米以外を保温した ●冷やごはんのつぎ足しをした ●しゃもじを入れたままで保温した ●1.0Lタイプ：1合以下、1.8Lタイプ：2合以下で保温または再加熱した→**P.20・21** ●保温を24時間以上続けている ●ごはんを入れたまま保温を取り消した ●12時間以上の予約炊飯をした ●調理したりパン・ケーキを作った後、においを取り除かなかった
保温中のごはんが変色する	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた	●充分洗米しなかった（無洗米は除く）	●炊きあがったごはんをよくほぐさなかった ●白米・無洗米以外を保温した ●ごはんをドーナツ状に保温した ●冷やごはんのつぎ足しをした ●しゃもじを入れたままで保温した ●1.0Lタイプ：1合以下、1.8Lタイプ：2合以下で保温または再加熱した→**P.20・21** ●保温を24時間以上続けている ●再加熱を3回以上行った
保温中のごはんがパサつく	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた	●水加減を間違えた→**P.3～7**	●炊きあがったごはんをよくほぐさなかった ●白米・無洗米以外を保温した ●ごはんをドーナツ状に保温した ●冷やごはんのつぎ足しをした ●しゃもじを入れたままで保温した ●1.0Lタイプ：1合以下、1.8Lタイプ：2合以下で保温または再加熱した→**P.20・21** ●保温を24時間以上続けている ●再加熱を3回以上行った
保温中のごはんがベタつく	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた	●水加減を間違えた→**P.3～7**	●炊きあがったごはんをよくほぐさなかった ●白米・無洗米以外を保温した ●ごはんをドーナツ状に保温した ●冷やごはんのつぎ足しをした ●しゃもじを入れたままで保温した ●1.0Lタイプ：1合以下、1.8Lタイプ：2合以下で保温または再加熱した→**P.20・21** ●保温を24時間以上続けている ●ごはんを入れたまま保温を取り消した ●12時間以上の予約炊飯をした
再加熱したごはんがパサつく	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた	●水加減を間違えた→**P.3～7**	●再加熱を3回以上行った ●1.0Lタイプ：1合以下、1.8Lタイプ：2合以下で保温または再加熱した→**P.20・21** ●炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した

調理やパン・ケーキが うまく作れない?と思ったら

調理やパン・ケーキがうまく作れないときは、以下の点をお調べください。



調理のお困りごと

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

ケーキを焼くときのお困りごと

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

パンを発酵させるときのお困りごと

こんなときは	材料	時間
生地がふくらまない・ふくらみが足りない	●材料の種類・分量を間違えた ●材料をよくこねなかった	●発酵時間を間違えて合わせた ●発酵が足りなかった*1 ●こねた生地を冷蔵庫に入れておくなど、すぐに発酵させなかった（生地の温度が低かった）
生地がふくらみすぎる	●材料の種類・分量を間違えた	●発酵時間を間違えて合わせた ●発酵させすぎた*2
生地がベタつく	●材料の種類・分量を間違えた ●材料をよくこねなかった	

パンを焼くときのお困りごと

こんなときは	材料	時間
小さくかたい	●材料の種類・分量を間違えた ●材料をよくこねなかった	●発酵時間を間違えて合わせた ●発酵が足りなかった*1
きめが粗くパサつく	●材料の種類・分量を間違えた	●発酵時間を間違えて合わせた ●発酵させすぎた*2
中がねっとりする（パンが生焼け）	●材料の種類・分量を間違えた ●材料をよくこねなかった	●焼きが短かった
内ぶたにくっつく（ふくらみすぎる）	●材料の種類・分量を間違えた	●発酵させすぎた*2
こげる	●材料の種類・分量を間違えた	●焼きが長かった
焼き色がつかない	●材料の種類・分量を間違えた	●焼きが短かった ●片面しか焼いていない
香りがわるい	●材料をよくこねなかった	●発酵させすぎた*2
表面がしわになる	●材料の種類・分量を間違えた	●焼きあがったパンをすぐに取り出さずに放置した
焼き色にムラがある	●**P.43**の「まず確認！」をご確認ください	
表面がベタつく	●材料の種類・分量を間違えた	●焼きあがったパンをすぐに取り出さずに放置した

＊1…生地の温度が低かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が短いと発酵不足になります。
＊2…生地の温度が高かったり、材料の種類・分量が間違っていたり、発酵時間が長いと発酵させすぎになります。

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。

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●**ごはんが炊きあがらない** ●**調理できない** ●**パンが作れない** ●**ケーキが作れない**	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	18・22 24・26 29・32
●**予約した時刻に炊きあがっていない**	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	17
	P.40「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。		40
	予約時間の目安未満で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。		3~7
●**予約炊飯・予約吸水の設定ができない**	表示時間が「0:00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	17
	「早炊き」「少量高速」「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「調理」「パン発酵」「パン焼き」「ケーキ」「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。		23 25
●**再加熱できない**	[炊飯｜無洗米]を押したらピピと警告音がする。	ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。	
	保温ランプが消えていませんか。	[保温]を押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度[炊飯｜無洗米]を押す。	21
	「おかゆ」「パン発酵」「パン焼き」「ケーキ」「洗浄」を選択していませんか。これらのメニューは再加熱できません。		
●**表示部がくもる**	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	36 37
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
	ジャー炊飯器本体内部と、室温の温度差によって、液晶に結露が発生することがあります。数回ご使用になることで、改善いたします。改善しない場合は、お買い上げの販売店、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
●**炊飯中・保温中・再加熱中に音がする**	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。 「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。		16
	上記の音とはまったく異なった音がする。（差込プラグがコンセントに差し込まれた状態で音がするなど）	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
●**[炊飯｜無洗米]を押したとき、または[保温]を押したときにピピと音がする**	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	18

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
●残り時間が「○○分」の表示のまま変わらない、または表示されている時間が急に変わる	→ 連続して炊飯したり、保温を中止してすぐ炊飯したりするなど、本体が熱い状態で炊飯していませんか。	→ 必ず本体を冷ましてから炊飯する。	→ 19
	→ 炊飯条件や調整内容の設定変更にともない、残り時間の表示が更新されなくなったり、徐々にではなく、急に短くなったり長くなったりすることがあります。どちらも故障ではありません。		→ 19
●予約炊飯(吸水)をしているときに、ピピと音がする	→ [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。		→ 23 25
●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]または[分]を押しても時刻セットモードにならない	→ 炊飯(調理・洗浄)中・保温中・予約セット中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中・追加加熱中・「調理」「パン発酵」「パン焼き」「ケーキ」を選択中は、時刻合わせできません。		→ 17
●保温ランプが点滅する ●保温されていない	→ 「おかゆ」「パン発酵」「パン焼き」「ケーキ」のメニューを選択していませんか。	→ 「おかゆ」「パン発酵」「パン焼き」「ケーキ」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ったり、パンやケーキがベタつきますので、早めにお召しあがりください。	→ 20 31 33
●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
●調理の保温中に「6」が点滅する	→ 調理後6時間以上、保温を続けていませんか。 6時間を超えると「6」が点滅します。(調理後6時間以上の保温はしないでください)		→ 27
●保温中に[時]を押すと「24」が点滅する	→ 24時間以上、保温を続けていませんか。 保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。		→ 20
●差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0:00」が点滅している	→ 差込プラグを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えていませんか。	→ リチウム電池が切れています。(通常の炊飯はできます)お買い上げの販売店、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。	→ 16 51
	→ [取消]と[予約]を同時に押した。	→ 時刻を正しく合わせる。	→ 17
●ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	→ 上枠・内ぶたパッキン・フック受け付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	→ きれいに取り除く。	→ 36 37
●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。		→ –
●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。	→ 18 38

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
●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。		→ –
	→ 内ぶたが汚れていませんか。 内ぶたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。	→ 内ぶたを家庭用の中性台所用合成洗剤でよく洗う。	→ 36 37
	→ 「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。		→ 4
●キーを押しても反応しない	→ 差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	→ 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	→ 17・18 22・24 26・29 32・39
	→ 保温ランプが点灯していませんか。	→ [取消]を押し、保温を取り消してから操作する。	→ 18 20
●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。	→ 15
	→ 電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	→ お買い上げの販売店、または「連絡先→**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。	→ 15 51
●差込プラグから火花が飛ぶ	→ 差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		→ –
●樹脂などのにおいがする	→ 使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は、「洗浄のしかた(においが気になるときや、調理後やパン・ケーキを作った後は洗浄する)」を参照してお手入れしてください。		→ 39
●プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	→ 樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		→ –
●ごはんが炊きあがっていない ●表示部に「dEmo」が表示される	→ [取消]を押すと、下図のように表示される。 	→ デモモードになっています。「連絡先→**P.51**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。	→ 51

故障かな?と思ったら

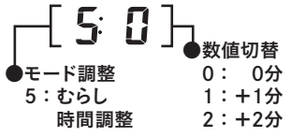
エラー表示と対処方法

表　示	こう処置してください	参照ページ
●「E:02」が表示され、「ピピピピピピ…」という音がする 	本体をカーペットなどの上に置いていると、吸気孔・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。また、本体を室温の高い場所に置いて使用すると、温度が上昇し、同様の症状が出る場合があります。 そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 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、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。	13 51
●「E:11」が表示される 		
●「E:02」「E:11」以外の「E」からはじまる表示が出た	故障の可能性があります。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先→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お問合せください。	51

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

「少量高速」むらし時間の調整のしかた

※下記の手順❶～❼は、差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、それぞれ30秒以内に完了してください。30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定する場合は、はじめからやり直してください。
※炊飯（調理・洗浄）中・保温中・予約セット中・予約炊飯（吸水）中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。
※調整を途中でやめるときは［取消］を押してください。



「少量高速」むらし時間を調整したいとき

「少量高速」を選んで炊いたときのむらし時間を調整したい場合は、下記の手順で時間を調整してください。

1 ［◀］または［▶］を押し「白米」を選ぶ。

2 ［予約］を約3秒以上押す。

3 ［時］を押して、モードを[5]にする。

4 ［炊飯｜無洗米］を押す。

5 ［時］または［分］を押して、時間を調整する。

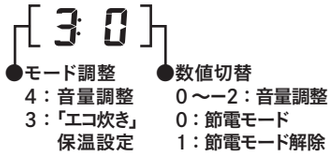
むらし時間調整
0：0分（初期設定）
1：＋1分
2：＋2分

6 ［炊飯｜無洗米］を押す。

7 ［予約］を約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。

音量調整のしかた ／「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた

※下記の手順❶～❼は、差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、それぞれ30秒以内に完了してください。30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定する場合は、はじめからやり直してください。
※炊飯（調理・洗浄）中・保温中・予約セット中・予約炊飯（吸水）中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。
※調整を途中でやめるときは［取消］を押してください。



音量（キー操作音・お知らせ音）を調整したいとき

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

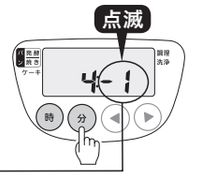
1 ［◀］または［▶］を押し「白米」を選ぶ。

2 ［予約］を約3秒以上押す。

3 ［時］を押して、モードを[4]にする。

4 ［炊飯｜無洗米］を押す。

5 ［時］または［分］を押して、音量を調整する。



音量調整
0：大（初期設定）
−1：中
−2：小

6 ［炊飯｜無洗米］を押す。

7 ［予約］を約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。

「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の保温温度は、節電のため低めに設定されています。
ごはん（保温）の温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、下記の手順で保温の節電モードを解除すると保温温度が上がります。

1 ［◀］または［▶］を押し「白米」を選ぶ。

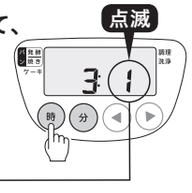
2 ［予約］を約3秒以上押す。

3 モード[3]になっていることを確認する。

※モード[4]やモード[5]になっている場合［時｜分］を押してモード[3]にする。

4 ［炊飯｜無洗米］を押す。

5 ［時］または［分］を押して、保温設定を選択する。



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秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。

仕様

サイズ			1.0L(5.5合)タイプ	1.8L(10合)タイプ
電　源			100V 50-60Hz	100V 50-60Hz
定格電力(W)			1225	1375
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量(L)		1.0	1.8
	区分名		B	D
	蒸発水量*4(g)		38.8	54.6
	年間消費電力量(kWh/年)		89.0	138
	1回当りの炊飯時消費電力量*5(Wh)		170	223
	1時間当りの保温時消費電力量*5(Wh)		18.7	23.8
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量(Wh)		0.64	0.64
	1時間当りの待機時消費電力量(Wh)		0.55	0.55
炊飯容量(L)	白　米		0.09～1.0(0.5～5.5合)	0.18～1.8(1～10合)
	極うま		0.09～1.0(0.5～5.5合)	0.18～1.8(1～10合)
	エコ炊き		0.09～1.0(0.5～5.5合)	0.18～1.8(1～10合)
	冷凍ご飯		0.09～1.0(0.5～5.5合)	0.18～1.8(1～10合)
	早炊き		0.09～1.0(0.5～5.5合)	0.18～1.8(1～10合)
	少量高速		0.09～0.36(0.5～2合)	0.18～0.54(1～3合)
	雑　穀		0.09～0.72(0.5～4合)	0.18～1.44(1～8合)
	炊込み・炊込みおこげ		0.09～0.72(0.5～4合)	0.18～1.26(1～7合)
	おこわ		0.18～0.54(1～3合)	0.36～1.08(2～6合)
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)	0.09～0.45(0.5～2.5合)
		五分がゆ	0.09(0.5合)	0.09～0.27(0.5～1.5合)
	玄　米		0.18～0.63(1～3.5合)	0.36～1.08(2～6合)
外形寸法*6 (cm)		幅	26.0	28.8
		奥　行	35.4	38.6
		高　さ	20.0	23.9
本体質量*6 (kg)			3.8	4.8
コードの長さ*6 (m)			1.0	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らきます。

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(再加熱)中	炊飯(再加熱)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。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。→P.14

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(下記「連絡先」参照)
- タイガーお客様ご相談窓口(下記「連絡先」参照)

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」→P.40～42・「調理やパン・ケーキがうまく作れない?と思ったら」→P.43・44・「故障かな?と思ったら」→P.45～47・「エラー表示と対処方法」→P.48をご覧になり、お調べください。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本体:1年間、内なべ内面フッ素加工: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(交換注1)いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理(交換注1)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(交換注1)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(交換注1)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(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)

4 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。

5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料	…… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
部品代	…… 製品の修復に使った部品の代金です。

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

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

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**
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)

消耗品・別売品のご購入サイト
https://www.tiger-shop.jp/

修理に関するご案内・受付サイト
https://www.tiger.jp/customer/repair.html

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