愛情点検 長年ご使用の電気圧力鍋の点検を！

こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード・ソケット・差込プラグが異常に熱くなる。
- 電気圧力鍋から煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 電気圧力鍋の一部に割れ、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	

タイガー電気圧力鍋保証書

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	COK-A / COK-N
★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〉

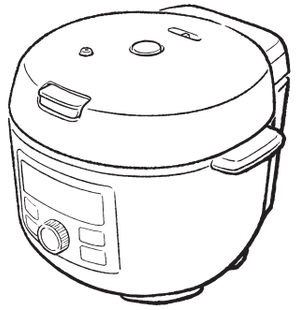
1. ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理（交換[注1]）がご依頼になれない場合には、取扱説明書に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理（交換[注1]）になります。
   （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   （ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
   （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
   （ニ）一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用、車輌、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
   （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、IH調理器・電子レンジなどに使用した場合
   - 内なべの中で酢を使用した場合
   - 金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・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
   - 内なべにざるなどをのせた場合
   - 内なべに食器類など、かたいものを入れていっしょに洗った場合
   - 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などを使用した場合（内ぶた・つゆ受けを除く）
   - 内なべの底面（内・外）に油や汚れがついている状態で使用した場合
   - 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
   - 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

COK-A型❹
COK-N型



TIGER

もくじ

はじめに
2－この製品でできること（オートモード）
4－この製品でできること（マニュアルモード）
6－安全上のご注意
12－各部のなまえと付属品

準備
14－調理の準備

オートモード
15－調理のしかた（オートモード）

マニュアルモード
20－調理のしかた（マニュアルモード）
20－「うま圧」メニュー
24－「高速」メニュー
27－「無水」メニュー
29－「スロー」メニュー
31－「温め」メニュー
33－「発酵」メニュー
35－「ベイク」メニュー

保温
37－保温について

こんなとき
38－圧力調理の途中にやむをえずふたを開けたいとき

予約調理
39－予約調理のしかた（オートモード）
41－予約調理のしかた（マニュアルモード）

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

困ったときは
49－故障かな？と思ったら
52－エラー表示と対処方法

その他
53－音量調整のしかた
53－停電になったとき・ソケットが誤ってはずれたとき
54－仕様
54－消耗品・別売品のお買い求めについて
55－保証とサービスについて
55－連絡先

家庭用 **電気圧力鍋**

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。

電気圧力鍋は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。やけど・けがのおそれがあります。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

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。

この製品でできること(オートモード)

◇この製品には、41種類のオートメニュー（それぞれのメニューに合わせた調理時間）が設定されています。→P.3

◇オートモードの調理のしかたは、P.15 ～ 19を参照してください。

◇それぞれのオートメニューの材料や手順の詳細は、付属のクックブックやタイガーホームページを参照してください。

※レシピはCOK-A型・COK-N型共通です。

オートモード　圧力調理について

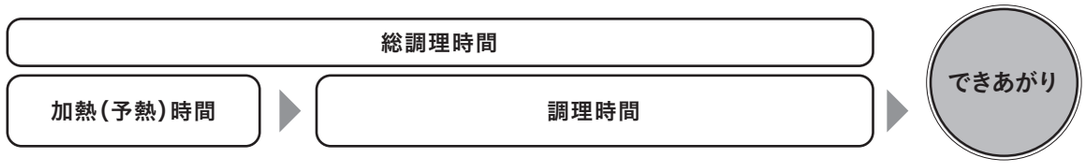
- オートモード（圧力調理）の総調理時間は、加熱（予熱）時間＋加圧時間＋減圧時間となります。設定したオートメニューごとに、総調理時間が異なります。
- 圧力ボタンをロックしてください。→P.13
- ピーと3回終了音が鳴り、圧力表示ピンが下がると、調理終了です。



*1：できあがったら、圧力表示ピンが下がったことを確認後、ふたを開けてください。

オートモード　圧力をかけない調理について

- オートモード(圧力をかけない調理)の総調理時間は、加熱(予熱)時間＋調理時間となります。設定したオートメニューごとに、総調理時間が異なります。
- 圧力ボタンのロックを解除してください。→P.13
- ピーと3回終了音が鳴ると、調理終了です。



オートメニュー一覧

オートメニュー番号	オートメニュー名	圧力ボタン	調理カテゴリ	総調理時間(目安)	追加加熱時間	予約可能最小時間	予約*2	保温*3
1	うま圧カレー *5	ロック	うま圧	32分	5～30分 1分単位	30分	A	○
2	豚の角煮			1時間30分		1時間30分	A	○
3	煮込みハンバーグ			40分		40分	A	○
4	肉じゃが			29分		30分	A	○
5	スペアリブのオレンジ煮			1時間		1時間	A	○
6	鶏手羽元の参鶏湯風スープ			1時間		1時間	A	○
7	筑前煮			40分		40分	A	○
8	ラタトゥイユ			40分		40分	A	○
9	アクアパッツア			20分		20分	A	○
10	魚の煮付け			22分		30分	A	○
11	ひよこ豆のコンソメ煮 *4	ロック解除	スロー	1時間	10～60分 10分単位	1時間	A	○
12	やわらかビーフカレー *5			3時間5分		3時間	A	○
13	牛すね肉のビーフシチュー *5			3時間45分		3時間30分	A	○
14	おでん			4時間		4時間	A	○
15	ロールキャベツ			1時間30分		1時間30分	A	○
16	牛すじ肉の味噌煮込み			4時間		4時間	A	○
17	野菜とチキンのポトフ			2時間		2時間	A	○
18	ローストビーフ		低温	2時間	10～60分 10分単位	－	－	○
19	コンソメ仕立てのサラダチキン			2時間		－	－	○
20	豚ヒレチャーシュー			3時間		－	－	○
21	ゆで豚の山椒だれ			3時間30分		－	－	○
22	チキンと夏野菜の無水カレー *5		無水	1時間5分	5～60分 5分単位	1時間	A	○
23	無水キーマカレー			40分		40分	A	○
24	豚バラ肉と白菜の重ね煮			1時間		1時間	A	○
25	グリーンカレー		高速	15分	1～30分 1分単位	20分	A	○
26	肉豆腐			15分		20分	A	○
27	鶏肉としめじのトマトソース煮			15分		20分	A	○
28	簡単ミネストローネ			15分		20分	A	○
29	鯖となすのごま味噌煮			15分		20分	A	○
30	アボカドサーモンオムレツ		ベイク	15分	1～15分 1分単位	－	－	－
31	フレンチトースト			15分		－	－	－
32	スポンジケーキ			35分		－	－	－
33	簡単ガトーショコラ			30分		－	－	－
34	厚焼きホットケーキ			30分		－	－	－
35	白米	ロック	炊飯	43～54分	－	1時間	B	△
36	玄米			64～74分		1時間20分	B	△
37	チキンのパエリア			44～48分		－	－	△
38	温泉卵	ロック解除	低温	30分	1～30分 1分単位	－	－	－
39	ゆで卵		高速	16分		－	－	－
40	ヨーグルト		発酵	6時間	5～60分 5分単位	－	－	－
41	クリーニング	ロック	クリーニング	30分	－	－	－	－

*2：予約について

予約A：材料の腐敗を防ぐため、予約設定完了直後から加熱がはじまります。その後、保温を行い、できあがり10分前に温めなおします。

予約B：できあがり時間に合わせて、加熱がはじまります。

予約－：予約できません。

*3：保温について

保温○：保温あり。自動的に保温に切り替わります。

保温△：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、早めにお召しあがりください。

保温－：保温なし。できあがったら[取消]を押し、すぐに取り出してください。

*4：豆類の調理について

豆類は非常にふきこぼれやすいので、必ずオートメニュー番号11、またはマニュアルメニュー「スロー」で調理してください。

*5：カレーやシチューの調理について

カレーやシチューのメニューは、調理終了時にルーやデミグラスソースを入れ、「温め」や「追加加熱」で圧力をかけずに加熱します。総調理時間には、「温め」や「追加加熱」の調理時間も含まれます。レシピの手順の詳細は、付属のクックブックやタイガーホームページを参照してください。

予約の場合は、予約調理終了後にルーやデミグラスソースを入れてから、「温め」や「追加加熱」で圧力をかけずに加熱します。

この製品でできること(マニュアルモード)

◇マニュアルモードは、7種類のマニュアルメニュー「うま圧」「高速」「無水」「スロー」「温め」「発酵」「ベイク」から選べます。
◇火かげんや調理時間を手動で設定して調理します。
◇マニュアルモードの調理のしかたは、**P.20 ～ 36**を参照してください。
◇マニュアル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。**→P.20**
※レシピはCOK-A型・COK-N型共通です。

		圧力ボタン	設定可能時間	火かげん	保温＊6	予約＊7
うま圧	• 圧力をかけて調理をしたいときに選びます。 • 低い圧力で調理することで、材料の食感を残しつつ、短時間で調理をすることができます。	ロック	15～30分まで1分単位 30分～2時間まで5分単位	強 中 弱	○	A
高速	• 少量を素早く調理したいときに選びます。 • 時間を長く設定すると、煮込み料理をすることもできます。	ロック解除	1～30分まで1分単位 30分～2時間まで5分単位	強 中 弱	○	A
無水	• 水を加えずに材料から出る水分を利用して調理をするときに選びます。	ロック解除	30分～3時間まで5分単位	強 中 弱	○	A
スロー	• 長時間かけて煮込む調理をしたいときや、ふきこぼれやすい豆類を炊くとき、ねばりの強い里芋・山芋などをゆでるときに選びます。 • 沸とうに近い温度まで加熱したら火力が弱まり、蒸気を抑えてじっくり煮込みます。	ロック解除	30分～6時間まで10分単位	強 中 弱	○	A
温め	• できあがった料理を温めなおすときや、カレーなどのルーを入れた後に加熱するときに選びます。	ロック解除	1～30分まで1分単位	強 中 弱	○	–
発酵	• パン生地の発酵や、ヨーグルト・甘酒をつくるときに選びます。	ロック解除	5分～6時間まで5分単位	30～60度まで5度単位	–	–
ベイク	• パンやケーキ、オムレツを焼くときに選びます。	ロック解除	5分～1時間20分まで5分単位	強 中 弱	–	–

＊6：保温について
保温○：保温あり。自動的に保温に切り替わります。
保温ー：保温なし。できあがったら[取消]を押し、すぐに取り出してください。
＊7：予約について
予約A：材料の腐敗を防ぐため、予約設定完了直後から加熱がはじまります。その後、保温を行い、できあがり10分前に温めなおします。
予約ー：予約できません。

材料ごとの調理時間の目安

材料		大きさ・分量	調理メニュー	調理時間(目安)	備考
肉	牛肉(バラ・もも)	3cm角	マニュアル うま圧・中	1時間30分	
		かたまり(300g)		2時間	
	牛肉(すね)	3cm角		1時間30分～2時間	
	牛肉(すじ)	一口大		1時間30分～2時間	
	豚肉(肩ロース・バラ・もも)	3cm角		50分～1時間	
		かたまり(300g)		1時間～1時間30分	
	鶏肉	一口大		25分	
		1枚		35分	
野菜	じゃがいも(皮つき)	丸ごと		30～40分	
	さつまいも(皮つき)	丸ごと		30～40分	
	大根	厚さ3cmの輪切り		40～50分	
	にんじん	厚さ2cmの輪切り		25～30分	
	かぼちゃ	5cm角(300g)		20～25分	
	玉ねぎ	丸ごと		50分～1時間	
	さといも(皮つき)	400g		25～35分	
	さといも(皮むき)	400g	マニュアル スロー・中	30～40分	皮むきは粘りが出てふきこぼれやすいので、スローで調理する。
豆	大豆	100g		1時間30分～2時間	一晩水に浸けておく。
	黒豆	100g		3～4時間	
	小豆	100g		1時間30分～2時間	

※上記の調理時間は目安です。材料のかたさや大きさ、水量などによって変わりますので、お好みで調整してください。

マニュアルモード　圧力調理について(「うま圧」のみ)

- マニュアルモード(圧力調理)の総調理時間は、加熱(予熱)時間+加圧時間+減圧時間となります。設定した時間で圧力調理を行います。
- 圧力ボタンをロックしてください。**→P.13**
- ピーと3回終了音が鳴り、圧力表示ピンが下がると、調理終了です。

総調理時間(設定時間)
加熱(予熱)時間＊8 ▶ **加圧時間** ▶ **減圧時間(約5分)** ▶ **できあがり＊9**

＊8：加熱(予熱)時間は、材料の種類や量、調理内容によって変わります。
＊9：できあがったら、圧力表示ピンが下がったことを確認後、ふたを開けてください。

マニュアルモード　圧力をかけない調理について(「うま圧」以外)

- マニュアルモード(圧力をかけない調理)の総調理時間は、加熱(予熱)時間＋調理時間となります。設定した時間で調理を行います。
- 圧力ボタンのロックを解除してください。**→P.13**
- ピーと3回終了音が鳴ると、調理終了です。

総調理時間(設定時間)
加熱(予熱)時間 ▶ **調理時間** ▶ **できあがり**

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。

圧力調理について

圧力調理は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。やけど・けがのおそれがあります。

1.15気圧の圧力で調理するため、圧力がまと同じPSCマークとSGマークを取得しています。

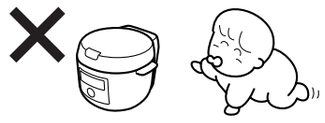
PSCマーク	経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。	**SGマーク**	製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

対人賠償責任保険付
製品安全協会

⚠警告 乳幼児には特に注意

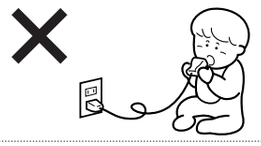
禁止

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。



禁止

ソケットをなめさせない。
感電・けがのおそれ。



接触禁止

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

分解禁止

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.55**」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

禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
調圧孔や安全弁、減圧孔が詰まり、蒸気や内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

〈使用禁止の状態例〉
- 圧力表示ピン・圧力ボタン・スチームカバーなどが目詰まりしている。
- パッキンがきちんとついていない。
- パッキンが傷んでいる。
- ふたが確実に閉まらない。

〈してはいけない調理例〉
- ルーを使ったカレー・シチューなどとろみの多いメニューの圧力調理。（ルーは調理後に加え、「温め」メニューで圧力をかけずに加熱する）
- 泡立ちやすいジャムなどの調理。
- 煮炊きで分量の増えるものを使った圧力調理。（ねりもの・めん類など）
- 「最大量 その他調理」線より多く入れて行う調理。（ただし調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「うま圧」「高速」で調理する場合は、「最大量 うま圧/高速」線より多く入れない）
- 豆類やめん類を「最大量 豆類」線より多く入れて行う調理。（豆類やめん類は非常にふきこぼれやすいので、必ずマニュアルメニュー「スロー」で調理する）
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理。
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱するパック調理。
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理。
- 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。
- 多量の油を入れる調理。

必ず実施

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。
材料が煮えていない・煮えすぎている・こげる・水っぽいなど、うまく調理できない原因。

⚠警告 異常・故障時

必ず実施

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.55」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・ソケットが異常に熱くなる。
- 電気圧力鍋から煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 電気圧力鍋の一部に割れ・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

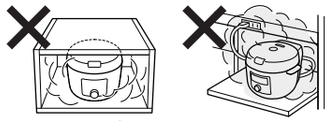
次のような場所では使わない。
- 不安定な場所
- 火気の近く
- 水のかかりやすい場所
- 底部がぬれるようなところ
- 直射日光が長時間あたる場所
- 壁や家具の近く
- 熱に弱いテーブルや敷物などの上
- アルミシートや電気カーペットの上
- カーペット・ビニール袋などの上
- 室温の高い場所
- IH調理器の上

～
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。

⚠注 意　使用する場所に注意（つづき）

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。
必ず実施

- 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・ソケット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蒸気孔が完全に外に出るようにして使う。
- 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

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。
水ぬれ禁止
感電のおそれ。ショートの原因。

すき間にピンや針金などの異物を入れない。
禁　止
感電や異常動作によるけがのおそれ。

使用中や使用直後は、熱板に直接手をふれない。
接触禁止
高温になっているため、やけどのおそれ。

⚠注 意

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

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
接触禁止
やけどのおそれ。

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。

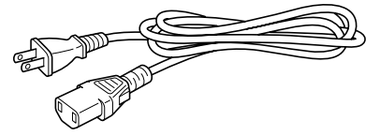
倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。
禁　止
けがや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

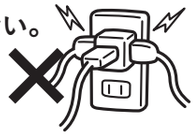
- **本体や熱板についた調理物やごはんつぶなどは、必ず取り除く。**
  蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やうまく調理できない原因。
- **機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.55」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。**

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。
禁　止
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。
- ソケットの先端に、ピンなどの金属片やゴミが付着したままでの使用。
- 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.55**」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。**

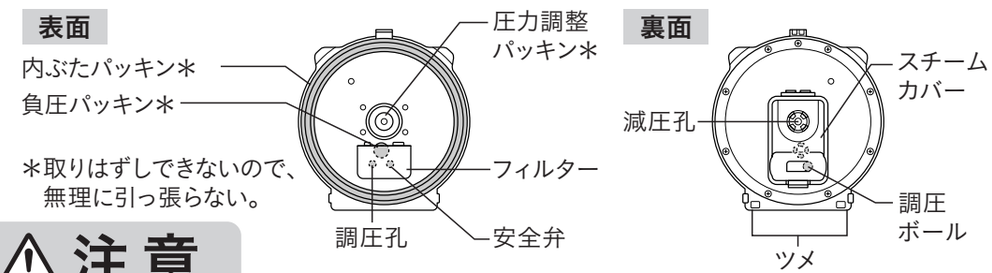
感電・けが・やけどのおそれ。ショート・発火・漏電火災の原因。

禁　止

- **この製品専用の電源コード以外は使わない。**
- **電源コードを他の機器に転用しない。**
- **他の機器の電源コードを使用しない。**

発火・故障の原因。

内ぶた



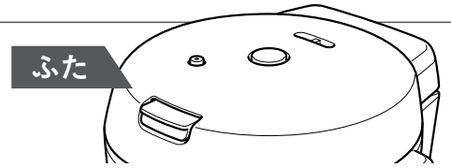
⚠注 意

使用前に調圧孔・安全弁・減圧孔に目詰まりがないことを確認し、目詰まりしているときはお手入れしてから使う。→P.44
必ず実施
目詰まりした状態で使うと、蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。
うまく調理できない原因。

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

各部についての注意事項

ふた



⚠警告

禁止 **調理中は、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。

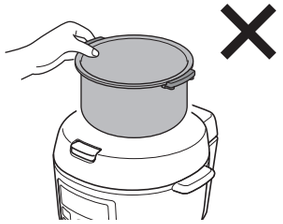
必ず実施 **調理途中にやむをえずふたを開けるときは、必ず手にミトンなどをはめ、P.38に記載の手順に従って、減圧してからふたを開ける。**
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。

禁止 **圧力表示ピンが下がるまでふたを開けない。**
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。

必ず実施 **ふたを開けるときは、圧力表示ピンが下がった後、圧力ボタンを押して蒸気を完全に排出してから開ける。**
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。

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。

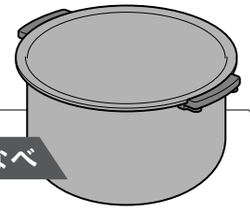


必ず実施 **ふたを閉めるときは、上枠やフック受け付近に付着した調理物やごはんつぶなどを取り除き、ふたを両手でしっかりと確実に閉める。**
蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれ。

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。

禁止 **使用中や使用直後は、ふた・圧力表示ピン・圧力ボタン・蒸気孔・熱板に直接手をふれない。**
高温になっているため、やけどのおそれ。

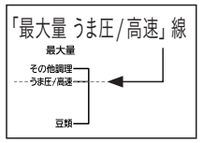
内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。



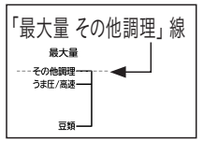
⚠注意

禁止 **専用内なべ以外は使わない。**
過熱、異常動作の原因。

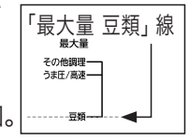
禁止 **調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「うま圧」「高速」で調理する場合は、内なべの「最大量 うま圧/高速」線より多く、水や材料を入れて使用しない。**
やけどのおそれ。
ふきこぼれの原因。



禁止 **調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「無水」「スロー」「発酵」で調理する場合は、内なべの「最大量 その他調理」線より多く、水や材料を入れて使用しない。**
やけどのおそれ。
ふきこぼれの原因。



禁止 **豆類やめん類など調理によって分量が増えるものは、内なべの「最大量 豆類」線より多く、水や材料を入れて使用しない。**
やけどのおそれ。
ふきこぼれの原因。



禁止 **カラだきをしない。**
故障や過熱、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。

末長くご使用いただくためのご注意

●内なべについた調理物やごはんつぶなどは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。
故障やうまく調理できない原因。

●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。
- 内なべの中で酢を使わない。
- 金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・泡立て器・食器類など、かたいものを入れたり、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・つゆ受けは除く)
- 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。
- 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)を使わない。

●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。

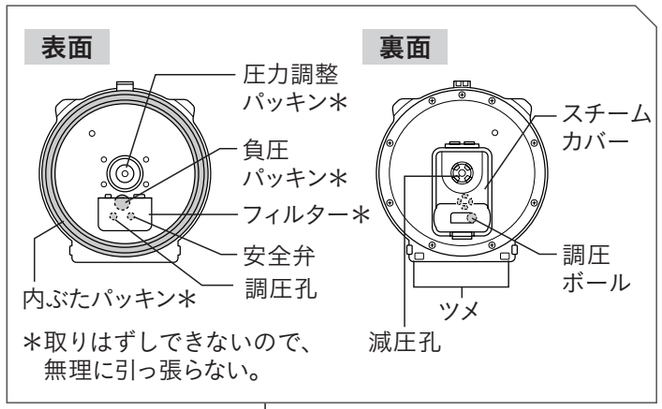
●内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.55」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

●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、調理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.55」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。

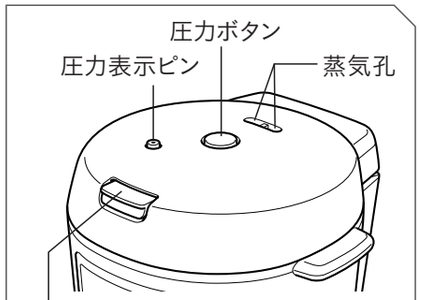
各部のなまえと付属品

箱を開けたら、
まず確認してください。

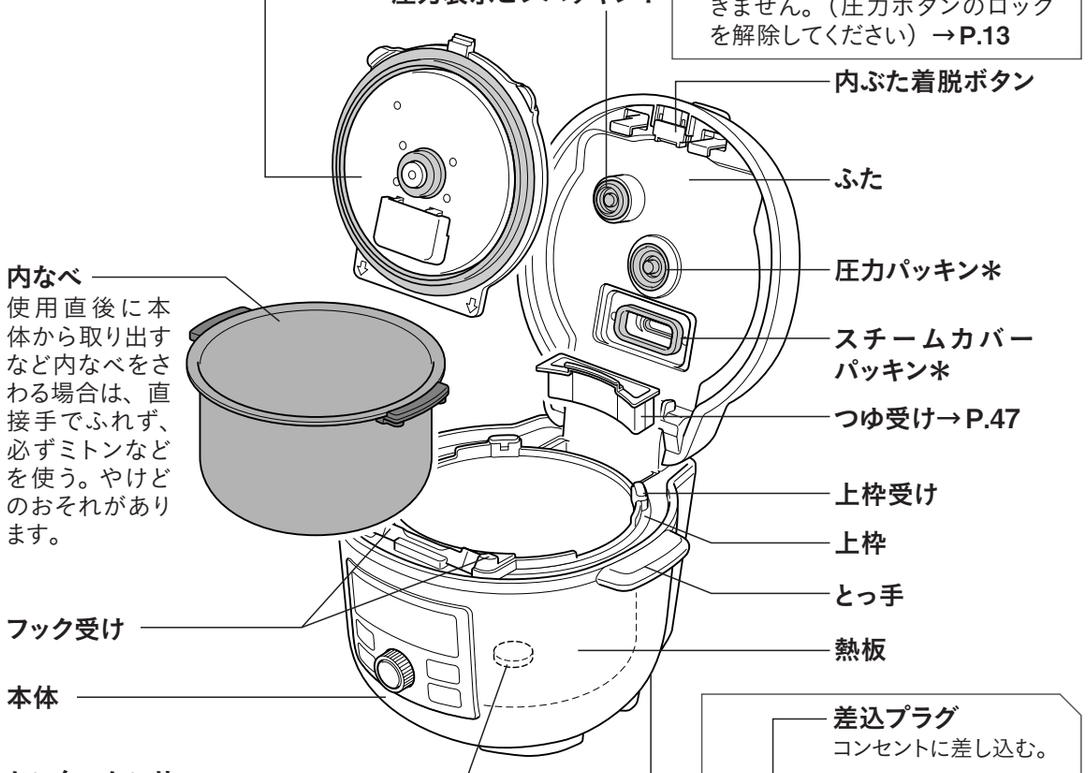
内ぶた →P.44・46



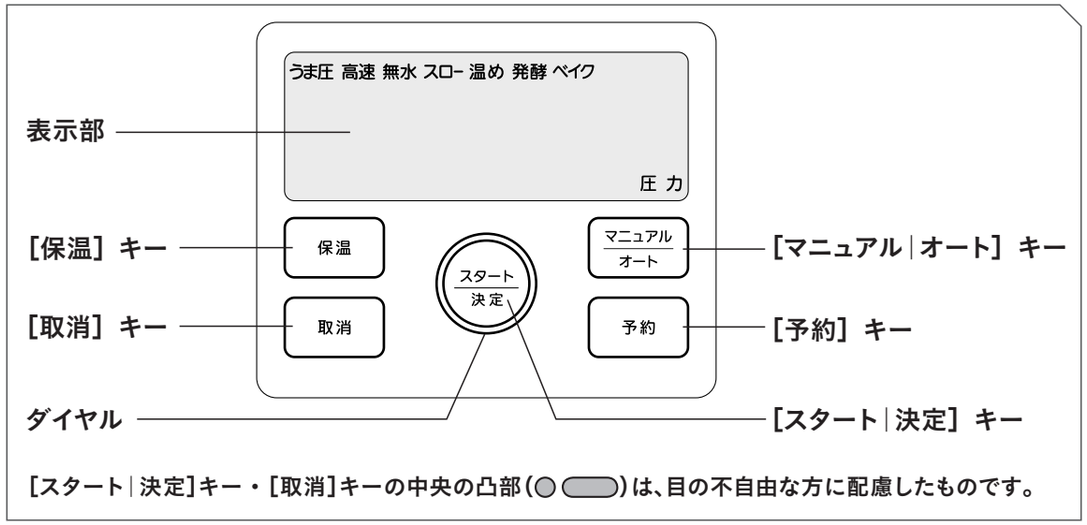
＊取りはずしできないので、
無理に引っ張らない。



フックボタン
フックボタンを押しながら、ゆっくりとふたを押し上げるように開いてください。（アシストオープン）**→P.13**
※圧力ボタンをロックしていると開きません。（圧力ボタンのロックを解除してください）**→P.13**



操作パネル

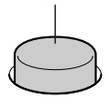


［スタート｜決定］キー・［取消］キーの中央の凸部（● ⬭）は、目の不自由な方に配慮したものです。

圧力ボタンについて

圧力ボタンを押すごとに、圧力ボタンのロック・ロック解除が切り替わります。

〈圧力調理の場合〉
圧力ボタンを押して、圧力ボタンが上がった状態にしてください。
（圧力ボタンをロック）



〈圧力をかけない調理の場合〉
圧力ボタンを押して、圧力ボタンが下がった状態にしてください。
（圧力ボタンのロックを解除）



⚠ご注意

- 圧力ボタンは調理中にさわらない。調理中に圧力切替を行うと、大量にふきこぼれて、やけど・けがのおそれがあります。

圧力表示ピンについて

圧力がかかっていないとき、内部の圧力上昇中は、圧力表示ピンが下がっています。



加圧状態になると、圧力表示ピンが上がります。

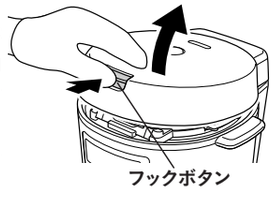


⚠ご注意

- 圧力表示ピンは調理中・調理直後にさわらない。やけど・けがのおそれがあります。

ふたのアシストオープンについて

ふたは、開く際に内ぶたについた液体や調理物の飛び散りを防ぐため、アシストオープンの構造になっています。
フックボタンを押しながら、ゆっくりとふたを押し上げるように開いてください。
※調理後は、ミトンなどをはめて行ってください。



音について

調理中・保温中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「カチカチ」という音（マイコン制御の音）
- 「ピチピチ」という音（熱により金属が収縮してこすれ合う音）
- 「シュッシュッ」「シュルシュル」という音（圧力がかかっているときの音）
- 水のはじける音

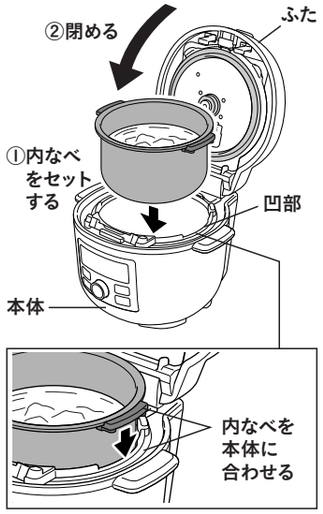
付属品の確認

クックブック　1冊

はじめて使うとき

内なべ・内ぶた・つゆ受けを洗ってからお使いください。**→P.44・45**

調理の準備



1 材料を内なべに入れる。

◇材料の準備は、付属のクックブックやタイガーホームページをご覧ください。

2 内なべを本体にセットしてふたを閉める。



◇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。うまく調理できない原因になります。

◇内なべを左図のように本体に合わせ、傾きがないように正しくセットしてください。

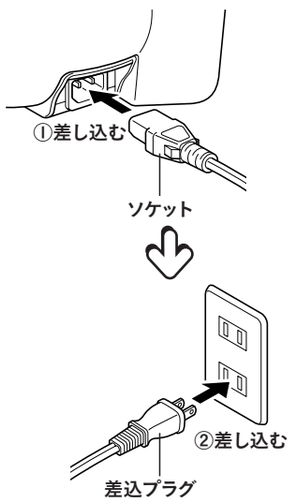


◇ふたは「カチッ」と音がするまで、両手でしっかりと確実に閉めてください。

◇圧力ボタンがロックされていると、ふたが閉まりません。圧力ボタンのロックを解除してから閉めてください。→P.13

⚠ご注意

- 熱板・センターセンサー・上枠・フック受け付近や内ぶたに付着した調理物やごはんつぶなどは必ず取り除く。ふきこぼれたり、ふたが閉まらなくなるおそれがあります。また、うまく調理できない原因になります。
- 内ぶたが取りつけられていることを確認する。また、内ぶたを取りつける際は、スチームカバーを確実に閉めてから取りつける。（スチームカバーの開けかた・閉めかた→P.47）
- 必ずふたが確実に閉まっていることを確認する。



3 電源コードを接続する。

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

◇「保温」が点灯している場合、［取消］を押して消灯させてください。

《お知らせ音について》

- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→P.53

調理のしかた（オートモード）

◇この製品には、41種類のオートメニューが設定されています。→P.3

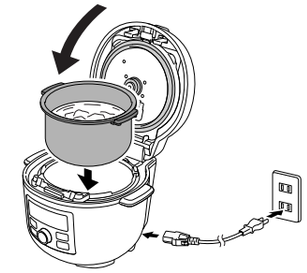
オートメニューのレシピは、タイガーホームページでもご覧いただけます。

https://www.tiger.jp/feature/recipe/results2.html?product_category=cooker&product_number=COK-A

※レシピはCOK-A型・COK-N型共通です。

してはいけない調理例

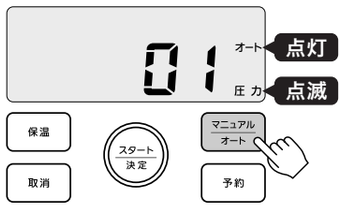
- ルーを使ったカレー・シチューなどとろみの多いメニューの圧力調理。（ルーは調理後に加え、「温め」メニューで圧力をかけずに加熱する）
- 泡立ちやすいジャムなどの調理。
- 煮炊きで分量の増えるものを使った圧力調理。（ねりもの・めん類など）
- 「最大量 うま圧/高速」線より多く入れて行う調理。（調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「うま圧」「高速」で調理する場合）
- 「最大量 その他調理」線より多く入れて行う調理。（調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「無水」「スロー」「発酵」で調理する場合）
- 豆類やめん類を「最大量 豆類」線より多く入れて行う調理。（豆類やめん類は非常にふきこぼれやすいので、必ずマニュアルメニュー「スロー」で調理する）
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理。
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱するパック調理。
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理。
- 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。
- 多量の油を入れる調理。



1 調理の準備をする。

◇**P.14**「調理の準備」の❶〜❸の要領で、材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉めて電源コードを接続してください。

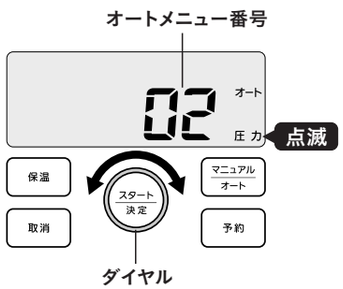
◇材料や手順の詳細は、付属のクックブックやタイガーホームページを参照してください。



2 ［マニュアル｜オート］を押して、「オート」を選ぶ。

◇［マニュアル｜オート］を押すごとに、マニュアルモードとオートモードが切り替わります。

◇圧力調理するオートメニューを選んだときは、表示部に「圧力」が点滅します。→P.3



3 ダイヤルをまわして、調理するオートメニュー番号を選ぶ。

◇オートメニュー番号は、**P.3**のオートメニュー一覧、または付属のクックブックやタイガーホームページを参照して選んでください。

4 調理するオートメニューが「圧力調理」・「圧力をかけない調理」のどちらかを確認する。

◇圧力については、**P.3**のオートメニュー一覧、または付属のクックブックやタイガーホームページを参照してご確認ください。

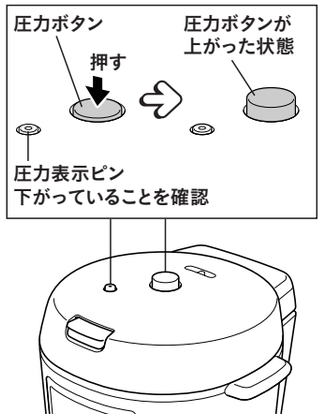
◇圧力調理の場合→P.16「圧力調理（オートモード）の場合」の❺からの手順で行ってください。

◇圧力をかけない調理の場合→P.18「圧力をかけない調理（オートモード）の場合」の❺からの手順で行ってください。

調理のしかた（オートモード）

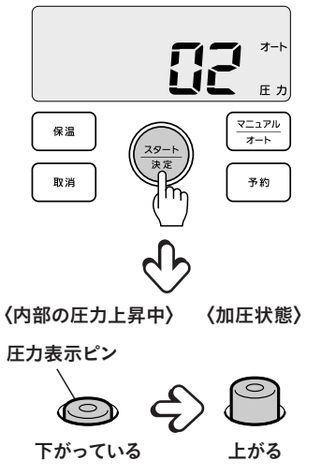
圧力調理（オートモード）の場合

◇調理するオートメニューが**「圧力調理」の場合**は、下記の手順で行ってください。
（必ず**P.15**の❶〜❹の手順をご確認ください）



5 圧力ボタンを押して、圧力ボタンが上がった状態にする。（圧力ボタンをロック）

◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。



6 [スタート｜決定]を押す。

◇調理がはじまります。
◇圧力調理中に加圧状態になると、圧力表示ピンが上がります。
◇蒸気が出はじめると「シュッシュッ」「シュルシュル」など、圧力のかかる音がします。**→P.13**

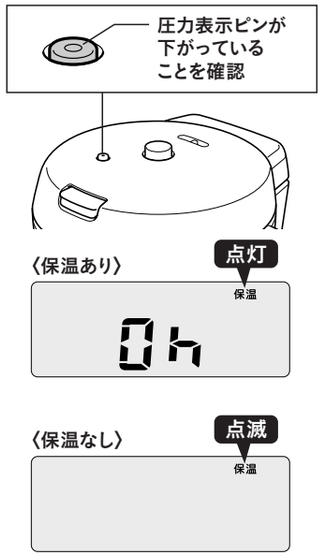
⚠ご注意

- 圧力ボタン・圧力表示ピンは調理中にさわらない。調理中に圧力切替を行うと、大量にふきこぼれてやけど・けがのおそれがあります。
- 調理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」が点灯しているとき、圧力表示ピンが上がっているときは、ふたを開けない。
- 調理する材料の種類や分量によって、圧力のかかり具合に違いが生じ、調理中に圧力表示ピンが上がらなかったり、圧力表示ピンが上下することがあります。

圧力調理中（オートモード）の表示について

《調理がはじまると…》
「オート」「調理中」「圧力」が点灯し、残り時間が減っていきます。
※［マニュアル｜オート］を押すと、押している間は選択したオートメニュー番号が表示されます。





7 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、圧力表示ピンが下がっていることを確認する。

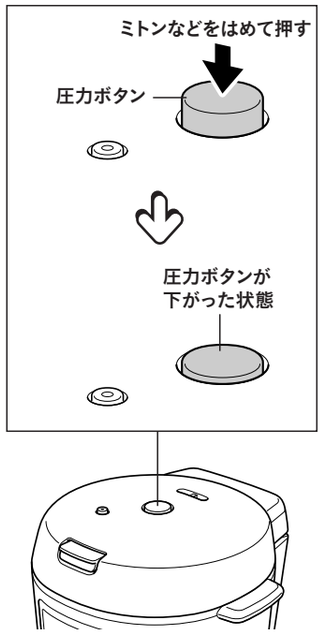
◇調理内容や使用環境によって、調理終了時に圧力表示ピンが下がらない場合があります。必ず圧力表示ピンが下がるまでお待ちください。

《保温ありのオートメニュー》
◇調理が終わると自動的に保温に切り替わります。
◇保温中は、保温経過時間が12時間（12h）まで1時間単位で表示されます。12時間を超えると「12」が点滅します。
◇オートメニュー番号35 〜 37は、調理終了後に「保温」が点滅します。自動的に保温に切り替わりますが、おいしさが損なわれるので、早めにお召し上がりください。**→P.3**

《保温なしのオートメニュー》
◇調理が終わると、「保温」が点滅します。保温されませんので、できあがったら早めに取り出してください。

⚠ご注意

- 調理直後は、蒸気孔にふれない。やけど・けがのおそれがあります。
- 調理後も内部の圧力が残っている可能性があるので、圧力表示ピンが下がるまで圧力ボタンを押さない。



8 圧力ボタンを押して、圧力ボタンが下がった状態にし（圧力ボタンのロックを解除）、ふたを開けて調理物を取り出す。

◇必ずミトンなどをはめて、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ゆっくり開けてください。**→P.13**
◇使用後は、［取消］を押し、差込プラグを抜いてソケットをはずし、冷めてからお手入れしてください。
◇調理後のにおいが気になる場合は、においを取り除いてください。
（クリーニングのしかた**→P.48**）

《追加加熱の方法（調理が足りない場合）》
①表示部の「保温」が点灯していることを確認する。
②ふたを閉め、圧力ボタンを押して、圧力ボタンが上がった状態にする。（圧力ボタンをロック）
③ダイヤルをまわして追加の加熱時間を合わせる。（5 〜 30分まで1分単位で設定でき、3分間の減圧工程が含まれます）
④［スタート｜決定］を押す。
⑤調理が終わったら、圧力表示ピンが下がるまで待ち、圧力ボタンのロックを解除してふたを開ける。（追加加熱は3回までできます）

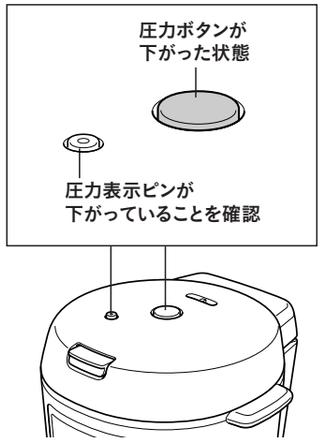
⚠ご注意

- 蒸気孔・内ぶた・内なべ・調理物から出てくる蒸気に素手でふれないよう、必ずミトンなどをはめて行う。
- 圧力表示ピンが下がっていても内部の圧力が下がりきっていない場合があるため、ふたを開けるときは充分に注意する。
- 内部の圧力が残っている状態で無理にふたを開けない。少しでも圧力が残っていると、高温の蒸気や調理物が吹き出して、やけど・けがのおそれがあります。
- 圧力ボタンを押したとき重く感じられる場合には、内部の圧力が残っていて危険なため無理にふたを開けず、圧力が下がるまで放置した後、圧力ボタンを押し、充分に注意しながらゆっくりふたを開ける。
- 調理物によっては、保温をつづけると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

圧力をかけない調理（オートモード）の場合

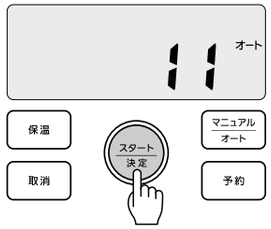
◇調理するオートメニューが**「圧力をかけない調理」の場合**は、下記の手順で行ってください。
（必ず**P.15**の❶〜❹の手順をご確認ください）

◇低温調理の場合は、**P.19**「低温調理（オートメニュー番号18 〜 21）についてのご注意」を参照してください。



5 圧力ボタンのロックが解除されていることを確認する。（圧力ボタンが下がった状態）

◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。



6 [スタート｜決定]を押す。

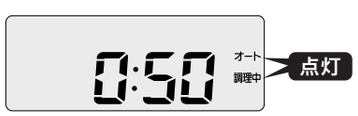
◇調理がはじまります。
◇圧力をかけずに調理するため、圧力表示ピンは上がりません。

⚠ご注意

- 調理中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 圧力をかけないオートメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態（圧力ボタンがロックの状態）で［スタート｜決定］を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。

圧力をかけない調理中（オートモード）の表示について

《調理がはじまると…》
「オート」「調理中」が点灯し、残り時間が減っていきます。
※［マニュアル｜オート］を押すと、押している間は選択したオートメニュー番号が表示されます。







7 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、ふたを開けて調理物を取り出す。

《保温ありのオートメニュー》
調理が終わると自動的に保温に切り替わります。
保温中は、保温経過時間が12時間（12h）まで1時間単位で表示されます。
12時間を超えると「12」が点滅します。

《保温なしのオートメニュー》
調理が終わると、「保温」が点滅します。
保温されませんので、できあがったら早めに取り出してください。

◇必ずミトンなどをはめて、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ゆっくり開けてください。**→P.13**
◇使用後は、［取消］を押し、差込プラグを抜いてソケットをはずし、冷めてからお手入れしてください。
◇調理後のにおいが気になる場合は、においを取り除いてください。
（クリーニングのしかた**→P.48**）

《追加加熱の方法（調理が足りない場合）》
①表示部の「保温」が点灯または点滅していることを確認する。
②ダイヤルをまわして追加の加熱時間を合わせる。（オートメニュー番号ごとに設定できる時間が異なります。詳細はP.3「オートメニュー一覧」を参照してください）
③［スタート｜決定］を押す。（追加加熱は3回までできます）

⚠ご注意

- 蒸気孔・内ぶた・内なべ・調理物から出てくる蒸気に素手でふれないよう、必ずミトンなどをはめて行う。
- 調理物によっては、保温をつづけると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

⚠低温調理（オートメニュー番号18 〜 21）についてのご注意

- 必ず付属のクックブックやタイガーホームページに記載のレシピ通りに調理する。食品衛生法の食肉の加熱条件である中心部63度、30分以上の加熱を目安に調理時間を設定しています。ローストビーフは、ローストビーフ用の新鮮な牛肉を使用することを前提に、中心部63度、瞬時と同等の加熱を目安に調理時間を設定しています。
- 低温調理で加熱が足りない場合は、食中毒のおそれがあるので必ず追加加熱を行う。特に妊婦や子ども、高齢者など免疫が弱い方は重症化のリスクがあるため低温調理は避ける。
- 材料は必ず新鮮なものを使用する。
- 材料を購入後は、速やかに冷蔵庫にて保存し、常温放置しない。
- 材料をさわる前は、手指をしっかり洗浄する。
- 手指にけが・傷がある場合は、直接さわらずに使いすての手袋などを着用する。
- 調理器具・布巾などは清潔なものを使う。
- 調理後はすぐにお召しあがりください。または、すぐに冷まして冷蔵庫へ保存し、早めにお召しあがりください。

調理のしかた（マニュアルモード）

マニュアル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?product_category=cooker&product_number=COK-A

※レシピはCOK-A型・COK-N型共通です。

◇マニュアルモードは、7種類のマニュアルメニュー「うま圧」「高速」「無水」「スロー」「温め」「発酵」「ベイク」から選べます。→P.4・5

◇火かげんや調理時間を手動で設定して調理します。

◇材料ごとの調理時間の目安は、P.5を参照してください。

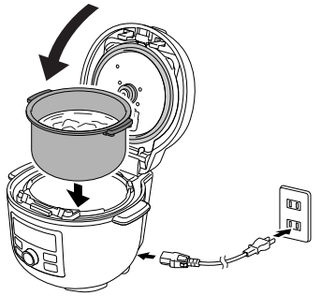
してはいけない調理例

- ルーを使ったカレー・シチューなどとろみの多いメニューの圧力調理。（ルーは調理後に加え、「温め」メニューで圧力をかけずに加熱する）
- 泡立ちやすいジャムなどの調理。
- 煮炊きで分量の増えるものを使った圧力調理。（ねりもの・めん類など）
- 「最大量 うま圧/高速」線より多く入れて行う調理。（調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「うま圧」「高速」で調理する場合）
- 「最大量 その他調理」線より多く入れて行う調理。（調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「無水」「スロー」「発酵」で調理する場合）
- 豆類やめん類を「最大量 豆類」線より多く入れて行う調理。（豆類やめん類は非常にふきこぼれやすいので、必ずマニュアルメニュー「スロー」で調理する）
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理。
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱するパック調理。
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理。
- 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。
- 多量の油を入れる調理。

「うま圧」メニュー

◇「うま圧」メニューは、圧力調理ができます。（設定可能時間：15分～2時間）

◇上記「してはいけない調理例」を必ずご確認ください。



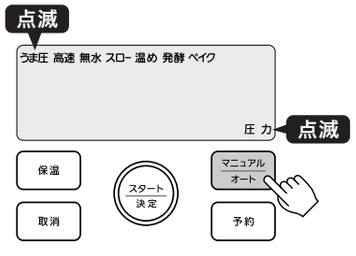
1 調理の準備をする。

◇P.14「調理の準備」の❶～❸の要領で、材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉めて電源コードを接続してください。

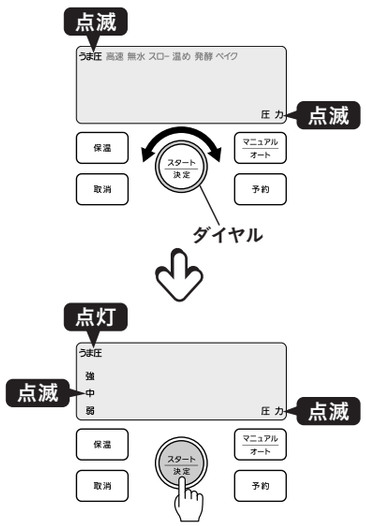
◇材料ごとの調理時間の目安→P.5

⚠ご注意

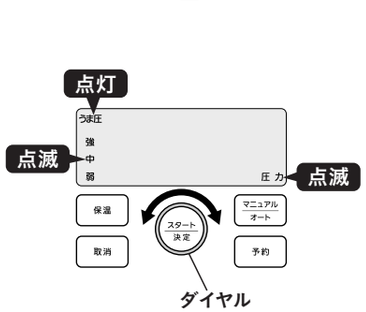
- 「最大量 うま圧/高速」線より多く入れて調理しない。
- 最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりするので注意する。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理する。
- だし汁や煮汁は粗熱を取ってから調理をはじめる。熱いだし汁や煮汁を使うと、うまくできない場合があります。
- 金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・泡立て器など、かたいものを使わない。
- 牛乳や豆乳などは特にふきこぼれやすいので、加熱が終了してから加え、「温め」メニューで5分ずつ様子を見ながら温める。→P.31



2 [マニュアル｜オート]を押して、「マニュアル（左記の画面）」を選ぶ。



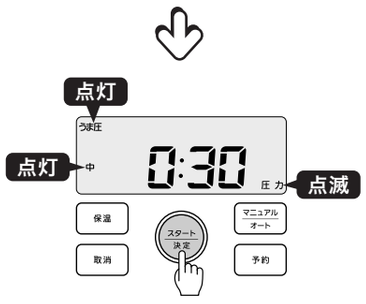
3 ダイヤルをまわして「うま圧」を選び、[スタート｜決定]を押す。



4 ダイヤルをまわして火かげんを選び、[スタート｜決定]を押す。

◇火かげんは、「強」・「中」・「弱」から選べます。

◇初期設定は火かげん「中」です。

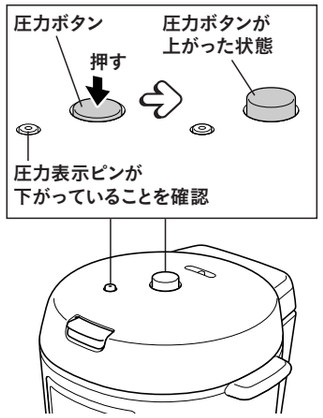




5 ダイヤルをまわして調理時間を設定する。

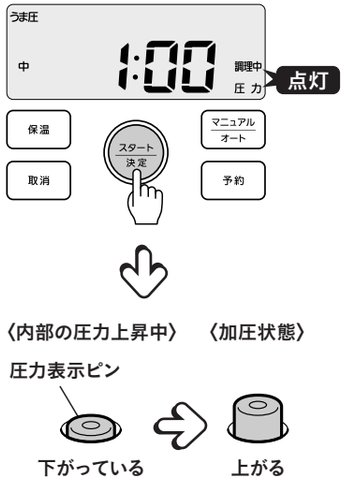
◇15～30分まで1分単位、30分～2時間まで5分単位で設定できます。

「うま圧」メニュー（つづき）



6 圧力ボタンを押して、圧力ボタンが上がった状態にする。（圧力ボタンをロック）

◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。



7 ［スタート｜決定］を押す。

◇調理がはじまります。
◇圧力調理中に加圧状態になると、圧力表示ピンが上がります。
◇蒸気が出はじめると「シュッシュッ」「シュルシュル」など、圧力のかかる音がします。→P.13

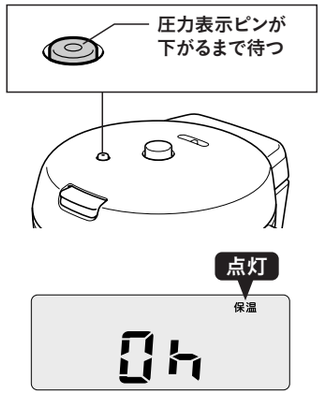
⚠ご注意

- 圧力ボタン・圧力表示ピンは調理中にさわらない。調理中に圧力切替を行うと、大量にふきこぼれてやけど・けがのおそれがあります。
- 調理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」が点灯しているとき、圧力表示ピンが上がっているときは、ふたを開けない。
- 調理する材料の種類や分量によって、圧力のかかり具合に違いが生じ、調理中に圧力表示ピンが上がらなかったり、圧力表示ピンが上下することがあります。

圧力調理中（マニュアルモード）の表示について

《調理がはじまると…》
「うま圧」「調理中」「圧力」が点灯し、残り時間が減っていきます。
※圧力ボタンがロック解除の状態で調理がはじまると、「圧力」は消灯します。



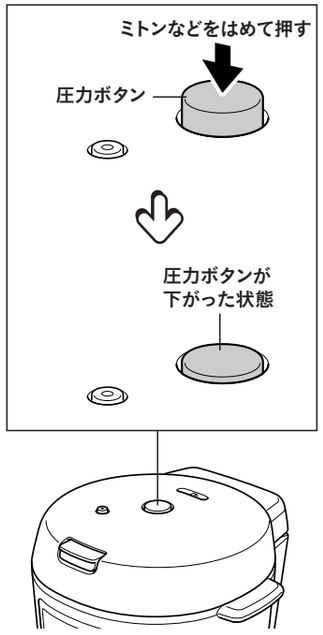


8 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、圧力表示ピンが下がっていることを確認する。

◇調理が終わると自動的に保温に切り替わります。

⚠ご注意

- 調理直後は、蒸気孔にふれない。やけど・けがのおそれがあります。
- 調理後も内部の圧力が残っている可能性があるので、圧力表示ピンが下がるまで圧力ボタンを押さない。



9 圧力ボタンを押して、圧力ボタンが下がった状態にし（圧力ボタンのロックを解除）、ふたを開けて調理物を取り出す。

◇必ずミトンなどをはめて、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ゆっくり開けてください。→P.13
◇使用後は、［取消］を押し、差込プラグを抜いてソケットをはずし、冷めてからお手入れしてください。
◇調理後のにおいが気になる場合は、においを取り除いてください。（クリーニングのしかた→P.48）

《追加加熱の方法（調理が足りない場合）》
①表示部の「保温」が点灯していることを確認する。
②ふたを閉め、圧力ボタンを押して、圧力ボタンが上がった状態にする。（圧力ボタンをロック）
③ダイヤルをまわして追加の加熱時間を合わせる。（5 ～ 30分まで1分単位で設定でき、3分間の減圧工程が含まれます）
④［スタート｜決定］を押す。
⑤調理が終わったら、圧力表示ピンが下がるまで待ち、圧力ボタンのロックを解除してふたを開ける。（追加加熱は3回までできます）

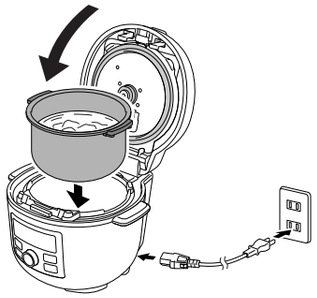
⚠ご注意

- 蒸気孔・内ぶた・内なべ・調理物から出てくる蒸気に素手でふれないよう、必ずミトンなどをはめて行う。
- 圧力表示ピンが下がっていても内部の圧力が下がりきっていない場合があるため、ふたを開けるときは充分に注意する。
- 内部の圧力が残っている状態で無理にふたを開けない。少しでも圧力が残っていると、高温の蒸気や調理物が吹き出して、やけど・けがのおそれがあります。
- 圧力ボタンを押したとき重く感じられる場合には、内部の圧力が残っていて危険なため無理にふたを開けず、圧力が下がるまで放置した後、圧力ボタンを押し、充分に注意しながらゆっくりふたを開ける。
- 調理物によっては、保温をつづけると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

「高速」メニュー

◇「高速」メニューは、沸とう後、しばらくは高温で加熱を行い、その後温度を下げて煮込みます。お手軽な時短調理や、煮込み調理ができます。（設定可能時間：1分〜 2時間）

◇ **P.20**「してはいけない調理例」を必ずご確認ください。

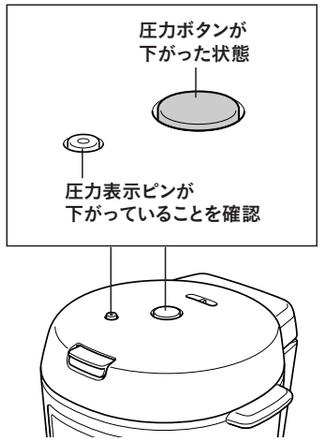


1 調理の準備をする。

◇**P.14**「調理の準備」の❶〜❸の要領で、材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉めて電源コードを接続してください。

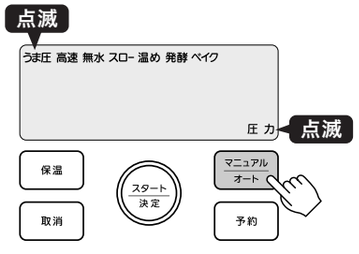
⚠ご注意

- 「最大量 うま圧/高速」線より多く入れて調理しない。
- 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。
- 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。
- だし汁や煮汁は粗熱を取ってから調理をはじめる。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。
- 金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・泡立て器など、かたいものを使わない。
- 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、3 〜 5分の追加加熱で様子を見ながら温める。

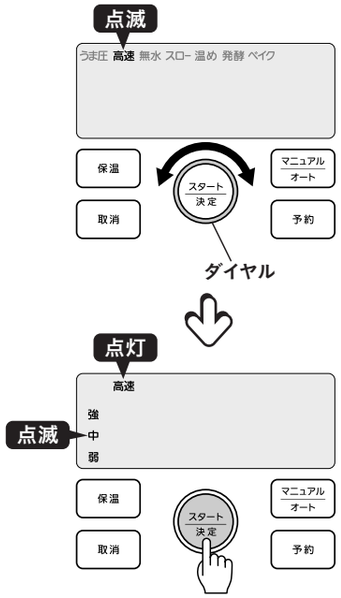


2 圧力ボタンのロックが解除されていることを確認する。（圧力ボタンが下がった状態）

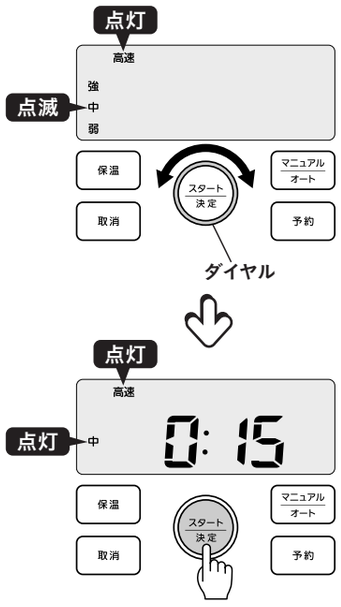
◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。



3 [マニュアル｜オート]を押して、「マニュアル（左記の画面）」を選ぶ。



4 ダイヤルをまわして「高速」を選び、[スタート｜決定]を押す。



5 ダイヤルをまわして火かげんを選び、[スタート｜決定]を押す。

◇火かげんは、「強」・「中」・「弱」から選べます。
◇初期設定は火かげん「中」です。

6 ダイヤルをまわして調理時間を設定する。

◇1 〜 30分まで1分単位、30分〜 2時間まで5分単位で設定できます。

「高速」メニュー（つづき）



7 ［スタート｜決定］を押す。

◇調理がはじまります。

⚠ご注意

- 調理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。
- 圧力調理できないメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態（圧力ボタンがロックの状態）で［スタート｜決定］を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。



8 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、ふたを開けて調理物を取り出す。

◇調理が終わると自動的に保温に切り替わります。そのまま保温をつづけ、12時間まで1時間単位で表示されます。12時間を超えると「12」が点滅します。
◇必ずミトンなどをはめて、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ゆっくり開けてください。→P.13
◇使用後は、［取消］を押し、差込プラグを抜いてソケットをはずし、冷めてからお手入れしてください。
◇調理後のにおいが気になる場合は、においを取り除いてください。
（クリーニングのしかた→P.48）

《追加加熱の方法（調理が足りない場合）》

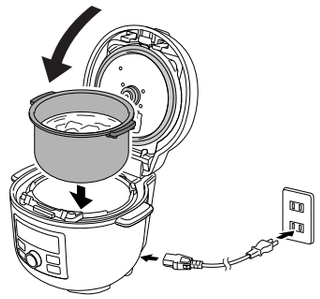
①表示部の「保温」が点灯していることを確認する。
②ダイヤルをまわして追加の加熱時間を合わせる。
（1 ～30分まで1分単位で設定できます）
③［スタート｜決定］を押す。（追加加熱は3回までできます）

⚠ご注意

- 蒸気孔・内ぶた・内なべ・調理物から出てくる蒸気に素手でふれないよう必ずミトンなどをはめて行う。
- 調理物によっては、保温をつづけると風味が落ちてくる場合があるので注意する。

「無水」メニュー

◇「無水」メニューは、材料から出る水分を利用し、蒸気を抑えて煮込みます。トマト・玉ねぎ・セロリ・なすなど水分が多い野菜を加えて調理してください。（設定可能時間：30分～3時間）
◇P.20「してはいけない調理例」を必ずご確認ください。

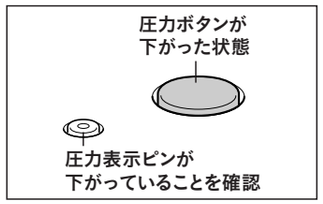


1 調理の準備をする。

◇P.14「調理の準備」の❶～❸の要領で、材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉めて電源コードを接続してください。

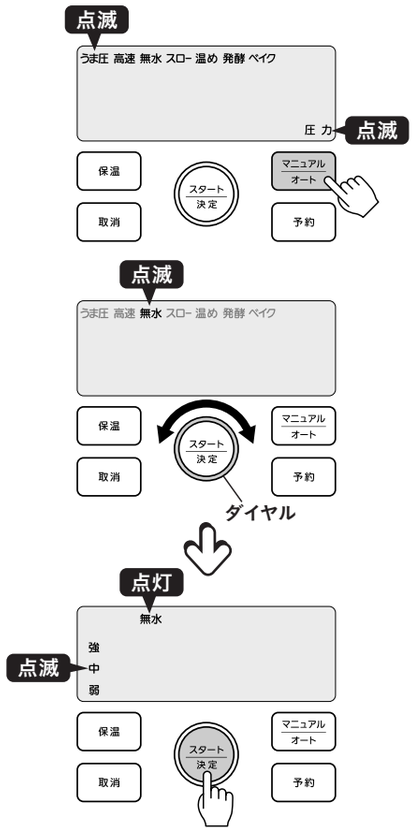
⚠ご注意

- 最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりするので注意する。
- 金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・泡立て器など、かたいものを使わない。



2 圧力ボタンのロックが解除されていることを確認する。（圧力ボタンが下がった状態）→P.24

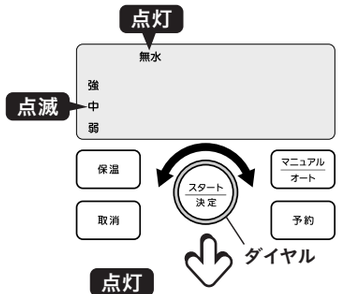
◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。



3 ［マニュアル｜オート］を押して、「マニュアル（左記の画面）」を選ぶ。→P.24

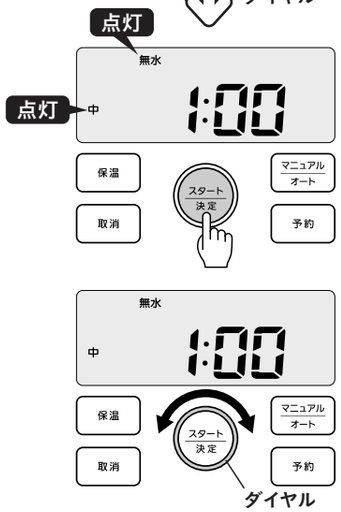
4 ダイヤルをまわして「無水」を選び、［スタート｜決定］を押す。

「無水」メニュー（つづき）



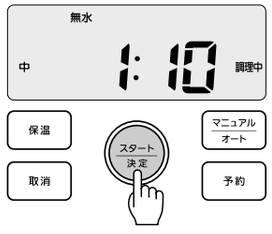
5 ダイヤルをまわして火かげんを選び、[スタート｜決定]を押す。

◇火かげんは、「強」・「中」・「弱」から選べます。
◇初期設定は火かげん「中」です。



6 ダイヤルをまわして調理時間を設定する。

◇30分～3時間まで5分単位で設定できます。

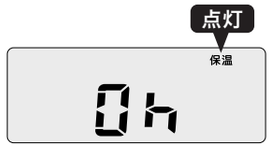


7 [スタート｜決定]を押す。→P.26

◇調理がはじまります。

⚠ご注意

- 調理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。
- 圧力調理できないメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態（圧力ボタンがロックの状態）で［スタート｜決定］を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。



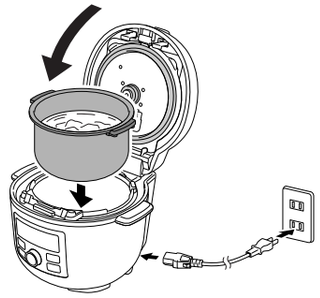
8 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、ふたを開けて調理物を取り出す。→P.26

◇調理後の作動・手順・ご注意などについては、**P.26**を参照してください。

《追加加熱の方法（調理が足りない場合）》
①表示部の「保温」が点灯していることを確認する。
②ダイヤルをまわして追加の加熱時間を合わせる。
（5分～1時間まで5分単位で設定できます）
③[スタート｜決定]を押す。（追加加熱は3回までできます）

「スロー」メニュー

◇「スロー」メニューは、沸とうしない温度で時間をかけてじっくり煮込み、お肉や野菜をやわらかく調理することができます。煮くずれしにくく、煮詰まる心配がありません。ふきこぼれやすい豆類を炊くときにも選びます。
（設定可能時間：30分～ 6時間）
◇**P.20**「してはいけない調理例」を必ずご確認ください。

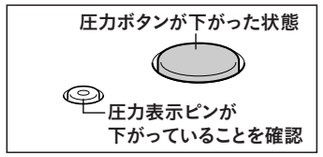


1 調理の準備をする。

◇**P.14**「調理の準備」の❶～❸の要領で、材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉めて電源コードを接続してください。
◇材料ごとの調理時間の目安→**P.5**

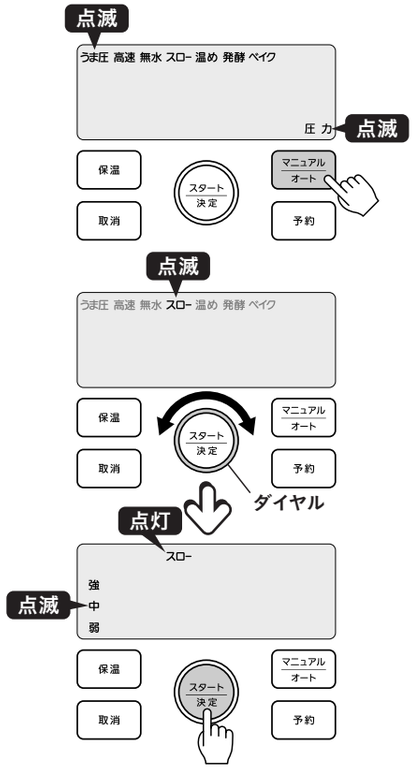
⚠ご注意

- 最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりするので注意する。
- 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。
- だし汁や煮汁は粗熱を取ってから調理をはじめる。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。
- 金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・泡立て器など、かたいものを使わない。
- 豆類は非常にふきこぼれやすいので、必ずマニュアルメニュー「スロー」またはオートメニュー番号11で調理する。



2 圧力ボタンのロックが解除されていることを確認する。（圧力ボタンが下がった状態）→P.24

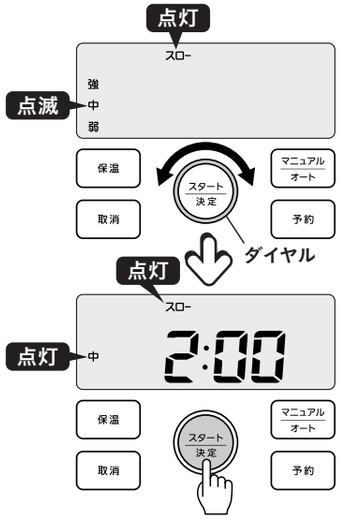
◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。



3 [マニュアル｜オート]を押して、「マニュアル（左記の画面）」を選ぶ。→P.24

4 ダイヤルをまわして「スロー」を選び、[スタート｜決定]を押す。

「スロー」メニュー（つづき）



5 ダイヤルをまわして火かげんを選び、[スタート｜決定]を押す。

◇火かげんは、「強」・「中」・「弱」から選べます。
◇初期設定は火かげん「中」です。



6 ダイヤルをまわして調理時間を設定する。

◇30分～6時間まで10分単位で設定できます。



7 [スタート｜決定]を押す。→P.26

◇調理がはじまります。

⚠ご注意

- 調理中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 圧力調理できないメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態（圧力ボタンがロックの状態）で［スタート｜決定］を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。



8 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、ふたを開けて調理物を取り出す。→P.26

◇調理後の作動・手順・ご注意などについては、**P.26**を参照してください。

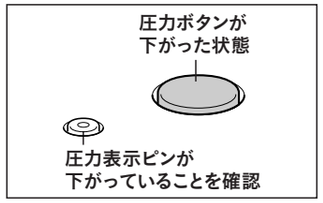
《追加加熱の方法（調理が足りない場合）》
①表示部の「保温」が点灯していることを確認する。
②ダイヤルをまわして追加の加熱時間を合わせる。
（10分～1時間まで10分単位で設定できます）
③[スタート｜決定]を押す。（追加加熱は3回までできます）

「温め」メニュー

◇できあがった料理を温めなおすときや、カレーなどのルーを入れた後に加熱するときに選びます。
（設定可能時間：1 ～ 30分）

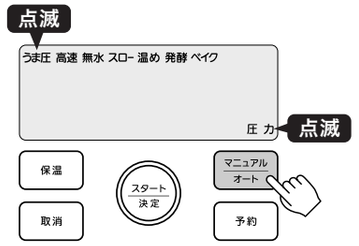
1 調理の準備をする。

◇温める調理物の入った内なべが本体にセットされていることを確認し、ふたを閉めて電源コードを接続してください。→**P.14**



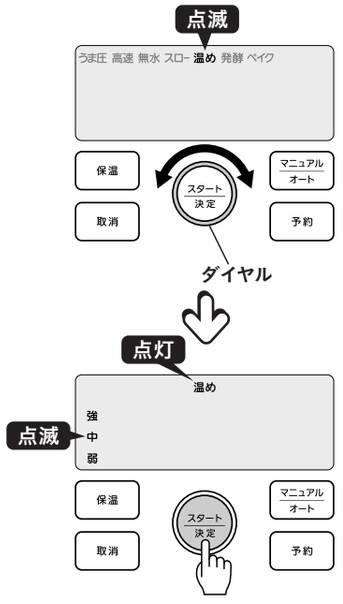
2 圧力ボタンのロックが解除されていることを確認する。（圧力ボタンが下がった状態）→P.24

◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。

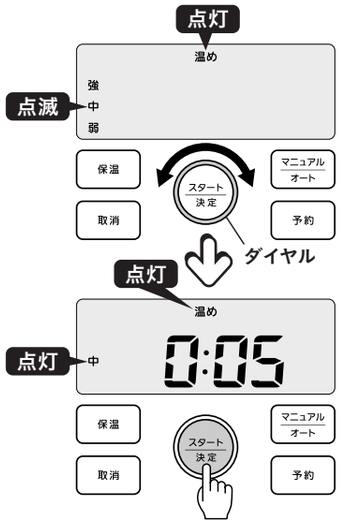


3 [マニュアル｜オート]を押して、「マニュアル（左記の画面）」を選ぶ。→P.24

4 ダイヤルをまわして「温め」を選び、[スタート｜決定]を押す。



「温め」メニュー（つづき）

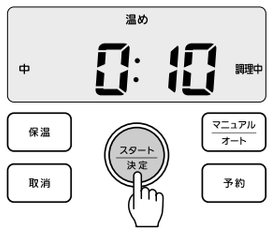


5 ダイヤルをまわして火かげんを選び、[スタート｜決定]を押す。

◇火かげんは、「強」・「中」・「弱」から選べます。
◇初期設定は火かげん「中」です。

6 ダイヤルをまわして調理時間を設定する。

◇1 ～ 30分まで1分単位で設定できます。



7 [スタート｜決定]を押す。→P.26

◇調理がはじまります。

⚠ご注意

- 調理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。
- 圧力調理できないメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態（圧力ボタンがロックの状態）で［スタート｜決定］を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。



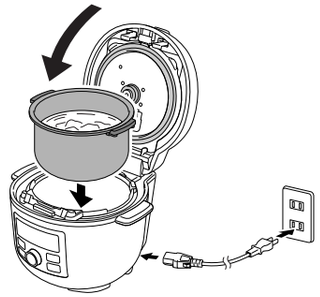
8 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、ふたを開けて調理物を取り出す。→P.26

◇調理後の作動・手順・ご注意などについては、**P.26**を参照してください。

《追加加熱の方法（調理が足りない場合）》
①表示部の「保温」が点灯していることを確認する。
②ダイヤルをまわして追加の加熱時間を合わせる。
（1 ～15分まで1分単位で設定できます）
③[スタート｜決定]を押す。（追加加熱は3回までできます）

「発酵」メニュー

◇「発酵」メニューは、パン・ヨーグルト・甘酒などの発酵をするときに選びます。（設定可能時間：5分～6時間）

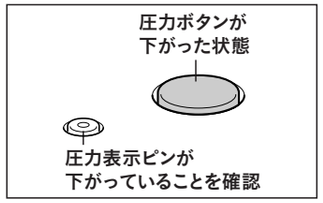


1 調理の準備をする。

◇**P.14**「調理の準備」の❶～❸の要領で、材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉めて電源コードを接続してください。

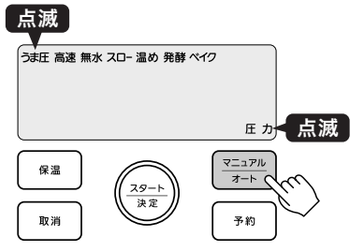
⚠ご注意

- 最大量より多いとうまくできないおそれがあるので注意する。
- 金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・泡立て器など、かたいものを使わない。
- パン生地の発酵はタイガーホームページのレシピを参照し、材料を入れすぎないようにする。材料を入れすぎると、内ぶたに生地がついたり、あふれたりするおそれがあります。

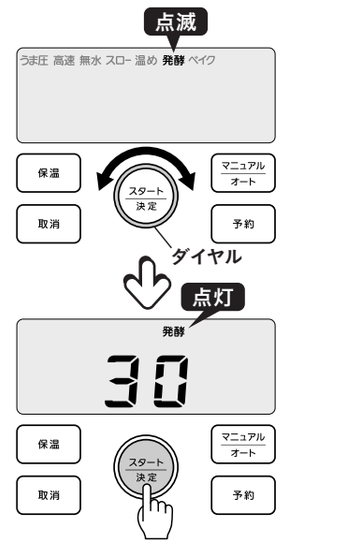


2 圧力ボタンのロックが解除されていることを確認する。（圧力ボタンが下がった状態）→P.24

◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。

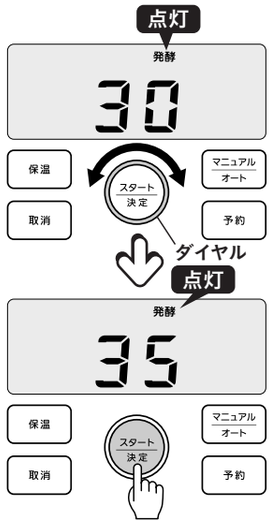


3 [マニュアル｜オート]を押して、「マニュアル（左記の画面）」を選ぶ。→P.24



4 ダイヤルをまわして「発酵」を選び、[スタート｜決定]を押す。

「発酵」メニュー（つづき）



5 ダイヤルをまわして発酵温度を設定し、[スタート｜決定]を押す。

◇30 ～60度まで5度単位で設定できます。
◇設定温度は目安の温度です。材料や使用環境によって多少異なります。

《温度設定の例》
パン生地：30 ～ 35度
ヨーグルト：40 ～ 45度
甘酒：60度



6 ダイヤルをまわして調理時間を設定する。

◇5分～6時間まで5分単位で設定できます。



7 [スタート｜決定]を押す。→P.26

◇調理がはじまります。

⚠ご注意

- 調理中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔が高温になり、さわるとやけど・けがのおそれがあります。
- 圧力調理できないメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態（圧力ボタンがロックの状態）で［スタート｜決定］を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。



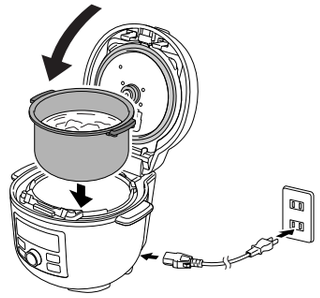
8 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、ふたを開けて調理物を取り出す。→P.26

◇調理後の作動・手順・ご注意などについては、P.26を参照してください。

《追加加熱の方法（調理が足りない場合）》
①表示部の「保温」が点滅していることを確認する。
②ダイヤルをまわして追加の加熱時間を合わせる。
（5分～1時間まで5分単位で設定できます）
③[スタート｜決定]を押す。（追加加熱は3回までできます）

「ベイク」メニュー

◇「ベイク」メニューは、パンやケーキ、オムレツを焼くときに選びます。（設定可能時間：5分～1時間20分）

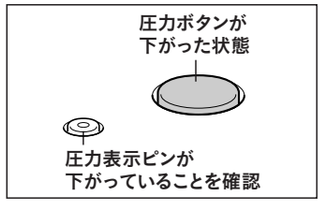


1 調理の準備をする。

◇ケーキを焼く場合は、やわらかい布の上に内なべを置き、約5cm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。

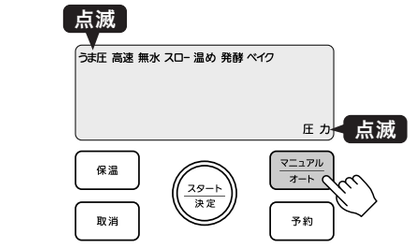
⚠ご注意

- 付属のクックブックやタイガーホームページのレシピを参照し、材料を入れすぎないようにする。材料を入れすぎると、ふきこぼれたり、生焼けになるおそれがあります。

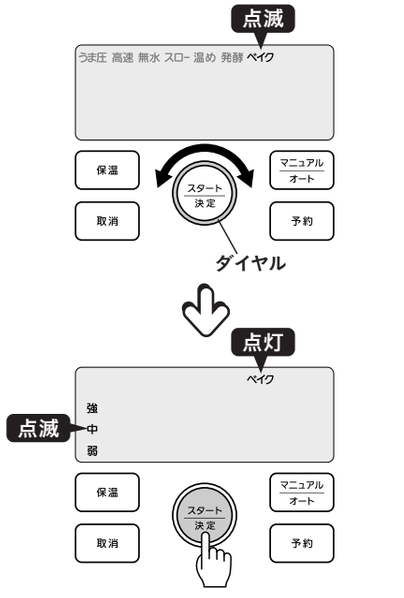


2 圧力ボタンのロックが解除されていることを確認する。（圧力ボタンが下がった状態）→P.24

◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。

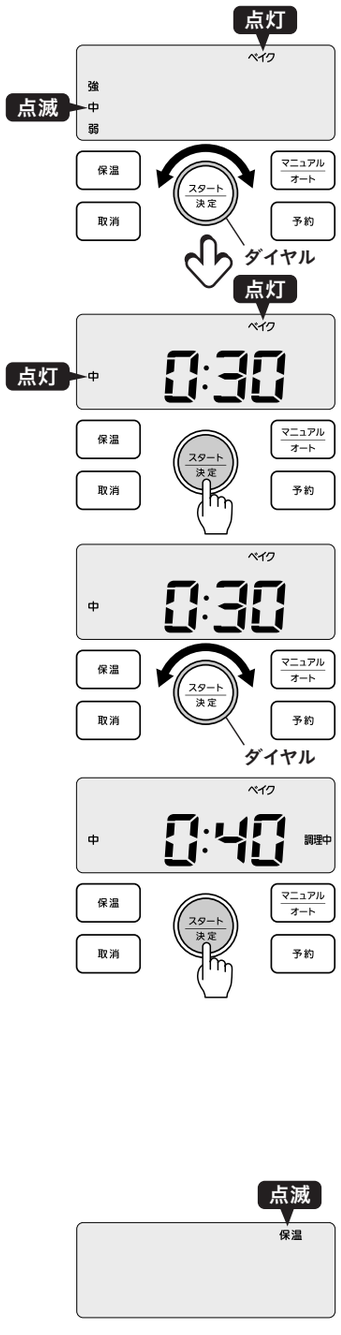


3 [マニュアル｜オート]を押して、「マニュアル（左記の画面）」を選ぶ。→P.24



4 ダイヤルをまわして「ベイク」を選び、[スタート｜決定]を押す。

「ベイク」メニュー（つづき）



5 ダイヤルをまわして火かげんを選び、[スタート｜決定]を押す。

◇火かげんは、「強」・「中」・「弱」から選べます。
◇初期設定は火かげん「中」です。

6 ダイヤルをまわして調理時間を設定する。

◇5分～1時間20分まで5分単位で設定できます。

7 [スタート｜決定]を押す。→P.26

◇調理がはじまります。

⚠ご注意

- 調理中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔が高温になり、さわるとやけど・けがのおそれがあります。
- 圧力調理できないメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態（圧力ボタンがロックの状態）で［スタート｜決定］を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。
- 途中でふたを開けない。パンやケーキがうまく焼けないおそれがあります。

8 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、ふたを開けて調理物を取り出す。→P.26

◇調理後の作動・手順・ご注意などについては、**P.26**を参照してください。

《追加加熱の方法（調理が足りない場合）》
①表示部の「保温」が点滅していることを確認する。
②ダイヤルをまわして追加の加熱時間を合わせる。
（1 ～15分まで1分単位で設定できます）
③[スタート｜決定]を押す。（追加加熱は3回までできます）

保温について

オートモードの保温について

◇それぞれのオートメニューによって保温設定が異なります。保温ありのオートメニュー・保温なしのオートメニューについては、**P.3**「オートメニュー一覧」をご参照ください。
◇保温ありのオートメニューは、調理が終わったら自動的に保温します。（表示部の「保温」が点灯）調理物によっては風味が落ちたり、材料の変色、煮くずれが起きたりすることがあるため、長時間の保温はせず、なるべく早くお召しあがりください。

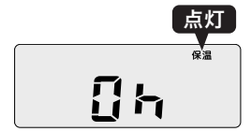


◇保温中は、保温経過時間が12時間（12h）まで1時間単位で表示されます。12時間を超えると「12」が点滅します。
◇保温なしのオートメニュー（オートメニュー番号30 ～34、38 ～40）や、保温が推奨ではないオートメニュー（オートメニュー番号35 ～37）は、調理が終了すると表示部の「保温」が点滅します。できあがったら[取消]を押し、すぐに取り出してください。においやベタつき・こげつきの原因になります。



マニュアルモードの保温について

◇保温できるマニュアルメニューは、調理が終わったら自動的に保温します。（表示部の「保温」が点灯）調理物によっては風味が落ちたり、材料の変色、煮くずれが起きたりすることがあるため、長時間の保温はせず、なるべく早めにお召しあがりください。



◇保温中は、保温経過時間が12時間（12h）まで1時間単位で表示されます。12時間を超えると「12」が点滅します。
◇マニュアルメニュー「発酵」「ベイク」は保温できません。調理が終了すると表示部の「保温」が点滅します。そのままにしておくと、発酵が進みすぎたり、パンやケーキがベタつきますので、すぐに取り出してください。



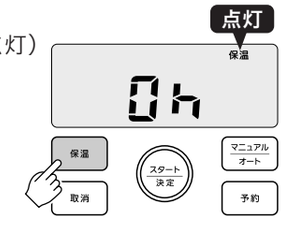
保温を中止するとき

[取消]を押します。
（表示部の「保温」が消灯）



再度保温するとき

[保温]を押します。
（表示部の「保温」が点灯）
調理物の温度を
70 ～ 80度に
保ちます。

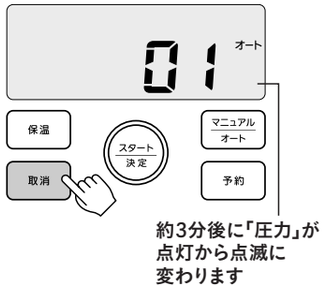


⚠ご注意

- 差込プラグを抜いて保温しない。また、調理物を入れたまま保温を取り消さない。においや変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になります。
- 調理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。つゆ受けは使うたびに洗ってお手入れする。→P.44・47
- 内なべの縁・パッキン類に調理物やごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・においやベタつきの原因になります。
- ご使用環境が厳しい状況の場合（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。

圧力調理の途中にやむをえずふたを開けたいとき

◇圧力調理の途中にやむをえずふたを開けたいときは、以下の手順で減圧を確認してから、ふたを開けてください。



❶ [取消]を押して調理を中止し、表示部の「圧力」が点灯から点滅に変わるまで約3分待つ。圧力表示ピンが下がっていない場合は、圧力表示ピンが下がるまで待つ。

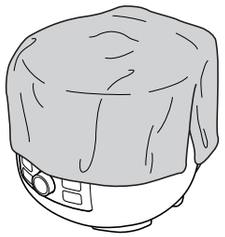
◇調理中止後も約3分間は「圧力」が点灯します。必ず「圧力」が点滅に変わったことを確認してください。

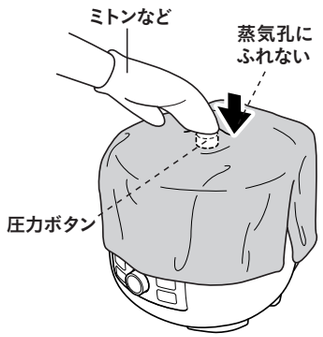


❷ ふた全体を覆うように、ぬらしてかたくしぼった厚めの布巾をかける。

⚠ご注意

- 勢いよく高温の液体や蒸気が出て危険なので、必ずぬらしてかたくしぼった厚めの布巾を使用する。
- 布巾はふた全体を覆うようにかける。
- 布巾に調理したものがかかるおそれがあります。



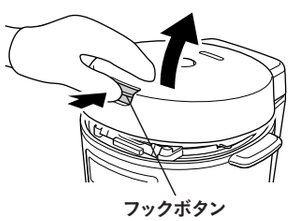


❸ ミトンなどをはめて、布巾の上から圧力ボタンを押す。

◇ふた中央部にある圧力ボタンをミトンなどの先で押します。

⚠ご注意

- 調理中や調理直後の減圧は絶対にしない。
- 液体や蒸気は高温なので、充分に注意して行う。
- 周囲に人がいないことを必ず確認する。
- 高温の液体や蒸気が出て危険なので、必ずミトンなどを使用する。
- 蒸気孔の真上から液体や蒸気が吹き出すため、蒸気孔にふれない。



❹ 蒸気が出なくなったら布巾を取り、ふたを開ける。

⚠ご注意

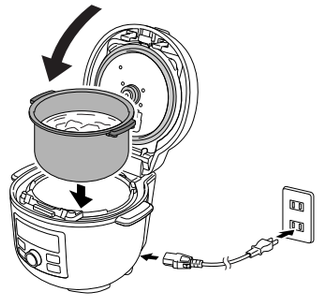
- ふたを開けるときは、蒸気孔や内ぶた、調理物から出てくる蒸気に素手でふれないよう、必ずミトンなどをはめて行う。

予約調理のしかた（オートモード）

◇一部のオートメニューは、調理のできあがり時間を設定することができます。
予約できるオートメニューは、**P.3**オートメニュー一覧を参照してください。

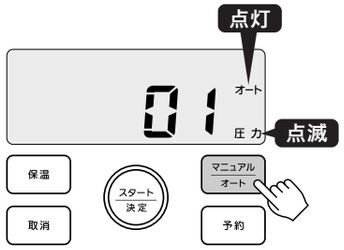
⚠ご注意

- 長時間にわたって予約調理をすると、材料の変色や煮崩れのおそれがあります。



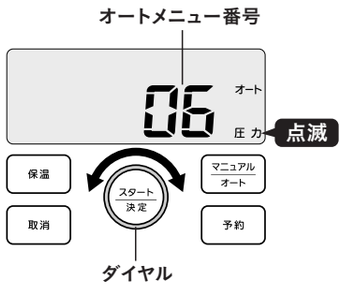
❶ 調理の準備をする。

◇**P.14**「調理の準備」の❶〜❸の要領で、材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉めて電源コードを接続してください。
◇材料や手順の詳細は、付属のクックブックやタイガーホームページを参照してください。



❷ [マニュアル｜オート]を押して、「オート」を選ぶ。

◇[マニュアル｜オート] を押すごとに、マニュアルモードとオートモードが切り替わります。



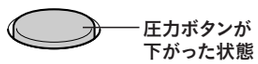
❸ ダイヤルをまわして、予約調理するオートメニュー番号を選ぶ。

◇予約できるオートメニューのオートメニュー番号は、**P.3**のオートメニュー一覧、または付属のクックブックやタイガーホームページを参照して選んでください。
◇圧力調理の場合、表示部に「圧力」が点滅します。（圧力をかけない調理の場合、「圧力」は表示されません）

〈圧力をかける調理の場合〉

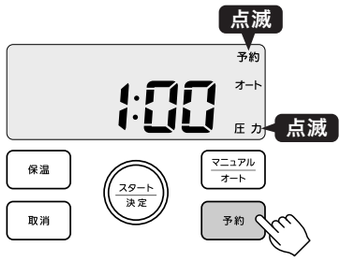


〈圧力をかけない調理の場合〉



❹ 調理するオートメニューが「圧力調理」・「圧力をかけない調理」のどちらかを確認し、圧力ボタンのロック・ロック解除を切り替える。

◇圧力については、**P.3**のオートメニュー一覧、または付属のクックブックやタイガーホームページを参照してご確認ください。
◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。
◇圧力をかける調理の場合：圧力ボタンを押して、圧力ボタンが上がった状態にします。（圧力ボタンをロック）**→P.16**
◇圧力をかけない調理の場合：圧力ボタンを押して、圧力ボタンが下がった状態にします。（圧力ボタンのロックを解除）**→P.18**

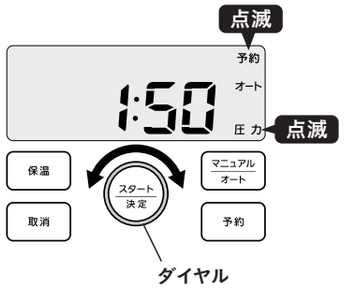


5 ［予約］を押す。

◇表示部に［予約］が点滅します。

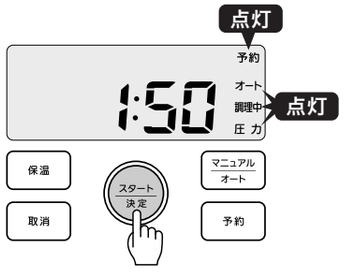
《音について》

- ［予約］を押してから、約30秒間何もしないとブブッとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。



6 ダイヤルをまわして、できあがりまでの時間を設定する。

◇各オートメニューの調理時間～12時間まで、10分単位で設定できます。
◇予約時間の設定時は「予約」が点滅します。
◇できあがりまでの時間を設定します。
（例）できあがりを6時間後にしたい場合「6:00」と設定する。



7 ［スタート｜決定］を押す。→P.26

◇表示部の「予約」の点滅が点灯に変わります。
◇圧力調理の場合は、表示部の「圧力」の点滅が点灯に変わります。
◇**P.3**「オートメニュー一覧」の予約欄の記号によって、予約調理の動作が異なります。
予約A：材料の腐敗を防ぐため、予約設定完了直後から加熱がはじまります。その後、保温を行い、できあがり10分前に温めなおします。
予約B：できあがり時間に合わせて、加熱がはじまります。
◇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

- 圧力をかけないオートメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態（圧力ボタンがロックの状態）で［スタート｜決定］を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。



8 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、ふたを開けて調理物を取り出す。→P.26

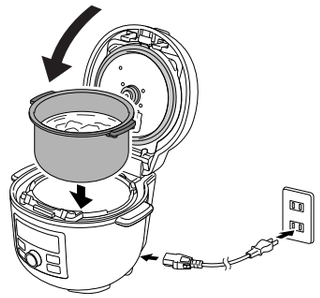
◇調理が終わると自動的に保温に切り替わります。
◇圧力調理の場合は、圧力表示ピンが下がっていることを確認した後、圧力ボタンを押して圧力ボタンが下がった状態にし（圧力ボタンのロックを解除）、ふたを開けて調理物を取り出してください。**→P.17**
◇調理後の作動・手順や追加加熱の方法、ご注意などについては、**P.17・19**を参照してください。

予約調理のしかた（マニュアルモード）

◇マニュアルメニュー「うま圧」「高速」「無水」「スロー」は、調理のできあがり時間を設定することができます。

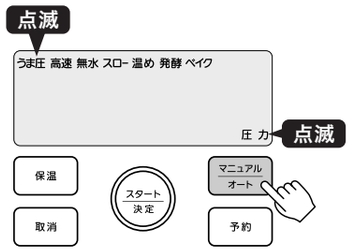
⚠ご注意

- 長時間にわたって予約調理をすると、材料の変色や煮崩れのおそれがあります。



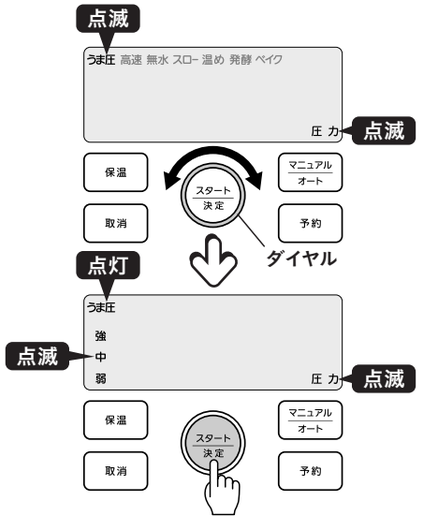
1 調理の準備をする。

◇**P.14**「調理の準備」の❶～❸の要領で、材料を内なべに入れて本体にセットし、ふたを閉めて電源コードを接続してください。



2 ［マニュアル｜オート］を押して、「マニュアル（左記の画面）」を選ぶ。

◇［マニュアル｜オート］を押すごとに、マニュアルモードとオートモードが切り替わります。



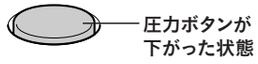
3 ダイヤルをまわして、「うま圧」「高速」「無水」「スロー」のいずれかを選び、［スタート｜決定］を押す。

◇圧力調理の場合、表示部に「圧力」が点滅します。
（圧力をかけない調理の場合、「圧力」は表示されません）
◇「温め」「発酵」「ベイク」は予約設定できません。

〈圧力をかける調理の場合〉

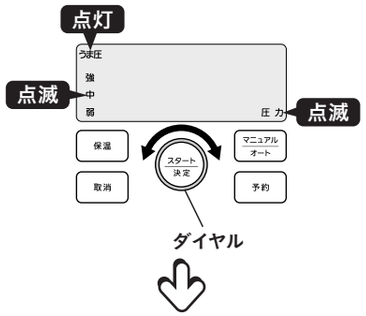


〈圧力をかけない調理の場合〉



4 調理するマニュアルメニューが「圧力調理」・「圧力をかけない調理」のどちらかを確認し、圧力ボタンのロック・ロック解除を切り替える。

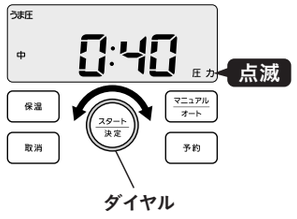
◇圧力については、**P.4・5**を参照してご確認ください。
◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。
◇圧力をかける調理の場合：圧力ボタンを押して、圧力ボタンが上がった状態にします。（圧力ボタンをロック）**→P.22**
◇圧力をかけない調理の場合：圧力ボタンを押して、圧力ボタンが下がった状態にします。（圧力ボタンのロックを解除）**→P.24・27・29**



5 ダイヤルをまわして火かげんを選び、[スタート｜決定]を押す。

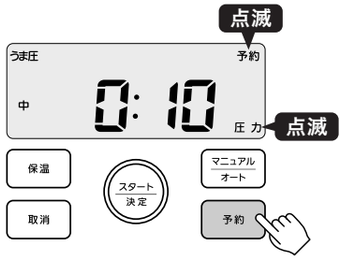
◇火かげんは、「強」・「中」・「弱」から選べます。
◇初期設定は火かげん「中」です。





6 ダイヤルをまわして調理時間を設定する。

◇設定できる時間は、**P.4**を参照してください。

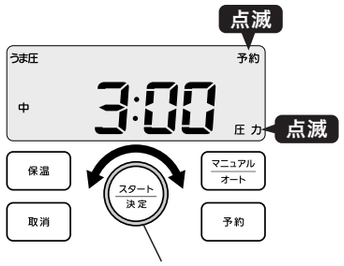


7 [予約]を押す。

◇表示部に[予約]が点滅します。

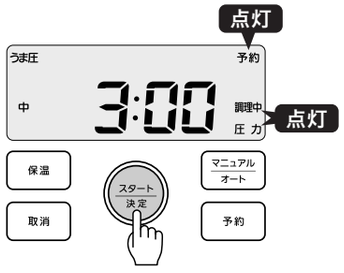
《音について》

- [予約]を押してから、約30秒間何もしないとブブッとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。



8 ダイヤルをまわして、できあがりまでの時間を設定する。

◇10分～12時間まで、10分単位で設定できます。
◇予約時間の設定時は「予約」が点滅します。
◇できあがりまでの時間を設定します。
（例）できあがりを6時間後にしたい場合「6:00」と設定する。



9 [スタート｜決定]を押す。→P.26

◇表示部の「予約」の点滅が点灯に変わります。
◇圧力調理の場合は、表示部の「圧力」の点滅が点灯に変わります。
◇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。
◇❻で設定した調理時間より短い時間を❽で設定した場合、すぐに調理がはじまります。

⚠ご注意

- 圧力をかけないマニュアルメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態（圧力ボタンがロックの状態）で[スタート｜決定]を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。
- 設定した調理時間より短い予約時間を設定した場合、予約時間にできあがりません。
（例）調理時間を40分、できあがりまでの予約時間を30分に設定した場合



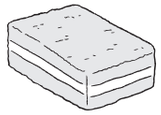
10 調理が終わり、ピーと3回鳴ったら、ふたを開けて調理物を取り出す。→P.26

◇調理が終わると自動的に保温に切り替わります。
◇圧力調理の場合は、調理が終わると自動的に保温に切り替わります。
◇圧力調理の場合は、圧力表示ピンが下がっていることを確認した後、圧力ボタンを押して圧力ボタンが下がった状態にし（圧力ボタンのロックを解除）、ふたを開けて調理物を取り出してください。**→P.23**
◇調理後の作動・手順や追加加熱の方法、ご注意などについては、**P.23・26・28・30**を参照してください。

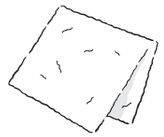
お手入れのしかた

◇必ず差込プラグとソケットを抜き、本体・内なべ・内ぶた・つゆ受け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。
◇においが気になるときは、クリーニングしてください。→P.48

準備する用具・洗剤



やわらかいスポンジ



やわらかい布



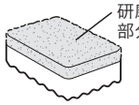
家庭用の中性台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）

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

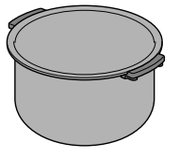
研磨粒子部分で洗わない。内なべのフッ素加工面がはがれる原因になります。



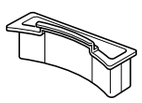
- □メラミンスポンジ
- □中性以外の洗剤
- □シンナー類・クレンザー・漂白剤
- □化学ぞうきん
- □熱湯
- □食器洗い乾燥機・食器乾燥器（内ぶた・つゆ受けは除く）

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



つゆ受け

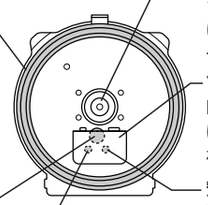


内ぶた

内ぶた・つゆ受けは、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。

内ぶたの各部位のお手入れ

内ぶた（表面）



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。

圧力調整パッキン
内ぶ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.47

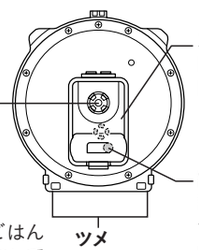
フィルター
内ぶたにつけたまま洗う。はずすと、再度取りつけられなくなります。

安全弁
内ぶたの表面から、つまようじなど先端が細いもので孔を軽く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。

負圧パッキン
内ぶ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.47

調圧孔
調理物やごはんつぶなどがついているときは、流水でよく洗い流す。

内ぶた（裏面）



スチームカバー
開けかた・閉めかた→P.47

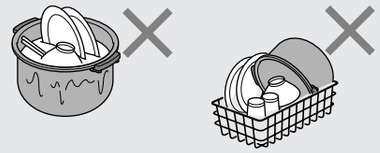
調圧ボール
調理物やごはんつぶなどがついているときは、流水でよく洗い流す。

減圧孔
調理物やごはんつぶなどがついているときは、流水でよく洗い流す。

ツメ

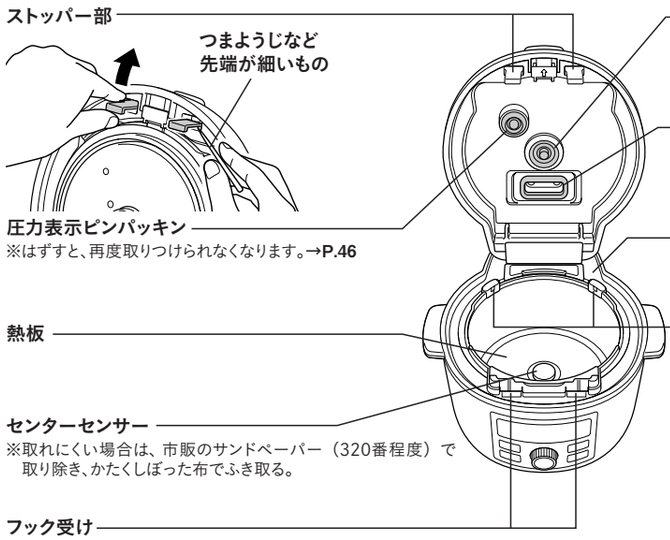
⚠ご注意

- 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になります。
- 大麦や雑穀（アマランサスなど）を混ぜて調理や炊飯をした後は、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になります。
- 内ぶたに付着した調理物や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、調理中の蒸気もれや、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になります。



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・ソケットは、乾いた布でふく。
以下の各部に調理物やごはんつぶなどがついている場合は取り除く。

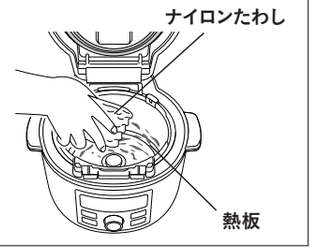


⚠ご注意

- 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・故障の原因になります。

熱板の汚れの取り除きかた

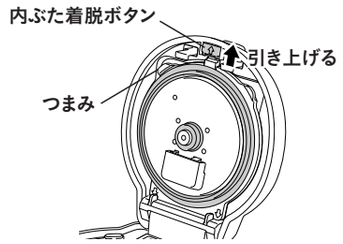
ご使用中、ふたなどからつゆが流れ落ち、熱板にシミのような汚れがつくことがあります。
性能上、支障はありませんが、汚れが気になる場合は下記のようにお手入れしてください。
①ナイロンたわしに市販のクリームクレンザーを少量つけ、熱板のシミができた箇所を磨く。
②湿らせたキッチンペーパーや布で、汚れをふき取る。



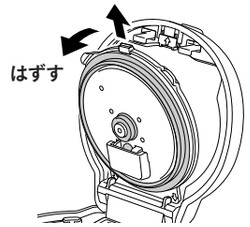
各部の取りはずし・取りつけかた

内ぶたの取りはずし

1 内ぶた着脱ボタンを引き上げる。

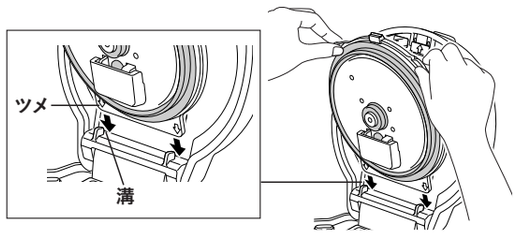


2 内ぶたを手前にはずす。

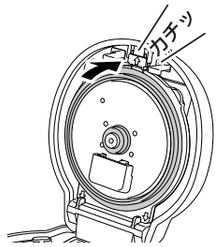


内ぶたの取りつけ

1 内ぶたの左右のツメを溝にきっちりはめ込む。



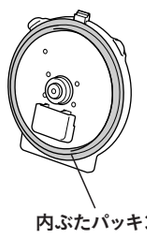
2 「カチッ」と音がするまで押し込む



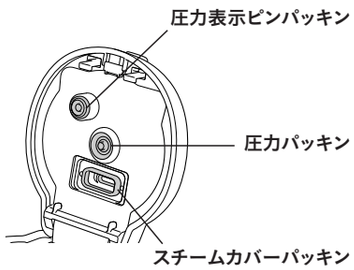
⚠ご注意

- 内ぶたのスチームカバーが確実に閉まっていることを確認してから取りつける。（スチームカバーの開けかた・閉めかた→P.47）
- 内ぶたパッキン・圧力表示ピンパッキン・圧力パッキン・スチームカバーパッキンを引っ張ったり、無理に押さえつけたり、はずしたりしない。はずすと、再度取りつけられなくなります。また、蒸気もれやふたが開かなくなったり、故障の原因になります。
- はずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→**P.55**」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。

〈内ぶた〉

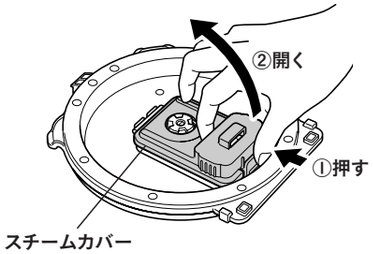


〈ふた〉



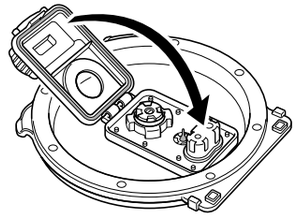
スチームカバーの開けかた

スチームカバーを図のように開く。



スチームカバーの閉めかた

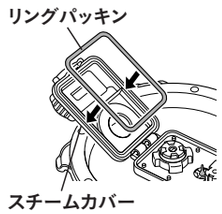
スチームカバーを閉める。



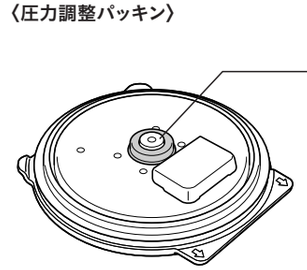
⚠ご注意

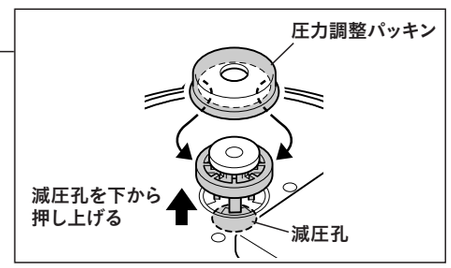
- リングパッキン・圧力調整パッキン・負圧パッキンをはずさない。はずれたときは、図のようにきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因になります。（取りつけにくい場合、パッキンに水を少しつけるとはめ込みやすくなります）
- 必ずリングパッキン・圧力調整パッキン・負圧パッキンを取りつけて使う。取りつけないと、蒸気がもれてうまく調理・炊飯できない原因になります。

〈リングパッキン〉

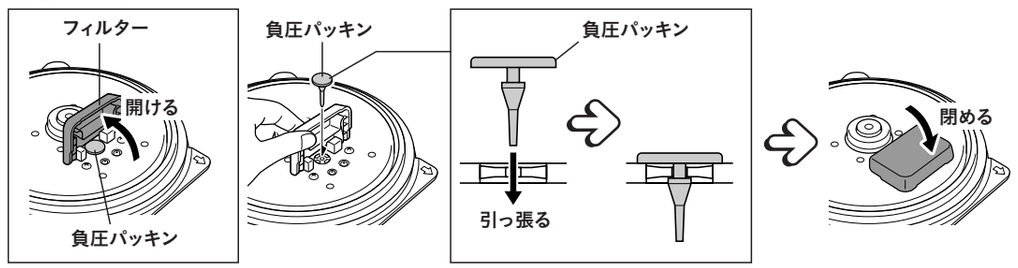


〈圧力調整パッキン〉



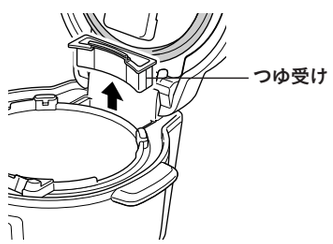


〈負圧パッキン〉



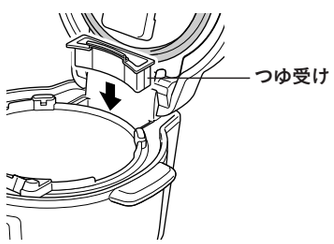
つゆ受けの取りはずし

本体から、つゆ受けを持ち上げてはずす。



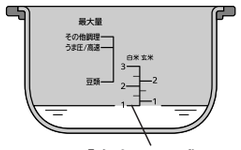
つゆ受けの取りつけ

つゆ受けを本体に確実にはめ込む。



クリーニングのしかた

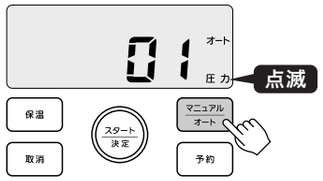
においが気になるときは、クリーニングする。



「白米」の目盛1

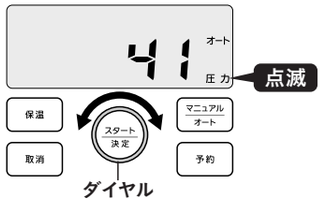
1 内なべに水を入れ、本体にセットする。

◇内なべの「白米」の目盛1まで水を入れ、本体にセットしてふたを閉め、電源コードを接続します。→P.14
◇においが気になるときは、水にクエン酸（約10g）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。

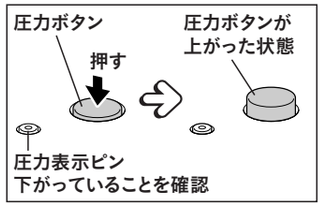


2 [マニュアル｜オート]を押して、「オート」を選ぶ。

◇[マニュアル｜オート] を押すごとに、マニュアルモードとオートモードが切り替わります。



3 ダイヤルをまわして、オートメニュー番号41を選ぶ。



4 圧力ボタンを押して、圧力ボタンが上がった状態にする。（圧力ボタンをロック）→P.16

◇圧力表示ピンが下がっていることを確認してください。



5 [スタート｜決定]を押す。（クリーニング開始）

◇圧力をかけてクリーニングします。

6 クリーニングが終了すると、ピーと3回鳴り、「保温」が点滅します。

◇クリーニング後は、［取消］を押し、差込プラグを抜いてソケットをはずし、冷めてからお手入れしてください。→P.44
◇圧力表示ピンが下がっていることを確認した後、圧力ボタンを押して圧力ボタンが下がった状態にし（圧力ボタンのロックを解除）、ふたを開けてください。
◇必ずミトンなどをはめて、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ゆっくり開けてください。→P.13

⚠ご注意

- クリーニング中は、蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢いよく蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 「圧力」が点灯しているとき、圧力表示ピンが上がっているときは、絶対にふたを開けない。
- クリーニング後は内なべ・本体が熱くなっているので注意する。
- 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.55」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。

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
●うまく調理できない（材料が煮えていない・煮えすぎている・こげる・水っぽいなど）	分量や設定時間を間違えていませんか。	付属のクックブックやタイガーホームページを参照し、正しい分量・設定時間で調理する。	―
		内なべの下記目盛を超えて入れないようにする。 ●「最大量 うま圧/高速」線（調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「うま圧」「高速」で調理する場合） ●「最大量 豆類」線（豆類やめん類を調理する場合／豆類やめん類は非常にふきこぼれやすいので、必ずマニュアルメニュー「スロー」で調理する） ●「最大量 その他調理」線より多く入れて行う調理。（調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「無水」「スロー」「発酵」で調理する場合）	7 11 15 20
	本体・熱板・内ぶた・内なべに、調理物やごはんつぶなど異物がついていませんか。	きれいに取り除く。	8 44 45
	調味料が溶けずに残っていませんか。	調味料は調理前によく混ぜ合わせる。	―
	ふたは確実に閉まっていますか。	ふたを確実に閉める。	14
	圧力ボタンが正しく設定されていますか。	圧力調理では、圧力ボタンを上げた状態で調理する。また、圧力をかけない調理では、圧力ボタンを下げた状態で調理する。	13
	連続して調理したり、保温を中止してからすぐに調理していませんか。	必ず本体を冷ましてから調理する。	―
●うまくごはんが炊けない（ごはんがかたすぎる・やわらかすぎる）	米の量を間違えていませんか。	市販の米用の計量カップを使って正しくはかる。	―
	水加減を間違えていませんか。	炊飯する米の量に合った目盛に合わせて水加減する。	―
	本体・熱板・内ぶた・内なべに、調理物やごはんつぶなど異物がついていませんか。	きれいに取り除く。	45
	連続して炊飯したり、保温を中止してからすぐに炊飯していませんか。	必ず本体を冷ましてから炊飯する。	―

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
●**調理中にふきこぼれる**	材料や水を入れすぎていませんか。	付属のクックブックやタイガーホームページを参照し、正しい分量・設定時間で調理する。	ー
		内なべの下記目盛を超えて入れないようにする。 ●「最大量 うま圧/高速」線(調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「うま圧」「高速」で調理する場合) ●「最大量 豆類」線(豆類やめん類を調理する場合/豆類やめん類は非常にふきこぼれやすいので、必ずマニュアルメニュー「スロー」で調理する) ●「最大量 その他調理」線より多く入れて行う調理。(調理カテゴリおよびマニュアルメニュー「無水」「スロー」「発酵」で調理する場合)	7 11 15 20
	火力が強すぎませんか。	火かげんを調整する。	20~36 42
	調理に適さない材料を使用していませんか。	「してはいけない調理例」に記載の材料は使用しない。	7 15 20
●**炊飯中にふきこぼれる**	米の量を間違えていませんか。	市販の米用の計量カップを使って正しくはかる。	ー
	水加減を間違えていませんか。	炊飯する米の量に合った目盛に合わせて水加減する。	ー
	充分洗米しましたか。 (無洗米は除く)	ぬかが残らないように正しく洗米する。	ー
●**調理できない**	ソケットが本体のソケット差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	ソケットと差込プラグを確実に差し込む。	14
●**予約設定ができない**	予約設定ができるのは、一部のオートメニュー*と、マニュアルメニュー「うま圧」「高速」「無水」「スロー」です。それ以外のメニューは予約設定ができません。 *予約設定できるオートメニューは、**P.3**オートメニュー一覧をご確認ください。		3 39 41
●**予約設定をしているときに、ブブッと音がする**	[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。		40 43
●**表示部がくもる**	パッキン類や内なべの縁に、調理物やごはんつぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	8 44 45
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
	電気圧力鍋本体内部と、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.55**」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。		55

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
●**調理中・保温中に音がする**	「カチカチ」という音は、マイコン制御の音で故障ではありません。		13
	「ピチピチ」という音は、熱により金属が収縮してこすれ合う音で故障ではありません。		
	水のはじける音は、故障ではありません。		
	「シュッシュッ」「シュルシュル」という音は、圧力がかかっているときの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。 (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.55**」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。	55
●**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(オートメニュー番号35・36・37で調理したとき)**	連続して調理したり、保温を中止してすぐ調理したりするなど、本体が熱い状態で調理していませんか。	必ず本体を冷ましてから調理する。	ー
	調理条件によって、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。		
●**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.55**」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。		55
●**表示部の「保温」が点滅する** ●**保温されていない**	一部のオートメニュー*、またはマニュアルメニュー「発酵」「ベイク」を選択していませんか。 *保温できないオートメニューは、**P.3**オートメニュー一覧をご確認ください。	一部のオートメニュー*とマニュアルメニュー「発酵」「ベイク」は保温できません。そのままにしておくと、ベタついたり、風味が落ちますので、早めにお召しあがりください。	3 37
●**保温中に「12」が点滅する**	調理後12時間以上、保温を続けていませんか。 12時間を超えると「12」が点滅します。(調理後12時間以上の保温はしないでください)		37
●**ふたが閉まらない、または調理中にふたが開く**	熱板・センターセンサー・上枠・フック受け付近に調理物やごはんつぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	8 45
	内ぶたがセットされていますか。	内ぶたをセットする。	14 46
	圧力ボタンがロックされていませんか。	圧力ボタンのロックを解除する。	14
●**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、調理中・保温中に蒸気のもれがなければ異常ではありません。		ー
●**圧力調理中に圧力表示ピンが上がらない** ●**圧力表示ピンが上下する**	調理する材料の種類や分量によって、圧力のかかり具合に違いが生じることがあります。故障ではありません。		16 22

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
●つゆが上枠にたまる	調理後や保温中につゆが上枠・つゆ受け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。		–
●キーを押しても反応しない	ソケットが本体のソケット差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	ソケットと差込プラグを確実に差し込む。	14
	表示部の「保温」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。	37
●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、「クリーニングのしかた」を参照してお手入れしてください。		48
●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。		–
●調理物ができていない ●表示部に「dEn」が表示される	[保温|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.55」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。	55

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.55」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。

エラー表示と対処方法

表　示	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
●「U:01」と表示が出て調理がはじまらない	圧力調理できないメニューで、圧力ボタンが上がった状態(圧力ボタンをロック)にしていませんか。	圧力調理できないメニューを選び、圧力ボタンが上がった状態(圧力ボタンがロックの状態)で[スタート|決定]を押すと、調理がはじまらず、「U:01」と表示されます。その場合は、圧力ボタンを押して圧力ボタンのロックを解除してください。直後に調理がはじまります。	26 28 30 32 34 36
●「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→P55」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。		55

音量調整のしかた

※下記の手順❶～❻は、電源コードを接続した状態で、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。
※調理中・保温中・予約セット中・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

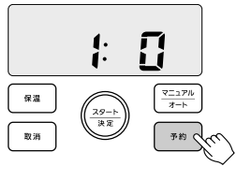
キー操作音や、お知らせ音の音量が気になる場合は、下記の手順で音量を調整してください。

1 [マニュアル\|オート]を押して、マニュアルモードを選ぶ。→P.20

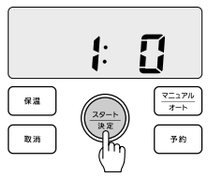
2 ダイヤルをまわして、「うま圧」を選ぶ。



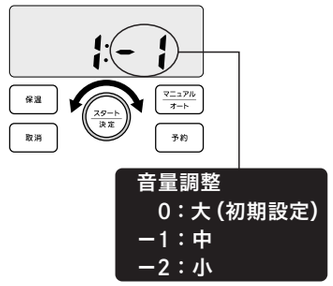
3 [予約]を3秒以上押す。



4 [スタート\|決定]を押す。



5 ダイヤルをまわして、音量を調整する。



6 [スタート\|決定]を押す。(設定完了)



停電になったとき・ソケットが誤ってはずれたとき

万一停電になったり、ソケットが誤ってはずれたときは、再び通電されると待機状態に戻ります。
はじめから操作しなおしてください。

こんなとき停電になったり、ソケットが誤ってはずれたら	再び通電されると
予約中	タイマーがリセットされます。
調理(追加加熱)中	調理(追加加熱)がリセットされます。
保温中	保温がリセットされます。

仕様

電　源		100V 50-60Hz
定格消費電力(W)		650
調理容量(L)		1.4
満水容量(L)		2.2
炊飯容量(L)	白　米	0.18〜0.54(1〜3合)
	玄　米	0.18〜0.36(1〜2合)
使用最高圧力(kPa)		15
外形寸法*1(cm)		幅28.1×奥行27.4×高さ22.6
ふた開き時の高さ*1(cm)		42.7
本体質量*1(kg)		3.6
コードの長さ*1(m)		1.1

*1 おおよその数値です。

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.11**

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(**P.55**「連絡先」参照)
- タイガーお客様ご相談窓口(**P.55**「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「故障かな?と思ったら」→**P.49 〜 52**・「エラー表示と対処方法」→**P.52**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。
※材料調達や設備状況等によっては、10年未満で供給できなくなる場合がございます。

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-forest.com/c/6PZ2

ホームページアドレス　https://www.tiger-corporation.com

※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。