

保証書つき

1



はじめに

14-ごはんの炊きかた

17-予約炊飯

19-調理のしかた

- 24-パンの作りかた

28-メニューガイド

32-お手入れのしかた

- 35-1 においの取り除きかた

36—うまく炊けない?と思ったら

- 41-故障かな?と思ったら

44—現在時刻の合わせかた

- 46-仕様

- 47-消耗品・別売品

- ## 47-保証とサービスについて

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。

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。

- ご使用中、電源コード・差込プラグ・器具用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・ゆれみ・がたつきがある。
- 内なべが傷ついたり、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。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

持込修理(交換^{注1})

★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。

※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^{※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^{※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。

**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^{※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^{※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、ガス害（硫化ガスなど）、公害や異常電圧による故障および損傷
- (二) 一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用、車輛、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在ベ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
 - ・ 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
 - ・ 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

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。
(その他のメニュー→P.4・5)

選べる 12 メニュー

01 白米

白米を炊くときに選びます。
標準の炊きかたです。



炊飯容量

0.5 ～ 3合



内なべ目盛

白米



炊飯時間の目安*1

46～57分



予約時間の目安

1時間以上



保温

保温あり

ポイント

- 胚芽米・麦飯・発芽玄米・分づき米・雑穀米は、「白米」の目盛を目安に水加減してください。
- 市販の雑穀や発芽玄米の袋に水加減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。

02 極うま

「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。



0.5 ～ 3合



極うま



59～69分



1時間15分以上



保温あり

ポイント

- かたさが気になるときは「白米」メニューで炊いてください。
- 内ぶたにつゆが多くつく場合があります。
- 節電モードで保温されます。ごはんの温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、節電モードを解除してください。→P.45

03 エコ炊き

白米を少ない消費電力量(約3～20%削減)で炊きたいときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかために炊きあがります。



0.5 ～ 3合



エコ



46～59分



1時間5分以上



保温あり

04 冷凍ご飯

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。



0.5 ～ 3合



冷凍ご飯



56～66分



1時間10分以上



保温あり 早めに冷凍してください

ポイント

- 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ま。(ラップにつつまときは、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。

05 無洗米

無洗米を炊くときに選びます。



0.5 ～ 3合



白米



44～55分



1時間以上



保温あり

ポイント

- 付属の計量カップではかります。→P.13
- 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。
- 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。

06 早炊き

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



0.5 ～ 3合



白米



24～41分



予約不可



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

白ごはん以外にも、炊込みや玄米など、いろいろなごはんを炊くことができます。

07 炊込み

炊込みごはんを炊くときに選びます。また、おこわを炊くときに選びます。



炊飯容量



内なべ目盛



炊飯時間の目安*1



予約時間の目安



保温

0.5 ～ 2合

〈炊込みの場合〉

白米

〈おこわの場合〉
おこわ

41～60分

予約不可

保温あり

早めにお召しあ
がりください*2

ポイント

- 具を入れて炊くときのご注意→右記
- おこわを炊くときは、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。

【もち米とうち米を混ぜて炊くとき】

- 「白米」と「おこわ」の目盛の間を目安に水加減してください。

08 玄米

玄米を炊くときに選びます。

〈玄米〉
0.5 ～ 2合
〈具入りの玄米〉
0.5 ～ 1合



玄米

79～90分

1時間
35分以上

保温あり

早めにお召しあ
がりください*2

ポイント

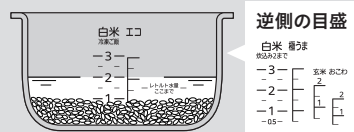
- 具を入れて炊くときのご注意→右記

【玄米と白米をいっしょに炊くとき】

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

内なべ目盛(内側)

- 内なべの目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう。新米がやわらかくなりすぎる場合は、目盛より少なめに水加減してください。
- 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。



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」「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。

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」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。

選べる 12 メニュー

調理(クッキング高温/クッキング低温)をしたり、パンを作ることできます。

09 クッキング 高温

→P.19・20・22・23

高温で調理をするときに選びます。調理時間を設定して、お手軽な短時間調理やじっくり煮込む調理ができます。また、レトルト食品のバックをあたためることもできます。

ポイント

- 煮込み料理は、加熱後、保温の状態です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。
- レトルト食品のあたためかた→P.22・23

調理に関するご注意

- 調理は必ず「クッキング高温」「クッキング低温」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、蒸気や内容物がふき出して、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。

11 パン発酵

→P.24 ～ 26

パンを発酵させるときに選びます。

10 クッキング 低温

→P.19・21

内なべ内の液体の温度を約63～70度*の範囲で保ち、時間をかけて加熱します。ローストビーフなどの肉料理をやわらかく仕上げるができます。*：材料や使用環境によって多少異なります。

ポイント

- P.19に記載のご注意を必ずご確認ください、調理してください。

12 パン焼き

→P.26・27

パンを焼くときに選びます。

調理(クッキング高温/クッキング低温)・パン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。

●JBS-A型

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

●JBS-G型

<https://www.tiger-forest.com/c/FZpg>



はじめに

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

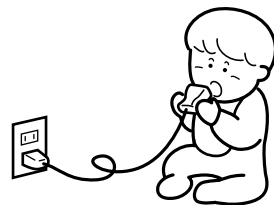
乳幼児には特に注意



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。



器具用プラグをなめさせない。
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、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.47」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。
蒸気や内容物がふき出し、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・ラップを落としふた代わりに使った調理
- 多量の油を入れる調理や炊飯



「クッキング高温」でレトルト食品をあたためるときは、レトルト食品のパック以外はいれない。
缶詰・びん・ペットボトルなどをあたためると、故障・ふきこぼれ・やけどの原因。

警告

異常・故障時



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.47」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・器具用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・ゆりみ・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



次のような場所では使わない。

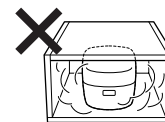
- 不安定な場所
- 火気の近く
- 水のかかりやすい場所
- 底部がぬれるようなところ
- 直射日光が長時間あたる場所
- 壁・家具・蒸気や水気に弱い家電製品等の近く
- 熱に弱いテーブルや敷物などの上
- アルミシートや電気カーペットの上
- カーペット・ビニール袋などの上
- 室温の高い場所
- IHクッキングヒーターの上

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



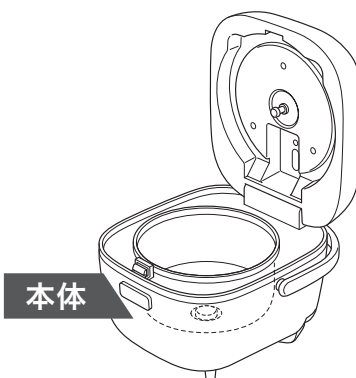
キッチン用収納棚(スライド式テーブル)を使うときは、下記に注意する。

- 蒸気孔の上方には十分な空間を設ける。
- 中に蒸気がこもらないようにする。
- 操作パネルに蒸気があたらないようにする。
- 差込プラグに蒸気があたらないようにする。
- スライド式テーブルは、蒸気があたらないように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

水ぬれ禁止 本体を丸洗いや、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。

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

注意

禁止 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。

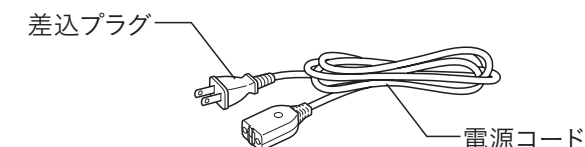
接触禁止 使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどのおそれ。

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。

禁止 倒したり落したりぶつけたり、強い衝撃を加えない。
けがのおそれ。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。
- 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.47」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

禁止 次のような使いかたをしない。

- 交流100V以外での使用。
(日本国内100V専用)
- タコ足配線での使用。
(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
- 電源コードが破損したままや傷つくような使用。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)

- 差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- 器具用プラグ(磁石式)の先端に、ピンなど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。

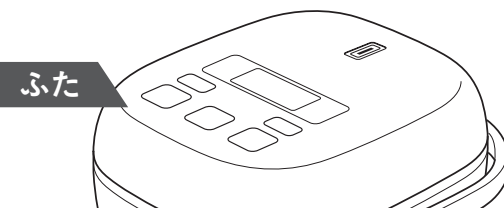
感電・けがのおそれ。火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

注意

- 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。

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

各部についての注意事項



ふた

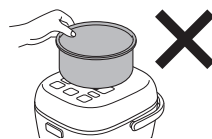
警告

禁止 炊飯中は、絶対にふたを開けない。
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。



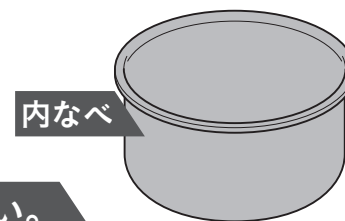
禁止 ふたに高温になっているものをのせない。
ふたの変形・変色の原因。



必ず実施 ふたを閉めるときは、上枠やフック受け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。



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。
おいなどの原因。

● 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。
- 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。
- 洗米時、内なべに強い力を加えない。

● 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。

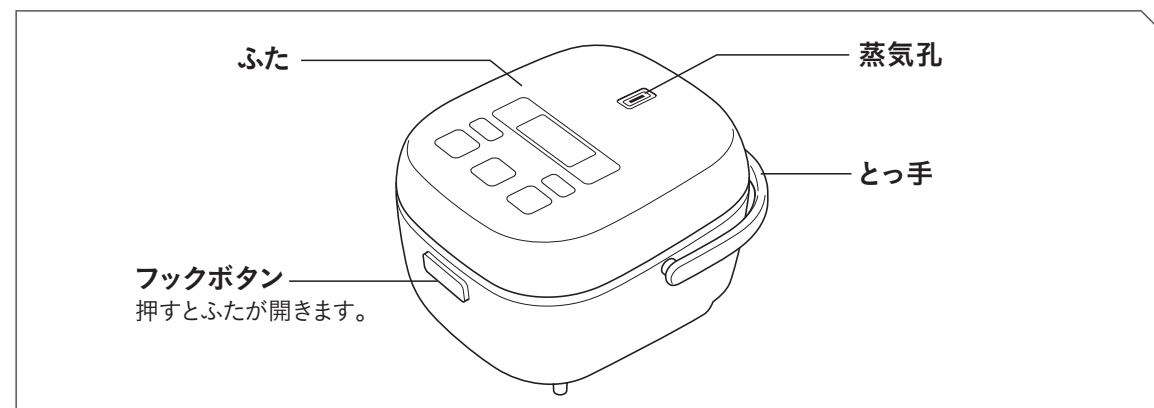
● 内なべは、使うたびに、洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って、内側と外側をよく洗う。

● 内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様相談窓口、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.47」に記載のタイガーお客様相談窓口、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。



ワンタッチパッキン
→P.32・34
はずれたときは、取りつける。

内なべ

フック受け

本体

熱板

センターセンサー

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。

内ふた

〈内ふた裏面〉
スチームキャップ部
→P.32・34

内ふたパッキン
→P.32・34
取りはずしできないので、
無理に引っ張らない。

上枠

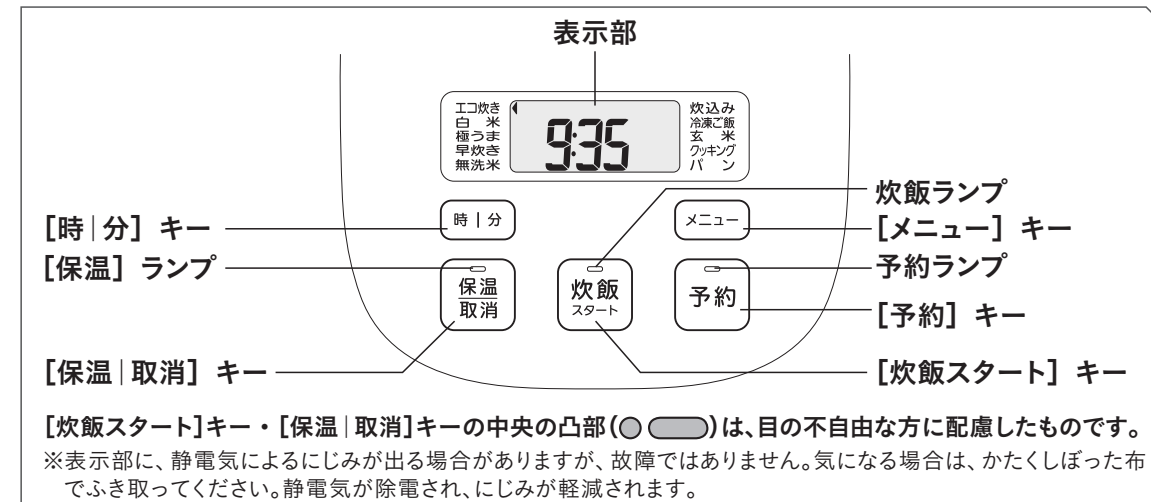
プラグ差込口

差込プラグ
コンセントに差し込む。

器具用プラグ
プラグ差込口に差し込む。

電源コード

操作パネル



付属品の確認

〈しゃもじ〉
立てることができます。

〈計量カップ〉
約1合(約0.18L)
1合のお米は約150gです。

音について

炊飯中・むらし中・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)
- ・水のはじける音(炊飯中・むらし中のみ)

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、電源コードの
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.47」に記載のタイ
ガーお客様相談窓口、修理受付サイトまで修
理をご依頼ください。(有償)

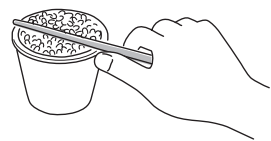
はじめて使うとき

内なべ・内ふた・付属品を洗ってからお使いください。
→P.32～34

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.44

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.3・13

△**ご注意** ・指定の炊飯容量以外で炊かない。うまく炊けない原因となります。→P.2～4・46

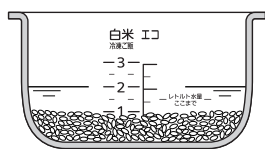


内なべで洗米できます。

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.3

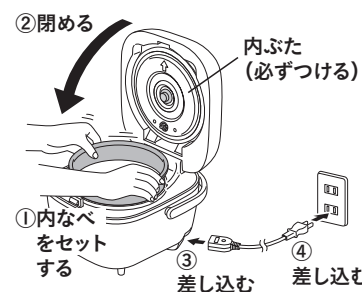
△**ご注意** ・お湯(約35度以上)で洗米しない。ごはんがうまく炊けない原因となります。



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.4

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



4 内なべを本体にセットしてふたを閉め、電源コードを接続する。

- ◇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。

- ◇内なべを左右にまわし、傾きがないように正しくセットしてください。

- ◇ふたは、両手でしっかりと確実に閉めてください。

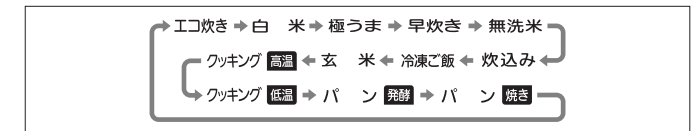
- ◇器具用プラグを差し込んだ後、差込プラグを差し込みます。
- ◇保温ランプが点灯している場合、[保温|取消]を1回押して消灯させてください。

△**ご注意** ・熱板・センサーセンサー・上枠・フック受け付近や内ふたに付着したごはんつぶや米つぶは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開くおそれがあります。
・内ふたが取り付けられていることを確認する。また、内ふたを取りつける際は、スチームキャップ部を確実に閉めてから取りつける。(スチームキャップ部の開けかた・閉めかた→P.34)
・必ずふたが確実に閉まっていることを確認する。



5 [メニュー]を押して、メニューを選ぶ。→P.2～4

◇押すごとに◀▶が点滅し、メニューが切り替わります。



6 [炊飯スタート]を押す。

◇むらし工程に入ると、表示部に炊きあがりまでの残り時間が表示されます。

△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[保温|取消]を1回押して、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。
※[保温|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[保温|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.2～4



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.2～4 / 保温について→P.16)
- ◇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。
(ごはんの中央部がややくぼむことがあります)
- ◇使用後は、[保温|取消]を1回押して差込プラグを抜いて器具用プラグをはずし、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

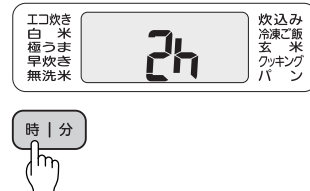
- ・保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使うときに保温ランプが点灯して炊飯できません。
- ・炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。

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。
保温中は保温ランプが点灯します。
(保温できるメニュー→P.2～4)



保温中に[時]を押している間、保温経過時間が1時間単位で表示されます。12時間を超えると、24時間まで点滅表示されます。
※24時間を超えると「24」が点滅してお知らせします。



保温を中止するとき

[保温 | 取消]を1回押します。(保温ランプが消灯)



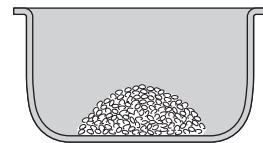
再度保温するとき

再度[保温 | 取消]を1回押します。(保温ランプが点灯)



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

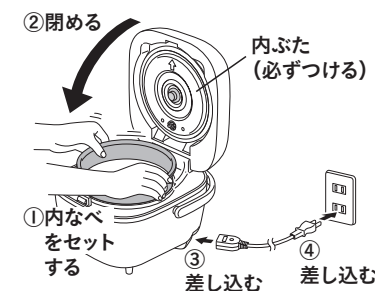
- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。
 - ・ 差込プラグ(器具用プラグ)を抜いての保温
 - ・ ごはんを入れたまま保温を取り消す
 - ・ 冷やごはんの保温
 - ・ 冷やごはんのつぎ足し
 - ・ しゃもじを入れたままの保温
 - ・ 最小炊飯容量(0.5合)以下の保温
 - ・ 白米(無洗米)以外の保温
 - ・ ごはんをドーナツ状にした保温
 - ・ 12時間以上の保温
- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。
- 内なべが汚れていると、つゆが多くつく場合があります。
- 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。

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、電源コードを接続する。

- ◇ごはんの炊きかた→P.14の①～④の手順で行ってください。
- ◇保温ランプが点灯している場合は、[保温 | 取消]を1回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)



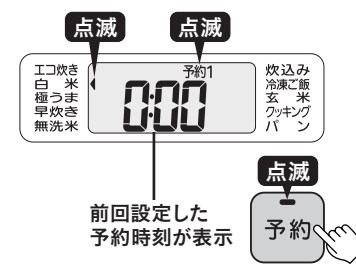
2 現在時刻を確認する。

◇現在時刻の合わせかた→P.44



3 [メニュー]を押して、炊きたいメニューを選ぶ。

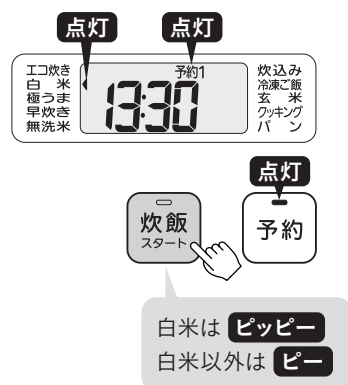
◇あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



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」と「予約2」が切り替わります。
- ◇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⑥にすすむ)

予約炊飯のしかた



5 [時 | 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.2～4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 [炊飯スタート]を1回押す。

- ◇ 予約設定を間違えたときは、[保温 | 取消]を1回押して、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」「炊込み」「クッキング高温」「クッキング低温」「パン発酵」「パン焼き」の場合
 - ・表示部の時計が「0：00」で点滅している場合
- 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時間以内にします。

《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。

調理のしかた(クッキング高温/クッキング低温)

- ◇ クッキング高温…調理時間を設定して、お手軽な短時間調理やじっくり煮込む調理ができます。最初は沸とう温度に近い高温でしばらく煮込みます。その後約95度*に温度を下げて引き続き煮込みます。また、レトルト食品のパックをあたためることもできます。(設定可能時間：1～120分)
- ◇ クッキング低温…低温調理をすることができます。内なべ内の液体の温度を約63～70度*の範囲で保ち、時間をかけて加熱します。(設定可能時間：5～360分)

*：材料や使用環境によって多少異なります。

調理(クッキング高温/クッキング低温)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。

●JBS-A型

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

●JBS-G型

<https://www.tiger-forest.com/c/FZpg>

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や炊飯
- ・クッキングシート・アルミ箔・ラップを落としふた代わりに使った調理
- ・多量の油を入れる調理

△クッキング低温に関するご注意

- 必ずレシピの設定時間を守る。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レシピの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注意する。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。
- 材料を触る前は、手指をしっかりと洗浄する。
- 手指にけが・傷がある場合は、直接触らずに使い捨ての手袋などを着用する。
- 調理器具・ふきん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。

1 材料の下ごしらえをして、内なべに入れる。

《クッキング高温時の材料の目安》

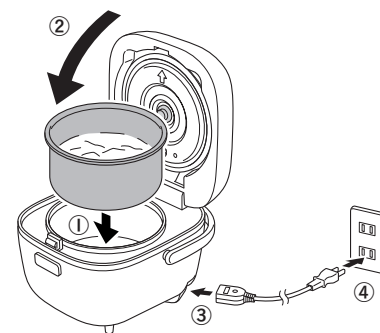
- ◇ 材料は、「白米」の目盛を目安に入れてください。

	調理時間20分以内	調理時間21分以上
最大量	「白米」の目盛 3 以下	
最小量	「白米」の目盛 0.5 以上	「白米」の目盛 1 以上

《クッキング低温時の材料の目安》

- ◇ 材料を入れた後、「白米」の目盛3まで水を加えます。
- ◇ 材料が液面から上に出ないようにしてください。

2 内なべを本体にセットしてふたを閉め、電源コードを接続する。



- ◇ 器具用プラグを差し込んだ後、差込プラグを差し込みます。

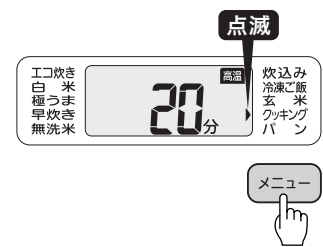
△ご注意

- 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は、うまく調理できないおそれ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ます。
- 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。

《クッキング高温について》

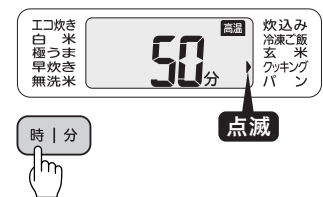
- 最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりするので注意する。最小量より少なくても、ふきこぼれる場合がありますので注意する。
- 牛乳や豆乳などは特にふきこぼれやすいので、加熱が終了してから加え、5分ごとの追加加熱で様子を見ながらあたためる。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れる。
- ちくわやかまぼこなどの練り物は加熱するとふくれるので、入れる量を加減する。

クッキング高温の場合



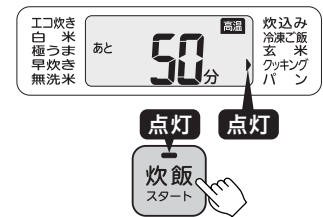
3 [メニュー]を押して、「クッキング高温」を選ぶ。

◇初期設定は20分です。



4 [時|分]を押して、調理時間を合わせる。

- ◇1～30分まで1分単位、30～120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 [炊飯スタート]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。

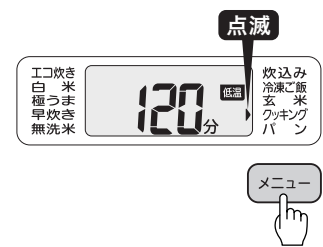
6 できあがったら…

- ◇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[炊飯スタート]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[炊飯スタート]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、[保温|取消]を1回押して保温ランプを消灯させ、おいを取り除いてください。→P.35

⚠ ご注意

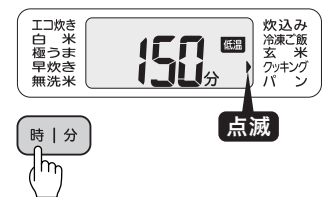
- 料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。
- 調理が足りない場合、追加で調理する前に[保温|取消]を押さない。保温ランプが消灯し、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
 - ①内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
 - ②本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
 - ③P.19の②からの要領で調理する。

クッキング低温の場合



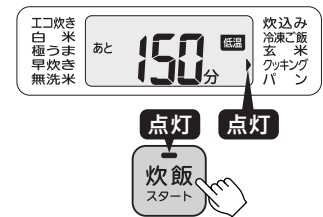
3 [メニュー]を押して、「クッキング低温」を選ぶ。

◇初期設定は120分です。



4 [時|分]を押して、調理時間を合わせる。

- ◇5～30分まで5分単位、30～360分まで10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 [炊飯スタート]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。

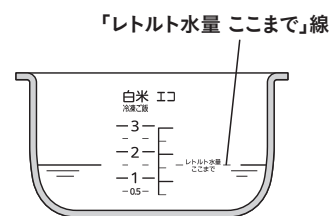
6 できあがったら…

- ◇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[炊飯スタート]を押す。(追加加熱は3回までできます)
- ◇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、[保温|取消]を1回押して保温ランプを消灯させ、おいを取り除いてください。→P.35

⚠ 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[保温|取消]を押さない。保温ランプが消灯し、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、上記③からの手順で調理する。

レトルト食品のあたためかた(クッキング高温)



1 内なべの「レトルト水量 ここまで」線まで水を入れる。

△ご注意

- 必ず「レトルト水量 ここまで」線まで水を入れる。水が多かったり少なすぎると、うまくあたたまらなかったり、ふきこぼれの原因となります。
- お湯(35度以上)を入れない。うまくあたまらない原因となります。

「白米」の目盛3より上に
パックがはみ出さない



パックは横に寝かせる

2 内なべにレトルト食品のパックを入れる

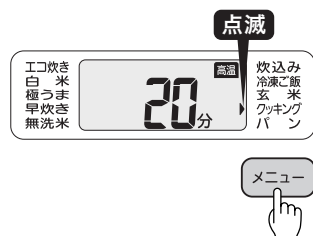
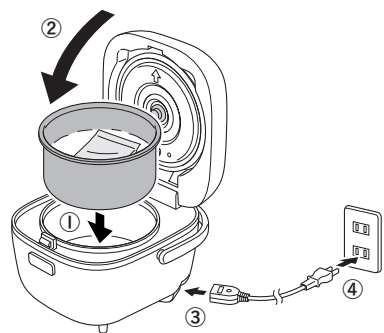
◇最大量 約400gまでのレトルト食品のパックがあたためられます。

△ご注意

- うまくあたまらない原因となりますので、必ずお守りください。
- 最大量(約400g)を超えたレトルト食品のパックは入れない。
- レトルト食品のパックは、必ず横に寝かせて入れる。
- レトルト食品のパックは「白米」の目盛3より上にはみ出さないように入れる。

3 内なべを本体にセットしてふたを閉め、電源コードを接続する。

◇器具用プラグを差し込んだ後、差込プラグを差し込みます。



4 [メニュー]を押して、「クッキング高温」を選ぶ。

◇初期設定は20分です。



5 [時|分]を押して、あたため時間を合わせる。

- ◇お湯がわくののに、約15分かかります。
- ◇下記の時間を目安に設定してください。
- パック1個(約200g)をあたためる場合：レトルト食品のパックに表示されている時間+約15分
- パック2個(約400g)をあたためる場合：レトルト食品のパックに表示されている時間+約18分

6 [炊飯スタート]を押す。

◇湯わかしがはじまります。

△ご注意

- 途中でふたを開けない。

7 あたため終わったら…

- ◇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。
- ◇すぐにレトルト食品のパックを取り出してください。
- ◇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[炊飯スタート]を押す。(追加加熱は3回までできます)
- ◇あたため後は、[保温|取消]を1回押して、保温ランプを消灯させ、お手入れしてください。→P.32

△ご注意

- ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
- レトルト食品のパックを取り出すときは、熱くなっているので、やけどに注意する。
- あたためが足りない場合、追加で加熱する前に[保温|取消]を押さない。保温ランプが消灯し、引き続きあためられなくなります。押してしまった場合は、下記の手順であたためる。
- ①内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
- ②本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
- ③P.22の④からの要領であたためる。

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

118kcal (1/4カット)

材料

- 強力粉…100g
- ドライイースト…小さじ1/2 (1.5g)
- 砂糖…小さじ1 (3g)
- 塩…小さじ1/4 (1.5g)
- バター…10g
- スキムミルク…小さじ2 (4g)
- ぬるま湯(約30度) …65mL



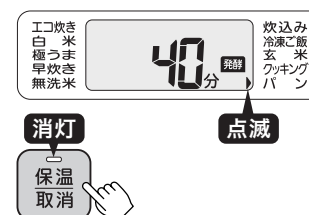
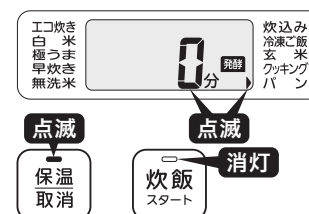
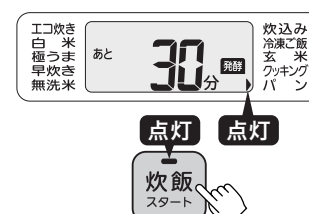
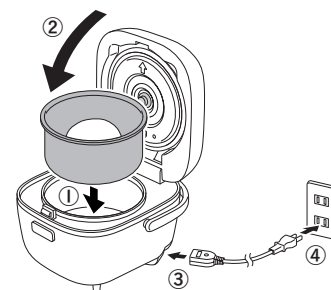
1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる。

- 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 ②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、電源コードを接続する。

◇器具用プラグを差し込んだ後、差込プラグを差し込みます。

5 30分間発酵させる。(1次発酵)

①[メニュー]を押して「パン発酵」を選ぶ。(初期設定は40分です)

②[時|分]を押して発酵させる時間を合わせる。
◇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。

③[炊飯スタート]を押す。

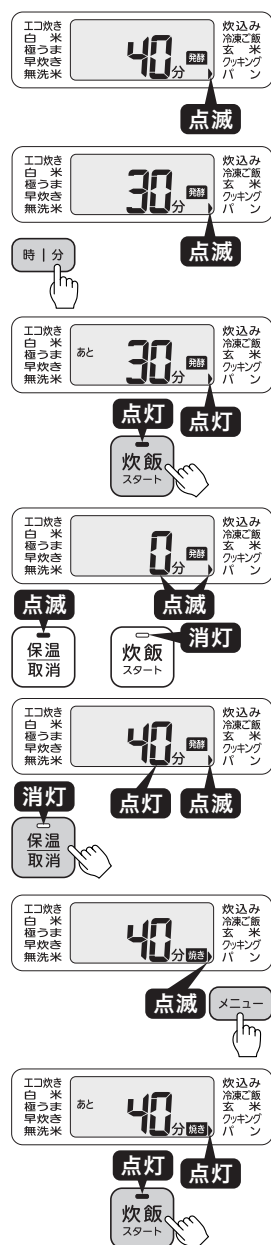
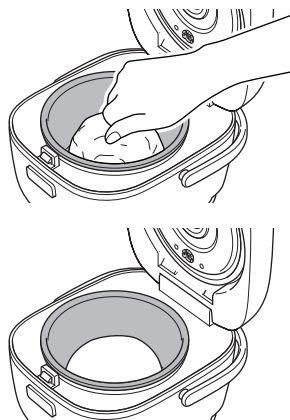
6 1次発酵が終了したら…

◇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、[炊飯スタート]を押してください。(最大15分を3回まで追加できます。)

②[保温|取消]を1回押す。

パンの作りかた



7 生地全体をかるく押してガスを抜く。

8 ⑦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倍程度にふくらんでいるか確認するため、この生地大きさを覚えておきます。

9 30分間発酵させる。(2次発酵)

- ①「パン発酵」が選択されていることを確認する。
- ②[時|分]を押して発酵させる時間を合わせる。
◇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。

- ③[炊飯スタート]を押す。

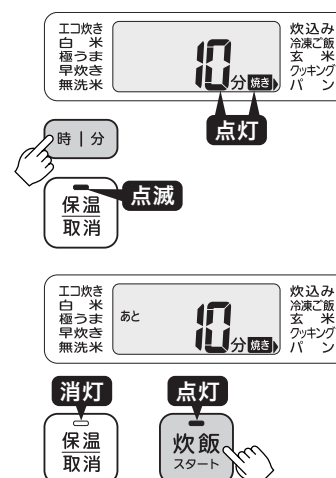
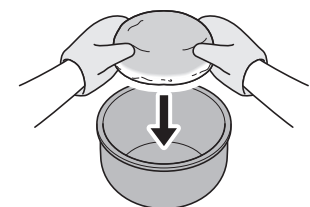
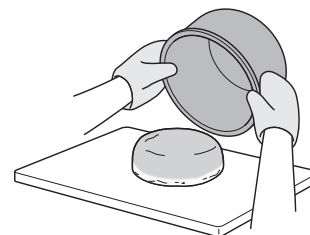
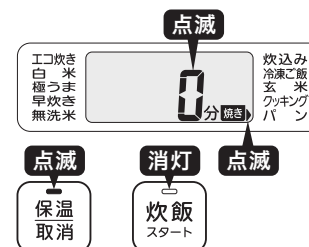
10 2次発酵が終了したら…

◇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⑨のガス抜き後の1.5～2倍程度にふくらんでいるか確認する。
- ②ふたを閉め[保温|取消]を1回押す。

11 40分間焼く。

- ①[メニュー]押して、「パン焼き」を選ぶ。(初期設定は40分です)
◇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。
- ②[炊飯スタート]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、[炊飯スタート]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[保温|取消]を押さない。保温ランプが消灯し、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[炊飯スタート]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、内ふ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。

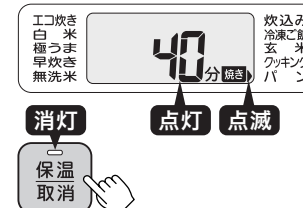
△ご注意

- 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[炊飯スタート]を押す。

パン作りが終わったら…

- ①[保温|取消]を1回押す。



- ②P.35の要領でにおいを取り除く。

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。

炊込み メニュー

具とごはんの絶妙のバランス。 五目ごはん

材料(4人分)

- 米…2カップ
- 昆布(2cm角) …1枚
- 合わせ調味料
[しょうゆ…大さじ1 1/3、酒…小さじ2、みりん…小さじ1、塩…小さじ1/3]
- 鶏もも肉…40g
- 油揚げ…1/3枚
- にんじん…20g
- ごぼう…20g
- こんにゃく…25g
- 干しいたけ…1枚
- 絹さや…3～5枚
- 酒・しょうゆ・塩・酢……各適量

作りかた

- ①鶏もも肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
- ②油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
- ③にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
- ④ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらす。
- ⑤こんにゃくは水から4～5分ゆで、水で洗ってにんじんと同様に切る。
- ⑥干しいたけは水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。
- ⑦絹さやは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めて細切りにする。
- ⑧米を内なべで洗米してから、合わせ調味料を加えて「白米」の目盛2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」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1カップに対して70g以下にしてください。



315kcal/1人分

炊込み メニュー

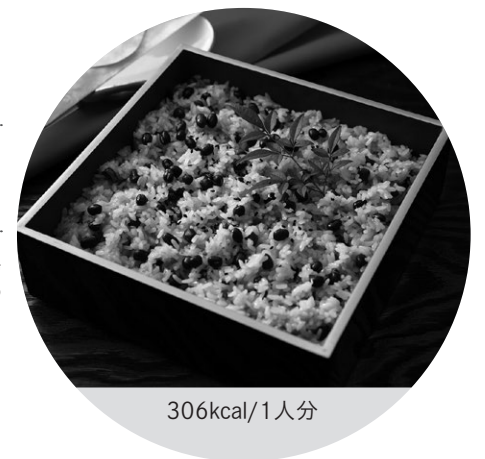
面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。 赤飯

材料(4人分)

- もち米…2カップ
- あずき…50g
- ごま塩…少々

作りかた

- ①あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかける。煮立てばお湯をすて、新たにあずきの5倍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もち米を内なべで洗米し、あずきのゆで汁を「おこわ」の目盛2まで加え(足りない場合は水を加える)、よく混ぜ合わせる。
- ④③に②のあずきをのせ、「炊込み」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。



306kcal/1人分

クッキング高温 メニュー

素材を生かした煮込み料理を手軽に。 野菜とチキンのポトフ

材料(2人分)

- 鶏手羽先…4本
- にんじん…1/4本(50g)
- セロリ…1/2本(50g)
- 玉ねぎ(小) …1/2個(75g)
- じゃがいも(小) …1個(75g)
- 水…300mL
- 洋風スープの素(顆粒) …小さじ2
- 塩・こしょう…各少々

作りかた

- ①鶏手羽先は羽先を切り落とす。
- ②玉ねぎ・じゃがいも・にんじんは4等分、セロリは筋をとり2等分にする。
- ③①と②を内なべに入れ、水・洋風スープの素・塩・こしょうを入れてよく混ぜ合わせ、「クッキング高温」で60分加熱する。
- ④できあがったら器に盛りつける。



156kcal/1人分



ワンポイント

煮込み料理は、加熱後、保温の状態です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。

△ご注意

- 調理後はにおいを取り除いてください。→P.35

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。

●JBS-A型

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

●JBS-G型

<https://www.tiger-forest.com/c/FZpg>



クッキング低温
メニュー

やわらかくジューシー。
ローストビーフ

材料(2人分)

- 牛赤身肉(厚さ3～4cmのもの) …250g
- 塩…適量
- ブラックペッパー…適量
- オリーブオイル…大さじ1/2
- にんにく…1片

〈煮汁の材料〉

- 赤ワイン…大さじ2
- 洋風スープの素(顆粒) …大さじ1 1/3
- ローリエ・ローズマリー・タイム…適量
- 玉ねぎ・にんじん・セロリなどの切れ端(あれば) …適量

〈ソース〉

- 赤ワイン…大さじ3
- しょうゆ…大さじ1
- 砂糖…小さじ2

作りかた

- ①牛肉は常温に30分程度おき、塩・ブラックペッパーを少し多めにふり下味をつける。にんにくは薄切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れて中火で熱し、にんにくが色づけば取り出す。
- ③牛肉を入れ、表面にしっかり焼き色がつくまで焼きあげ、取り出しておく。
- ④内なべに牛肉と煮汁の材料を入れ、「白米」の目盛3まで水を加える。牛肉は完全に煮汁に浸かるようにする。
- ⑤「**クッキング低温**」を選び、加熱時間を90分に合わせ[炊飯スタート]を押す。
- ⑥③の牛肉を焼いたフライパンに赤ワインを入れ、煮立ててアルコールを飛ばす。しょうゆ・砂糖を加え半分程度になるまで煮詰める。
- ⑦加熱が終わったら、牛肉を取り出して冷ます。
- ⑧ローストビーフを薄切りにし、器に盛りつけソースをかける。

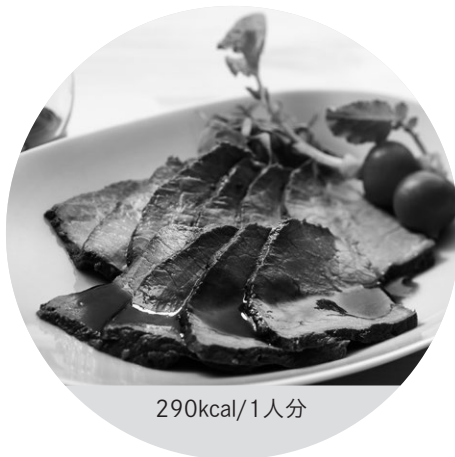


ワンポイント

残った煮汁は鍋に入れて加熱し、あくをすくい取って味つけし、スープにしても良いでしょう。

△ご注意

- 安全に調理していただくため、クッキング低温に関するご注意 →P.19をよくお読みください。
- ポリ袋は絶対に使用しないでください。
- 調理後はにおいを取り除いてください。→P.35



290kcal/1人分

パン発酵/パン焼き
メニュー

朝食やおやつに
バターロール風パン

材料(丸形1個分)

- 強力粉…150g
- 砂糖…大さじ1 1/2 (13.5g)
- バター(食塩不使用) …20g
- 卵…1/2個(25g)
- ドライイースト…小さじ2/3 (2g)
- 塩…小さじ1/3 (2g)
- スキムミルク…大さじ1 (6g)
- ぬるま湯(約30度) …70mL

作りかた

- ①バターは室温に戻してやわらかくしておく。
- ②すべての材料をボウルに入れ、木ベラで全体を混ぜ合わせ、手でまとめて台の上に出す。引きのばしては折りたたむようにして、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るまでこねる。(約20分間)
- ③生地を丸めて内なべの中央に置き、「**パン発酵**」で40分間発酵させる。(1次発酵)
- ④生地が発酵して最初の2～2.5倍に膨れているのを確認したら、[保温|取消]を1回押す。(指に強力粉をつけて生地中央を押し、穴がそのまま残ったら1次発酵終了)
- ⑤打ち粉をした台に取り出して、生地全体をかるく押してガスを抜く。包丁かスケッパーで8等分にして丸めなおし、ぬれふきんをかけて10分間休ませる。
- ⑥生地をめん棒で幅4cmの楕円形にのばし、手前から巻く。
- ⑦巻いた生地を内なべの中心に1個とその周りに均等に並べて「**パン発酵**」で40分間発酵させる。(2次発酵)
- ⑧生地が⑦の1.5～2倍程度に膨れているのを確認したら、[保温|取消]を1回押す。
- ⑨「**パン焼き**」で40分間焼く。
- ⑩竹串を刺して生地がついてこなければ裏返して、[時|分]を押して追加の加熱時間を10分に合わせ、[炊飯スタート]を押す。
- ⑪焼きあがったらすぐにパンを取り出す。



ワンポイント

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時間を合わせ、[炊飯スタート]を押してください。→P.27

△ご注意

- パンを作った後はにおいを取り除いてください。→P.35



204kcal/1/4カット

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。

●JBS-A型

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

●JBS-G型

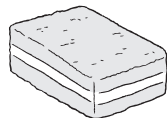
<https://www.tiger-forest.com/c/FZpg>



お手入れのしかた

- ◇必ず差込プラグを抜いて器具用プラグをはずし、本体・内なべ・内ふたが冷めてからお手入れしてください。
- ◇使用後は、いつ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、においを取り除いてください。→P.35

**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)

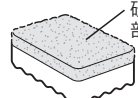
使えないもの

×

□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、内ふたの塗料がはがれる原因となります。



研磨粒子部分

□メラミンスポンジ

□中性以外の洗剤

□シンナー類・クレンザー・漂白剤

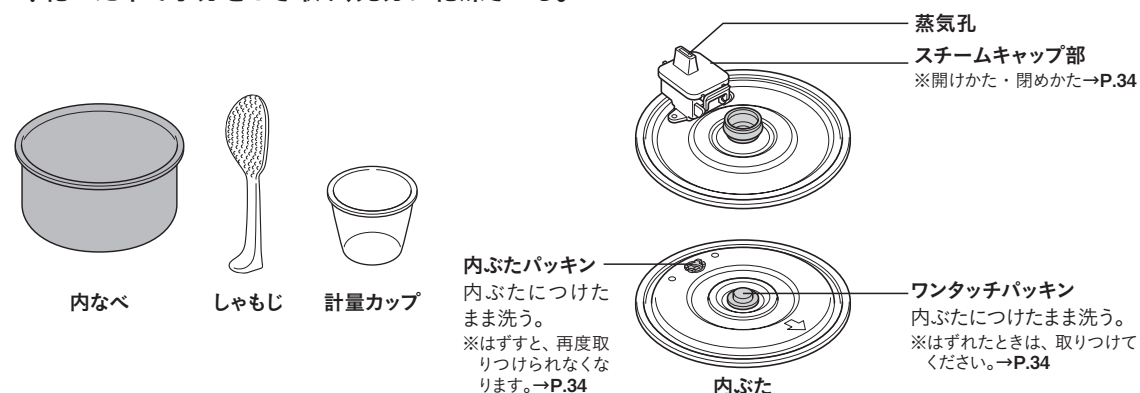
□化学ぞうきん

□熱湯

□食器洗い乾燥機・食器乾燥器

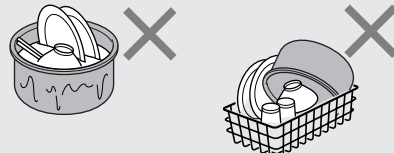
使うたびに洗うもの

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



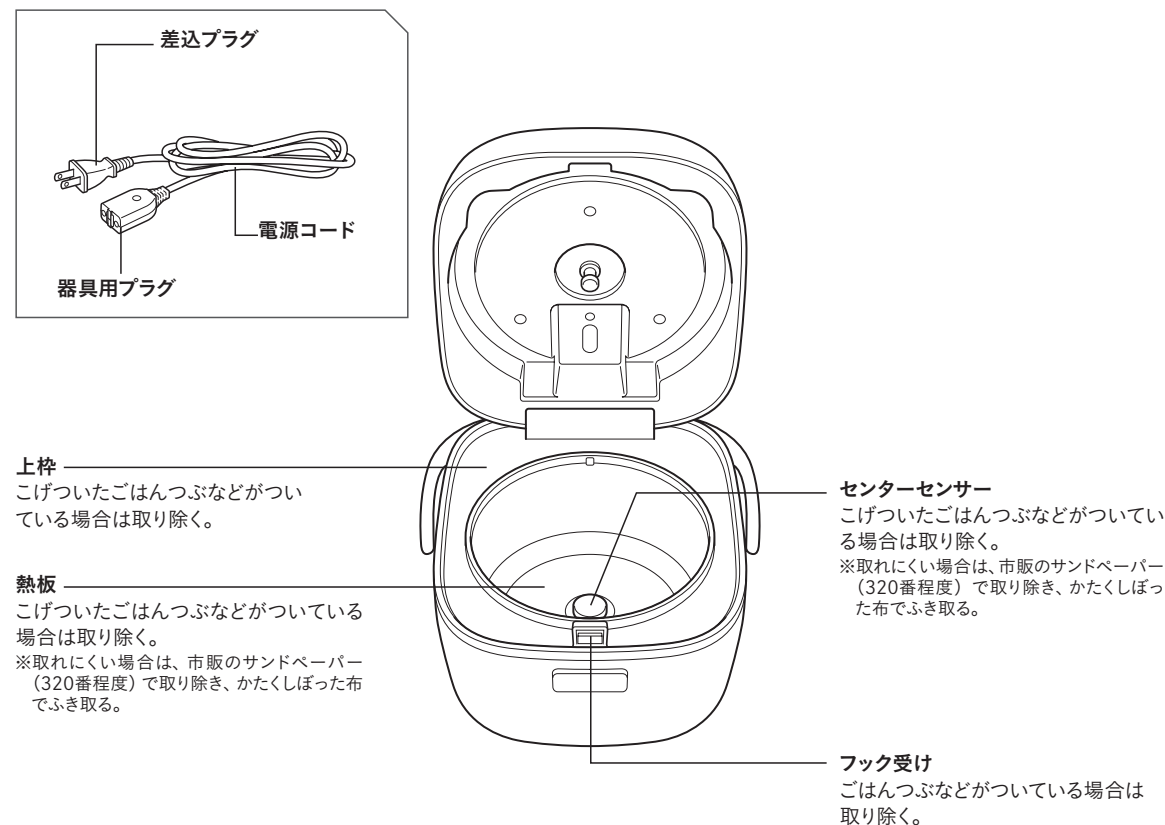
△ご注意

- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふたはいつも清潔にする。
- 洗剤が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので十分に洗い流す。(洗える部品のみ)
- 内ふたを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分が残っていると、水滴の跡が残る原因となります。
- 大麦や雑穀(アマランサスなど)を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れする。目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、ふきこぼれたり、うまく炊けない原因となります。
- 内ふたに付着したごはんつぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれがあります。
- 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因となります。



汚れるたびにお手入れする箇所

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



△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。

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。



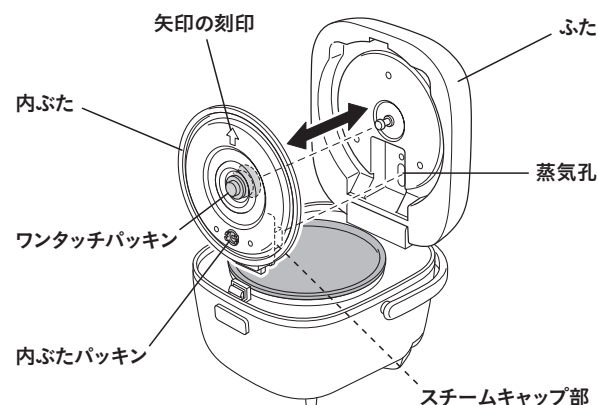
各部の取りはずし・取り付けかた

内ぶたの取りはずし

手前に引いてはずす。

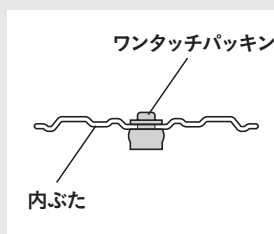
内ぶたの取り付け

矢印の刻印を上にして、内ぶたのスチームキャップ部をふたの蒸気孔に合わせて、図のようにつける。



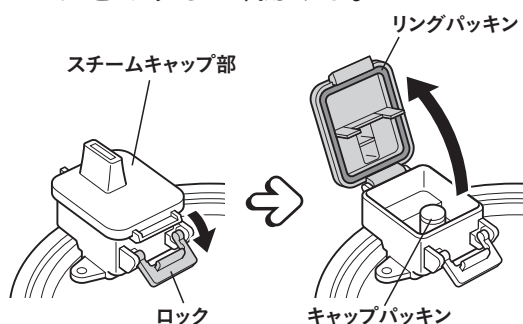
△ご注意

- 内ぶたのスチームキャップ部が確実に閉まっていることを確認してから取りつける。(スチームキャップ部の開けかた・閉めかた→下記)
- ワンタッチパッキン・内ぶた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。蒸気もれやふたが開かなくなったり、故障の原因となります。ワンタッチパッキンがはずれたときは、方向に注意して図のようにきっちりとはめ込む。内ぶたパッキンは、はずすと再度取り付けられなくなります。内ぶたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.47」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。



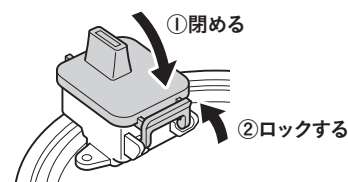
スチームキャップ部の開けかた

ロックをはずして、開ける。



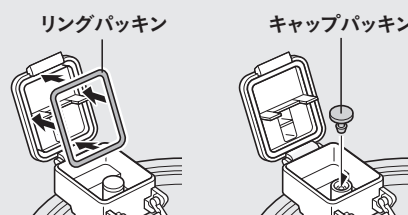
スチームキャップ部の閉めかた

スチームキャップ部を閉め、確実にロックする。



△ご注意

- リングパッキン・キャップ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とはめ込む。確実にとはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因となります。(取り付けにくい場合、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・キャップパッキンを取りつけて使う。取り付けないと、蒸気もれてうまく炊飯できない原因となります。

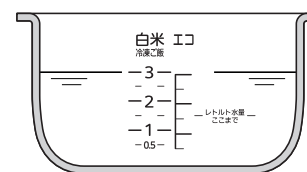


においの取り除きかた

においが気になるときや、調理後やパンを作った後はにおいを取り除く。

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3まで水を入れます。
- ◇本体にセットし、電源コードを接続します。→P.14
- ◇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 [メニュー]を押して、「白米」を選ぶ。



3 [炊飯スタート]を押す。



4 終了すると、ピー・・・と8回鳴り、◀と保温ランプが点灯します。

- ◇[保温|取消]を1回押し、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.32

△ご注意

- においを取り除いた後は内なべ・本体が熱くなっているので注意する。
- 連続してにおいを取り除くときは、必ず内なべを取り出し、本体を冷ましてから行う。本体が高温になるため、うまくにおいが取り除け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.47」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。

お手入れ

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!

• 内なべの外側・フック受け・熱板・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などがついている

• 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

• メニュー選択を間違えた

• ふたが確実に閉まっていない

• 内ふたやパッキンにごはんつぶなどがついている

• お手入れが不十分

• 途中で停電があった

ごはんのお困りごと

こんなときは	🍚 お米	💧 水	🍳 炊飯
蒸気もれる	• お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた • 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～4・46	• 水加減を間違えた→P.2～4	
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.2～4・46	• 水加減を間違えた→P.2～4 • 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.2～4・46	• 水加減を間違えた→P.2～4	• 連続して炊飯した→P.15 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.15
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.2～4 • 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.15 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.15
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.2～4・46	• 水加減を間違えた→P.2～4 • 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.15 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.15
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.2～4・46 • 割れ米が多く混ざっている	• 水加減を間違えた→P.2～4 • 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.2～4・46 • 割れ米が多く混ざっている	• 水加減を間違えた→P.2～4 • 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.15 • 保温を中止してすぐ炊飯した→P.15

困ったときは

36

37

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 - 最小炊飯容量以下で保温した - 保温を12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 - 最小炊飯容量以下で保温した - 保温を12時間以上続けている
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.2～4	- 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 - 最小炊飯容量以下で保温した - 保温を12時間以上続けている
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.2～4	- 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 - 最小炊飯容量以下で保温した - 保温を12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

調理やパンが
うまく作れない?と思ったら

調理やパンがうまく作れないときは、以下の点をお調べください。

まず確認!

- 本書(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メニュー以外のレシピを調理した

- メニュー選択を間違えた
- ふたが確実に閉まっていない
- 内なべの外側・フック受け・熱板・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などが付いている
- 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
- お手入れが不充分
- 途中で停電があった

困ったときは

調理(クッキング高温/クッキング低温)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(クッキング高温)	- 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(クッキング高温)	- 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(クッキング高温)	- 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

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.39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	→ 器具用プラグが本体のプラグ差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	→ プラグを確実に差し込む。	→ 14・17 19・22 25
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。	→ 44
	→ P.36 「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。		→ 36
	→ 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。		→ 2～4
予約炊飯の設定ができない	→ 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。	→ 44
	→ 「早炊き」「炊込み」「クッキング高温」「クッキング低温」「パン発酵」「パン焼き」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。		→ 18
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。	→ 32 33
	→ 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.47 」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。		→ 47
炊飯中・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
	→ 「ビチビチ」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。		→ 13
	→ 水のはじける音（炊飯中・むらし中のみ）は、故障ではありません。		→ 13
	→ 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.47 」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。	→ 47
残り時間が「〇〇分」の表示のまま変わらない、または表示されている時間が急に変わる	→ 連続して炊飯したり、保温を中止しすぐ炊飯したりするなど、本体が熱い状態で炊飯していませんか。	→ 必ず本体を冷ましてから炊飯する。	→ 15
	→ 炊飯条件や調整内容の設定変更にもない、残り時間の表示が更新されなくなったり、徐々にではなく、急に短くなったり長くなったりすることがあります。どちらも故障ではありません。		
予約炊飯の設定をしているときに、ビビと音がする	→ [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。		→ 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
●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.47」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。	→ 47
●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)中・保温中・予約セット中・予約炊飯中・再加熱中・追加加熱中・「クッキング高温」「クッキング低温」「パン発酵」「パン焼き」を選択中は、時刻合わせできません。	→ 44
●保温ランプが点滅する ●保温されていない	→	「パン発酵」「パン焼き」のメニューを選択していませんか。→「パン発酵」「パン焼き」は保温できません。そのままにしておくと、パンがベタつきますので、早めにお召しあがりください。	→ 27
●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。	→ 13
●調理(クッキング高温/ クッキング低温)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)	→ 20 21
●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。	→ 16
●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.47」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 47
●ふたが閉まらない、 または炊飯中に ふたが開く	→	熱板・センサー・上枠・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。	→ 32 33
●ふたと本体の間に すき間がある	→	ふたを閉めたとき、構造上ふたと本体の間にすき間が生じますが、炊飯・保温中に蒸気のもれがなければ異常ではありません。	→ -

こんなときは	ここを確認してください		こう処置してください	参照 ページ
●つゆが上枠にたまる	→	炊飯直後や保温中につゆが上枠にたまる場合がありますが、故障ではありません。上枠にたまった場合は、乾いた布でふき取ってください。		→ —
	→	内ふたが汚れていませんか。 内ふたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。	→ 内ふたを家庭用の中性台所用合成洗剤でよく洗う。	→ 32 34
	→	「エコ炊き」を選択していませんか。 「エコ炊き」を選んで炊いたときは、つゆが多くなる場合があります。気になる場合は、「白米」で炊くことをおすすめします。		→ 2
●キーを押しても 反応しない	→	器具用プラグが本体のプラグ差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	→ プラグを確実に差し込む。	→ 14・17 19・22 25・35 44
	→	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。	→ 14 16
●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、「においの取り除きかた」を参照してお手入れしてください。		→ 35
●プラスチック部分に 線状や波状の 箇所がある	→	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		→ —
●ごはんが炊きあがっていない ●表示部に「dE No」が表示される	→	[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.47」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。	→ 47

困ったときは

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」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.47」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。	→ 47

樹脂部品について

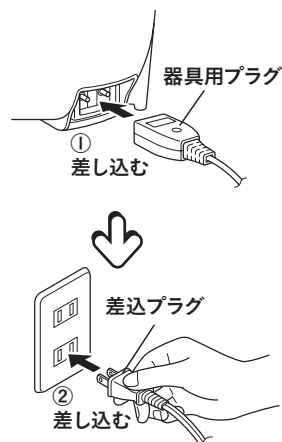
熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトまでお問合せください。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。

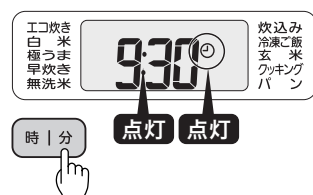
※炊飯(調理)中・保温中・予約セット中・予約炊飯中・再加熱中・追加加熱中・「クッキング高温」「クッキング低温」「パン発酵」「パン焼き」を選択中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合



1 電源コードを接続する。

◇器具用プラグを差し込んだ後、差込プラグを差し込みます。



2 [時|分]を押して、時刻セットモードにする。

◇[時|分]を押すと、①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[保温|取消]を1回押してください。

4 [炊飯スタート]を押す。

◇①が消灯し、時刻合わせ完了です。

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①～⑦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)中・保温中・予約セット中・予約炊飯中・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。

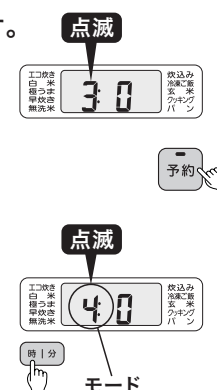
モード調整	数値切替
4：音量調整	0～2：音量調整
3：「エコ炊き」保温設定	0：節電モード
	1：節電モード解除

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 [メニュー]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 [炊飯スタート]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 [炊飯スタート]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。

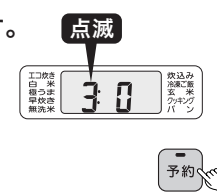
「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき

「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。

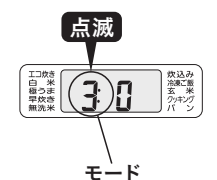
1 [メニュー]を押し「白米」を選ぶ。

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]になっている場合[分]を押してモード[3]にする。



4 [炊飯スタート]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 [炊飯スタート]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		0.54L(3合)タイプ	
品番		JBS-A型	JBS-G型
電源		100V 50-60Hz	
定格消費電力(W)		350	
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量(L)	0.54	
	区分名	E	
	蒸発水量*4(g)	12.1	8.7
	年間消費電力量(kWh/年)	39.0	38.5
	1回当りの炊飯時消費電力量*5(Wh)	90.1	89.4
	1時間当りの保温時消費電力量*5(Wh)	13.0	12.7
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量(Wh)	0.28	
	1時間当りの待機時消費電力量(Wh)	0.25	
炊飯容量(L)	白米	0.09～0.54(0.5合～3合)	
	極うま	0.09～0.54(0.5合～3合)	
	エコ炊き	0.09～0.54(0.5合～3合)	
	冷凍ご飯	0.09～0.54(0.5合～3合)	
	無洗米	0.09～0.54(0.5合～3合)	
	早炊き	0.09～0.54(0.5合～3合)	
	炊込み	0.09～0.36(0.5合～2合)	
	おこわ	0.09～0.36(0.5合～2合)	
	玄米	0.09～0.36(0.5合～2合)	
外形寸法*6 (cm)		幅	24.7
		奥行	27.8
		高さ	19.2
ふた開き時の高さ*6(cm)		38.5	
本体質量*6 (kg)		2.7	
コードの長さ*6 (m)		1.2	

*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。

器具用プラグがはずれたときや、停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常にはたります。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
予約炊飯中	そのままタイマーが作動します。 (停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。)
炊飯(再加熱・調理)中	炊飯(再加熱・調理)を続けます。うまく炊けないなどの場合があります。
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。 (30分以上の停電があったときは保温を中止します)

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.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
- タイガーお客様ご相談窓口(下記「連絡先」参照)

- 消耗品・別売品のご購入サイト(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.36～38・「調理やパンがうまく作れない?と思ったら」→P.39・40・「故障かな?と思ったら」→P.41～43・「エラー表示と対処方法」→P.43をご覧ください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

- 1 保証書の内容のご確認と保管のお願い
- 保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。
- 2 保証期間は、お買い上げの日から本体: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^{※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^{※1})を依頼されるとき
- 保証期間内

保証期間を過ぎているとき

…… 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。

…… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理(交換^{※1})によって機能が維持できる場合は、ご希望により有料修理(交換^{※1})いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。

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

部品代

…… 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。

…… 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

※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。