愛情点検

長年ご使用の炊飯ジャーの点検を!



こんな症状は ありませんか

- ●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- ●炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- ●炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ●内なべが変形している。
- ●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	\Box						

タイガー業務用IH炊飯ジャー保証書

持込修理

この保証書は、本書記載内容で無料修理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 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	JKH-	-P
*TIGE	お名前	IGER TIGE	ER TIGER TIGER TIGER TIGER TIGER ER TIGER TIGER TIGER TIGER T\
お	40 41 HJ	ER TIGER	TIGER TIGER TIGER TIGER TIGER TIGER
客	ご住所	FFIGER 1	TIGER TIGER TIGER TIGER TIGER T
様	ER TIGER	TIGER TIL	iger tiger tiger tiger tiger tiger ti
ER TIGE	ER TIGER	TIGER TIG	GER TIGER TIGER TIGER TIGER TIGER TIGER
TIGER	電話番号	ER TIGER	ER TIGER TIGER TIGER TIGER TIGER
TIGER	HUEK HU	ER TIGER	R TIGER TIGER TIGER TIGER TIGER
東お買	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)	<u>)</u>
本位	\$ 1年	(消耗品) は除く)	

- ※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、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	×	Ŧ
修坪	^	ᆫ

〈無料修理規定〉

- 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
- (二)車輌、船舶等に搭載された場合に生ずる故障および損傷
- (木)虫等の侵入による故障
- (へ)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ベフッ素加工 のふくれやはがれ、変形など
 - ・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子 レンジなどに使用した場合
 - ・白米·無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温 した場合
 - ・内なべの中で塩や酢を使用した場合
 - ・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
 - ・金属へらやナイロンたわしなど、かたいも のでお手入れした場合
 - ・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
 - ・内なべにザルなどをのせた場合
 - ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ や損傷
 - ・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。
- 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。

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。

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



品番

JKH-P_型

業務用

IH炊飯ジャー



取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

で使用になる前に、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。



もくじ

はじむ	りに

1	安全上のご注意	2
2	各部のなまえと付属品	7
	メニューの選べる	
	機能と特長	8
	ごはんをおいしく	
	炊くためのポイント	9
	使いかた	
3	ごはんを炊く前の準備	10
4	ごはんの炊きかた・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	11

炊飯時間の目安 ………11

5 ごはんが炊きあがったら …… 12

6 予約炊飯のしかた……… 13

7 予約吸水のしかた……… 15

8 保温について ……… 16

9 再加熱のしかた ……… 17

10 お手入れのしかた………… 18

困ったときは

1	うまく炊けない?と	
	思ったら・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	22
2	故障かな?と思ったら	24
	こんな表示が出たときは	25

その他

4 -5 10	
現在時刻の合わせかた	26
仕様	26
停電があったとき	27
消耗品・別売品の	
お買い求めについて	27
保証とサービスについて	27
連絡先	27

ご意見をお寄せください。

https://www.tiger.jp/

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。

はじめに

安全上のご注意

で使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

- ◆ 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。

荷女 仕 死亡や重傷を負うことが 想定される内容です。

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。

※ 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。

乳幼児には特に注意

⚠警告



子どもだけで使わせたり、 乳幼児の手が届くところで 禁止 使わない。

やけど・感電・けがのおそれ。









スチームキャップ・蒸気孔に顔 や手を近づけない。

やけどのおそれ。特に乳幼児には、 さわらせないように注意する。

改造はしない

҈≜告



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、お買い上げの販売店または「連 絡先→P.27」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。

異常・故障時は

警告



すぐに差込プラグを抜いて、お買い上 げの販売店または「連絡先→P.27」 に記載のタイガーお客様ご相談窓口、 修理受付サイトに点検・修理を依頼 する。

そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。 火災の原因。

〈異常・故障例〉

- ・ご使用中、電源コード、差込プラグが異 常に熱くなる。
- ・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさ いにおいがする。
- ・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がた つきがある。
- 内なべが変形している。
- ・その他の異常や故障がある。

使用用途に注意

⚠警告



取扱説明書に記載以外の用途には 使わない。

蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがを するおそれ。

〈してはいけない調理例〉

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

使用する場所に注意

⚠注意

次のような場所では使わない。

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

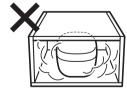
火災・ショート・発火・故障の原因。 本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・ 家具の変色・変形の原因。



キッチン用収納棚 (スライド式テーブル)を 使うときは、下記に注意する。

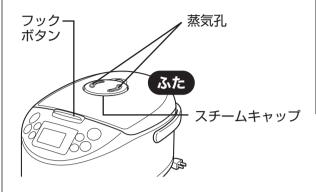
- ・蒸気孔の上方には充分な空間を設ける。
- ・中に蒸気がこもらないようにする。
- ・操作パネルに蒸気があたらないように する。
- ・差込プラグに蒸気があたらないように
- ・スライド式テーブルは、蒸気があたら ないように引き出して使う。
- ・置く場所の耐荷重を確認してから使う。 感電・けが・やけどのおそれ。

火災・発火・傷み・変色・変形・故障 の原因。





各部についての注意事項



ふた

⚠警告



炊飯中は、絶対にふたを開けない。 やけどのおそれ。



ふたを開ける ときは、蒸気に 注意する。

やけどのおそれ。





ふたを閉めるときは、上枠や フック部付近に付着した ^{必ず実施} ごはんつぶ・米つぶなどを取り 除き、「カチッ」と音がするまで 確実に閉める。

> 蒸気がもれたり、ふたが開いて内容 物が吹き出し、やけど・けがのおそれ。



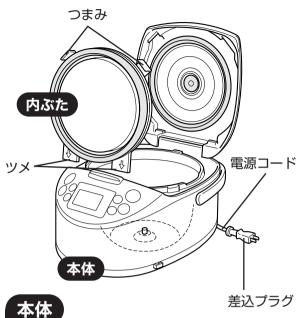
本体を持ち運ぶときは、

・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。 とっ手を 持って移動する。







内ぶた

⚠注意



内ぶたのつまみ・ツメが折れた 状態で使わない。

蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけ ど・けがのおそれ。うまく炊けない 原因。

末長くご使用いただくためのご注意

● 業務用の酸性洗剤・アルカリ性洗剤 は使わない。



本体を丸洗いしたり、本体内部や 底部に水を入れたりしない。

感電のおそれ。ショートの原因。

⚠警告

⚠注意



炊飯中は、

・本体を移動しない。

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



使用中や使用直後は、高温部に ふれない。

やけどのおそれ。



磁力線が出ているので、 磁気に弱いものを近づけない。

テレビ・ラジオなどは、雑音が入るお

キャッシュカード・自動改札用定期 券・カセットテープ・ビデオテープ などは、記憶が消えるおそれ。



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。



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



倒したり落としたりぶつけたり、 強い衝撃を加えない。

けがや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

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

電源コード・差込プラグ

҈∰告



次のような使いかたをしない。

· 交流100V以外 での使用。 (日本国内 100V専用)

み込むなど)



ぬれ手禁止 ・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

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

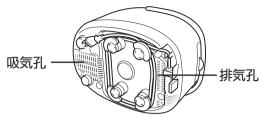
感電・けが・やけどのおそれ。 火災・ショート・発煙・発火の原因。 破損した場合は、販売店または「連絡先 →P.27」に記載のタイガーお客様ご 相談窓口、修理受付サイトまで修理を ご依頼ください。

⚠注意



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

感電・けが・やけどのおそれ。 ショート・発火・漏電火災の原因。



吸気孔·排気孔



吸気孔・排気孔やすき間に ピンや針金などの金属物など、 異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。

注意



吸気孔・排気孔をふさぐような 場所では使わない。

感電のおそれ。 漏電、火災・故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

● 機能・性能を維持するため、製品に穴 を設けておりますが、この穴からまれ に虫等が入り故障することがありま す。市販の防虫シートを使用する等、 ご注意ください。

また、虫等が入り故障した場合は、有 償修理になります。お買い上げの販売 店、または「連絡先→P.27」に記載の タイガーお客様ご相談窓口、修理受付 サイトまで修理をご依頼ください。

内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。



∧注意



専用内なベ以外は使わない。 過熱、異常動作の原因。



内なべを落としたり、 かたいものをぶつけるなど、 強い衝撃を与えない。

けがのおそれ。破損の原因。



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。



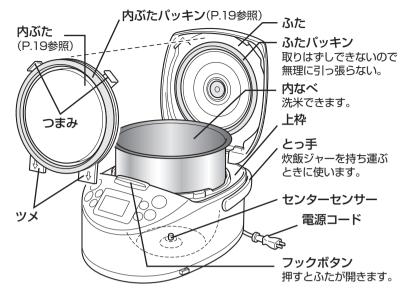
カラだきをしない。 故障や過熱、異常動作の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

- 冷めたごはんを、保温(再加熱)しない。 においなどの原因。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・ こげついたごはんつぶは、必ず取り除く。 蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。 故障やおいしく炊けない原因。
- 内なべは、使うたびに、洗剤をうすめた 水またはぬるま湯でスポンジを使って、 内側と外側をよく洗う。
- 内なべのフッ素加工面のふくれやはが れ、変形の原因になるため、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 て一緒に洗わない。
 - 金属たわしやナイロンたわしなど、かた いものでお手入れしない。
 - ・食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。
 - ・業務用の酸性洗剤・アルカリ性洗剤は 使わない。
- 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.27」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。

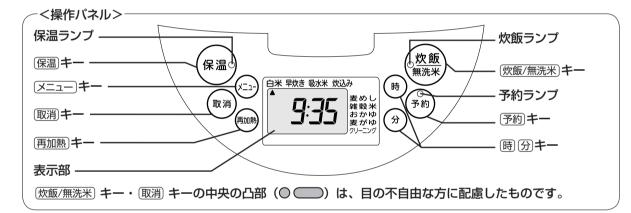
各部のなまえと付属品

箱を開けたら、まず確認してください。









|付属品の確認



〈麦めしカップ〉 1割用(約15g) 3割用(約45g)





はじめて使うとき

内なべ・内ぶた・付属品を洗ってからお使いください。 (P.18参照)

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常では ありません。

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

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.26参照)

各部のなまえと付属品

リチウム電池について

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

- ●リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4~5年 の寿命があります。
- ●リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと 「O:OO」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、お客様で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.27**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。(有償)



メニューの選べる機能と特長

メニュー	無洗米	保温	予約炊飯 (吸水)	特長
白米	0	0	0	白米(無洗米)を炊くときに選びます。(標準の炊きかたです。)
早炊き	0	0	_	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。
吸水米	0	0	_	あらかじめ吸水(2時間以上)させた白米(無洗米)をより早く炊きたいとき に選びます(炊飯容量2合~5合)。
炊込み	0	\triangle	_	炊込みごはんを炊くときに選びます。
麦めし	0	Δ	0	大麦を白米(無洗米)と一緒に炊くときに選びます。大麦には押麦や米粒麦、もち麦などがあり、食物繊維が豊富に含まれています。白米(無洗米)に対して1割または3割の大麦を加えることができます。
雑穀米	0	\triangle	0	雑穀(あわ、ひえ、黒米、赤米など)を白米(無洗米)と一緒に炊くときに選びます。
おかゆ	0	_	0	おかゆを炊くときに選びます。
麦がゆ	0	_	0	麦がゆを炊くときに選びます。白米(無洗米)に対して、3割の大麦を加えておかゆを炊くことができます。

○:選択可能 -:選択不可 △:自動的に保温になりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温はしないでください。 ※炊飯容量は、P.26参照。

無洗米について

「白米」「早炊き」「吸水米」「炊込み」「麦めし」「雑穀米」「おかゆ」 「麦がゆ」メニューは、無洗米が選べます。水加減やお米の浸水時間 を気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。



洗う手間のかからない「無洗米」。ぬかをきれいに取ってあるため、とぎ汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

吸水について

各メニューの炊飯時間内に吸水工程が含まれています (「早炊き」「吸水米」を除く)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。

- ※「早炊き」「吸水米」メニューには吸水工程は含まれず、 すぐに炊きはじめるので炊飯時間が短くなります。
- ※予約吸水を使って、ご自分でつけおき時間をセットすることもできます。(P.15参照)

吸水米について

あらかじめ吸水 (2 時間以上) させた白米 (無洗米) を、より早く炊くことができます。白米をあらかじめ吸水させているので、「早炊き」よりも炊飯時間が短くなります。炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。吸水は、内なべではなく、別の容器で行います。一度に2~5合の白米を炊くことができます。(P.9 参照)

予約について

「白米」「麦めし」「雑穀米」「おかゆ」「麦がゆ」は、「予約炊飯」と「予約吸水」が選べます。

- · 予約炊飯…食べたい時刻に炊きあげることができます。(P.13 参照)
- · 予約吸水…炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき)時間がセットできます。(P.15 参照)

ごはんをおいしく炊くための (ボイ

ポイント



かく前の準備はP.10 炊きかたはP.11~16を お読みください。

良いお米・保管場所を選ぶ

- ●精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。
- ●保存は風通しの良い、涼しくて暗い場所に保管してください。

付属の計量カップで正確にはかる

すりきり 1 杯 (1 カップ) で、約 1 合 (約 0.18L) です。

※無洗米も付属の計量カップではかります。



洗米は手早く

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を一度に加えて、さっとかき混ぜ、すばやく水を捨てます。

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。

無洗米を炊くとき

- ●無洗米と水を入れた後、ひとつぶひとつぶが水になじむように、底からよくかき混ぜてください。上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。
- ●水を入れて白くにごるときは、1~2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。白くなるのは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になります。

水加減の目安

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

●水加減の目安表

メニュー	水加減(内なべの目盛に合わせる)					
白米	「白米」の目盛。					
早炊き	「白米」の目盛。					
吸水米	「吸水米」の目盛。					
炊込み	「白米」の目盛。					
麦めし	大麦を1割加えたときは、「麦めし・1割」の目盛。 大麦を3割加えたときは、「麦めし・3割」の目盛。					
雑穀米	「白米」の目盛。					
おかゆ	「おかゆ」の目盛。					
麦がゆ	「麦がゆ」の目盛。					

- ●無洗米を使用する場合
- 「白米」「早炊き」「炊込み」「雑穀米」は「無洗米」の目盛に合わせてください。
- 「吸水米」「麦めし」「おかゆ」「麦がゆ」は無洗米の場合も、上記の各メニューの水加減と同じです。
- ●発芽玄米・胚芽米・分づき米は、「白米」の目盛を目安に水加減 してください。
- ※スティックタイプなどの1回分が個包装になった大麦や、雑穀米・発芽玄米の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くとき

「雑穀米」メニューを選びましょう。

吸水米を炊くとき

- ●お米を洗米後、内なべとは別の容器に入れて冷蔵庫で2 時間以上吸水させてください。
- ●吸水後、水をよくきり、お米を内なべにうつし、内なべの目盛で水加減してください。
- ●以下の場合、炊飯時間が長くなる原因となります。
- ・冷たい水で炊飯した場合
- ・水量が内なべの水目盛より多い場合

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、 具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯容量(下表)は必ず守りましょう。

メニュー	最大炊飯容量
炊込み	7合
おかゆ (全がゆ)	2合
麦がゆ	1合

- ●炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- ●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
- ●「おかゆ」「麦がゆ」に具を加えるときは、具を加えてからの水位が「おかゆ」「麦がゆ」の 1 番上の目盛より上にならないようにしてください。

麦めしを炊くとき(麦めしの炊きかた→ P.10)

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

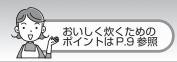
麦がゆを炊くとき(麦がゆの炊きかた→ P.10)

- ◆大麦は付属の麦めしカップ(3割用)ではかります。3割用すりきり1杯で約45g。
- ●大麦は押麦やもち麦の他に、米粒麦なども使えます。
- ●大麦は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むと うまく炊けない場合があります。
- ●できあがったら <u>阪</u>潤 キーを押して、すぐに取り出してください。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、早めにお召しあがりください。

雑穀を白米に混ぜて炊くとき

- ●雑穀は白米の2割以内の分量にしてください。
- ●雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
- ●アマランサスなど特に小粒の雑穀はふき上がりやすいため、、内ぶたに付着することがあります。

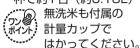
? ごはんを炊く前の準備



お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。

※付属の計量カップすりきり 一杯で約1合(約0.18L)







〈間違った計量例〉



ご注意

●指定の炊飯量(P.26の仕様表参照)以外で炊かない。 うまく炊けない原因。

■麦めしの炊きかた

白米1カップに対して1割用または3割用の麦めしカップ1杯の大麦を加える。(P.9参照)

例) 大麦を1割加えて2合の麦めしを炊く場合

※具を入れて炊く場合はP.9参照。

- (1) 白米を計量カップで2カップはかり、洗米する。
- (2) 「麦めし・1割」の目盛2まで水を加えて水加減する。
- (3) 大麦を麦めしカップ1割用で2杯はかる。
- (4) 水加減した白米の上に、計量した大麦をのせ、P.11 の要領で炊飯する。

■麦がゆの炊きかた

白米1 カップに対して3割用の麦めしカップ1 杯の大麦を加える。(P.9参照)

例) 0.5合の麦がゆを炊く場合

- (1) 白米を計量カップで0.5カップはかり、洗米する。
- (2) 「麦がゆ」の目盛0.5まで水を加えて水加減する。
- (3) 大麦を麦めしカップ3割用で1/2杯はかる。
- (4) 水加減した白米の上に、計量した大麦をのせ、P.1 の要領で炊飯する。

2 お米を洗う(内なべで洗米できます) ※無洗米の場合は、P.9参照。

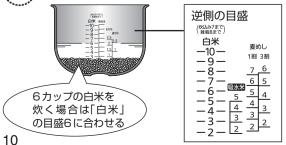
ご注意

●お湯 (35度以上) で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減 ボイン・します。(P.9の目安表を参照)



4 水滴・米つぶなどをふき取る



ご注意

●上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米 つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなった り、炊飯中にふたが開く原因。



ご注意

●内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っ張ってリングとパッキンをはずし、P.19の要領で再度取りつける。

ト 差込プラグをコンセントに差し込む



ご注意

● <u>保温ランプが点灯している場合は、</u>取消キー を押して、消灯させる。

音について

●内なべをセットしない状態で、炊飯/無洗米)キーを押したとき、または、保温)キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた



メニュー キーを押して、 炊きたいメニューに ▲を合わせる

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

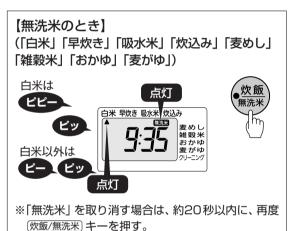


ご注意

●「早炊き」「吸水米」は、「白米」に比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

<u>炊飯/無洗米</u> キーを1回押す (無洗米のときは、2回押す) 白米は 白米以外は 炊飯が開始されます。





分量について

具や雑穀の分量については、P.9 を参照してください。

炊飯時間の目安

メニュー	白米	早炊き	吸水米	炊込み	麦めし	雑穀米	おかゆ	麦がゆ
炊飯時間	41~51分	25~35分	15~25分	45~55分	46~56分	42~52分	50~66分	55~71分

- ※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧 $100 \, V$ 、室温 $23 \, g$ 、水温 $23 \, g$ 、水加減は標準水位)
- ※無洗米を選択された場合は、各メニューともに1~10分長くなります。
- ※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、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

5

ごはんが炊きあがったら

「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間を 1 分きざみで表示します。

※メニューによってむらし時間が異なります。



/ 炊きあがると

自動的に保温します。



※「おかゆ」「麦がゆ」は炊きあがったら保温ランプが 点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し あがりください。

ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐ してください。

※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややく ぼむことがあります。



ご注意

●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。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 取消 キーを押す

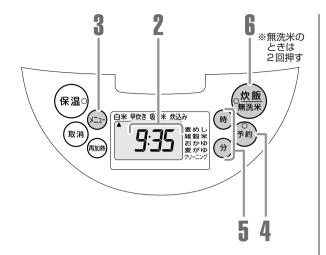


ご注意

- ●保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に 使用するときに保温ランプが点灯して炊飯で きません。
- 差込プラグを抜いて、電源コードを収納する (P.7 参照)
- **3** お手入れする (P.18 ~ 21 参照)

~ 予約炊飯のしかた







| 予約炊飯(予約 1・2) | について

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、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- ●「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。 例えば「予約1」を朝食用、「予約2」を夕食用に 設定できます。
- ●一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「予約1」で13:30に設定すると、 13時30分に炊きあがります。

差込プラグをコンセントに 差し込む

現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.26参照。



メニュー キーを押して、 炊きたいメニューに ▲を合わせる



4 予約キーを押して、 「予約1」または「予約2」を 選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」 の順に切り替わります。

※予約吸水の場合は、P.15参照。



ご注意

- ●下記の場合は、予約炊飯ができません。
- ・「早炊き」「吸水米」「炊込み」「クリーニング」の場合。
- ・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
- 内なべをセットしていない場合。
- ●保温ランプが点灯している場合は、取消キーを押して 消灯させる。(点灯していると、予約できません。)
- ●予約時間を長く設定すると、おこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、米や大麦などをよく洗う。

メニュー別の予約設定の目安時間

(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

(MADE OF SOFTIAL POPULATION)					
メニュー	予約設定の目安時間				
白米	55分以上				
麦めし	1 時間以上				
雑穀米	55分以上				
おかゆ	1時間10分以上				
麦がゆ	1時間15分以上				

●予約設定の目安時間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。

6 予約炊飯のしかた



音について

- 予約キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」 と音でお知らせします。
- ●予約炊飯ができない状態で、予約キーまたは炊飯/無洗米 キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせします。

り 時 分 キーを押して、 炊きあげたい時刻を合わせる

※時刻は24時間で表示されます。



- 時 キーを押すごとに1時間ずつ増え、分 キーを押すごとに10分ずつ増えます。
- ●押し続けると、早送りができます。

ご注意

●腐敗の原因になるため、予約炊飯は12時間以内にする。

炊飯/無洗米) キーを1回押す (無洗米のときは、2回押す。)

予約完了です。





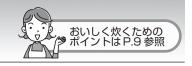


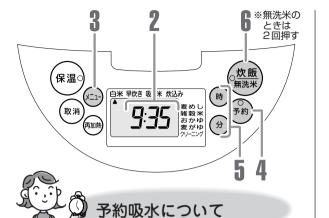
※予約設定を間違えたときは、

取消 キーを押して、

P.13の2からセットし直してください。

7 予約吸水のしかた





炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき) 時間がセットできます。

- ●内なべを炊飯ジャーにセットし、「予約吸水」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊きはじめます。
- ●吸水時間は、10~60分まで10分単位で合わせることができます。

例えば、「予約吸水」で50分に設定すると、 **50分後に炊きはじめます**。

差込プラグをコンセントに 差し込む

2 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.26参照。



3 メニュー キーを押して、 炊きたいメニューに ▲を合わせる



4 **予約キーを押して、** 「予約吸水 lを選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」 の順に切り替わります。

※予約1·2の場合は、P.13参照。



ご注意

- ●下記の場合は、予約吸水ができません。
- ・「早炊き」「吸水米」「炊込み」「クリーニング」の場合。
- ·表示部の時計が「O: OO」で点滅している場合。
- 内なべをセットしていない場合。
- ●保温ランプが点灯している場合は、取消キーを押して消灯させてください。(点灯していると、予約できません。)

音について

- ●予約キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」 と音でお知らせします。
- ●予約吸水ができない状態で、<u>予約</u>キーまたは <u>炊飯/無洗米</u>キーを押すと、「ピピ」と音でお知らせし ます。

り 時 分 キーを押して、 お米を水に浸す時間を 合わせる



- ●10~60分まで10分単位で合わせることができます。

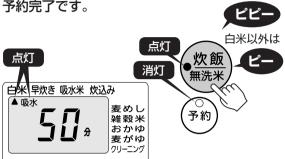
再加熱のしかた

予約吸水のしかた

欠飯/無洗米 キーを1回押す (無洗米のときは、2回押す。)

白米は

予約完了です。



【無洗米のとき】 (「白米」「麦めし」「雑穀米」「おかゆ」「麦がゆ」)

白米は ピピ-白米以外は





おいしく炊くための ポイントは P.9 参照

※予約設定を間違えたときは、取消キーを押して、 P.15の2からセットし直してください。

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変わります。

■ 保温を中止 するとき

■ 再度保温 するとき

取消キーを押します。 (保温ランプが消灯)

(保温) キーを押します。 (保温ランプが点灯)



「保温中の作動について

保温中は保温ランプが点灯します。

ご注意

●保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されま すのでご注意ください。

|少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に 寄せて保温し、できるだ け早くお召しあがりくだ さい。



保温経過時間の表示について

時キーを押している間、保温経過時間が24時間 (24h) まで1時間きざみで表示されます。



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。
 - ・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
 - ・コンセントを抜いての保温
 - ・24時間以上の保温
 - ・最小炊飯量(2合)以下の保温
 - ・白米 (無洗米) 以外の保温
 - ・ごはんを入れたまま保温を取り消す
 - ・ごはんをドーナッツ状にした保温
- ●「おかゆ」「麦がゆ」は、できあがったら

 取消キーを押 して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状 になったり、内ぶたについたつゆが落ちてきてベタつ いたりしますので、早めにお召しあがりください。
- ●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。
- ●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。

保温中のごはんは、食べる前に再加熱すると あつあつのごはんになります。

ご注意

- ●ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎ て、充分にあたためられません。
- ●下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつき
- ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
- ・ごはんが最小炊飯量(2合)以下のとき。
- ・3回以上くり返して再加熱したとき。

保温中のごはんをほぐす

2 大さじ1~2杯の打ち水を 均一に行う



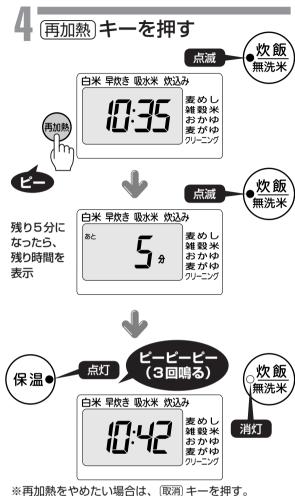


打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと 仕上がります。

保温ランプの点灯を確認する



※保温ランプが点灯していないと、 再加熱ができま せん。 点灯していないときは、 保温 キーを押す。 (P.16参照)



音について

●ごはんが冷たい(約55度以下)ときは、再加熱ができ ません。「ピピ」と音でお知らせします。

加熱したごはん全体を よくほぐし、均一にする

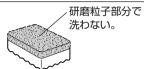


お手入れのしかた

● ご使用後は、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。

ご注意

- ●必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ぶた・スチームキャップが冷めてからお手入れする。
- ●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。
- ●シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- ●各部を取りはずした後、お手入れする。
- ●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形・変色の原因。
- ●業務用の酸性洗剤・アルカリ性洗剤は使わない。変形・変色・腐食のおそれ。
- ◆洗剤でお手入れするときは、中性の台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。 ※ 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。 ※中性以外の洗剤を使うと変色・腐食などの原因。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。
- ◆スポンジの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。





〈麦めしカップ〉 (約15g)

内ぶた

うたび

洗うも

3割用 (約45g)





② 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

- ●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。
- ●計量カップ、しゃもじ、麦めし カップを熱湯に浸さない。 変形の原因。



スチームキャップ 2つの部分にはずす。 (P.20参照)

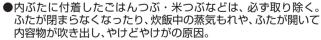
流し洗いができます。

- **◆ ◆ ◆) 小またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。**
- ② 乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

- ●変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。 ・熱湯での流し洗い。・つけおき洗い。 ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。
- ●雑穀(アマランサスなど)を混ぜて炊いた後は、必ずスチーム キャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふ たが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。
- 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。
- ※内ぶたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。
- ■内ぶたパッキン 内ぶたに取りつけた状態で洗う。

ご注意



- ●雑穀 (アマランサスなど) や大麦を混ぜて炊いた後は、必ず内ぶ たをお手入れする。内ぶたが目詰まりして、ふたが開かなくなる など故障のおそれや、うまく炊けない原因。
- ●内ぶたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、充分に ふき取る。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因。
- ●汚れが気になる場合は、ぬるま湯でつけおき洗いをする。
- ●内ぶたをお手入れした後、内ぶたパッキンがはずれていないか 確認する。(はずれたときは取りつける。P.19参照)

本体 汚れるたびにお手入れする箇所 上枠 パッキン 電源コード 差込プラグ ボタン センターセンサー

- ●本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。
- ●差込プラグ・電源コードは乾いた布でふく。
- ●センターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがつい ている場合は取り除く。
- ※取れにくい場合は、市販のサンドペーパー(320番程度)で取り 除き、かたくしぼった布でふき取る。
- ●上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは 取り除く。

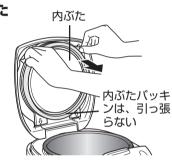
ご注意

- ●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
- ●ふたパッキンは引っ張らない。はずすと、再度取りつけができな くなります。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.27」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にお 問合せください。

内ぶたの取りはずし・取りつけ

■取りはずしかた

内ぶたのつまみを 手前に引いて はずす。



■取りつけかた

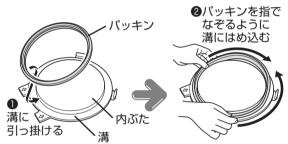
図のようにふたにきっちりはめ込む。

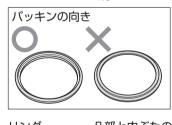


●内ぶたを取りつけるときは、ふたパッキンがめくれな いように、内ぶたを傾けた状態でセットする。 ふたパッキンがめくれるとうまく炊けない、蒸気もれ などの故障の原因。

ご注意

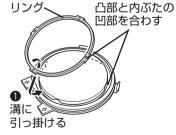
●内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に 注意して奥まではめ込んだ後、リングをきっちりはめ 込む。(下図参照)蒸気もれなどの故障の原因。







2リングを指で



リングの向き

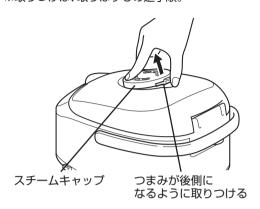
はずれている





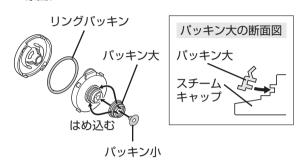
ご注意

●内ぶたパッキンがはずれていな いか確認する。うまく炊けない 原因。はずれている場合は、パッ キンをゆっくり引っ張ってリン グとパッキンをはずし、右記の 要領で再度取りつける。



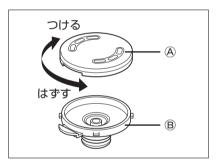
ご注意

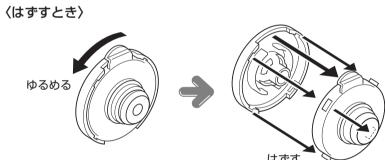
- ●スチームキャップのパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まできっちりはめ込む。
- ●必ずパッキン類をセットして使う。セットしないと、蒸気がもれてうまく炊飯できない原因。



■スチームキャップのはずしかた・つけかた

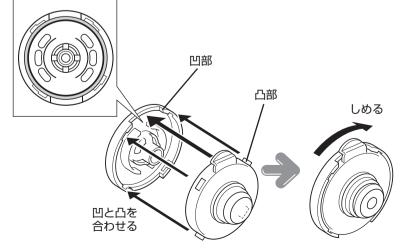
AB 2 つの部分にはずせます。





ご注意 ●調圧カバー・調圧ボールがはずれたときは、必ず取りつける。うまく炊けない原因。 突起はめ込む 切欠き 調圧カバー 立ち上り

〈つけるとき〉



「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)

内なべに水を 8分目入れ、 本体にセット する。



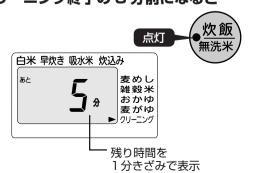
- **2** 差込プラグをコンセントに 差し込む。
- メニュー キーを押して、 「クリーニング」を選ぶ。



4 次飯/無洗米)キーを押す。 (クリーニング開始。 約50~60分で終了)



■クリーニング終了の5分前になると…



■ クリーニングが終了すると…



取消キーを押し、差込プラグを 抜いて電源コードを収納する。



本体が冷えてから、内なべに 残ったお湯を捨て、お手入れ する。→**P.18**

■水がなくなった場合

クリーニング中に水がなくなると、クリーニングは取り消される。

本体が冷えたことを確認してから、再度クリー ニングを行う。



においが気になるときは、クエン酸(約20g)を入れて行うと、よりにおいが取り除かれます。 ※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.27」に記載のタイガーお客様で相談窓口までご相談ください。

11

うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中、再加熱したごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

	お調べいただくこと んなとき	水加減を間違えたお米の量や具の量、大麦や雑穀の量、	使って炊飯したアルカリイオン水 (円9以上) を	硬度の高い水を使って炊飯したミネラルウォーターなどより	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	ごはんつぶや水滴などがついている内なべの裏・センターセンサーに	内なべが変形している	よくほぐさなかった	最大炊飯容量を越えて炊飯した
הלאו	かたすぎる	•			•		•		•	•
^き あ	やわらかすぎる	•			•	•			•	
がっ	生煮えになる	•			•		•			•
た	しんがある	•			•		•	•		•
炊きあがったごはん	おこげができる	•	•	•	•	•	•	•		
\sim	ぬか臭い	•					•			
ואס	蒸気がもれる	•					•	•		•
炊飯中	ふきこぼれる	•			•		•			•
141	炊飯時間が長い	•			•		•	•		•
	参照ページ	9 · 10 · 26	_	_	11~15	8 · 13	10 · 18 ~ 21	_	12	9 · 26

		ı												
	お調べいただくこと んなとき	ごはんつぶなどがついている内なべの縁などに パッキン類や	(無洗米は除く) 充分に洗米しなかった	水加減をした で洗米や で洗米や	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざるに上げ放置した	ふたが確実に閉まっていない	調味料をよくかき混ぜなかった炊いた	割れ米が多く混ざっている	続けてすぐに炊飯した炊きあがった後、	お手入れが不充分	途中で停電があった	吸水せずに「吸水米」を炊いた	冷たい水で「吸水米」を炊いた
다	かたすぎる			•			•	•		•	•	•	•	
炊きあが	やわらかすぎる			•	•	•	•	•	•	•		•		
がっ	生煮えになる							•						
ったごは	しんがある							•			•	•		
は、	おこげができる				•		•	•	•		•	•		
ん	ぬか臭い													
קאו	蒸気がもれる	•					•				•			
炊飯中	ふきこぼれる	•						•			•			
111	炊飯時間が長い	•												
	参照ページ	10 · 18 ~ 21	9 · 10	10	9	_	10 · 18 · 19	9	_	_	18~21	27	9	9

こんなとき	理由			
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。			
ごはんが内なべに やわらかいごはんやねばりけがあるごはんは、 こびりつく つきやすいことがあります。				

٤	お調べいただくこと んなとき	お米の量や水加減を間違えた	ではんつぶなどがついている内なべの裏・センターセンサーに	よくほぐさなかった	ごはんつぶなどがついているパッキン類や内なべの縁などに	充分に洗米しなかった	再加熱を3回以上行った	予約炊飯をセットした12時間以上の	保温を24時間以上続けている
保	におう		•		•	•		•	•
温中の	変色する		•	•	•		•		•
保温中のごはん	パサつく	•	•	•	•		•		•
ĥ	ベタつく	•	•	•	•			•	•
再加	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	•	•				•		
	参照ページ	9 · 10 · 26	10 · 18 ~ 21	12	10 · 18 ~ 21	9 · 10	17	13 · 14	16

2	お調べいただくこと んなとき	白米・無洗米以外を保温した	保温または再加熱した最小炊飯容量以下で	ドーナッツ状に保温した少量のごはんを	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	お手入れが不充分	熱いごはんで再加熱した炊きあがり直後の	保温を取り消した。	途中で停電があった
保	におう	•	•		•	•	•		•	•
温中の	変色する	•	•	•	•	•				•
保温中のごはん	パサつく	•	•	•	•	•				
<i>h</i>	ベタつく	•	•	•	•	•			•	•
再加	熱したごはんがパサつく		•					•		
	参照ページ	16	16 · 17	16	16	16	18~21	17	16	27

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	│ ▶ 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	差込プラグがコンセントに差し込ま れていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差し 込む	5 · 10		
セットした時刻に 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。	時刻を正しく合わせる。	26		
	P.22の「炊飯時間が長い」の項目を研予的設定の目安時間以下で設定した場合があります。	催認して、処置する。 場合は、予約した時刻に炊きあがらない場	13 · 22		
予約炊飯(吸水)のセット ができない	(<u>炊飯/無洗米</u>) キーを押しましたか。	(<u>炊飯/無洗米</u>) キーを押さないと、予約は完了しません。	14 · 16		
	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。	26		
	表示時間が「O:00」で点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	26		
	「早炊き」「吸水米」「炊込み」「クリー これらのメニューは予約できません。		15 · 16		
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、ごはん つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	10· -18~21		
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	10.021		
再加熱できない	(<u>炊飯/無洗米</u>) キーを押したら「ピピ」 と ごはんが冷めています。 約55度以下	-警告音がする。 のごはんは再加熱できません。	17		
	保温ランプが消えていませんか。	保温 キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度 恢飯/無洗米 キーを押す。	17		
炊飯中・保温中・ 再加熱中に音がする	「ブーン」という音。 ファンが作動している音です。 故障で		7		
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。 IHが作動している音です。 故障ではありません。				
	上記の音とはまったく異なった音が する。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に 記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	27		
炊飯/無洗米 キーを押したとき、または 保温 キーを押したときに「ピピ」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	13 · 15		
予約炊飯、または予約吸水 のセットをしているとき に、「ピピ」と音がする	(予約) キーを押してから、約30秒間何 もしないと音でお知らせします。	続けて予約設定を行う。	13~16		
スチームキャップから音が する	スチームキャップの中の調圧ボールが	動いている音で、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」 イガーお客様ご相談窓口、修理受付け	上げの販売店、または「連絡先」に記載のタ ナイトに修理をご依頼ください。	27		

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照 ページ			
時刻合わせの際、	炊飯中・保温中・予約炊飯(吸水)「	炊飯中・保温中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中は、時刻合わせできません。				
保温ランプが点滅する	「おかゆ」「麦がゆ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておくと、おかゆがのり状になりますので、お早めにお召しあがりください。	12 · 16			
保温中に 鷗 キーを押すと 「24」が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。 R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。					
ふたが閉まらない、 または炊飯中にふたが開く	上枠・内ぶたパッキン・フックボタ ン付近にごはんつぶなどが付着して いませんか。		10 · 18 · 19			
キーを押しても 反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差し 込む。	5.10			
	保温ランプが点灯していませんか。	取消 キーを押し、保温を取り消してから 操作する。	10			
差込プラグから 火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方 式固有のもので故障ではありません。					
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とと もに少なくなります。					
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	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。				

こんな表示が出たときは

表示	こう処置してください	参照ページ
「E02」が表示され、 「ピピピピピピピー」という 音がする	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、吸気孔・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸気孔・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先」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。	5 · 27
「EO2」「E11」以外の「E」 からはじまる表示が出た	故障の可能性があります。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先」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。	27

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.27**」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。

- ●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)

消耗品・別売品のお買い求めについて

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 に働きます。

	こんなとき停電になったら	再び通電されると				
	予約炊飯(吸水)中	そのままタイマーが作動します。 (停電している時間が長く、セット 時刻を過ぎている場合は、すぐ炊 きはじめます。)				
	炊飯(再加熱)中	炊飯(再加熱)を続けます。 うまく炊けない場合があります。				
	保温中	保温を続けます。保温の温度が低 下する場合があります。				

差込プラグを コンセントに差し込む

現在時刻の合わせかた

※炊飯(クリーニング)中・保温中・予約炊飯(吸水)中・

例: 「9:30」を「9:35」に合わせる場合

時刻は24時間で表示されます。

再加熱中は、時刻合わせできません。

仕様

1.8L(1升)タイプ

100V 50-60Hz

1350

0.36~1.8(2合~1升)

0.36~1.8(2合~1升)

0.36~0.9 (2~5合)

0.36~1.26(2~7合)

 $0.36 \sim 1.26 (2 \sim 7 \, f)$

0.36~1.08(2~6合)

 $0.36 \sim 1.44 (2 \sim 8 合)$

 $0.09 \sim 0.45 (0.5 \sim 2.5 合)$

 $0.09 \sim 0.27 (0.5 \sim 1.5 合)$

28.7

38.3

25.5

5.1

1.5

サイズ

電源

炊飯容量

 (\overline{L})

定格電力(W)

白 米

早炊き

吸水米

炊込み

麦めし

雑穀米

おかゆ

麦がゆ

本体質量*(kg)

コードの長さ* (m)

* おおよその数値です。

外形寸法*

(cm)

大麦を 1 割加え

大麦を3割加え

たとき

たとき

奥 行

高さ

の差が生じる場合があります。

● 1 カップ=約1合(約150g)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

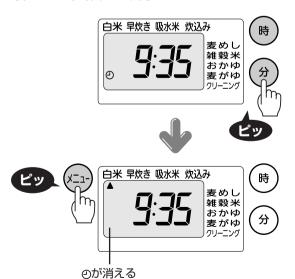
時刻セットモードにする

(時) または 分 キーを押すと、○が表示されます。



時刻を合わせる

- ●「時」は 時 キー、「分」は 分 キーを押して合 わせます。
- ●押し続けると早送りになります。
- ●時刻を合わせ終わってから、メニュー・キーを 押して、時刻合わせ完了です。



※時刻合わせを途中でやめたいときは、取消キーを押す。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
予約炊飯(吸水)中	そのままタイマーが作動します。 (停電している時間が長く、セット 時刻を過ぎている場合は、すぐ炊 きはじめます。)
炊飯(再加熱)中	炊飯(再加熱)を続けます。 うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。保温の温度が低 下する場合があります。

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」(P.22)・「故障かな?と思ったら」(P.24) 「こんな表示が出たときは | (P.25)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、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理を依頼されるとき

過ぎている 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。 … まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合 は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。 ①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

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

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料 …… 不具合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。

タイガー魔法瓶株式会社 キ社 〒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)



※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

http://www.tiger-shop.jp/



修理に関するご案内・受付サイト

https://www.tiger.jp/customer/repair.html



ホームページアドレス https://www.tiger.jp/

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

26

27

その