

家庭用
IH 炊飯ジャー〈炊きたて〉
tacook
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。

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。



ご意見をお寄せください。

<https://www.tiger.jp/>

もくじ
はじめに

- 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
- 炊飯時間の目安..... 8
- ごはんをおいしく炊くためのポイント.. 10

使いかた

- 3 ごはんを炊く前の準備..... 11
- 4 ごはんの炊きかた..... 12
- 5 ごはんが炊きあがったら..... 13
- 6 予約炊飯のしかた..... 14
- 7 予約吸水のしかた..... 16
- 8 保温について..... 18
- 9 再加熱のしかた..... 19
- 10 ごはんとおかずを同時に作る
(同時調理)..... 20
- 11 調理のしかた(「調理」メニュー).. 22
- 12 ケーキの作りかた
(「ケーキ」メニュー)..... 24
- 13 お手入れのしかた..... 26

困ったときは

- 14 うまく炊けない?と思ったら.. 30
- 15 同時調理がうまく
作れない?と思ったら..... 32
- 16 調理やケーキがうまく
作れない?と思ったら..... 33
- 17 故障かな?と思ったら..... 34

その他

- こんな表示がでたときは..... 35
- 現在時刻の合わせかた..... 36
- 「少量高速」むらし時間の
調整のしかた..... 36
- メニューガイド..... 37
- 仕様..... 38
- 停電があったとき..... 38
- 消耗品・別売品
- お買い求めについて..... 38
- 保証とサービスについて..... 39
- 連絡先..... 39

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。

1 安全上のご注意

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。

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。

※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

 **禁止** 子どもだけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。やけど・感電・けがをするおそれ。



 **接触禁止** スチームキャップ、蒸気孔に顔や手を近づけない。やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

使用用途に注意

警告

 **禁止** 取扱説明書(ホームページに記載しているレシピを含む)に記載以外の用途には使わない。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。
・クッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
・多量の油を入れる調理や炊込み

異常・故障時は

警告

 **必ず実施** すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.39」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、ゆらみ、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。

改造はしない

警告

 **分解禁止** 修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。感電・けがのおそれ。火災の原因。修理は、販売店または「連絡先→P.39」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。

使用する場所に注意

注意



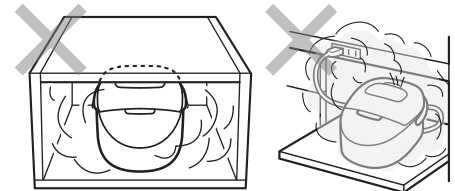
次のような場所では使わない。

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



キッチン用収納棚(スライド式テーブル)を使うときは、下記に注意する。

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



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。



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

注意



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。
とっ手を持って移動する。



本体

⚠ 警告



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

⚠ 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・変色の原因。



使用中や使用直後は、高温部(放熱板や内なべ等)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、雑音の入るおそれ。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。



お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部(放熱板や内なべ等)にふれることによるやけどのおそれ。



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。



落としたり、ぶつけたり、強い衝撃を加えたりしない。
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などは必ず取り除く。蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やおいしく炊けない原因。

電源コード・差込プラグ

⚠ 警告



次のような使いかたをしない。
・交流100V以外での使用。
(日本国内100V専用)
・タコ足配線での使用。
(定格15A以上のコンセントを単独で使う。)
・電源コードが破損したままや傷つくような使用。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)
・差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
・差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
・ぬれた手での差込プラグの抜き差し。
感電・けがのおそれ。
火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.39」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。



ぬれ手禁止

⚠ 注意



必ず実施

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

内ぶた

⚠ 注意

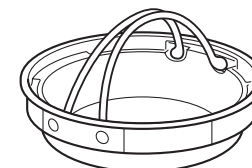


禁止

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



クッキングプレート



クッキングプレート

⚠ 警告



禁止

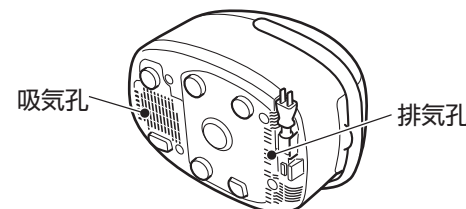
内なべを入れずにクッキングプレートを使わない。
発火・発煙・やけどの原因。

⚠ 注意



禁止

クッキングプレートはこの製品以外に使わない。
火災・やけどのおそれ。



吸気孔・排気孔

⚠ 警告



禁止

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

⚠ 注意



禁止

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

末長くご使用いただくためのご注意

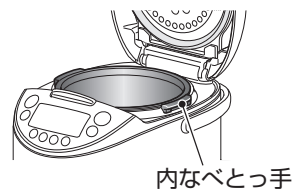
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.39」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。



⚠ 注意

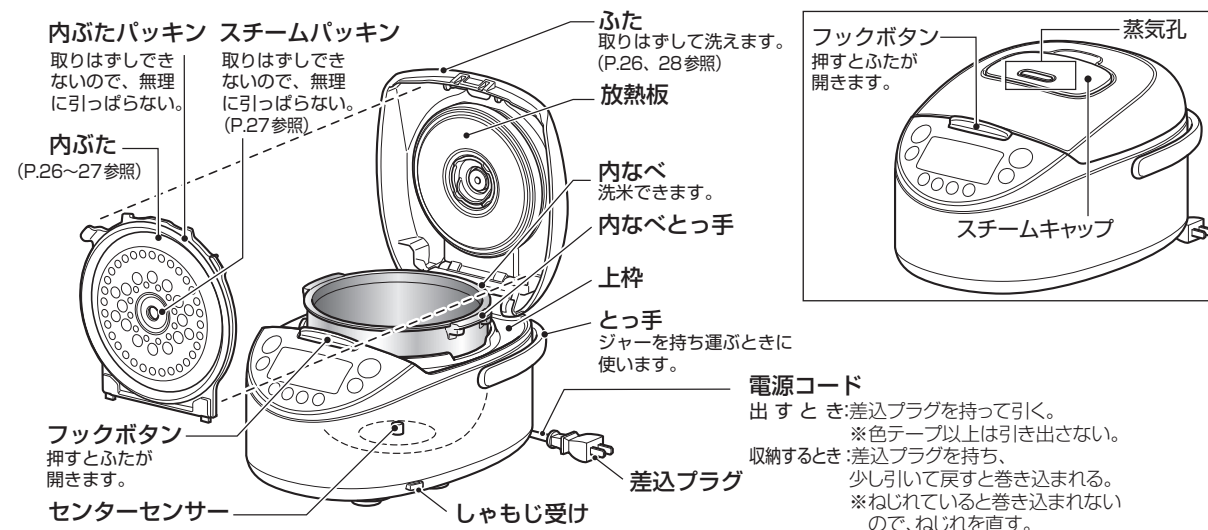
- 禁止** 専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。
- 禁止** 内なべを落としたり、
かたいものをぶつけるなど、
強い衝撃を与えない。
けがのおそれ。破損の原因。
- 禁止** カラダきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。
- 禁止** 使用中や使用直後に内なべとっ
手をさわるときはミトンなどを
使い、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそ
れ。



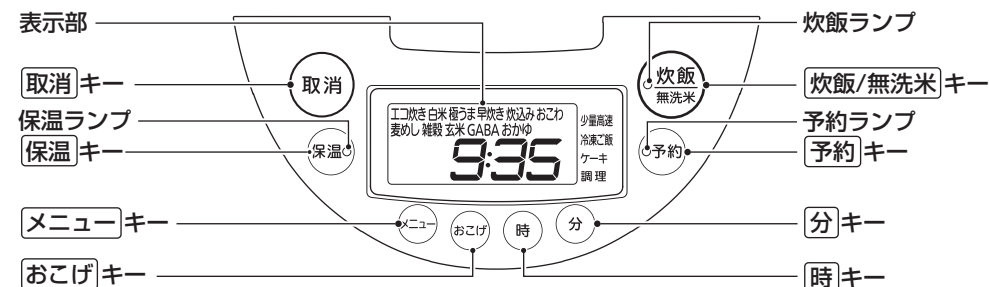
末長くご使用いただくためのご注意

- 冷めたごはんを再加熱(保温)しない。
においなどの原因。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・こ
げついた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
またはぬるま湯でやわらかいスポンジを
使って、内側と外側をよく洗う。
- 内なべが傷ついたり、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。
 - ・ 付属品が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を使わない。
 - ・ 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。
- 内なべが傷ついたり変形した場合は、お買
い上げの販売店、または「連絡先→P.39」
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。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、お買い求めできます。お買い上げ
の販売店、または「連絡先→P.39」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。

箱を開けたら、まず確認してください。

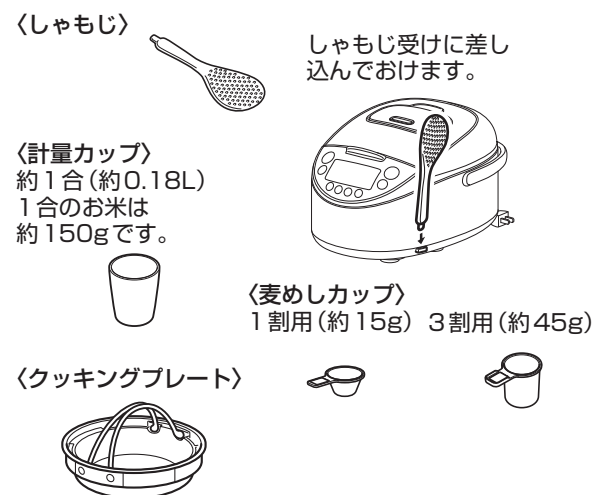


〈操作パネル部〉



炊飯/無洗米・取消 キーの中央の凸部(●)は、目の不自由な方に配慮したものです。
※表示部に、静電気によるにじみが出る場合がありますが、故障ではありません。気になる場合は、
かたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減されます。

付属品



はじめて使うとき

内なべ・内ふた・スチームキャップ・付属品を洗って
からお使いください。(P.26~29 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.36 参照)

内なべ(土鍋コーティング)について

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



メニューの選べる機能と特長

メニュー	無洗米 選択	保温	予約(吸水) 選択	おこげ	特長
エコ炊き	○	○	○	－	白米(無洗米)を炊くときに選びます。「白米」と比べて、少しかためになります。少ない消費電力量(約2～25%削減)で炊くことができます。
白米	○	○	○	－	白米(無洗米)を炊くときに選びます。(標準の炊きかたです。)
極うま	○	○	○	－	白米(無洗米)の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。「白米」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、味わい深いごはんが炊きあがります。
早炊き	○	○	－	－	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。「白米」を選んだときに比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。
炊込み	○	△	－	○	炊込みごはんを作るときに選びます。また、おこげを選択すると、こげばしいおこげごはんが炊けます。
おこわ	－	△	－	－	おこわを炊くときに選びます。
麦めし	○	△	○	－	大麦を白米(無洗米)といっしょ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	○	△	○	－	あわ、ひえ、黒米、赤米などの雑穀を白米といっしょに炊くときに選びます。
玄米	－	△	○	－	玄米を炊くときに選びます。
玄米GABA (玄米ギャバ増量)	－	△	○	－	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。('玄米'よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。)また、健康に役立つといわれる栄養素のギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)を「玄米」に比べて増やします。
おかゆ	○	－	○	－	おかゆを作るときに選びます。
少量高速	○	○	－	－	少量の白米(無洗米)をより早く炊きたいときに選びます。炊飯容量: 1.0Lタイプ…1～2合、1.8Lタイプ…2～3合
冷凍ご飯	○	○	○	－	炊きあがったごはんを冷凍保存するときに選びます。「白米」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。

○: 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.38 参照。

※「エコ炊き」を選んで炊いたときは、内ぶたにつゆが多くつく場合があります。

炊飯時間の目安

サイズ \ メニュー	エコ炊き	白米	極うま	早炊き	炊込み	おこわ	麦めし
1.0L (5.5合) タイプ	38～48分	42～52分	64～74分	21～38分	43～62分	38～49分	55～65分
1.8L (1升) タイプ	38～52分	43～54分	64～74分	22～41分	43～65分	39～51分	57～67分

サイズ \ メニュー	雑穀	玄米	玄米GABA (玄米ギャバ増量)	おかゆ	少量高速	冷凍ご飯
1.0L (5.5合) タイプ	52～60分	70～83分	4時間31分～4時間41分	65～70分	17～23分	59～69分
1.8L (1升) タイプ	55～63分	75～89分	4時間39分～4時間50分	65～70分	20～26分	62～72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100V、室温23度、水温23度、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。

※「炊込み」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間とほとんど変わりません。

※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。

おこげについて

●少量のごはんを炊いたときは、おこげを選択してもおこげがつきにくい場合があります。

●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。おこげが気になるときは、1～2回水を入れ替えてすすいでから炊飯してください。

●「おこわ」「麦めし」「雑穀」「玄米」「玄米GABA」、発芽玄米・胚芽米・分づきを炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

無洗米で選べるメニュー

「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「麦めし」「雑穀」「おかゆ」「少量高速」「冷凍ご飯」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。

無洗米

洗う手間のかからない「無洗米」。ヌカ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」「少量高速」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」「少量高速」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.16 参照)

予約について

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.14 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.16 参照)

少量高速について

少ない量のお米(右記)をより早く炊くためのメニューです。炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

※炊きあがったごはんがかたすぎる場合、むらし時間を調整することで、かたさを調整できます。(P.36 参照)

サイズ	炊飯容量
1.0Lタイプ	1～2合
1.8Lタイプ	2～3合

冷凍ご飯について

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。

〈冷凍のしかた〉

① ごはんが温かいうちに茶わん1杯分(約150g)程度に分けてラップにつつむ。

② 常温まで冷まし、冷凍庫に入れる。



ラップにつつむときは、平らに広げ、厚みを均一にしましょう。

※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。



炊く前の準備はP.11、
炊きかたはP.12～17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。

発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは「雑穀」メニューを選びましょう

無洗米を炊くとき

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

麦めしを炊くとき(麦めしの炊きかた→P.11)

- 大麦は付属の麦めしカップではかります。
1割用のすりきり1杯で約15g、3割用のすりきり1杯で約45g。
- 大麦は押麦やもち麦のほかに、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。
- 予約炊飯するとおこげが濃つく場合があります。
- 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となります。
- 炊飯直後にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちたときは、ふき取ってください。

おこわを炊くとき

洗米後、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。

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ので、内ぶたに付着することがあります。

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。ふきこぼれ等の原因となります。

●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)
エコ炊き	「エコ」の目盛。
白米・早炊き	「白米」の目盛。
極うま・炊込み	「極うま」の目盛。
おこわ	もち米とうち米を混ぜて炊くときは、「白米」と「おこわ」の目盛の間。 もち米を炊くときは、「おこわ」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	「白米」の目盛を目安にお好みで。
玄米・玄米GABA(玄米ギャバ増量)	「玄米」の目盛。
おかゆ	全がゆのときは、「おかゆ・全」の目盛。 五分がゆのときは、「おかゆ・五分」の目盛。
少量高速	「少量高速」の目盛。
冷凍ご飯	「冷凍ご飯」の目盛。

- 無洗米の場合も、上記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、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。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約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。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	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み・炊込みおこげ	4合	7合
おこわ	3合	6合
玄米	3合	5合
全がゆ	1合	2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
- 市販の炊込みの素を使う場合、調味料の濃さや水加減などの違いによって、うまく炊けないことがあります。
- 「おかゆ」に具を加えるときは、具を加えてからの水位が「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 玄米が白米よりも多いときは、「玄米」メニューを選んでください。
- 玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」メニューを選んでください。このとき玄米は、1～2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。

3 ごはんを炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。

※ 付属の計量カップにすりきり1杯で、約1合(約0.18L)

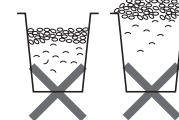


無洗米も付属の計量カップではかってください。

正しい計量例



間違った計量例



ご注意

指定の炊飯容量(P.38の仕様表参照)以外で炊かない。うまく炊けない原因。

※ 具を入れて炊く場合はP.10参照。

■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杯の大麦を加えます。(P.10参照)

例) 大麦を1割加えて2合の麦めしを炊く場合

- 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て炊飯する。

2 お米を洗う(内なべで洗米できます)

※ 無洗米の場合は、P.10を参照してください。

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。

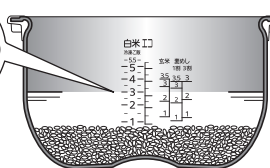
3 水加減する

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します。(P.10の目安表を参照)

3カップの白米を炊く場合は「白米」の目盛3に合わせる

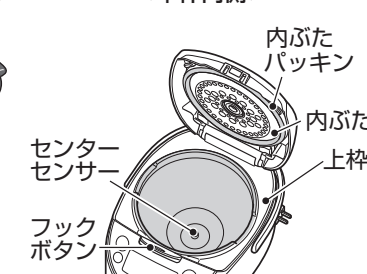


おいしく炊くための
ポイントはP.10参照

4 水滴・米つぶなどをふき取る

<内なべ外側や縁>

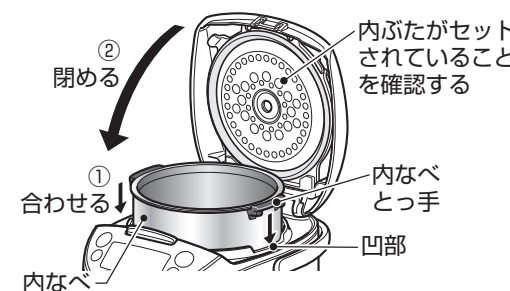
<本体内側>



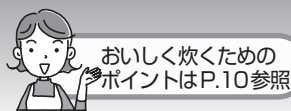
ご注意

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。

5 内なべを本体にセットし、ふたを両手でしっかりと確実に閉める



4 ごはんの炊きかた



1 差込プラグをコンセントに差し込む



ご注意

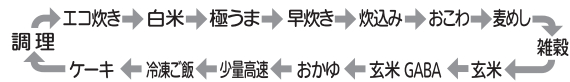
保温ランプが点灯している場合は、「取消」キーを押して、消灯させる。

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」キーを押したときは、「ピピ…」と音でお知らせします。

2 メニューキーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューが順に切り替わります。



※ 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。

※ メニュー選択中に「取消」キーを押すと、「エコ炊き」に切り替わります。

ご注意

「早炊き」「少量高速」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。

3 おこげごはんにするときは、「おこげ」キーを押す（「炊込み」のみ）

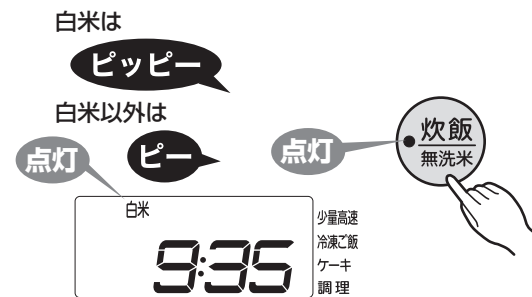


※ 「おこげ」を取り消す場合は、再度「おこげ」キーを押す。

4 炊飯/無洗米 キーを1回押す

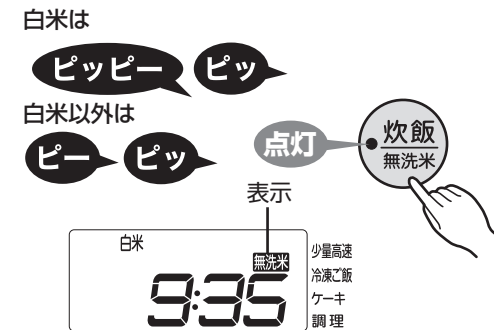
（無洗米のときは、2回押す）

炊飯が開始されます。



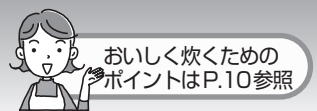
【無洗米のとき】

（「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「麦めし」「雑穀」「おかゆ」「少量高速」「冷凍ご飯」のみ）



※ 「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度「炊飯/無洗米」キーを押す。

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が1分単位で表示されます。

※ 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。

保温ランプ、現在時刻が点灯します。

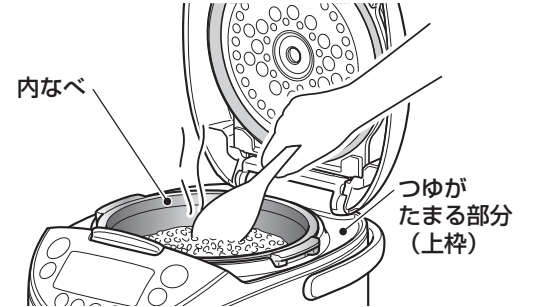


※ 「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

1 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。



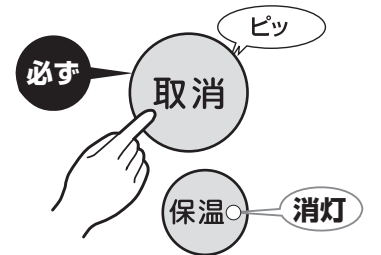
ご注意

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。

メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 必ず「取消」キーを押す



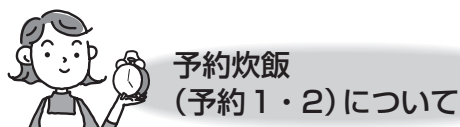
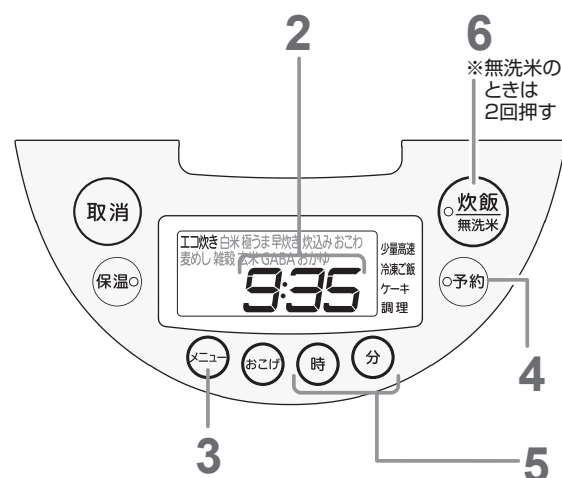
ご注意

保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するとき保温ランプが点灯して、炊飯できません。

2 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.26～29参照）

6 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。**

1 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.36 参照。



3 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ→P.12

※ 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 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」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※ 予約吸水の場合は、P.16 参照。



※ 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、時刻あわせの必要はありません。

ご注意

- 下記の場合は、予約炊飯ができません。
 - 「早炊き」「炊込み」「おこわ」「少量高速」「ケーキ」「調理」の場合。
 - 下表の時間未満の場合。(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

メニュー	予約設定ができない時間
エコ炊き	55分未満
白米	1時間00分未満
極うま	1時間20分未満
麦めし	1時間20分未満
雑穀	1時間20分未満
玄米	1時間40分未満
玄米GABA(玄米ギャバ増量)	5時間00分未満
おかゆ	1時間25分未満
冷凍ご飯	1時間15分未満

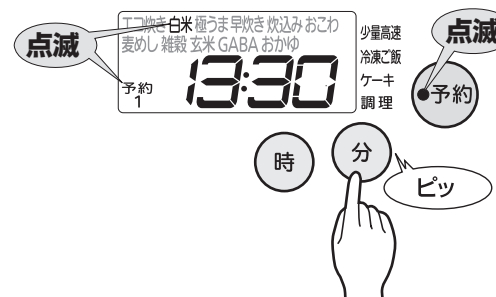
- 表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
- 内なべをセットしていない場合。
- 同時調理(P.20)を行うときは、予約炊飯をしない。食材などが傷むおそれがあります。
- 保温ランプが点灯している場合は、「取消」キーを押して消灯させる。(点灯していると、予約できません。)
- 予約時間を長く設定すると、おこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、米や大麦などをよく洗ってください。

音について

- 「予約」キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- 予約炊飯ができない状態にセットされているときに、「予約」キーまたは「炊飯/無洗米」キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

5 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」キーは1時間単位、「分」キーは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。

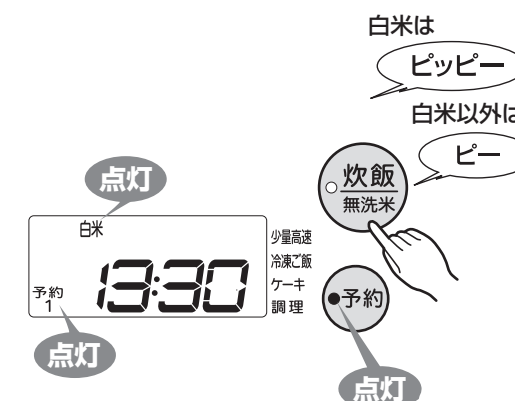
ご注意

12時間をこえて予約しないでください。腐敗の原因となります。

6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す。「エコ炊き」「白米」「極うま」「麦めし」「雑穀」「おかゆ」「冷凍ご飯」のみ)

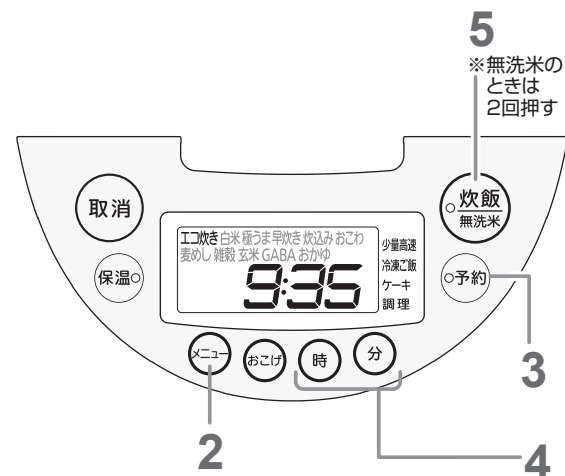
予約完了です。



※ 予約設定を間違えたときは、「取消」キーを押して、P.14の3からセットし直してください。

使いかた

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。

- 内なべを本体にセットし、「吸水予約」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊き始めます。
- 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、「吸水予約」で50分に設定すると、**50分後に炊き始めます。**

1 差込プラグをコンセントに差し込む

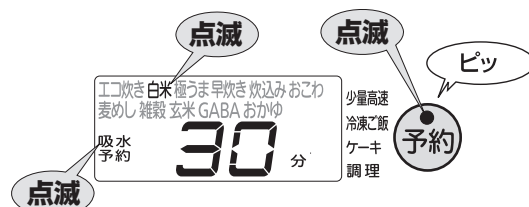
2 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ



3 予約 キーを押して、「吸水予約」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※ 予約1・2の場合は、P.14 参照。



ご注意

- 下記の場合は、予約吸水ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み」「おかわ」「少量高速」「ケーキ」「調理」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。
- 同時調理 (P.20) を行うときは、予約吸水をしないでください。
 - 食材などが傷むおそれがあります。
- 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「ピピピ」と音でお知らせします。
- 予約吸水ができない状態にセットされているときに、「予約」キーまたは「炊飯/無洗米」キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

4 時 分 キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる

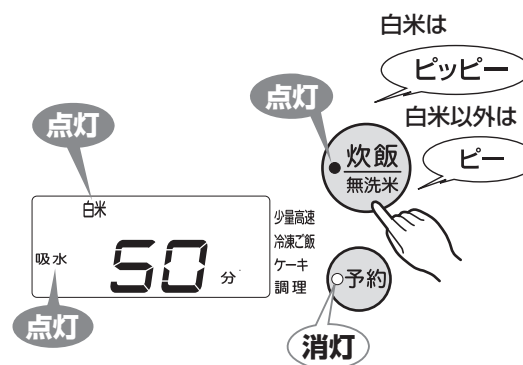


- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- 「時」キーを押すごとに10分ずつ増え、「分」キーを押すごとに10分ずつ減ります。
- お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりやがわからなくなります。

5 炊飯/無洗米 キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す。「エコ炊き」「白米」「極うま」「麦めし」「雑穀」「おかゆ」「冷凍ご飯」のみ)

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.16の2からセットし直してください。

8 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。

■ 保温を中止するとき

取消 キーを押します。（保温ランプが消灯）



■ 再度保温するとき

保温 キーを押します。（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上がりください。



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時間単位で表示されます。24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。



ご注意

- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- 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
- ・ 差込プラグを抜いての保温
- ・ 24時間以上の保温
- ・ 最小炊飯容量以下の保温
1.0L (5.5合) タイプ：1合
1.8L (1升) タイプ：2合
- ・ 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

- クッキングプレートや、クッキングプレートで調理したものを入れたまま保温しないでください。
- 「おかゆ」「ケーキ」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、内ふたについたつゆがおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 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・べたつきの原因。
- 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、早めにお召し上がりください。

9 再加熱のしかた

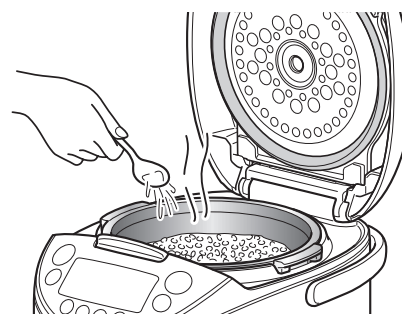
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

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、ごはんがパサつきます。
 - ・ 炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
 - ・ ごはんが最小炊飯容量（1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合）以下のとき。
 - ・ 3回以上くり返して再加熱したとき。

1 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



ポイント 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。

3 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.18参照）

4 炊飯/無洗米 キーを押す

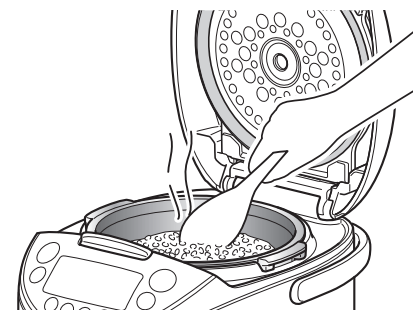


※ 再加熱をやめたい場合は、**取消** キーを押す。

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。「ビビビ」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



10 ごはんとおかずを同時に作る(同時調理)

クッキングプレートを使って、おかずとごはんを同時に作ることができます。ごはんを炊かずに、内なべに水を入れて調理することもできます。レシピは、タイガーホームページをご参照ください。

タイガーホームページ内のレシピページ

URL :
https://www.tiger.jp/feature/#recipe



ご注意

- タイガーホームページに記載されている量を超えて調理しない。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。
- 同時調理を行うときは、予約炊飯および予約吸水をしないでください。

クッキングプレートを使うときのご注意

- においの強いものを調理した場合は、においが残るおそれがあります。
- 色の強いものを調理した場合は、煮汁などでクッキングプレートに色がうつる場合があります。
- クッキングプレートの中で、包丁、ナイフ、フォークなど鋭利なものを使わない。

クッキングプレートに入れる具材のご注意

- 調理物を、クッキングプレートいっぱいに入れない。
- 調理物に蒸気があたるように、低くまんべんなく並べるか、すき間をあけて並べる(高さは、クッキングプレートの下図の位置までが目安)。



調理物の量は
とっ手のつけ根
の下までが目安

- 材料で内ふた中央の穴をふさがない。
- 水やソースなどの液体は少なめにする(量が多いとあたたまりにくい)。
- 牛乳、生クリームなどを使用して分離したときは、よくかき混ぜる。
- ホットケーキミックスなど、ふくらむものは分量を控えめにする(クッキングプレートの深さの1/3が目安)。卵もふくらむので、分量に注意する(1.0Lタイプの場合2~3個、1.8Lタイプの場合3~4個以内。一緒に入れる具の量、卵の大きさにもよりますので加減してください)。
- 根菜など、火が通りにくいものは、うすく切る。
- クッキングプレートを使っての調理は、蒸し調理ですので、炒めたり焼いたりできません。

ご注意

前記の点に注意しても加熱不足のときは、調理物を別の容器に移して電子レンジなどであたため直す(内なべ・クッキングプレートは電子レンジに入れない)。

同時調理するときの基本的な操作手順

1 材料の下ごしらえをして、クッキングプレートに材料を入れる

※できるだけ積み重ねずに、クッキングプレート全体に広げて並べるようにしてください。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。

2 ごはんを炊く前の準備をする

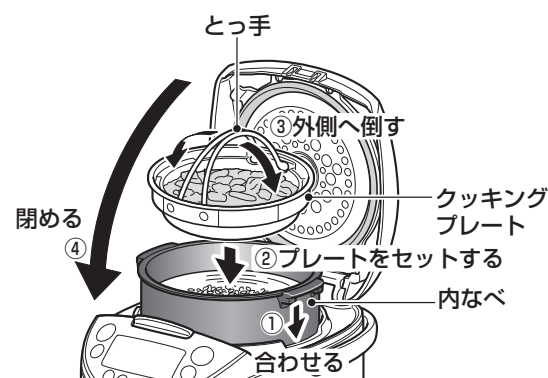
(P.11「1」~「4」参照)

ご注意

同時調理を行うときの炊飯容量は、下記の表を参照。最大量を超えたり最小量より少ない量で炊飯しない。ふきこぼれたり、うまく調理できないおそれがあります。

1.0Lタイプ		1.8Lタイプ	
最大量	最小量	最大量	最小量
2合	1合	4合	2合

3 クッキングプレートを内なべにセットして、ふたを閉める



ご注意

- クッキングプレートは、必ず内なべにセットする。
- クッキングプレートをセットするときは、傾けないように注意する。
- クッキングプレートのとっ手は、ふたを閉める前に外側へ倒す。

4 差込プラグをコンセントに差し込む

ご注意

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。

5 **メニュー** キーを押して「白米」を選ぶ



ご注意

ごはんを同時調理を行う場合、必ず「白米」を選ぶ。

6 **炊飯/無洗米** キーを押す

同時調理が始まります。

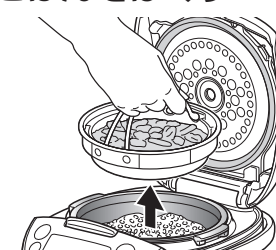


7 できあがったら

自動的に保温します。



8 クッキングプレートを取り出して、ごはんをほぐす



ご注意

- クッキングプレートを入れたまま保温しない。
- 調理後、クッキングプレートを取り出すときは、熱くなっているので注意する。やけどの原因。
- クッキングプレートを取り出すときに傾けない。煮汁などがこぼれてやけどの原因。
- 取り出したクッキングプレートは、内なべに戻さない。腐敗やごはんが保温できない原因。
- 加熱すると多量の水分や油が出る食材や、卵など加熱中に膨張する食材を調理したときは、煮汁の一部が内なべに流れ落ちる場合があるので、注意する。また、クッキングプレートの底が汚れるので、テーパーなどに置くときは注意する。

ごはんを炊かずに調理するとき

- ① 白米の目盛(1.0L:目盛2、1.8L:目盛4)まで水を入れ、内なべにクッキングプレートをセットして、ふたを閉める。
- ② 「調理」メニューを選ぶ。
- ③ 調理時間を合わせる。(P.22 参照) 料理に合わせて、調理時間を20~30分に合わせてください。
- ④ できあがったら**[取消]** キーを押して、クッキングプレートを取り出す。

同時調理が終わったら...

- 1 必ず**[取消]** キーを押す
[取消] キーを押して、必ず保温を取消してください。



- 2 P.29の要領で洗浄し、においを取り除く

11 調理のしかた(「調理」メニュー)

最初は沸とう温度に近い高温で煮た後、温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。シチューやおでんなど比較的量が多く、長時間かけてじっくり煮込む料理に適します。じっくり煮込む調理と、20分以内で完成するお手軽な時短調理ができます。レシピは、タイガーホームページをご参照ください。

タイガーホームページ内のレシピページ

URL :
<https://www.tiger.jp/feature/#recipe>



ご注意

- タイガーホームページに記載されているメニュー以外の調理をすると、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかきまぜてから調理する。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始める。
- 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。
- 牛乳などのふきこぼれやすい材料は、加熱が終了してから加え、5分以内の追加加熱で温める。初めから加えると、ふきこぼれるおそれ。

調理するときの、基本的な操作手順

1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意

材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れる。(下記の表を参照) 最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合があるので注意する。20分以内の場合、量が多いと煮えていない場合があります。その場合は、追加加熱してください。

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

3 差込プラグをコンセントに差し込む

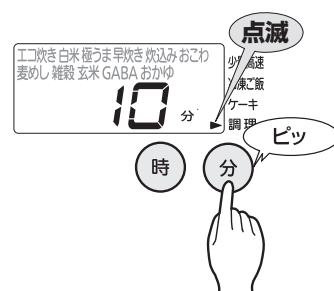
4 「メニュー」キーを押して「調理」を選ぶ



5 調理時間を合わせる

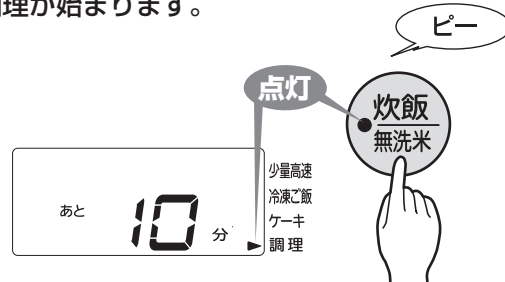
調理時間は、**[時]** **[分]** キーで合わせます。
1～30分までは1分単位、30～180分は5分単位で設定できます。

- ※ **[時]** キーを押すごとに設定時間が増え、**[分]** キーを押すごとに設定時間が減ります。
- ※ 初期設定は15分です。



6 「炊飯/無洗米」キーを1回押す

調理が始まります。



ご注意

途中でふたを開けない。

7 できあがったら

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「Oh」が表示されます。



- ※ 調理が足りない場合は、保温ランプが点灯している状態で **[時]** キーを押して追加の調理時間を合わせ、**[炊飯/無洗米]** キーを押す。(最大30分を3回まで追加できます。)
- ※ 調理が終わるとそのまま保温を続け、1時間単位で1時間(1h)から6時間(6h)まで表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
- ※ 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ご注意ください。
- ※ 調理の保温中に温めなおしたいとき(食べ頃温度にしたいとき)は、保温ランプ点灯時に **[炊飯/無洗米]** キーを押して再加熱する。再加熱の残り時間を表示し、再加熱が終了すると「ピーピーピー」と3回音が鳴ります。再加熱後は、保温ランプが点灯して保温時間を継続して表示します。

ご注意

調理が足りない場合、追加で調理する前に **[取消]** キーを押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。

- (1) 内なべを取り出して、ぬれた布の上に置く。
- (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) P.22の4からの要領で調理する。

調理が終わったら…

- 1 **[取消]** キーを押す
[取消] キーを押すと、保温ランプが消灯します。



- 2 P.29の要領で洗浄し、においを取り除く

12 ケーキの作りかた(「ケーキ」メニュー)

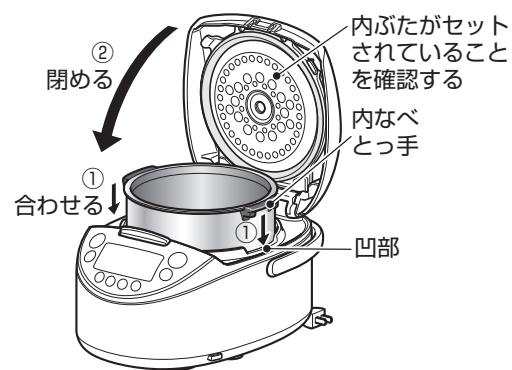
取扱説明書やタイガーホームページに記載しているケーキを作ることができます。

1 材料の下ごしらえをして、内なべに生地を流し入れ、生地の空気を抜く

ご注意

- 取扱説明書やタイガーホームページに記載しているケーキ以外を作ると、ふきこぼれたり、うまくできないおそれがあるので注意してください。
- 生地の空気を抜くときは、やわらかい布の上で行ってください。内なべの変形や破損のおそれがあります。

2 内なべを本体にセットしてふたを閉める



3 差込プラグをコンセントに差し込む

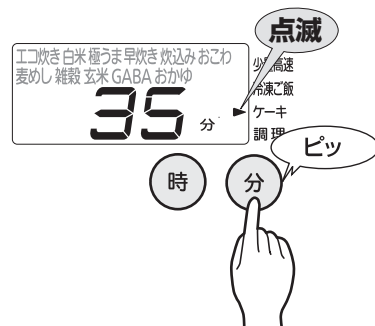
4 「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶ



5 加熱時間を合わせる

加熱時間は、**[時]** **[分]** キーで合わせます。5～80分まで5分単位で設定できます。

- ※ **[時]** キーを押すごとに5分ずつ増え、**[分]** キーを押すごとに5分ずつ減ります。
- ※ 初期設定は40分です。



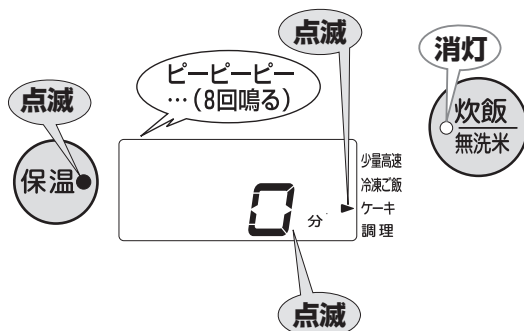
6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

加熱が始まります。



7 焼きあがったら…

保温ランプが点滅します。



- ① ふたを開け、ケーキ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]** キーを押して追加の加熱時間を合わせ、**[炊飯/無洗米]** キーを押す。(最大15分を3回まで追加できます。)

ご注意

追加で焼く前に**[取消]** キーを押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。

- (1) 内なべを取り出して、ぬれた布の上に置く。
- (2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
- (3) 再度、内なべを本体にセットする。
- (4) P.24の4からの要領で焼く。

② 内なべを取り出し、ケーキを取り出して冷ます。

ご注意

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

ケーキ作りが終わったら…

1 **[取消]** キーを押す



2 P.29の要領で洗浄し、においを取り除く

スポンジケーキ

ケーキ
メニュー



■材料(100サイズ/180サイズ どちらも1台分)

卵(M)……4個/5個	●飾り用
砂糖(上白糖)……120g/150g	生クリーム(動物性)……200mL/250mL
薄力粉……120g/150g	グラニュー糖……24g/30g
無塩バター……40g/50g	いちご、ブルーベリー……各適量/各適量
無塩バター(内なべに塗る用)	……適量/適量

309 kcal
1/8カット
(100サイズ)
フルーツは除く

■つくり方(内なべ使用)

- ① 卵は常温に戻し、薄力粉はふるっておきます。無塩バターは溶かしておきます。
- ② ボウルに卵、砂糖を入れて軽く混ぜ合わせます。
- ③ ②のボウルを40度の湯せんにかけて混ぜ合わせ、砂糖が見えなくなるまで混ぜたら湯せんからはずします。
- ④ ③をハンドミキサーの高速で泡立てます。白っぽくなり、泡立て器を持ちあげると、こんもりと泡立て器に残り、ゆっくり落ちるようになるまで泡立てます。最後に低速で1分ほど泡立て、泡立ちを整えます。
- ⑤ ④に①の薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラでさっくり混ぜます。溶かしたバターも加えて混ぜます。
- ⑥ 薄くバターを塗った内なべに⑤の生地を流し入れ、やわらかい布の上で空気抜きしてから、「ケーキ」で35分(180サイズは40分)焼きます。
- ⑦ 焼きあがったら内なべから取り出して冷まし、グラニュー糖を加えて泡立てた生クリームといちご、ブルーベリーで飾り付けます。

※ 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]** キーを押して追加の焼きあげ時間を合わせ、**[炊飯/無洗米]** キーを押して追加で焼いてください。

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。

タイガーホームページ内のレシピページ

URL :
<https://www.tiger.jp/feature/#recipe>



13 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。
- 調理やケーキを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。(P.29 参照)

ご注意

- 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・スチームキャップが冷えてからお手入れする。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふ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・金属たわし・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。

◆洗剤でお手入れするときは、家庭用の中性台所用合成洗剤を使う。

- ※ 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、十分に洗い流す。
- ※ 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、内ふたの塗料がはがれる原因。



使った後に洗うもの	内なべ 計量カップ しゃもじ 3割用 1割用 麦めしカップ クッキングプレート	① 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、十分に乾燥させる。 ご注意 ●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.28 参照) ふた	流し洗いができます。 ① 水またはぬるま湯で、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、十分に乾燥させる。 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)や大麦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。 ●スチームキャップ、ふたを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
	内ふた	① 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、十分に乾燥させる。 ※内ふたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。 ■内ふたパッキン 内ふたに取りつけた状態で洗う。 ご注意 ●内ふた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、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。 ●雑穀(アマランサスなど)や大麦を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れする。内ふたが目詰まりして、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。 ●内ふたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、十分にふき取る。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。

汚れるたびにお手入れする箇所

- 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・米つぶなどが付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
- 上枠やフック受け付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
- ふたの穴は、雑穀(アマランサスなど)や大麦を混ぜて炊いた後、必ずお手入れする。穴が目詰まりして、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。

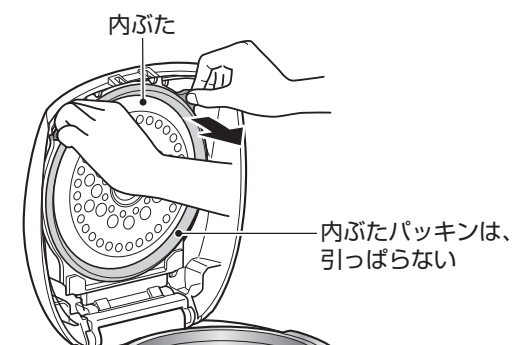
ご注意

- 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ぱらない。はずすと、再度取り付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.39」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

内ふたの取りはずし・取り付け

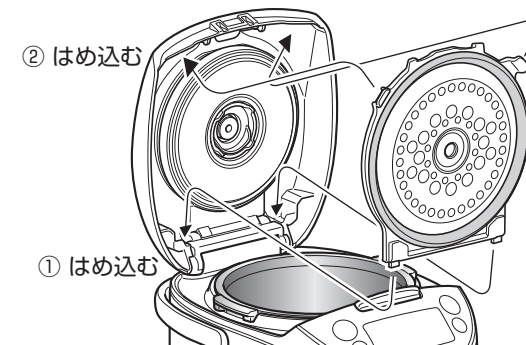
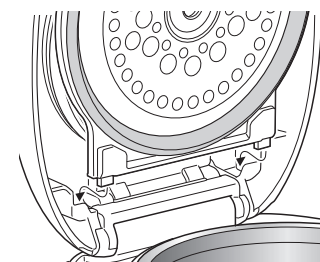
■取りはずしかた

内ふたのつまみを下に押し下げながら手前に引いてはずす。



■取り付けかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



ご注意

- 内ふたパッキン・スチームパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取り付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.39」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にお問い合わせください。



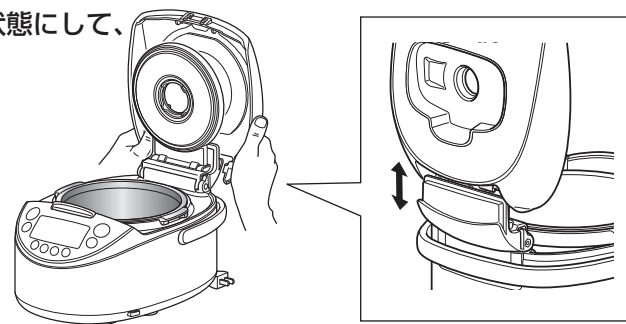
13 お手入れのしかた

ふたの取りはずし・取り付け

スチームキャップをはずし、ふたを開ききった状態にして、引き上げてはずす。

- ① 内ぶたをはずす。
- ② ふたを図の要領ではずす。

※ 取り付けは、取りはずしの逆手順。



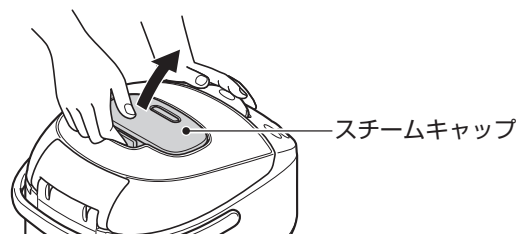
ご注意

- 使用直後は放熱板部が熱くなっておりますので、十分に冷えてから取りはずしてください。
- 放熱板は取りはずせません。

スチームキャップの取りはずし・取り付け

■ 取りはずしかた

- ① ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。



ご注意

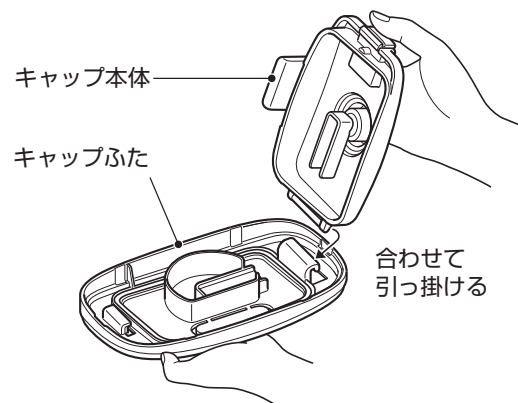
炊飯直後はスチームキャップの中に熱いつゆがたまっているので、注意する。やけどをするおそれ。

- ② スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。

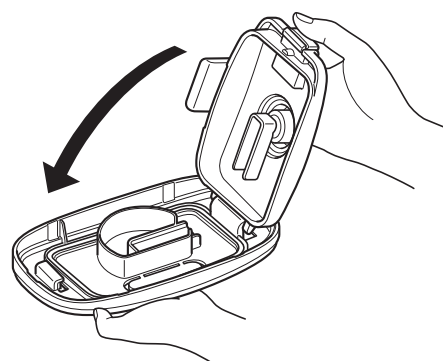


■ 取り付けかた

- ① キャップ本体を、キャップふたに引っ掛ける。



- ② 「カチッ」と音が鳴るまで押し込む。



- ③ 確実に、本体に取りつける。

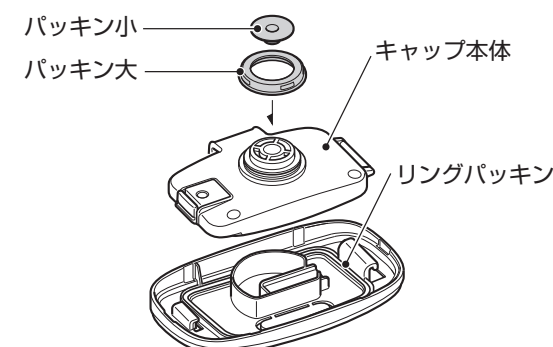
スチームキャップ用パッキンの取り付け

パッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。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。

ご注意

リングパッキンをはずさない。はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。

※ 取り付けにくい場合、パッキンに水を少しつけるとつけやすくなります。



洗浄のしかた (においが気になるときや、調理後は洗浄する)

■ 本体

- ① 内なべに水を7～8分目入れて、「白米」を選んで「炊飯/無洗米」キーを押す。
- ② 保温に切り替わったら、「取消」キーを押す。



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くと、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.39」に記載のタイガーお客様相談窓口までご相談ください。

- ③ 内なべ・内ぶたを、中性台所用合成洗剤で洗った後、十分に水洗いする。
- ④ 風通しの良い場所で本体、各部を乾燥させる。

■ クッキングプレート

クッキングプレートを熱湯に入れて、約1時間つけおきしてください。

ご注意

- 洗浄後は内なべ、本体が熱くなっているので注意する。やけどをするおそれ。
- つけおき後は、クッキングプレートが熱くなっているので注意する。やけどをするおそれ。

14 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはんや炊飯器の動作などがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えた	アルカリイオン水（pH9以上）を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さず「炊飯／無洗米」キーを押してそのまま放置した	内なべの外側・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	炊きあがったごはんを、よくほぐさなかった	最大炊飯容量を超えて炊飯した
こんなとき											
炊きあがったごはん	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●
	やわらかすぎる	●	●		●	●		●	●	●	
	生煮えになる	●			●		●	●	●		●
	しんがある	●			●		●	●	●		●
	おこげができる	●	●	●	●	●		●	●		●
炊飯中	蒸気もれる	●						●	●		●
	ふきこぼれる	●			●			●			●
	炊飯時間が長い	●			●			●	●		●
参照ページ		10・11・38	－	－	12・14・16	9・14・15	12・13	11・26・27	－	13	10・38

お調べいただくこと		パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている	十分に洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（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	ふたが確実に閉まっていない	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	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不十分	途中で停電があった
こんなとき												
炊きあがったごはん	かたすぎる			●			●	●		●	●	●
	やわらかすぎる			●	●	●	●	●	●	●		●
	生煮えになる			●				●		●		●
	しんがある			●				●		●	●	●
	おこげができる		●	●	●	●	●	●	●		●	●
炊飯中	ぬか臭い		●									
	蒸気もれる	●					●				●	
	ふきこぼれる	●	●			●		●	●		●	
	炊飯時間が長い	●										●
参照ページ		11・26・27	10・11	11	10・15・16	－	11	10	－	－	26～29	38

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、でんぶ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。

お調べいただくこと		お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、水加減を間違えた	内なべの外側・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	炊きあがったごはんを、よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、内ぶたなどに、ごはんつぶなどがついている	十分に洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上の予約炊飯をした	保温を24時間以上続けている	内なべが変形している
こんなとき										
保温中のごはん	におう		●		●	●		●	●	●
	変色する		●	●	●	●	●		●	●
	パサつく	●	●	●	●		●		●	●
	ベタつく	●	●	●	●			●	●	●
再加熱したごはんがパサつく		●	●				●			
参照ページ		10・11・38	11・26・27	13	11・26・27	10・11	19	15	18	－

お調べいただくこと		白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯容量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足をした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不十分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理・ケーキ作りを行った後、においを取り除かなかった	ごはんを入れたまま保温を取り消した	途中で停電があった
こんなとき											
保温中のごはん	におう	●	●		●	●	●		●	●	●
	変色する	●	●	●	●	●					●
	パサつく	●	●	●	●	●					
	ベタつく		●		●	●				●	●
再加熱したごはんがパサつく			●					●			●
参照ページ		18	18・19	18	18	18	26～29	19	21・23・25・29	18	38

困ったときは

15 同時調理がうまく作れない?と思ったら

クッキングプレートを使って同時調理したものがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		タイガーホームページに記載の量 以上の材料や調味料など入れた	クッキングプレートに材料を均一 に並べずに積み重ねて入れた	最大量を越えたり最小量より少な い量で炊飯した	「白米」メニュー以外で同時調理し た	クッキングプレートに入れる具材 のご注意通りに調理しなかった	途中で停電があった
こんなとき	かたすぎる	●		●	●	●	●
	やわらかすぎる	●		●	●	●	●
	生煮えになる	●		●	●	●	●
	しんがある	●		●	●	●	●
	おこげができる	●	●	●	●	●	●
	におう	●	●	●	●	●	
	ベタつく	●	●	●	●	●	
調理物	かたすぎる	●	●	●	●	●	
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	
	加熱が不十分	●	●	●	●	●	●
	ごはんの流れ落ちる	●	●	●	●	●	
炊飯中	蒸気もれる	●	●	●	●	●	
	ふきこぼれる	●	●	●	●	●	
	炊飯時間が長い	●		●	●	●	●
参照ページ		20	20	20	21	20	38

16 調理やケーキがうまく作れない?と思ったら

調理したものや焼きあがったケーキがうまく作れないときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		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・ケーキの加熱時間が短かった	調理・ケーキの加熱時間が長かった	取扱説明書およびタイガーホームページ記載のメニュー以外のレシピを調理した	焼きあがったケーキをすぐに取り出さずに放置した	内なべの外側・センサー類にこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
		こんなとき											
(調理メニュー)	煮えない	●	●		●		●				●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●			●						
	煮詰まる	●		●		●	●						
(「ケーキ」メニュー)	焼けない	●			●		●				●	●	●
	ふきこぼれる	●					●						
	こげる	●				●	●		●	●			
	焼き色にムラがある						●			●			
	表面がベタつく						●	●	●				
参照ページ		22・24・25	22		22～25		－	25	11・26・27	－	11・26・27	11	38

困ったときは

17 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 調理できない	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。	12・ 22
予約した時刻に炊きあがっていな い	炊飯／無洗米 キーを押しましたか。	炊飯／無洗米 キーを押さないと、予約は 完了しません。	15
	現在の時刻が正しくセットされていま すか。 P.30の「炊飯時間が長い」の項目を確認 して、処置する。	時刻を正しく合わせる。	36
予約炊飯・予約吸水のセットがで きない	表示時間が「0：00」で点滅していませ んか。 「早炊き」「炊込み」「おこわ」「少量高速」 これらのメニューは予約できません。	現在時刻を合わせてから予約する。	36
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁、内ぶたにごは んつぶなどがついていませんか。 内なべの外側がぬれていませんか。	きれいに取り除く。 乾いた布でふき取る。	8・15・ 16 11・26・ 27
再加熱できない	炊飯／無洗米 キーを押したら「ビピピ」と お知らせ音が鳴る。 保温ランプが消えていますか。	ごはんが冷めています。約55度以下の ごはんは再加熱できません。 保温 キーを押して、保温ランプの点灯を 確認してから、再度 炊飯／無洗米 キーを 押してください。	19
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。故障では ありません。 「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。		7
	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 →P.39」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。	39
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「ビ 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。	11
炊飯中にスチームキャップの蒸気 孔から泡が見える	沸とうによるもので故障ではありません。		—
残り時間が「あと〇〇分」の表示の まま変わらない、または表示され ている時間が急に短くなる	炊飯条件や調整内容の設定変更にと もない、残り時間の表示が更新されな くならず、徐々にではなく、急に短くな 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。		13
予約炊飯、または予約吸水のセッ トをしているときに、「ビピピ」と 音がする	予約 キーを押してから、約30秒間何 もしないとお知らせ音が鳴りますが、 続けて予約できます。		15・ 16
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.39」 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。		39
時刻合わせの際、 時 または 分 キー を押しても時刻セットモードにな らない	炊飯中・保温中・予約セット中・予 約炊飯（吸水）中・再加熱中は、時刻 合わせできません。 「ケーキ」「調理」を選択中は、時刻 合わせできません。		36
保温ランプが点滅する	「おかゆ」「ケーキ」のメニューを選 択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆが のり状になったり、ケーキがべたつ いたりしますので、お早めにお召し上 がりください。	13・ 25
保温中に 時 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。 24時間を超えると、「24」が点滅しま す。		18
調理の保温中に「6」が点滅する	調理後、6時間以上保温を続けていま せんか。 6時間を越えると、「6」が点滅します。 (6時間以上の保温はしない)		23
同時調理すると内ぶたに調理物が 付着する	卵などを使った調理をすると、加熱 により膨らんだ食材が内ぶたに付着す ることがあります。気になる場合は、 食材の量を減らしてください。		—
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 が消えていますか。	リチウム電池が切れていますが、通 常の炊飯はできます。リチウム電池の 交換はお買い上げの販売店、または「 連絡先→P.39」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。	36・ 39
	取消 キーと 予約 キーを同時に押した。	時刻を正しく合わせる。	36

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
ふたが閉まらない、または炊飯中に ふたが開く	上枠や内ぶたパッキン・フックボタ ン・ふた付近に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。	11・26・ 27
ふたが閉まらない	内ぶたがセットされていますか。	内ぶたをセットしてください。	27
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 布などでふき取ってください。 内ぶたが汚れていませんか。 内ぶたが汚れていると、つゆが多くな る場合があります。	内ぶたを洗剤でよく洗う。	13 26
	「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。		8
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。 保温ランプが点灯していませんか。	差込プラグを、コンセントに確実に 差し込む。 取消 キーを押して、保温を取り消し してから操作する。	12・22・ 24 12
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出 していませんか。 電源コードが絡まったり、ねじれたり、 ゴミが詰まったりしていませんか。	お買い上げの販売店、または「連絡先 →P.39」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。 ゴミを取り除く。 絡まりやねじれを直す。	7・39 7
差込プラグから火花が飛び	差込プラグを抜き差しするときに小 さな火花が出ることがありますが、IH 方式固有のもので故障ではありません。		—
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにお いがすることがありますが、ご使用とと もに少なくなります。気になる場合は 「洗淨のしかた（においが気になると きや、調理後は洗淨する）」を参照し てお手入れしてください。		29
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。		—

こんな表示がでたときは

表 示	処 置	参照 ページ
「Err」が表示され、「ピーー」と音が 鳴り続けたり、「ビピビピビピ…」 という音がする	本体をカーペットなどの上に置いてい ると、吸気孔・排気孔がふさがれ、温 度が上昇し、キーを押しても反応しな い場合があります。また、本体を室温 の高い場所に置いて使用すると、温度 が上昇し、同様の症状が出る場合に 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 →P.39」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。	5

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.39」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い合わせください。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。本体には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、保温経過時間を記憶し続けます。

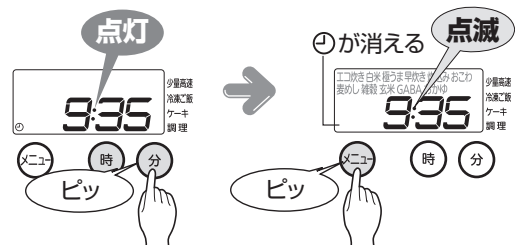
- 以下の動作をしているときは、時刻合わせができません。
炊飯中・保温中・予約セット中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中、「ケーキ」、「調理」を選択中

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

- ① 差込プラグをコンセントに差し込む。
- ② 時刻セットモードにする。
[時]または[分]キーを押すと、④ が点灯します。



- ③ 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。



※ 時刻あわせを途中でやめたいときは [取消] キーを押す。

リチウム電池について

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

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

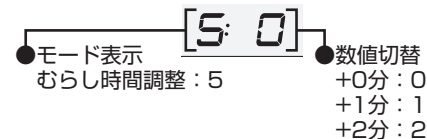
ご注意

リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店または「連絡先→P.39」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)。

「少量高速」むらし時間の調整のしかた

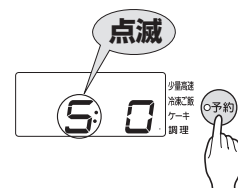
- ※ 下記の手順①～⑥はそれぞれ30秒以内に完了してください。30秒以上何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定は完了できていません。再度設定する場合は、はじめからやり直してください。
- ※ 炊飯中・保温中・予約セット中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中は、設定を変更することができません。
- ※ 調整を途中でやめるときは[取消] キーを押してください。



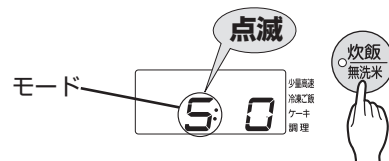
「少量高速」むらし時間を調整したいとき

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

- ① [メニュー] キーを押して「白米」を選ぶ。
- ② [予約] キーを約3秒以上押す。



- ③ モード [5] になっていることを確認し、炊飯/無洗米 キーを押す。



- ④ [時]または[分] キーを押して、時間を調整する。



- ⑤ 炊飯/無洗米 キーを押す。
- ⑥ [予約] キーを約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。

むらし時間の表示について

炊飯条件や調整内容の設定変更にともない、「あと1分」の表示がしばらく継続することがありますが、故障ではありません。

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。
- ※五目ごはんは無洗米が選べます。無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
- ※各メニューに記載のカロリー表記は目安です。

炊込み
メニュー

おこわ

具とごはんの絶妙のバランス。

五目ごはん

322kcal/1人分



■材料(6人分)

- 米……3カップ ●昆布……3cm角1枚
- 味つけ調味料[しょうゆ…大さじ2、酒…大さじ1、みりん…大さじ1/2、塩…小さじ1/2]
- 鶏もも肉…60g ●油揚げ…1/2枚 ●にんじん…40g ●ごぼう…35g
- こんにゃく…1/8丁 ●干しいたけ…2枚 ●絹さや…8枚
- 酒・しょうゆ・塩・酢…各適量

■作り方

- ① 鶏肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておきます。
- ② 油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
- ③ にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
- 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します。
- ⑤ こんにゃくは水から4～5分茹で、水で洗ってにんじんと同様に切ります。
- 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します。
- ⑦ 絹さやは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めして細切りにします。
- ⑧ 米を内なべて洗米してから、味つけ調味料を加えて「極うま」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてから絹さや以外の具と昆布をのせ、「炊込み(おこわ選択)」で炊きあげます。
- ⑨ ⑧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、器に盛りつけます。

ご注意

- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。多いとうまく炊けない場合があります。(1カップに対して具は約70g以下)

おこわ
メニュー

面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。

赤飯

329kcal/1人分



■材料(6人分)

- もち米……3カップ
- あずき……80g
- ごま塩……少々

■作り方

- ① あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、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ます。
- 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、手早く冷まします。
- ③ もち米は内なべて洗米し、あずきのゆで汁を「おこわ」の目盛3まで加え(足りない場合は水を加えます)、よく混ぜ合わせます。
- ④ ③に②のあずきをのせ、「おこわ」で炊きあげます。
- ⑤ 炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添えます。

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。

タイガーホームページ内のレシピページ

URL :<https://www.tiger.jp/feature/#recipe>



仕様

サイズ			1.0L (5.5合) タイプ	1.8L (1 升) タイプ
電 源			100V 50～60Hz	
定格電力 (W)			1200	1350
省エネ法 関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量 (L)		1.0	1.8
	区分名		B	D
	蒸発水量 ^{*4} (g)		42.0	50.5
	年間消費電力量 (kWh/年)		85.2	134
	1 回当りの炊飯時消費電力量 ^{*5} (Wh)		162	213
	1 時間当りの保温時消費電力量 ^{*5} (Wh)		18.0	24.0
	1 時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)		0.64	0.63
	1 時間当りの待機時消費電力量 (Wh)		0.56	0.55
炊飯容量 (L)	エコ炊き		0.18～1.0 (1～5.5合)	0.36～1.8 (2合～1 升)
	白 米		0.18～1.0 (1～5.5合)	0.36～1.8 (2合～1 升)
	極うま		0.18～1.0 (1～5.5合)	0.36～1.8 (2合～1 升)
	早炊き		0.18～1.0 (1～5.5合)	0.36～1.8 (2合～1 升)
	炊込み		0.18～0.72 (1～4合)	0.36～1.26 (2～7合)
	おこわ		0.18～0.54 (1～3合)	0.36～1.08 (2～6合)
	麦めし	大麦を 1 割加えたとき	0.18～0.63 (1～3.5合)	0.36～1.26 (2～7合)
		大麦を 3 割加えたとき	0.18～0.54 (1～3合)	0.36～1.08 (2～6合)
	雑 穀		0.18～0.72 (1～4合)	0.36～1.44 (2～8合)
	玄 米		0.18～0.63 (1～3.5合)	0.36～1.08 (2～6合)
	玄米 GABA (玄米ギャバ増量)		0.18～0.63 (1～3.5合)	0.36～1.08 (2～6合)
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27 (0.5～1.5合)	0.09～0.45 (0.5～2.5合)
		五分がゆ	0.09 (0.5合)	0.09～0.27 (0.5～1.5合)
	少量高速		0.18～0.36 (1～2合)	0.36～0.54 (2～3合)
	冷凍ご飯		0.18～1.0 (1～5.5合)	0.36～1.8 (2合～1 升)
外形寸法 ^{*6} (cm)		幅	26.0	28.8
		奥 行	35.4	38.6
		高 さ	21.1	24.9
本体質量 ^{*6} (kg)		4.2	5.2	
コードの長さ ^{*6} (m)		1.0		

*1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

*2 「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示です。

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

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

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

*6 おおよその数値です。

● 時計は、室温・使いかたによって 1 カ月に約 30 秒から 120 秒の差が生じる場合があります。

● 1 カップ＝約 1 合(約 150g) です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

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、すぐ炊き始めます。)
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。

消耗品・別売品お買い求めについて

- パッキン類・クッキングプレートは消耗品です。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内できます。
- 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.6 参照)

消耗品について、汚れやにおい・傷みがひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、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(「連絡先→P.39」参照)
- 消耗品・別売品のご購入サイト(「連絡先→P.39」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.30・31)・「同時調理がうまく作れない?と思ったら」(P.32)・「調理やケーキがうまく作れない?と思ったら」(P.33)・「故障かな?と思ったら」(P.34・35)・「こんな表示がでたときは」(P.35)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・内なべ内面フッ素加工ともに、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。

保証期間内過ぎているとき

…… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理(交換^{注1})によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理(交換^{注1})いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名 ②品番(本体背面シールに表示) ③製品の状況(できるだけくわしく)

4 補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打ち切り後 10 年です。

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料

…… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。

部品代

…… 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.39」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.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。

38

39

その他

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、ゆすみ、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う便利です。	ご購入年月日 年 月 日	ご購入店名 TEL ()
---------------------------------	-----------------	---------------

タイガーIH炊飯ジャー保証書

持込修理(交換^{※1})

この保証書は、本書記載内容で無料修理(交換^{※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^{※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^{※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	JKT-L
★お名前	様
★お住所	〒
★電話番号	
★お買い上げ日	年 月 日
★取扱販売店名・住所・電話番号	
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	

修理(交換^{※1})メモ

※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^{※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。

〈無料修理(交換^{※1})規定〉

- 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})がご依頼にならない場合には、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。
- 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、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なべフッ素加工のふくれやはがれ、変形など
 - ・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用した場合
 - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温した場合
 - ・内なべの中で酢を使用した場合
 - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器、食器類など、かたいものを入れたり、使用した場合
 - ・金属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
 - ・食器洗浄機や食器乾燥器を使用した場合
 - ・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
 - ・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
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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 大阪府門真市遠見町3番1号

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。
---------------	---