

家庭用

IH炊飯ジャー 炊きたて

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。



製品アンケートにご協力ください。

<http://enq.tiger.jp/web/33009/top/>

アンケート ID : 1719JPEA



もくじ

はじめに

- 1 安全上のご注意..... 2
- 2 各部のなまえとはたらき 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コツ .. 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
- 分量について 12
- 炊飯時間の目安 12
- 5 ごはんが炊きあがったら 13
- 6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた .. 14
- 7 予約吸水タイマー炊飯のしかた .. 16
- 8 保温について 18
- 9 再加熱のしかた 19
- 10 調理のしかた (「調理」メニュー) .. 20
- 11 パンの作りかた
 (「発酵」・「パン・ケーキ」メニュー) .. 22
- 12 ケーキの作りかた
 (「パン・ケーキ」メニュー) ... 27
- 13 お手入れのしかた 29

困ったときは

- 14 うまく炊けない?と思ったら .. 33
- 15 調理やパン、ケーキが
 うまく作れない?と思ったら .. 35
- 16 故障かな?と思ったら 36
- こんな表示がでたときは 37

その他

- 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 38
- メニューガイド 39
- 現在時刻の合わせかた 45
- 仕様 46
- 停電があったとき 46
- 消耗品・別売品の
お買い求めについて 46
- 保証とサービスについて 47
- 連絡先 47

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。
・クッキングシートなどを落としがた代わりに使用する。
・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.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にて点検・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

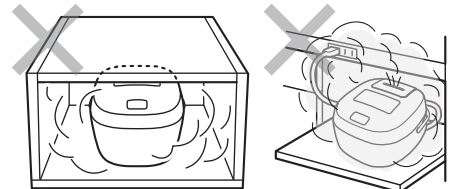
 **分解禁止** 修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。感電・けがのおそれ。火災の原因。
修理は、販売店または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にご連絡ください。

使用する場所に注意

注意

 **禁止** 次のような場所では使わない。
・不安定な場所
・火気の近く
・水のかかりやすいところ
・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(壁や家具から30cm以上離す)
・熱に弱いテーブルや敷物などの上
・アルミシートや電気カーペットの上
・吸気孔・排気孔をふさぐような場所
・カーペット・ビニール袋などの上
・室温の高い場所
・IHクッキングヒーターの上
感電や漏電のおそれ。
火災・ショート・発火・故障の原因。
本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。

 **必ず実施** キッチン用収納棚(スライド式テーブル)を使うときは、下記に注意する。
・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、「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。
必ずとっ手を持って移動する。



本体

⚠ 警告



水ぬれ禁止

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

⚠ 注意



禁止

炊飯中は
・本体を移動しない。
・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。



接触禁止

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどのおそれ。



禁止

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。
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。



必ず実施

お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。



必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品を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。



必ず実施

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



禁止



ぬれ手禁止

次のような使いかたをしない。

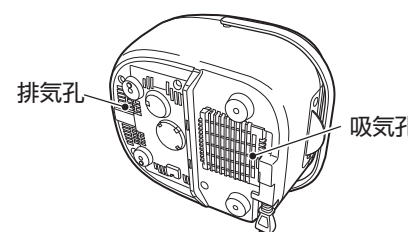
- ・交流100V以外での使用。
(日本国内100V専用)
- ・タコ足配線での使用。
(定格15A以上のコンセントを単独で使う。)
- ・電源コードが破損したままや傷つくような使用。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
- ・差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- ・差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
- ・ぬれた手での差込プラグの抜き差し。
感電・けがのおそれ。
火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください。

⚠ 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。
- ・必ず差し込み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。
けが・やけどのおそれ。
感電・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。

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.47」に記載のタイガーお客様相談窓口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。



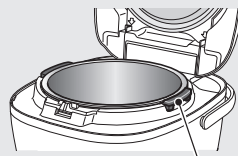
⚠ 注意

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。
故障や加熱、異常動作の原因。

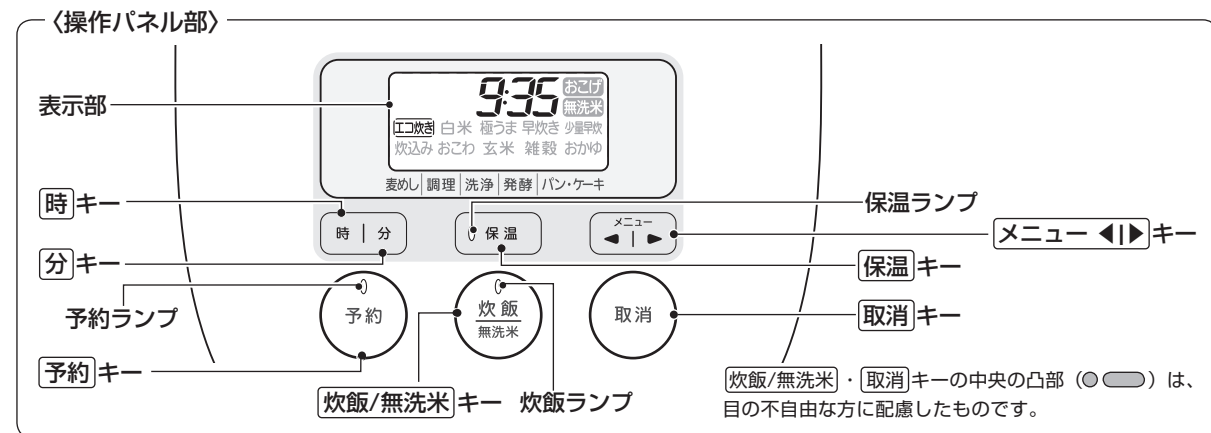
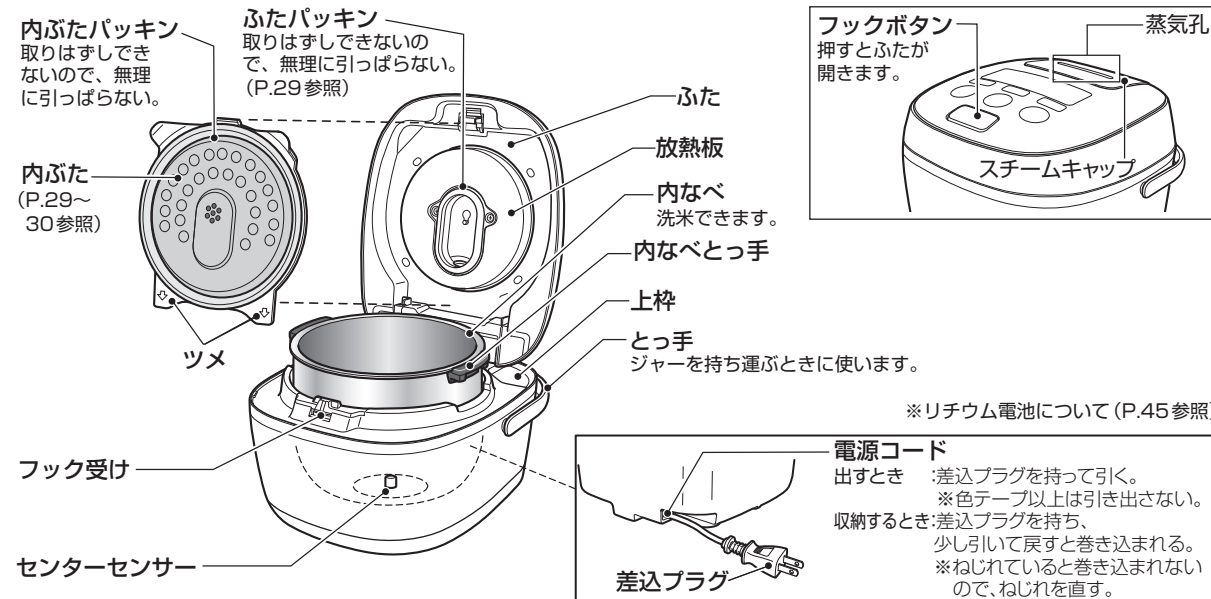
禁止 使用中や使用直後に内なべとっ
手をさわるときはなべつかみな
どを使い、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそ
れ。



内なべとっ手

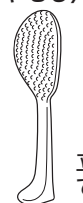
末長くご使用いただくためのご注意

- 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用しない。
 - ・ 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しな
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の使用はしな
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。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.47」に記載
のタイガーお客様相談窓口でお買い求め
ください。



付属品

〈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)



〈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・内ふた・付属品を洗ってからお使いくださ
い。(P.29~32 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.45 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	特長
エコ炊き	○	○	○	白米(無洗米)を炊くときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかためになります。少ない消費電力量(約2.5~20%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。
少量早炊	○	○	—	少量の白米(無洗米)をより早く炊きたいときに選びます。 1.0Lタイプ: 1~2合、1.8Lタイプ: 2~3合
炊込み・炊込み おこげ	○	△	—	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	—	△	—	おこわを作るときに選びます。
玄米	—	△	○	玄米を炊くときに選びます。
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。
おかゆ	○	—	○	おかゆを作るときに選びます。
麦めし	○	△	○	大麦を白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。

※△: 保温はできますが、ごはんのおいしさが損なわれますので、保温はしないでください。

※炊飯容量は、P.46参照。

※「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。

※「エコ炊き」を選んで炊いたときは、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.38参照)

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いであら炊飯してください。
- 「おこわ」「麦めし」「雑穀」「玄米」、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。

「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「少量早炊」「炊込み」「炊込み おこげ」「雑穀」「おかゆ」「麦めし」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。

少量早炊について

少ない量のお米(下記)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。

サイズ	炊飯容量
1.0Lタイプ	1~2合
1.8Lタイプ	2~3合

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」「少量早炊」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」「少量早炊」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。
- ※予約吸水タイマーを使って、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)

予約タイマーについて

- 「炊きあがり予約」と「予約吸水」が選べます。
- ・炊きあがり予約…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)

ごはんをおいしく炊くためのコツ



炊く前の準備はP.10、炊きかたはP.11~18をお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

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。

付属の計量カップで正確にはかる

(1カップは約0.18L)

※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。

洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

発芽玄米・胚芽米・分づきを炊くときは「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ぐことをおすすめします。(白くなるのは米のデンプン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。)

麦めしを炊くとき

- 大麦は付属の麦めしカップではかりましょう。1割用すりきり一杯で約15g、3割用すりきり一杯で約45gです。
- 大麦は押麦のほかに、米粒麦やもち麦なども使えます。
- 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、つゆが上梓や外などに流れ落ちた場合は、ふき取ってください。

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。

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」の目盛り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。

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	水加減の目安(内なべ内側の目盛に合わせる)
エコ炊き	「エコ」の目盛を目安にお好みで。
少量早炊	「少量早炊」の目盛。
白米・早炊き・雑穀	「白米」の目盛を目安にお好みで。
極うま・炊込み・炊込み おこげ	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
おこわ(もち米・とうるち米)	「白米」と「おこわ」の目盛の間。(もち米だけの場合より水量は多めに。)
おこわ(もち米)	「おこわ」の目盛。
麦めし	大麦を1割加えた場合は「麦めし・1割」、3割加えた場合は「麦めし・3割」の目盛り。
玄米	「玄米」の目盛。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。

※無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。

※胚芽米・発芽玄米・分づきは、「白米」「極うま」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。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合以下	7合以下
おこわ	3合以下	6合以下
玄米	3合以下	5合以下
全がゆ	1合以下	2合以下

※炊飯中にふたを開けて、具を入れない。

※最初に水加減してから具を入れる。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。

※調味料が底に沈んでいたり、ケチャップやトマトソースを使用するとうまく炊けない場合があります。

おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。

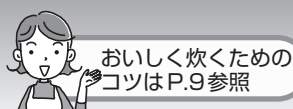
玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 玄米が白米よりも多いときは、「玄米」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」「極うま」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。)

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。

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。

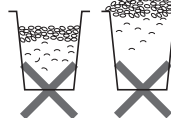
※ 付属の計量カップにすりきり一杯で、約1合(約0.18L)



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

指定の炊飯量(P.46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.9参照。

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。

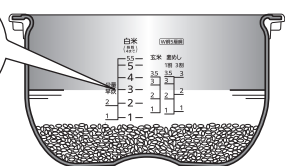
3 水加減する

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.9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



4 水滴・米つぶなどをふき取る

<内なべ外側や縁>

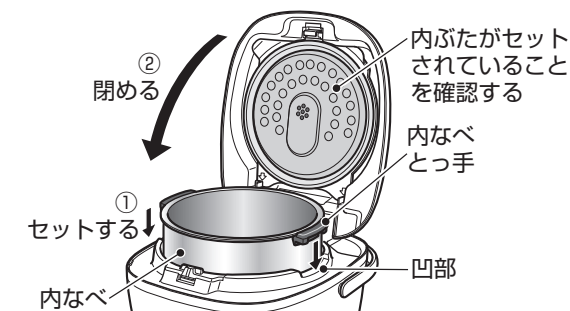
<本体内側>



ご注意

上枠やフック受け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てふたを閉める



6 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、「ピー、ピー」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた

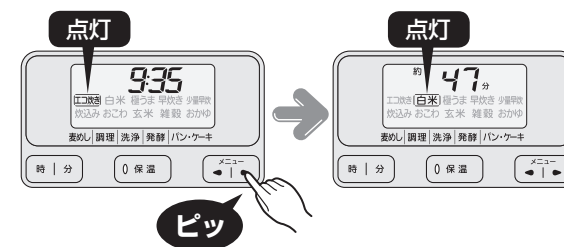


1 メニューキーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューの枠または▼が順に移動して切り替わります。(下図参照)

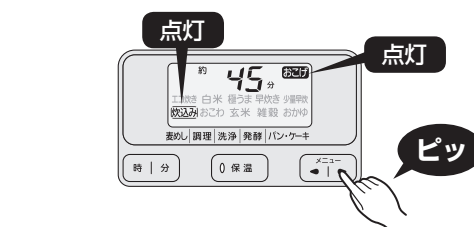
エコ炊き → 白米 → 極うま → 早炊き → 少量早炊 → 炊込み → 炊込み おこげ
パン・ケーキ ← 発酵 ← 洗浄 ← 調理 ← 麦めし ← おかゆ ← 雑穀 ← 玄米 ← おこわ

■白米の場合(「白米」の枠が点灯)



※ メニューを選択して10秒間は、そのメニューの炊飯時間(目安)を表示します。

■炊込み おこげの場合(「炊込み」の枠とおこげが点灯)



- おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こぼしき香りがしておいしくなります。
※ お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。
- おこげのこぼしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

※ 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」「少量早炊」は、「白米」「極うま」に比べて炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。
- おこげごはんは、かたくなるので注意する。

2 「少量早炊」を選んだときは、**時 分** キーを押して、炊飯時間を合わせる

- **時** キーを押すごとに1分ずつ増え、**分** キーを押すごとに1分ずつ減ります。

※ 初期設定は、1.0L (5.5合) タイプは17分、1.8L (1升) タイプは20分です。

※ 炊飯時間は、1.0L (5.5合) タイプは15~17分、1.8L (1升) タイプは18~20分の間で設定することができます。



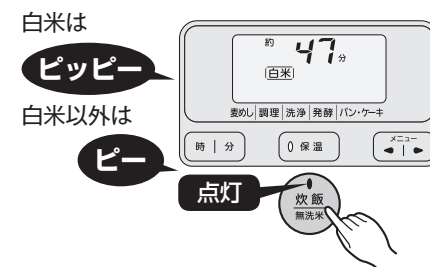
ご注意

- 「少量早炊」は、「早炊き」よりかために炊きあがります。
- 「少量早炊」の炊飯時間は、1.0L (5.5合) タイプは1合、1.8L (1升) タイプは2合で炊いた場合の目安です。炊飯量、室温、水温、水加減などにより、多少異なります。

3 炊飯/無洗米 キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す)

炊飯がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



4 ごはんの炊きかた

【無洗米のとき】

（「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「少量早炊」「炊込み」「炊込み おこげ」「雑穀」「おかゆ」「麦めし」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。

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

サイズ	メニュー	エコ炊き	白米	極うま	早炊き	少量早炊	炊込み
1.0L (5.5合) タイプ		43～53分	44～54分	61～71分	20～36分	15～25分	39～49分
1.8L (1升) タイプ		43～53分	44～54分	61～71分	20～43分	18～28分	41～54分

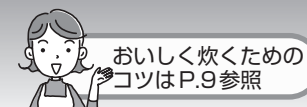
サイズ	メニュー	炊込み おこげ	おこわ	玄米	雑穀	おかゆ	麦めし
1.0L (5.5合) タイプ		42～52分	36～46分	65～77分	50～60分	54～65分	50～60分
1.8L (1升) タイプ		43～56分	40～54分	67～77分	50～60分	54～70分	52～62分

※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1～5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



炊きあがると

自動的に保温します。

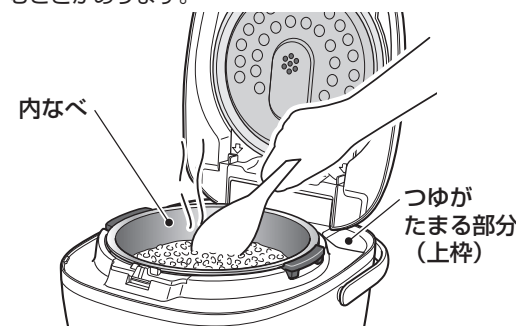


※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

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



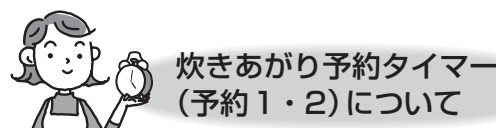
ご注意

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.29～32参照)

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた



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。**

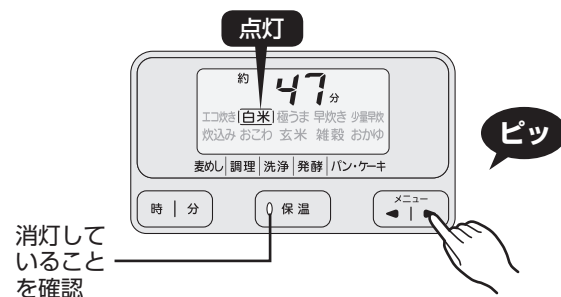
1 現在時刻を確認する

※ 現在時刻の合わせかたは、P.45参照。



2 メニューキーを押して、炊きたいメニューを選ぶ→P.11

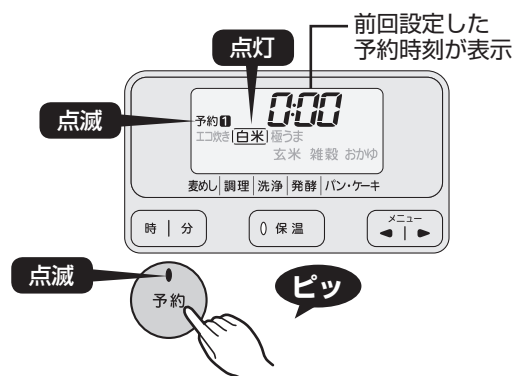
※ あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



3 予約キーを押して、「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.16参照。



※ 前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻あわせの必要はありません。

ご注意

- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
 - ・「早炊き」「少量早炊」「炊込み」「炊込み おこげ」「おこわ」「調理」「洗浄」「発酵」「パン・ケーキ」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。

メニュー別のタイマーセットの目安時間

（無洗米の場合も下表の時間と同じ。）

メニュー	タイマーセットの目安時間
エコ炊き	1時間以上
白米	1時間以上
極うま	1時間25分以上
玄米	1時間20分以上
雑穀	1時間5分以上
おかゆ	1時間10分以上
麦めし	1時間10分以上

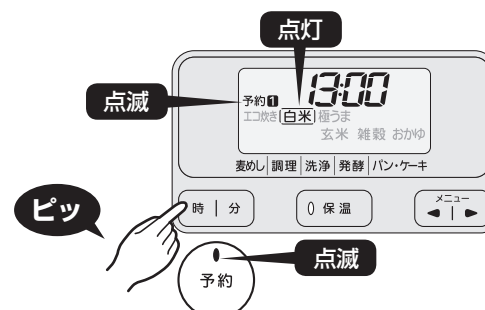
- タイマーセットの目安時間未満で設定した場合は、タイマーセットした時間に炊きあがらない場合があります。

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。
- タイマー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。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。（P.38参照）

4 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。



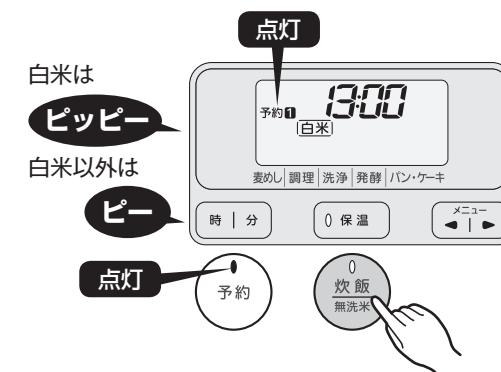
- 「時」キーは1時間単位、「分」キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

ご注意

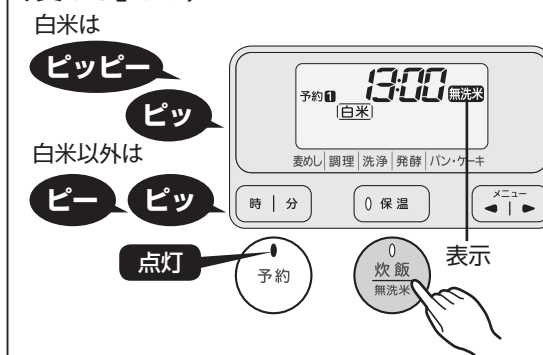
腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

5 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。



【無洗米のとき】 （「エコ炊き」「白米」「極うま」「雑穀」「おかゆ」「麦めし」のみ）



※ タイマーセットを間違えたときは、「取消」キーを押して、P.14の2からセットし直してください。

7 予約吸水タイマー炊飯のしかた

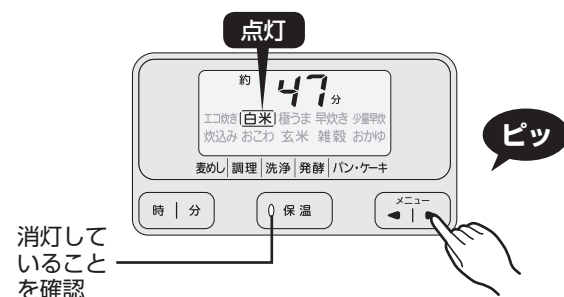


炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき)時間がセットできます。

- 炊飯ジャーに内なべをセットし、「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、「予約吸水」で50分に設定すると、**50分後に炊き始めます。**

1 メニューキーを押して、炊きたいメニューを選ぶ → P.11



2 予約キーを押して、「予約吸水」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.14参照。



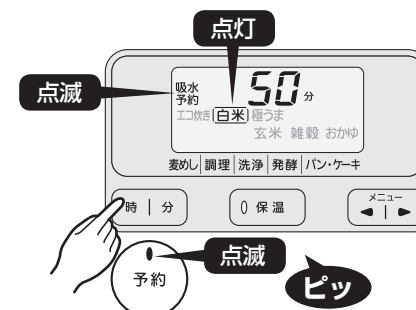
ご注意

- 下記の場合は、予約吸水ができません。
 - ・「早炊き」「少量早炊」「炊込み」「炊込み おこげ」「おこわ」「調理」「洗浄」「発酵」「パン・ケーキ」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。
- タイマー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。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。(P.38参照)

3 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。

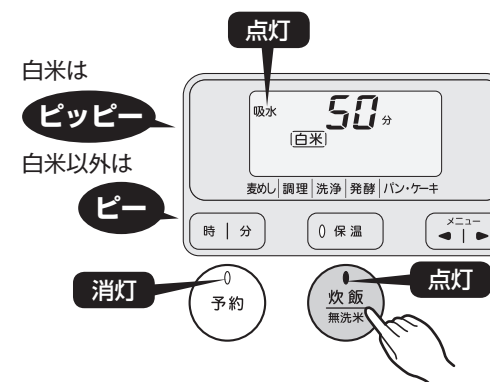
炊きあがりのかたさについて

お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりがやわらかくなります。

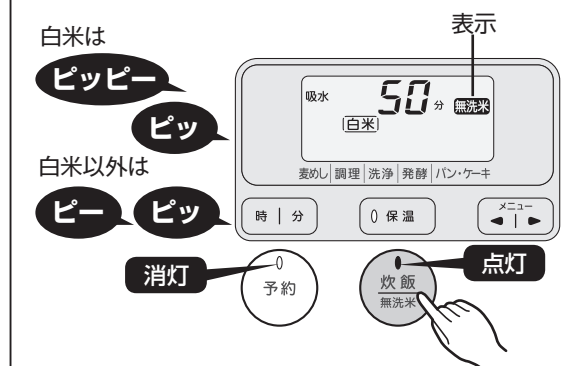
4 炊飯/無洗米キーを1回押す

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

予約完了です。



【無洗米のとき】
(「エコ炊き」「白米」「極うま」「雑穀」「おかゆ」「麦めし」のみ)



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）



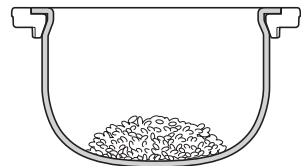
■ 再度保温するとき

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
- ・ 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

- 「おかゆ」「発酵」「パン・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、内ぶたについた露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



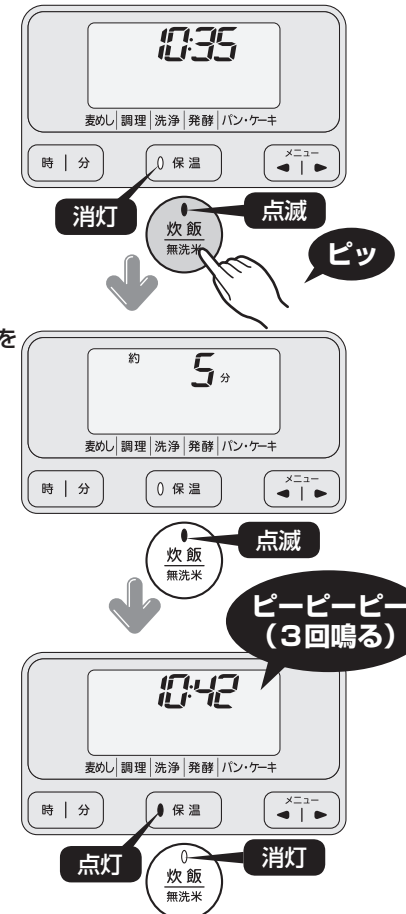
打ち水をする、と、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

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

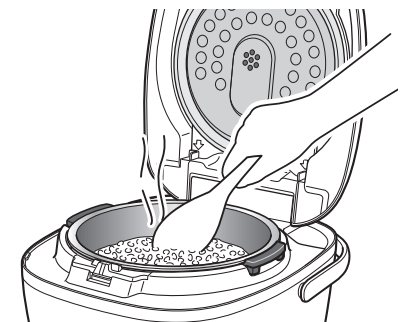


※ 再加熱をやめたい場合は、**取消** キーを押す。

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。「ピピピ…」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 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、約95度に温度を下げてしばらく煮込みます。その後さらに約90度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よくし、長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

じっくり煮込む調理と、20分以内で手軽に時短調理ができます。お料理の作りかたは、メニューガイド(P.43)およびホームページをご参照ください。

ホームページ内のレシピページ

20分以内でできる時短調理レシピをご覧ください。

URL: <https://www.tiger.jp/feature/ricecooker/jpe/recipe.html>



メニュー例

- ・じっくり煮込む調理…ビーフシチュー
 - ・時短調理…鶏肉としめじのトマトソース煮込み
- メニューガイド(P.43)参照

ご注意

- メニューガイドおよび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りますので注意する。
- 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りますので注意する。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分以上	5.5以下	2以上	8以下	3以上
20分以内	5.5以下	1以上	8以下	2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

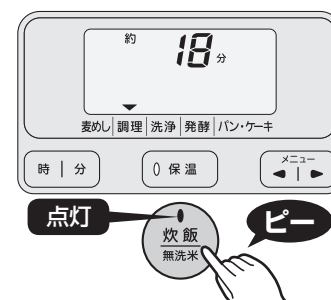
調理時間は、[時] [分] キーで合わせます。1～30分までは1分単位、30～180分は5分単位で設定できます。

※1～30分までは[時] キーを押すごとに1分ずつ増え、[分] キーを押すごとに1分ずつ減ります。30～180分は[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。



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

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。)

※調理が終わって[取消] キーを押さなければ、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りますので注意する。

※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。

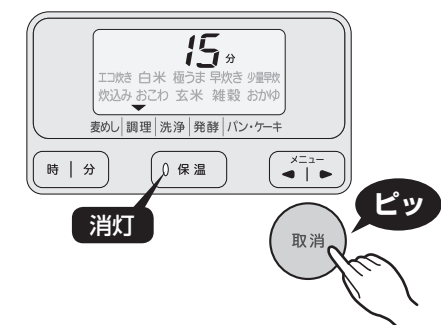
ご注意

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.20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.32の要領で洗浄し、においを取り除く

11 パンの作りかた(「発酵」・「パン・ケーキ」メニュー)

メニューガイド(P.44) および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。

ホームページ内のレシピページ

ホームページでもご覧いただけます。

URL: <https://www.tiger.jp/feature/ricecooker/jpe/recipe.html>



ご注意

- うまくできないことがありますので、メニューガイドおよびホームページに記載されているパン以外は作らないでください。
- イーストは必ずドライイーストをご使用ください。
- 「発酵」メニューは、パン生地の発酵に使用してください。

メニュー例：丸型食パン

■ 材料(材料は正確に計量してください。)

1.0Lタイプ(2~3人分)	
強力粉	200g
ドライイースト	3g (小さじ1弱)
砂糖	5g (小さじ1½)
塩	2g (小さじ½)
バター	15g
スキムミルク	8g (大さじ1と小さじ1)
ぬるま湯(約30度)	130mL
1.8Lタイプ(3~4人分)	
強力粉	300g
ドライイースト	4.5g (小さじ1½)
砂糖	7.5g (小さじ3)
塩	3g (小さじ½)
バター	22.5g
スキムミルク	12g (大さじ2)
ぬるま湯(約30度)	200mL

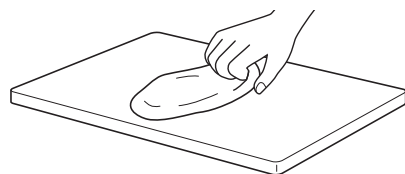
1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる

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



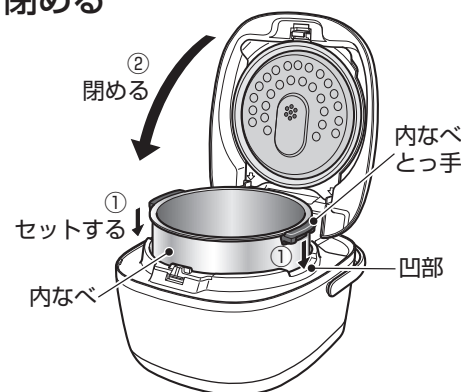
2 ある程度まとまったら、台の上に出し、約20分間こねる

引き伸ばしては折りたたみ、よくこねる。生地がなめらかになり、切れずにうすくのぼせるようになれば、こね完了。



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る



5 差込プラグをコンセントに差し込む

6 1次発酵させる

発酵温度：28度、発酵時間：40分

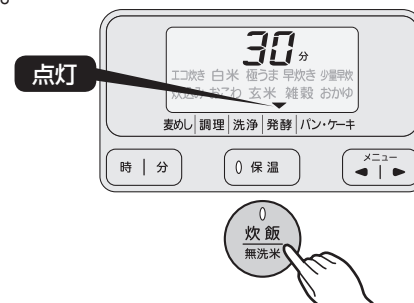
以下の①～⑤の手順で、1次発酵の温度と時間を設定します。

- ① **メニュー** **◀▶** キーを押して「発酵」を選ぶ。

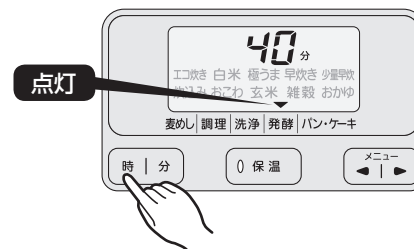
- ② **時** **分** キーで発酵温度を28度に設定する。温度は25～45度まで1度単位で設定できます。
※ **時** キーを押すごとに1度ずつ増え、**分** キーを押すごとに1度ずつ減ります。



- ③ **炊飯/無洗米** キーを押す。温度設定が完了し、時間設定に切り替わります。



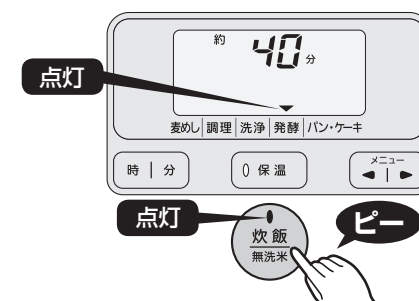
- ④ **時** **分** キーで発酵時間を40分に設定する。5分～3時間までは5分単位、3～24時間までは1時間単位で設定できます。
※ **時** キーを押すごとに5分ずつ増え、**分** キーを押すごとに5分ずつ減ります。



ご注意

発酵状態は室温や生地の温度によって変わるので、状態を見ながら、発酵の温度・時間を適宜調整してください。

- ⑤ **炊飯/無洗米** キーを押す。1次発酵がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



7 1次発酵が終了したら…

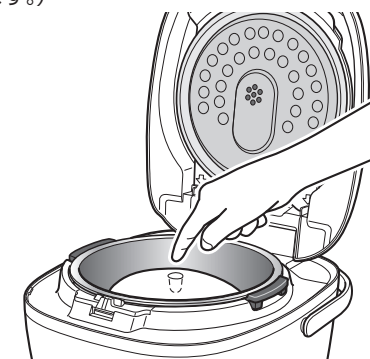
保温ランプと表示部の「0」が点滅します。



ふたを開け、生地の発酵を確認する。

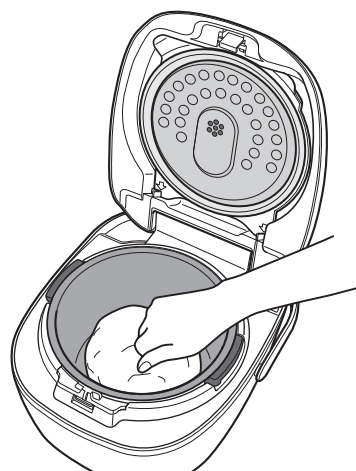
1次発酵後、生地は最初の2～2.5倍に膨れます。指に強力粉をつけて生地の中央を押し、穴がそのまま残ったら1次発酵終了です。

※ 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** キーを押して追加の発酵時間を合わせ、**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。)

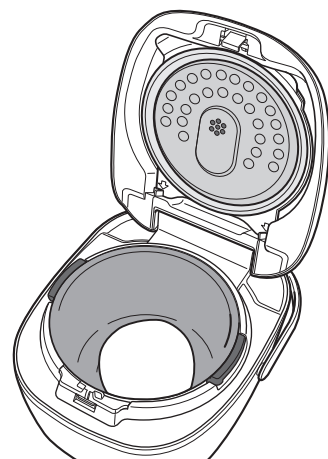


11 パンの作りかた(「発酵」・「パン・ケーキ」メニュー)

8 生地全体をかるく押して ガスを抜く



9 8を丸め直し、形を整えて内なべ の中央に置き、ふたを閉める



2次発酵が終了したら、生地が1.5～2倍程度に膨れているか確認するため、この生地の高さを覚えておきます。

10 2次発酵させる

発酵温度：38度、発酵時間：40分

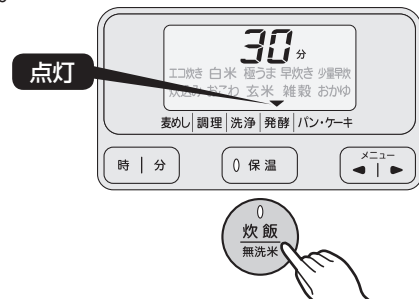
[取消]キーを押して、温度と時間を設定し直す。

以下の①～④の手順で、2次発酵の温度と時間を設定します。

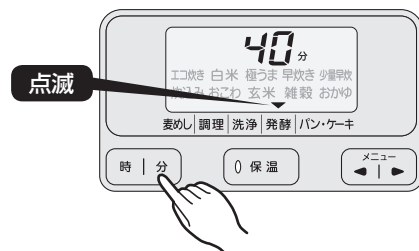
- ① [時] [分] キーで発酵温度を38度に設定する。
温度は25～45度まで1度単位で設定できます。
※ [時] キーを押すごとに1度ずつ増え、[分] キーを押すごとに1度ずつ減ります。



- ② [炊飯/無洗米] キーを押す。
温度設定が完了し、時間設定に切り替わります。



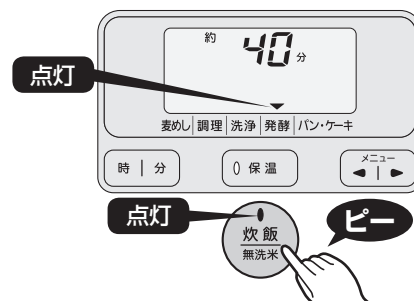
- ③ [時] [分] キーで発酵時間を40分に設定する。
5分～3時間までは5分単位、3～24時間までは1時間単位で設定できます。
※ [時] キーを押すごとに5分ずつ増え、[分] キーを押すごとに5分ずつ減ります。



ご注意

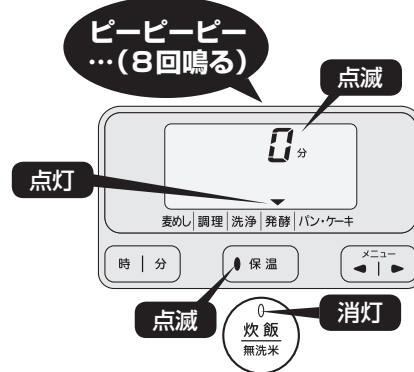
発酵状態は室温や生地の温度によって変わるので、状態を見ながら、発酵の温度・時間を適宜調整してください。

- ④ [炊飯/無洗米] キーを押す。
2次発酵がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



11 2次発酵が終了したら

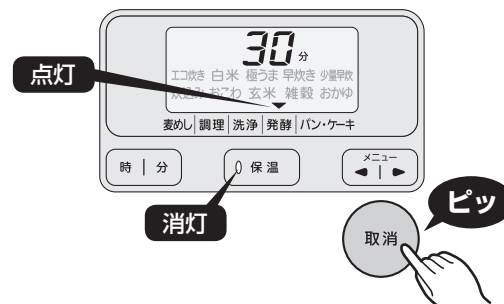
保温ランプと表示部の「0」が点滅します



- ① ふたを開け、生地が9のガス抜き後の1.5～2倍程度に膨れているか確認する。

※ 膨れていない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] キーを押して追加の発酵時間を合わせ、[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。)

- ② ふたを閉め [取消] キーを押す。

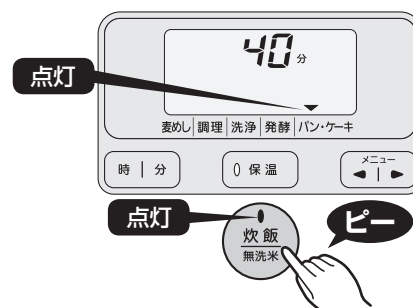


12 40分間焼く

- ① [メニュー] キーを押して、「パン・ケーキ」を選ぶ。



- ② [炊飯/無洗米] キーを押す。

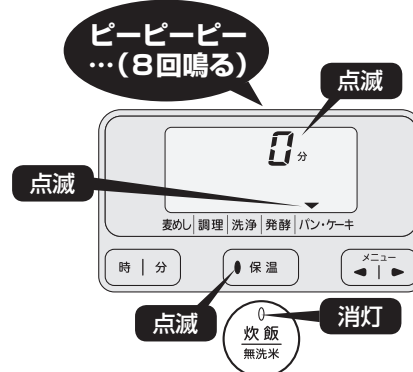


焼き上げ時間は、5分～80分まで設定できます。
※ 焼き上げ時間を40分以外に合わせ場合は、「パン・ケーキ」を選択後、[時] [分] キーで時間を合わせ、[炊飯/無洗米] キーを押す。

[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。

13 焼きあがったら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します



- ① ふたを開け、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] キーを押して追加の焼き上げ時間を合わせ、[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。)

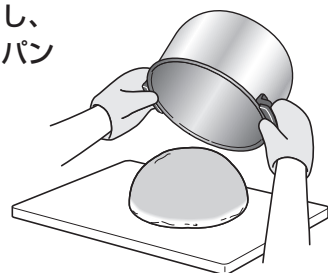
11 パンの作りかた(「発酵」・「パン・ケーキ」メニュー)

ご注意

追加で焼いたり、表面に焼き色をつける前に「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.25 の 12 からの要領で焼く。

- 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

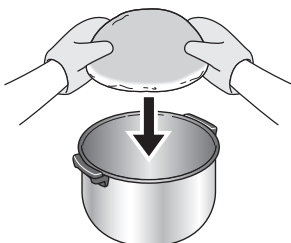
- 内なべを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにパンを取り出す。そのままにしておくと、内ぶたについた露が落ちてべたつきます。

14 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

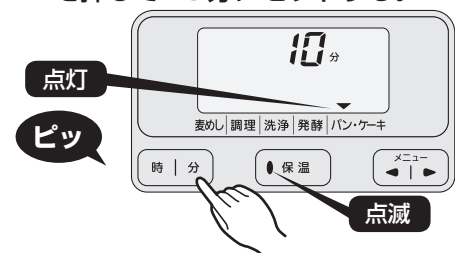
- ① パンの表面(焼けていない面)を下にして、内なべに入れる。

ご注意

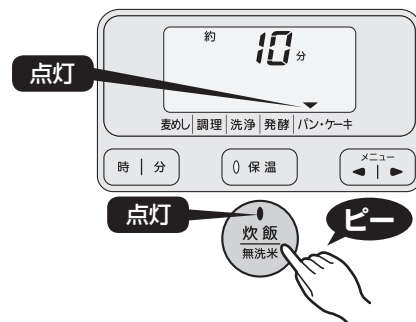
必ずなべつかみなどを使い、やけどに注意する。



- 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」キーを押して10分にセットする。



- ④ 炊飯/無洗米 キーを押す。



※ 焼きあがったら、P.25 の 13 からの要領でパンを取り出す。

パン作りが終わったら…

- 1 「取消」キーを押す



- 2 P.32 の要領で洗浄し、においを取り除く

12 ケーキの作りかた(「パン・ケーキ」メニュー)

メニューガイド(P.44)およびホームページに記載されているケーキを作ることができます。

ホームページ内のレシピページ

ホームページでもご覧いただけます。

URL: <https://www.tiger.jp/feature/ricecooker/jpe/recipe.html>



ご注意

- うまくできないことがありますので、メニューガイドおよびホームページに記載されているケーキ以外は作らないでください。
- メニューガイドおよびホームページに記載されている量を超えて作らないでください。ふきこぼれるおそれがあります。

1 材料の下ごしらえをする

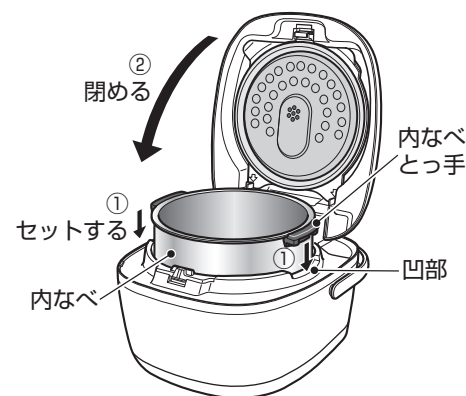
2 内なべに生地を流し入れる

3 2の生地を抜く

ご注意

加熱前に生地を抜く場合、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。

4 内なべを本体にセットしてふたを閉める



5 差込プラグをコンセントに差し込む

- 6 「メニュー」キーを押して「パン・ケーキ」を選ぶ



7 加熱時間を合わせる

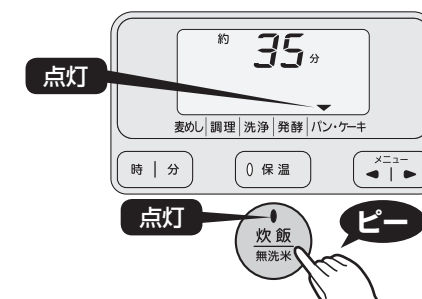
加熱時間は、「時」キーで合わせます。5～80分まで5分単位で設定できます。

※ 「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。



- 8 「炊飯/無洗米」キーを1回押す

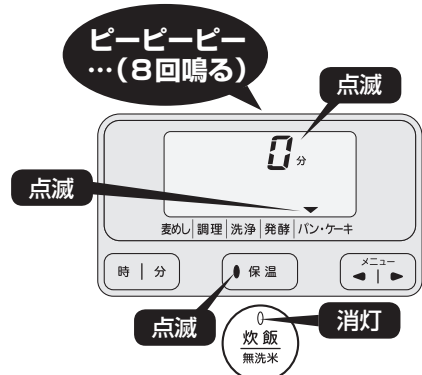
加熱が始まります。



12 ケーキの作りかた(「パン・ケーキ」メニュー)

9 焼きあがったら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。



- 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焼上げ時間を合わせ、「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.27の6からの要領で焼く。

- 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、必ずなべつかみなどを使い、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、内ぶたについた露が落ちてべたつきます。

ケーキ作りが終わったら…

- 「取消」キーを押す



- P.32の要領で洗浄し、においを取り除く

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。
- 調理やパン、ケーキを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。(P.32参照)

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。変形するおそれ。

◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。

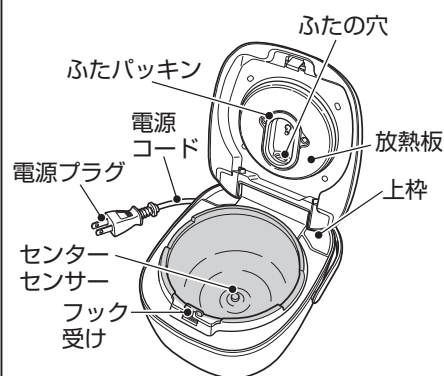
※ 洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。

◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびに洗うもの	内なべ 計量カップ しゃもじ 麦めしカップ 1割用 3割用	- 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 - 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ご注意 - 内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。 - 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。変形のおそれ。
	スチームキャップ (2つの部分にはずす。 P.31 参照)	流し洗いができます。 - 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 - 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。・つけ置き洗い。 - 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。
	内ぶた	- 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 - 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ※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 - 内ぶ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、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、ぬるま湯でつけ置き洗いをする。

13 お手入れのしかた

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・米つぶなどがついてる場合は取り除く。
※ 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。

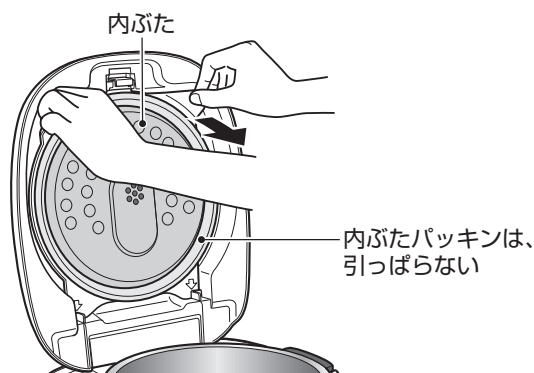
ご注意

- 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.47」に記載のタイガーお客様相談窓口にお問い合わせください。

内ぶたの取りはずし・取り付け

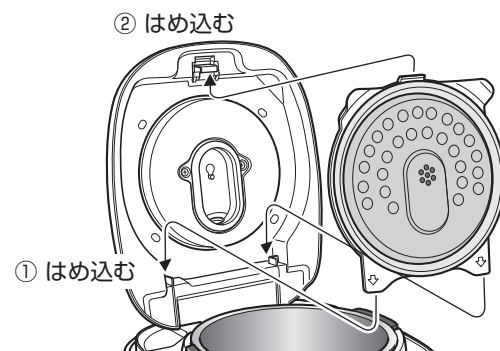
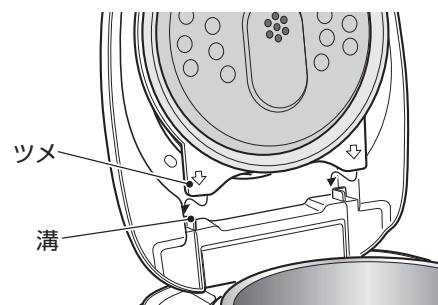
■ 取りはずしかた

内ぶたのつまみを手前に引いてはずす。



■ 取り付けかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



ご注意

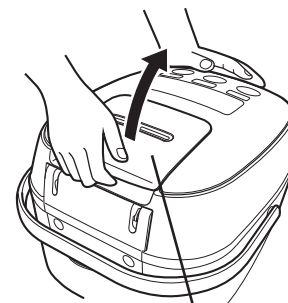
- 内ぶたパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取り付けができなくなります。パッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様相談窓口にお問い合わせください。



スチームキャップの取りはずし・取り付け

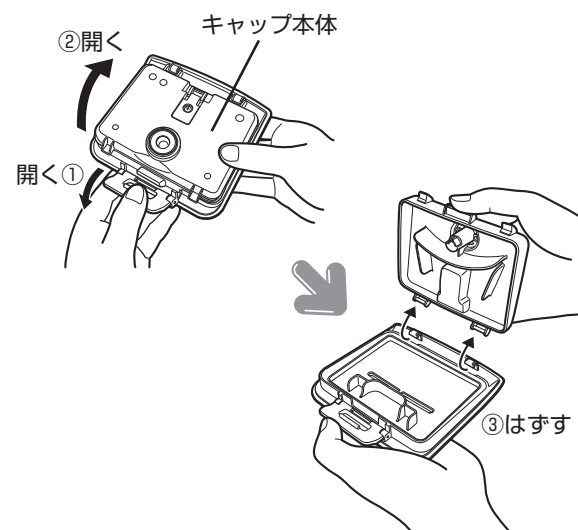
■ 取りはずしかた

- ① ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。



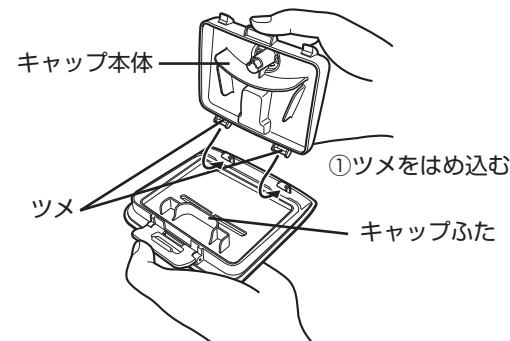
スチームキャップ

- 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。

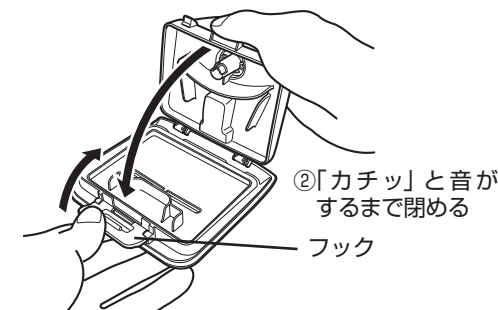


■ 取り付けかた

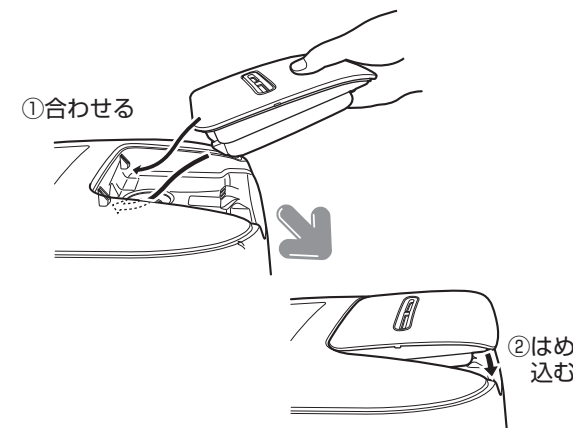
- ① キャップ本体のツメを、キャップふたにはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。



- ② ふたをとじて「カチッ」と音が鳴るまでフックを閉める。

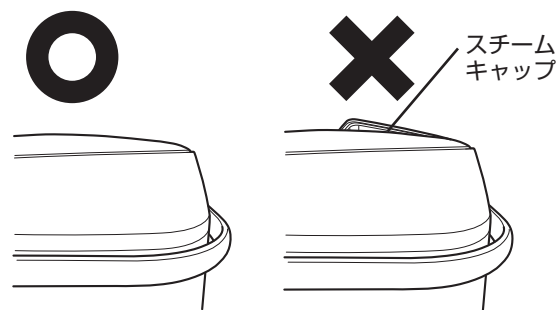


- ③ 確実に、本体に取りつける。スチームキャップを本体に手前側からはめ込む。



ご注意

スチームキャップは確実にはめ込む。確実にはめ込まれていないと、うまく炊けない、ふきこぼれ、やけどのおそれ。



使いかた

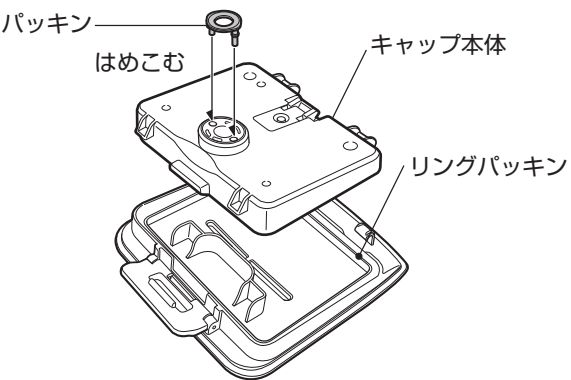
13 お手入れのしかた

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。

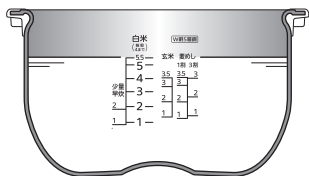
ご注意

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。

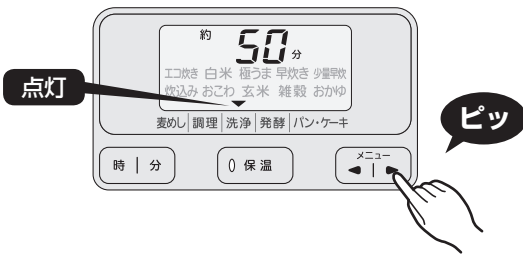


洗浄のしかた (においが気になるときや、調理後は洗浄する)

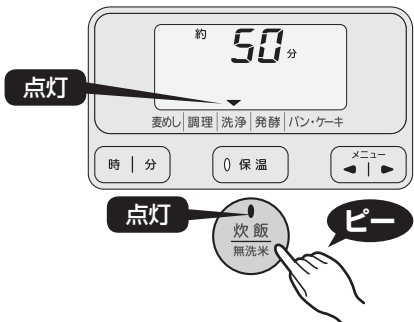
① 内なべに8分目まで水を入れ、本体にセットする。



② 差込プラグをコンセントに差し込む。
③ **メニュー** ◀▶ キーを押して、「洗浄」を選ぶ。



④ **炊飯/無洗米** キーを押す。(洗浄開始。)



洗浄が終了すると…

▼が点滅します。



⑤ **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。



⑥ 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。

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]キーを押した	内なべの裏・センサーにこびり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	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	●						●	●		●
	吹きこぼれる	●			●			●			●
	炊飯時間が長い	●			●			●	●		●
参照ページ		9・10・45	—	—	11~17	9・15	13	10・29	—	13	9・46

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	お湯(35度以上)で洗米や水加減をした (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		●	●	●		●	●	●		●	●
	ぬか臭い		●									
炊飯中	蒸気もれる	●					●				●	
	吹きこぼれる	●	●			●		●			●	
	炊飯時間が長い	●										●
参照ページ		10・29・30	9・10	10	9・16・17	－	10・29・30	9	－	－	29～32	46

14 うまく炊けない?と思ったら

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	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センサーにつにこげついたごはんつぶなどがついている	よくほぐさなかった	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	充分に洗米しなかった (無洗米は除く)	再加熱を3回以上行つた	2時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を24時間以上続けている
こんなとき								
保温中のおはん								
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	9・10・45	10・29	13	10・29・30	9・10	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	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	調理・パン・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	途中で停電があつた
こんなとき										
保温中のおはん										
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	29～32	19	21・26・28・32	－	46

15 調理やパン、ケーキがうまく作れない?と思ったら

調理したものや発酵させた生地、焼きあがつたパン、ケーキがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと	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	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	発酵させすぎた※2	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)	調理・ケーキ・パン焼き時間が短かった	調理・ケーキ・パン焼き時間が長かった	メニューガイドおよびホームページ記載のメニュー以外のレシピを調理した	片面しか焼いていない	焼きあがつたケーキ・パンをすぐに取り出さずに放置した	内なべが変形している	内なべの裏・センサーにつ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	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らない	途中で停電があつた
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	●		●							●	●							
(発酵)「パン・ケーキ」メニュー																		
発酵させた生地																		
ふくらまない・ふくらみが足りない	●			●	●	●		●			●						●	●
ふくらみすぎる	●				●		●				●							
べたつく	●			●							●							●
小さくかたい	●			●	●	●					●							
きめが粗くパサつく	●				●		●				●							
中がねっとりする(パンが生焼け)	●			●					●		●					●	●	●
内ぶたにくっつく(ふくらみすぎる)	●						●				●							
こげる	●									●	●			●	●			
焼き色がつかない									●		●	●				●	●	●
香りがわるい				●			●				●							
表面がしわになる											●		●	●				●
焼き色にムラがある											●				●			
表面がベタつく											●		●	●				
(パン・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	20・22※3・27※3	20	22	22～26	－	20～28			26	26・28	10・29	－	10・29・30					46

※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。

※3…メニューガイドを参照。

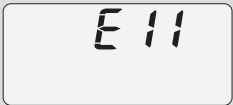
16 故障かな？と思ったら

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
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。 P.33の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。タイマーセットの目安時間未満で設定した場合は、タイマーセットした時間に炊きあがらない場合があります。	時刻を正しくセットする。	45
炊きあがり予約タイマーのセットができない	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。	45
	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。	45
	「早炊き」「少量早炊」「炊込み」「おこわ」「発酵」「パン・ケーキ」「調理」を選択していませんか。	左記のメニューはタイマーセットできません。	15
予約吸水タイマーのセットができない	「早炊き」「少量早炊」「炊込み」「おこわ」「発酵」「パン・ケーキ」「調理」を選択していませんか。	左記のメニューはタイマーセットできません。	16
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。	10・29 ・30
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
再加熱できない	〔炊飯/無洗米〕キーを押したら「ビビピ」と警告音をする。	ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。	19
	保温ランプが消灯していませんか。	〔保温〕キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度〔炊飯/無洗米〕キーを押してください。	
炊飯中・保温中・再加熱中に音が出る	「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。	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に修理をご依頼ください。	—
〔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「ビビピ…」と音が出る	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	10
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。		—
炊きあがり予約タイマー、または予約吸水タイマーのセットをしているときに、「ビビピ」と音が出る	〔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。	続けてタイマーセットを行う。	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に修理をご依頼ください。		—
時刻合わせの際、〔時〕キーまたは〔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・タイマー予約中・予約炊飯中・追加加熱中・再加熱中は、時刻合わせできません。 「少量早炊」、〔調理〕、〔発酵〕、「パン・ケーキ」を選択中は、時刻合わせできません。		45
保温ランプが点滅する	「おかゆ」「発酵」「パン・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、パンや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 ・23 ・26 ・28
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。	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。	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)	21
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。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	45
	リチウム電池が切れていますが、通常の炊飯はできます。		45
	〔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。	45
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ぶたパッキン・フック受け付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	10・29 ・30
ふたが閉まらない	内ぶたが取りつけられていますか。	内ぶたを取りつけてください。	30

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
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、ふきなどでふき取ってください。		13
	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。	29
	「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、「極うま」または「白米」で炊くことをおすすめします。		—
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。	4・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
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ないか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	7
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	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。		32
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

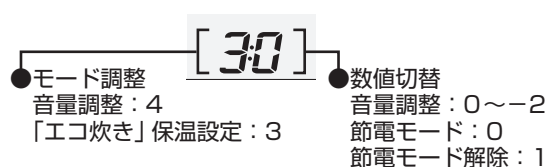
表 示	処 置	参照 ページ
「E02」が表示され、「ビビピビピ…」という音が出る 	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いてみると、吸気孔・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ① 差込プラグを抜く ② 吸気孔・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する ③ 再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	3
「E11」が表示される 		
「E02」「E11」以外の「E」からはじまる表示が出た	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→P.47」に記載のタイガーお客様相談窓口までお問合せください。	—

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相談窓口までお問い合わせください。

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・タイマー予約中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。
- ※ 調整を途中でやめるときは[取消]キーを押してください。



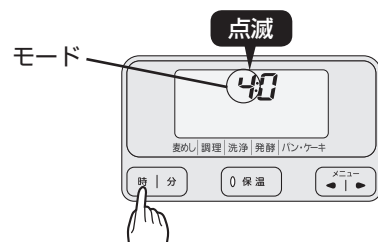
音量(キー操作音・お知らせ音)を調整したいとき

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

- 1 [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 [時]キーを押して、モードを[4]にする。



- 4 [炊飯/無洗米]キーを押す。
- 5 [時]または[分]キーを押して、音量を調整する。



音量調整
0 … 大(初期設定)
- 1 … 中
- 2 … 小

- 6 [炊飯/無洗米]キーを押す。
- 7 [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。

「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]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[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[時/分]キーを押してモード[3]にする。



- 4 [炊飯/無洗米]キーを押す。
- 5 [時]または[分]キーを押して、保温設定を選択する。



保温設定
0 … 節電モード(初期設定)
1 … 節電モード解除

- 6 [炊飯/無洗米]キーを押す。
- 7 [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。

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。
- ※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
- ※「七草粥」「麦とろごはん」「五目ごはん」「サーモンときのこのピラフ」は、無洗米が選べます。
- ※各メニューに記載のカロリー表記は、目安です。



新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

七草粥

■材料(4人分)

- 米…1カップ
- 塩…小さじ1/3
- 七草[せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶの若葉)、すずしろ(大根の若葉)]…各適量

おかゆ
メニュー

115 kcal
/1人分

■作りかた

- 1 七草はそのうち手に入りやすい2～3種類を選んで100gぐらい用意し、さっとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かく刻む。
- 2 米を内なべで洗米し、「おかゆ・全」の目盛1まで水を加え、『おかゆ』メニューで炊きあげる。
- 3 炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜする。

ご注意

- おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
- 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。



カルシウムたっぷりの健康食。

いりこ入り玄米ごはん

■材料(4人分)

- 玄米…3カップ
- いりこ…30g
- 塩ふき昆布…10g
- 酒…大さじ2
- しょうゆ…小さじ2

玄米
メニュー

432 kcal
/1人分

■作りかた

- 1 玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「玄米」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせる。
- 2 ①に頭と腹を取ったいりこをのせ、『玄米』メニューで炊きあげる。
- 3 炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせる。

ご注意

- 玄米は約1～2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
- 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。



麦ごはん特有の歯ざわりと味わいが楽しめます。

麦とろごはん

■材料(4人分)

- 米……3カップ
- 押麦……麦めしカップ1 割用3杯
- まぐろ（刺し身用）……300g
- まぐろの漬けダレ
 - しょうゆ……大さじ5
 - みりん……大さじ3
 - 花がっお……15g
- 山いも……400g
- 酢……適量
- とろろの味つけ
 - 塩……少々
 - だし汁……90mL
- うずら卵……4個
- おろしわさび（生）……適量
- もみのり……適量

麦めし
メニュー

720 kcal
1人分

■作りかた

- 1 米を内なべて洗米し、「麦めし1 割」の目盛3まで水を加え、押麦をのせて、『麦めし』メニューで炊きあげる。
- 2 まぐろは1.5cmの角切りにする。
- 3 漬けダレの材料を合わせてひと煮立ちさせ、こして冷まし、②を浸けておく。
- 4 山いもは皮を厚めにむき、酢水にさらす。
- 5 山いもの水気をふき取り、目の細かいおろし金ですりおろしながらすり鉢に入れ、さらにすりこ木で全体をよくする。
- 6 ⑤にだし汁を加えてさらにすりのばし、塩で味を整える。
- 7 どんぶりにごはんをよそい、まぐろの1/4量を漬けダレにからめながら盛りつける。
- 8 ⑦の上に漬けダレを適量回しかけてから、⑥のとろろを1/4量かけ、うずら卵を割ってもみのりをあしらい、おろしわさびを添える。



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……3カップ
- あずき……80g
- ごま塩……少々

おこわ
メニュー

494 kcal
1人分

■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る。
- 2 あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷ます。
- 3 もち米は内なべて洗米し、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る）、よく混ぜ合わせる。
- 4 ③に②のあずきをのせ、『おこわ』メニューで炊きあげる。
- 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。



雑穀ちらしずし

■材料(4人分)

- 米……3カップ
- 雑穀……1/3カップ
- 合わせ酢
 - 酢……大さじ4 1/2
 - 砂糖……大さじ4 1/2
 - 塩……小さじ2
- ＜混ぜ込み用の具＞
- ちりめんじゃこ……20g

＜飾り用の具＞

- 車えび……小8尾
- 干しいたけ……小4枚
- 干しいたけの煮汁
 - しいたけの戻し汁……180mL
 - だし汁……90mL
 - しょうゆ……大さじ1
 - 砂糖……大さじ1 1/2
- れんこん（細いもの）……40g
- れんこんの甘酢
 - 酢……大さじ3
 - 砂糖……大さじ1 1/2
 - 塩……大さじ1/2
- 錦糸卵
 - 卵（M）……2個
 - 砂糖……小さじ1/3
 - 塩……少々
- その他
木の芽、絹さや、しょうがの甘酢漬けなど

雑穀
メニュー

640 kcal
1人分

■作りかた

- 1 洗ったお米を内なべに入れ、「白米」の目盛3まで水を加えて、雑穀を上のにのせる。雑穀を入れた分、水大さじ2を追加し、『雑穀』メニューで炊きあげる。
- 2 ボウルで酢、砂糖、塩を混ぜ、合わせ酢を作る。
- 3 炊きたてのごはんを半切りに移して、②の合わせ酢をかけ、しゃもじで切るようにして混ぜ合わせながら、うちわなどで風を当て冷ます。
- 4 車えびは背わたを取り、塩ゆでにして殻をむく。
- 5 干しいたけは水でもどしたあと、しいたけの戻し汁、だし汁、しょうゆ、砂糖でよく味がしみるまで煮る。
- 6 調味した卵を薄焼きにし、細切りにして錦糸卵を作る。
- 7 れんこんは皮をむいて熱湯でゆで、甘酢に漬けておく。
- 8 ③にちりめんじゃこを混ぜ、器に盛りつけてから④・⑤・⑥・⑦の具と木の芽、絹さや、しょうがの甘酢漬けを飾る。

ご注意

- 半切りは、酢水でかるくぬらしておきます。
- 内なべでごはん酢を合わせないでください。



具とごはんの絶妙のバランス。

五目ごはん

■材料(4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
- さやえんどう…8枚
- 酒・しょうゆ・塩・酢…各適量
- もみのり……少々

炊込み おこげ
メニュー

332 kcal
/1人分

■作りかた

- 鶏肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
- 油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
- にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
- 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。
- 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る。
- 干しいたけは水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。
- さやえんどうは筋を引き、塩ゆでにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにする。
- 米を内なべで洗米してから、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さやえんどう以外の具と昆布をのせ、『炊込み おこげ』メニューで炊きあげる。
- ⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてからもみのりを散らす。

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)



サーモンときのこのピラフ

■材料(4人分)

- 米……3カップ
- サーモン(フィレ)……80g
- 塩 こしょう、白ワイン……適量
- バター……10g
- マッシュルーム……2個
- しめじ……1/4パック
- しいたけ……1枚
- まいたけ……1/4パック
- にんじん……20g
- 玉ねぎ……1/8個
- にんにく……1/2片
- トマトジュース……200mL
- チキンスープの素……1個
- 塩 こしょう……適量
- ローリエ……1枚

炊込み
メニュー

497 kcal
/1人分

■作りかた

- サーモンは塩、こしょうして、バターをとかしたフライパンで表面を焼きあげ、白ワインをかける。
- にんじん、玉ねぎ、にんにくはみじん切りにして、しめじ、まいたけはほぐし、しいたけ、マッシュルームはスライスしてフライパンで炒める。
- 米を内なべで洗米してから、トマトジュースを加え、「白米」の目盛3まで水を加え、砕いたチキンスープの素、塩、こしょうを入れてよくかきまぜ、冷ました①、②、ローリエを上のにせて、『炊込み』メニューで炊きあげる。
- 炊きあがったらローリエを取り出し器に盛りつけて、パセリのみじん切りをふる。

調理
メニュー

「炊きたて」で、おいしいおかずが簡単に！
素材を生かした本格的なお料理が、手軽に作れます。

ご注意

- 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してください。
- 煮汁で煮込む場合は、冷ましてから調理を始めてください。
- かたくり粉でとろみをつける場合は、調理の最後に入れてください。
- ちくわや、かまぼこなどの練り物は加熱するとふくれます。入れる量を加減してください。
- 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しないでください。

- 調理が終わった後はにおいを取り除いてください。(P.32「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)」参照)
- 調理が足りない場合に追加で調理する前には、「取消」キーを押さないでください。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。(押ししまった場合は、内なべを本体から取り出してぬれた布の上に置き、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します。その後、再度内なべを本体にセットし、調理してください。)

ビーフシチュー

■材料

	100サイズ 3〜4人分	180サイズ 5〜6人分
●牛肉(角切り)	300g	450g
●にんじん	1/2本	3/4本
●たまねぎ	1個	1 1/2個
●じゃがいも	1個	1 1/2個
●マッシュルーム	8個	12個
●ブロッコリー	1/4株	1/2株
●サラダ油	大さじ1	大さじ1 1/2
●バター	大さじ2	大さじ3
●赤ワイン	1/2カップ	3/4カップ
●小麦粉	大さじ3	大さじ4 1/2
●塩・こしょう	各少々	各少々
●ブイヨン	1 1/2カップ	2 1/4カップ
●調味料	デミグラスソース 1カップ	1 1/2カップ
	ローリエ 1枚	1 1/2枚
	クローブ 1個	1 1/2個
	塩・こしょう・砂糖 各少々	各少々

401 kcal
/1人分

調理
メニュー



■作りかた

- 牛肉は塩・こしょうして小麦粉をまぶしておく。にんじん、たまねぎはくし切り、じゃがいもは4等分にする。ブロッコリーは小房に分ける。
- フライパンでサラダ油を熱し、ブロッコリー以外の野菜を炒め、内なべに入れる。
- フライパンにバターを溶かし、牛肉を炒め、赤ワインを加えてさらに軽く炒め、内なべに加える。
- ブイヨンと調味料を③の内なべに入れ、全体をよくかき混ぜてローリエ、クローブを加える。
- 『調理』メニューでタイマーを120分に合わせ「炊飯/無洗米」キーを押す。
- ブロッコリーは塩ゆでにし、できあがったシチューに加える。

鶏肉としめじの トマトソース煮込み

時短調理レシピ

■材料

	100サイズ 3〜4人分	180サイズ 5〜6人分
●鶏もも肉(角切り)	250g	380g
●塩、こしょう	各少々	各少々
●しめじ(カットしたもの)	1パック(約130g)	1 1/2パック(約200g)
●玉ねぎ	1/2個(約100g)	3/4個(約150g)
●ブラックオリーブ(スライス)	25g	40g
●トマトソース	1缶(約290g)	1 1/2缶(約430g)
●チキンスープの素(顆粒)	小さじ1	小さじ1 1/2
●水	100 mL	150 mL
●パセリ(みじん切り)	適量	適量
●粉チーズ	適量	適量

198 kcal
/1人分

調理
メニュー



■作りかた

- 鶏もも肉に塩、こしょうする。
- 玉ねぎは繊維に沿って厚めのスライスにする。
- 内なべにチキンスープの素と水を入れよく混ぜ、②、①、しめじ、ブラックオリーブ、トマトソースの順に入れ、『調理』メニューでタイマーを15分(180サイズは18分)に合わせ「炊飯/無洗米」キーを押す。
- 全体をかき混ぜて、塩、こしょうで味を調えて器に盛りつけ、お好みでパセリのみじん切りと粉チーズをふりかける。



パネトーネ

312 kcal
1/6カット

発酵
メニュー

パン・ケーキ
メニュー

■材料

	100サイズ 3~4人分	180サイズ 5~6人分
●強力粉	200g	300g
●薄力粉	40g	60g
●ドライイースト	6g	9g
●塩	5g	7.5g
●砂糖	55g	82.5g
●卵(M)	2個	3個
●牛乳	40mL	60mL
●無塩バター	80g	120g
●ドライフルーツのラム酒漬け	80g	120g
●クルミ	50g	75g
●打ち粉	適量	適量
●アプリコットジャム	適量	適量

■作りかた

- 強力粉、薄力粉はふるってボウルに入れ、塩、砂糖を混ぜ合わせる。
- 牛乳を人肌に温めて、ドライイーストを溶かす。
- 卵を溶きほぐし、②と共に①に加え、しっかりと練り混ぜ、一塊になればテーブルにとって混ぜ合わせる。
- バターを3~4回に分けて加えて練り込む。
- 生地を平たくのばし、ドライフルーツとクルミの1/3量をのせて包む。
- 再びのばして⑤の作業を2回繰り返す。
- 丸く形をととのえて、内なべに入れて『発酵』メニューで28度、40分(180サイズは28度、50分)発酵する。
- 一度取り出して、軽くつぶしてガス抜きし、打ち粉をして6等分(180サイズは8等分)にして丸めなおし、内なべに均等に並べ、『発酵』メニューで33度、40分(180サイズは33度、45分)発酵する。
- 発酵状態を確認し、『パン・ケーキ』メニューで40分(180サイズは45分)焼く。
- 竹串をさして生地がついてこなければ裏返して『パン・ケーキ』メニューで10分(180サイズは15分)焼く。
- 焼きあがったら取り出して、熱いうちにアプリコットジャムを塗る。

ご注意

- 発酵時間、発酵温度は目安ですので、適宜調整してください。



スポンジケーキ

309 kcal
1/8カット
(100サイズ)

フルーツは除く

パン・ケーキ
メニュー

■材料

	100サイズ 1台分	180サイズ 1台分
●卵(M)	4個	5個
●砂糖(上白糖)	120g	150g
●薄力粉	120g	150g
●無塩バター	40g	50g
●無塩バター(内なべに塗る用)	適量	適量
●生クリーム(動物性)	200mL	250mL
●グラニュー糖	24g	30g
●いちご、ブルーベリー	各適量	各適量

■作りかた

- 卵は常温に戻し、薄力粉はふるっておく。
無塩バターは溶かしておく。
 - ボウルに卵、砂糖を入れて軽く混ぜ合わせる。
 - ②のボウルを40度の湯せんにかけ混ぜ合わせ、砂糖が見えなくなるまで混ぜたら湯せんからはずす。
 - ③をハンドミキサーの高速で泡立てる。白っぽくなり、泡立て器を持ち上げると、こんもりと泡立て器に残り、ゆっくり落ちるようになるまで泡立てる。
最後に低速で1分ほど泡立て、泡立ちをととのえる。
 - 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る。溶かしたバターも加えて混ぜる。
 - 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、『パン・ケーキ』メニューで35分(180サイズは40分)焼く。
 - 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る。
- ※ 焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で『時』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く。

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。

※ 炊飯(調理)中・保温中・タイマー予約中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中・追加加熱中は、時刻合わせできません。

※ 「少量早炊」、「調理」、「発酵」、「パン・ケーキ」を選択中は、時刻合わせできません。

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む

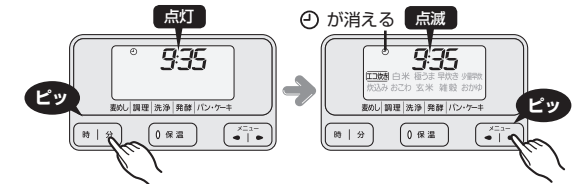
2 時刻セットモードにする

『時』または『分』キーを押すと、①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』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。

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.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください(有償)。

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)		48.1	72.3
	年間消費電力量 (kWh/ 年)		91.0	139
	1 回当りの炊飯時消費電力量 ^{*5} (Wh)		171	224
	1 時間当りの保温時消費電力量 ^{*5} (Wh)		19.0	23.8
	1 時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)		0.91	0.91
	1 時間当りの待機時消費電力量 (Wh)		0.85	0.85
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)
	少量早炊		0.18～0.36 (1～2合)	0.36～0.54 (2合～3合)
	炊込み／炊込み おこげ		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)
	玄 米		0.18～0.63 (1～3.5合)	0.36～1.08 (2～6合)
	雑 穀		0.18～0.72 (1～4合)	0.36～1.44 (2～8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)	
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)	
丸型食パンの最大量			強力粉280g分	強力粉480g分
外形寸法 ^{*6} (cm)		幅	27.2	29.5
		奥 行	32.9	35.5
		高 さ	21.1	24.3
本体質量 ^{*6} (kg)			4.5	5.4
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。

*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
タイマーセット中	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。
保温中	保温を続けます。

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.6 参照)

消耗品について、汚れやにおい・破損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 (右記「連絡先」参照)
- 消耗品・別売品のご購入サイト (右記「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.33・34)・「調理やパン、ケーキがうまく作れない? と思ったら」(P.35)・「故障かな? と思ったら」(P.36・37)・「こんな表示がでたときは」(P.37) 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ますとき

…… 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、ご希望により有料修理(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 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。

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



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。

46

47

その他