



品番

JPF-A 型^① JPF-N 型

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 : 1809JPFA

※こちらはJPF-A型のみ対象です。



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
- ごはんをおいしく炊くためのポイント.. 9

使いかた

- 3 ごはんを炊く前の準備..... 10
- 4 ごはんの炊きかた..... 11
- 分量について..... 11
- 炊飯時間の目安..... 11
- 5 ごはんが炊きあがったら..... 12
- 6 予約炊飯のしかた..... 13
- 7 保温について..... 15
- 8 再加熱のしかた..... 16
- 9 調理のしかた（「調理」メニュー）.. 17
- 10 ケーキの作りかた（「ケーキ」メニュー）.. 19
- 11 甘酒の作りかた（「甘酒」メニュー）.. 21
- 12 お手入れのしかた..... 23

困ったときは

- 13 うまく炊けない？と思ったら.. 27
- 14 調理やケーキ、甘酒が
うまく作れない？と思ったら.. 29
- 15 故障かな？と思ったら..... 30
- こんな表示がでたときは..... 31

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..... 32
- メニューガイド..... 33
- 仕様..... 38
- 停電があったとき、
器具用プラグがはずれたとき.. 38
- 消耗品・別売品の
お買い求めについて..... 38
- 現在時刻の合わせかた..... 39
- 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。
 - ・器具用プラグをなめさせない。乳幼児が誤ってなめないように注意する。

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調理
 - ・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、器具用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

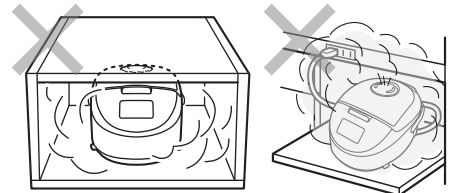
-  **分解禁止**
- 修理技術者以外の人、分解したり修理をしない。
- 感電・けがのおそれ。火災の原因。
- 修理は、販売店または「連絡先→P.39」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。

使用する場所に注意

注意

-  **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
 - ・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。
- ・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、「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ふき出し、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



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(放熱板や内なべ等)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・器具用プラグ

⚠ 警告



禁止



ぬれ手禁止

次のような使いかたをしない。

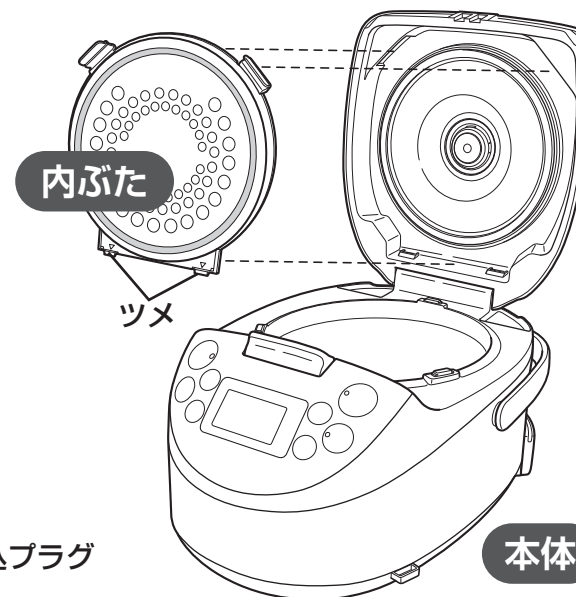
- ・ 交流100V以外での使用。
(日本国内100V専用)
 - ・ タコ足配線での使用。
(定格15A以上のコンセントを単独で使う。)
 - ・ 電源コードが破損したままや傷つくような使用。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)
 - ・ 差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
 - ・ 差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
 - ・ ぬれた手での差込プラグの抜き差し。
 - ・ 器具用プラグ(磁石式)の先端にピンなど金属片やごみを付着したままでの使用。
 - ・ この製品専用の電源コード以外の使用。
 - ・ 電源コードを他の機器への転用。
- 感電・けがのおそれ。
火災・ショート・発煙・故障・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。

⚠ 注意



必ず実施

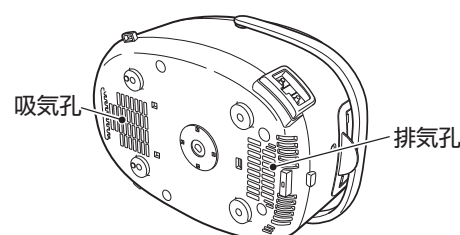
- ・ 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
- ・ 必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
感電・けが・やけどのおそれ。
ショート・発火・漏電火災の原因。



電源コード

差込プラグ

器具用プラグ



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



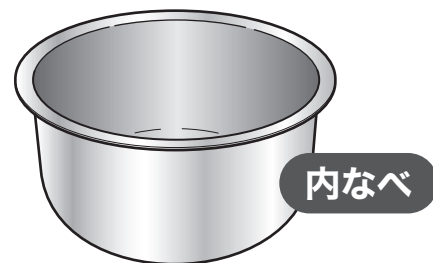
禁止

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

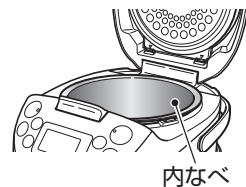
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。
また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.39」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。



⚠ 注意

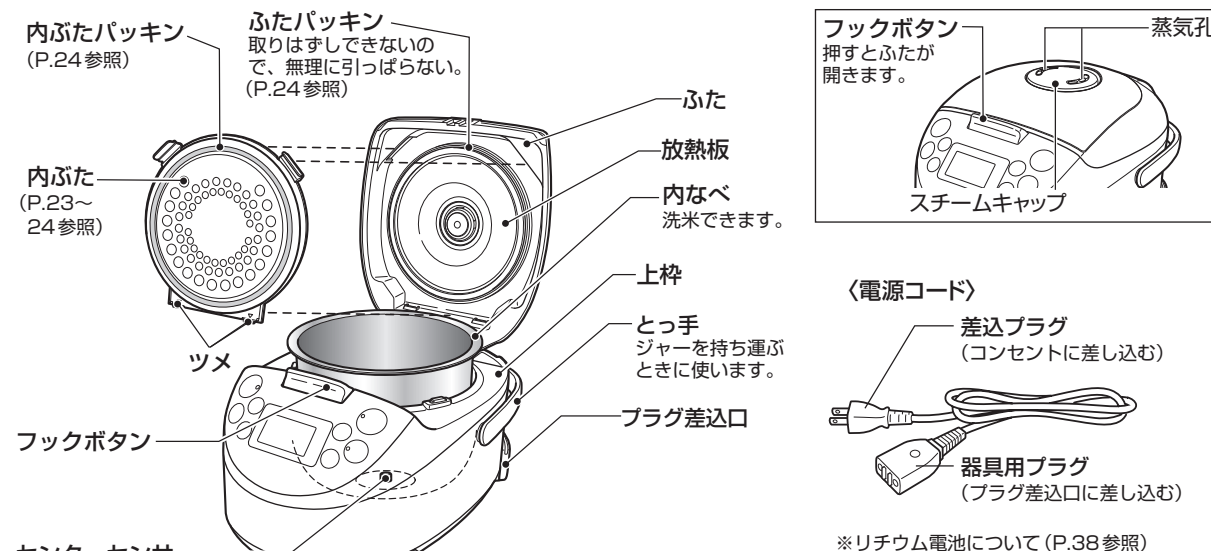
-  専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。
-  内なべを落としたり、
かたいものをぶつけるなど、
強い衝撃を与えない。
けがのおそれ。破損の原因。
-  カラダきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。
-  使用中や使用直後に内なべをさ
わるときはミトンなどを使い、
直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそ
れ。



末長くご使用いただくためのご注意

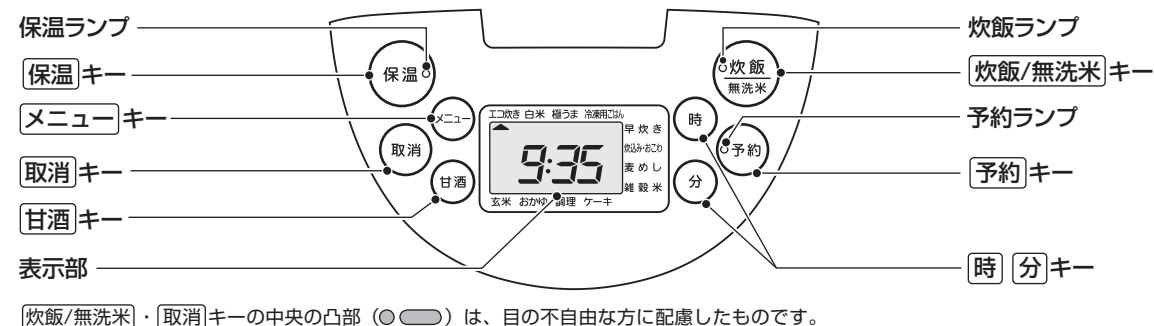
- 冷めたごはんを再加熱(保温)しない。
おいなどの原因。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・こ
げついたごはんつぶなどは必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。
故障やおいしく炊けない原因。
- 内なべは使うたびに、洗剤をうすめた水ま
たはぬるま湯でスポンジを使って、内側と
外側をよく洗う。
- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、
変形の原因になるため、必ず守る。
 - ・ 内なべをガス火にかけたり、IH調理器・電
子レンジなどに使わない。
 - ・ 白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を
保温しない。
 - ・ 内なべの中で酢を使わない。
 - ・ 付属品が木製品以外のしゃもじを使わない。
 - ・ 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。



※リチウム電池について (P.38 参照)

〈操作パネル部〉



※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

〈しゃもじ〉



〈計量カップ〉

約 1 合 (約 0.18L)
1 合のお米は
約 150g です。



〈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・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.23~26 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)
- 「ジュー」や「チリリ…」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.39 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」と比べて、少しかたになります。少ない消費電力量(約6~17%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。
冷凍用ごはん	○	○	○	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、芯までふ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。
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・おこわ	○	△	—	炊込みごはんまたはおこわを炊くときに選びます。
麦めし	○	△	○	大麦を白米(無洗米)と一緒に炊くときに選びます。大麦には押麦や米粒麦、もち麦などがあり、食物繊維が豊富に含まれています。白米に対して1割または3割の大麦を加えることができます。
雑穀米	○	△	○	雑穀(あわ、ひえ、黒米、赤米など)を白米(無洗米)と一緒に炊くときに選びます。
玄米	—	△	○	玄米を炊くときに選びます。
おかゆ	○	—	○	おかゆを炊くときに選びます。

○：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。

※「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.32参照)

おこげについて

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

無洗米で選べるメニュー

「エコ炊き」「白米」「極うま」「冷凍用ごはん」「早炊き」「炊込み・おこわ」「麦めし」「雑穀米」「おかゆ」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、無洗米が楽に美味しく炊けます。

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、とき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が(「早炊き」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」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。

予約炊飯について

予約炊飯をセットすると、食べたい時刻に炊きあげることができます。(P.13参照)

冷凍用ごはんについて

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。

ごはんをおいしく炊くための

ポイント



炊く前の準備はP.10、炊きかたはP.11~14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「雑穀米」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。白くなるのは米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。

麦めしを炊くとき(麦めしの炊きかた→P.10)

- 大麦は付属の麦めしカップではかります。1割用のすりきり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く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になります。
- 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ため、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。
冷凍用ごはん	「冷凍用ごはん」の目盛。
おこわ	もち米とうる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」、3割加えたときは「麦めし・3割」の目盛。
雑穀米	「白米」の目盛を目安にお好みで。
玄米	「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。

- 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。

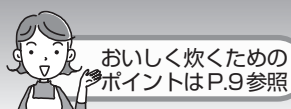
メニュー	最大炊飯容量
炊込み・おこわ	2合
玄米	1.5合
全がゆ	0.5合

- 炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- 最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。
- 下記の場合、うまく炊けない、こげつくなどの原因となります。
 - ・しょうゆ、みりんなどの調味料が多すぎる場合
 - ・調味料が底に沈んでいる場合
 - ・ケチャップやトマトソースを使用した場合
 - ・具を混ぜ込んだ場合
- 「おかゆ」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



おいしく炊くための
ポイントはP.9参照

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)

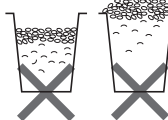


無洗米も付属の計量カップではかってください。

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.9参照。

■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.9参照)

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.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。

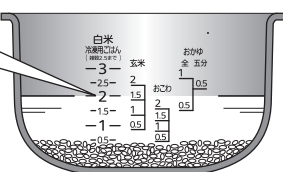
3 水加減する

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)

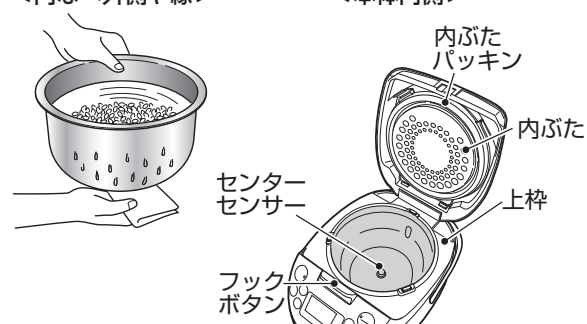
2カップの白米を炊く場合は「白米」の目盛2に合わせる



4 水滴・米つぶなどをふき取る

<内なべ外側や縁>

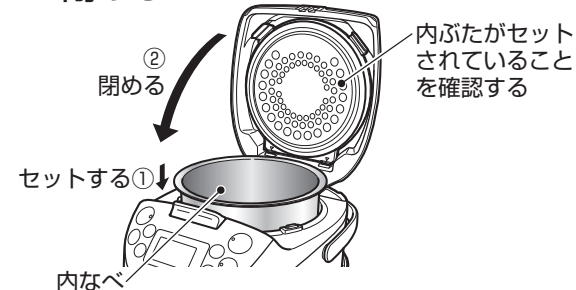
<本体内部>



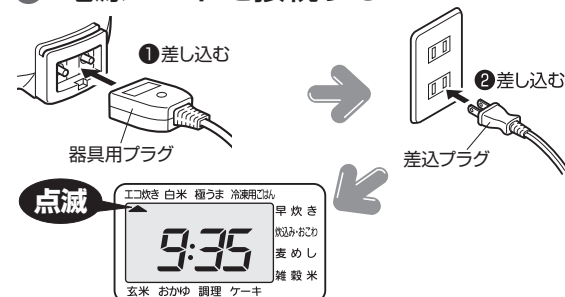
ご注意

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てふたを閉める



6 電源コードを接続する



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。

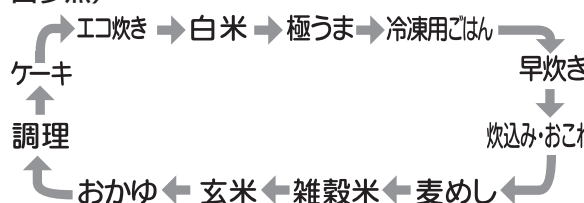
4 ごはんの炊きかた



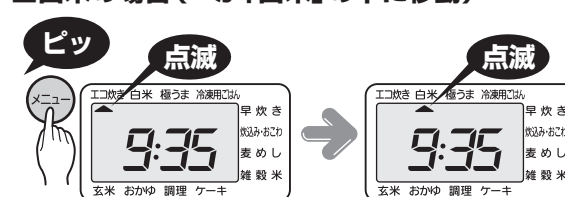
おいしく炊くための
ポイントはP.9参照

1 「メニュー」キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる

押すごとに、メニューが切り替わります。(下図参照)



■白米の場合(▲が「白米」の下に移動)



※ 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」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。

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

エコ炊き	白米	極うま	冷凍用ごはん	早炊き	炊込み
43~53分	46~56分	62~72分	55~65分	19~40分	40~52分
おこわ	麦めし	雑穀米	玄米	おかゆ	
37~47分	58~68分	53~63分	74~87分	53~63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)

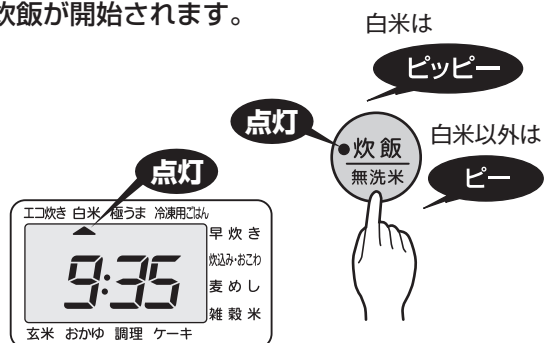
※ 無洗米を選択された場合は、各メニューともに1~5分長くなります。

※ 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。

2 「炊飯/無洗米」キーを1回押す

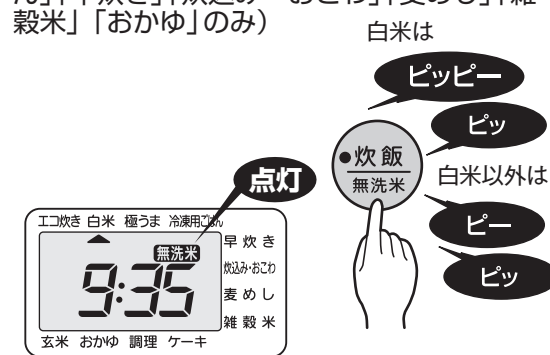
(無洗米のときは、2回押す)

炊飯が開始されます。



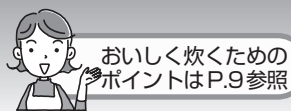
【無洗米のとき】

(「エコ炊き」「白米」「極うま」「冷凍用ごはん」「早炊き」「炊込み・おこわ」「麦めし」「雑穀米」「おかゆ」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。

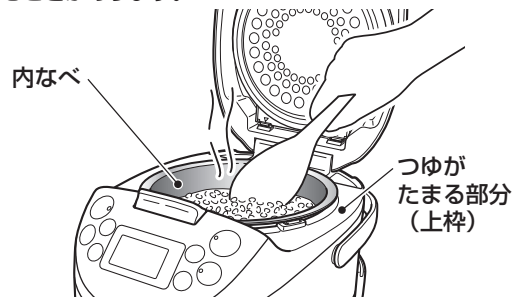


※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

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…

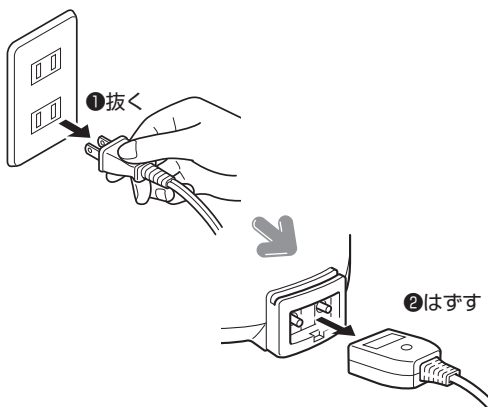
1 必ず「取消」キーを押す



ご注意

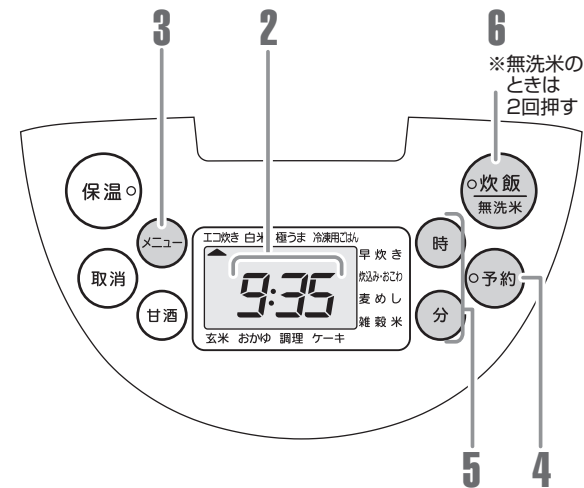
保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するとき保温ランプが点灯して、炊飯できません。

2 差込プラグを抜いて、器具用プラグをはずす。



3 お手入れする (P.23～26 参照)

6 予約炊飯のしかた



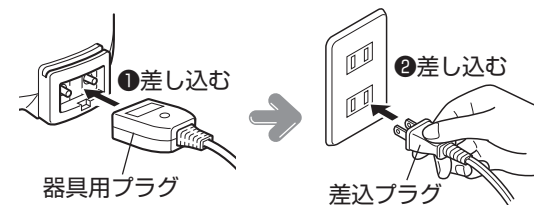
予約炊飯 (予約 1・2) について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

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

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

1 電源コードを接続する



2 現在時刻を確認する

※ 現在時刻の合わせかたは、P.39 参照。



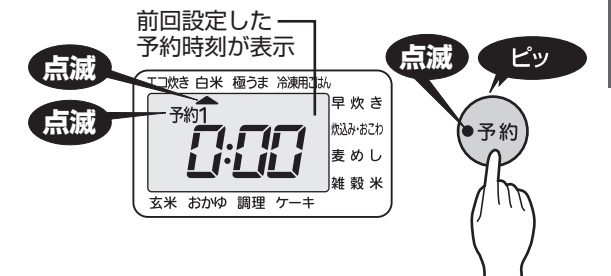
3 「メニュー」キーを押して、炊きたいメニューに▲を合わせる → P.11

※ 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。



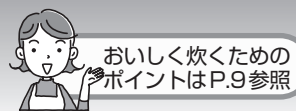
4 「予約」キーを押して、「予約 1」または「予約 2」を選ぶ

押すごとに、「予約 1」→「予約 2」の順に切り替わります。



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

6 予約炊飯のしかた



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

メニュー別の予約設定の目安時間

(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

メニュー	予約設定の目安時間
エコ炊き	1 時間以上
白米	1 時間以上
極うま	1 時間 15 分以上
冷凍用ごはん	1 時間 10 分以上
麦めし	1 時間 10 分以上
雑穀米	1 時間 10 分以上
玄米	1 時間 30 分以上
おかゆ	1 時間以上

- 予約設定の目安時間未満で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。

音について

- 「予約」キーを押した後、約30秒間何もしないと「ビピ」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、「ビピ」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.32 参照)

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。

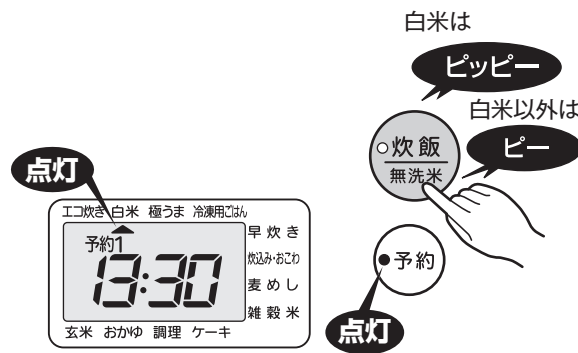
ご注意

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。)

予約完了です。



【無洗米のとき】
(「エコ炊き」「白米」「極うま」「冷凍用ごはん」「麦めし」「雑穀米」「おかゆ」のみ)



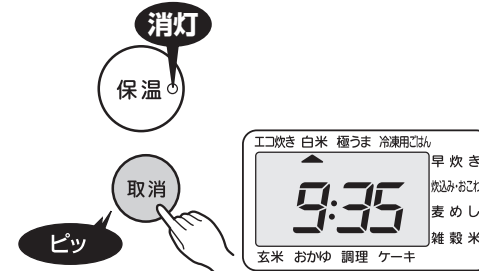
※ 予約設定を間違えたときは、「取消」キーを押して、P.13の2からセットし直してください。

7 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。

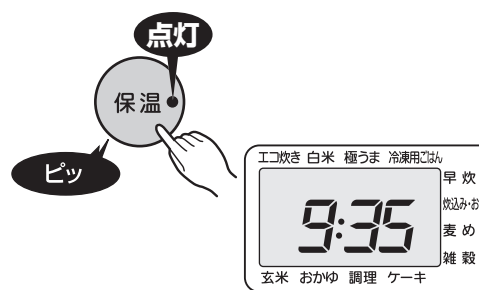
■ 保温を中止するとき

「取消」キーを押します。(保温ランプが消灯)



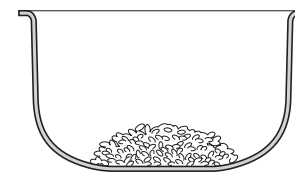
■ 再度保温するとき

「保温」キーを押します。(保温ランプが点灯)



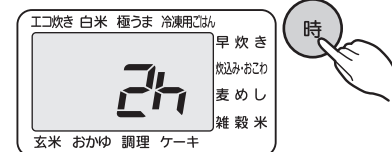
少量のごはんを保温するとき

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・バサつき・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
- ・ しや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(0.5合)以下の保温
- ・ 白米(無洗米)以外の保温
- ・ ごはんを入れたまま保温を取り消す
- ・ ごはんをドーナッツ状にした保温

- 「おかゆ」「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。

使
い
か
た

8 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(0.5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 小さじ1～2杯の打ち水を均一に行う



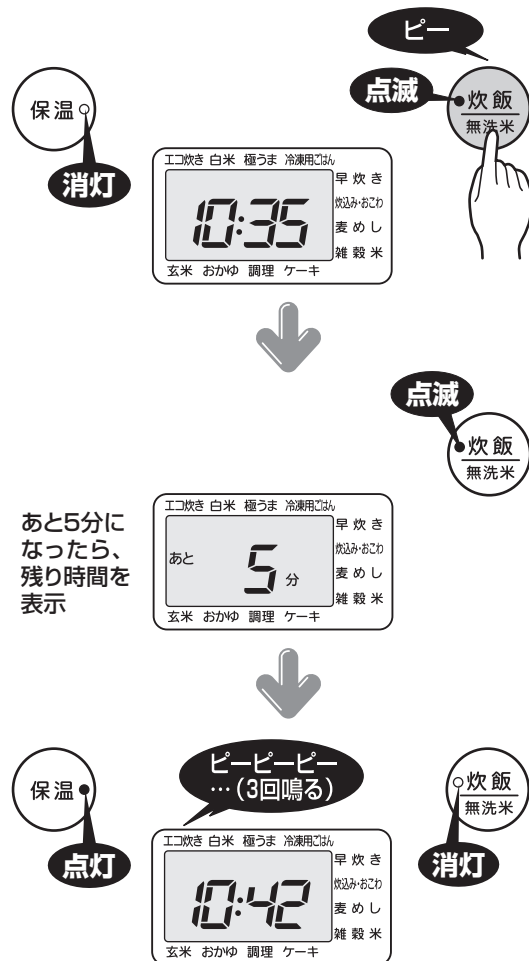
打ち水をする、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

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.15 参照)

4 炊飯/無洗米 キーを押す

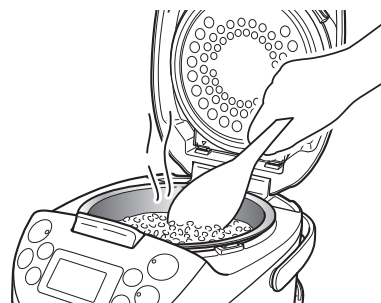


※ 再加熱をやめたい場合は、**取消** キーを押す。

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」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



9 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、15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.37)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

15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... 豚肩肉とレンズ豆の煮込み
 - ・時短調理... 五目野菜あんかけ麺
- メニューガイド(P.37)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

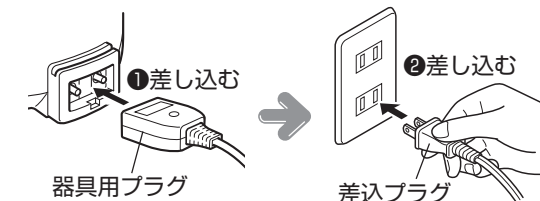
2 内なべに材料を入れ、ふたを閉める

ご注意

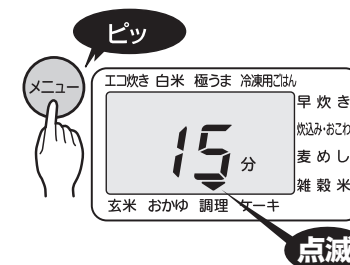
材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れる。(下記の表を参照) 最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりします。また、最小量より少なくてもふきこぼれる場合があるので注意する。15分以内の場合、量が多いと煮えていない場合があります。その場合は、追加加熱してください。

調理時間	白米の目盛	
	最大量	最小量
15分以内	3以下	0.5以上
16分以上	3以下	1以上

3 電源コードを接続する



4 「メニュー」キーを押して「調理」を選ぶ

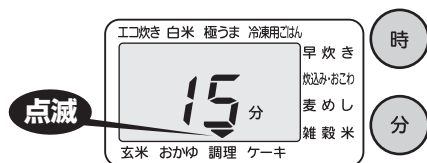


9 調理のしかた(「調理」メニュー)

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、30～120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ります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してください。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。

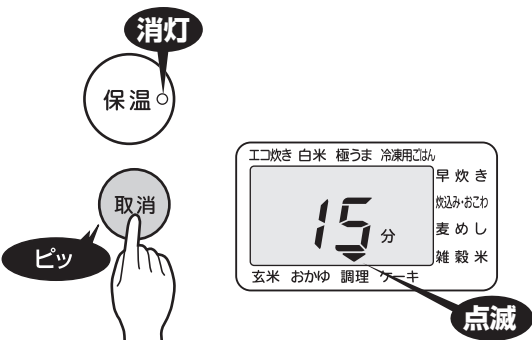
ご注意

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.17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.26の要領で洗浄し、においを取り除く

10 ケーキの作りかた(「ケーキ」メニュー)

メニューガイド(P.36)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

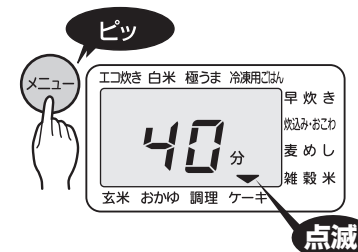
加熱前に生地を抜く場合、やわらかい布の上で行ってください。
内なべの変形や破損のおそれがあります。

4 内なべを本体にセットしてふたを閉める



5 電源コードを接続する

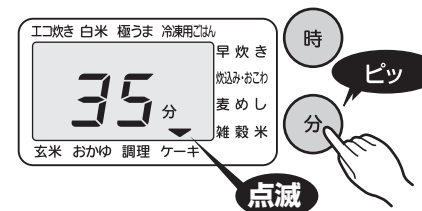
6 **[メニュー]** キーを押して「ケーキ」を選ぶ



7 加熱時間を合わせる

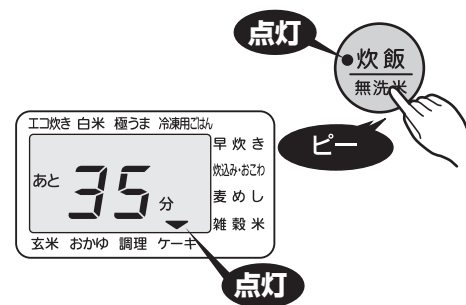
加熱時間は、**[時]** **[分]** キーで合わせます。5～80分まで5分単位で設定できます。

- ※ **[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40分です。



8 炊飯/無洗米 キーを1回押す

加熱が始まります。



10 ケーキの作りかた(「ケーキ」メニュー)

9 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.19の6からの要領で焼く。

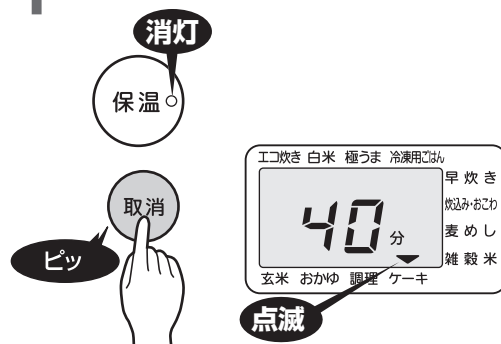
- 2 内なべを取り出し、ケーキを取り出して冷ます。

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、内ぶたについたつゆが落ちてべたつきます。

ケーキ作りが終わったら…

- 1 「取消」キーを押す



- 2 P.26の要領で洗浄し、においを取り除く

11 甘酒の作りかた(「甘酒」メニュー)

炊きたてのごはんに水と米麹(乾燥)を加え、温度を約60度に保つことで、甘酒を手軽につくることができます。

【準備】

内なべ、内ぶた、付属のしゃもじなど使用するものをきれいに洗い、清潔にしておく。

材料	最小量	最大量
温かいごはん(白米)	0.5合分 または150g	1合分 または300g
水(常温)	200mL	400mL
米麹(乾燥)	100g	200g

- 1合分で約900gの甘酒ができます。
- ※ 白米のごはんの他、麦めし・雑穀米・赤飯などでも作れます。その場合は炊きたてのごはんを計量し、それぞれ上記の表の水、米麹を加えてください。
- ※ 冷水を使うと、できあがりまでに時間がかかる場合があります。米麹の酵素は熱に弱いため、お湯は使用しないでください。
- ※ 板麹を使うときは、清潔な手でひとつぶずつほぐして使ってください。

ご注意

- ごはんは炊きたてのごはんを使用してください。長時間保温したごはんは使用しないでください。
- 金属製のおたまやスプーンなど、かたいものを使わないでください。内なべのフッ素加工面のはがれ、変形の原因になります。

ホームページで甘酒のアレンジレシピを公開しています。

ホームページ内のレシピページ

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



1 「白米」メニューでごはんを炊く

麦めし・雑穀米・赤飯などを使う場合は、それぞれのメニューで炊いてください。

2 炊きあがったごはんに水を入れて、付属のしゃもじでかき混ぜる



ご注意

米麹の酵素は熱に弱いため、お湯は入れないでください。

3 米麹(乾燥)を入れる



ご注意

米麹の酵素は熱に弱いので、必ず水を入れた後に入れてください。

4 付属のしゃもじでよくかき混ぜる ごはんつぶや米麹がまわりについていたら、平らにならす



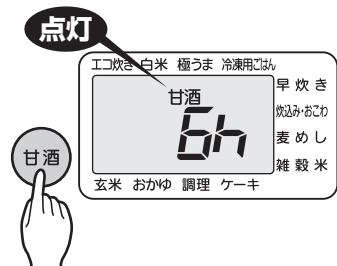
5 内なべを本体にセットしてふたを閉める



6 電源コードを接続する

11 甘酒の作りかた(「甘酒」メニュー)

7 「甘酒」キーを押して、「甘酒」メニューを選ぶ

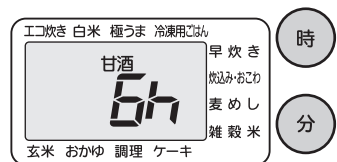


8 加熱時間を6時間に合わせる

加熱時間は、**[時]** **[分]** キーで合わせます。
1～10時間まで1時間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6時間です。

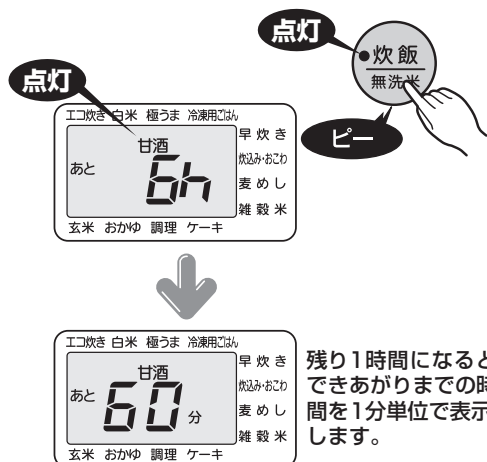


ご注意

加熱時間は6時間が基本ですが、米麴の種類や水温によって甘みが出るまでの時間が変わります。
甘みが足りないときは、追加で加熱してください。

9 炊飯/無洗米 キーを1回押す

加熱が始まります。



残り1時間になると、
できあがりまでの時間
を1分単位で表示
します。

10 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。



甘みが出ていればできあがりです。
甘みが足りないときは追加で加熱してください。
(目安時間は1～2時間です。)

※ 加熱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。

※ 長時間保温を続けると、風味が落ちてくる場合があります。

追加で加熱するとき

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加熱時間を合わせ、**[炊飯/無洗米]** キーを押す。(最大4時間を3回まで追加できます。)
[取消] キーを押してしまった場合は、7からの要領で加熱する。

甘酒作りが終わったら…

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。



ご注意

保温する場合は、6時間以内にしてください。

2 P.26の要領で洗浄し、においを取り除く

保存方法

- 清潔な容器に移し、冷蔵庫で保存してください。
- 1週間を目安に、お早めにお召し上がりください。

12 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、甘酒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.26 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・変色の原因。

◆ 洗剤でお手入れするときは、中性の台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。

※ 洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になるので、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がはがれる原因。



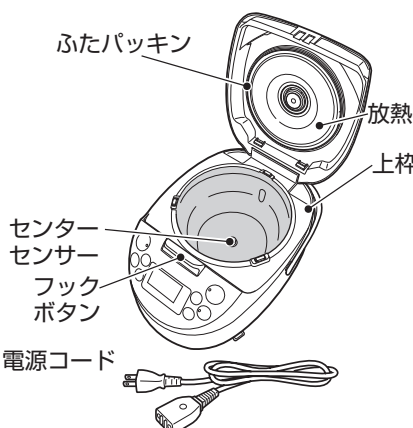
内なべ しゃもじ 1割用 3割用 計量カップ 麦めしカップ	① 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ご注意 ● 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。 ● 計量カップ、しゃもじ、麦めしカップを熱湯に浸さない。変形の原因。
スチームキャップ (2つの部分にはずす。 P.25 参照)	流し洗いができます。 ① 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 ② 乾いた布ですぐに水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ご注意 ● 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	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。 ※内ぶたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。 ■内ぶたのパッキン 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。ふたが開まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物がふき出し、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。

使った
た
び
に
洗
う
も
の

使
い
か
た

12 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。
- 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
- 上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。

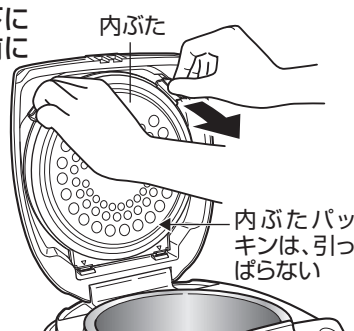
ご注意

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
- ふたパッキンは引っぱらない。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

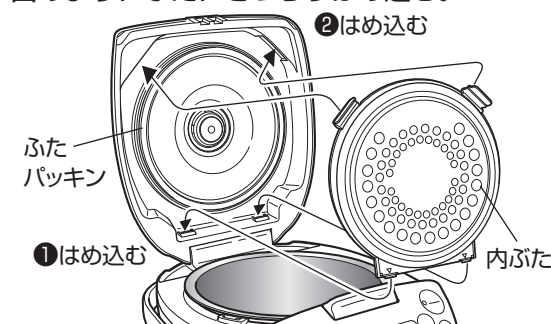
■取りはずしかた

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。



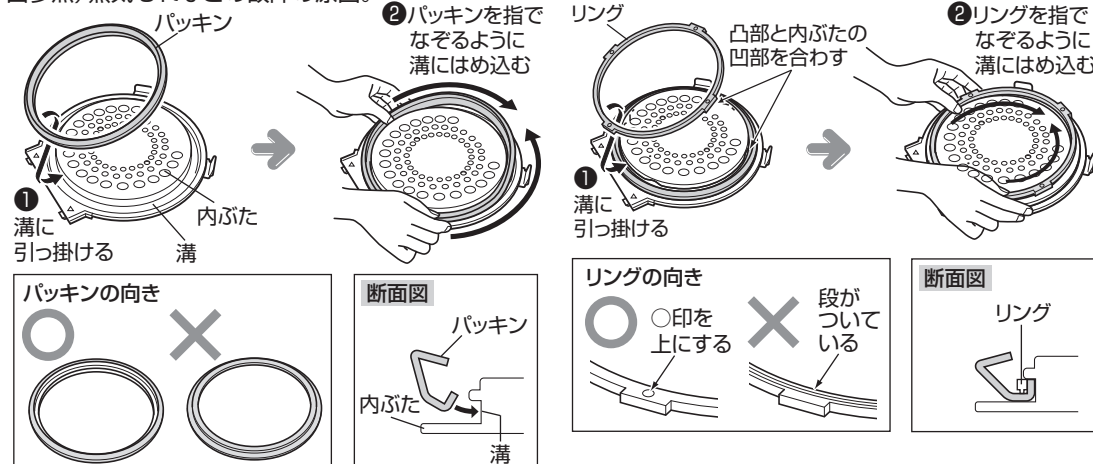
■取り付けかた

図のようにふたにキッチリはめ込む。



ご注意

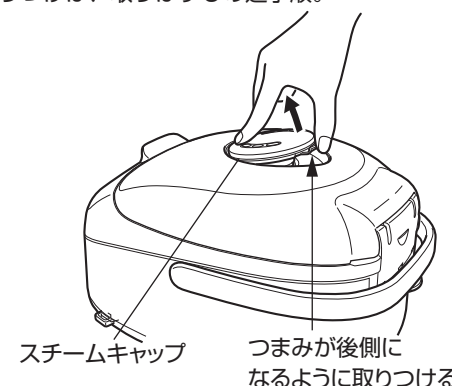
- 内ぶたを取りつけるときは、ふたパッキンがめくれないように、内ぶたを傾けた状態でセットする。ふたパッキンがめくれるとうまく炊けない、蒸気もれなどの故障の原因。
- 内ぶたパッキンがはずれていないか確認する。うまく炊けない原因。はずれている場合は、パッキンをゆっくり引っばってリングとパッキンをはずし、下記のとおり再度取りつける。
- 内ぶたパッキンがはずれたときは、パッキンの方向に注意して奥まではめ込んだ後、リングをキッチリはめ込む。（下図参照）蒸気もれなどの故障の原因。



スチームキャップの取りはずし・取り付け

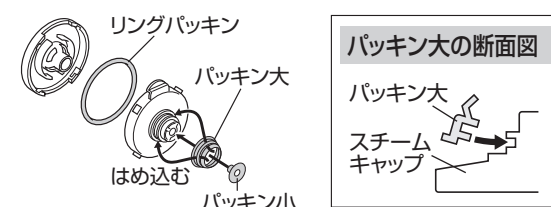
ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。

※取り付けは、取りはずしの逆手順。



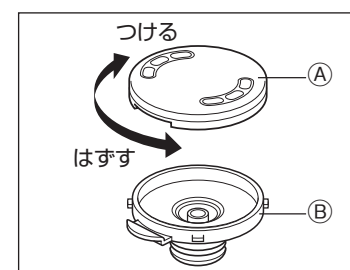
ご注意

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

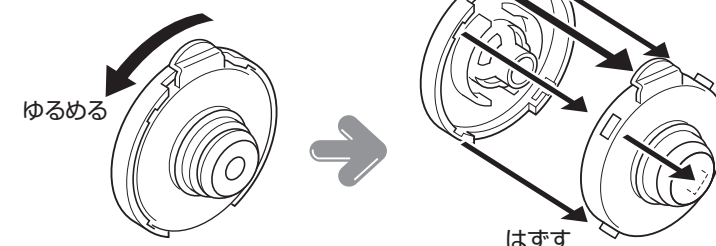


■スチームキャップのはずしかた・つけかた

①②2つの部分にはずせます。

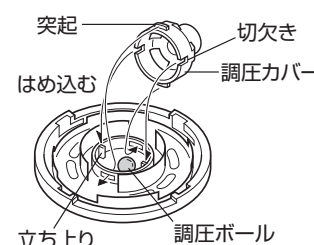


〈はずすとき〉

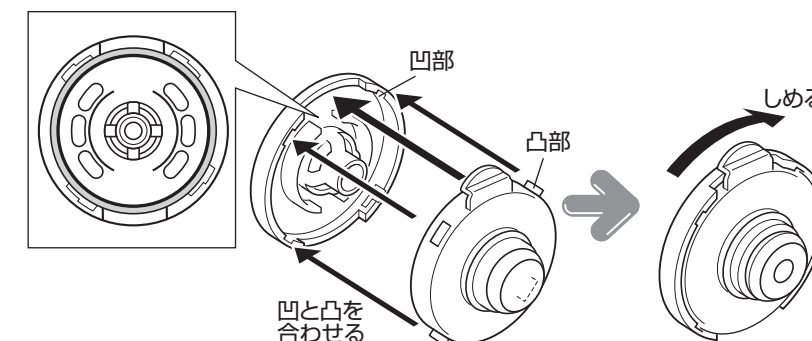


ご注意

調圧カバー・調圧ボールがはずれたときは、必ず取りつける。うまく炊けない原因。



〈つけるとき〉



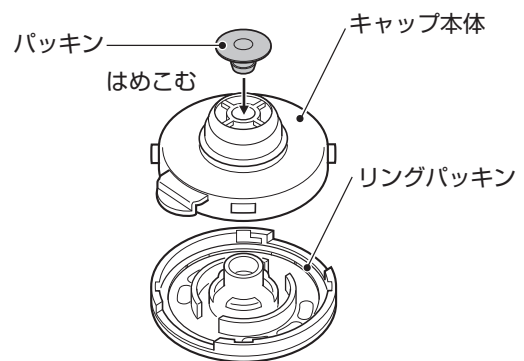
12 お手入れのしかた

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。

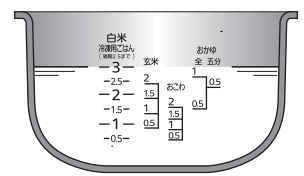
ご注意

リングパッキンははずれやすいので、注意する。はずれたときは、必ず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」「ケーキ」「甘酒」を使った後は洗浄する)

① 内なべに8分目まで水を入れ、本体にセットする。



② 電源コードを接続する。

③ **メニュー** キーを押して、「白米」を選ぶ。



④ **炊飯/無洗米** キーを押す。(洗浄開始。)



⑤ 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ご相談窓口までご相談ください。

終了すると…
保温ランプ、現在時刻が点灯します。



⑥ **取消** キーを押し、差込プラグを抜いて、器具用プラグははずす。



⑦ 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。

13 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	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	予約炊飯した	メニュー選択を間違えた	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	アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯した	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・センサー類にこびりついたごはんつぶや水滴などが付いている	内なべが変形している	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	●						●	●		●
芯がある	●						●	●		●
おこげができる	●	●		●	●		●	●		
炊飯中										
蒸気がもれる	●						●	●		●
ふきこぼれる	●			●			●			●
炊飯時間が長い	●			●			●	●		●
参照ページ	9・10・38	-	-	11~14	13・14	12	10・23・24	-	12	9・38

お調べいただくこと	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	炊き込みごはんの具や大麦、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	お手入れが不充分	器具用プラグがはすれたり、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		●				●		●		●
芯がある		●				●		●	●	●
おこげができる		●	●	●	●	●	●	●	●	●
ぬか臭い	●									
炊飯中										
蒸気がもれる	●				●				●	
ふきこぼれる	●	●		●		●			●	
炊飯時間が長い	●									●
参照ページ	10・23・24	9・10	10	8	-	10・23・24	9	-	-	23~26

13 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 こんなとき		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、内ふたなどに、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
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		9・10・38	10・23・24	12	10・23・24	9・10	16	14	15	－

お調べいただくこと こんなとき		途中で停電があった	ごはんを入れたまま保温を取り消した	調理・ケーキ・甘酒作りを行った後、においを取り除かなかった	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	お手入れが不十分	しゃもじを入れたままで保温した	冷やごはんのつぎ足をした	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	最小炊飯容量以下で保温または再加熱した	白米・無洗米以外を保温した
		保溫中のごはん	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			
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		●	●	●	●						

14 調理やケーキ、甘酒がうまく作れない?と思ったら

調理したもののや焼きあがったケーキ、甘酒がおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		こんなとき											
		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・甘酒の加熱時間が短かった	調理・ケーキ・甘酒の加熱時間が長かった	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	焼きあがったケーキをすぐに取り出さずに放置した	保温したごはん・冷めたごはんを甘酒を作った	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	パッキン類や内なべの縁、内ふた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
調理をするとき （調理メニュー）	煮えない	●	●		●		●				●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●			●						
	煮詰まる	●		●		●							
	焼けない	●			●		●				●	●	●
ケーキをつくるとき （ケーキメニュー）	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						●	●		●			
甘酒をつくるとき （甘酒メニュー）	甘みが少ない	●			●						●	●	●
	かたいつぶが残る	●			●						●	●	●
	茶色くなる					●							
	におう							●					
参照ページ		17・19・21	17		17～22	－	20	21	10・23・24	－	10・23・24		38

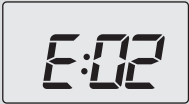
15 故障かな？と思ったら

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	器具用プラグが本体のプラグ差込口に差し込まれていますか。	プラグを確実に差し込む。	10
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。	14
	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	39
	P.27の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		27
	予約設定の目安時間未満で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。		14
予約炊飯のセットができない	表示部に「0：00」が点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	39
	「早炊き」「炊込み・おこわ」「ケーキ」「調理」「甘酒」を選択していませんか。これらのメニューは予約できません。		14
表示部がくもる	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	10・23 ・24
	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。	きれいに取り除く。	
再加熱できない	[炊飯/無洗米]キーを押したら「ピピ」とお知らせ音が鳴る。	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。	16
	保温ランプが消えていますか。	[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]キーを押す。	
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。		7
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。 IHが作動している音です。故障ではありません。		
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様相談窓口、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「ピピ」とお知らせ音が鳴る	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。		—
予約炊飯のセットをしているときに、「ピピ」とお知らせ音が鳴る	[予約]キーを押してから、約30秒間何もしないと音が鳴りますが、続けて予約できます。		14
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」に記載のタイガーお客様相談窓口、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]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・予約セット中・予約炊飯中・再加熱中は、時刻合わせできません。 「調理」「ケーキ」「甘酒」を選択中は、時刻合わせできません。		39
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。	「おかゆ」「ケーキ」は保温できません。そのままにしておくと、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。	12 ・20
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」が点滅します。		15
調理、甘酒の保温中に「6」が点滅する	できあがってから、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)		18 ・22
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	電源コードを差し込み直すと、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」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	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。	39
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ぶたパッキン・フックボタン・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。	10・23 ・24

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、乾いた布でふき取ってください。		12
	「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。		—
キーを押しても反応しない	器具用プラグが本体のプラグ差込口に、差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	プラグを確実に差し込む。	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
電源プラグから火花が飛ぶ	電源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「洗浄のしかた(においが気になるときや、「調理」「ケーキ」「甘酒」を使った後は洗浄する)」を参照してお手入れしてください。		26
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。		—
表示部に線状の黒いにじみがある	表示部に、静電気によるにじみが出る場合がありますが、故障ではありません。	気になる場合は、かたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減します。	7

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、「ピピピピピピ…」という音がする 	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いておくと、吸気孔・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ① 差込プラグを抜く ② 吸気孔・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する ③ 再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.39」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイト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.39」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	—

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.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。
- ※ 炊飯中・保温中・予約セッ中で・予約炊飯中・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。



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。

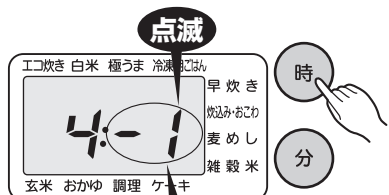
- 1 [メニュー] キーを押して「白米」を選ぶ。
- 2 [予約] キーを約3秒以上押す。



- 3 [時] [分] 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] [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。

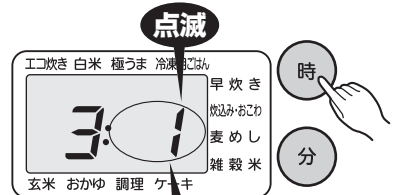
- 1 [メニュー] キーを押して「白米」を選ぶ。
- 2 [予約] キーを約3秒以上押す。



- 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] [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。
- しょうゆ・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。
- ※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
- ※「七草粥」「麦めしガパオライス」「五目ごはん」「あさりとフレッシュトマトのごはん」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(2人分)

- 米…0.5カップ
- 塩…少々
- 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50g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きざむ。
- 2 米を内なべで洗米し、「おかゆ・全」の目盛0.5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。



干しえびと塩昆布の玄米炊込みごはん

■材料(3人分)

- 玄米…1.5カップ
- 干しえび…30g
- 塩昆布…7g
- ごぼう…1/4本
- 油揚げ…1/4枚
- にんじん…10g
- 塩ゆで枝豆のむき身…30g
- 酒…大さじ1

玄米
メニュー

324 kcal
1人分

■作りかた

- 1 干しえびはぬるま湯につけて戻し、戻し汁は取っておく。塩昆布は1cm長さにきざむ。
- 2 ごぼうは短めのささがき、油抜きした油揚げとにんじんは細切りにする。
- 3 玄米を内なべで洗米してから軽く水を切り、酒、①のえびの戻し汁を加えて、「玄米」の目盛1.5まで水を加えてよくかきまぜ、①のえびと塩昆布、②のをせて、『玄米』メニューで炊きあげる。
- 4 炊きあがったら、枝豆のむき身を加えて混ぜ合わせて器に盛りつける。

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。



食物繊維を豊富に含んだ大麦をおいしく。

麦めしがパオライス

■材料(2人分)

- 米…1カップ
- 大麦(押麦、もち麦など)
…麦めしカップ3割用1杯(45g)
- 玉ねぎ(小)…1/2個
- ピーマン(緑)…1個
- ピーマン(赤)…1/2個
- ミニトマト…3個
- ホーリーバジル
(スイートバジルでも可)…1 1/2枝
- にんにく…1/2片
- 赤唐辛子(小)…1本
- 卵(M)…2個
- 鶏挽き肉…180g
- 合わせ調味料
ナンプラー…大さじ1
オイスターソース…大さじ1
酒…大さじ1/2
砂糖…小さじ1
- サラダ油…適量

麦めし
メニュー

637 kcal
1人分

■作りかた

- ① 米を内なべで洗米し、「麦めし・3割」の目盛1まで水を加え、大麦をのせて、『麦めし』メニューで炊きあげる。
- ② 玉ねぎ、ピーマンは1cm角にきざむ。
- ③ ミニトマトはへたを取って4つ割りにし、ホーリーバジルは葉を粗くきざむ。
- ④ にんにくはみじん切りにし、赤唐辛子は種を取り除いて輪切りにしておく。
- ⑤ サラダ油をひいたフライパンで、半熟の目玉焼きを作って取り出す。
- ⑥ フライパンにサラダ油を加え、④を炒めて香りが出てくれば、鶏挽き肉、②の順に加えて炒める。
- ⑦ ⑥に火が通れば、合わせ調味料を加えて強火で手早く炒め、汁気がなくなれば③を加えて炒めあげる。
- ⑧ 炊きあがった麦めしを器に盛りつけて⑦をかけ、⑤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…2カップ
- あずき…50g
- ごま塩…少々

炊込み・おこわ
メニュー

306 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 もち米を内なべで洗米し、あずきのゆで汁を「おこわ」の目盛2まで加え(足りない場合は水を加える)、よく混ぜ合わせる。
- ④ ③に②のあずきをのせ、『炊込み・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。



干物とひじきの雑穀混ぜごはん

■材料(4人分)

- 米…2カップ
- 雑穀…大さじ3(25g)
- 干物(カマス・アマダイなど)…1尾
- 芽ひじきの煮物
芽ひじき(乾燥)…7g
油揚げ…1/3枚
にんじん…20g
- 煮汁
砂糖…小さじ2
みりん…小さじ2
酒…小さじ2
しょうゆ…大さじ1 1/3
だし汁…120mL
- ごま油…小さじ2
- 細ねぎの小口切り…1本分

367 kcal
1人分

雑穀米
メニュー

■作りかた

- ① 米を内なべで洗米し、「白米」の目盛2まで水を加えて、雑穀を上のにせる。雑穀を入れた分、水大さじ2を追加し、『雑穀米』メニューで炊きあげる。
- ② 干物は焼いて骨を取り、身をほぐしておく。
- ③ 芽ひじきは水で戻して洗い、水気を切る。油揚げは油抜きをして細切り、にんじんも細切りにする。
- ④ 小鍋にごま油を入れて、③の材料を炒め、煮汁の調味料を加えて煮る。
- ⑤ ④の煮汁を切り、②と共に炊きあがったごはんに入れて切るように混ぜ合わせる。
- ⑥ 器に盛りつけて、細ねぎの小口切りを散らす。



あさりとフレッシュトマトのごはん

■材料(4人分)

- 米…2カップ
- あさり…160g
- 白ワイン…70mL
- トマト(小)…1個
- バジル…3枚
- 洋風チキンスープの素(顆粒)…小さじ1 1/3
- 塩、こしょう…各適量

炊込み・おこわ
メニュー

293 kcal
1人分

■作りかた

- ① あさは白ワインと共に鍋に入れてふたをして口が開くまで蒸し煮し、口が開けば身を取り、蒸し汁はこしておく。
- ② トマトはへたを取り、熱湯で10秒ほどゆでて、冷水に取り皮をむく。横半分に切り種を取り、大きめの一口大に切る。
- ③ バジルは粗くきざむ。
- ④ 米を内なべで洗米してから軽く水を切り、①の蒸し汁、洋風チキンスープの素、塩、こしょうを加えて、「極うま」の目盛2まで水を加えてよくかきまぜ、②のトマトをのせて、『炊込み・おこわ』メニューで炊きあげる。
- ⑤ 炊きあがったらあさりの身とバジルを加えて混ぜ合わせて器に盛りつける。



具とごはんの絶妙のバランス。

五目ごはん

■材料(4人分)

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

炊込み・おこわ
メニュー

315 kcal
1人分

■作りかた

- 鶏もも肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
- 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分ゆで、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。
- 絹さやは筋を引き、塩ゆでにしたあと、冷水に取り、色止めて細切りにする。
- 米を内なべで洗米してから、合わせ調味料を加えて「極うま」の目盛2まで水を加え、よく混ぜ合わせてから絹さや以外の具と昆布をのせ、『炊込み・おこわ』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、絹さやを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつける。

ご注意

- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は米の重さの約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)



スポンジケーキ

155 kcal
1/8カット

フルーツは除く

ケーキ
メニュー

■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、『ケーキ』メニューで35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加熱時間を合わせ、「炊飯/無洗米」キーを押して追加で焼いてください。

■材料(1台分)

- 卵(M)……2個
- 砂糖(上白糖)……60g
- 薄力粉……60g
- 無塩バター……20g
- 無塩バター(内なべに塗る用)……適量
- 飾り用
 - 生クリーム(動物性)……100mL
 - グラニュー糖……12g
 - いちご、ブルーベリー……各適量

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.26「洗淨のしかた(においが気になるときや、「調理」「ケーキ」「甘酒」を使った後は洗淨する)」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。(押してしまった場合は、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。)

豚肩肉とレンズ豆の煮込み

■材料(2人分)

- 豚肩肉(かたまり)……250g
- レンズ豆(乾燥)……40g
- 玉ねぎ……1/4個
- にんじん……20g
- セロリ……20g
- にんにく……1片
- トマト缶(ホール)……1/2缶(約200g)
- 洋風スープの素(顆粒)……小さじ2
- 水……200mL
- 生クリーム……大さじ2
- 塩、こしょう……各適量
- オリーブオイル……適量
- イタリアンパセリ……適量

528 kcal
1人分

調理
メニュー



■作りかた

- 豚肉は、3～4cm角に切り、塩、こしょうで下味をつける。
- 玉ねぎ、にんじん、セロリはみじん切り、にんにくは薄切りにする。
- フライパンに少量のオリーブオイルを入れ、にんにくを加えて香りを出し豚肉の表面を焼き、内なべに入れる。
- 3のフライパンで玉ねぎ、にんじん、セロリを炒めて内なべに入れる。
- ホールトマトを軽くつぶして内なべに加え、洋風スープの素、水、レンズ豆を加えて軽く混ぜ合わせ、『調理』メニューでタイマーを90分に合わせ「炊飯/無洗米」キーを押す。
- できあがったら塩、こしょうで味をととのえて器に盛りつける。生クリームとオリーブオイルをかけてイタリアンパセリを添える。

五目野菜あんかけ麺

時短調理レシピ

416 kcal
1人分

調理
メニュー



■材料(1人分)

- 豚肉(切り落とし)……75g
- シーフードミックス(冷凍)……1/2袋(約125g)
- きのこ入り野菜ミックス……1袋(約220g)
- 中華スープの素(顆粒)……小さじ3/4
- 水……100mL
- 合わせ調味料
 - 酒……大さじ1
 - しょうゆ……大さじ1
 - オイスターソース……大さじ1/2
 - 砂糖……大さじ1/2
- 片栗粉……大さじ1
- 水……大さじ2
- ごま油……大さじ1/2
- フライ麺……1玉

■作りかた

- シーフードミックスは表面の氷を水で洗い落とす。
- 内なべに合わせ調味料、中華スープの素、水を入れよく混ぜ合わせ、1と豚肉をほぐしながら加える。野菜ミックスを加えて軽くかき混ぜ、『調理』メニューでタイマーを15分に合わせ「炊飯/無洗米」キーを押す。
- 片栗粉を水で溶いたものを、できあがった2に加えて混ぜ合わせ、ごま油を加える。
- 器にフライ麺をほぐして盛りつけ、3をかける。

フライ麺のかわりにごはんにかけてもよいでしょう。

仕様

サイズ		0.54L (3合) タイプ
電 源		100V 50 - 60Hz
定格電力 (W)		705
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量 (L)	0.54
	区分名	A
	蒸発水量 ^{*4} (g)	43.1
	年間消費電力量 (kWh/年)	54.2
	1 回当りの炊飯時消費電力量 ^{*5} (Wh)	134
	1 時間当りの保温時消費電力量 ^{*5} (Wh)	14.5
	1 時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)	0.69
炊飯容量 (L)	1 時間当りの待機時消費電力量 (Wh)	0.54
	エコ炊き	0.09～ 0.54 (0.5～ 3合)
	白 米	0.09～ 0.54 (0.5～ 3合)
	極うま	0.09～ 0.54 (0.5～ 3合)
	冷凍用ごはん	0.09～ 0.54 (0.5～ 3合)
	早炊き	0.09～ 0.54 (0.5～ 3合)
	炊込み	0.09～ 0.36 (0.5～ 2合)
	おこわ	0.09～ 0.36 (0.5～ 2合)
	麦めし	大麦を 1 割加えたとき 0.09～ 0.36 (0.5～ 2合)
		大麦を 3 割加えたとき 0.09～ 0.27 (0.5～ 1.5合)
	雑穀米	0.09～ 0.45 (0.5～ 2.5合)
外形寸法 ^{*6} (cm)	玄 米	0.09～ 0.36 (0.5～ 2合)
	おかゆ	全がゆ 0.09～ 0.18 (0.5～ 1合)
		五分がゆ 0.09 (0.5合)
本体質量 ^{*6} (kg)	幅 23.2	
	奥 行 32.2	
	高 さ 18.1	
本体質量 ^{*6} (kg)		3.0
コードの長さ ^{*6} (m)		1.2

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。

停電があったとき、器具用プラグがはずれたとき

万一停電になっても再び通電されると機能は正常にはたらくします。器具用プラグが誤ってはずれた場合は、すぐに差し込んでください。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
予約炊飯中	そのままタイマーが作動します。(停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。)
炊飯(再加熱)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。保温温度が低下する場合があります。

- *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

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ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください(有償)。

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。
- 内内べのフッ素加工は、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(「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)

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、予約炊飯中、再加熱中
 - ・「調理」、「ケーキ」、「甘酒」を選択中

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 電源コードを接続する

2 時刻セットモードにする

時 分 キーを押すと、 が点灯します。



3 時刻を合わせる

- 「時」は キー、「分」は 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、 キーを押し、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 キーを押す。

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」(P.27・28)・「調理やケーキ、甘酒がうまく作れない?と思ったら」(P.29)・「故障かな?と思ったら」(P.30・31)・「こんな表示がでたときは」(P.31) をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間は お買い上げの日から本体・内内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^{※1})いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理(交換^{※1})を依頼されるとき

…… おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

…… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理(交換^{※1})によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理(交換^{※1})いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名 ②品番 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。

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

…… 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガー お客様ご相談窓口(下記)までご相談ください。

- 本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

注1) 交換は、内内べのみ対象となります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社

本社
〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・修理のご相談

お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)

0570-011101
有料でご案内させていただいております。

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ
TEL(06)6906-2121

●受付時間 AM9:00～PM5:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除きます)

消耗品・別売品のご購入サイト

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。

38

その他

39

愛情点検 長年ご使用の炊飯ジャーの点検を！		
	こんな症状はありませんか	●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。 ●炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。 ●炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。 ●内なべが変形している。 ●その他の異常や故障がある。 使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利です。	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	JPF-A / JPF-N
★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、車輦、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
 - ・台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー・クレンザー・漂白剤など)を使用した場合
 - ・内なべにザルなどをのせた場合
 - ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみや損傷
 - ・その他取扱説明書、本体に貼付しているご注意に関するシールなどの記載事項にそわない使いかたをした場合
- 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 大阪府門真市速見町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。