

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。

圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください

**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。
- 内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている。
- 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 ( )
---------------------------------	-----------------	-------	---------

## タイガー土鍋圧力IH炊飯ジャー保証書

## 持込修理(交換<sup>注1</sup>)

この保証書は、本書記載内容で無料修理(交換<sup>注1</sup>)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<sup>注1</sup>)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<sup>注1</sup>)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。

<b>型名</b>	<b>JPG-S100</b>		
★お名前	様		
★ご住所	〒		
★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)	<b>本体 1年</b> (消耗品は除く) <b>内なべ割れ 5年</b> <b>内なべ内面フッ素加工 5年</b>		

※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<sup>注1</sup>)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<sup>注1</sup>)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<sup>注1</sup>)、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは「保証とサービスについて」をご覧ください。

修理(交換<sup>注1</sup>)メモ

**お客様の個人情報**の  
利用目的

お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

### 〈無料修理(交換<sup>注1</sup>)規定〉

- 1.ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理(交換<sup>注1</sup>)がご依頼になれない場合には、取扱説明書に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
- 2.保証期間内でも次の場合には有料修理(交換<sup>注1</sup>)になります。
  - (イ)使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
  - (ロ)お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
  - (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
  - (ニ)一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷
  - (ホ)虫等の侵入による故障
  - (ヘ)本書のご提示がない場合
  - (ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
  - (チ)消耗品の交換
  - (リ)下記の使いかたをした場合の内なべフッ素加工のふくれやはがれ、欠け・割れ
    - ・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用した場合
    - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温した場合
    - ・内なべの中で酢を使用した場合
    - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器、食器類など、かたいものを入れたり、使用した場合
    - ・金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れした場合
    - ・食器洗浄機や食器乾燥器を使用した場合
    - ・家庭用の中性台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー・クレンザー・漂白剤など)を使用した場合
    - ・内なべにザルなどをのせた場合
    - ・故意に傷つけたり、割った場合
    - ・その他取扱説明書、本体に貼付しているご注意に関するシールなどの記載事項にそわない使いかたをした場合
- 3.本書は日本国内においてのみ有効です。
- 4.本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

**注1) 交換は、内なべのみ対象となります。**

## タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号



ご意見をお寄せください。

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

この製品は日本国内交流 100V 専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad. 本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

# ふっくらおいしい 土鍋ごはんを楽しみましょう

本物の土鍋で炊きあげる、つやのあるふっくらとしたごはんの味は格別です。

## 内なべ(土鍋)について



### 土鍋らしい温かみ

この土鍋は、四日市の窯元にて一品一品丁寧に焼きあげ、土鍋らしい温かみのある仕上げです。

※表面の色むら・ぶつぶつ・へこみ・釉薬の模様などは、製法上やむをえず発生する土鍋特有のものです。品質上問題ございませんので安心してお使いください。



### 高い蓄熱性と優れた遠赤効果

高い蓄熱性により、余熱が米の芯まで通ってごはんをふっくらおいしく炊きあげ、優れた遠赤効果によっておこげも楽しめます。また、そのまま食卓でおひつ代わりとして使えます。(その場合には、必ず鍋敷きなどを敷いてお使いください。また、ごはんのつゆや乾燥を防ぐため、市販の布等をかぶせて使用することをおすすめします。)



### 優れた耐熱衝撃性と耐熱性

セラミックス素材を使っているため、一般の土鍋に比べて耐熱衝撃性・耐熱性に優れています。

#### ご注意

P8・30の注意事項を守って、内なべ(土鍋)を丁寧に取り扱いってください。

## 便利な機能

### ごはんを炊く

炊きたいごはんのメニューを選んで炊く → P.14・20・21

### タイマーを使って炊く

予約炊飯 → P.26・27

食べたい時刻(セットした時刻)に炊きあげます。

予約吸水 → P.28・29

炊飯前につけおき時間(お米に水を吸わせる時間)が予約できます。

おいしく保温する → P.21・25

炊飯後に保温するか、しないかを選べます。また、再度保温したいときは、「今すぐ保温」が選べます。

音声ガイド → P.12

操作を、わかりやすく音声でガイドします。「音声あり」と「音声なし」が選べます。「音声あり」の場合、お知らせ音を3種類から選べます。

モーションセンサー → P.11

炊飯ジャー本体に近づくと人の動きを感じてタッチパネルが点灯します。

## もくじ

内なべ(土鍋)について	2
安全上のご注意	4
各部のなまえと付属品	9

### ご使用の前に

①音声ガイドを使う・音量調整をする	12
②表示部の時刻を合わせる	13
③メニューの特長とメニューの選択方法	14
④ごはんをおいしく炊くためのポイント	16

### 基本の手順 ごはんを炊く

①計量カップでお米をはかり、お米を洗う	17
②水加減して、内なべを本体にセットする	19
③-1 ごはんの炊きかた	20
③-2 一合料亭炊きの炊きかた (「一合炊き」メニュー)	22
④ごはんが炊きあがったら	24
⑤-1 予約炊飯	26
⑤-2 予約吸水	28

### お手入れする

使うたびに洗うもの	30
汚れるたびにお手入れする箇所	32
内ぶたのはずしかた・つけかた	33
負圧パッキンの取り付け	33
スチームキャップの取りはずし・取り付け	34
洗浄のしかた	35

### こんなときは

うまく炊けない?と思ったら	35
故障かな?と思ったら	38
エラー表示が出たときは	43
停電があったとき	43
おこげの色や保温温度を調整・「エコ炊き」 保温の節電モードを解除したいとき	44
消耗品・別売品のお買い求めについて	45
仕様	46
保証とサービスについて	47
連絡先	47

# 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 **禁止** してはいけない「禁止」内容です。

**指示** 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。

## 圧力炊飯器について

圧力炊飯器は、炊飯中に内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。

1.25気圧の圧力で炊飯するため、圧力がまと同じPSマークとSGマークを取得しています。

### ●PSマーク



経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

### ●SGマーク



製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

対人賠償責任保険付  
製品安全協会

## 乳幼児には特に注意

### 警告



子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがのおそれ。



蒸気孔に顔や手を近づけない。

やけどのおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

## 使用用途に注意

### 警告



取扱説明書[レシピ集(クックブック)を含む]に記載以外の用途には使わない。

調圧孔や安全弁、減圧孔が詰まり、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〉

- ・ のり状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- ・ 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- ・ 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ・ ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- ・ 目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を入れた炊飯
- ・ 調圧孔をふさぐおそれのある皮のついたトマトや葉物野菜の炊込み
- ・ 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- ・ 多量の油を入れる炊込み
- ・ 分量の増えるねりものや「煮豆」などの豆類、めん類を入れた調理や炊飯

## 異常・故障時は

### 警告



すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに点検・修理を依頼する。

そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。

〈異常・故障例〉

- ・ ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- ・ 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。
- ・ 内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている。
- ・ その他の異常や故障がある。

## 改造はしない

### 警告



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、修理受付サイトにご連絡ください。

## 使用する場所に注意

### 注意



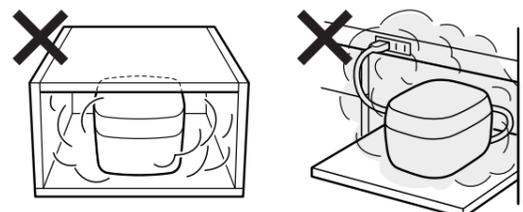
次のような場所では使わない。

- ・ 不安定な場所
  - ・ 火気の近く
  - ・ 水のかかりやすい場所
  - ・ 底部がぬれるようなところ
  - ・ 直射日光が長時間あたる場所
  - ・ 壁や家具の近く（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。



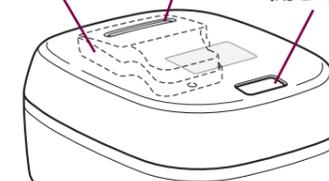
キッチン用収納棚(スライド式テーブル)を使うときは、下記に注意する。

- ・ 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

スチームキャップ 蒸気孔 フックボタン  
押すとふたが開きます。



ふた

ふた

### 警告



炊飯中は、絶対にふたを開けない。

内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。やむをえず、ふたを開ける場合は、操作パネルの「圧力」表示が消灯し、蒸気が出ないことを確認してから開ける。  
→ P.23



ふたを開けるときは、蒸気に注意する。  
やけどのおそれ。



ふたを閉めるときは、上枠やフック付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、両手でしっかりと確実に閉める。

蒸気がもれたり、ふたが開いて内容物がふき出し、やけど・けがのおそれ。



本体を持ち運ぶときは、  
・ ふたを持って移動しない。  
・ フックボタンにふれない。

やけど・けがのおそれ。  
必ず持ち手を持って移動する。  
本体が熱い場合は、必ずミトンなどを使う。



本体

警告



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

注意



炊飯中は、  
・本体を移動しない。  
・本体に布などをかけない。  
やけどのおそれ。  
ふきこぼれ、本体・ふたの変形・変色の原因。



使用中や使用直後は、高温部にふれない。  
やけどのおそれ。



磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。  
テレビ・ラジオなどは、雑音が入るおそれ。  
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。



お手入れは、本体が冷えてから行う。  
高温部にふれ、やけどのおそれ。



医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品を使用の際は、専門医とよく相談の上、使う。  
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。



倒したり落としたりぶつかけたり、強い衝撃を加えない。  
けがや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

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

電源コード・差込プラグ

警告



次のような使いかたをしない。

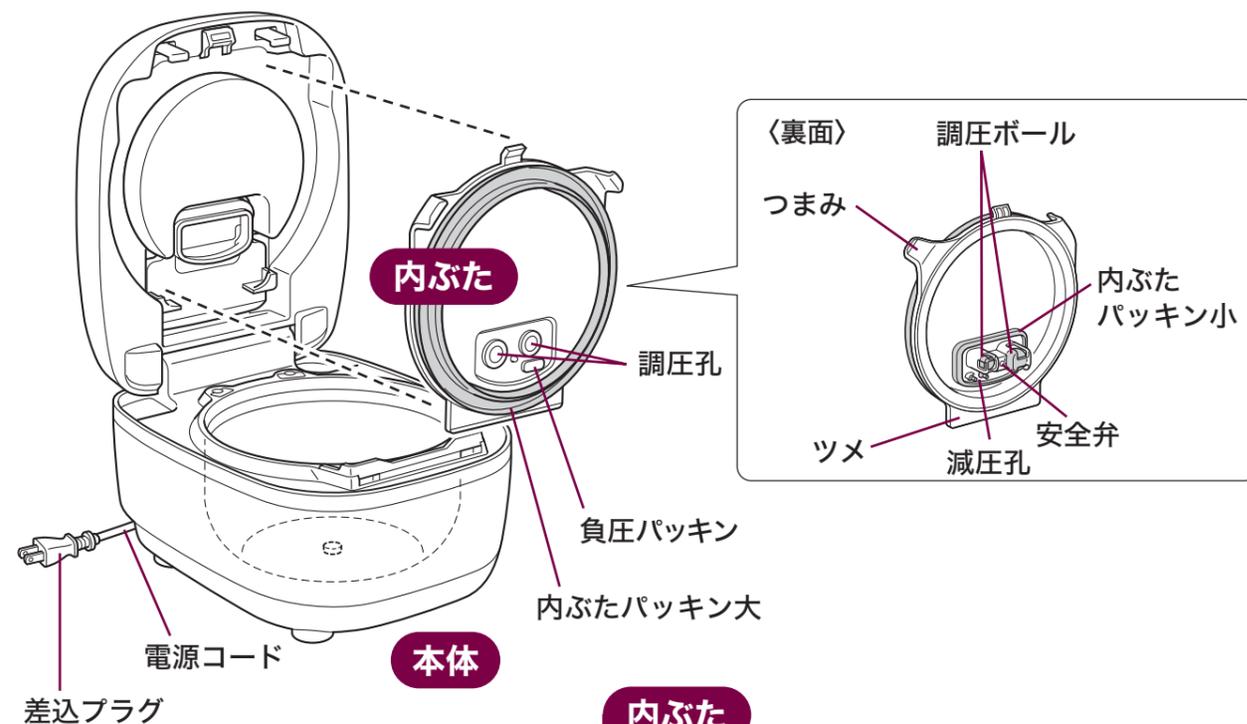


- ・交流100V以外での使用。  
(日本国内100V専用)
- ・タコ足配線での使用。  
(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
- ・電源コードが破損したままや傷つくような使用。  
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)
- ・差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- ・差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
- ・ぬれた手で差込プラグの抜き差し。  
感電・けがのおそれ。  
火災・ショート・発煙・発火の原因。  
破損した場合は、販売店または「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

注意



- ・使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
- ・必ず差込プラグを持って引き抜く。
- ・電源コードを巻き取る時は、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

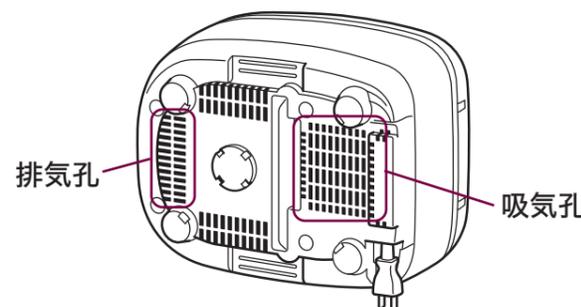
注意



調圧孔・安全弁・減圧孔が目詰まりした状態で使わない。  
蒸気もれ・ふきこぼれによる、やけど・けがのおそれ。うまく炊けない原因。



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・けがのおそれ。うまく炊けない原因。



吸気孔・排気孔

警告



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

注意

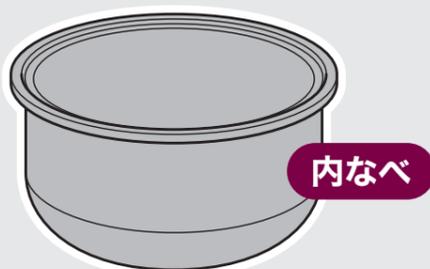


吸気孔・排気孔をふさぐような場所では使わない。  
感電や漏電、火災・故障の原因。

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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

### 内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。

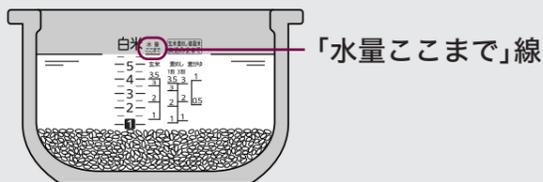


#### ⚠ 注意

**禁止** 専用内なべ(土鍋)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** 内なべの「水量ここまで」線以上に入水して炊飯しない。  
やけどのおそれ、ふきこぼれの原因。



**接触禁止** 使用中や使用直後に内なべをさわるときは、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。



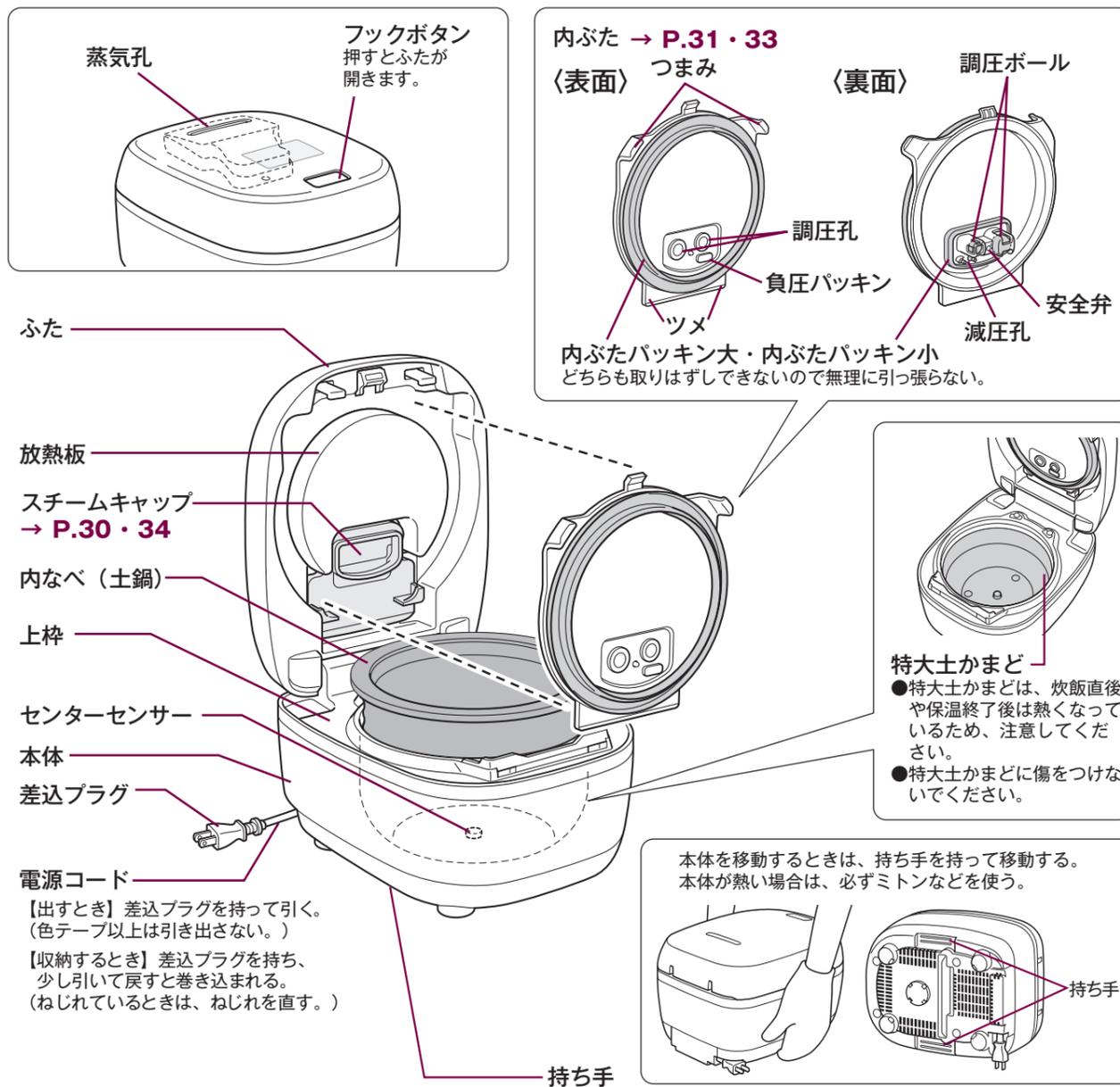
**禁止** カラダきをしない。  
故障や加熱、異常動作の原因。

#### 末長くご使用いただくためのご注意

- 冷めたごはんを、加熱(保温)しない。  
においなどの原因。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・こげついたごはんつぶは、必ず取り除く。  
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。  
故障やおいしく炊けない原因。
- 内なべは、使うたびに、洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って、内側と外側をよく洗う。
- 内なべが傷ついたり割れたり、内なべのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。
  - ・内なべをガス火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどに使わない。
  - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
  - ・内なべの中で酢を使わない。
  - ・付属品か木製品以外のしゃもじを使わない。
  - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使わない。
  - ・内なべにざるなどをのせない。
  - ・内なべに食器類など、かたいものを入れていっしょに洗わない。
  - ・金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
  - ・食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。
  - ・内なべの底面(内・外)に油や汚れがついている状態で炊飯しない。
- 内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にご相談ください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。人体には無害で、炊飯や保温性能に支障はありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にご相談ください。

## 各部のなまえと付属品

箱を開けたら、まず確認してください。



**特大火かまど**  
●特大火かまどは、炊飯直後や保温終了後は熱くなっているため、注意してください。  
●特大火かまどに傷をつけないでください。

本体を移動するときは、持ち手を持って移動する。本体が熱い場合は、必ずミトンなどを使う。

※リチウム電池について → P.13

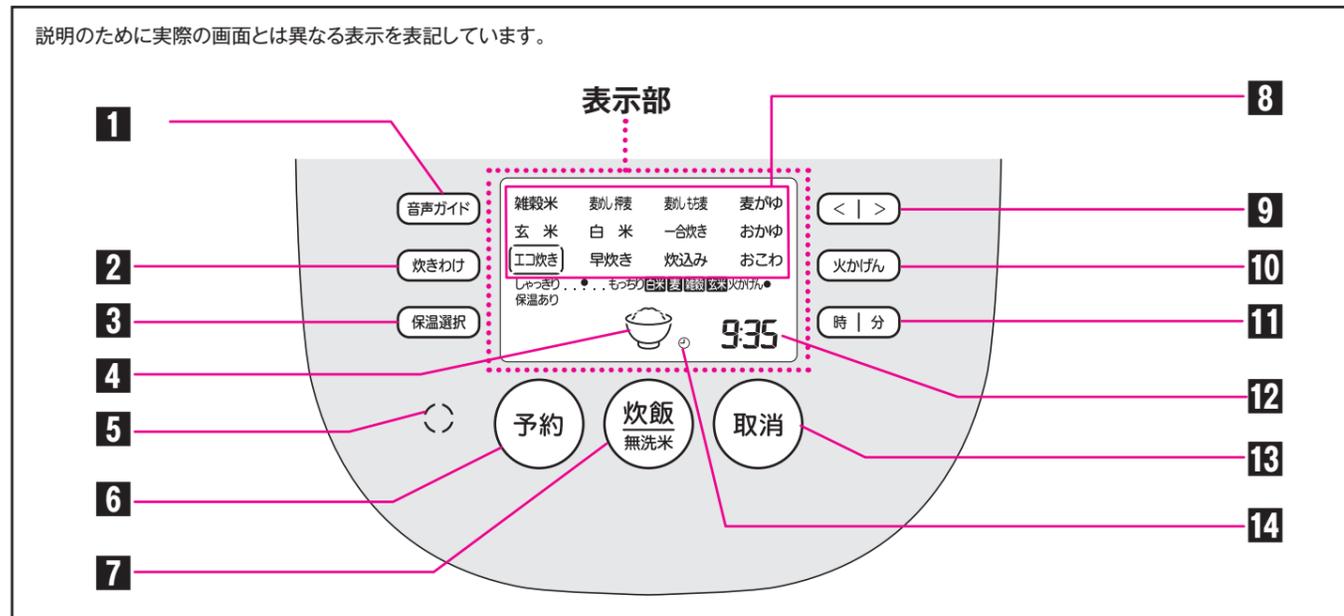
### 付属品

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) 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) 	レシピ集 (クックブック) 	中ふた 「一合炊き」メニューで炊飯するとき に使用します。 ※「一合炊き」メニュー以外では は使用しないでください。 
----------------------------	--	--	----------------------	--

## 各部のなまえと付属品

### タッチパネル

※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。



#### 1 [音声ガイド] キー

音声でわかりやすく操作を説明します。→ P.12

#### 2 [炊きわけ] キー

- 「白米」選択時、仕上りを選択するときに使用します。  
 ごはんのねばりを5段階に調節できます。→ P.15・21
- 「炊込み」選択時、炊込みの種類を選択するときに使用します。  
 「炊込み・白米」「炊込み・麦」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」から選択できます。→ P.15・21

#### 3 [保温選択] キー

- 炊飯後に保温するか、しないかを選ぶときに使用します。
- 再度保温するときの「今すぐ保温」が選択できます。

#### 4 [メニューアイコン] キー

アイコンをタッチすると、メニューを選択できます。

#### 5 [モーションセンサー] キー

人が近づくとタッチパネルが点灯します。

#### 6 [予約] キー

炊飯時の予約・吸水を選ぶときにタッチします。  
 3通りの予約と吸水(予約1、予約2、予約3、予約吸水)の選択ができます。

#### 7 [炊飯/無洗米] キー

炊飯開始や無洗米の選択、各種設定(時刻設定や音声ガイドの設定など)の確定時に使用します。

#### 8 [メニュー] キー

炊きたいごはんのメニューを表示します。  
 直接炊きたいごはんのメニューをタッチすると、選択して炊飯できます。

#### 9 [<|> (もどる/すすむ) キー

メニューを選択するときに使用します。

#### 10 [火かげん] キー

「白米」「一合炊き」「炊込み・白米」選択時、火かげんを選択するときにタッチします。  
 ごはんのおこげを3段階に調節できます。→ P.21・23

#### 11 [時|分] キー

以下の設定をするときに使用します。

- ・音声ガイドの音声の選択→ P.12
- ・現在時刻の設定→ P.13
- ・炊きあげたい時刻(予約炊飯)の設定→ P.26・27
- ・お米を水に浸す時間(予約吸水)の設定→ P.28・29
- ・おこげの色の調整→ P.44
- ・保温温度の調整→ P.45
- ・「エコ炊き」保温の節電モードの解除→ P.45

#### 12 [時計表示部] キー

時計アイコンをタッチすると、時刻設定できます。  
 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.13

#### 13 [取消] キー

選択や設定した内容を取り消すときに使用します。

#### 14 [時計アイコン] キー

時刻設定をするときに使用します。

## タッチパネルの操作について

(例)「白米」を選んだ場合の表示です。



### モーションセンサーについて

炊飯ジャー本体に近づくと、人の動きを感知して、タッチパネルが点灯します。使用時に必要な情報(操作できるキーのみ)が点灯します。  
 一定時間(約60秒間)操作をしないと消灯しますが、モーションセンサーの上に手をかざすと点灯します。周囲の温度環境によっては、手をかざしても点灯しない、または蒸気や照明などの影響からモーションセンサーがはたらいて点灯する場合があります。  
 点灯しない場合は、表示部またはキー部分をタッチしてください。

### タッチパネルについて

以下の場合、キーが反応しないことがあります。

- タッチをする間隔が短い
- 指やキーがぬれたり、汚れている
- 周囲の温度や湿度、近くの電気製品の動作状態による影響を受けている
- キーを強くタッチしている

### ご注意

タッチパネル(操作部)にシールを貼ったり、マジックやペンで印を書き込まない。反応が鈍くなる原因となります。  
 モーションセンサーに汚れやおねばがつくと反応しない場合があります。よくふき取ってください。

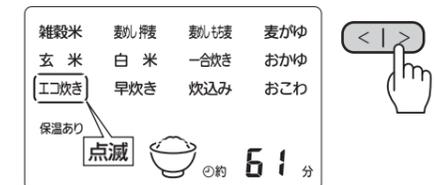
### タッチしても反応しないとき

タッチしても反応しないときは、以下の内容を確認してください。

- 差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。  
 差込プラグがコンセントに差し込まれていないと、操作できません。
- 指以外のものでもタッチしていませんか。  
 必ず指で直接キーをタッチしてください。
- メニューとメニューの間をタッチしたり、同時に二つ以上のキーをタッチしていませんか。  
 誤作動を防ぐため、同時に二つ以上のキーをタッチしたときは、反応しません。
- 操作部以外をタッチしていませんか。  
 操作部以外をタッチした場合、操作できません。

### メニューとアイコンの切り替えについて

[<|>] キーをタッチすると、連動してメニューとアイコンが切り替わります。

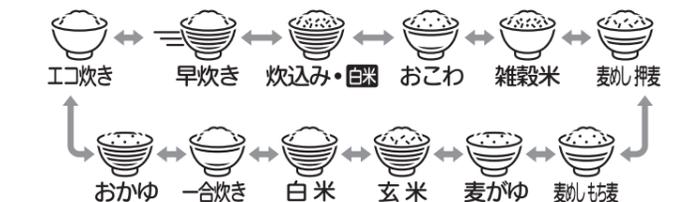


#### ● [<|>] キーをタッチすると

エコ炊き ↔ 早炊き ↔ 炊込み・**白米** ↔ おこわ ↔ 雑穀米 ↔ 麦かゆ  
 おかゆ ↔ 一合炊き ↔ 白米 ↔ 玄米 ↔ 麦かゆ ↔ 麦もろこし

の順に切り替わります。

#### ● 連動してアイコンも切り替わります。

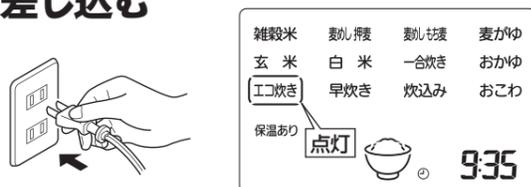


# ご使用の前に

## 1 音声ガイドを使う・音量調整をする

音声でわかりやすくメニュー名や操作などを読みあげます。音声タイプ、音量をお好みで設定できます。

### 1 差込プラグをコンセントに差し込む



●音量を選ぶときは  
[分] キーを繰り返しタッチする。

表示	1	2	3 (初期設定)	4
音量	← 小さい 大きい →			

※途中で音声ガイドの設定をやめるときは、[取消] キーをタッチする。



### 2 [音声ガイド] キーを約1秒以上タッチする

音声ガイドの設定表示になります。初期設定は、音声タイプ:1 (音声あり・ブザー音)、音量:3で設定されています。



### 4 [炊飯/無洗米] キーをタッチする

設定が終了します。



#### 音声ガイドを聞く

- [音声ガイド] キーをタッチしてください。次の操作を行うまでは、[音声ガイド] キーをタッチすると、同じ内容を繰り返し聞くことができます。
- 炊飯中、[音声ガイド] キーをタッチすると、炊飯しているメニュー名を聞くことができます。
- 音声なしに設定した場合でも、[音声ガイド] キーをタッチすると、音声で操作をガイドします。

#### 音について

- 炊飯中・保温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「チリリリ…」という音 (IHが作動している音)
  - 「ブシュー」や「ポコポコ」という音 (沸とうによる音)
  - 「カチャカチャ」という音 (圧力調整を行っている音)

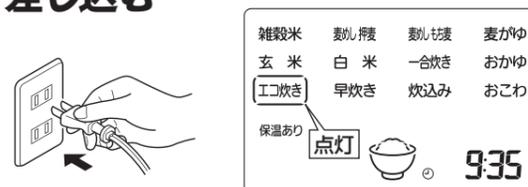
#### エラー表示が出たときのお知らせ音について

音声タイプにかかわらず、エラー表示が出たときは、「ピピピ…」と音でお知らせします。→ P.43

## 2 表示部の時刻を合わせる

時刻表示は、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。

### 1 差込プラグをコンセントに差し込む

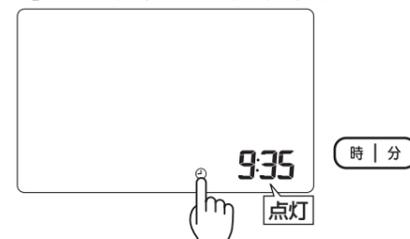


#### ご注意

次の操作中は時刻合わせはできません。炊飯中、保温中、予約炊飯 (吸水) 中。

### 2 (時計アイコン) をタッチする

[時 | 分] キーが表示され、時刻表示部が点灯します。



※時刻合わせを途中でやめるときは、[取消] キーをタッチしてください。



### 3 [時 | 分] キーを繰り返しタッチして現在の時刻に合わせる

例: 9 時35分から12時45分に設定する

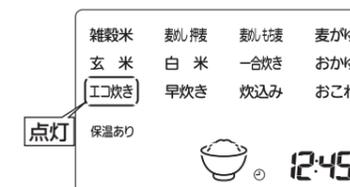


- ① [時] キーを繰り返しタッチして「12」にする
- ② [分] キーを繰り返しタッチして「45」にする  
タッチし続けると早送りができます。



### 4 [炊飯/無洗米] キーをタッチする

[時 | 分] キーが消え、時刻設定は完了です。



#### リチウム電池について

- リチウム電池の寿命は、差込プラグを抜いた状態で4～5年です。
- リチウム電池の容量がなくなると、時刻表示の「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が消えてしまいますので、もう一度、現在時刻の設定を行う必要があります。
- リチウム電池は、ご自身での交換はできません。新しいリチウム電池の交換は有償となりますので、お買い上げの販売店、または「連絡先→ P.47」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

### 3 メニューの特長とメニューの選択方法

#### メニューの特長

機能 メニュー	火かけん	炊きわけ	無洗米	保温	予約 (吸水)	内 容
白米	○	○	○	○	○	白米（無洗米）の甘み、うまみやねばりを引き出して炊くときに選びます。また、火かけんでおこげの濃さを調整できます。
一合炊き (一合料亭炊き)	○	—	○	△	○	付属の中ぶたを使用して炊くことで、食感と甘みを極めた1合のごはんを炊くことができます。
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が、少ない消費電力量（約19～35%削減）で炊くことができます。
早炊き	—	—	○	○	—	白米（無洗米）を早く炊くときに選びます。「エコ炊き」、「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。
麦めし 押麦・ もち麦	—	—	○	△	○	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。押麦やその他の大麦と白米をいっしょに炊くときに「麦めし押麦」を選びます。もち麦と白米をいっしょに炊くときに「麦めしもち麦」を選びます。
雑穀米	—	—	○	△	○	雑穀（あわ、ひえ、黒米、赤米など）を白米といっしょに炊くときに選びます。
炊込み・白米	○	○	○	△	—	炊込みごはんを炊くときに選びます。また、火かけんでおこげの濃さを調整できます。
炊込み・麦	—	○	○	△	—	大麦を入れて炊込みごはんを炊くときに選びます。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。
炊込み・雑穀	—	○	○	△	—	雑穀を入れて炊込みごはんを炊くときに選びます。
炊込み・玄米	—	○	—	△	—	玄米で炊込みごはんを炊くときに選びます。
おこわ	—	—	—	△	—	おこわ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。
麦がゆ	—	—	○	—	○	白米に対して、3割の大麦を加えておかゆを炊くことができます。
玄米	—	—	—	△	○	玄米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。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。

※炊飯容量について → P.17

●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。

●「エコ炊き」を選んで炊いたときは、内ぶたにつゆが多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.45

●「炊込み・玄米」「おこわ」「おかゆ」「麦がゆ」「玄米」は、圧力をかけずに炊飯します。

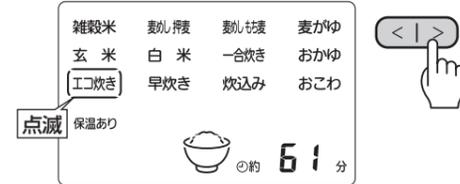
#### メニューの選択方法

メニューを選択する場合、以下の3つの方法があります。

このページ以降の説明では、[<|>]キーの操作方法で説明していきます。

① [<|>]キーをタッチする。

[<|>]キーをタッチすると、連動してメニューとアイコンが切り替わります。



② [メニュー]キーをタッチする。

[メニュー]キーをタッチすると、連動してメニューとアイコンが切り替わります。



③ メニューアイコンをタッチする。



メニューとアイコンの切り替えについて → P.11

#### 炊きわけについて

##### 「白米」の場合（仕上りの変更）

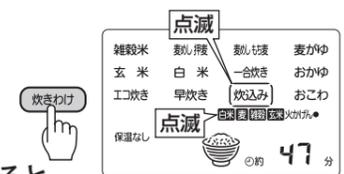
「白米」を選択時に[炊きわけ]キーをタッチすると、ごはんのねばりを5段階に調整してごはんの仕上りを変えることができます。

しゃっきり (●○○○○○)	ねばりを抑えたしゃっきりとしたごはんが炊きあがります。
ややしゃっきり (○●○○○○)	ややねばりを抑えたしゃっきりとしたごはんが炊きあがります。
標準 (○○●○○○)	標準の炊き方です。
ややもちり (○○○●○○)	ややねばりが多いもちりとしたごはんが炊きあがります。
もちり (○○○○●○)	ねばりが多いもちりとしたごはんが炊きあがります。

●すし飯、カレー、チャーハンには、「しゃっきり」がおすすめです。

##### 「炊込み（白米・麦・雑穀・玄米）」の場合

「炊込み」を選択時に、[炊きわけ]キーをタッチすると、炊込みごはんの種類を選択できます。



● [炊きわけ]をタッチすると



の順に切り替わります。

●連動してアイコンも切り替わります。



#### 炊込みごはんの炊きかた

洗米後、調味料を入れてから水加減をし、よくかき混ぜてください。

大麦や雑穀を入れる場合は、具よりも先に加えて、その上に具をのせてください。

#### 基本の炊込み調味料（2合）

メニュー 調味料・具	炊込み・白米 炊込み・玄米	炊込み・麦(3割)
しょうゆ	大さじ1 1/3	大さじ1 2/3
酒	大さじ2/3	大さじ1
みりん	大さじ1/3	大さじ1/2
塩	小さじ1/3	小さじ1/2
お好みの具	140gまで	

●「炊込み・麦（1割）」や「炊込み・雑穀」を炊くときは、左記の表の「炊込み・白米」の調味料を目安に調整してください。

●詳しいポイントについては、P.16「具を入れて炊くとき」「麦めしを炊くとき」「雑穀を白米に混ぜて炊くとき」をご参照ください。

## 4 ごはんをおいしく炊くためのポイント

### 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、具はお米の上のせませす。
- 具を入れて炊く場合は、下表の最大炊飯容量は必ず守ってください。

具を入れて炊けるメニュー	最大炊飯容量
炊込み・白米	3合
炊込み・麦 炊込み・雑穀 炊込み・玄米	2合
おこわ	3合
全がゆ	1合
麦がゆ	0.5合

※その他のメニューはうまく炊けないことがありますので、具を入れないでください。

- 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、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
  - ・油分や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
  - ・水量が少ない場合
  - ・具を混ぜ込んだ場合
- 市販の炊込みの素を使う場合、調味料の濃さや水加減などの違いによって、うまく炊けないことがあります。
- 「おかゆ」に具を加えるときは、具を加えてからの水位が「おかゆ」の1番上の目盛より上にならないようにしてください。

### おこわを炊くとき

洗米後、約30分水に浸けてから、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。炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめになります。

### アルファ化米を炊くとき

- アルファ化米を炊くときは、必ず「おこわ」メニューを選んで炊いてください。
- 市販のパッケージの水加減の通りに、水加減してください。
- 水を加えた後は、すぐに炊飯してください。すぐに炊飯せず、吸水させてから炊くと、こげつく原因になります。
- アルファ化米（アルファ米）とは、蒸したお米を乾燥させたお米のことです。

### 発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くとき

発芽玄米・胚芽米・分づき米だけや発芽玄米に白米を混ぜて炊くときは、「雑穀米」メニューを選んで炊いてください。

### 麦めしを炊くとき（麦めしの炊きかた→P.18）

- 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。
- 大麦は白米の上のせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
- 麦めしを炊いたときは、おこげがつきやすくなります。おこげが気になるときは、大麦を（ざるなどで2～3回）よく洗ってから加えてください。
- 予約炊飯するとおこげが濃つく場合があります。
- 炊きあがったら早めにお召しあがりください。変色やにおいの原因になります。
- 炊飯直後にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、ふき取ってください。

### 麦がゆを炊くとき（麦がゆの炊きかた→P.18）

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

### 雑穀を白米に混ぜて炊くとき

- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。
- 雑穀は白米の上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。

### すし飯を炊くとき

「白米」メニューを選び、炊きわけ「しゃっきり」火かげん「弱」をおすすめします。お好みで炊きわけと火かげんを調整できます。→P.15・23

### ご注意

圧力炊飯の場合、炊飯中に圧力を調整するため、突然、蒸気量が多くなるので注意してください。やけどやけがのおそれがあります。

# 基本の手順 ごはんを炊く

## ごはんの炊きかたの流れ

### 1 お使いになる前に 使う部品を洗う → P.30・31

内なべ、内ふた、スチームキャップ、付属品を洗う。

### 1 計量カップでお米をはかり、 お米を洗う

→ P.17・18

### 2 水加減して、内なべを 本体にセットする

→ P.19・20

### 3 ごはんを炊く

※メニューの特長とメニューの選択方法→P.14

1. ごはんを炊く → P.20
2. 「一合料亭炊き」の炊きかた  
（「一合炊き」メニュー） → P.22

### 4 炊きあがったら、 すぐにごはんをほぐす

→ P.24～26

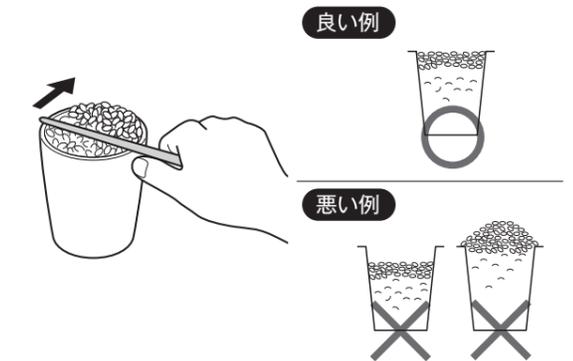
### 5 予約炊飯と予約吸水

1. 予約炊飯（食べたい時刻に炊きあげる）  
→ P.26・27
2. 予約吸水（お米に水を吸わせてから炊く）  
→ P.28・29

## 1 計量カップでお米を はかり、お米を洗う

### 1 計量カップ（付属）で お米をはかる

すりきり1杯（1カップ）で約1合（約0.18L）です。必ず計量カップを使って、正しくはかってください。計量米びつなどを使うと、誤差が出る場合があります。指定の炊飯容量以外で炊かないでください。



## 1回で炊飯できるお米の量

メニュー	炊飯容量	
白米	0.18～1.0（1～5.5合）	
一合炊き	0.18（1合）	
エコ炊き	0.18～1.0（1～5.5合）	
早炊き	0.18～1.0（1～5.5合）	
麦めし	押麦（1割）	0.18～0.63（1～3.5合）
	押麦（3割）	0.18～0.54（1～3合）
	もち麦（1割）	0.18～0.63（1～3.5合）
	もち麦（3割）	0.18～0.54（1～3合）
雑穀米	0.18～0.54（1～3合）	
炊込み	白米	0.18～0.54（1～3合）
	麦	0.18～0.36（1～2合）
	雑穀	0.18～0.36（1～2合）
	玄米	0.18～0.36（1～2合）
おこわ	0.18～0.54（1～3合）	
おかゆ	全がゆ	0.09～0.27（0.5～1.5合）
	全がゆ （具を入れたとき）	0.09～0.18（0.5～1合）
	五分がゆ	0.09（0.5合）
麦がゆ	麦がゆ	0.09～0.18（0.5～1合）
	麦がゆ （具を入れたとき）	0.09（0.5合）
玄米	0.18～0.63（1～3.5合）	

## 基本の手順 ごはんを炊く

### 1 計量カップでお米をはかり、お米を洗う つづき

#### 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。

#### 無洗米を炊くとき

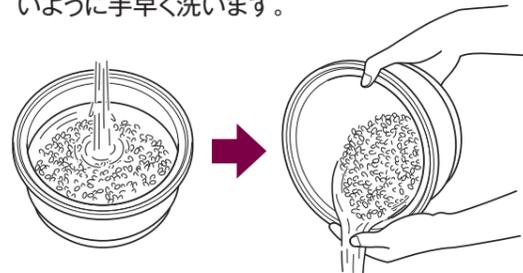
- 無洗米も付属の計量カップではかります。
- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜます。上から水を入れてただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因となります。
- 水を入れて白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてすぐことをおすすめします。白くなるのは米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげすぎたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因となります。

#### ご注意

目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀を混ぜて炊かないでください。  
調圧孔や安全弁・減圧孔が目詰まりし、蒸気もれ、ふきこぼれによる、やけどやけがのおそれがあります。

### 2 お米を洗う (内なべで洗米できます)

- ① 内なべにお米を入れ、たっぷりの水を1度に加えて、さっとかき混ぜずばやく水をすてます。なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように手早く洗います。

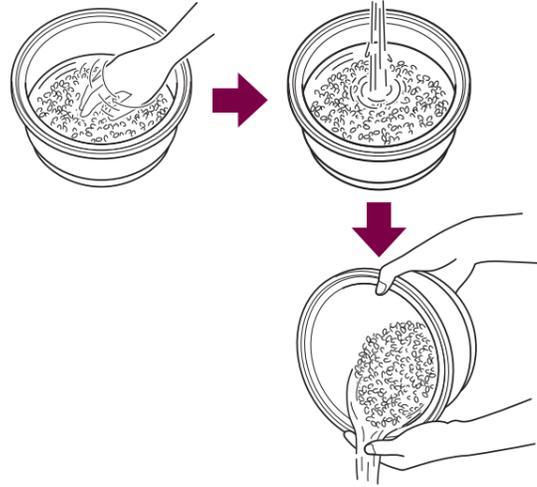


さっとかき混ぜる すばやく水をすてる

#### ご注意

お湯(約35度以上)で洗米しないでください。ごはんがうまく炊けない原因となります。

- ② 水のにごりが少なくなるまで2～3回水を入れ替えてすすぎます。洗米が不十分だと、内なべの底がこげる場合があります。



#### 麦めしの炊きかた

白米1カップに対して1割用または3割用の麦めしカップ1杯の大麦を加える。→P.16

麦めしカップ



- 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、計量した大麦のをせ、P.20・21の要領で炊飯する。

#### 麦がゆの炊きかた

白米1カップに対して3割用の麦めしカップ1杯の大麦を加える。→P.16

- 例) 0.5合の麦がゆを炊く場合
- (1) 白米を計量カップで0.5カップはかり、洗米する。
  - (2) 「麦がゆ」の目盛0.5まで水を加えて水加減する。
  - (3) 大麦を麦めしカップ3割用で1/2杯はかる。
  - (4) 水加減した白米の上に、計量した大麦のをせ、P.20・21の要領で炊飯する。

### 2 水加減して、内なべを本体にセットする

#### 水加減の目安

水加減するときに、以下の基準の目盛より水量を減らすと、こげつく原因になります。増やす場合、1/3目盛以上水の量を増やさないでください。ふきこぼれ等の原因になります。

メニュー	水加減(内なべの目盛に合わせる)	
白米	「白米」の目盛。	
一合炊き	「白米」の目盛。	
エコ炊き	「エコ」の目盛。	
早炊き	「白米」の目盛。	
麦めし 押麦・もち麦	大麦を1割加えたときは、「麦めし・1割」の目盛。 大麦を3割加えたときは、「麦めし・3割」の目盛。	
雑穀米	「白米」の目盛を目安にお好みで。	
炊込み	白米	「白米」の目盛。
	麦	大麦を1割加えたときは、「麦めし・1割」の目盛。 大麦を3割加えたときは、「麦めし・3割」の目盛。
	雑穀	「白米」の目盛を目安にお好みで。
	玄米	「玄米」の目盛。
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	「おこわ」の目盛。
	全がゆ	「おかゆ・全」の目盛。
おかゆ	五分がゆ	「おかゆ・五分」の目盛。
	麦がゆ	「麦がゆ」の目盛。
玄米	「玄米」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」の目盛を目安に少し水を多めに入れます。
  - 「麦めし(押麦・もち麦)」は水加減をしてから、大麦を加えてください。
- ※スティックタイプなどの1回分が個包装になった大麦や、雑穀米・発芽玄米の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

#### 内なべの目盛について

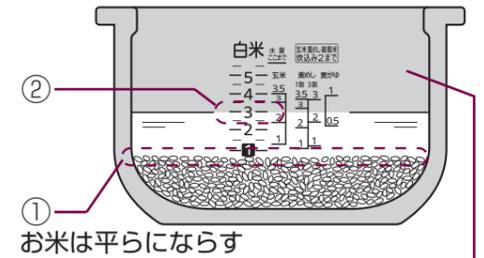
内なべの目盛は目安です。お好みに合わせて調節し、ご家庭で炊くごはんのかたさやおこげの具合をお試しください。

#### 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(「おこわ」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。
- ※予約吸水を使って、ご自分でつけおき時間をセットすることもできます。→P.28・29

### 1 水加減する

- ① 内なべを水平に置き、お米を平らにならしめます。
  - ② 内なべ内側の各メニューの目盛に合わせて水加減をします。
- 例: 3カップの白米を炊くときは、白米の目盛「3」に合わせる。



① お米は平らにならす

#### 逆側の目盛



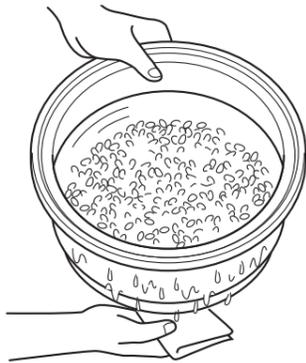
#### ご注意

お湯(約35度以上)で水加減をしないでください。ごはんがうまく炊けない原因となります。

## 2 水加減して、内なべを本体にセットするつづき

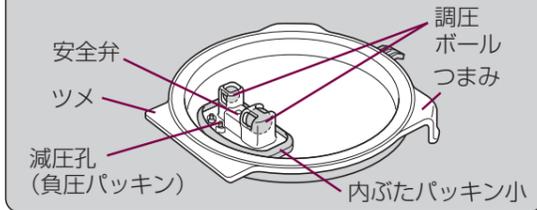
### 2 内なべ、本体側や内ぶたの水滴・米つぶをふき取り、目詰まりを確認する

#### 内なべの確認



#### 本体側・内ぶたの確認

はずしかたや、つけかたは、→ P.33



内ぶたパッキン大 内ぶた

保護枠パッキン (取りはずしできないので、無理に引っ張らない。)

本体側

底パッキン 上枠

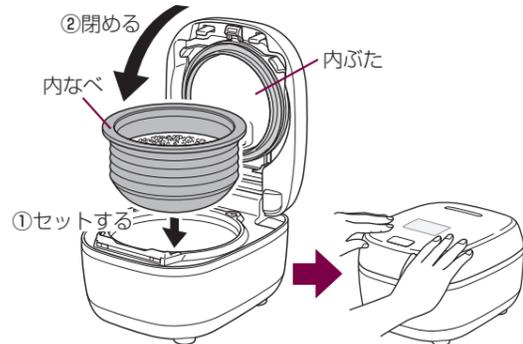
センターセンサー 特大土かまど (保護枠)

#### ご注意

- 上枠、フックボタン付近や、内ぶたに付着したごはんつぶや米つぶなどは必ず取り除いてください。→ P.31  
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ふき出したり、湯が飛び散るおそれがあり、やけどやけがの原因となります。

### 3 内なべを本体にセットし、ふたを両手でしっかりと確実に閉める

※「一合炊き」の場合はP.22参照



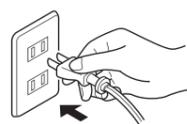
#### ご注意

- 圧力式炊飯器は、内なべ内部の密閉度が高いため、ふたが閉まりにくい場合があります。必ずふたが確実に閉まっていることを確認してください。
- ふたを閉めるときは、操作キーをタッチしないように注意してください。
- スチームキャップ、内ぶたがセットされていないとふたが閉まりません。
- ふたを閉めたとき、構造上ふたと本体の間にすき間が生じますが、炊飯・保温中に蒸気のもれがなければ異常ではありません。

## 3-1 ご飯の炊きかた

※「一合炊き」の炊きかたはP.22参照

### 1 差込プラグをコンセントに差し込む



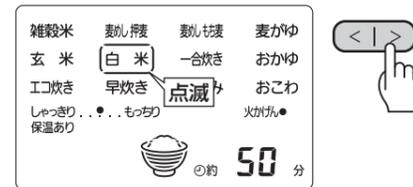
#### ご注意

「保温」表示が点灯している場合は、「取消」キーをタッチして、消灯させます。



### 2 [<|>] キーをタッチして、炊きたいごはんのメニュー、炊きわけ、火かげんを選ぶ

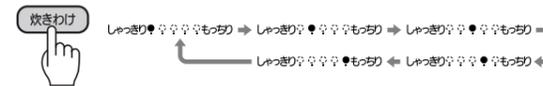
あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。  
※炊きわけの選択は「白米」「炊込み」のみ  
※火かげんの選択は「白米」「一合炊き」「炊込み・白米」のみ



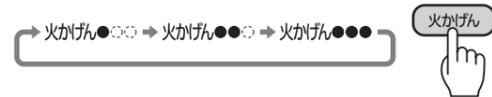
※メニューを選択して10秒間は、そのメニューの炊飯時間(目安)を表示します。

#### 「白米」を選ぶ場合

①「白米」が選択されている状態で、「炊きわけ」キーをタッチして仕上りを選ぶ

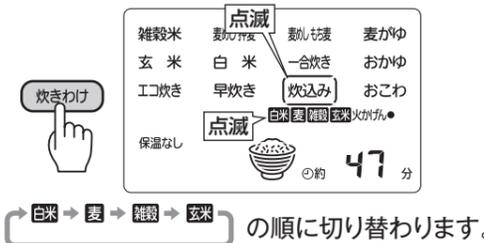


②「火かげん」キーをタッチして火かげんを選ぶ

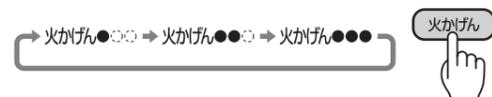


#### 「炊込み(白米・麦・雑穀・玄米)」を選ぶ場合

①「炊込み」が選択されている状態で、「炊きわけ」キーをタッチして炊込みの種類を選ぶ

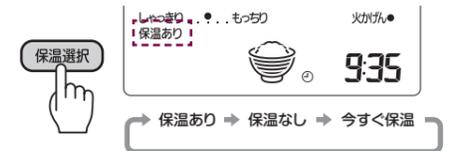


②「火かげん」キーをタッチして火かげんを選ぶ  
※「炊込み・白米」のみ



### 3 [保温選択] キーを繰り返しタッチして選ぶ

①炊飯後に保温するかしないかを選ぶ



②「炊飯/無洗米」キーをタッチして決定する



- 保温には、「保温あり」、「保温なし」があります。「一合炊き」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「雑穀米」「炊込み・白米」「炊込み・麦」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」「おこわ」「玄米」は、保温選択はできますが、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。→ P.14
- 前回と同じ保温選択をしたい場合は、再度選択する必要はありません。
- 初期設定は、「保温あり」です。
- ここでは「今すぐ保温」を選ばないでください。炊飯ができなくなります。

### 4 [炊飯/無洗米] キーをタッチする

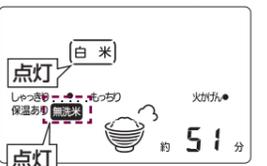
炊飯がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



#### 無洗米の場合の設定

[炊飯/無洗米] キーを2回タッチします。

表示部に「無洗米」が表示されます。

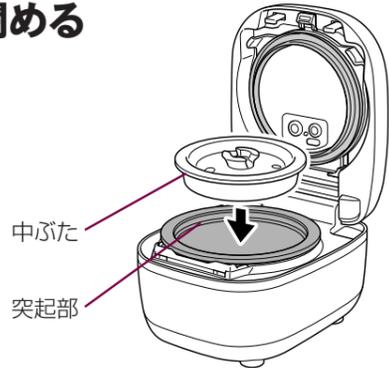


- 無洗米は「白米」、「一合炊き」、「エコ炊き」、「早炊き」、「麦めし 押麦」、「麦めしもち麦」、「雑穀米」、「炊込み・白米」、「炊込み・麦」、「炊込み・雑穀」、「おこわ」、「麦がゆ」のみ設定できます。
- 無洗米を取り消すときは、「無洗米」が表示されてから約20秒以内に、再度「炊飯/無洗米」キーをタッチします。

### 3-2 一合料亭炊きの炊きかた（「一合炊き」メニュー）

付属の中ぶたを使用して炊飯することで、食感と甘みを極めた1合のごはんを炊くことができます。

#### 1 内なべを本体にセットしてから中ぶたを内なべにセットし、ふたを閉める



#### ご注意

- 1合しか炊飯できません。  
1合より炊飯量が多いとうまく炊けなかったり、内なべが損傷する原因となります。
- 中ぶたは必ず内なべにセットする。
- 中ぶたをセットするときは、内なべ内部の突起部に中ぶたがきちんとはまるようにセットしてください。
- 中ぶたは「一合炊き」メニュー以外では使用できません。

#### 2 差込プラグをコンセントに差し込む

#### 3 [ < | > ] キーをタッチして、「一合炊き」メニューを選ぶ



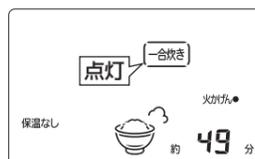
#### 4 [火かげん] キーをタッチして、火かげんを選ぶ

- ※ 「一合炊き」メニューは、炊きわけの選択ができません。
- ※ 保温選択はできますが、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。→ P.14



#### 5 [炊飯/無洗米] キーをタッチする

炊飯がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



#### 無洗米の場合の設定

[炊飯/無洗米] キーを2回タッチします。

表示部に「無洗米」が表示されます。



- 無洗米を取り消すときは、「無洗米」が表示されてから約20秒以内に、再度「炊飯/無洗米」キーをタッチします。

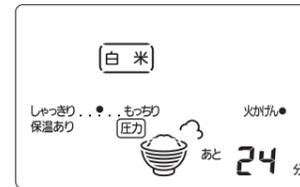
#### 炊飯を中止するとき

[取消] キーをタッチします。



#### 圧力についてのご注意

圧力がかかりはじめると圧力表示が点灯します。圧力が開放されると、圧力表示は2分後に消灯します。



#### 警告

- [圧力] が表示されているときは、ふたを開けない。内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。
- 炊飯中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から大きな音とともに勢いよく蒸気が出るため、やけどやけがをするおそれ。

#### 炊飯時間の目安

メニュー	炊飯時間	
白米 (しゃっきり、ややしゃっきり、標準、ややもっちり、もっちり)	44 ~ 60分	
一合炊き	46 ~ 52分	
エコ炊き	56 ~ 67分	
早炊き	32 ~ 46分	
麦めし	押麦	59 ~ 69分
	もち麦	63 ~ 73分
雑穀米	53 ~ 63分	
炊込み	白米	43 ~ 56分
	麦	51 ~ 61分
	雑穀	43 ~ 53分
玄米	87 ~ 97分	
おこわ	28 ~ 38分	
おかゆ	55 ~ 67分	
麦がゆ	58 ~ 68分	
玄米	77 ~ 90分	

- すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。電圧は100V、室温と水温は23度、水加減は標準水位です。
- 無洗米を選んだ場合は、目安の時間よりも約1 ~ 10分長くなります。
- 炊飯量・お米の種類・室温・水温・水加減・予約などにより、多少異なります。

#### 炊飯をやむをえず中止するとき

#### 警告

内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。

必ず下記の手順で行う。

- ① 蒸気孔の近くに人がいないことを確認する。
- ② [取消] キーをタッチして、炊飯を中止する。
  - 蒸気孔から高温の蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
  - [取消] キーをタッチした直後にふたを開けると、やけどをするおそれがあります。
- ③ 約2分間待ち、圧力表示が消灯してから、蒸気が出ていないことを確認する。
- ④ フックボタンを押す。
- ⑤ 炊飯をやり直すときは、内なべの中のお米と水を新しいものに入れ替え、本体を十分に冷ましてから再度炊飯する。

いったん [取消] キーを押すと、炊きはじめた炊飯を中止することになり、途中まで炊いたお米を再度はじめから炊飯することになりますので、こげたり、うまく炊けない原因となります。

#### 本体に内なべをセットしていないときの警告音について

内なべをセットしない状態で、[炊飯/無洗米] キーをタッチまたは「今すぐ保温」を選択すると、お知らせ音でお知らせします。

#### 火かげんについて

火かげん弱 (●)	標準の火かげんです。薄くおこげがつくことがあります。
火かげん中 (●●)	おこげがつきます。
火かげん強 (●●●)	火かげん中よりも濃くおこげがつきます。

- メニューの「白米」、「一合炊き」、「炊込み・白米」で火かげんの選択でおこげをつけることができます。
- ※ 少量で炊いた場合、火かげん強でもおこげがつきにくい場合があります。
- ※ 火かげん強でおこげが薄い場合や火かげん弱にしてもおこげが濃くつく場合にはP.44の手順でおこげの調整を行ってください。
- ※ 「炊込み・白米」は火かげん弱でもおこげがつく場合があります。

## 4 ご飯が炊きあがったら

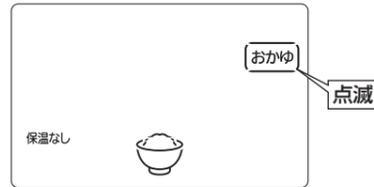
### 1 ご飯が炊きあがると、お知らせ音が鳴り、自動的に保温に切り替わる

#### 「保温あり」を選択しているとき

連続して保温を続けます。「保温」が表示されます。保温中は、保温経過時間(0~24時間)が表示されます。  
※24時間を越えると「24」が点滅します。



●「おかゆ」「麦がゆ」の場合は保温されないため、「おかゆ」「麦がゆ」が点滅します。



●保温経過時間は「一合炊き」「麦めし押麦」「麦めしもち麦」「雑穀米」「炊込み・白米」「炊込み・麦」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」「おこわ」「玄米」も表示されます。ご飯が残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。

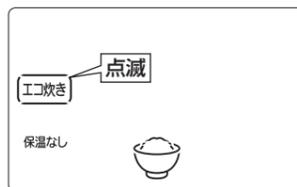
#### ご注意

- 白米・無洗米以外のご飯(炊込みなど)を炊いたとき[取消]キーをタッチして、保温を取り消してください。保温すると、ご飯のおいしさが損なわれます。
- 「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。ご飯の温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、節電モードを解除してください。→P.45

#### 「保温なし」を選択しているとき

炊きあがり後、保温はしません。「保温なし」が表示され、選択したメニューが点滅します。

※そのままにしておくと、におい、ベタつき、腐敗などの原因となるため、すぐに取り出してください。



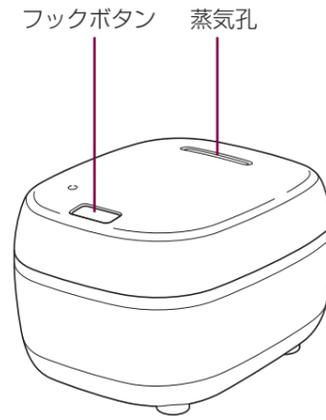
(例：エコ炊きの場合)

### 2 ふたを開ける

#### ⚠ 警告

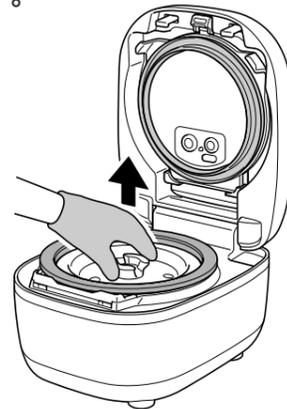
ふたを開けるときは、必ず以下の手順で行う。内容物がふき出し、やけどやけがをするおそれ。

- ① 蒸気孔から蒸気が出ていないことを確認する。
- ② [圧力]表示が消灯していることを確認する。
- ③ フックボタンを押してふたを開ける。



#### 「一合炊き」の場合

ふたを開けた後、ミトンなどを使い中ぶたを取り出す。

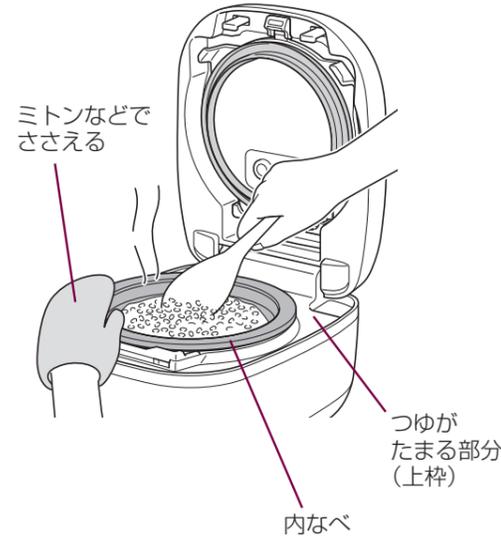


#### ご注意

- 中ぶたは熱くなっているので、必ずミトンなどを使い、直接手をふれないように注意する。やけどのおそれ。

### 3 炊きあがったら、すぐにご飯をほぐす

ご飯をすぐにほぐすことで、余分な水分を蒸発させる。  
※土鍋の高い蓄熱性により、ご飯の表面に結露が生じる場合があります。



- 炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外に流れ落ちたときは、必ずふき取ってください。メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。

#### ご注意

- 炊きあがったご飯をほぐすときは、内なべの側面にご飯つぶが付着しないようにご飯をならす。土鍋の蓄熱性により、側面に付着しているご飯つぶが保温中に乾燥する原因。



### 4 使い終わったら

- ① [取消]キーをタッチする
  - ② 差込プラグを抜き、電源コードを収納する。
  - ③ 冷めてから、お手入れする。
- P.30 ~ 35

#### ご注意

- ふたを閉めるときは、操作キーを押さないように注意してください。
- 前回選んだメニューと保温の種類は記憶されます。

#### 再度保温するとき

「保温なし」から保温に変更するときは、以下の手順で行ってください。

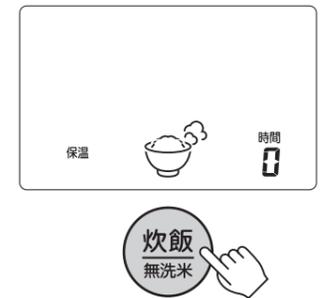
- ① [取消]キーをタッチする



- ② [保温選択]キーをタッチし、[今すぐ保温]を選ぶ



- ③ [炊飯/無洗米]キーをタッチし、決定する



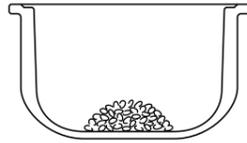
※保温中に[取消]キーをタッチしたときなど、保温を取り消した後に再度保温するときは、上記②、③を行ってください。

# 基本の手順 ごはんを炊く

## 4 ごはんが炊きあがったら つづき

### おいしく保温するために

- 24時間以上の保温はしないでください。  
ごはんが残ったときは、別の容器に移し、早めにお召しあがりください。
- におい・パサつき・ベタつき・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でください。
  - ・保温中に差込プラグを抜く
  - ・ごはんを入れたまま保温を取り消す
  - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)の保温
  - ・冷やごはんの保温、つぎ足し
  - ・しゃもじを入れたままの保温
  - ・最小炊飯容量(1合)以下の保温
  - ・内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたままの保温
  - ・ごはんをドーナツ状にした保温
- 少量のごはんの保温は、内なべの中央に寄せてください。  
ごはんのおいしさが損なわれるので、早めにお召しあがりください。



- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召しあがりください。
- 内ぶたが汚れていると、つゆが多くつく場合があります。

### おこげについて

- 炊きあがったごはんにはおこげが付きまますので、ごはんをほぐしたとき、おこげが混ざることがあります。
- 炊きあがったときは香ばしいおこげも、保温時間の経過とともに水分を吸ってやわらかくなり、おこげの風味が損なわれます。
- お好みに合わせて、おこげの色や保温温度を調整できます。  
→ P.44・45

### ご注意

- 保温中に内なべを持ち上げないでください。保温が取り消されることがあります。
- おかゆは[取消]キーをタッチしてすぐに取り出し、早めにお召しあがりください。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについたつゆが落ちてきてベタつくおそれがあります。
- 保温を取り消さずに差込プラグを抜かないでください。次に炊飯するときに「保温」が表示され、炊飯できません。

## 5-1 予約炊飯

### 食べたい時刻に炊きあげる[予約炊飯]

### 1 差込プラグをコンセントに差し込む

### 2 表示部の現在時刻が正しいことを確認する

時刻が合っていない場合は時刻を合わせてください。→ P.13

### 3 [ < | > ] キーで、炊きたいごはんのメニューを選ぶ



「早炊き」、「炊込み・白米」、「炊込み・麦」、「炊込み・雑穀」、「炊込み・玄米」、「おこわ」では予約できません。

### 4 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ → P.21

### 5 火かげん・炊きわけを選ぶ

※火かげんの選択は「白米」「一合炊き」のみ  
※炊きわけの選択は「白米」のみ

#### 火かげんを選ぶ

[火かげん] キーを繰り返しタッチして火かげんを選択してください。→ P.21・23

#### 炊きわけを選ぶ

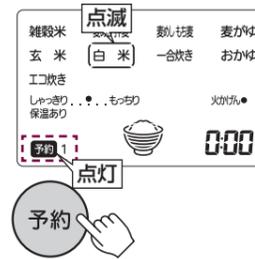
[炊きわけ] キーを繰り返しタッチして仕上りを選択してください。→ P.15・21

### 6 [予約] キーを繰り返しタッチして、予約炊飯を選ぶ

表示部に予約炊飯できないメニューは、表示されません。  
予約時刻は、前回設定した時刻が表示されます。



予約は3通りの設定が記憶できます。よく使う時刻を記憶させると便利です。例えば、【予約1】を朝食用、【予約2】を夕食用、【予約3】を休日用に設定できます。



### ご注意

- 12時間を超えて予約しないでください。腐敗の原因となります。
- 予約時間を長く設定すると、おこげが濃くつく場合があります。おこげの色が気になる場合は、米や大麦などをよく洗ってください。

### メニュー別の予約設定の目安時間

メニュー	予約設定の目安時間
白米 (しゃっきり、ややしゃっきり、標準、 ややもちり、もちり)	1時間5分以上
一合炊き	1時間以上
エコ炊き	1時間15分以上
麦 押し麦	1時間15分以上
もち麦	1時間15分以上
雑穀米	1時間5分以上
おかゆ	1時間5分以上
麦がゆ	1時間10分以上
玄米	1時間35分以上

- 無洗米の場合も、上記の時間と同じです。
- 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。

### 予約を取り消すとき

[取消] キーをタッチします。



### 7 [時 | 分] キーをタッチして、炊きあげたい時刻を合わせる

[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。  
[時] または [分] を早送りするときは、キーをタッチし続けてください。

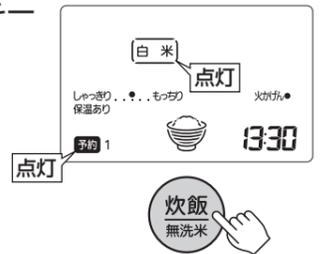
例：13時30分に合わせた場合、13時30分に炊きあがります。



### 8 [炊飯/無洗米] キーで予約完了

#### 無洗米以外の場合の予約完了

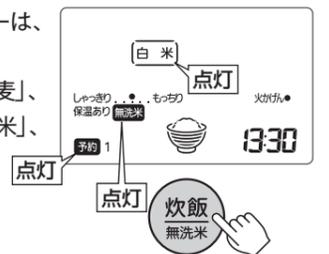
[炊飯/無洗米] キーをタッチする



#### 無洗米の場合の予約完了

[炊飯/無洗米] キーを2回タッチする

無洗米が選べるメニューは、「白米」、「一合炊き」、「エコ炊き」、「麦めし押麦」、「麦めしもち麦」、「雑穀米」、「おかゆ」、「麦がゆ」です。



#### 無洗米を取り消すとき

「予約」が表示されてから約20秒以内に、再度 [炊飯/無洗米] キーをタッチする。



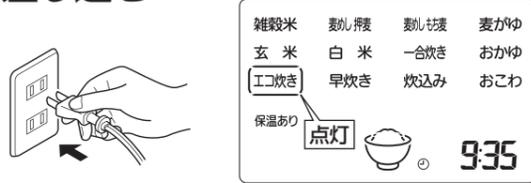
お知らせ音が鳴った場合は、予約できません。

P.29の内容を確認してください。

## 5-2 予約吸水

お米に水を吸わせてから炊く [予約吸水]

### 1 差込プラグをコンセントに差し込む



### 2 [<|>] キーで、炊きたいごはんのメニューを選ぶ



「早炊き」、「炊込み・白米」、「炊込み・麦」、「炊込み・雑穀」、「炊込み・玄米」、「おこわ」では予約できません。

### 3 炊飯後、保温するかしないかを選ぶ → P.21

### 4 火かげん・炊きわけを選ぶ

※火かげんの選択は「白米」「一合炊き」のみ  
※炊きわけの選択は「白米」のみ

#### 火かげんを選ぶ

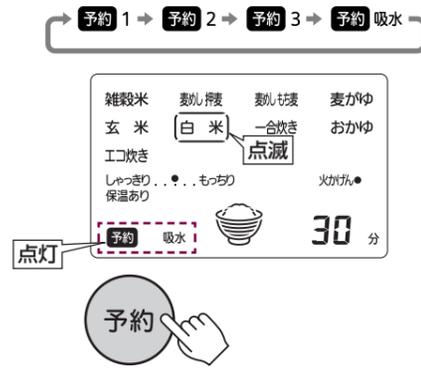
[火かげん] キーを繰り返しタッチして火かげんを選択してください。→ P.21・23

#### 炊きわけを選ぶ

[炊きわけ] キーを繰り返しタッチして仕上りを選択してください。→ P.15・21

### 5 [予約] キーを繰り返しタッチして、予約吸水を選ぶ

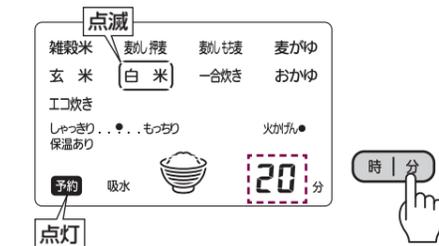
表示部に予約吸水できないメニューは表示されません。



### 6 [時|分] キーをタッチして、お米を水に浸す時間を合わせる

[時] キーをタッチするごとに10分ずつ増え、  
[分] キーをタッチするごとに10分ずつ減ります。  
[時] または [分] を早送りするときは、キーをタッチし続けてください。

例：20分に合わせた場合は20分後に炊きはじめます。



#### 10～60分まで10分単位でセットできる

炊飯開始までの時間(10～60分)をセットすると、設定時間経過後、自動的に炊きはじめます。

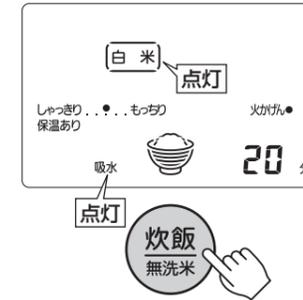
#### 炊きあがりのかたさについて

お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりがかたくなります。

### 7 [炊飯/無洗米] キーで予約完了

#### 無洗米以外の場合の予約完了

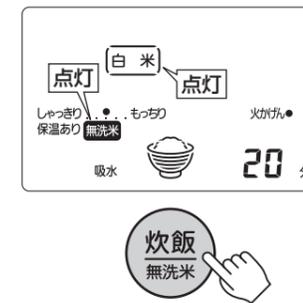
[炊飯/無洗米] キーをタッチする



#### 無洗米の場合の予約完了

[炊飯/無洗米] キーを2回タッチする

無洗米が選べるメニューは、「白米」、「一合炊き」、「一口炊き」、「麦めし押麦」、「麦めしもち麦」、「雑穀米」、「おかゆ」、「麦がゆ」です。



#### 無洗米を取り消すとき

[炊飯/無洗米] が表示されてから約20秒以内に、再度 [炊飯/無洗米] キーをタッチします。



#### 予約吸水を取り消すとき

[取消] キーをタッチします。



#### お知らせ音が鳴った場合は、予約できません。

下記の内容を確認してください。

- 「早炊き」、「炊込み・白米」、「炊込み・麦」、「炊込み・雑穀」、「炊込み・玄米」、「おこわ」の場合
- 表示部に「0:00」が点滅している状態で [予約] キーをタッチした。

⇒ 現在時刻に合わせてください。→ P.13

- 内なべをセットしない状態で、[炊飯/無洗米] キーをタッチした。

※ [予約] キーをタッチしてから、約30秒間何もしない場合もお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。

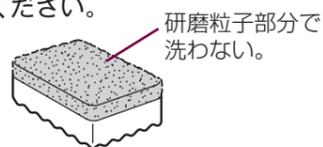
# お手入れする

●ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。  
また、お手入れは定期的に行ってください。

## ご注意

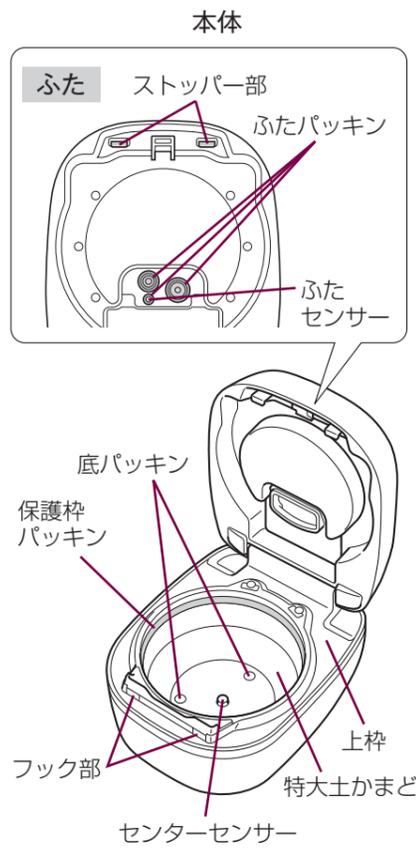
- 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・スチームキャップ・中ふたが冷めてからお手入れしてください。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふた・中ふたはいつも清潔にしてください。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わないでください。傷つくおそれがあります。
- 各部を取りはずした後、お手入れしてください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

- ◆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）を使ってください。  
※洗剤が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流してください。
- ※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ってください。
- ◆スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。内なべのフッ素加工面、内ふたの塗料がはがれる原因。

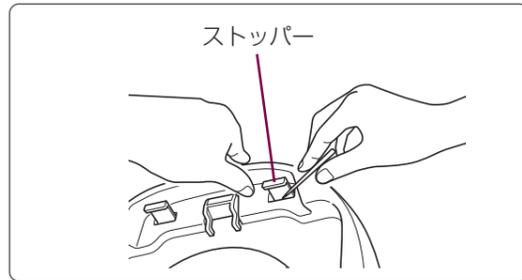


<p>使った びに 洗う もの</p>	<p>①洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジで洗い、水またはぬるま湯ですすぐ。 ②乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p><b>ご注意</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●内なべは使うたびに、内側と外側をよく洗ってください。</li> <li>●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因となります。</li> <li>●内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意してください。</li> <li>●内なべ外側の発熱体は、汚れや油分がついたままにしないでください。ついたときは、きれいにお手入れしてください。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>●しゃもじ、計量カップ、麦めしカップは熱湯に浸さないでください。変形のおそれがあります。</li> </ul>
<p>2つの部分にはずす。 →P.34</p>	<p>流し洗いができます。</p> <p>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。</p> <p><b>ご注意</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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でください。 ・熱湯での流し洗い・つけおき洗い ・炊飯直後の高温状態での流し洗い</li> <li>●大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れしてください。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、ふきこぼれたりうまく炊けない原因となります。</li> <li>●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ってください。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因となります。</li> </ul>

<p>使った びに 洗う もの</p> <p>内ふた</p> <p>表面</p>	<p>①洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水またはぬるま湯ですすぐ。 ②乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ※内ふたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。</p> <p>■調圧孔・調圧ボール ごはんつぶ・米つぶがついているときは、取り除く。 ※流水でよく洗い流す。</p> <p>■安全弁 内ふたの表面から、指で軽く2～3回押してみ、ごはんつぶ・米つぶがついていたら、取り除く。2～3回押しながら安全弁の詰まりを確認し、流水で内部を洗う。</p>
<p>裏面</p>	<p>■負圧パッキン 内ふたに取りつけた状態で洗う。 はずれたときは、向きに注意して、取りつける。→P.33</p> <p>■内ふたパッキン大・内ふたパッキン小 内ふたに取りつけた状態で洗う。 はずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。</p> <p><b>ご注意</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●内ふたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除いてください。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ふき出し、やけどやけがの原因となります。</li> <li>●大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れしてください。内ふたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、ふきこぼれたりうまく炊けない原因となります。</li> <li>●汚れが気になる場合は、ぬるま湯でのつけおき洗いをしてください。</li> <li>●内ふたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、十分にふき取ってください。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因となります。</li> <li>●内ふたをお手入れした後、負圧パッキンがはずれていないか確認してください。（はずれたときは取りつけてください。→P.33）</li> <li>●パッキン類をはずさないでください。はずれたときは、必ず取りつけてください。→P.33</li> </ul>

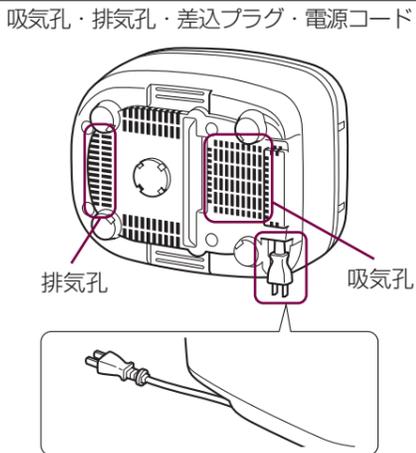


- 本体の外側・内側  
水でぬらしてかたくしぼった布でふき取る。
- ストッパー部・ふたパッキン・フック部・上枠・保護枠パッキン・底パッキン  
ごはんつぶ・米つぶがついている場合は、取り除く。

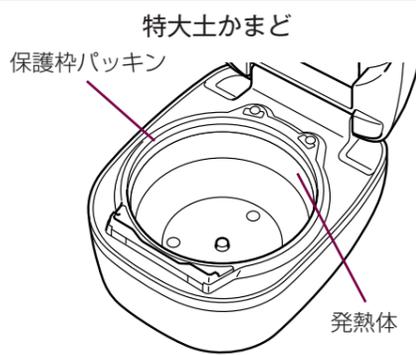


- ふたセンサー  
布や綿棒などで軽く水ぶきする。
- センターセンサー  
こげついたごはんつぶ・米つぶなどが付いている場合は取り除く。  
※取れにくい場合は、かたくしぼった布でふき取る。

**ご注意**  
●本体内部へは、絶対に水が入らないようにしてください。



- 綿棒などでほこりを取る。  
乾いた布でふく。
- ご注意**  
●吸気孔・排気孔にほこりなどが付着したままで使用しないでください。  
本体内部の温度が上がり、故障や火災の原因となります。

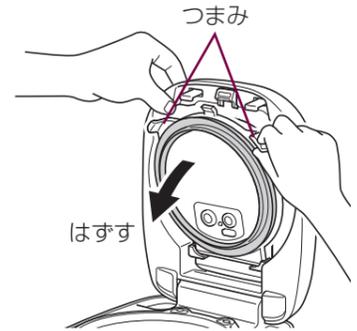


- かたくしぼった布でふき取る。  
傷つけないように注意してください。  
シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- ご注意**  
●炊飯直後は高温になっていますので、冷えてからお手入れしてください。  
●特大土かまどの発熱体は汚れや油分がついたままにしないでください。  
ついたときはきれいに手入れしてください。

**内ぶたのはずしかた・つけかた**

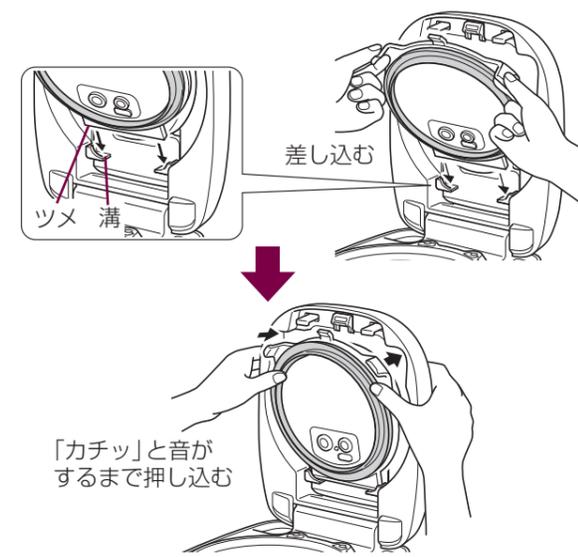
**取りはずしかた**

内ぶたのつまみを持って内ぶたを手前にはずす。



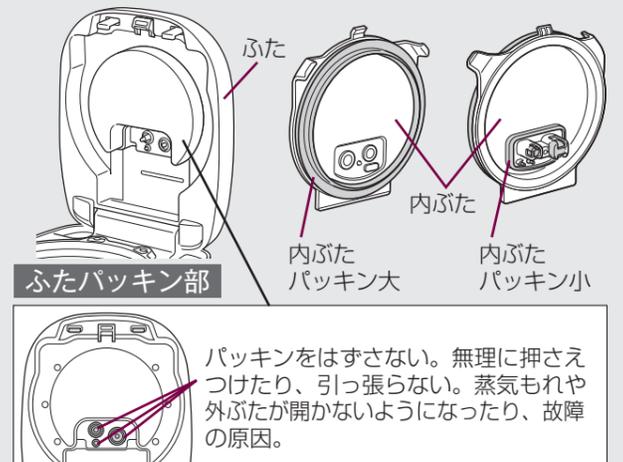
**取りつけかた**

スチームキャップを取りつけた状態で、内ぶたの左右ツメをスチームキャップ溝にきっちりはめ込む。



**ご注意**

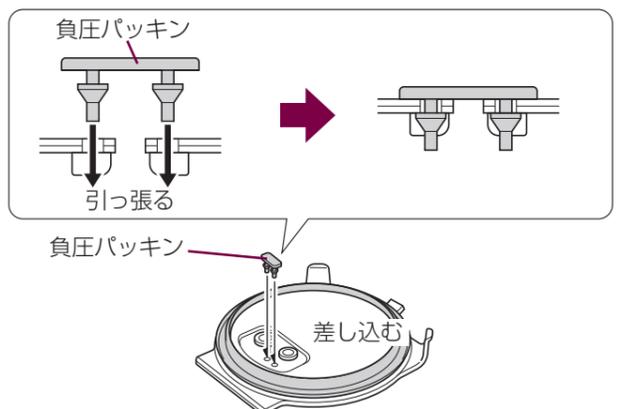
内ぶたのパッキン類は引っ張らないでください。はずすと、再度取りつけられなくなります。



内ぶたのパッキン類がはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

**負圧パッキンの取り付け**

- 取りつける方向に注意して、必ず取りつけてください。うまく炊けない原因となります。
- 取り付けにくい場合は、負圧パッキンに水を少しつけると、取り付けやすくなります。



# お手入れする

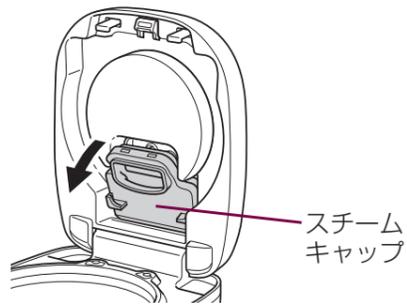
## スチームキャップの取りはずし・取り付け

### ご注意

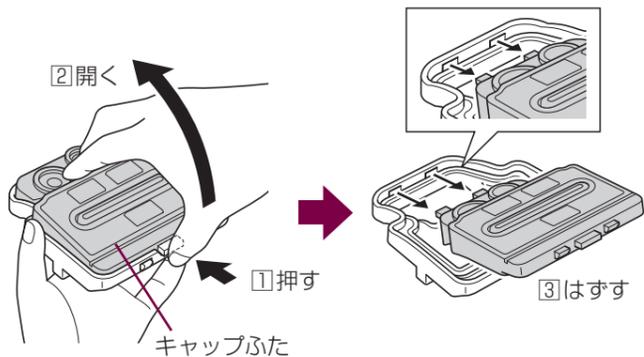
スチームキャップは炊飯直後、高温になっていますので、必ず冷めてからはずしてください。やけどのおそれがあります。

### 取りはずしかた

①内ぶたをはずし(→P.33)、スチームキャップをはずす。



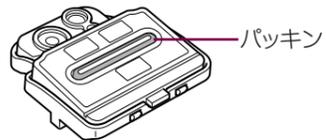
②スチームキャップを裏返し、キャップふたを図のようにはずす。



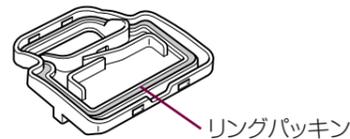
### ご注意

- キャップふたのパッキンは引っ張らないでください。はずすと、再度取り付けられなくなります。キャップふたのパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。
- スチームキャップには、本体のマグネットにくっつくための金属部品が入っています。そのため、スチームキャップをふると音が鳴る場合がありますが、故障ではありません。
- スチームキャップのリングパッキンをはずさないでください。はずれたときは、元通りに確実にはめ込んでください。取り付けにくい場合は、パッキンに水を少しつけると取り付けやすくなります。

キャップふた

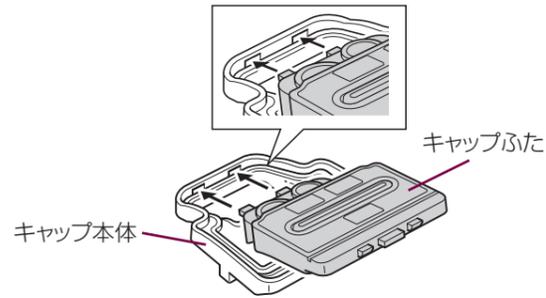


キャップ本体

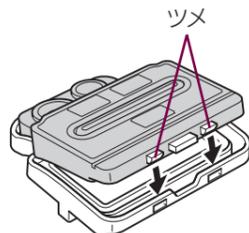


### 取り付けかた

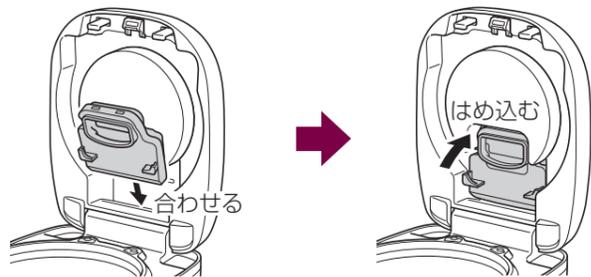
①キャップふたを合わせて、キャップ本体に引っ掛ける。



②「カチッ」と音がするまで押し込む。



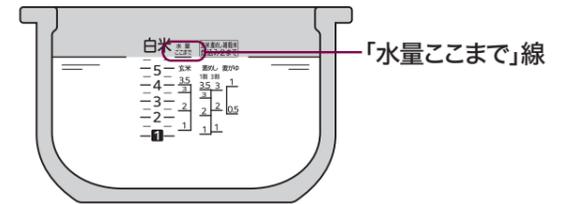
③確実に、本体に取りつける。本体には、マグネットが入っています。スチームキャップを本体にはめ込むと、マグネットでくっつきます。



## 洗浄のしかた

本体のおいが気になるときや、使用後に行ってください。

- ①内なべに「水量ここまで」の線まで水を入れ、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メニューの「白米」、火かげん「弱」、炊きわけ「標準」を選び、[炊飯/無洗米]キーをタッチする。
- ④保温に切り替わったら[取消]キーをタッチし、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。



⑤本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。→ P.30 ~ 34

### ご注意

洗浄後は内なべ、本体が熱くなっているので注意してください。

## こんなときは うまく炊けない?と思ったら

ごはんがうまく炊けないときは、次の点を調べてください。

### ●炊飯中に…

蒸気もれる	ふきこぼれる	炊飯時間が長い	お調べいただくこと
○	○	○	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、調味料の量、水加減を間違えた →P.15 ~ 17・19・46
○	○	○	内なべの裏・外側・センサー類にこげついたごはんつぶや水滴などが付いている →P.8・20・30 ~ 32
○	○	○	パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどが付いている →P.8・20・30 ~ 32
○	○	○	お手入れが不十分 →P.30 ~ 35
○	○	○	内なべ・特大土かまどが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしている →P.8・30・32・45
○	○	○	ふたが確実に閉まっていない →P.20
○	○	○	洗米後、ざるに上げたまま放置した
○	○	○	メニュー選択を間違えた →P.14・20 ~ 29
○	○	○	炊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 →P.16
○	○	○	充分洗米しなかった(無洗米は除く) →P.18
○	○	○	途中で停電があった →P.43
○	○	○	最大炊飯容量を超えて炊飯した →P.17・46

## うまく炊けない?と思ったら(つづき)

■ ごはんがうまく炊けないときは、次の点を調べてください。

●炊きあがったごはんが…

かたすぎる	やわらかすぎる	生煮えになる	芯がある	ぬか臭い	こげがきつい	お調べいただくこと
○	○	○	○		○	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、調味料の量、水加減を間違えた →P.15～17・19・46
						内なべの裏・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 →P.8・20・30～32
○			○		○	お手入れが不十分 →P.30～35
○	○	○	○		○	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしている →P.8・30・45
○	○				○	ふたが確実に閉まっていない →P.20
	○				○	洗米後、ざるに上げたまま放置した
○	○	○	○		○	メニュー選択を間違えた →P.14・20～29
						炊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 →P.16
				○	○	充分洗米しなかった(無洗米は除く) →P.18
○	○	○	○		○	途中で停電があった →P.43
○	○	○	○		○	お湯(約35度以上)で洗米や水加減をした →P.18・19
○		○	○			最大炊飯容量を超えて炊飯した →P.17・46
○	○					よくほぐさなかった →P.25
○					○	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
	○	○	○			炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した
					○	割れ米が多く混ざっている
	○				○	予約炊飯した →P.26・27
						洗米後、長時間水に浸した →P.19・28・29
	○				○	アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯した
		○	○			炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さずに[炊飯/無洗米]キーを押して、そのまま放置した →P.25・26

■ 保温中のごはんに違和感があるときは、次の点を調べてください。

●保温中のごはんが…

におう	変色する	パサつく	ベタつく	お調べいただくこと
				内なべの裏・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 →P.20・30～32
				保温を24時間以上続けている →P.26
○	○	○	○	白米(無洗米)以外を保温した →P.26
				冷やごはんのつき足しをした →P.26
				しゃもじを入れたままで保温した →P.26
				最小炊飯容量以下で保温した →P.26
○	○	○		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 →P.8・20・30～32
○	○		○	「保温なし」に設定し、ごはんを入れたままにした →P.24
				途中で停電があった →P.43
○	○			充分洗米しなかった(無洗米は除く) →P.18
○			○	12時間以上の予約炊飯をした →P.27
				ごはんを入れたまま保温を取り消した
○				お手入れが不十分 →P.30～35
				炊飯後に、洗浄しなかった →P.35
	○	○	○	よくほぐさなかった →P.25
	○	○		ごはんをドーナツ状に保温した →P.26
		○	○	お米の量や調味料の量、水加減を間違えた →P.15～17・19・46

※お調べいただくことを確認しても改善されない場合はP.45の手順で保温温度を調整してください。

こんなとき	理由
お米や内なべに薄い膜ができる。	オブラート状の薄い膜は、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。

## 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。

#### ● 予約炊飯(吸水)時

こんなとき	ご確認ください	直しかた	参照ページ
[予約] キーを押すと、お知らせ音が鳴り、予約炊飯(吸水)がセットできない。	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。	P.13・27・29
	「早炊き」、「炊込み・白米」、「炊込み・麦」、「炊込み・雑穀」、「炊込み・玄米」、「おこわ」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。		P.14・26・28
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。	P.27
	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。	P.13
	予約設定の目安時間未済で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。		P.27
	「炊飯時間が長い」の項目を確認して処置する。		P.35・下記
予約吸水時にセットした時間経過後に炊きはじめない。	[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。	P.29
予約炊飯(吸水)のセットをしているときにお知らせ音が鳴る。	[予約] キーを押してから約30秒間何もしないとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。		P.27・29

#### ● 炊飯中

こんなとき	ご確認ください	直しかた	参照ページ
炊飯時間が長い。	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、調味料の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	P.15～17・19・46
	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	P.8・20・30～32
	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。	P.47
	メニュー選択を間違えていませんか。(メニューごとに炊飯時間が異なります。)		P.14・20～29
	停電しませんでしたか。		P.43
作動音が大きくなったり小さくなったりする。	炊飯中の制御により、ファンの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。		
残り時間が「〇〇分」の表示のまま変わらない、または表示されている時間が急に変わる。	炊飯条件や調整内容の設定変更にもない、残り時間の表示が更新されなくなったり、徐々にではなく、急に短くなったり長くなったりすることがあります。どちらも故障ではありません。		P.23

こんなとき	ご確認ください	直しかた	参照ページ
蒸気孔以外から蒸気もれる。	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	P.20・30～32
	内ふたの調圧ボール・安全弁・スチームキャップにごはんつぶなどがついていませんか。		
	内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口にご相談ください。	P.47
	内ふた・スチームキャップが確実に付いているか。	確実につける。	P.33・34
	ふたが確実に閉まっていますか。	確実に閉める。	P.20
ふきこぼれる。	お米の量や具の量、大麦や雑穀の量、調味料の量、水加減を間違えていませんか。	正しく計量して、水加減する。	P.15～17・19・46
	十分に洗米しましたか。(無洗米は除く。)	十分に洗米する。	P.18
	内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。	取り除く。	P.20・30～32
	メニュー選択を間違えていませんか。	炊くごはんに合わせて、メニューを選ぶ。	P.14・20～29

#### ● 炊きあがり時

こんなとき	ご確認ください	直しかた	参照ページ
おこげができる。おこげが薄い。	土鍋で炊き上げるため、おこげができます。おこげの濃さは、火かげんで調整してください。改善されない場合は「おこげの色の調整(P.44)」をしてください。		P.21・23・44
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。		P.25
	内ふたが汚れていませんか。内ふたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。	内ふたを洗剤でよく洗う。	P.31
	「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。		
ごはんが炊きあがっていない。	[取消] キーを押すと、下図のように表示される。 	デモモードになっています。「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口までお問合せください。	P.47

## 故障かな?と思ったら(つづき)

### ■ 修理を依頼される前に、ご確認ください。

#### ●保温時

こんなとき	ご確認ください	直しかた	参照ページ
「24」が点滅する。	24時間以上、保温を続けていませんか。 24時間を超えると、「24」が点滅します。		P.24
「今すぐ保温」を選択するとお知らせ音が鳴り、再度保温できない。	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	P.20
保温されていない。	「保温なし」を選んでいませんか。	炊飯前は、「保温選択」キーをタッチして「保温あり」を選ぶ。ごはんが炊きあがった後は、「今すぐ保温」を選ぶ。	P.21・24～26
	「おかゆ」「麦がゆ」を選んでいませんか。	「おかゆ」「麦がゆ」は保温できません。	P.14
つゆが上枠にたまる。	内ふたが汚れていませんか。 内ふたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。	内ふたを洗剤でよく洗う。	P.31
	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。		
ごはんの温度が低い。 つゆがつく。 においが気になる。	「エコ炊き」を選んでいませんか。	「エコ炊き」保温の節電モードを解除する。	P.45

#### ●本体の不具合

こんなとき	ご確認ください	直しかた	参照ページ
ふたと本体の間にすき間がある。	ふたを閉めたとき、構造上ふたと本体の間にすき間が生じますが、炊飯・保温中に蒸気のもれがなければ異常ではありません。		
ふたが閉まらない。 または、炊飯中にふたが開く。	上枠や内ふたパッキン大・内ふたパッキン小・フックボタン・ふた付近・内ふたの調圧ボール・安全弁・スチームキャップ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。	P.20・30～32
	内ふたがセットされていますか。	内ふたをセットしてください。	P.20・33
	炊飯後、ごはんをほぐした直後に、ふたを閉めていませんか。	圧力式炊飯ジャーのため、ふたの密閉度が高くなっています。閉まりにくく感じる場合がありますが、故障ではありません。ふたをゆっくり閉め直してください。	P.20
キーをタッチしても反応しない。	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	確実に差し込む。	P.6・20
	ふたが開いていませんか?	ふたを閉める。	P.20
	保温状態になっていませんか。	[取消]キーを押し、保温を取り消してから操作する。	P.20



こんなとき	ご確認ください	直しかた	参照ページ
[炊飯/無洗米]キーをタッチすると、お知らせ音が鳴り、炊飯できない。	内なべをセットしていますか。	内なべをセットする。	P.20
	内なべにひびが入っていませんか。 内なべの発熱体に傷がついていませんか。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。	P.47
電源コードが巻き込まれない。	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。	P.9
	電源コードを色テープ以上に引き出していないですか。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	P.47
差込プラグから火花が飛ぶ。	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		
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。		
内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口にご相談ください。		P.47
内なべが白くなった。	水道水に含まれるミネラル成分が付着したもので、使用上の品質に支障はありません。		
内なべがこげついた。	具を入れて炊くときに具を混ぜ込んだりしていませんか。内なべにお湯をはり、しばらく置いてからやわらかいスポンジでよく洗ってください。それでもこげが取れないときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		P.16・30・47
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」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		
特大土かまどが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		P.47
表示部に線状の黒いにじみがある。	表示部に、静電気によるにじみが出る場合がありますが、故障ではありません。気になる場合は、かたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減されます。		P.10

#### ●においがするとき

こんなとき	理由	参照ページ
樹脂などにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂など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。	P.35

## 故障かな?と思ったら(つづき)

■ 修理を依頼される前に、ご確認ください。

### ●表示部、音の不具合

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
「はじめまして」「おはようございます」などの音声ガイドが鳴る。 自動的にメニュー選択が変わったり、炊飯・むらし・保温がはじまつたりする。	[取消] キーを押すと、 下図のように表示される。 	デモモードになっています。 「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口までお問合せください。	P.47
表示部がくもる。	内なべの外側がぬれていませんか。 炊飯ジャー本体内部と、室温の温度差によって、表示部に結露が発生することがあります。	乾いた布でふき取る。 数回ご使用になることで、改善いたします。 改善しない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	P.47
使用中に表示部が暗くなる。	本体が熱くなってくると、表示部が暗くなる場合がありますが、故障ではありません。 モーションセンサーのはたらきにより一定時間(約60秒間)操作がないと消灯します。モーションセンサーの上に手をかざすと点灯します。		P.11
モーションセンサーの上に手をかざしてもタッチパネルが点灯しない。	周囲の温度環境によっては手をかざしても点灯しない場合があります。 表示部またはキー部分をタッチすると点灯します。		P.11
炊飯中・保温中に音がする。	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。 「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。 「ブシュー」や「ポコポコ」という音と同時に、蒸気孔から蒸気が勢いよく出るのは沸とうによるもので、故障ではありません。 炊飯中に「カチャカチャ」と音がするのは、圧力調整を行っている音です。故障ではありません。 上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	P.47
スチームキャップをふると音が鳴る。	スチームキャップの中には、本体のマグネットにくっつくための金属部品が入っています。そのため、スチームキャップをふると音が鳴る場合がありますが、故障ではありません。		P.34
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。 [取消] キーと[予約] キーを同時にタッチした。	リチウム電池が切れています。通常の炊飯はできません。 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」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。 時刻を正しく合わせる。	P.13・47 P.13
音声ガイドが鳴らない。	キーをタッチしてブザー音しか鳴らない場合は、音声ガイド設定が「音声:2・4・6」(ガイドなし)になっています。 キーをタッチしてブザー音が鳴らない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	音声ガイド設定を「音声:1・3・5」にしてください。	P.12 P.47
音声ガイドが聞こえにくい。	音量設定が、小さくなっていませんか。	音量設定を大きくしてください。	P.12

## エラー表示が出たときは

■ 修理を依頼される前に、ご確認ください。

表示	こう処置してください	参照ページ
「E02」が表示され、「ピピピピピ…」という音がする。 	本体をカーペットなどの上に置いていると、吸気孔・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。また本体を室温の高い場所に置いて使用すると、温度が上昇し、同様の症状が出る場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸気孔・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	P.5・47
「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」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトまでお問合せください。	P.47

## 停電があったとき

※圧力炊飯中は、内部の圧力が抜けて、蒸気が勢いよく出ますのでご注意ください。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
予約炊飯(吸水)中	そのままタイマーが作動します。 タイマーセットの目安時間以下の場合は、すぐ炊きはじめます。 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。
炊飯中	炊飯を続けます。 うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。保温の温度が低下する場合があります。

# おこげの色や保温温度を調整・ 「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき

おこげの色が気になったとき、保温温度を調整したいとき、「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいときは、以降の手順で設定を変更できます。

※手順はそれぞれ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。

再度設定を行う場合は、はじめからやり直してください。

※炊飯中、保温中、予約炊飯中、予約吸水中は、設定を変更することはできません。

※調整を途中でやめるときは、[取消] キーをタッチしてください。

●モード調整	●数値切替
おこげ調整……………1	おこげ調整……………2～2
保温温度調整……………2	保温温度調整……………2～2
「エコ炊き」保温設定……………3	節電モード……………0
	節電モード解除……………1

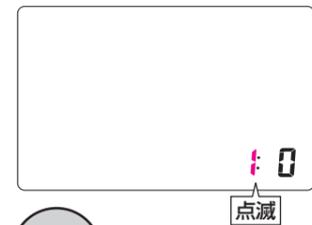
## おこげの色を調整したいとき

P.36の内容をお調べいただいても火かげん強でおこげが薄い場合や、火かげん弱でおこげが濃くつく場合は、下記の手順でおこげの色を調整してください。

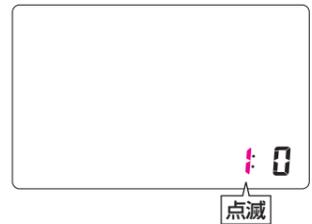
※「白米（無洗米）」「一合炊き」のみ調整できます。

①「白米」を選ぶ。

② [予約] キーを約3秒以上タッチする。



③ [時|分] キーをタッチして、モード [1] にする。



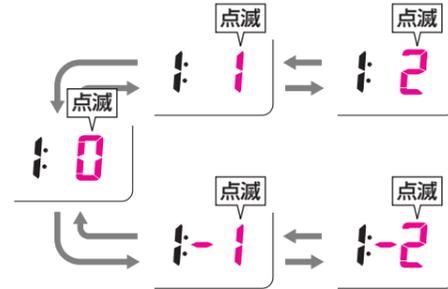
④ [炊飯/無洗米] キーをタッチする。

⑤ [<|>] キーをタッチして、メニューを選ぶ。



⑥ [炊飯/無洗米] キーをタッチする。

⑦ [時|分] キーをタッチして、おこげの色を選ぶ。  
[時] または [分] をタッチするごとに、設定数値が切り替わります。



おこげの色
2 …… 濃い
1 …… やや濃い
0 …… 標準 (初期設定)
-1 …… やや薄い
-2 …… 薄い

⑧ [炊飯/無洗米] キーをタッチする。

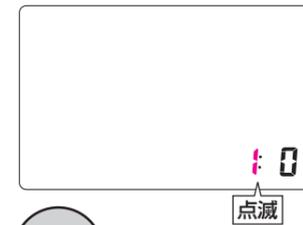
⑨ [予約] キーを約3秒以上タッチすると設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

## 保温温度を調整したいとき

P.37の内容をお調べいただいても、ごはんのにおいや変色、パサつきやベタつきが改善されない場合、下記の手順で保温温度を調整してください。

①「白米」を選ぶ。

② [予約] キーを約3秒以上タッチする。

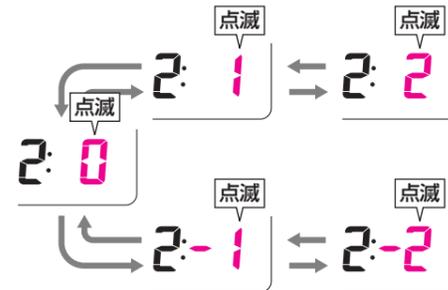


③ [時|分] キーをタッチして、モード [2] にする。



④ [炊飯/無洗米] キーをタッチする。

⑤ [時|分] キーをタッチして、温度を選ぶ。  
[時] または [分] をタッチするごとに、設定数値が切り替わります。



保温温度
2 …… 高い
1 …… やや高い
0 …… 標準 (初期設定)
-1 …… やや低い
-2 …… 低い

⑥ [炊飯/無洗米] キーをタッチする。

⑦ [予約] キーを約3秒以上タッチすると設定が確定し、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に、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、下記の手順で節電モードを解除すると、保温温度が上昇します。

①「白米」を選ぶ。

② [予約] キーを約3秒以上タッチする。

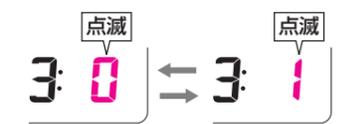


③ [時|分] キーをタッチして、モード [3] にする。



④ [炊飯/無洗米] キーをタッチする。

⑤ [時] キーをタッチして、[1] にする。  
節電モードにするときは、[分] をタッチして [0] にする。



「エコ炊き」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] キーをタッチする。

⑦ [予約] キーを約3秒以上タッチすると設定が確定し、現在時刻表示に戻ります。

## 消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先→P.47」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

◆ 内なべ (傷ついたり、ひび割れたとき)

内なべ各部に、亀裂やひび割れ・発熱体の破損などが生じたときは、交換する。

◆ パッキン類 (消耗品)

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、交換する。

◆ 樹脂部品 (傷んできたとき)

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。

# 仕様

サイズ	1.0L (5.5合) タイプ		
電源	100V 50-60Hz		
定格電力 (W)	1180		
省エネ法関連表示	最大炊飯容量 (L)	1.00	
	区分名	B	
	蒸発水量*4 (g)	3.6	
	年間消費電力量 (kWh/年)	80.8	
	1回当りの炊飯時消費電力量*5 (Wh)	150	
	1時間当りの保温時消費電力量*5 (Wh)	15.8	
	*1 1時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)	2.25	
	*2 *3 1時間当りの待機時消費電力量 (Wh)	0.94	
	炊飯容量 (L)	白米 (標準、しゃっきり、ややしゃっきり、もっちり、ややもっちり)	0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5合)
		一合炊き	0.18 (1合)
エコ炊き		0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5合)	
早炊き		0.18 ~ 1.0 (1 ~ 5.5合)	
麦めし		押麦 (1割)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5合)
		押麦 (3割)	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)
		もち麦 (1割)	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5合)
		もち麦 (3割)	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)
雑穀米		0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)	
炊込み		白米	0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)
		麦	0.18 ~ 0.36 (1 ~ 2合)
		雑穀	0.18 ~ 0.36 (1 ~ 2合)
		玄米	0.18 ~ 0.36 (1 ~ 2合)
おこわ		0.18 ~ 0.54 (1 ~ 3合)	
おかゆ		全がゆ	0.09 ~ 0.27 (0.5 ~ 1.5合)
	全がゆ・具を入れたとき	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1合)	
	五分がゆ	0.09 (0.5合)	
麦がゆ	麦がゆ	0.09 ~ 0.18 (0.5 ~ 1合)	
	麦がゆ・具を入れたとき	0.09 (0.5合)	
玄米	玄米	0.18 ~ 0.63 (1 ~ 3.5合)	
外形寸法*6 (cm)	幅	26.1	
	奥行	32.5	
	高さ	22.0	
本体質量*6 (kg)	7.3		
コードの長さ*6 (m)	1.0		

- \*1 実際にお使いになる際の消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
- \*2 「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示です。
- \*3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名および各表示値も同法に基づいています。)

- \*4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
- \*5 1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。(工場出荷時)
- \*6 おおよその数値です。

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

## 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.35~37・「故障かな?と思ったら」→P.38~42・「エラー表示が出たときは」→P.43・「おこげの色や保温温度を調整・「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき」→P.44~45をご覧ください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

### 1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

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

### 2 保証期間はお買い上げの日から本体は1年間、内なべ割れ、内なべ内面フッ素加工は5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<sup>注1</sup>)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<sup>注1</sup>)を依頼される時

**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。

**保証期間を過ぎているとき** …まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理(交換<sup>注1</sup>)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<sup>注1</sup>)いたします。ご相談の際、次のことをご知らせください。  
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

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

### 5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

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

**部品代** …製品の修復に使った部品の代金です。

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

※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

有料でご案内させていただいております。

TEL(06)6906-2121

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

### 消耗品・別売品のご購入サイト

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



### 修理に関するご案内・受付サイト

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



ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>

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