

# IH炊飯ジャー〈炊きたて〉 さらっとご飯クッカー

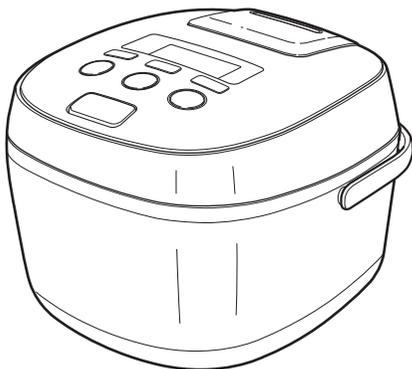
## 取扱説明書

### 保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

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。



## 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 さらっとご飯の炊きかた  
〔さらっと〕メニュー)..... 12
- 6 ごはんが炊きあがったら..... 14
- 7 予約炊飯のしかた..... 15
- 8 予約吸水のしかた..... 17
- 9 保温について..... 19
- 10 お手入れのしかた..... 20

### 困ったときは

- 11 うまく炊けない?と思ったら.. 24
- 12 故障かな?と思ったら..... 26
- こんな表示がでたときは..... 27

### 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..... 28
- メニューガイド..... 29
- 現在時刻の合わせかた..... 32
- 仕様..... 33
- 停電があったとき..... 33
- 消耗品・別売品の  
お買い求めについて..... 33
- 保証とサービスについて..... 34
- 連絡先..... 34

この製品は日本国内交流 100V 専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。

また、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

# 1 安全上のご注意 必ずお守りください。

- ◆ お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◆ 誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の区分で説明しています。

**警告** 死亡や重傷を負うことが想定される内容です。

**注意** 傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

図記号の説明 してはいけない「禁止」内容です。

実行しなければならない「指示」内容です。

※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

## 乳幼児には特に注意

### 警告

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



**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。やけどをします。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、やけどやけがをします。  
（してはいけない調理例）  
 ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。  
 ・クッキングシートなどを落としがた代わりに使用する。  
 ・多量の油を入れる調理や炊込み

## 異常・故障時は

### 警告

**必ず実施** すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.34」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに点検・修理を依頼する。  
 そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。  
〈異常・故障例〉  
 ・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。  
 ・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。  
 ・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。  
 ・内なべが変形している。  
 ・その他の異常や故障がある。

## 改造はしない

### 警告

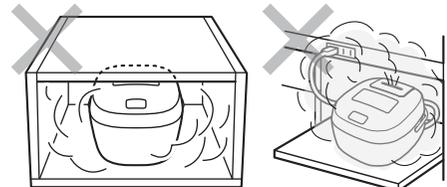
**分解禁止** 修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。  
 感電・けがのおそれ。火災の原因。  
 修理は、販売店または「連絡先→P.34」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。

## 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。やけどをします。  
  
**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、上枠やフック付近に付着したごはんとつぶ・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。蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがをします。

### 注意

**禁止** 本体を持ち運ぶときは、  
 ・ふたを持って移動しない。  
 ・フックボタンにふれない。  
 やけど・けがのおそれ。  
 必ずとっ手を持って移動する。

本体

**警告**

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

**注意**

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

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

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

**落としたり、ぶつかけたり、強い衝撃を加えたりしない。**  
 けがや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

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

電源コード・差込プラグ

**警告**

**次のような使いかたをしない。**

- 交流100V以外での使用。(日本国内100V専用)
- タコ足配線での使用。(定格15A以上のコンセントを単独で使う。)
- 電源コードが破損したままや傷つくような使用。(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)
- 差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- 差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
- ぬれた手で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.34」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。**

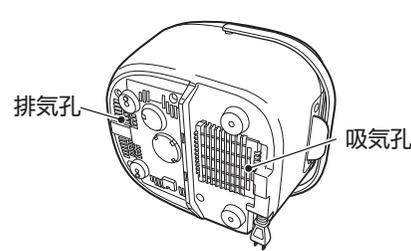
- 必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
- 電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。

感電・けが・やけどのおそれ。  
 ショート・発火・漏電火災の原因。

内ぶた

**注意**

**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**

**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。

おねば回収プレート

**警告**

**内なべを入れずにおねば回収プレートを使わない。**  
 発火・発煙・やけどの原因。

**注意**

**おねば回収プレートはこの製品以外に使わない。**  
 火災・やけどのおそれ。

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.34」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。

禁止

内なべを落としたり、  
かたいものをぶつけるなど、  
強い衝撃を与えない。  
けがのおそれ。破損の原因。

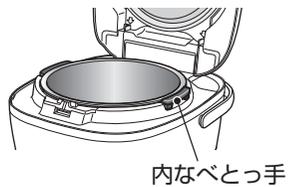
禁止

カラダきをしない。  
故障や過熱、異常動作の原因。

禁止

使用中や使用直後に内なべとっ  
手をさわるときはミトンなどを  
使い、直接手をふれない。  
高温になっているため、やけどのおそ  
れ。

禁止



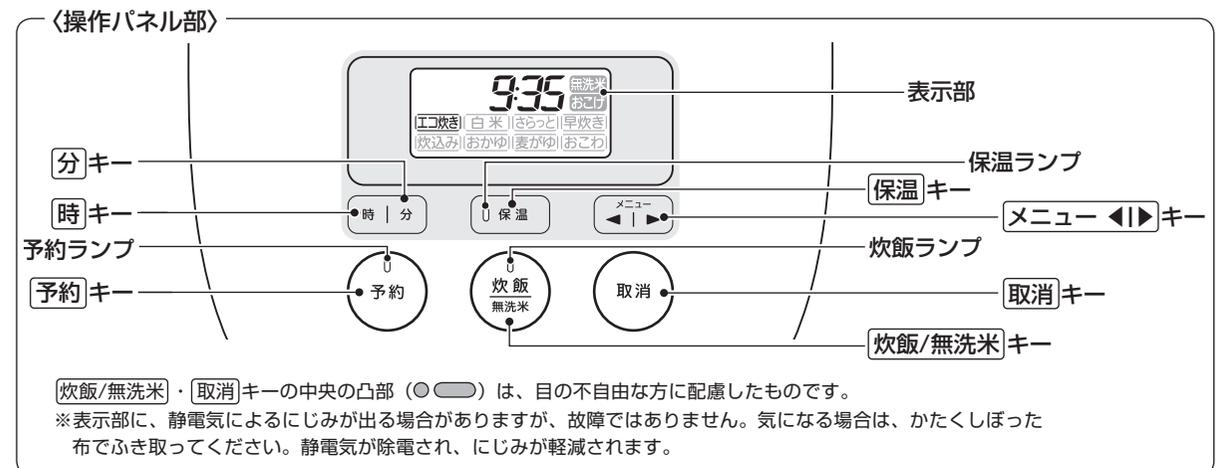
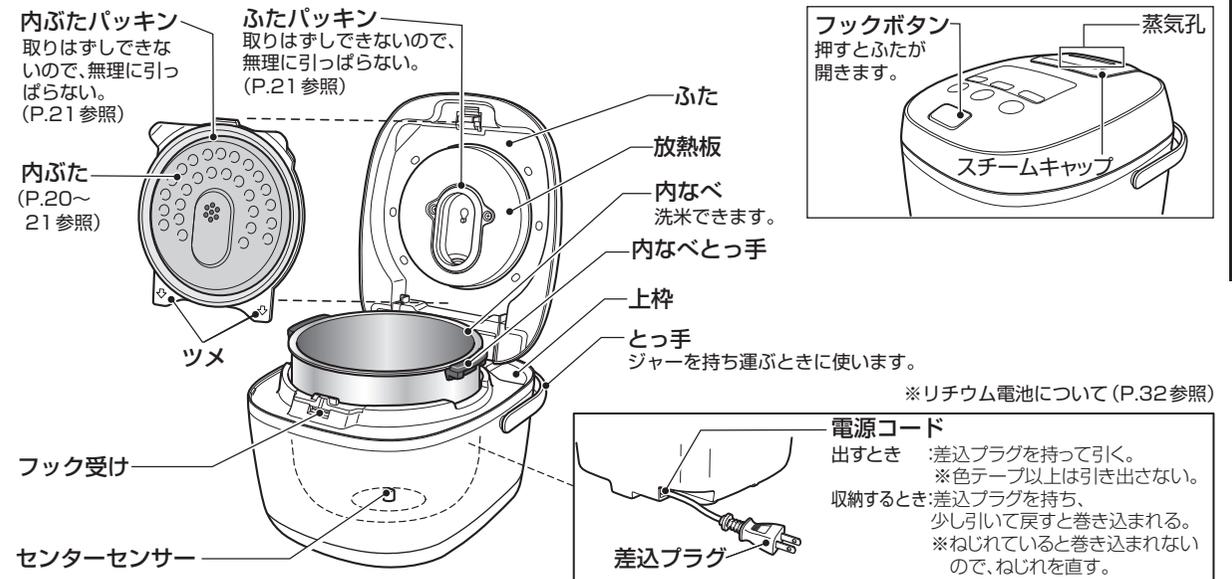
内なべとっ手

末長くご使用いただくためのご注意

- 冷めたごはんを保温しない。  
においなどの原因。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・こ  
げついたごはんつぶなどは必ず取り除く。  
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。  
故障やおいしく炊けない原因。
- 内なべは使うたびに、洗剤をうすめた水ま  
たはぬるま湯でスポンジを使って、内側と  
外側をよく洗う。
- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、  
変形の原因になるため、必ず守る。
  - ・内なべをガス火にかけたり、IH調理器・電  
子レンジなどに使わない。
  - ・白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を  
保温しない。
  - ・内なべの中で酢を使用しない。
  - ・付属品が木製品以外のしゃもじを使用しな  
い。
  - ・金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、  
かたいものを使わない。
  - ・内なべにざるなどをのせない。
  - ・内なべに食器類など、かたいものを入れて、  
一緒に洗わない。
  - ・金属たわしやナイロンたわしなど、かたいも  
のでお手入れしない。
  - ・食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしな  
い。
  - ・業務用の酸性洗剤・アルカリ性洗剤は使わ  
ない。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない  
消耗し、はがれることがあります。人体  
には無害で、炊飯や保温性能に支障はあり  
ません。気になる場合や、変形・腐食した  
場合は、お買い求めできます。お買い上げ  
の販売店、または「連絡先→P.34」に記載  
のタイガーお客様相談窓口、消耗品・別売  
品のご購入サイトでお買い求めください。

2 各部のなまえと付属品

箱を開けたら、まず確認してください。



付属品

〈しゃもじ〉



立てることが  
できます。

〈おねば回収プレート〉



さらっとご飯専用です。

〈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〉  
3割用(約45g)



はじめて使うとき

内なべ・内ふた・付属品を洗ってからお使いくださ  
い。(P.20~23参照)

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)
- 「ジューッ」や「チリリリ…」という音(IHが作動してい  
る音)

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていない  
ときは、現在時刻に合わせてください。(P.32参照)

内なべ(土鍋コーティング)について

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



## メニューの選べる機能と特長

メニュー	無洗米 選択	保温	予約(吸水) 選択	特長
エコ炊き	○	○	○	白米(無洗米)を炊くときに選びます。「白米」と比べて、少しかためになりませんが、少ない消費電力量(約1~15%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。)
さらっと	○	△	○	さらっとご飯を炊くときに選びます。付属のおねば回収プレートでおねばを回収することにより、飲み込みやすいごはんが炊きあがります。
早炊き	○	○	-	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。
炊込み・炊込み おこげ	○	△	-	炊込みごはんを炊くときに選びます。また、おこげを選択すると、こげばしいおこげごはんが炊けます。
おかゆ	○	-	○	おかゆを炊くときに選びます。
麦がゆ	○	-	○	白米(無洗米)に対して、3割の大麦を加えておかゆを炊くことができます。
おこわ	-	△	-	おこわ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.33参照。

※「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.28参照)

### 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。
- 「おこわ」、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。

「エコ炊き」「白米」「さらっと」「早炊き」「炊込み」「炊込み おこげ」「おかゆ」「麦がゆ」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、無洗米が楽においしく炊けます。

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

### 吸水について

- 各メニューの炊飯時間内に吸水工程が含まれています(「早炊き」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.17参照)

### 予約炊飯について

- 「予約炊飯」と「予約吸水」が選べます。
- 予約炊飯…食べたい時刻に炊きあげることができます。(P.15参照)
  - 予約吸水…炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき)時間がセットできます。(P.17参照)

## 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.11~19をお読みください。

### 良いお米・保管場所を選ぶ

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

### 付属の計量カップで正確にはかる

すりきり1杯(1カップ)で、約1合(約0.18L)です。

- 無洗米も付属の計量カップではかります。

### 洗米は手早く

内なべにお米を入れ、たっぷりの水を一度に加えて、さっとかき混ぜ、すばやく水を捨てます。なるべく冷たい水で汚れた水をお米が吸わないように手早く洗います。

### 無洗米を炊くとき

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

### 麦がゆを炊くとき

- 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、内ぶたについたつゆが落ちてきてベタついたりしますので、早めにお召しあがりください。

### 麦がゆの炊きかた

白米1カップに対して麦めしカップ(3割用)1杯の大麦を加えます。

例) 0.5合の麦がゆを炊く場合

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

### 発芽玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは「白米」メニューを選びましょう

### 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。

### お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

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

### ●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安(内なべの目盛に合わせる)
エコ炊き	「エコ」の目盛。
白米	「白米」の目盛。
さらっと	「さらっと」の目盛。
早炊き	「白米」の目盛。
炊込み・炊込み おこげ	「炊込み」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。
麦がゆ	「麦がゆ」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。

- 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雑穀や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・炊込み おこげ	6合
全がゆ	2合
麦がゆ	1合
おこわ	6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。
  - ・しょうゆや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。

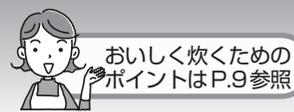
### 玄米を白米に混ぜて炊くとき

- 「白米」メニューを選び、「白米」の目盛を目安に水加減してください。
- 玄米は白米と同量以下にしてください。このとき玄米は、1~2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。

### 雑穀を白米に混ぜて炊くとき

- 「白米」メニューを選び、「白米」の目盛を目安に水加減してください。
- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。
- 最大炊飯容量は7合です。
- 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。
- 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。

# 3 ごはんを炊く前の準備



## 1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。

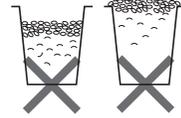
※ 付属の計量カップにすりきり一杯で、約1合(約0.18L)



無洗米も付属の計量カップではかってください。

正しい計量例

間違った計量例



### ご注意

指定の炊飯量(P.33の仕様表参照)以外で炊かない。うまく炊けない原因。

※ 具を入れて炊く場合はP.9参照。

## 2 お米を洗う(内なべで洗米できます)

※ 無洗米の場合は、P.9を参照してください。

### ご注意

お湯(35度以上)で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

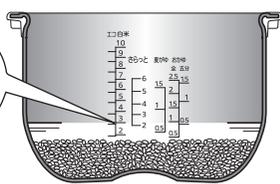
## 3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。



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

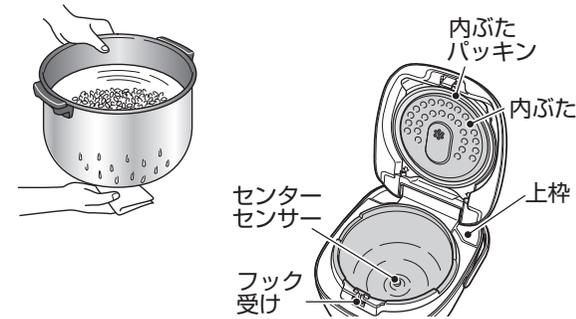
3カップの白米を炊く場合は「白米」の目盛3に合わせる



## 4 水滴・米つぶなどをふき取る

<内なべ外側や縁>

<本体内側>



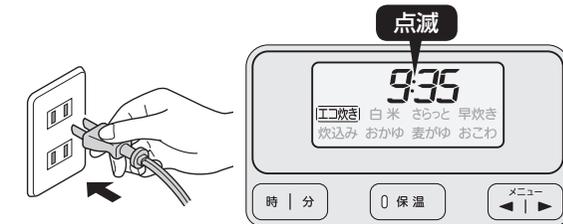
### ご注意

上枠やフック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 差込プラグをコンセントに差し込む



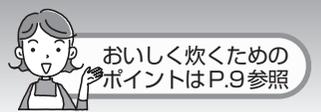
### ご注意

保温ランプが点灯している場合は、「取消」キーを押して、消灯させる。

### 音について

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

# 4 ごはんの炊きかた

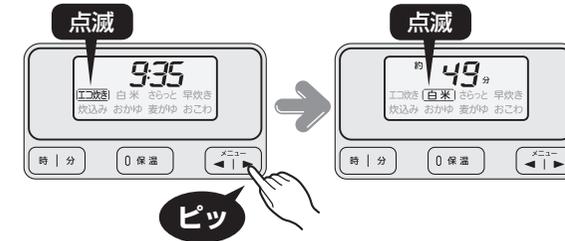


## 1 メニュー◀▶キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューの枠が順に移動して切り替わります。(下図参照)



### ■白米の場合(「白米」の枠が点滅)



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

### ■炊込み おこげの場合(「炊込み」の枠が点滅し、おこげが点灯)



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

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

※ メニュー選択中に「取消」キーを押すと、「エコ炊き」に切り替わります。

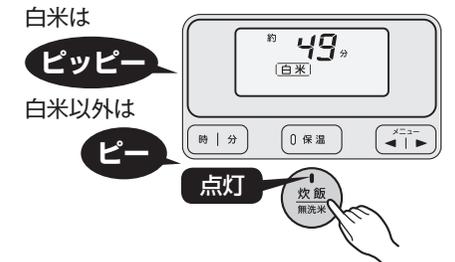
### ご注意

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

## 2 炊飯/無洗米 キーを1回押す

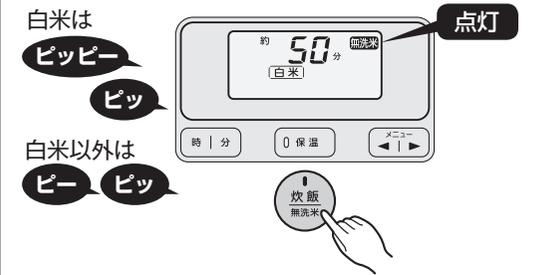
(無洗米のときは、2回押す)

炊飯がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



### 【無洗米のとき】

(「エコ炊き」「白米」「さらっと」「早炊き」「炊込み」「炊込み おこげ」「おかゆ」「麦がゆ」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。

## 分量について

具や雑穀の分量については、P.9を参照してください。

## 炊飯時間の目安

メニュー	エコ炊き	白米	さらっと
炊飯時間	44~55分	45~55分	60~70分

メニュー	早炊き	炊込み	炊込み おこげ
炊飯時間	23~43分	51~64分	54~66分

メニュー	おかゆ	麦がゆ	おこわ
炊飯時間	53~70分	55~70分	42~58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1~15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、予約炊飯(吸水)を使用したときなどにより多少異なります。

# 5 さらっとご飯の炊きかた(「さらっと」メニュー)

付属のおねば回収プレートでおねばを回収することにより、飲み込みやすいごはんが炊きあがります。

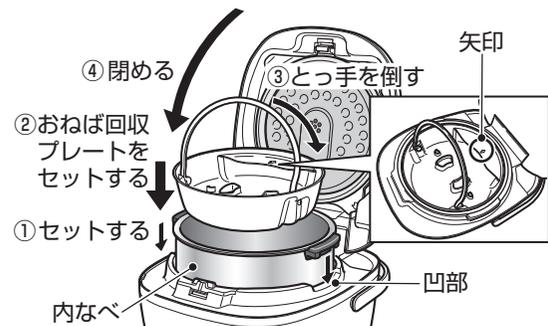
一度で白米2合～6合のさらっとご飯を炊くことができます。

## 1 米を内なべで洗米し、内なべの「さらっと」の目盛に合わせて水加減する

ごはんを炊く前の準備 (P.10参照)

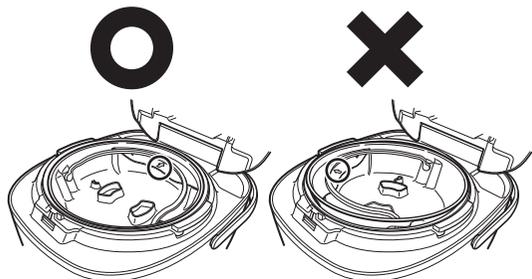
## 2 内なべ外側の水滴・米つぶなどをふき取る

## 3 内なべを本体にセットし、内なべにおねば回収プレートをセットしてふたを閉める



### ご注意

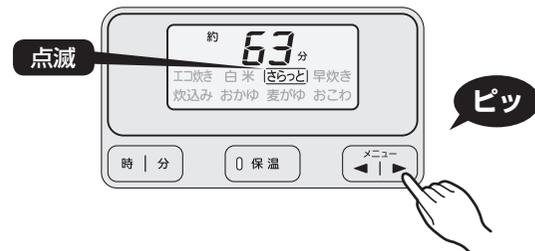
- おねば回収プレートは、必ず内なべにセットする。
- おねば回収プレートをセットするときは矢印が奥になるように、向きを合わせて、傾けないように注意する。



- ふたを閉める前に、おねば回収プレートのとっ手が内側に倒れていることを確認する。

## 4 差込プラグをコンセントに差し込む

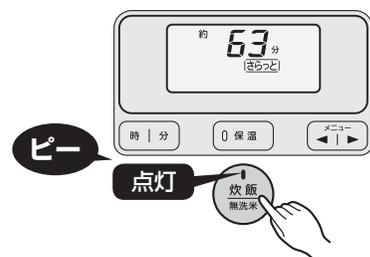
## 5 メニュー◀▶ キーを押して「さらっと」を選ぶ



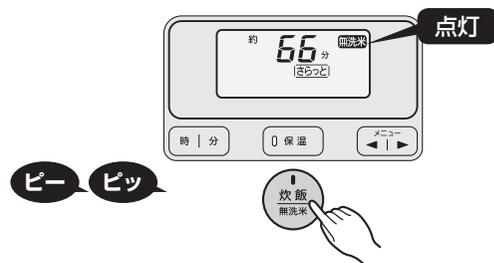
## 6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す)

炊飯がはじまり、表示部に残り時間が表示されます。



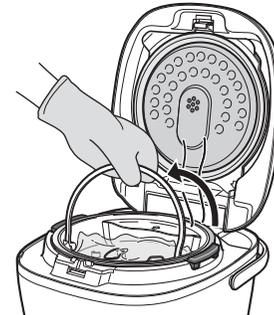
### 【無洗米のとき】



※「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。

## 7 炊きあがったら、おねば回収プレートを取り出す

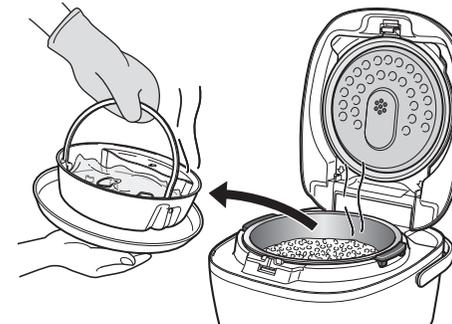
- ① ミトンなどを使い、とっ手を持つ。



- ② おねば回収プレートを持ち上げる。おねば回収プレートに刻印されている矢印方向(⇨)に、自然とプレートが傾き、おねばが集まります。



- ③ おねばが集まり、こぼれないことを確認し、トレイなどにのせておねば回収プレートを移動させる。おねばがこぼれないように、注意する。



- ④ おねば回収プレートにたまったおねばを捨てる。

### ご注意

- とっ手が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注意する。やけどのおそれ。
- おねばをこぼさないように注意する。
- 取り出したおねば回収プレートは、内なべに戻さない。腐敗やごはんの保温状態が悪くなる原因。
- おねば回収プレートは、傾けたまま持ち上げる。無理に水平にすると、おねばが穴からこぼれる原因。
- おねば回収プレートは、トレイなどにのせて移動させる。おねばがこぼれてやけどのおそれ。テーブルなどが汚れる原因。

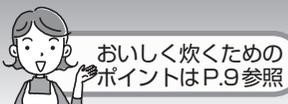
## 8 ごはん全体をほぐす

### ご注意

- 保温はできますが、できるだけ早くお召し上がりください。
- おねば回収プレートをお手入れするときは、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。
- 保温時間が6時間を超えると、24時間まで点滅表示します。



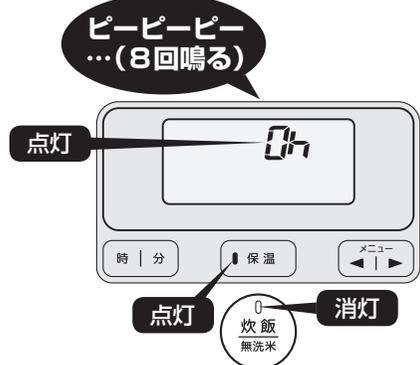
# 6 ごはんが炊きあがったら



## 炊きあがると

自動的に保温します。  
保温ランプが点灯します。保温中は、保温経過時間(0~24時間)が表示されます。

※ 24時間を超えると「24」が点滅します。

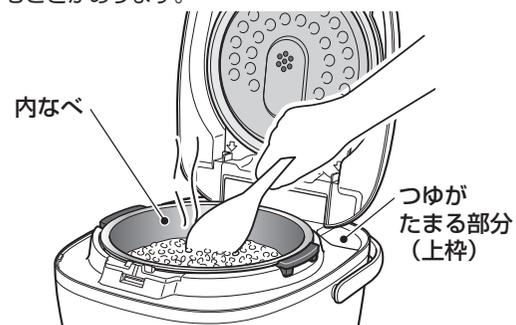


※ 「おかゆ」「麦がゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

## 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。

# 7 予約炊飯のしかた



## 3 メニュー◀▶キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ→P.11

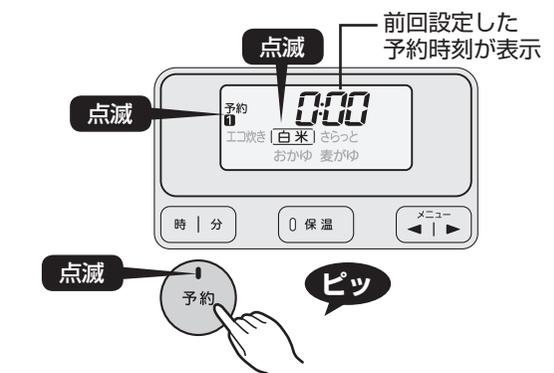
※ あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



## 4 予約キーを押して、「予約1」、「予約2」または「予約3」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約3」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※ 予約吸水の場合は、P.17参照。

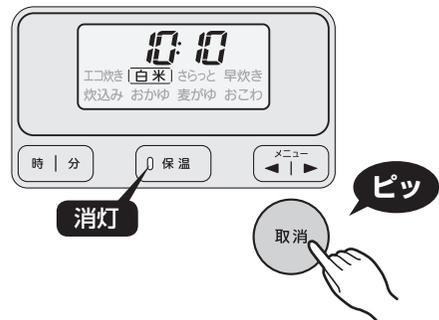


※ 前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻で予約炊飯する場合は、時刻あわせの必要はありません。

使いかた

## 炊飯ジャーを使い終わったら...

### 1 必ず「取消」キーを押す



### ご注意

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

### 2 差込プラグを抜いて、電源コードを収納する(P.7参照)

### 3 お手入れする(P.20~23参照)



## 予約炊飯 (予約1・2・3) 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」、「予約2」または「予約3」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」「予約3」の3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」を昼食用、「予約3」を夕食用に設定できます。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶します。

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

## 1 差込プラグをコンセントに差し込む

## 2 現在時刻を確認する

※ 現在時刻の合わせかたは、P.32参照。



# 7 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」「炊込み おこげ」「おこわ」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
さらっと	1時間15分以上
おかゆ	1時間10分以上
麦がゆ	1時間10分以上

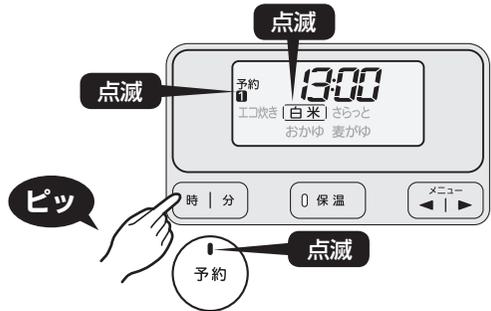
- 予約設定の目安時間未満で設定した場合は、予約設定した時間に炊きあがらない場合があります。

## 音について

- 「予約」キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」と音でお知らせします。
- 予約炊飯ができない状態にセットされているときに、「予約」キーまたは「炊飯/無洗米」キーを押すと、「ピピ」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.28参照)

## 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。

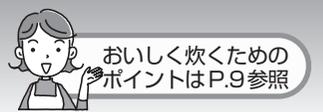


- 「時」キーは1時間単位、「分」キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

## ご注意

腐敗の原因になるため、予約炊飯は12時間以内にする。

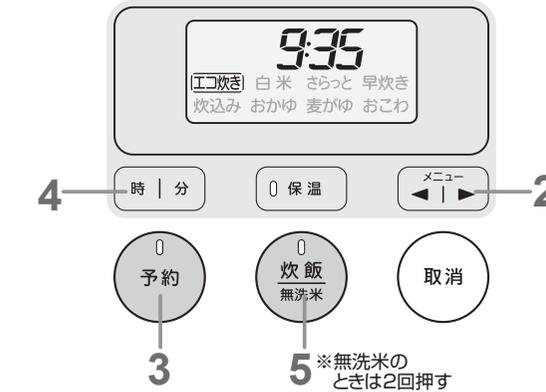
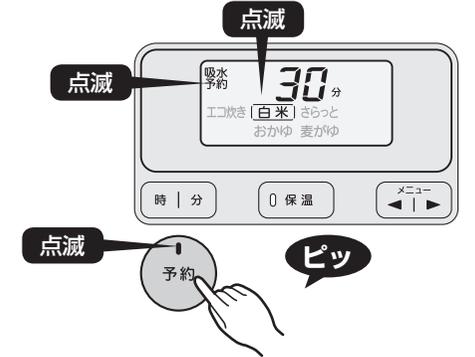
# 8 予約吸水のしかた



## 3 「予約」キーを押して、「吸水予約」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約3」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※ 予約1・2・3の場合は、P.15参照。



## 予約吸水について

炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけ置き)時間がセットできます。

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

例えば、「吸水予約」で50分に設定すると、50分後に炊き始めます。

## 1 差込プラグをコンセントに差し込む

## 2 「メニュー」キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ → P.11



消灯していることを確認

## ご注意

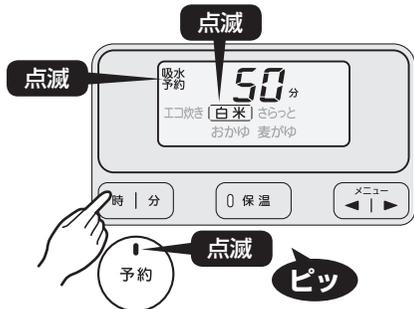
- 下記の場合は、予約吸水ができません。
  - ・「早炊き」「炊込み」「炊込み おこげ」「おこわ」の場合。
  - ・表示部の時計が「0:00」で点滅している場合。
  - ・内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、「取消」キーを押して消灯させてください。(点灯していると、予約できません。)

## 音について

- 「予約」キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」と音でお知らせします。
- 予約吸水ができない状態にセットされているときに、「予約」キーまたは「炊飯/無洗米」キーを押すと、「ピピ」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.28参照)

# 8 予約吸水のしかた

## 4 時分キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる



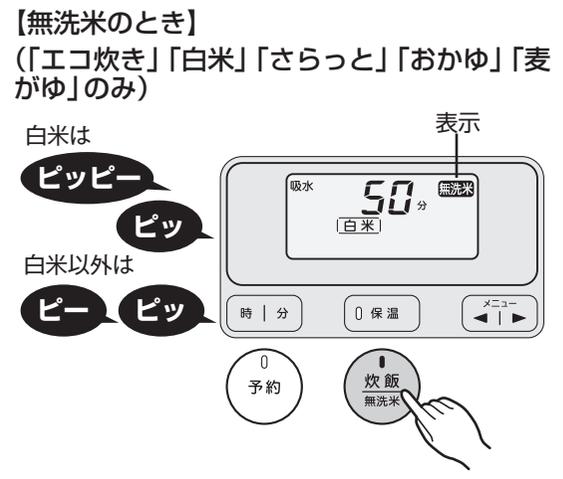
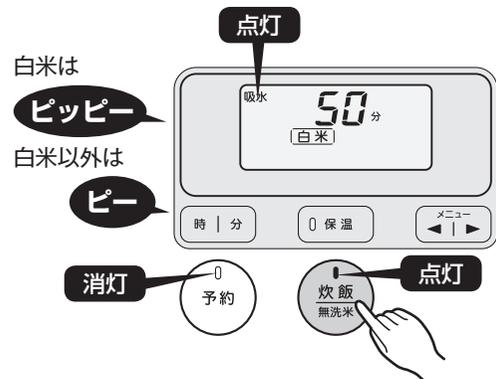
- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- 時キーを押すごとに10分ずつ増え、分キーを押すごとに10分ずつ減ります。

### 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、炊きあがりかやわらかくなります。

## 5 炊飯/無洗米キーを1回押す (無洗米のときは、2回押す。)

予約完了です。



※ 予約設定を間違えたときは、「取消」キーを押して、P.17の1からセットし直してください。

# 9 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)



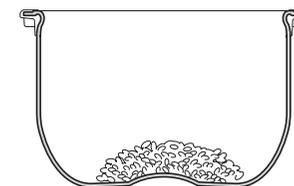
## ■ 再度保温するとき

「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

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。



※ 「さらっと」は、保温時間が6時間を超えると、24時間まで点滅表示します。

## 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
- しゃもじを入れたままの保温
- コンセントを抜いての保温
- 24時間以上の保温
- 最小炊飯容量(2合)以下の保温
- 白米(無洗米)以外の保温
- ごはんを入れたまま保温を取り消す
- ごはんをドーナツ状にした保温

- 「おかゆ」「麦がゆ」は、できあがったら「取消」キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内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。
- 「さらっと」は保温はできますが、ごはんのおいしさが損なわれるので、すぐに召し上がるか取り出してください。

使  
い  
か  
た

# 10 お手入れのしかた

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

## ご注意

- 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・スチームキャップが冷えてからお手入れする。
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふたはいつも清潔にする。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- 各部を取りはずした後、お手入れする。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。変形・変色の原因。
- 業務用の酸性洗剤・アルカリ性洗剤は使わない。変色・腐食のおそれ。

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

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

※中性以外の洗剤を使うと変色・腐食などの原因。

◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

◆スポンジの研磨粒子部分で洗わない。内なべのフッ素加工面、内ふたの塗料がはがれる原因。



使ったばに洗うもの	<p>内なべ おねば回収プレート 計量カップ しゃもじ 麦めしカップ (3割用)</p>	<p>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。</p> <p><b>ご注意</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> <li>●おねば回収プレートを食器洗浄機や食器乾燥器などでお手入れしない。変形・変色の原因。</li> </ul>
	<p>スチームキャップ (2つの部分にはずす。P.22 参照)</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。             <ul style="list-style-type: none"> <li>・熱湯での流し洗い。・つけおき洗い。</li> <li>・炊飯直後の高温状態での流し洗い。</li> </ul> </li> <li>●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。</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る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。</li> </ul>
	<p>内ふた</p>	<p>① 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ※内ふたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。</p> <p>■内ふたパッキン 内ふたに取りつけた状態で洗う。</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、必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。</li> <li>●雑穀（アマランサスなど）や大麦を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れする。内ふたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。</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、十分にふき取る。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因。</li> <li>●汚れが気になる場合は、ぬるま湯でつけおき洗いをする。</li> </ul>

汚れるたびにお手入れする箇所

- 本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。
- 差込プラグ・電源コードは乾いた布でふく。
- センサーセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどが付いている場合は取り除く。  
※ 取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る
- 上枠やフック受け付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
- ふたの穴は、雑穀（アマランサスなど）や大麦を混ぜて炊いた後、必ずお手入れする。穴が目詰まりして、ふたが開かなくなるなど、故障のおそれや、うまく炊けない原因。

**ご注意**

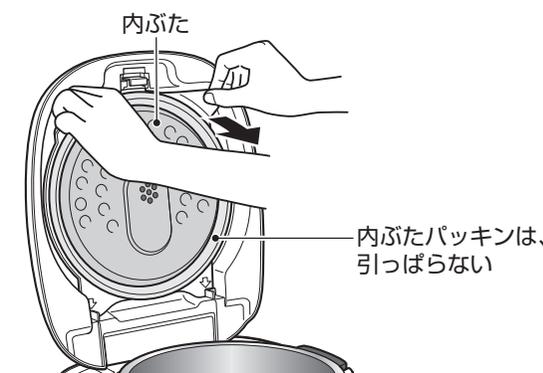
本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

- ふたパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取り付けができなくなります。パッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店または「連絡先→P.34」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。

## 内ふたの取りはずし・取り付け

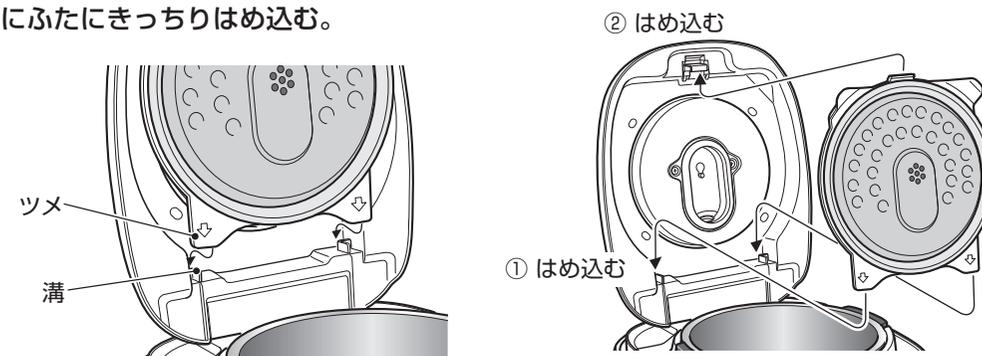
### ■取りはずしかた

内ふたのつまみを手前に引いてはずす。



### ■取り付けかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



### ご注意

- 内ふたパッキンは引っぱらない。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.34」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。



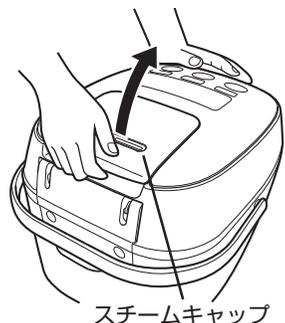
使いかた

# 10 お手入れのしかた

## スチームキャップの取りはずし・取り付け

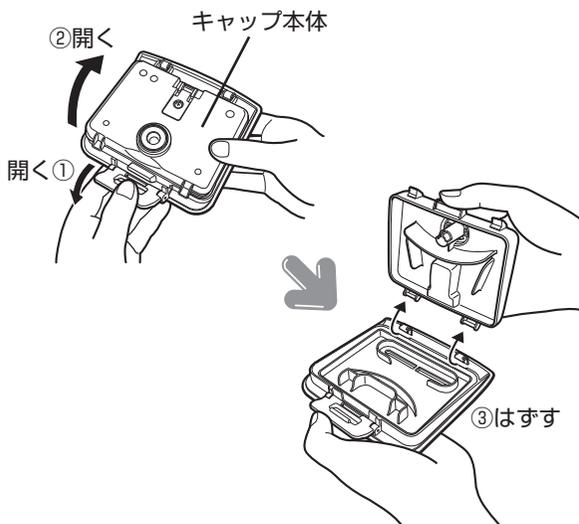
### ■ 取りはずしかた

- ① ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてははずす。



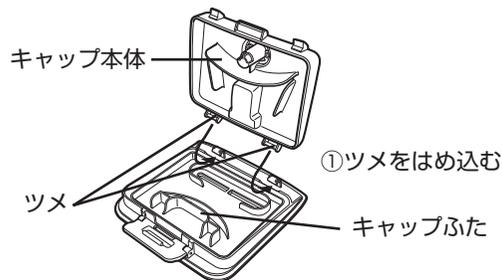
スチームキャップ

- ② スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。



### ■ 取り付けかた

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

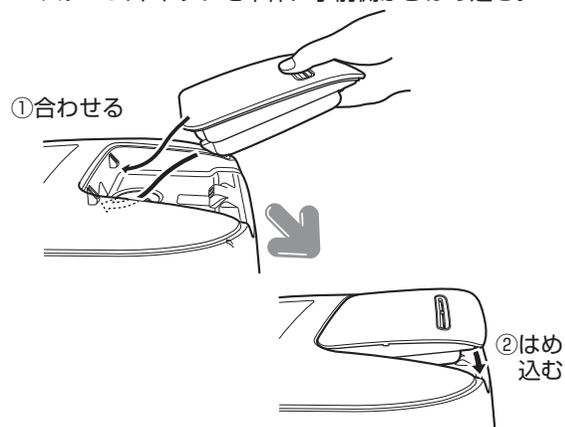


① ツメをはめ込む

- ② ふたをとじて「カチッ」と音が鳴るまでフックを閉める。

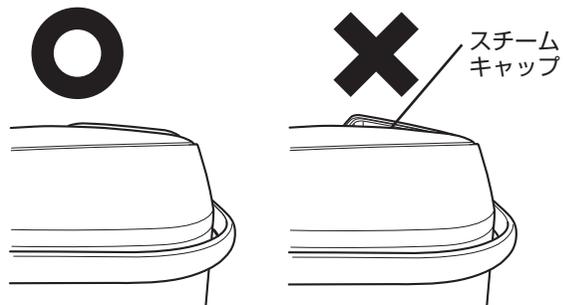


- ③ 確実に、本体に取りつける。スチームキャップを本体に手前側からはめ込む。



### ご注意

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



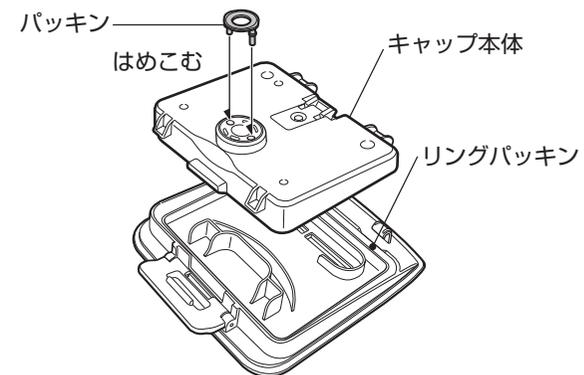
## スチームキャップ用パッキンの取り付け

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

リングパッキンはずさない。はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。

※ 取りつけにくい場合、パッキンに水を少しつけるとつけやすくなります。



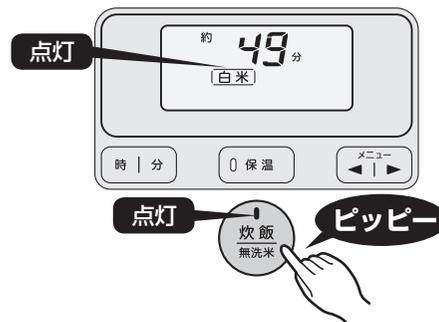
## 洗浄のしかた (においが気になるときは洗浄する)

### ■ 本体

- ① 内なべに8分目まで水を入れ、本体にセットする。  
② 差込プラグをコンセントに差し込む。  
③ **メニュー**キーを押して、「白米」を選ぶ。

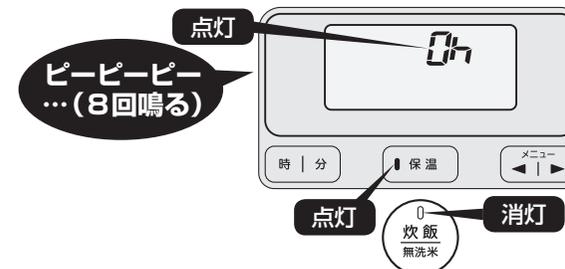


- ④ **炊飯/無洗米** キーを押す。(洗浄開始。)

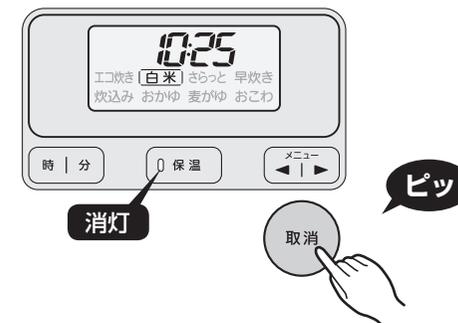


### 洗浄が終了すると…

保温ランプ、現在時刻が点灯します。



- ⑤ **取消** キーを押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。



- ⑥ 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。

### ご注意

洗浄後は内なべ、本体が熱くなっているので注意する。やけどをするおそれ。



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.34」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。

# 11 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	雑穀の量、水加減を間違えた	お米の量や具の量、大麦やを誤って炊飯した	アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さず炊飯/無洗米キーを押した	内なべの裏・センサーセンサーにこげ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	よくほぐさなかった	最大炊飯容量を超えて炊飯した	おねば回収プレートをおねば回収プレートにセットし忘れた	おねば回収プレートを傾けてセットした	おねば回収プレートを取り出すときに、おねばをこぼした	
こんなとき															
炊きあがったごはん															
かたすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
生煮えになる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
しんがある	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
おこげができる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
べたつく	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
こげつく	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯中															
蒸気もれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
吹きこぼれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯時間が長い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
参照ページ	9・10・33	-	-	11~18	9・16	14	10・20・21	-	14	9・33	12	12	13		

お調べいただくこと	ごはんつぶなどが付いている	パックン類や内なべの縁などに(無洗米は除く)十分に洗米しなかった	お湯(35度以上)で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざるに上げたまま放置した	ふたが確実に閉まっていない	具や大麦、雑穀を混ぜ込んで炊いた、調味料をよくかき混ぜなかった	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不十分	途中で停電があった
こんなとき											
炊きあがったごはん											
かたすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
生煮えになる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
しんがある	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
おこげができる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ぬか臭い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯中											
蒸気もれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
吹きこぼれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯時間が長い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
参照ページ	10・20・21	9・10	10	9・17・18	-	10・20・21	9	-	-	20~23	33

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のあるごはんはつきやすいことがあります。

お調べいただくこと	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センサーセンサーにこげついたごはんつぶなどが付いている	よくほぐさなかった	ごはんつぶなどが付いている、パックン類や内なべの縁などに、(無洗米は除く)十分に洗米しなかった	12時間以上の予約炊飯をセットした	保温を24時間以上続けている
こんなとき						
保温中のごはん						
におう	●	●	●	●	●	●
変色する	●	●	●	●	●	●
パサつく	●	●	●	●	●	●
べたつく	●	●	●	●	●	●
参照ページ	9・10・33	10・20・21	14	10・20・21	9・10	16

お調べいただくこと	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯容量以下で保温した	少量のごはんをドーナツ状に保温した	冷やごはんのつき直しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不十分	ごはんを入れたまま保温を取り消した	途中で停電があった
こんなとき								
保温中のごはん								
におう	●	●	●	●	●	●	●	●
変色する	●	●	●	●	●	●	●	●
パサつく	●	●	●	●	●	●	●	●
べたつく	●	●	●	●	●	●	●	●
参照ページ	19	19	19	19	19	20~23	-	33

困ったときは

# 12 故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	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。	16・18
	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。	32
	P.24の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		24
	予約設定の目安時間未満で設定した場合は、予約設定した時刻に炊きあがらない場合があります。		15・16
予約炊飯・予約吸水のセットができない	表示時間が「0:00」で点滅していませんか。	現在時刻を合わせてから、予約する。	32
	「早炊き」「炊込み」「炊込み おこげ」「おこわ」を選択していませんか。これらのメニューは予約設定できません。		16・17
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・20・21
	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	
	炊飯ジャー本体内部と、室温の温度差によって、液晶に結露が発生することがあります。数回ご使用になられることで、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」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		34
炊飯中・保温中に音がする	「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ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	34
炊飯/無洗米キーを押したとき、または保温キーを押したときに「ビビ」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、または予約吸水のセットをしているときに、「ビビ」とお知らせ音が鳴る	予約キーを押してから、約30秒間何もしないとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。		16・17
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ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		34
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(吸水)中は、時刻合わせできません。		32
保温ランプが点滅する	「おかゆ」「麦がゆ」のメニューを選択していませんか。	「おかゆ」「麦がゆ」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るので、お早めにお召し上がりください。	14
保温中に「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。		19
「さらっと」の保温中に、数字が点滅する	6時間以上、「さらっと」の保温を続けていませんか。「さらっと」は、保温時間が6時間を超えると、数字が点滅します。		13
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せんか。	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ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	34
	[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。	32
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ふたパッキン・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・20・21

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	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。	20
	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。		14
	「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。		-
おねば回収プレートから、おねばがこぼれる	おねば回収プレートを水平に持ち移動させると、おねばがこぼれやすくなります。	おねば回収プレートを移動させるときは、とっ手を持ち、プレートに刻印されている矢印方向(→)に傾いたままの状態に移動させてください。	13
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていませんか。保温ランプが点灯していませんか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。 [取消]キーを押して、保温を取り消してから操作する。	4・10 10
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	7・34
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	7
差込プラグから火花が飛び	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		-
樹脂などのおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などの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は洗浄する)」を参照してお手入れしてください。		23
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、「ビビビビビビ…」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」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	3・34
「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。	34

### 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.34」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトまでお問い合わせください。

困ったときは

## 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・予約セット中・予約炊飯(吸水)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。



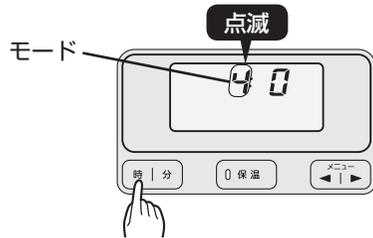
### 音量(キー操作音・お知らせ音)を調整したいとき

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。

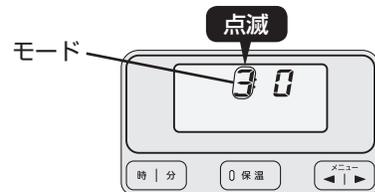
### 「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき

「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」「五目ごはん」「そら豆のごはん」「桜えびと壬生菜の麦がゆ」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(8人分)

- 米...2カップ
- 塩...小さじ2/3
- 七草[せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのぞ、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200g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 米を内なべて洗米し、「おかゆ・全」の目盛2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。



お祝い事に手作りの赤飯を。

### 赤飯

■材料(12人分)

- もち米...6カップ
- あずき...160g
- ごま塩...少々

おこわ  
メニュー

329 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、ゆで汁はボールに取り、おたまですくい落としながら空気にふれさせて、手早く冷ます。
- 3 もち米は内なべて洗米し、あずきのゆで汁を「おこわ」の目盛6まで加え(足りない場合は水を加える)、よく混ぜ合わせる。
- 4 ③に②のあずきをのせ、『おこわ』メニューで炊きあげる。
- 5 炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添える。



具とごはんの絶妙なバランス。

## 五目ごはん

- 材料(12人分)
- 米……6カップ
  - 昆布(3cm角)……2枚
  - 鶏もも肉…120g
  - 油揚げ…1枚
  - にんじん…80g
  - ごぼう…70g
  - こんにゃく…1/4丁
  - 干しいたけ…4枚
  - 絹さや…16枚
  - 酒・しょうゆ・塩・酢…各適量
  - 合わせ調味料
    - 〔しょうゆ…大さじ4  
酒…大さじ2  
みりん…大さじ1  
塩…小さじ1〕



322 kcal / 1人分

### ■作りかた

- 鶏肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
- 油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
- にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
- ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらす。
- こんにゃくは水から4~5分ゆで、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、色止めして細切りにする。
- 米を内なべで洗米してから、合わせ調味料を加えて「炊込み」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてから絹さや以外の具と昆布をのせ、『炊込み おこげ』メニューで炊きあげる。
- 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。

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)



そら豆の風味を豊かに生かして仕上げます。

## そら豆のごはん

- 材料(12人分)
- 米……6カップ
  - そら豆(むき身)……2カップ
  - 水……1200mL
  - 塩……小さじ2
  - 昆布(4cm角)……2枚
  - しょうがの細切り……10g
  - 合わせ調味料
    - 〔薄口しょうゆ……小さじ2  
酒……大さじ4〕
  - 黒ごま……適量



309 kcal / 1人分

### ■作りかた

- 1200mLのお湯を沸かし、小さじ2の塩を加える。煮立てばそら豆を加え、2分程度ゆであげてザルに取る。冷めれば皮をむき、塩をふっておく。(ゆで汁は取っておく。)
- ①のゆで汁に昆布をつけて、冷めるまで置き、取り出す。
- 米を内なべで洗米してから軽く水を切り、合わせ調味料を入れ、「炊込み」の目盛6まで②のゆで汁を加えてよく混ぜ合わせる。
- ③にしょうがのをせ『炊込み』メニューで炊きあげる。
- 炊きあがれば①のそら豆を加えて3分程度むらし、器に盛りつけて黒ごまをふる。



## 桜えびと壬生菜の麦がゆ

- 材料(8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
  - 桜えび……16g
  - しょうがの細切り……10g
  - 壬生菜の漬物……40g
  - 塩……小さじ1/2



94 kcal / 1人分

### ■作りかた

- 米を内なべで洗米し、塩を入れて「麦がゆ」の目盛1まで水を加え、よく混ぜる。大麦、桜えび、しょうがの細切りをのせて、『麦がゆ』メニューで炊きあげる。
- 壬生菜の漬物は軽く汁気を切って1cm長さにきざんでおく。
- 炊きあがれば②を混ぜ、器に盛りつける。

## 現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。本体にはリチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても、現在時刻や予約時刻、保温経過時間を記憶し続けます。

- 以下の動作をしているときは、時刻合わせができません。  
炊飯中・保温中・予約セット中・予約炊飯(吸水)中

例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

### 1 差込プラグをコンセントに差し込む

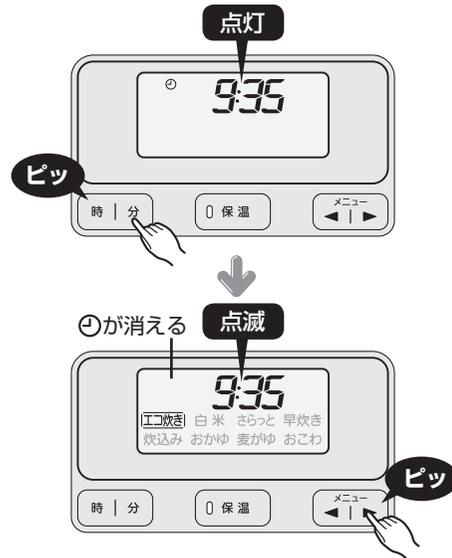
### 2 時刻セットモードにする

時 分 キーを押すと、⓪ が点灯します。



### 3 時刻を合わせる

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



※ 時刻合わせを途中でやめたいときは [取消] キーを押す。

## リチウム電池について

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

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

### ご注意

リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店または「連絡先→P.34」に記載のタイガーお客様相談窓口まで修理をご依頼ください(有償)。

## 仕様

サイズ	1.8L (1升)タイプ	
電 源	100V 50 - 60Hz	
定格電力 (W)	1350	
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量 (L)	1.8
	区分名	D
	蒸発水量 <sup>*4</sup> (g)	77.4
	年間消費電力量 (kWh/年)	144.1
	1 回当りの炊飯時消費電力量 <sup>*5</sup> (Wh)	237
	1 時間当りの保温時消費電力量 <sup>*5</sup> (Wh)	24.2
	1 時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)	0.84
炊飯容量 (L)	1 時間当りの待機時消費電力量 (Wh)	0.79
	エコ炊き	0.36~1.8 (2合~1升)
	白米	0.36~1.8 (2合~1升)
	さらっと	0.36~1.08 (2~6合)
	早炊き	0.36~1.8 (2合~1升)
	炊込み/炊込み おこげ	0.36~1.08 (2~6合)
	おかゆ	全がゆ 0.09~0.45 (0.5~2.5合) 五分がゆ 0.09~0.27 (0.5~1.5合)
	麦がゆ	0.09~0.27 (0.5~1.5合)
	おこわ	0.36~1.08 (2~6合)
	外形寸法 <sup>*6</sup> (cm)	幅
奥 行		35.5
高 さ		24.7
本体質量 <sup>*6</sup> (kg)	5.6	
コードの長さ <sup>*6</sup> (m)	1.0	

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

\*2 「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。

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

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

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

\*6 おおよその数値です。

- 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1 カップ=約1合(約150g)です

## 停電があったとき

万一停電になっても再び通電されると機能は正常に働きます。

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

## 消耗品・別売品のお買い求めについて

- バッキン類、おねば回収プレートは消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んでいきます。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。(P.6参照)

消耗品について、汚れやにおい・破損がひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、ご相談ください。

- お買い上げの販売店
- タイガーお客様相談窓口(「連絡先→P.34」参照)
- 消耗品・別売品のご購入サイト(「連絡先→P.34」参照)

## 保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」(P.24・25)・「故障かな?と思ったら」(P.26・27)・「こんな表示がでたときは」(P.27) 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・内なべ内面フッ素加工ともに、1年間です。(消耗品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき修理(交換<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>)を依頼されるとき

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

**保証期間内過ぎて** …… 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、ご要望により有料修理(交換<sup>注1</sup>)いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。  
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

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

### 5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

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

**部品代** …… 製品の修復に使った部品の代金です。

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

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

注1) 交換は、内なべのみ対象となります。

## 連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社  
〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・修理のご相談 お客様ご相談窓口

ナビダイヤル  
(全国共通番号)



0570-011101

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。

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<sup>※1</sup>)

この保証書は、本書記載内容で無料修理(交換<sup>※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>※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>※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。

＜無料修理(交換<sup>※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>※1</sup>)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。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理(交換<sup>※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) 車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障および損傷
  - (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
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。

型名	JPS-A
★お名前	様
★お客様	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)	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<sup>※1</sup>)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<sup>※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>※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>※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。

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。