TIGER

JRD-A型



家庭用

圧力IHジャー炊飯器〈炊きたて〉

取扱説明書

保証書つき



このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

圧力IHジャー炊飯器は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。やけど・けがのおそれがあります。この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。

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。

もくじ

はじめに
2ーメニューのご紹介
8ー安全上のご注意
14ー各部のなまえと付属品

基本の炊きかた
16ーごはんの炊きかた
18ー保温について
19ー再加熱のしかた

予約炊飯・予約吸水
20ー予約炊飯のしかた
21ー予約吸水のしかた

調理
22ー調理のしかた

お手入れ
24ーお手入れのしかた
26ー各部の取りはずし・取りつけかた
28ー洗浄のしかた

現在時刻
28ー現在時刻の合わせかた

メニューガイド
29ーメニューガイド

困ったときは
30ーうまく炊けない？うまく調理できない?と思ったら
33ー故障かな?と思ったら
36ーエラー表示と対処方法

その他
37ー音量調整のしかた／「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた
38ー仕様
38ー停電があったとき
38ー消耗品・別売品のお買い求めについて
39ー保証とサービスについて
39ー連絡先

メニューのご紹介

白ごはん（白米）を炊くときに、下記のメニューが選べます。（その他のメニュー→**P.4 ～ 7**）

	01 白米	02 極うま	03 エコ炊き
	圧力	圧力	圧力
	白米を炊くときに選びます。標準の炊きかたです。	「白米」メニューよりも長い時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、甘み・うまみ・ねばりのある味わい深いごはんが炊きあがります。	白米を少ない消費電力量（約8 ～ 20％削減）で炊きたいときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかために炊きあがります。
炊飯容量	0.5 ～ 3.5合	0.5 ～ 3.5合	0.5 ～ 3.5合
内なべ目盛	白米	極うま	エコ
無洗米	無洗米選択あり	無洗米選択あり	無洗米選択あり
炊飯時間の目安*1	40 ～ 53分	1時間1分 ～ 1時間11分	36 ～ 48分
予約時間の目安	1時間以上	1時間20分以上	55分以上
保温	保温選択あり	保温選択あり	保温選択あり

ポイント

- かたさが気になるときは「白米」メニューで炊いてください。
- 内ぶたにつゆが多くつく場合があります。
- 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.37**

圧力 圧力をかけて炊飯するメニューです。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・けがのおそれがあります。

＊1：炊飯時間の目安は、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）
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）をしたときなどにより多少異なります。

04 冷凍ご飯

圧力

炊きあがったごはんを冷凍保存したいときに選びます。
「白米」メニューより時間をかけて吸水し、ベタつきを抑えてふっくら炊きあげることで、冷凍保存してもおいしさを保ちます。

	0.5 ～ 3.5合
	冷凍ご飯
	無洗米選択あり
	47 ～ 58分
	1時間5分以上
	保温選択あり　早めに冷凍してください

ポイント

- 炊きあがったごはんは長時間の保温をせず、すぐに冷凍してください。
- 解凍するときは、お使いの電子レンジの取扱説明書に従って、加熱してください。

【冷凍のしかた】

①ごはんが温かいうちに茶わん1杯分（約150g）程度に分けてラップにつつむ。（ラップにつつむときは、平らに広げ、厚みを均一にする。）

②常温まで冷まし、冷凍庫に入れる。

05 すし・カレー

すしやカレーに適した、ベタつきを抑えたかためのごはんを炊くときに選びます。

	0.5 ～ 3.5合
	すし・カレー
	無洗米選択あり
	41 ～ 55分
	1時間以上
	保温選択あり

06 早炊き

圧力

白米を早く炊きたいときに選びます。
「白米」メニューと比べて、炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

	0.5 ～ 3.5合
	白米
	無洗米選択あり
	24 ～ 38分
	予約不可
	保温選択あり

メニューのご紹介

白ごはん以外にも、麦めし・雑穀・炊込み・おこわなど、
いろいろなごはんを炊くことができます。

07 麦めし

圧力

大麦（押麦・もち麦）と白米をいっしょに炊くときに選びます。
白米に対して1割または3割の大麦を加えて炊きます。

炊飯容量	〈1割〉0.5 ～ 2.5合 〈3割〉0.5 ～ 2合
内なべ目盛	〈大麦を1割加えるとき〉麦めし 1割 〈大麦を3割加えるとき〉麦めし 3割
無洗米	無洗米選択あり
炊飯時間の目安*1	48 ～ 58分
予約時間の目安	1時間5分以上
保温	保温選択あり　早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 大麦は付属の麦めしカップではかります。→P.15
- 大麦は、白米に対して3割以内の分量にして、白米の上にのせて炊いてください。
- 1回分が個包装になった大麦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。
- 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。
- 大麦は押麦やもち麦の他に、米粒麦なども使えます。

【麦めしの炊きかた】

白米1カップに対して、付属の麦めしカップ1杯の大麦を加えます。（麦めしカップは1割用と3割用があります→P.15）

例：大麦を1割加えて2合の麦めしを炊く場合

①白米を2カップはかり、洗米する。→P.16

②「麦めし1割」の目盛2まで水を加えて水加減する。

③大麦を麦めしカップ1割用で、2杯はかる。

④水加減した白米の上に、計量した大麦をのせ、P.16 ～ 18の要領で炊飯する。

圧力　圧力をかけて炊飯するメニューです。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・けがのおそれがあります。

＊1：炊飯時間の目安は、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）
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）をしたときなどにより多少異なります。

＊2：「保温あり」を選択した場合、自動的に保温に切り替わりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温せず、早めにお召しあがりください。

08 雑穀

圧力

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。

0.5 〜 2.5合	
白米	
無洗米選択あり	
42 〜 52分	
1時間以上	
保温選択あり	早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。
- 雑穀は、白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。
- 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。
- 発芽玄米・無洗米玄米・胚芽米・分づき米を炊くときは、「雑穀」メニューを選びます。
- 市販の大麦や雑穀、発芽玄米・無洗米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。

09 炊込み／炊込みおこげ

圧力

炊込みごはんを炊くときに選びます。また、炊込みおこげを選択すると、こうばしいおこげがつきます。

0.5 〜 3合	
極うま	
無洗米選択あり	
41 〜 58分	
予約不可	
保温選択あり	早めにお召しあがりください*2

10 おこわ

おこわを炊くときに選びます。

0.5 〜 2合	
〈もち米とうるち米〉おこわと白米の間 〈もち米〉おこわ	
無洗米選択なし	
40 〜 50分	
予約不可	
保温選択あり	早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 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。

具を入れて炊くときのご注意

- 具を入れて炊けるメニューは、「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「おかゆ（全がゆ）」「玄米」です。その他のメニューはうまく炊けないことがあるので、具を入れないでください。
- 白米・もち米・玄米1カップに対して、具は70g以下にしてください。
- 調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。
- 炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- 具を入れて炊く場合の最大炊飯容量は必ず守ってください。
- 最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。
- 下記の場合、うまく炊けない、こげつくなどの原因となります。
  - しょうゆ・みりんなどの調味料が多すぎる場合
  - 調味料が底に沈んでいる場合
  - ケチャップやトマトソースを使用した場合
  - 具を混ぜ込んだ場合
- 市販の炊込みの素を使う場合、調味料の濃さや水加減などの違いによって、うまく炊けないことがあります。
- 「おかゆ」に具を加えるときは、具を加えてからの水位が「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

メニューのご紹介

白ごはん以外にも、おかゆ・玄米など、いろいろなごはんを炊くことができます。
また、調理することもできます。

	⑪ おかゆ	⑫ 玄米 圧力
	おかゆを炊くときに選びます。	玄米を炊くときに選びます。
炊飯容量	〈全がゆ〉0.5 ～ 1合 〈具入りの全がゆ〉0.5合 〈五分がゆ〉0.5合	〈玄米〉0.5 ～ 2合 〈具入りの玄米〉0.5 ～ 1合
内なべ目盛	〈全がゆ〉おかゆ全 〈五分がゆ〉おかゆ五分	玄米
無洗米	無洗米選択あり	無洗米選択なし
炊飯時間の目安*1	57分 ～ 1時間8分	1時間2分 ～ 1時間12分
予約時間の目安	1時間10分以上	1時間15分以上
保温	保温選択なし　早めにお召しあがりください	保温選択あり　早めにお召しあがりください*2

ポイント

- 炊きあがり後、そのままにしておくと、のり状になったり、ベタついたりしますので、早めにお召しあがりください。
- 具を入れて炊くときのご注意→**P.5**

ポイント

- 具を入れて炊くときのご注意→**P.5**
- お米の袋に「白米」メニューで炊けると記載がある玄米（発芽玄米・無洗米玄米など）は、「雑穀」メニューを選びます。
- 玄米に白米（無洗米）を混ぜないでください。うまく炊けません。

圧力 圧力をかけて炊飯するメニューです。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・けがのおそれがあります。

＊1：炊飯時間の目安は、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）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）をしたときなどにより多少異なります。

＊2：「保温あり」を選択した場合、自動的に保温に切り替わりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので保温せず、早めにお召しあがりください。

13 調理

→P.22・23

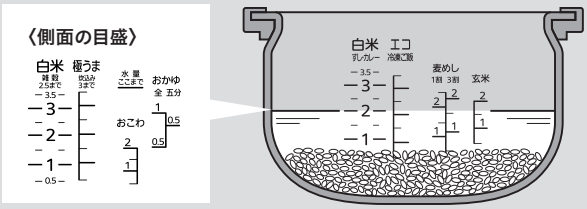
ポトフ・角煮などの調理をするときに選びます。
長時間加熱しても煮詰まる心配がありません。

ポイント

- 調理は必ず「調理」メニューで行ってください。
- ごはんを炊くメニューで調理を行うと、蒸気や内容物が吹き出して、やけど・けがをしたり、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
- 煮込み料理は、加熱後、保温の状態でしばらく置いておくと味がよくしみてやわらかくなります。

内なべ目盛（内側）

- 内なべの目盛は目安です。お米の種類やお好みに合わせて水加減してください。
- 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。ふきこぼれなどの原因となります。



保温について

- 保温選択があるメニューは、炊飯後に保温するかしないかを選べます。

無洗米について

- 無洗米を炊くときは、無洗米選択をしてください。白米同様の計量・水加減でセットできます。（無洗米も付属の計量カップではかります）→P.15・16
- 無洗米の種類によってかために炊きあがる場合がありますので、その場合はお好みで水加減を調整してください。
- 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。
- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因となります。
- 水を入れて白くにごるときは、1 〜 2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。白くなるのはお米のでんぷん質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれやうまく炊けない原因となります。
- 無洗米選択をした場合、炊飯時間の目安時間よりも約1 〜 10分長くなります。

吸水について

- 各メニューの炊飯時間内に吸水工程（「早炊き」メニューは除く）が含まれていますので、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。
- 予約吸水することもできます。→P.21

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。
※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。

◇ 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。

圧力炊飯について

圧力炊飯は内部が高温・高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。やけど・けがのおそれがあります。

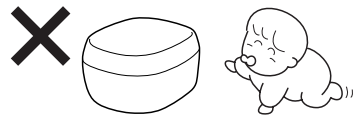
1.25気圧の圧力で炊飯するため、圧力がまと同じPSCマークとSGマークを取得しています。

PSC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。

⚠警告 乳幼児には特に注意

禁止

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。



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。
やけどのおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

⚠警告 改造はしない

分解禁止

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

⚠警告　使用用途に注意

禁止

取扱説明書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、蒸気や内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

〈してはいけない調理・炊飯例〉

- ジャムや、ルーを使ったカレー・シチューなどとろみの多い調理
- 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や炊飯
- 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調理や炊飯
- 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調理や炊飯
- 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
- 煮炊きで分量の増えるものを使う調理（ねりもの・めん類など）
- 豆類を内なべに3分の1以上入れて行う調理
- 多量の油を入れる調理や炊飯

⚠警告　異常・故障時

必ず実施

異常・故障時はすぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.39」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに点検・修理を依頼する。

そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。

〈異常・故障例〉

- ご使用中、電源コード・差込プラグが異常に熱くなる。
- 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 炊飯ジャーの一部に割れ・ゆるみ・がたつきがある。
- 内なべが傷ついたり、変形したりしている。
- その他の異常や故障がある。

⚠注意　使用する場所に注意

禁止

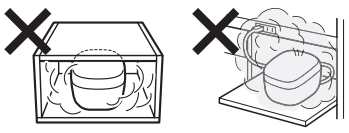
次のような場所では使わない。

- 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・蒸気や水気に弱い家電製品等の近く
- 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調理器の上

感電や漏電・けが・やけどのおそれ。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。

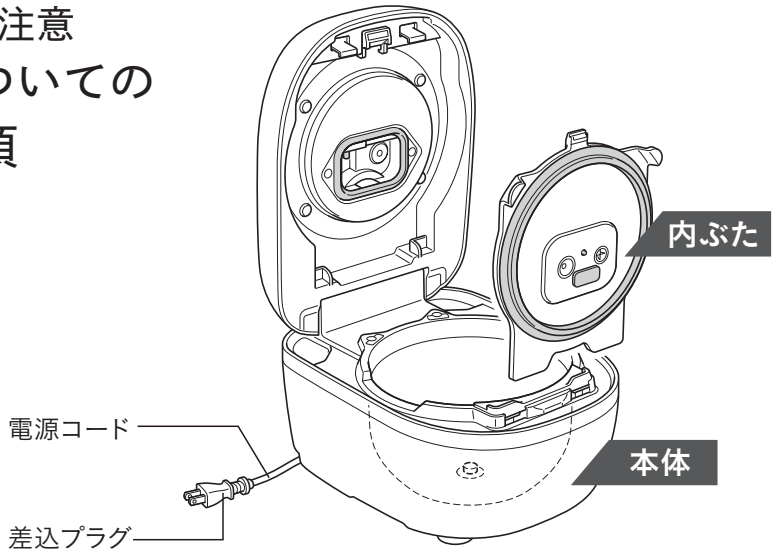


- 蒸気孔の上方には充分な空間を設ける。
- 中に蒸気がこもらないようにする。
- 操作パネルに蒸気があたらないようにする。
- 差込プラグに蒸気があたらないようにする。
- スライド式テーブルは、蒸気があたらないように蒸気孔が完全に外に出るようにして使う。
- 置く場所の耐荷重を確認してから使う。

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。

安全上のご注意

各部についての注意事項



本体

⚠警告

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
感電のおそれ。ショートの原因。

⚠注意

禁止

炊飯中は本体を移動させない。
やけどのおそれ。ふきこぼれの原因。

接触禁止

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどのおそれ。

禁止

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

禁止

丸洗いはしない。
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。

必ず実施

お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部にふれ、やけどのおそれ。

必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品を使用の際に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。

禁止

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。
けがのおそれ。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・米つぶなどは、必ず取り除く。**
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やおいしく炊けない原因。

電源コード・差込プラグ

⚠警告

禁止

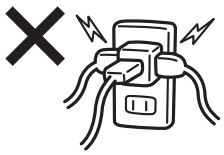
・電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど）
・電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。

ぬれ手禁止

・ぬれた手で差込プラグの抜き差しはしない。

必ず実施

・交流100Vで使用する。（日本国内100V専用）
・定格15A以上のコンセントを単独で使う。
（タコ足配線での使用はしない）
・差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
・差込プラグは根元まで確実に差し込む。



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、お買い上げの販売店または「連絡先→**P.39**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

⚠注意

プラグを抜く

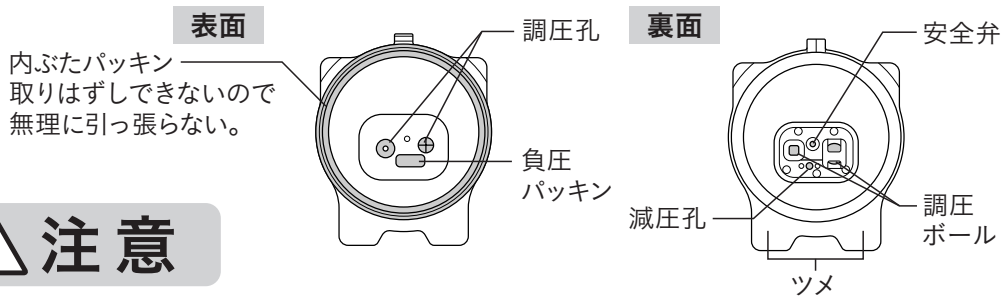
・使用時以外やお手入れする前は、
差込プラグをコンセントから抜く。

必ず実施

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

けが・やけどのおそれ。感電・ショート・発火・漏電火災の原因。
壁・家具などの損傷の原因。

内ぶた



⚠注意

必ず実施

使用前に調圧孔・安全弁・減圧孔に目詰まりがないことを確認し、目詰まりしているときはお手入れしてから使う。→P.24
目詰まりした状態で使うと、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。

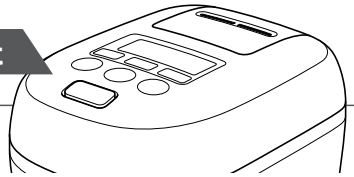
禁止

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

安全上のご注意

各部についての注意事項

ふた

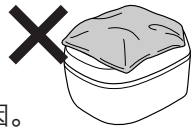


⚠警告

禁止 **炊飯中は、絶対にふたを開けない。**
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

必ず実施 **炊飯中にやむをえず、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.17**
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。

禁止 **操作パネルに布などをかけたり、ものを置いたりしない。**
やけどのおそれ。
ふきこぼれ、
本体・ふたの
変形・変色の原因。



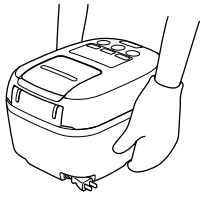
必ず実施 **ふたを開けるときは、蒸気に注意する。**
やけどのおそれ。



必ず実施 **ふたを閉めるときは、上枠やフック部付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、ふたを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吹き出し、やけど・けがのおそれ。

⚠注意

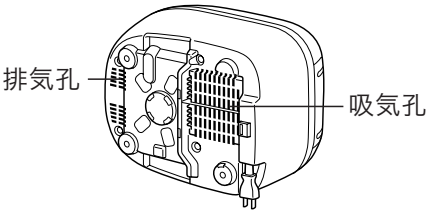
禁止 **本体を持ち運ぶときは、**
・ふたを持って移動しない。 ・フックボタンにふれない。
やけど・けがのおそれ。必ず持ち手を持って移動する。本体が熱い場合は、必ずミトンなどを使う。



吸気孔・排気孔

⚠警告

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



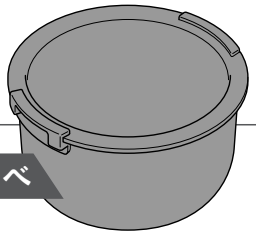
⚠注意

禁止 **吸気孔・排気孔をふさぐような場所では使わない。**
感電のおそれ。
漏電・火災・故障の
原因。

末長くご使用いただくためのご注意

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

内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。

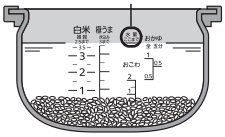


⚠注意

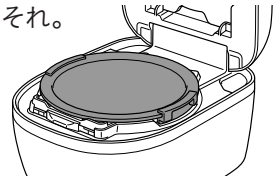
禁止 **専用内なべ以外は使わない。**
過熱・異常動作の原因。

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

禁止 **内なべの「水量ここまで」線より多く水を入れて炊飯しない。** 「水量ここまで」線
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、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 **カラだきをしない。**
故障や過熱、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。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器などは使わない。（スチームキャップ・内ぶたは除く）
- 内なべの底面（内・外）に油や汚れがついている状態で使わない。

●**内なべについた、ごはんつぶ・米つぶは、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。**

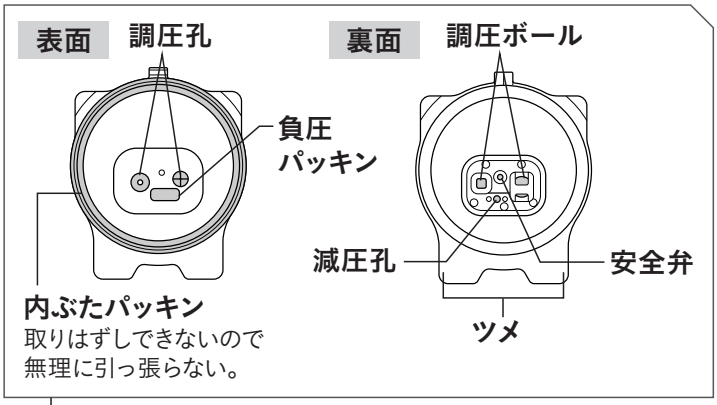
●**内なべが変形した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.39」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。**

●**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が、人体には無害で、炊飯や保温性能に支障はありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.39」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。**

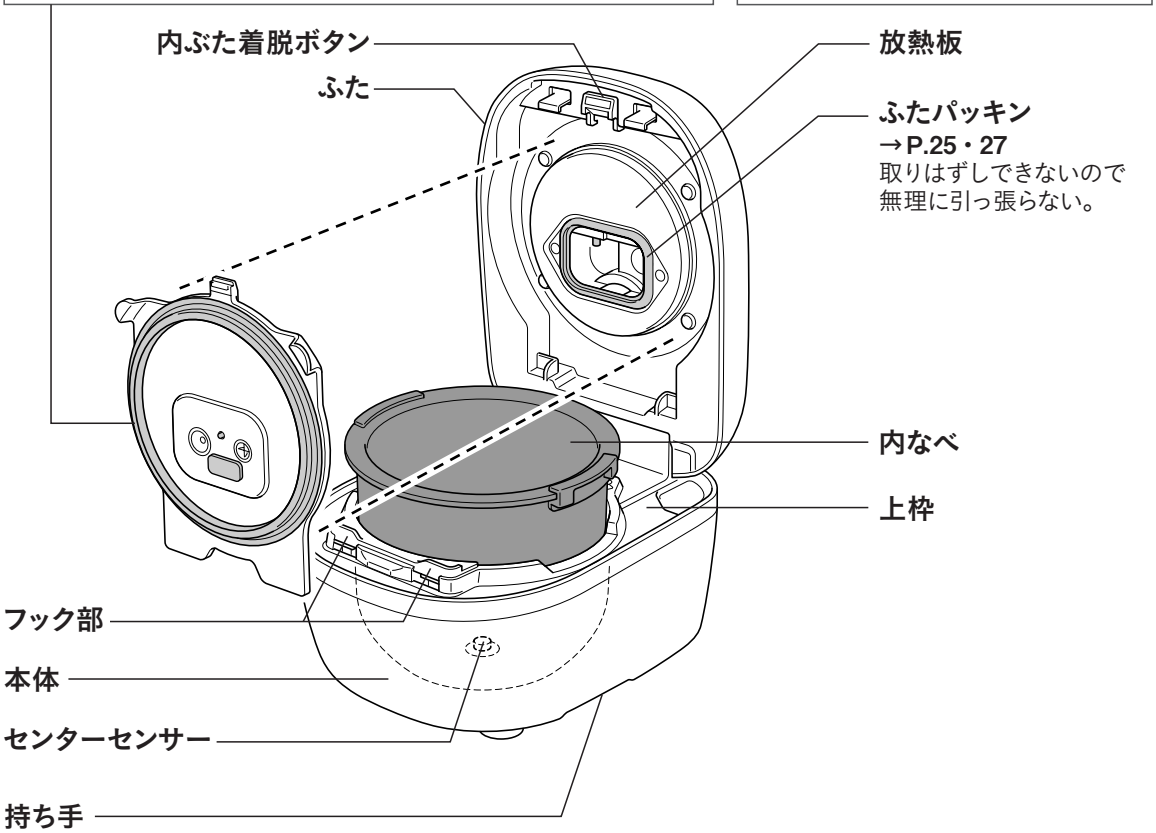
各部のなまえと付属品

箱を開けたら、
まず確認してください。

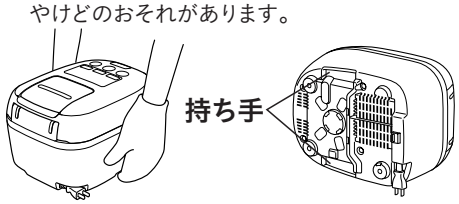
内ぶた →P.24・25・27

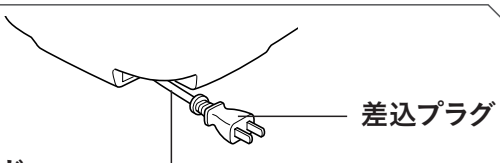






本体を移動させるときは、
必ず持ち手を持って移動させる。
※本体が熱い場合は、必ずミトンなどを使う。
やけどのおそれがあります。



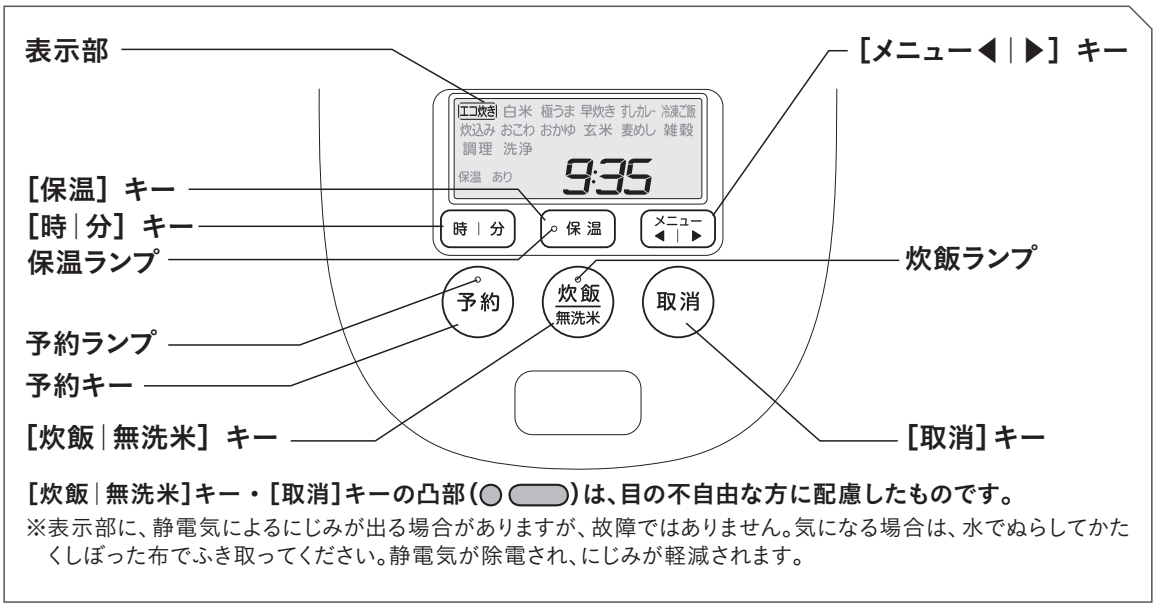


電源コード

【出 す と き】差込プラグを持って引く。
※色テープ以上は引き出さない。

【収納するとき】差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。
※ねじれているときは、ねじれを直す。

操作パネル



[炊飯|無洗米]キー・[取消]キーの凸部(◯ ⬭)は、目の不自由な方に配慮したものです。

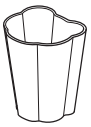
※表示部に、静電気によるにじみが出る場合がありますが、故障ではありません。気になる場合は、水でぬらしてかたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減されます。

付属品の確認

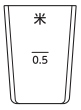
〈しゃもじ〉
立てることができます。



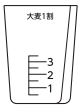
〈計量カップ〉
お米(無洗米を含む)・大麦を計量するときに使います。
白米0.5合や大麦をはかる際は、
平らにならして目盛に合わせてください。



- 約1合(約0.18L)のお米は約150gです。カップの「米」の目盛に従って計量してください。すりきり1カップが約1合です。



- 大麦1割用の目盛1の大麦は、約15gです。カップの「大麦1割」の目盛に従って計量してください。



- 大麦3割用の目盛1の大麦は約45gです。カップの「大麦3割」の目盛に従って計量してください。



音について

通電中・炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「ブーン」という音(ファンが作動している音)
- 「ジーッ」や「チリリリ…」という音(IHが作動している音)
- 「プシュー」や「ボコボコ」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)

はじめて使うとき

内なべ・内ぶた・スチームキャップ・付属品を洗ってからお使いください。→**P.24 ～ 27**

リチウム電池について

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

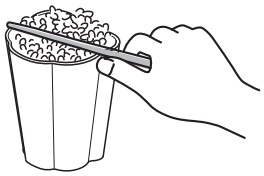
- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4～5年の寿命があります。
- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

⚠ご注意
- リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先→**P.39**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。(有償)

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.28**

ごはんの炊きかた



すりきり1カップ：約1合(約0.18L)＝約150g

1 付属の計量カップを使って、お米をはかる。

◇必ず付属の計量カップを使います。
　計量米びつなどを使うと、誤差が出ることがあります。
◇無洗米のときも、付属の計量カップで同様にはかります。

⚠ご注意
- 指定の炊飯容量以外で炊かない。うまく炊けない原因となります。→P.2 ～ 7・38
- 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。
　調圧孔・減圧孔が目詰まりし、蒸気もれ・ふきこぼれによるやけど・けがのおそれがあります。

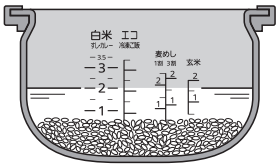


内なべで洗米できます。

2 お米を洗う。

◇はじめにたっぷりの水で、さっとかき混ぜ、す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。
◇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。
◇無洗米は、底からよくかき混ぜます。→P.7

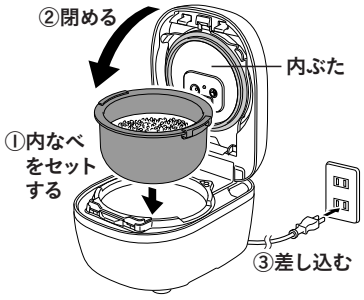
⚠ご注意
- お湯（約35度以上）で洗米しない。ごはんがうまく炊けない原因となります。



3 水加減する。

◇内なべを水平に置き、お米を平らにならします。
◇内なべ内側の目盛に合わせて、お好みで水加減してください。→P.7

⚠ご注意
- お湯（約35度以上）で水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因となります。



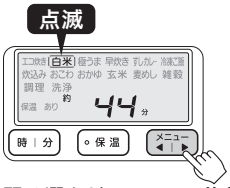
4 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

◇内なべの外側についた水滴は、きちんとふき取ってからセットしてください。
　うまく炊けない原因になります。
◇ふたは、両手でしっかりと確実に閉めてください。
◇保温ランプが点灯している場合、［取消］を押して消灯させてください。



⚠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は必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中に蒸気がもれたり、内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれがあります。
- 内ぶたがセットされていないと、ふたが閉まりません。
- 必ずふたが確実に閉まっていることを確認する。圧力IHジャー炊飯器は、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。

《音について》
- 内なべをセットしない状態で、［炊飯｜無洗米］を押したとき、または［保温］を長押ししたときは、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.37



約10秒間は選んだメニューの炊飯時間(目安)を表示します。

5 [メニュー◀|▶]を押して、メニューを選ぶ。→P.2 ～ 7

◇押すごとにメニューの枠が順に移動して、メニューが切り替わります。

エコ炊き ↔ 白米 ↔ 極うま ↔ 早炊き ↔ すしカレー ↔ 冷凍ご飯 ↔ 炊込み
洗浄
調理 ↔ 雑穀 ↔ 麦めし ↔ 玄米 ↔ おかゆ ↔ おこわ ↔ 炊込み おこげ



①「保温あり」または「保温なし」を選ぶ。



②[炊飯/無洗米]を押して決定する。

6 [保温]を押し、「保温あり」または「保温なし」を選び[炊飯|無洗米]を押して決定する。

◇押すごとに「保温あり」「保温なし」が切り替わります。
◇「おかゆ」は保温できません。
◇「麦めし」「雑穀」「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「玄米」は保温できますが、ごはんのおいしさが損なわれるので、保温しないでください。
◇前回と同じ保温選択をする場合は、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。



表示部に炊きあがりまでの残り時間が表示されます。

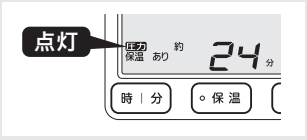
白米は ピッピー
白米以外は ピー

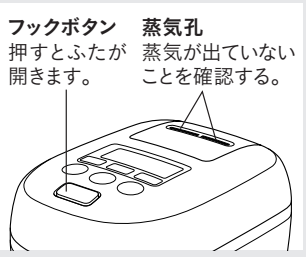
7 [炊飯|無洗米]を押す。

◇無洗米のときは、[炊飯|無洗米]を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。(無洗米が選べるメニュー→P.2 ～ 7)
取り消す場合は、約20秒以内に、再度[炊飯|無洗米]を押してください。
◇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、圧力表示は約2分後に消灯します。(圧力表示が点灯するメニュー→P.2 ～ 7)

⚠警告

- 炊飯中はスチームキャップ・蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢いよく蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 圧力が点灯しているときは、ふたを開けない。
- **〈やむをえず炊飯を中止するとき〉**
  ①スチームキャップの近くに人がいないことを確認する。
  ②[取消]を押して、炊飯を中止する。(蒸気孔から高温の蒸気や内容物が勢いよく出るため注意する)
  ③約2分間待ち、圧力表示が消え、蒸気が出ないことを確認してからフックボタンを押す。
  ※[取消]を押した直後にふたを開けると、やけどのおそれがあります。
- **〈炊飯をやり直すとき〉**
  内なべの中のお米と水を新しいものに入れ替え、本体を充分に冷ましてから再度炊飯する。
  ※いったん[取消]を押すと、炊飯を途中でやめることになります。内なべの中のお米と水を替えずに再度炊飯すると、途中まで炊いたお米を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になります。





⚠ご注意

- 下記の場合は必ず本体を冷ましてから炊飯する。
  ・連続して炊飯する場合　・保温を中止してすぐ炊飯する場合
  炊飯時間が長くなったり、うまく炊けない原因となります。　※各メニューの炊飯時間(目安)→P.2 ～ 6



8 炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす。

◇ごはんが炊きあがったら、ピーと8回鳴り、自動的に保温します。(「保温あり」を選んだ場合：保温できるメニュー→**P.2 ～ 7** ／保温について→**下記**)
◇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。
◇「保温なし」選択時は、保温されません。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りますので、すぐに取り出してください。
◇ごはんをすぐにほぐすことで、余分な水分を蒸発させます。
◇内なべの側面に、ごはんつぶが残らないようにごはんをならしてください。
◇使用後は、[取消]を押して差込プラグを抜き、冷めてからお手入れしてください。

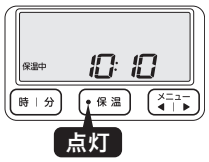
⚠警告
- ふたを開けるときは、蒸気孔から蒸気が出ていないこと、圧力表示が消えていることを確認してから開ける。やけど・けがのおそれがあります。→**P.2 ～ 7・17**

⚠ご注意
- 保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使うときに保温ランプが点灯して炊飯できません。
- 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。

保温について

「保温あり」を選択しているとき

◇炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。保温ランプが点灯し、「保温中」が表示されます。(保温できるメニュー→**P.2 ～ 7**)

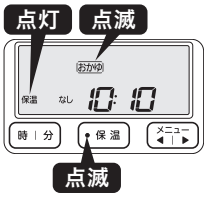


◇[時] を押している間、保温経過時間が24時間(24h) まで1時間単位で表示されます。24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。



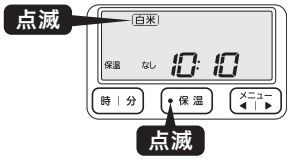
「おかゆ」を炊いたとき

炊飯が終了すると、保温ランプが点滅します。保温されませんので、できあがったら[取消]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。



「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。保温ランプ・選択したメニューが点滅します。



※ごはんを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。

保温を中止するとき

[取消]を押します。
(保温ランプが消灯)



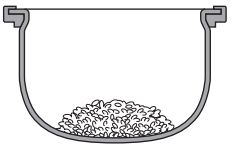
再度保温するとき

[保温] を長押し(約1秒以上) するとすぐに保温が開始されます。



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あがりください。



保温について

⚠ご注意

- 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。
  - ・差込プラグを抜いての保温
  - ・ごはんを入れたまま保温を取り消す
  - ・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
  - ・ごはんの量が少ないとき(0.5合以下)
  - ・白米(無洗米)以外の保温
  - ・ごはんをドーナツ状にした保温
  - ・24時間以上の保温
- 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。
- 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。
- 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・においベタつきの原因となります。
- ご使用環境のきびしい状況の場合(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。

再加熱のしかた

保温中のごはんを、食べる前に再加熱してあつあつのごはんにできます。



1 保温中のごはんをほぐし、大さじ1 ～ 2杯の打ち水を均一に行う。

◇打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。



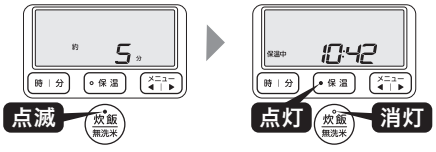
2 保温ランプの点灯を確認する。

◇保温ランプが点灯していないと、再加熱できません。
消灯しているときは、[保温]を長押ししてください。

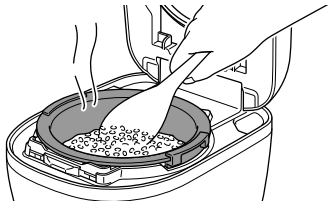


3 [炊飯|無洗米]を押す。

◇再加熱の残り時間が5分になったら、残り時間が表示されます。
再加熱が終了すると、ピーと3回鳴り、保温ランプが点灯します。



◇再加熱を途中でやめたい場合は[取消]を押す。
◇ごはんが冷たい(約55度以下)ときは、ピピと鳴り、再加熱できません。



4 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする。

◇ごはんをほぐしてから、ふたを両手でしっかりと確実に閉めてください。

⚠ご注意

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - ・炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき
  - ・ごはんの量が少ないとき(0.5合以下)
  - ・3回以上くり返して再加熱したとき
- 「おかゆ」「洗浄」は、再加熱できません。

予約炊飯のしかた

食べたい時刻に炊きあげることができます。

◇「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせて設定すると、合わせた時刻に炊きあがります。
◇一度設定した時刻はそのまま記憶し、「予約1」「予約2」の2通りの時刻が設定できます。
◇よく使う時刻をそれぞれ設定しておくと便利です。

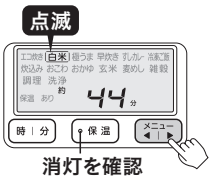
例：「予約1」で13：30に設定すると、13時30分に炊きあがります。

❶ 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

◇ごはんの炊きかた→**P.16**の❶～❹の手順で行ってください。
◇保温ランプが点灯している場合は、［取消］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）

❷ 現在時刻を確認する。

◇現在時刻の合わせかた→**P.28**



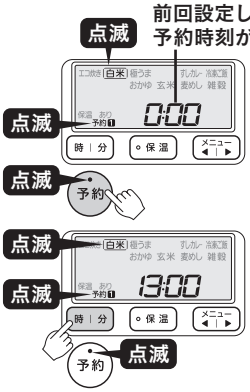
消灯を確認

❸ ［メニュー◀｜▶］を押して、炊きたいメニューを選ぶ。

◇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。



❹ ［保温］を押し、「保温あり」または「保温なし」を選び［炊飯｜無洗米］を押して決定する。→P.17



❺ ［予約］を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ。

◇押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。
◇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、時刻合わせの必要はありません。（手順❼にすすむ）
◇予約炊飯できないメニューは表示されません。

❻ ［時｜分］を押して、炊きあげたい時刻を合わせる。

◇［時］を押すと1時間単位、［分］を押すと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。
◇予約時間の目安未満→**P.2 ～ 7**で設定した場合、予約した時刻に炊きあがらないことがあります。

時刻は24時間で表示されます。



❼ ［炊飯｜無洗米］を1回押す。

◇無洗米のときは、［炊飯｜無洗米］を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。（無洗米が選べるメニュー→**P.2 ～ 7**）取り消す場合は、約20秒以内に、再度［炊飯｜無洗米］を押してください。
◇予約設定を間違えたときは、［取消］を押して、再度設定してください。

⚠ご注意
- 下記の場合は、予約炊飯・予約吸水できません。
  - 「早炊き」「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「調理」「洗浄」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
- 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、お米や大麦などをよく洗う。
- 腐敗の原因になるため、予約炊飯は12時間以内にする。

予約吸水のしかた

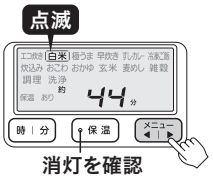
お米に自然吸水させる（つけおき）時間を設定できます。

◇「吸水予約」を選んで、吸水時間を設定すると、設定した時間経過後に炊きはじめます。
◇吸水時間は、10 ～ 60分まで10分単位で設定できます。

例：「吸水予約」で50分に設定すると、50分後に炊きはじめます。

❶ 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

◇ごはんの炊きかた→**P.16**の❶～❹の手順で行ってください。
◇保温ランプが点灯している場合は、［取消］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）



❷ ［メニュー◀｜▶］を押して、炊きたいメニューを選ぶ。

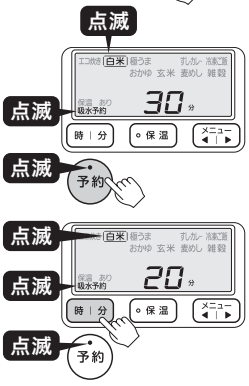
◇あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。



❸ ［保温］を押し、「保温あり」または「保温なし」を選び［炊飯｜無洗米］を押して決定する。→**P.17**

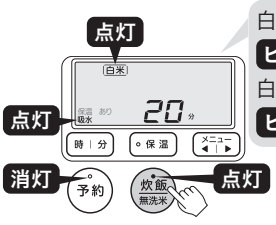
❹ ［予約］を押して、「吸水予約」を選ぶ。

◇押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。
◇予約吸水できないメニューは表示されません。



❺ ［時｜分］を押して、吸水時間を合わせる。

◇10 ～ 60分まで10分単位で設定できます。
◇［時］を押すと10分ずつ増え、［分］を押すと10分ずつ減ります。
◇吸水時間を長くすると、炊きあがりがやわらかくなります。



❻ ［炊飯｜無洗米］を1回押す。

◇無洗米のときは、［炊飯｜無洗米］を2回押します。表示部に「無洗米」が点灯します。（無洗米が選べるメニュー→**P.2 ～ 7**）
取り消す場合は、約20秒以内に、再度［炊飯｜無洗米］を押してください。
◇予約設定を間違えたときは、［取消］を押して、再度設定してください。

《音について》
- ［予約］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・予約吸水ができない状態で、［予約］または［炊飯｜無洗米］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.37**

調理のしかた

◇最初は沸とう温度に近い高温でしばらく煮込みます。その後約95度※に温度を下げて引き続き煮込みます。徐々に加熱温度を下げて煮込むことによって味のしみ込みを良くし、長時間加熱しても煮詰まりにくいです。レシピはタイガーホームページをご参照ください。

※材料や使用環境によって多少異なります。

調理メニューのレシピは、タイガーホームページでご覧いただけます。

https://www.tiger-forest.com/c/DOsx

してはいけない調理例

×

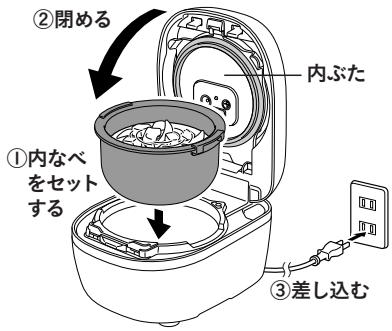
- ジャムや、ルーを使ったカレー・シチューなどとろみの多い調理
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理
- 市販の炊飯器で作る料理本などに記載してある調理
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理
- 目詰まりしやすいアマランサスなど特に小粒の雑穀を入れた調理や炊飯
- 調圧孔をふさぐおそれのある皮のついたトマトや葉物野菜の調理
- 調圧孔をふさぐおそれのあるクッキングシート・アルミ箔・ラップを使った調理
- 煮炊きで分量の増えるものを使う調理（ねりもの・めん類など）
- 豆類を内なべに3分の1以上入れて行う調理
- 多量の油を入れる調理

1 材料の下ごしらえをして、内なべに入れる。

◇材料は、内なべ内側の「白米」の目盛を目安に入れてください。

白米の目盛	
最大量	最小量
3以下	1以上

2 内なべを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。



⚠ご注意

- 最大量より多いと煮えなかったり、ふきこぼれたりするので注意する。最小量より少なくても、ふきこぼれる場合があるので注意する。
- 調味料が内なべの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理する。
- 熱いだし汁や煮汁を使うと、うまくできない場合があります。だし汁や煮汁は冷ましてから調理をはじめる。
- 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。
- タイガーホームページに記載しているレシピ以外の調理をすると、ふきこぼれたり、こげつく場合があるので注意する。
- 牛乳や豆乳などは特にふきこぼれやすいので、加熱が終了してから加え、5分ごとの追加加熱で様子を見ながらあたためる。



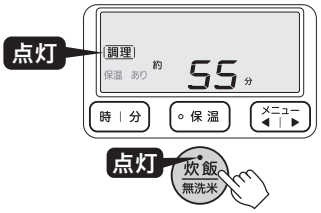
3 [メニュー◀|▶]を押して、「調理」を選ぶ。

◇初期設定は60分です。



4 [時|分]を押して、調理時間を合わせる。

◇5 ～ 120分まで5分単位で設定できます。
◇[時]を押すと5分ずつ増え、[分]を押すと5分ずつ減ります。
◇押し続けると、早送りになります。



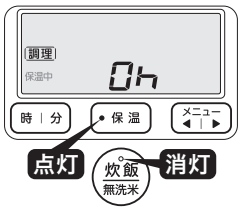
残り時間が表示されます。

5 [炊飯|無洗米]を押す。

◇調理がはじまります。

⚠ご注意

- 途中でふたを開けない。



保温経過時間が0 ～ 6時間（0 ～ 6h）まで表示されます。

6 できあがったら…

◇ピーと8回鳴って自動的に保温に切り替わり、保温ランプが点灯し、表示部に「0h」が表示されます。
◇追加加熱の方法（調理が足りない場合）
①保温ランプが点灯していることを確認する。
②[時]を押して追加の調理時間を合わせる。（最大30分）
③[炊飯|無洗米]を押す。（追加加熱は3回までできます）
◇調理の保温中にあたため直したいとき（食べ頃温度にしたいとき）は、保温ランプ点灯時に[炊飯|無洗米]を押して再加熱してください。
◇調理が終わると、そのまま保温を続け、6時間まで1時間単位で表示されます。6時間を超えると、「6」が点滅します。
◇調理後は、［取消］を押し、においを取り除いてください。（洗浄のしかた→**P.28**）

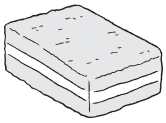
⚠ご注意

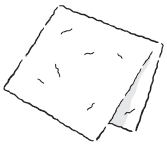
- 料理によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。
- ご使用環境のきびしい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召しあがりください。
- 調理が足りない場合、追加で調理する前に[取消]を押さない。保温ランプの点灯が消え、引き続き調理できなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で調理する。
①内なべを取り出して、ぬらした布の上に置く。
②内ぶたをはずし、本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
③内ぶたを取りつけ、**P.22**の❷からの要領で調理する。

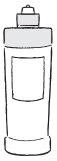
お手入れのしかた

◇必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ぶた・スチームキャップが冷めてからお手入れしてください。
◇使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。
また、お手入れは定期的に行ってください。
◇調理後は、においが残りやすいので、必ずその日のうちに洗浄し、においを取り除いてください。→P.28

準備する用具・洗剤


やわらかいスポンジ

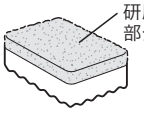

やわらかい布


家庭用の中性台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）

使えないもの



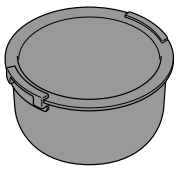
- **□ナイロンたわし・金属たわしなど**
- **□スポンジの研磨粒子部分**
  研磨粒子部分で洗わない。内なべのフッ素加工面、内ぶたの塗料がはがれる原因となります。



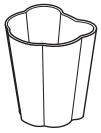
- **□メラミンスポンジ**
- **□中性以外の洗剤**
- **□シンナー類・クレンザー・漂白剤**
- **□化学ぞうきん**
- **□熱湯**
- **□食器洗い乾燥機・食器乾燥器（スチームキャップ・内ぶたは除く）**

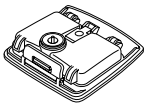
使うたびに洗うもの

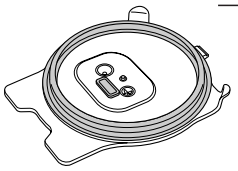
1. 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗い、水ですすぐ。
2. 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。


内なべ


しゃもじ


計量カップ


スチームキャップ

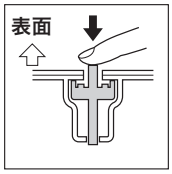

内ぶた

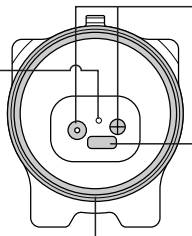
スチームキャップ・内ぶたは、食器洗い乾燥機・食器乾燥器が使用できます。ご使用の際は、食器洗い乾燥機・食器乾燥器のヒーターから離れた場所に置いてください。

内ぶたの各部位のお手入れ

内ぶた（表面）

安全弁
内ぶたの表面から、指で軽く2～3回押しながら詰まりがないか確認し、流水で内部を洗う。





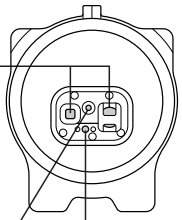
調圧孔
ごはんつぶなどがついているときは、流水でよく洗い流す。

負圧パッキン
内ぶたにつけたまま洗う。はずれたときは、向きに注意して取りつける。→P.27

内ぶたパッキン
内ぶたにつけたまま洗う。はずすと、再度取りつけられなくなります。

内ぶた（裏面）

調圧ボール
ごはんつぶなどがついているときは、流水でよく洗い流す。

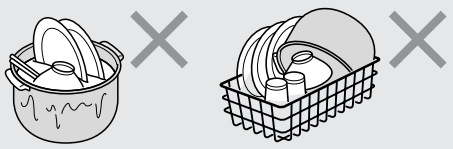


安全弁

減圧孔
ごはんつぶなどがついているときは、流水でよく洗い流す。

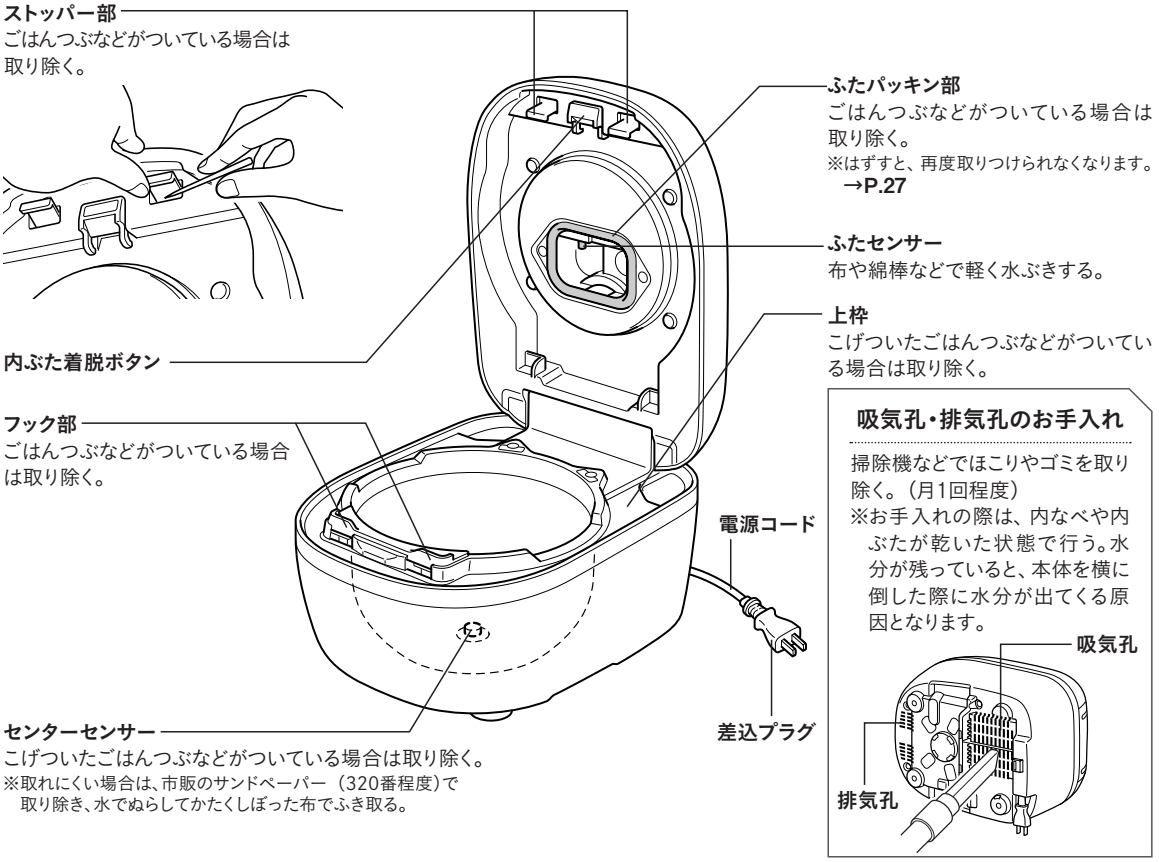
⚠ご注意

- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
- 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充分に洗い流す。（洗える部品のみ）
- スチームキャップや内ぶたを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分が残っていると、水滴の跡が残る原因となります。
- 大麦や雑穀を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップ・内ぶたをお手入れする。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。
- 内ぶたに付着したごはん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・けがのおそれがあります。
- 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となります。



汚れるたびにお手入れする箇所

本体（外側・内側）は、水でぬらしてかたくしぼった布でふく。
電源コード・差込プラグは乾いた布でふく。



吸気孔・排気孔のお手入れ

掃除機などでほこりやゴミを取り除く。（月1回程度）
※お手入れの際は、内なべや内ぶたが乾いた状態で行う。水分が残っていると、本体を横に倒した際に水分が出てくる原因となります。

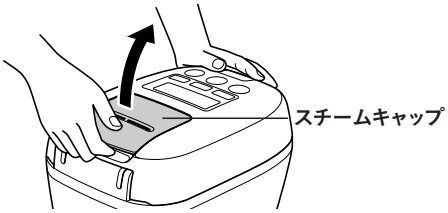
⚠ご注意

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。感電・漏電・本体の変形・火災・故障の原因となります。
- 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。本体内部の温度が上がり、故障・火災の原因となります。

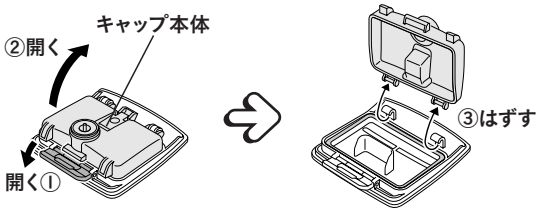
各部の取りはずし・取りつけかた

スチームキャップの取りはずし

1 ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。



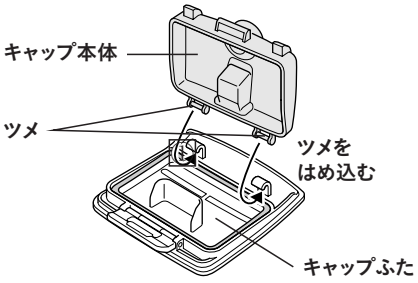
2 スチームキャップを裏返し、キャップ本体をはずす。



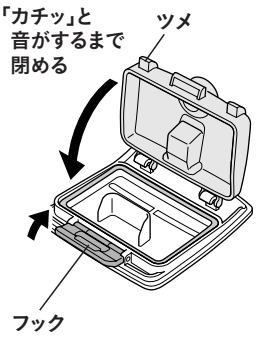
スチームキャップの取りつけ

1 キャップ本体を合わせて、キャップふたに引っ掛ける。

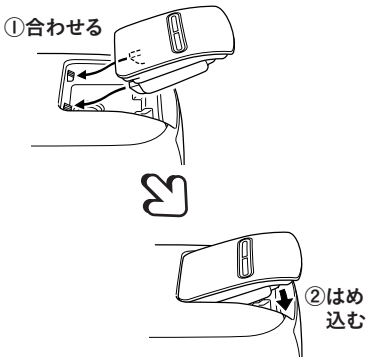
◇確実に引っ掛けないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因となります。



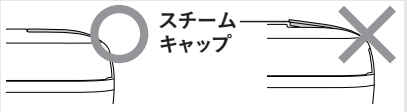
2 フックにツメがかかるまで押し込む。



3 スチームキャップを本体に手前側から確実にはめ込む。



⚠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、やけどのおそれがあります。

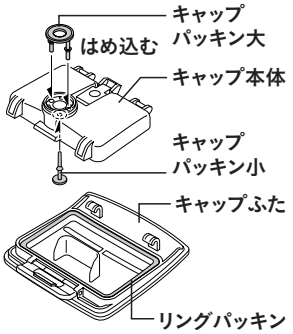


スチームキャップ用パッキンの取りつけ

スチームキャップ用パッキン類がはずれたときは、
パッキン類を図のように注意してきっちりはめ込む。

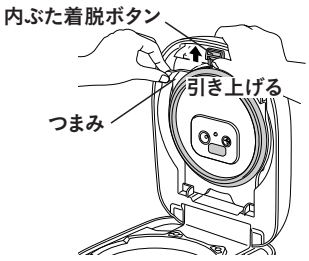
⚠ご注意

- 必ずパッキン類をセットして使う。セットしないと、蒸気がもれてうまく炊飯できない原因となります。
- パッキン類は確実にはめ込む。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となります。
- リングパッキンをはずさない。はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。
（取りつけにくい場合、パッキンに水を少しつけるとはめ込みやすくなります）

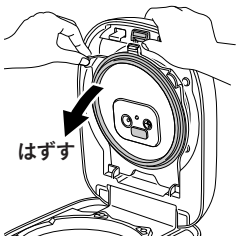


内ぶたの取りはずし

1 内ぶた着脱ボタンを引き上げる。

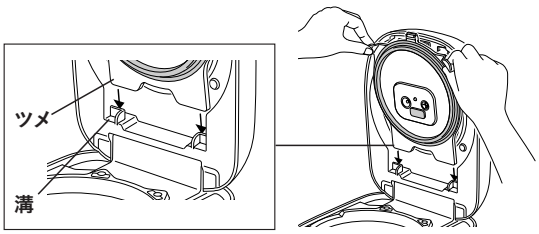


2 内ぶたを手前にはずす。

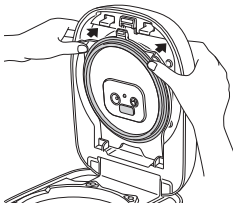


内ぶたの取りつけ

1 内ぶたの左右のツメを溝にきっちりはめ込む。

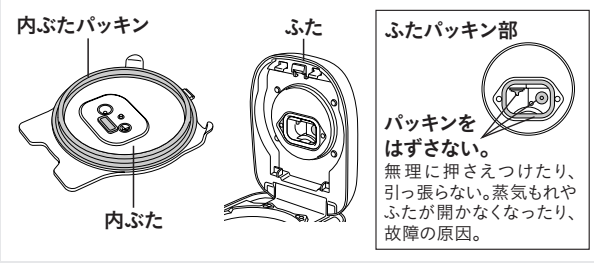


2 「カチッ」と音がするまで押し込む。



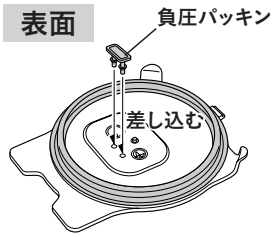
⚠ご注意

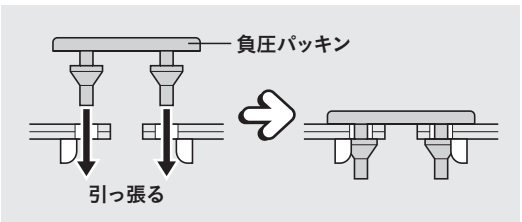
- ふたパッキン部・内ぶたパッキンは引っ張らない。はずすと、再度取りつけられなくなります。
- ふたパッキン部・内ぶたパッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先 **→P.39**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。
- ふたパッキン部のパッキンをはずさない。無理に押さえつけたり、引っ張らない。蒸気もれやふたが開かなくなったり、故障の原因となります。



負圧パッキンの取りつけ

取りつける方向に注意して、必ず取りつける。うまく炊けない原因になります。
取りつけにくい場合、負圧パッキンに水を少しつけると、つけやすくなります。



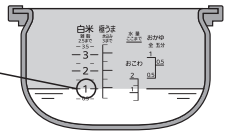


洗浄のしかた

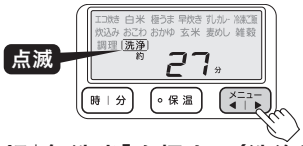
においが気になるときや、調理後は洗浄する。

1 内なべに水を入れ、本体にセットする。

◇「白米」の目盛1まで水を入れます。
◇本体にセットし、差込プラグをコンセントに差し込みます。→P.16
◇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うと、よりにおいが取り除かれます。

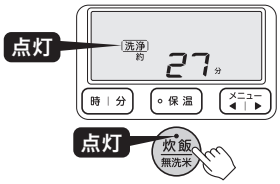


2 [メニュー◀｜▶]を押して、「洗浄」を選ぶ。



3 [炊飯｜無洗米]を押す。（洗浄開始）

◇圧力をかけて洗浄します。
◇圧力がかかりはじめると、圧力表示が点灯します。



4 洗浄が終了すると、ピー・・・と8回鳴り、保温ランプが点滅します。

◇[取消]を押し、差込プラグをコンセントから抜く。
◇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.24



⚠ご注意

- 洗浄中は、蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢いよく蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 圧力表示が点灯しているときは、ふたを開けない。



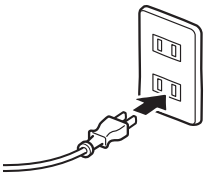
- 洗浄後は内なべ・本体が熱くなっているので注意する。
- 連続して洗浄するときは、必ず本体を冷ましてから行う。本体が高温になるため、うまく洗浄できない原因となります。
- においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.39」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまでご相談ください。

現在時刻の合わせかた

◇時刻は24時間で表示されます。
※炊飯（調理・洗浄）中・保温中・予約セット中・予約炊飯（吸水）中・再加熱中・追加加熱中・「調理」を選択中は、時刻合わせできません。

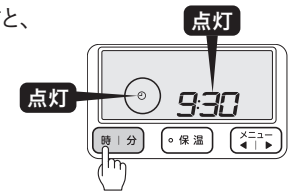
例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む。



2 [時｜分]を押して、時刻セットモードにする。

◇[時]または[分]を押すと、🕘が点灯します。



3 時刻を合わせる。

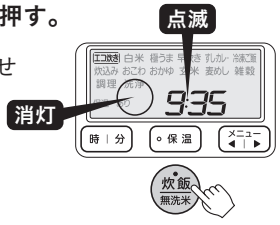
◇[時]を押すと1時間単位、[分] を押すと1分単位で合わせることができます。



◇押し続けると早送りになります。
◇時刻合わせを途中でやめたいときは[取消]を押してください。

4 [炊飯｜無洗米]を押す。

◇🕘が消灯し、時刻合わせ完了です。



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

炊込みおこげ メニュー

具とごはんの絶妙のバランス。

五目ごはん


322kcal/1人分

材料（6人分）

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

作りかた

①鶏もも肉は1cm角に切り、酒、しょうゆ各少々をまぶしておく。
②油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておく。
③にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
④ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらす。
⑤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。
⑥干ししいたけは水につけてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにする。
⑦絹さやは筋を引き、塩ゆでにした後、冷水に取り、色止めして細切りにする。
⑧米を内なべで洗米してから、合わせ調味料を加えて「極うま」の目盛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」**で炊きあげる。
⑨⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、絹さやを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつける。

⚠ご注意
- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は、米1カップに対して70g以下にしてください。

おこわ メニュー

面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。

赤飯


306kcal/1人分

材料（4人分）

- もち米…2カップ
- あずき…50g
- ごま塩…少々

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。煮立てばお湯をすて、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかためにゆでる。
②あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、お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もち米は内なべで洗米し、あずきのゆで汁を「おこわ」の目盛2まで加え（足りない場合は水を加える）、よく混ぜ合わせる。
④③に②のあずきをのせ、**「おこわ」**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。

その他のメニューのレシピは、タイガーホームページでご覧いただけます。

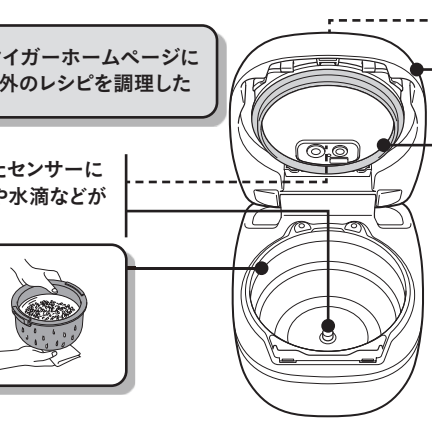
https://www.tiger-forest.com/c/DOsx

うまく炊けない?うまく調理できない?と思ったら

ごはんがうまく炊けないとき・うまく調理できないときは、以下の点をお調べください。

まず確認!

- メニューガイド、およびタイガーホームページに記載しているメニュー以外のレシピを調理した



- メニュー選択を間違えた
- ふたが確実に閉まっていない
- 内ぶたやパッキンにごはんつぶなどがついている
- センターセンサーやふたセンサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている
- 途中で停電があった
- お手入れが不充分
- 内なべが変形している
- 内なべ外側の水滴をふき取っていない

ごはんのお困りごと

こんなときは	お米	水	炊飯
蒸気がもれる	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・38	●水加減を間違えた →P.2～7	
ふきこぼれる	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●割れ米が多く混ざっている ●最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・38	●水加減を間違えた →P.2～7 ●充分洗米しなかった（無洗米は除く） ●洗米後、ざるに上げたまま放置した	●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
炊きあがるまでに時間がかかる	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・38	●水加減を間違えた →P.2～7	●連続して炊飯した→P.17 ●保温を中止してすぐ炊飯した→P.17
うすい膜ができる	●オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません		
ごはんが内なべにこびりつく	●やわらかいごはんやねばりけがあるごはんは、つきやすいことがあります		
ぬか臭い・におう		●充分洗米しなかった（無洗米は除く）	●12時間以上の予約炊飯をした
やわらかすぎる	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●割れ米が多く混ざっている	●水加減を間違えた →P.2～7 ●アルカリイオン水（pH 9以上）を使って炊飯した ●お湯（約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	●予約炊飯した ●炊きあがったごはんをよくほぐさなかった ●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 ●連続して炊飯した→P.17 ●保温を中止してすぐ炊飯した→P.17

ごはんのお困りごと

こんなときは	お米	水	炊飯
保温中のごはんがにおう		●充分洗米しなかった（無洗米は除く）	●白米・無洗米以外を保温した ●冷やごはんのつぎ足しをした ●しゃもじを入れたままで保温した ●0.5合以下で保温または再加熱した **→P.18・19** ●保温を24時間以上続けている ●ごはんを入れたまま保温を取り消した ●12時間以上の予約炊飯をした ●調理後、においを取り除かなかった
保温中のごはんが変色する	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた	●充分洗米しなかった（無洗米は除く）	●炊きあがったごはんをよくほぐさなかった ●白米・無洗米以外を保温した ●ごはんをドーナツ状に保温した ●冷やごはんのつぎ足しをした ●しゃもじを入れたままで保温した ●0.5合以下で保温または再加熱した **→P.18・19** ●保温を24時間以上続けている ●再加熱を3回以上行った
保温中のごはんがパサつく	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた	●水加減を間違えた **→P.2～7**	●炊きあがったごはんをよくほぐさなかった ●白米・無洗米以外を保温した ●ごはんをドーナツ状に保温した ●冷やごはんのつぎ足しをした ●しゃもじを入れたままで保温した ●0.5合以下で保温または再加熱した **→P.18・19** ●保温を24時間以上続けている ●再加熱を3回以上行った
保温中のごはんがベタつく	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた	●水加減を間違えた **→P.2～7**	●炊きあがったごはんをよくほぐさなかった ●白米・無洗米以外を保温した ●ごはんをドーナツ状に保温した ●冷やごはんのつぎ足しをした ●しゃもじを入れたままで保温した ●0.5合以下で保温または再加熱した **→P.18・19** ●保温を24時間以上続けている ●ごはんを入れたまま保温を取り消した ●12時間以上の予約炊飯をした
再加熱したごはんがパサつく	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた	●水加減を間違えた **→P.2～7**	●再加熱を3回以上行った ●0.5合以下で保温または再加熱した **→P.18・19** ●炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した

うまく炊けない?うまく調理できない?と思ったら

ごはんのお困りごと

こんなときは	お米	水	炊飯
かたすぎる	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●最大炊飯容量を超えて炊飯した **→P.2～7・38**	●水加減を間違えた **→P.2～7** ●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 ●お湯（約35度以上）で洗米や水加減をした	●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 ●炊きあがったごはんをよくほぐさなかった ●連続して炊飯した**→P.17** ●保温を中止してすぐ炊飯した**→P.17**
おこげができる・こげつく	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●最大炊飯容量を超えて炊飯した **→P.2～7・38** ●割れ米が多く混ざっている	●水加減を間違えた **→P.2～7** ●アルカリイオン水（pH 9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 ●お湯（約35度以上）で洗米や水加減をした ●充分洗米しなかった（無洗米は除く） ●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	●予約炊飯した ●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
生煮え・芯がある	●お米の量や具の量、大麦や雑穀の量を間違えた ●最大炊飯容量を超えて炊飯した **→P.2～7・38** ●割れ米が多く混ざっている	●水加減を間違えた **→P.2～7** ●お湯（約35度以上）で洗米や水加減をした	●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 ●使用後、保温を取り消さずに［炊飯｜無洗米］を押してそのまま放置した ●連続して炊飯した**→P.17** ●保温を中止してすぐ炊飯した**→P.17**

調理のお困りごと

こんなときは	材料	時間
煮えない	●材料の種類・分量を間違えた ●材料を最大量の目安より多く入れた	●調理が短かった
ふきこぼれる	●材料の種類・分量を間違えた ●材料を最大量の目安より多く入れた ●材料を最小量の目安より少なく入れた	
煮詰まる	●材料の種類・分量を間違えた ●材料を最小量の目安より少なく入れた	●調理が長かった
こげつく	●材料の種類・分量を間違えた ●材料を最大量の目安より多く入れた ●材料を最小量の目安より少なく入れた	●調理が長かった

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	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●ごはんが炊きあがらない ●調理できない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	16 20～22
●予約した時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	28
	P.30「炊きあがるまでに時間がかかる」の項目を確認して、処置する。		30
	予約時間の目安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。		2~7
●予約炊飯・予約吸水の設定ができない	表示時間が「0:00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	28
	「早炊き」「炊込み」「炊込みおこげ」「おこわ」「調理」「洗浄」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。		20 21
●再加熱できない	[炊飯｜無洗米]を押したらピピと警告音がする。	ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。	19
	保温ランプが消えていませんか。	[保温]を1秒以上長押しし、保温ランプの点灯を確認してから、再度[炊飯｜無洗米]を押す。	
	「おかゆ」「洗浄」を選択していませんか。これらのメニューは再加熱できません。		
●表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	30
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
	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→**P.39**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		39
●通電中・炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「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。		15
	「プシュー」や「ボコボコ」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→**P.39**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	39

故障かな?と思ったら

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●[炊飯｜無洗米]を押したとき、または[保温]を1秒以上長押ししたときにピピと音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	16
●残り時間が「○○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	連続して炊飯したり、保温を中止してすぐ炊飯したりするなど、本体が熱い状態で炊飯していませんか。	必ず本体を冷ましてから炊飯する。	17
	炊飯条件や調整内容の設定変更にともない、残り時間の表示が更新されなくなったり、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。		―
●予約炊飯・吸水を設定しているときに、ピピと音がする	[予約]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。		21
●本体内部に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.39」に記載の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。		39
●時刻合わせの際、[時]または[分]を押しても時刻セットモードにならない	炊飯(調理・洗浄)中・保温中・予約セット中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中・追加加熱中・「調理」を選択中は、時刻合わせできません。		28
●保温ランプが点滅する ●保温されていない	「おかゆ」のメニューを選択していませんか。	「おかゆ」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りますので、早めにお召しあがりください。	17 18
	「保温なし」を選択していませんか。	炊飯前は[保温]を押して「保温あり」を選択する。ごはんが炊きあがった後は、[保温]を長押し(約1秒以上)して保温する。	
●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、水でぬらして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。	15
●調理の保温中に「6」が点滅する	調理後6時間以上、保温を続けていませんか。6時間を超えると「6」が点滅します。(調理後6時間以上の保温はしないでください)		23
●保温中に[時]を押すと「24」が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。		18
●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。(通常の炊飯はできます)お買い上げの販売店、または「連絡先→P.39」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	15 39
	[取消]と[予約]を同時に押した。	時刻を正しく合わせる。	28

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	→ 上枠・内ぶたパッキン・フック部付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	→ きれいに取り除く。	→ 24 25
●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。		→ –
●炊飯中に、ふたと本体とのすき間が広がる	→ 炊飯中は圧力がかかるため、ふたが持ち上がり、ふたと本体とのすき間が広がることがありますが、使用上の品質に支障はありません。		→ –
●ふたが閉まらない	→ 内ぶたがセットされていますか。	→ 内ぶたをセットしてください。	→ 27
	→ 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。	→ 16
●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。		→ –
	→ 「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。		→ 2
●キーを押しても反応しない	→ 差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	→ 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	→ 16・20 21・22 28
	→ 保温ランプが点灯していませんか。	→ [取消]を押し、保温を中止してから操作する。	→ 18
●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。	→ 14
	→ 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→P.39」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	→ 14 39
●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。		→ –
●樹脂などのにおいがする	→ 使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は、「洗浄のしかた（においが気になるときや、調理後は洗浄する）」を参照してお手入れしてください。		→ 28
●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。		→ –
●ごはんが炊きあがっていない ●表示部に「dEno」が表示される	→ [取消]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→P.39」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。	→ 39

故障かな?と思ったら

エラー表示と対処方法

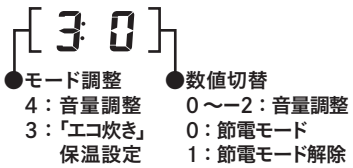
表　示	こう処置してください	参照ページ
●「E:02」が表示され、「ピピピピピピ…」という音がする 	本体をカーペットなどの上に置いていると、吸気孔・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。また、本体を室温の高い場所に置いて使用すると、温度が上昇し、同様の症状が出る場合があります。 そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ①差込プラグを抜く。 ②吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する。 ③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う。 ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先→**P.39**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	**12** **39**
●「E:02」以外の「E」からはじまる表示が出た	故障の可能性があります。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先→**P.39**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまでお問合せください。	**39**

樹脂部品について

熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先→**P.39**」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトまでお問合せください。

音量調整のしかた ／「エコ炊き」保温の節電モードの解除のしかた

※下記の手順❶〜❼は、差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、それぞれ30秒以内に完了してください。30秒を超えて何も操作しなかったときは現在時刻表示に戻り、設定できません。再度設定する場合は、はじめからやり直してください。
※炊飯（調理・洗浄）中・保温中・予約セット中・予約炊飯（吸水）中・再加熱中・追加加熱中は、設定を変更することができません。
※調整や設定を途中でやめるときは［取消］を押してください。

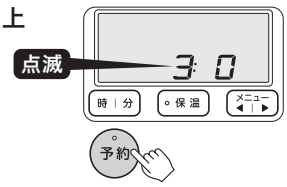


音量（キー操作音・お知らせ音）を調整したいとき

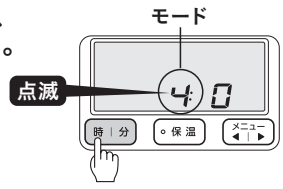
キー操作音や、お知らせ音の音量が気になる場合は、下記の手順で音量を調整してください。

1 **［メニュー◀｜▶］を押して、「白米」を選ぶ。**

2 **［予約］を約3秒以上押す。**



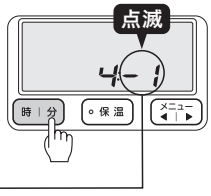
3 **［時｜分］を押して、モードを［4］にする。**



4 **［炊飯｜無洗米］を押す。**

5 **［時｜分］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］を押す。**

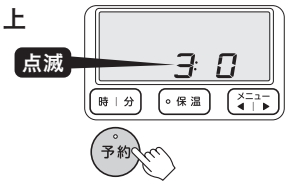
7 **［予約］を約3秒以上押すと設定が完了し、現在時刻表示に戻ります。**

「エコ炊き」保温の節電モードを解除したいとき

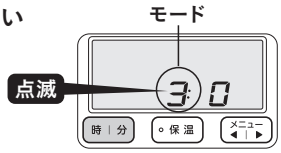
「エコ炊き」を選んで炊いたときの保温温度は、節電のため低めに設定されています。
ごはん（保温）の温度が低い、つゆがつく、においが気になる場合は、下記の手順で保温の節電モードを解除すると保温温度が上がります。

1 **［メニュー◀｜▶］を押して、「白米」を選ぶ。**

2 **［予約］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。**

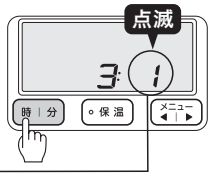


※モード［4］になっている場合［時｜分］を押してモード［3］にする。

4 **［炊飯｜無洗米］を押す。**

5 **［時｜分］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］を押す。**

7 **［予約］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。**

仕様

サイズ			0.63L(3.5合)タイプ
電　源			100V 50-60Hz
定格消費電力(W)			705
省エネ法関連表示*1 *2 *3	最大炊飯容量(L)		0.63
	区分名		A
	蒸発水量*4(g)		13.8
	年間消費電力量(kWh/年)		49.6
	1回当りの炊飯時消費電力量*5(Wh)		116
	1時間当りの保温時消費電力量*5(Wh)		13.4
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量(Wh)		0.74
	1時間当りの待機時消費電力量(Wh)		0.70
炊飯容量(L)	白米		0.09〜0.63(0.5〜3.5合)
	極うま		0.09〜0.63(0.5〜3.5合)
	エコ炊き		0.09〜0.63(0.5〜3.5合)
	冷凍ご飯		0.09〜0.63(0.5〜3.5合)
	すし・カレー		0.09〜0.63(0.5〜3.5合)
	早炊き		0.09〜0.63(0.5〜3.5合)
	麦めし	1割	0.09〜0.45(0.5〜2.5合)
		3割	0.09〜0.36(0.5〜2合)
	雑　穀		0.09〜0.45(0.5〜2.5合)
	炊込み・炊込みおこげ		0.09〜0.54(0.5〜3合)
	おこわ		0.09〜0.36(0.5〜2合)
	おかゆ	全がゆ	0.09〜0.18(0.5〜1合)
		五分がゆ	0.09(0.5合)
	玄　米		0.09〜0.36(0.5〜2合)
外形寸法*6 (cm)		幅	22.7
		奥　行	30.5
		高　さ	19.4
ふた開き時の高さ*6(cm)			42.6
本体質量*6 (kg)			4.8
コードの長さ*6 (m)			1.0

*1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
*2「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示です。
*3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名および各表示値も同法に基づいています。)
*4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
*5 1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。(工場出荷時)
*6 おおよその数値です。

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

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常にはたらきます。
※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。 (停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊きはじめます。)
炊飯(再加熱・調理・洗浄)中	炊飯(再加熱・調理・洗浄)を続けます。うまく炊けないなどの場合があります。
保温中	保温を続けます。保温温度が低下する場合があります。

消耗品・別売品のお買い求めについて

- パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。→**P.13**

消耗品について、汚れやにおい・傷みがひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、本体の品番をご確認の上、ご相談ください。
- お買い上げの販売店
- タイガーお客様ご相談窓口(「連絡先」→**P.39**参照)
- 消耗品・別売品のご購入サイト(「連絡先」→**P.39**参照)

保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?うまく調理できない?と思ったら」**→P.30 ～ 32**・「故障かな?と思ったら」**→P.33 ～ 35**・「エラー表示と対処方法」**→P.36**・「エコ炊き保温の節電モードの解除のしかた」**→P.37**をご覧になり、お調べください。それでも不具合がある場合は、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：1年間、内なべ内面フッ素加工：3年間です。（消耗品は除きます。）

保証書の記載内容に基づき修理（交換[注1]）いたします。詳しくは保証書をご覧ください。

3 修理（交換[注1]）を依頼されるとき

保証期間内	……	おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき	……	まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理（交換[注1]）によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理（交換[注1]）いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。 ①製品名　②品番（本体背面シールに表示）　③製品の状況（できるだけ詳しく）

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、製造終了後10年です。

※部品設定、材料調達や設備状況により10年未満でも購入・修理できない場合があります。

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
https://www.tiger-forest.com/c/lOmq

修理に関するご案内・受付サイト
https://www.tiger-forest.com/c/6PZ2

ホームページアドレス　https://www.tiger-corporation.com

※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。

TIGER
安心・長く愛せる
製造終了後
10年間
・消耗部品購入
・修理（有償）
できます

部品設定、材料調達や設備状況により10年未満でも購入・修理できない場合があります。

愛情点検 **長年ご使用のジャー炊飯器の点検を！**



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。
- ●ジャー炊飯器から煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- ●ジャー炊飯器の一部に割れ、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便利です。

ご購入年月日	ご購入店名　TEL　（　）
年　月　日	

タイガー圧力IHジャー炊飯器保証書

持込修理（交換[注1]）

この保証書は、本書記載内容で無料修理（交換[注1]）を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、保証書の記載内容に基づき無料修理（交換[注1]）いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理（交換[注1]）をご依頼ください。

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型　名	JRD-A
★お客様	お名前　様 ご住所　〒 電話番号
★ お買い上げ日	★取扱販売店名・住所・電話番号
年　月　日	
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3年**	

※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[注1]）をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およ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[注1]）等についてご不明の場合は、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までご相談ください。

※保証期間経過後の修理（交換[注1]）、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは「保証とサービスについて」をご覧ください。

修理（交換[注1]）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およ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[注1]）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[注1]）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[注1]）になります。
   - （イ）使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
   - （ロ）お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
   - （ハ）火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、ガス害（硫化ガスなど）、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、車輌、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
   - （ホ）虫等の侵入による故障
   - （ヘ）本書のご提示がない場合
   - （ト）本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
   - （チ）消耗品の交換
   - （リ）下記の使いかたをした場合の内なべフッ素加工のふくれやはがれ、変形など
     - ・内なべをガス火にかけたり、IH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
     - ・付属品か木製以外のしゃもじを使用した場合
     - ・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
     - ・金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れした場合
     - ・食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用した場合（スチームキャップ・内ぶたは除く）
     - ・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
     - ・内なべにざるなどをのせた場合
     - ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみや損傷
     - ・故意に傷つけた場合
     - ・その他取扱説明書、本体に貼付しているご注意に関するシールなどの記載事項にそわない使いかたをした場合
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
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