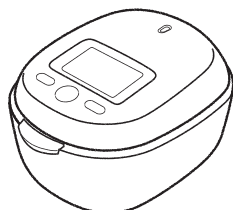


家庭用

土鍋圧力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－メニューのご紹介
- 9－銘柄炊きわけ一覧
- 10－安全上のご注意
- 16－各部のなまえと付属品
- 18－はじめて使うとき

炊飯

- 19－基本のごはんの炊きかた
（「白米」メニュー）
- 21－おいしく炊くための
ポイントとご注意
- 22－保温について
- 23－いろいろなごはんの炊きかた

予約炊飯

- 24－予約炊飯のしかた

各種設定

- 26－各種設定のしかた

メニューガイド

- 29－メニューガイド

お手入れ

- 30－お手入れのしかた
- 32－各部の取りはずし・取り付けかた
- 33－クリーニングのしかた

困ったときは

- 34－うまく炊けない?と思ったら
- 37－故障かな?と思ったら
- 41－エラー表示と対処方法

その他

- 41－停電があったとき
- 42－仕様
- 42－消耗品・別売品の
お買い求めについて
- 43－保証とサービスについて
- 43－連絡先

メニューのご紹介

01 白米

圧力*1 銘柄指定 新米*2

白米の甘み、うまみやねばりを引き出して炊くときに選びます。

0.5 ～ 5.5合

白米

あり

〈火かげん弱〉39～57分
〈火かげん中〉40～57分
〈火かげん強〉47分～1時間6分
〈銘柄指定あり〉46分～1時間1分

〈火かげん弱〉1時間5分以上
〈火かげん中〉1時間5分以上
〈火かげん強〉1時間10分以上
〈銘柄指定あり〉1時間5分以上

匠おひつ 標準 保温なし

- お好みで火かげんと炊きわけを調整できます。→P.19・21
- 銘柄指定では、銘柄やコシヒカリの産地など計85種類の炊きわけ、新米選択ができます。→P.9・20

【すし飯を炊くとき】

- 「白米」メニューを選び、炊きわけ「しゃっきり」火かげん「中」をおすすめします。

02 一合炊き

料亭わざ

圧力

食感と甘みを極めた白ごはんを炊くことができます。
※付属の中ぶたを使用します。

0.5 ～ 1合

白米

あり

49 ～ 56分

1時間以上

匠おひつ*4 標準*4 保温なし

- お好みで火かげんを調整できます。→P.19・21・23

03 極・低温吸水

料亭わざ

圧力

あらかじめ冷蔵庫で6時間以上吸水させたお米を炊くときに選びます。ひと手間かけて低温で吸水させることで、甘みを引き出し、芯までふっくら炊きあげます。

0.5 ～ 5.5合

白米

あり

28 ～ 48分

予約不可

匠おひつ 標準 保温なし

- 吸水工程を省いているため、短時間で炊きあがります。
- 冷蔵庫で吸水させてから炊飯してください。
(吸水時間：6～24時間)
- 吸水時間を長くすると、やわらかく仕上がります。
- 内なべとは別の容器で吸水させてください。
- 吸水せずに炊くと、うまく炊けない場合があります。



炊飯容量



内なべ目盛



無洗米選択



炊飯時間の目安*3



予約時間の目安



保温選択

ポイント

圧力 圧力をかけて炊飯するメニューです。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：炊きわけ「しゃっきり」など、圧力をかけずに炊飯するメニューもあります。

*2：銘柄指定時のみ、お米の新米選択ができます。

*3：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[「料亭わざ 極・低温吸水」メニューは水温約5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。

*4：設定画面で[保温なし]以外を選んだ場合、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。

04 おにぎり

料亭わざ

圧力

おにぎりに適した、冷めてもおいしいもちりとしたごはんを炊くときに選びます。

0.5 ～ 5.5合

白米

あり

49分～ 1時間4分

1時間10分以上

匠おひつ 標準 保温なし

05 エコ炊き

圧力

白米を少ない消費電力量（約3～25%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。

0.5 ～ 5.5合

エコ

あり

47分～ 1時間2分

1時間10分以上

省電力 標準 保温なし

- 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。
- 内ふたにつゆが多くつく場合があります。
- 保温選択 [省電力] の場合は、省電力モードで保温されます。ごはんの温度の低さや、つゆがつくことが気になる場合は、[標準] を選択してください。→P.22・26

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 ～ 5.5合

白米

あり

27 ～ 43分

予約不可

匠おひつ 標準 保温なし

メニューのご紹介

07 麦ごはん押麦 08 麦ごはんもち麦

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。

〈1割〉1～3.5合
〈3割〉1～3合

〈大麦1割〉麦ごはん 1割
〈大麦3割〉麦ごはん 3割

あり

50分～1時間

1時間5分以上

標準 *4*5 保温なし

- 大麦は付属の計量カップの大麦1割・大麦3割の目盛を
使ってはかります。大麦を平らにならして目盛に合わせて
ください。→P.17・23
- 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。
- 「麦ごはん押麦」メニューは、押麦の他に米粒麦なども使
えます。
- 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。
- おこげが気になるときは、大麦を(ざるなどで2～3回)よ
く洗ってから加えてください。
- 麦ごはんの炊きかた→P.23

09 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。

0.5～3合

白米

あり

44～53分

55分以上

標準 *4*5 保温なし

- 雑穀は、白米の2割以内の分量にし
て、白米の上にのせて炊いてください。
- 発芽玄米・無洗米玄米・胚芽米を
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。



炊飯容量



内なべ目盛



無洗米選択



炊飯時間の目安*3



予約時間の目安



保温選択

ポイント

圧力 圧力をかけて炊飯するメニューです。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。

*3: 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。

*4: 設定画面で[保温なし]以外を選んだ場合、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。

*5: [匠おひつ]対象メニュー以外で[匠おひつ]を選択して炊飯した場合、炊飯後[標準]で保温します。

10 炊込み・白米

圧力

炊込みごはんを炊くときに選
びます。

0.5 ～ 3合

白米

あり

43分～ 1時間

予約不可

標準 *4*5 保温なし

- お好みで火かげんを調整できます。
→P.19・21・23
- 具を入れて炊くときのご注意
→P.8

11 炊込み・白米一合

圧力

食感を極めた炊込みごはん
を炊くことができます。
※付属の中ぶたを使用します。

0.5 ～ 1合

白米

あり

48分～ 1時間3分

予約不可

標準 *4*5 保温なし

- お好みで火かげんを調整できま
す。→P.19・21・23
- 具を入れて炊くときのご注意
→P.8

12 炊込み・麦ごはん

圧力

大麦（押麦・もち麦など）を
入れて炊込みごはんを炊くと
きに選びます。白米に対して
1割または3割の大麦を加え
ることができます。

1 ～ 2合

〈大麦1割〉麦ごはん 1割
〈大麦3割〉麦ごはん 3割

あり

50分～ 1時間5分

予約不可

標準 *4*5 保温なし

- 大麦は付属の計量カップではかり
ます。→P.17・23
- 大麦は白米の3割以内の分量にし
て、白米の上にのせて、その上に
具をのせてください。
- 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。
- 具を入れて炊くときのご注意
→P.8
- 基本の炊込み調味料(1合)
→左記

基本の炊込み調味料(1合)

メニュー 調味料・具	炊込み・白米 炊込み・玄米	炊込み・麦ごはん(3割)
しょうゆ	小さじ2	小さじ2 1/2
酒	小さじ1	小さじ1 1/2
みりん	小さじ1/2	小さじ3/4
塩	小さじ1/6	小さじ1/4
お好みの具	70gまで	

- 「炊込み・麦ごはん(1割)」や「炊込み・雑穀」を炊くときは、「炊込み・白米」の調味料を目
安に調整してください。

メニューのご紹介

13 炊込み・雑穀

圧力

雑穀を入れて炊込みごはんを炊くときに選びます。

0.5 ～ 2合

白米

あり

44 ～ 58分

予約不可

標準 *4*5 保温なし

- 具を入れて炊くときのご注意
→P.8
- 雑穀は白米の2割以内の分量にして、白米の上にのせ、その上に具をのせてください。
- 基本の炊込み調味料(1合)
→P.5

14 炊込み・玄米

圧力

玄米で炊込みごはんを炊くときに選びます。

1 ～ 2合

玄米

なし

1時間20分～ 1時間30分

予約不可

標準 *4*5 保温なし

- 具を入れて炊くときのご注意
→P.8
- 基本の炊込み調味料(1合)
→P.5

15 おこわ

おこわを炊くときに選びます。

1 ～ 3合

〈もち米〉おこわ

なし

28 ～ 35分

予約不可

標準 *4*5 保温なし

- 具を入れて炊くときのご注意
→P.8
- 洗米後、約30分水につけてから、お米が水面から上に出ないように平らにして炊いてください。
- もち米とうるち米を混ぜて炊くときは、おこわと白米の目盛の間に合わせてください。
- 炊きあがりは、浸水時間が短いとかため、長いとやわらかめになります。



炊飯容量



内なべ目盛



無洗米選択



炊飯時間の目安*3



予約時間の目安



保温選択

ポイント

圧力 圧力をかけて炊飯するメニューです。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。

*3：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。

*4：設定画面で[保温なし]以外を選んだ場合、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。

*5：[匠おひつ]対象メニュー以外で[匠おひつ]を選択して炊飯した場合、炊飯後[標準]で保温します。

16 おかゆ

おかゆを炊くときに選
びます。

〈全がゆ〉 0.5 ～ 1.5 合
〈五分がゆ〉 0.5 合

〈全がゆ〉 おかゆ全
〈五分がゆ〉 おかゆ五分

あり

52分～ 1時間3分

1時間5分以上

保温なし

- 具を入れて炊くときのご注
意→P.8
- 具入りの全がゆを炊く場合の
炊飯容量は、0.5 ～ 1合です。
- 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。

17 玄米

圧力

玄米を炊くときに選
びます。

1 ～ 3.5 合

玄米

なし

1時間16分～ 1時間25分

1時間30分以上

標準 *4*5 保温なし

- 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。

18 分づき

(3分づき・5分づき・7分づき)

圧力

分づき米を炊くときに選
びます。
3分づき・5分づき・7分づきから選
択
できます。

0.5 ～ 5.5 合

白米

なし

43 ～ 59分

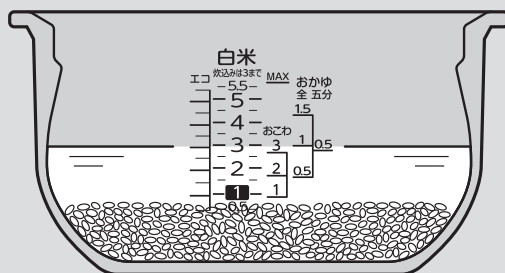
1時間以上

標準 *4*5 保温なし

メニューのご紹介

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量を調整してください。
- 基準の目盛より水量を減らすと、こげつく原因となります。
増やす場合、1/3目盛以上は増やさないでください。
ふきこぼれなどの原因となります。



逆側の目盛



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。→P.17・19
- 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、その場合はお好みに水加減を調整してください。
- 無洗米を炊いたときは、おこげの色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。水が白くにごるときは、1～2回水を入れ替えてください。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1～10分長くなることがあります。

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・白米」「炊込み・白米一合」「炊込み・麦ごはん」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」「おこわ」「おかゆ(全がゆ)」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。
- 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、内なべがこげつくなど損傷するおそれがあります。
 - ・油分や調味料が多すぎる場合
 - ・調味料が底に沈んでいる場合
 - ・ケチャップやトマトソースを使用した場合
 - ・水量が少ない場合
 - ・具を混ぜ込んだ場合
- 市販の炊込みの素を使う場合、調味料の濃さや水加減などの違いによって、うまく炊けないことがあります。
- 「おかゆ」に具を加えるときは、具を加えてからの水位が「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。
- 基本の炊込み調味料(1合)→P.5

吸水について

- 各メニューの炊飯時間には吸水工程(「おこわ」「料亭わぎ 極・低温吸水」メニューは除く)が含まれているため、すぐに炊くことができます。
- 予約吸水(吸水後の炊飯開始時間を予約)することもできます。→P.24・25

アルファ化米を炊くとき

- 必ず「おこわ」メニューで炊いてください。
- 市販の袋に記載されている内容に従い、水加減してください。
- 水を加えた後は、すぐに炊飯してください。こげつく原因となります。

銘柄炊きわけ一覧

銘柄炊きわけ一覧は、タイガーホームページでもご覧いただけます。

<https://www.tiger-forest.com/c/OXpZ>



はじめに

銘柄名・産地名	
あ	あいちのかおり
	あきさかり
	あきたこまち
	秋の詩
	秋のきらめき
	あきほなみ
	あきろまん
	あさひの夢
	イクヒカリ
	いちほまれ
	いのちのき
	縁結び
	おいでまい
	カルローズ
か	キヌヒカリ
	きぬむすめ
	きらみずき
	きらら397
	銀河のしずく
	くまさんの輝き
	くまさんの力
	元気つくし
	恋の予感
	こしいぶき
	コシヒカリ
	コシヒカリ・東北
	コシヒカリ・関東
	コシヒカリ・中部
	コシヒカリ・近畿
	コシヒカリ・中四国
	コシヒカリ・九州
	コシヒカリ・魚沼産
	金色の風
	彩のかがやき
さ	彩のきずな
	さがびより
	サキホコレ
	ササニシキ
	ささ結(むすび)
	里山のつづ
	新之助
	青天の霹靂

銘柄名・産地名	
た	たかたのゆめ
	だて正夢
	つがるロマン
	つぶざろい
	つや姫
	てんこもり
	てんたかく
	天のつづ
	とちぎの星
	なすひかり
な	ななつぼし
	にこまる
	仁多米
は	はえぬき
	ハツシモ
	ハナエチゼン
	はるみ
	はれわたり
	ぴかまる
	ひとめぼれ
	ヒノヒカリ
	ひめの凜
	ひやくまん穀
	ふさおとめ
	ふさこがね
	ふっくりんこ
	富富富
ま	星空舞
	まっしぐら
	みずかがみ
	ミネアサヒ
や	ミルキーQueen
	森のくまさん
	ゆうだい21
	雪若丸
	ゆきさやか
	ゆきむすび
	ゆめおぼこ
	夢ごこち
	夢しずく
	夢つくし
	ゆめぴりか
	ゆめみずほ

※上記に該当しない銘柄(ブレンド米を含む)は、「白米」メニューで銘柄・産地指定をせずに炊飯してください。

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



対人賠償責任保険付
製品安全協会

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。

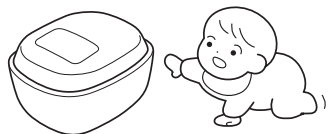
警告

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

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、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.43」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



取扱説明書（タイガーホームページに記載しているレシピを含む）に記載以外の用途には使わない。

禁止

調圧孔・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

はじめに

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使用を中止し、販売店または「連絡先→P.43」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。
- ジャー炊飯器の一部に割れ・ゆるみ・がたつきがある。
- ジャー炊飯器から煙が出たり、こげくさいにおい
- 内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている。
- がする。
- 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
- 直射日光が長時間あたる場所
- カーペット・ビニール袋などの上
- 火気の近く
- 壁・家具・蒸気や水気に弱い家電製品等の近く
- 室温の高い場所
- 水のかかりやすい場所
- 熱に弱いテーブルや敷物などの上
- IHクッキングヒーターの上
- 底部がぬれるようなところ
- 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

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。

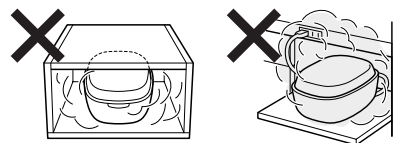


必ず実施

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。

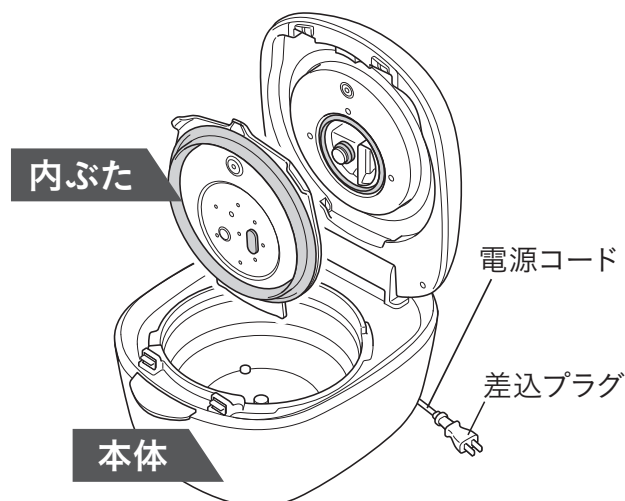
- 蒸気孔の上方には十分な空間を設ける。
- 中に蒸気がこもらないようにする。
- 操作パネルに蒸気があたらないようにする。
- 差込プラグに蒸気があたらないようにする。
- スライド式テーブルは、蒸気があたらないように蒸気孔が完全に外に出るようにして使う。
- 置く場所の耐荷重を確認してから使う。

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。



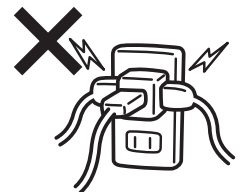
ぬれ手禁止

- ・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.43」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

表面

調圧孔

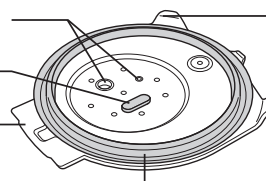
つまみ

裏面

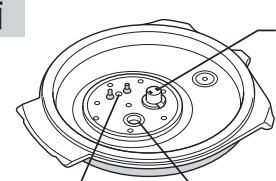
安全弁

負圧パッキン

ツメ



内ぶたパッキン
取りはずしできないので
無理に引っ張らない。



減圧孔

調圧孔

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.30

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

- 内ぶたのツメやつまみ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。

末長くご使用いただくためのご注意

- ツメが折れるとふたが閉まらなくなります。ツメが折れた場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.43」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。

安全上のご注意

各部についての注意事項

ふた

警告



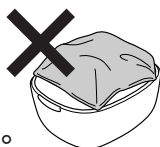
炊飯中は、絶対にふたを開けない。
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。



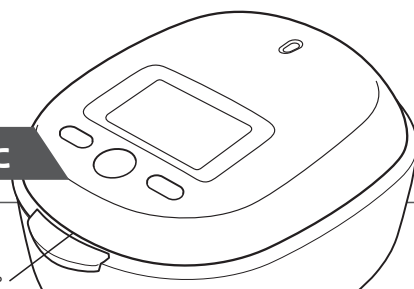
炊飯中にやむをえず、ふたを開ける場合は、
操作パネルの「圧力」表示およびエモーション
ナルランプの赤色点滅が消灯し、蒸気が出
ないことを確認してから開ける。→P.21
内容物が吹き出し、やけどやけがをするおそれ。



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。画面（タッチパネル）
が正常に反応
しないおそれ。
ふきこぼれ、本体・ふたの
変形・変色・故障の原因。



ふた



エモーションナルランプ



ふたを開けるときは、
蒸気に注意する。
やけどのおそれ。



ふたを閉めるときは、上枠やフック部
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。

蒸気をもれたり、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



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。



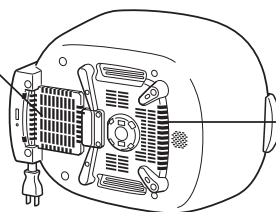
吸気孔・排気孔

警告



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。

吸気孔



排気孔

注意



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



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。→P.31
本体内部の温度が上がり、故障・火
災の原因。

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.43」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



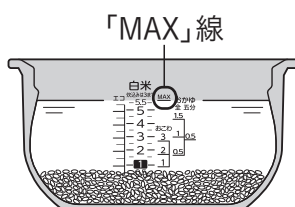
専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。



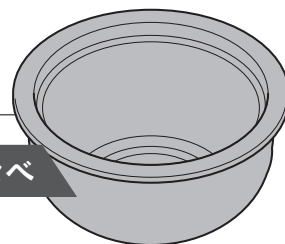
内なべを落したり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。
けがのおそれ。破損の原因。



内なべの「MAX」線より多く水を入れて炊飯しない。
やけどのおそれ。
ふきこぼれの原因。



内なべ



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。

- 内なべが傷ついたり、割れたり、内なべのフッ素加工面や外面の発熱体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。(内ふたは除く)
- 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。

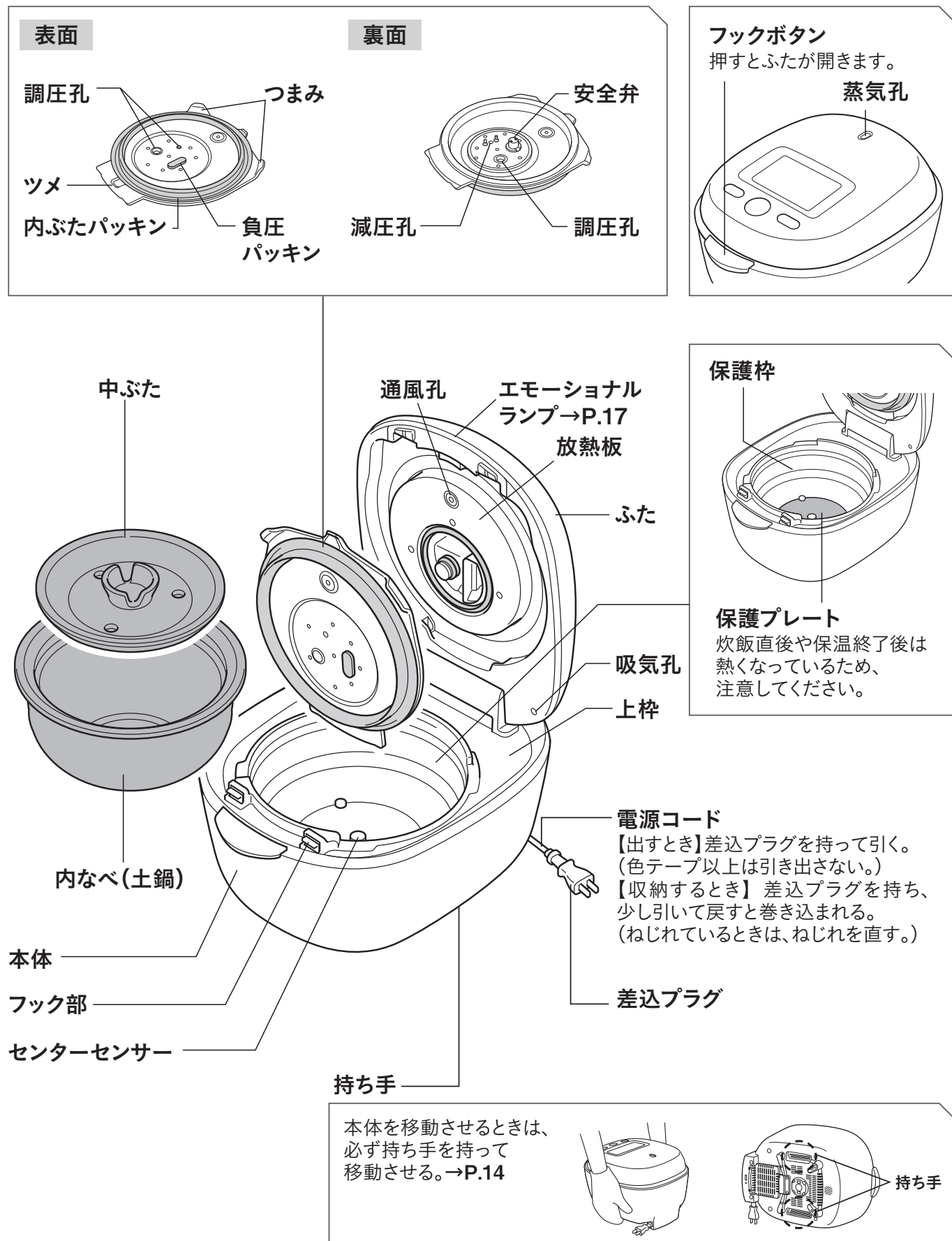
- 内なべ・中ふたが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりした場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.43」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

- 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。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.43」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

◇ご使用前に、部品がそろっていることをご確認ください。

内ぶた →P.30 ~ 32



操作パネル

画面*

タッチパネルです。

*画面のイラストはイメージです。実際の製品の画面は、ライトモード・ダークモードから選べます。→P.27

時刻表示

時刻表示

時刻表示

時刻表示

時刻表示

時刻表示

エモーショナルランプ→下記

時刻表示

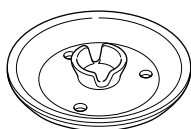
時刻表示

付属品の確認

くしゃもじ
立てることができます。



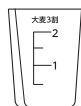
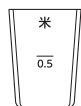
くしゃもじ
「料亭わざ 一合炊き」「炊込み・白米一合」メニューで炊飯するときに使用します。(それ以外のメニューでは使用しない)→P.23



くしゃもじ

くしゃもじ

- くしゃもじ
- くしゃもじ
- くしゃもじ



エモーショナルランプについて

ジャー炊飯器の状態を、エモーショナルランプの色と動きでお知らせします。

炊飯中・クリーニング中	赤色(点滅)
予約設定中	緑色(点滅)
予約設定完了	緑色(点灯)
保温中	橙色(点灯)
保温なし設定で炊飯終了後・クリーニング終了後	橙色(点滅)

※保温時やクリーニング時はエモーショナルランプが暗く見えることがありますが、故障ではありません。

※停電時にエモーショナルランプが赤色点滅している場合は、圧力がかかっている可能性があるため、ふたを開けないでください。

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」や「ホー」という音(沸とうや圧力を抜くときの音)
- 「カチッ」という音(圧力調整を行っている音)
- 「ブブブ…」という音(本体内部のポンプが作動している音)

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、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。(00:00が薄く表示されます)

△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.43」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)

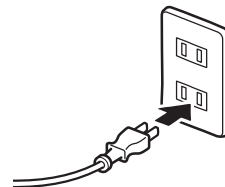
画面について

一定時間(約60秒間)操作をしないと消灯します。再表示させる場合は、画面をタッチ、または[取消][炊飯][予約]キーのいずれかを押してください。

はじめて使うとき

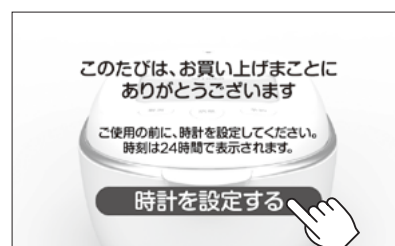
1 内なべ・内ぶた・付属品を洗ってから使用する。→P.30 ~ 32

2 差込プラグをコンセントに差し込む。



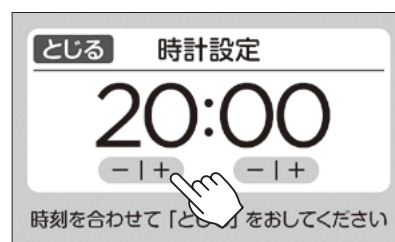
3 初期画面が表示されるので、**[時計を設定する]**をタッチする。

◇ 出荷時は時刻が設定されていませんので、時計を設定してください。



4 **[- | +]**をタッチして現在時刻を合わせ、**[とじる]**をタッチする。

◇ 時刻は24時間で表示されます。
◇ 時計を合わせなかったり、時刻がずれていると、予約炊飯するときに予約した時刻に炊きあがりません。



ポイント

[設定]をタッチすると、各種設定を行うことができます。お好みやご利用状況に応じて設定してください。

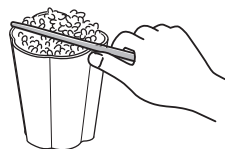
- ◇ 保温設定・保温の温度の選択→P.22・26
- ◇ おこげの色の濃さの設定→P.26
- ◇ エモーションランプの明るさの設定→P.26
- ◇ 液晶の表示モード・液晶の明るさの設定→P.27
- ◇ サウンド(音声タイプ)・音量の設定→P.27
- ◇ 時計の設定(現在時刻の合わせかた)→P.28
- ◇ チャイルドロックの設定・解除→P.28



基本のごはんの炊きかた(「白米」メニュー)

1 付属の計量カップを使って、お米をはかる。

- ◇ 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。
- P.8・17



すりきり1カップ：約1合(約0.18L)＝約150g

2 お米を洗う。

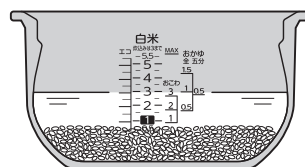
- ◇ はじめにたっぷりの水で、さっとかき混ぜ、すばやく水をすてます。なるべく冷たい水で、汚れた水をお米が吸わないように、手早く洗います。
- ◇ 水のにごりが少なくなるまで、2～3回水を入れ替えてすすぎます。



内なべで洗米できます。

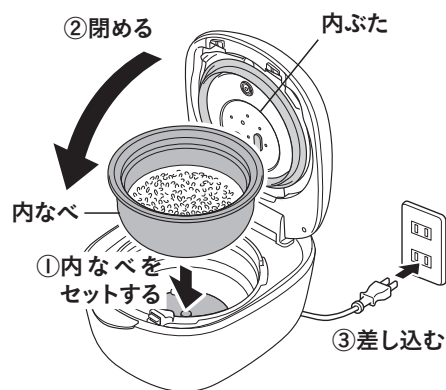
3 水加減する。

- ◇ 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.8



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

- ◇ 内なべの外側・本体内部・内ふたについた水滴や米つぶをきちんとふき取り、内ふたに目詰まりがないことを確認してからセットしてください。
- ◇ 「保温中」が表示されている場合は、[取消]を押して保温を中止してください。
- ◇ 保温選択をする場合は、P.22・26を参照し、設定してください。



△ご注意

- 中ふたは「料亭わざ 一合炊き」「炊込み・白米一合」を炊くとき以外に使用しない。→P.2・5

5 [白米]をタッチする。



6 お好みに[炊きわけ]と[火かげん]をタッチして選ぶ。

《炊きわけについて》

ごはんのねばりを5段階に調整して、ごはんの仕上がりを変えることができます。→P.21

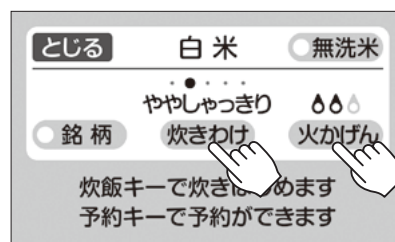
- ◇ タッチするごとに、ごはんの仕上がりが切り替わります。



《火かげんについて》

火かげんでおこげの色の濃さを調整できます。→P.21

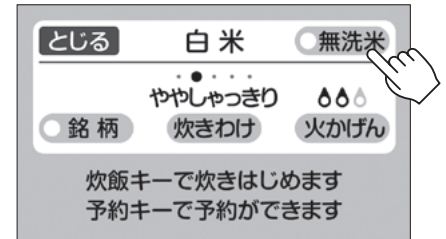
- ◇ タッチするごとに、火かげん弱・中・強が切り替わります。



基本のごはんの炊きかた(「白米」メニュー)

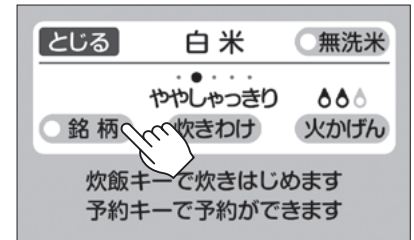
7 無洗米を炊くときは、[○無洗米]をタッチする。

◇ 無洗米選択時は、無洗米にチェック印が入ります。✓無洗米



8 お米の銘柄や産地を選んで炊くときは、[○銘柄]をタッチする。

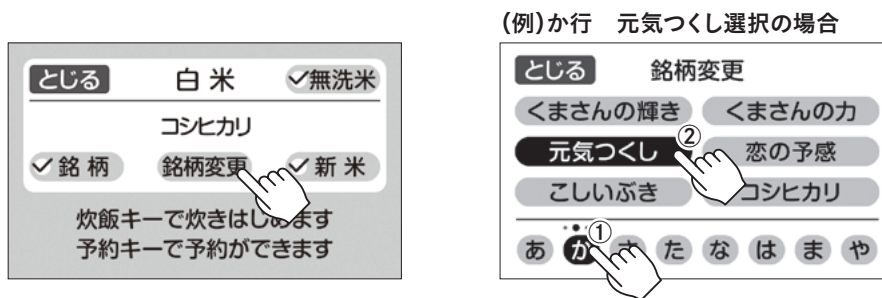
◇ 銘柄選択時は、銘柄にチェック印が入ります。✓銘柄



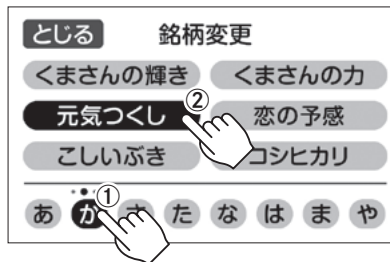
[銘柄変更]をタッチし、お米の銘柄や産地を選択する。

◇ 銘柄やコシヒカリの産地など、計85種類から選べます。→P.9

◇ 新米のときは、[○新米]をタッチする。新米選択時は、新米にチェック印が入ります。✓新米



(例)か行 元気つくし選択の場合



①炊飯したい銘柄の行
(例[か]行)をタッチする。
※同じ行の銘柄が複数画面にわかれて
いる場合は、タッチするたびに
表示が切り替わります。

②お米の銘柄や産地を選ぶ。

9 [炊飯]を押す。

◇ エモーションランプが赤色に点滅します。

◇ 画面に選択した炊飯内容と、炊きあがりまでの残り時間が表示されます。

◇ 圧力がかかりはじめると、「圧力」が表示されます。
圧力が開放されると、「圧力」表示は約3分後に消えます。

(「圧力」が表示されるメニュー→P.2～7)



「圧力」が表示



画面に炊きあがりまでの
残り時間が表示されます。

10 炊きあがったら、すぐにごはんをほぐす。

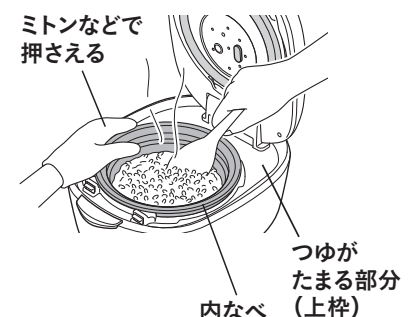
◇ ごはんが炊きあがったら、お知らせ音が鳴り、選択されている保温設定に切り替わります。

(保温できるメニュー:「おかゆ」以外/保温について→P.22)

◇ 前回選んだメニューや設定は記憶されます。

◇ ごはんが炊きあがったら、すぐにほぐすことで、余分な水分を蒸発させます。

◇ 使用後は[取消]を押して差込プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから、お手入れしてください。→P.30～33



おいしく炊くためのポイントとご注意

火かげんについて

「白米」「料亭わぐ 一合炊き」「炊込み・白米」「炊込み・白米一合」は、火かげんでおこげの色の濃さを調整できます。

火かげん弱(△●●)	おこげの色がほとんどつかない炊きかたです。
火かげん中(△△●)	標準の火かげんです。薄くおこげの色がつくことがあります。
火かげん強(△△△)	火かげん中よりも濃くおこげの色がつきます。

※少量で炊いた場合、火かげん強でもおこげの色がつきにくいことがあります。

※火かげんを変更してもおこげの色の濃さが気になる場合は、P.26の手順でおこげの色の濃さの調整を行ってください。

炊きわけについて

「白米」は、炊きわけでごはんのねばりを調整できます。

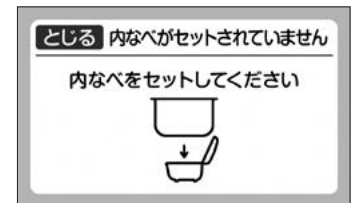
しゃっきり(●しゃっきり)	ねばりを抑えたしゃっきりとしたごはんが炊きあがります。
ややしゃっきり(●ややしゃっきり)	ややねばりを抑えたしゃっきりとしたごはんが炊きあがります。
標準(●標準)	標準の炊きかたです。
ややもちり(●ややもちり)	ややねばりが多いもちりとしたごはんが炊きあがります。
もちり(●もちり)	ねばりが多いもちりとしたごはんが炊きあがります。

※すし飯・カレー・チャーハンには、「しゃっきり」がおすすめです。

炊飯

お知らせ音・お知らせ画面について

- 内なべをセットしない状態で、[炊飯]を押したときは、お知らせ音と画面でお知らせします。
- お知らせ音が気になる場合は、音量を調整できます。→P.27



⚠警告

- 炊飯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」が表示されているときまたはエモーションナルランプが赤色点滅しているときは、ふたを開けない。

〈やむをえず炊飯を中止するとき〉

- ①蒸気孔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3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、本体を十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。

- 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。(「圧力」が表示されるメニュー→P.2～7)



フックボタン 押すとふたが開きます。
蒸気孔 蒸気が出ていないことを確認する。



エモーションナルランプ

⚠ご注意

- 内ふたがセットされていないと、ふたが閉まりません。
- ふたを閉めるときは、操作パネルを押さないように注意する。
- この製品は、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。
- 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

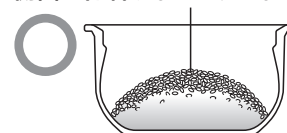
炊飯が開始できない、炊飯時間が長くなるなど、うまく炊けない原因となります。

※各メニューの炊飯時間(目安)→P.2～7

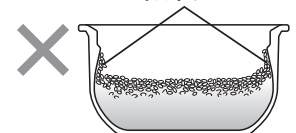


- ごはんをほぐすときは、内なべの側面にごはんつぶが付着しないようにごはんをならす。土鍋の蓄熱性により、側面に付着しているごはんつぶが保温中に乾燥する原因になります。

側面に付着しないようにならす



乾燥する



- 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状態になり、炊飯できません。
- 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。

保温について

◇保温ありを選ぶと白米(無洗米)のつやつやのおいしさを保つことができます。

◇保温設定(炊飯後の保温の有無・保温モード)と、保温の温度(3段階)が選べます。→P.26

保温選択について

	保温モード	対象メニュー
保温あり	[匠おひつ]	「白米」「料亭わざ 一合炊き」「料亭わざ 極・低温吸水」「料亭わざ おにぎり」「早炊き」*1
	[標準]	「おかゆ」以外のメニュー
	[省電力]	「エコ炊き」*2
保温なし	[保温なし]	[保温なし]を選択すると、炊飯後は保温しません。 また「おかゆ」は保温できません。*3

*1: [匠おひつ]を選択して対象メニュー以外を炊飯すると、炊飯後[標準]で保温します。

*2: ごはんの温度の低さや、つゆがつくことが気になる場合は、[標準]を選択してください。

*3: 「おかゆ」は保温できません。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。

《[匠おひつ][標準][省電力]を選んだ場合》

炊飯後、自動的に保温に切り替わります。

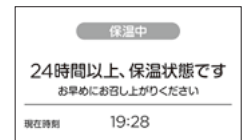
エモーショナルランプが橙色に点灯、画面に「保温中」が表示されます。

保温中は保温経過時間(0～24時間)が表示されます。

※24時間を超えると、画面でお知らせします。



保温中の画面



24時間を超えた場合

《[保温なし]を選んだ場合》

炊飯後、保温しません。

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

《匠おひつ保温について》

本体に搭載されているポンプを使って湿度を調整しながら保温することで、ごはんのおいしさを保ちます。

※炊飯中・保温中にポンプが作動する際、作動音が鳴ります。作動音が気になる場合は、[匠おひつ]以外を選択してください。

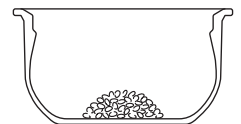
保温を中止するとき

[取消]を押します。

取消

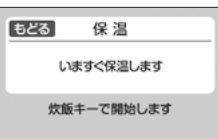
少量のごはんを保温するとき

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。



再度保温するとき

保温中に[取消]を押したときなど、保温を取り消した後に再度保温するときは、[保温]をタッチして右の画面で[炊飯]を押してください。



炊飯

おこげについて

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

→P.26

△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
 - ・冷ごはんの保温やつぎ足し
 - ・しゃもじを入れたままの保温
 - ・中ふたをセットしたままの保温
 - ・ごはんの量が少ない(1合以下)のとき
 - ・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
- 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。
- 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。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召しあがりください。
- おひつ保温時、ポンプ作動中は蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。

いろいろなごはんの炊きかた

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

- ◇基本のごはんの炊きかた（「白米」メニュー）→P.19①～④の手順で行ってください。
- ◇「保温中」が表示されている場合は、[取消]を押して保温を中止してください。

《麦ごはんを炊く場合の準備》

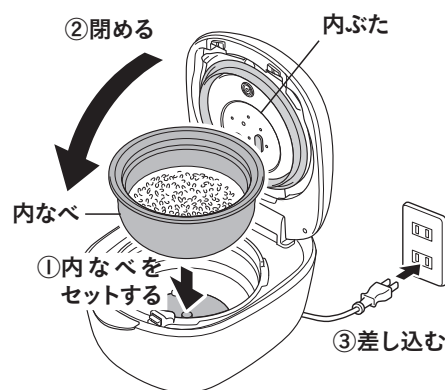
白米1カップに対して、大麦1割の目盛1（約15g）または大麦3割の目盛1（約45g）を加えます。

例：大麦を1割加えて2合の麦ごはんを炊く場合

- ①白米を2カップはかり、洗米する。→P.19
- ②「麦ごはん1割」の目盛2まで水を加えて水加減する。
- ③大麦を計量カップの大麦1割の目盛2まではかる。
- ④水加減した白米の上に、計量した大麦をのせる。

《「料亭わざ 極・低温吸水」の場合の準備》

- ◇洗米後、内なべとは別の容器に入れて、冷蔵庫で6時間以上吸水させてください。（最大24時間まで）
- ◇吸水後、水ごと内なべにうつし、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。

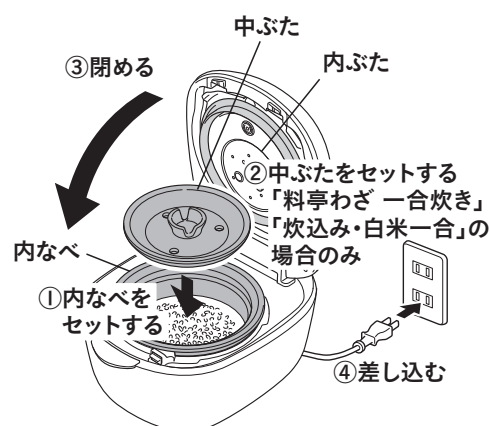


《「料亭わざ 一合炊き」「炊込み・白米一合」の場合》

- ◇内なべをセットした後、中ふたをセットする。

△ご注意

- 「料亭わざ 一合炊き」「炊込み・白米一合」は、0.5合もしくは1合しか炊飯できません。1合より炊飯量が多いとうまく炊けなかったり、内なべが損傷する原因となります。
- 中ふたは必ず内なべにセットする。
- 中ふたをセットするときは、内なべ内部の突起部に中ふたがきちんとはまるようにセットする。
- 中ふたは「料亭わざ 一合炊き」「炊込み・白米一合」以外では使用しない。



2 炊きたいメニューをタッチし、炊飯する。

- ◇エモーションナルランプが赤色に点滅します。
 - ◇メニューによって選択できる設定内容が異なります。→P.2～7
- 画面に従い、基本のごはんの炊きかた（「白米」メニュー）を参考に設定してください。→P.19・20

△ご注意

- 中ふた使用時は、炊飯後、中ふたが高温になるため、必ずミトンなどを使用し、直接手でふれない。



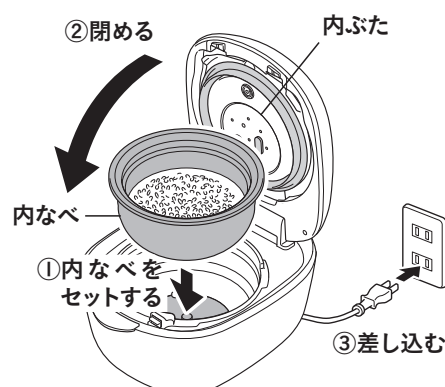
予約炊飯のしかた

◇ 予約モード(「炊きあがり時刻」または「吸水後に炊飯」)が選択できます。

1

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

- ◇ 基本のごはんの炊きかた(「白米」メニュー)→P.19①～④の手順で行ってください。
- ◇ 「保温中」が表示されている場合は、[取消]を押して保温を中止してください。
- ◇ 「料亭わざ 一合炊き」を炊くときのみ中ふたをセットします。→P.2・23



2

予約するメニューをタッチする。

- ◇ 予約できるメニューと、できないメニューがあります。予約できるメニューを選択してください。→P.2～7
- ◇ メニューによって選択できる設定内容が異なります。画面に従って設定してください。→P.19・20
- ◇ 現在時刻が合っているかを確認してから予約してください。→P.28



3

[予約]を押す。

- ◇ エモーションナルランプが緑色に点滅します。



4

予約モード(「炊きあがり時刻」または「吸水後に炊飯」)を選択する。

《炊きあがり時刻の予約の場合》

炊きあがりの時刻(4パターン)が設定できます。一度設定した時刻はそのまま記憶しますので、よく使う時刻をそれぞれ設定しておくくと便利です。

- ◇ 時刻のパターンをタッチした後、[時|分]をタッチして時刻を設定すると、合わせた時刻に炊きあがります。
- ◇ 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。

例：20：00に設定すると、20時に炊きあがります。

炊きあがりの時刻(4パターン)



《吸水後に炊飯の予約の場合》

お米に自然吸水させる(つけおき)時間を設定できます。

- ◇ 吸水時間をタッチした後、[-|+]をタッチして吸水時間を合わせます。吸水時間は10～60分まで10分単位で設定できます。

例：30分に設定すると、30分後に炊きはじめます。



吸水時間

5 [炊飯]を押す。

- ◇エモーショナルランプが緑色に点灯します。
- ◇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。

《炊きあがり時刻の予約の場合》

- ◇画面に「予約中」と、選択した炊飯内容、炊きあがり時刻が表示されます。



《吸水後に炊飯の予約の場合》

- ◇画面に「吸水中」と、選択した炊飯内容、吸水後に炊きはじめる時刻が表示されます。



⚠️ ご注意

- 下記の場合は、予約炊飯できません。
 - ・画面の時計が「00：00」と薄く表示されている場合→P.39
 - ・予約できないメニュー（→P.2～7）を選択した場合
 - ・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、おこげの色が濃くつく場合があります。
- おこげの色の濃さが気になる場合は、お米や大麦などをよく洗う。
- 腐敗の原因になるため、炊きあがり時刻の予約は12時間以内にする。

《音について》

- 予約できないメニューを選択した状態で、[予約]を押すと、お知らせ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.27

各種設定のしかた

- ◇ 各種設定は、[設定]をタッチし、設定画面を表示させて以下のように行ってください。
- ◇ 各種設定はそれぞれ30秒以内に完了してください。（「チャイルドロック」「使いかた・修理のご案内」を除く）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。再度設定を行う場合は、はじめからやり直してください。



保温設定・保温の温度の選択

- ◇ 保温設定（炊飯後の保温の有無・保温モード）と、保温の温度（3段階）が選べます。

1 [設定]をタッチする。→上記

2 [保温]をタッチする。



3 お好みの保温モードを選択、
[温度]をタッチして
保温の温度を選択する。

※保温について→P.22



※上の画面は初期設定の内容です。

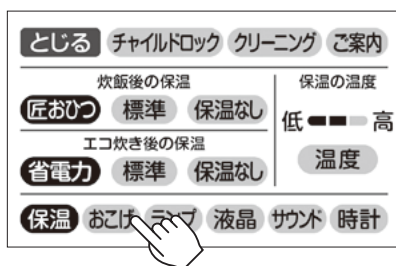
4 [とじる]をタッチする。

おこげの色の濃さの設定

- ◇ おこげの色の濃さは5段階から選べます。

1 [設定]をタッチする。→上記

2 [おこげ]をタッチする。



3 [色の濃さ]をタッチして
おこげの色の濃さを選択する。



※上の画面は初期設定の内容です。

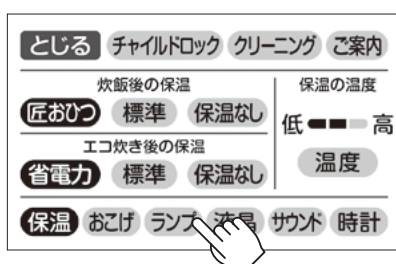
4 [とじる]をタッチする。

エモーションナルランプの明るさの設定

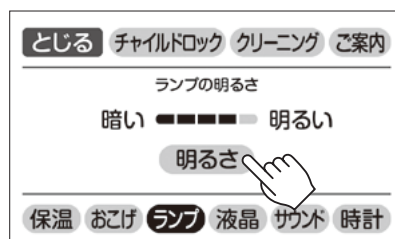
- ◇ エモーションナルランプ（→P.17）の明るさは5段階から選べます。

1 [設定]をタッチする。→上記

2 [ランプ]をタッチする。



3 [明るさ]をタッチして
エモーションナルランプの
明るさを選択する。



※上の画面は初期設定の内容です。

4 [とじる]をタッチする。

液晶の表示モード・液晶の明るさの設定

- ◇ 液晶の表示モードはライトモード・ダークモードから選べます。
- ◇ 液晶の明るさは3段階から選べます。

1 [設定]をタッチする。→P.26

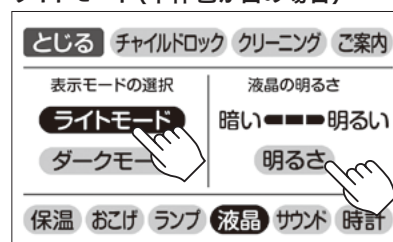
2 [液晶]をタッチする。



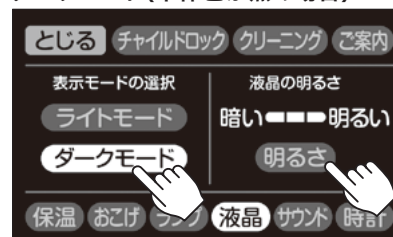
3 お好みの表示モードを選択、
[明るさ]をタッチして
液晶の明るさを選択する。

※下の画面は初期設定の内容です。

ライトモード(本体色が白の場合)



ダークモード(本体色が黒の場合)



4 [とじる]をタッチする。

サウンド(音声タイプ)・音量の設定

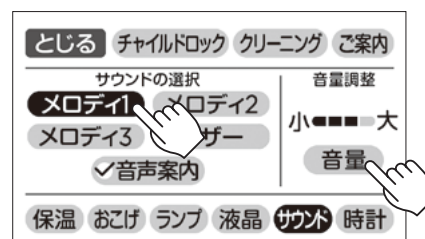
- ◇ サウンド(音声タイプ)は[メロディ 1] [メロディ 2] [メロディ 3] [ブザー]の4タイプから選べます。
また、音声案内の有無が選択できます。
- ◇ 音声案内選択時は、音声案内にチェック印が入ります。✓音声案内
- ◇ 音量は4段階から選べます。

1 [設定]をタッチする。→P.26

2 [サウンド]をタッチする。



3 お好みのサウンド・
音声案内の有無を選択、
[音量]をタッチして音量を選択する。



※上の画面は初期設定の内容です。

4 [とじる]をタッチする。

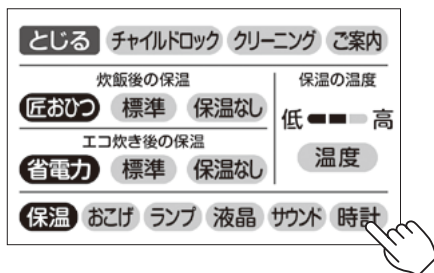
各種設定のしかた

時計の設定(現在時刻の合わせかた)

- ◇出荷時は時刻が設定されていません。はじめて使うときは時計を設定してください。→P.18
- ◇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。

1 [設定]をタッチする。→P.26

2 [時計]をタッチする。



3 [-|+]をタッチして
現在時刻に合わせる。



4 [とじる]をタッチする。

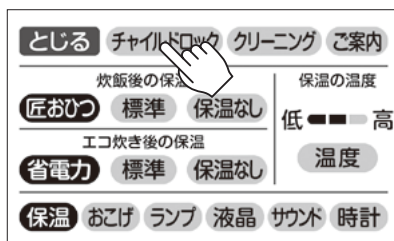
チャイルドロックの設定・解除

- ◇誤操作を防ぐために、すべてのキーをロックすることができます。

チャイルドロックの設定

1 [設定]をタッチする。→P.26

2 [チャイルドロック]をタッチする。



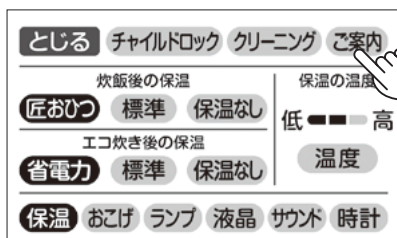
チャイルドロックの解除

1 チャイルドロック画面で
[取消]を長押しする。



使いかた・修理のご案内画面について

- ◇[設定]→[ご案内]の順にタッチすると、使いかた・修理のご相談の画面が表示されます。



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。
- ※「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・白米 メニュー

具とごはんの絶妙のバランス。 五目ごはん

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「白米」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・白米 火かげん中」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。



322kcal/1人分

- △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。
- また、具を入れて炊く場合の最大炊飯容量(→P.5・8・42)を必ず守ってください。具や炊飯量が多いと、うまく炊けない・内なべがこげついて損傷するなどの原因となります。

おこわ メニュー

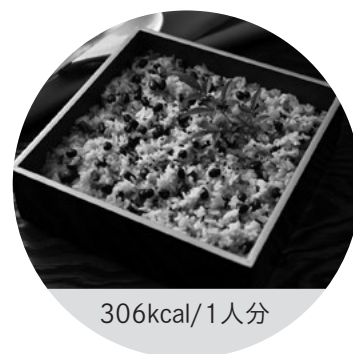
面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。 赤飯

材料(4人分)

- もち米…2カップ ●あずき…50g ●ごま塩…少々

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倍ぐらいの量の水を入れ、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、約30分浸しておく。
- 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。



306kcal/1人分

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。

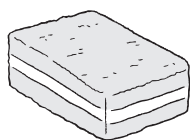
<https://www.tiger-forest.com/c/U4E0>



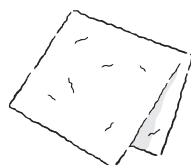
お手入れのしかた

- ◇必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふた・中ふた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。

準備する 用具・洗剤



やわらかい
スポンジ



やわらかい布



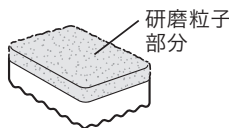
家庭用の
中性台所用合成洗剤
(食器用・調理器具用)

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

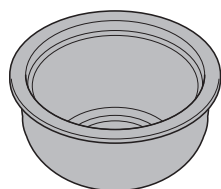
研磨粒子部分で洗わない。内なべのフッ素加工面がはがれる原因となります。



- 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 (内ふたは除く)

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、十分に乾燥させる。



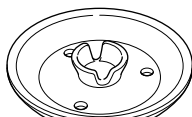
内なべ



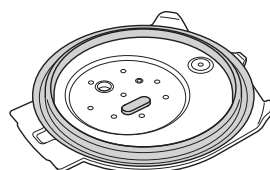
しゃもじ



計量カップ



中ふた



内ふた

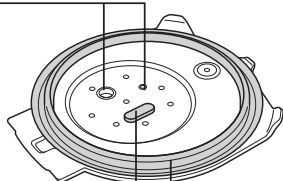
内ふたのみ、食器洗い乾燥機・食器乾燥器が使用できます。ご使用の際は、食器洗い乾燥機・食器乾燥器のヒーターから離れた場所に置いてください。

内ふたの各部位のお手入れ

内ふた(表面)

調圧孔

ごはんつぶなどがついていときは、流水でよく洗い流す。



負圧パッキン

内ふ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.32

内ふたパッキン

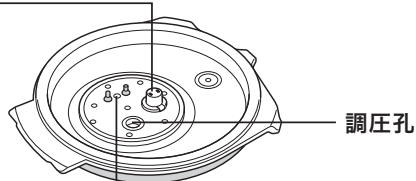
内ふたにつけたまま洗う。はずすと、再度取り付けられなくなります。

内ふた(裏面)

安全弁

減圧孔

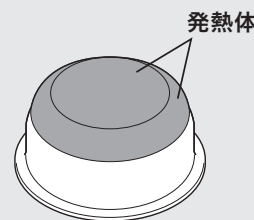
ごはんつぶなどがついていときは、流水でよく洗い流す。



調圧孔

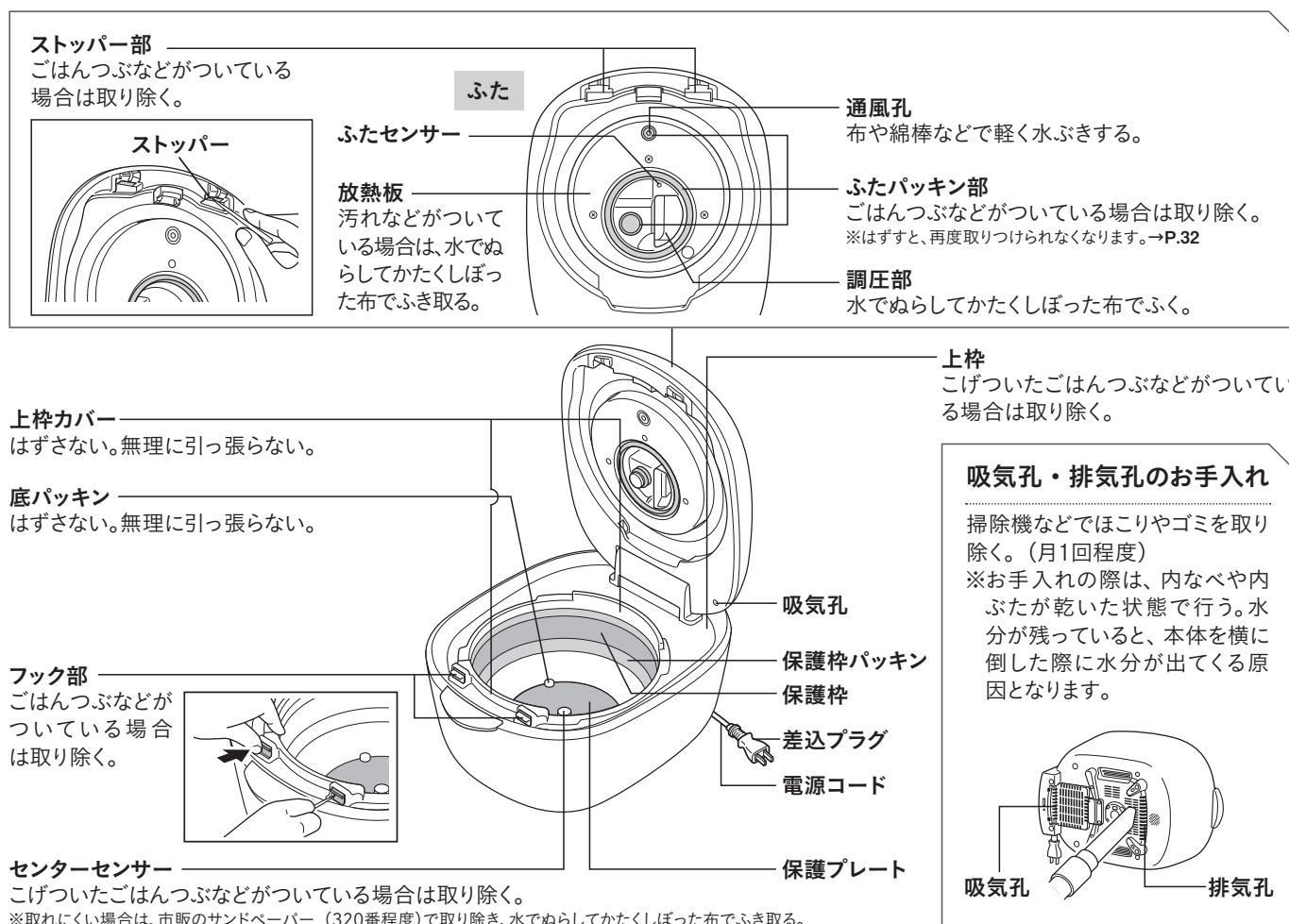
⚠️ ご注意

- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ふた・中ふたはいつも清潔にする。
- 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十分に洗い流す。(洗える部品のみ)
- 内ふたを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。
- 必ず内ふたをお手入れする。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。
- 内ふ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。
- 内なべ外側の発熱体を傷つけないように注意する。
- 内なべ外側の発熱体は、汚れや油分がついたままにしない。



汚れるたびにお手入れする箇所

本体(外側・内側)・画面(タッチパネル)とその周辺部は、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。



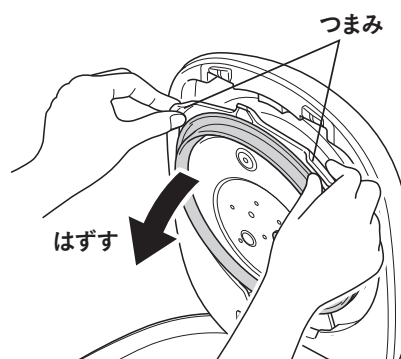
⚠️ ご注意

- 画面(タッチパネル)とその周辺部は、アルコールを含んだ布などでふかない。画面の表面が変色したり割れる原因となります。
- 画面(タッチパネル)にシールを貼ったり、ペンなどで印を書き込まない。反応が鈍くなる原因となります。
- 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。
- 保護枠の内側は汚れや油分がついたままにしない。ついたときはきれいにお手入れする。
- 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・取り付けかた

内ぶたの取りはずし

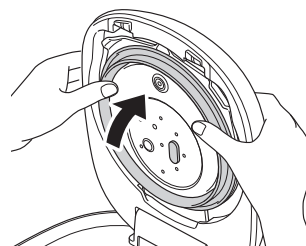
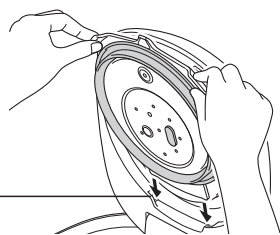
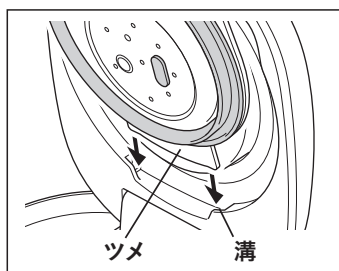
- 1 内ぶたのつまみを持って、内ぶたを手前にはずす。



内ぶたの取り付け

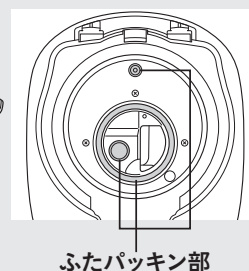
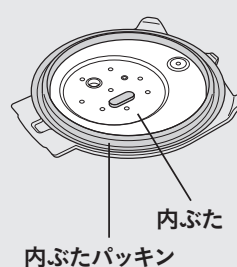
- 1 内ぶたの下図のツメを溝にきっちりはめ込む。

- 2 ふた側に傾けて確実に取り付ける。



⚠️ ご注意

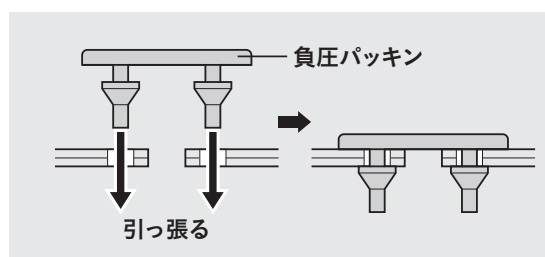
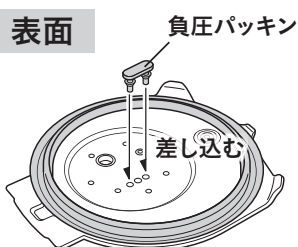
- ふたパッキン部・内ぶたパッキン類は引っ張らない。はずすと、再度取り付けられなくなります。ふたパッキン部・内ぶたパッキン類がはずれたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.43」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。
- ふたパッキン部：パッキンをはずさない。無理に押さえつけたり、引っ張らない。蒸気もれやふたが開かなくなったり、故障の原因となります。



負圧パッキンの取り付け

取り付ける方向に注意して、必ず取り付ける。うまく炊けない原因となります。

※取り付けにくい場合、負圧パッキンに水を少しつけると、つけやすくなります。

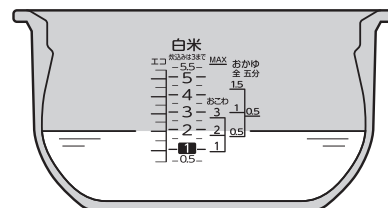


クリーニングのしかた

◇においが気になるときは、クリーニングしてください。

- 1 内なべに水を入れ、
本体にセットしてふたを確実に閉め、
差込プラグをコンセントに差し込む。

◇「白米」の目盛2まで水を入れます。



お手入れ

- 2 [設定]をタッチする。

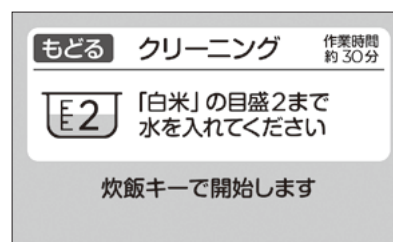


- 3 [クリーニング]をタッチする。



- 4 [炊飯]を押す。

- ◇ 圧力をかけてクリーニングします。
- ◇ エモーションナルランプが赤色に点滅します。
- ◇ 圧力がかかりはじめると、「圧力」が表示されます。



- 5 クリーニングが終わると、お知らせ音が鳴り、
画面に表示されるので[取消]を押す。

- ◇ 差込プラグをコンセントから抜き、本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れします。→P.30・31



△ご注意

- クリーニング中は、蒸気孔に顔や手を近づけない。蒸気孔から勢よく蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- 中ぶたをセットしてクリーニングしない。水位が上昇し、ふきこぼれの原因となり、やけどのおそれがあります。
- 「圧力」が表示されているときまたはエモーションナルランプが赤色点滅しているときは、ふたを開けない。
- クリーニング後は内なべ・本体が熱くなっているので注意する。
- 連続してクリーニングするときは、必ず内なべを取り出して内ぶたをはずし、本体を冷ましてから行う。本体が高温になるため、うまくクリーニングできない原因になります。
- 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.43」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。

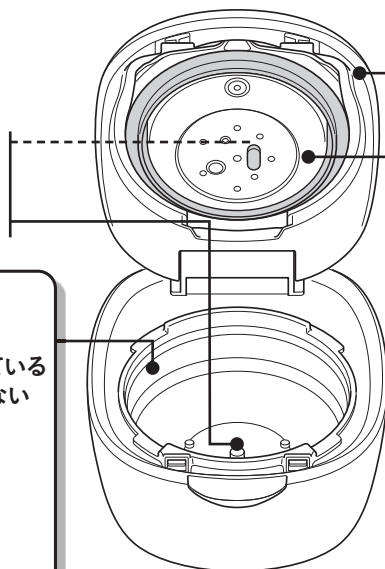
うまく炊けない?と思ったら

◇ごはんがうまく炊けないときは、以下の点をお調べください。

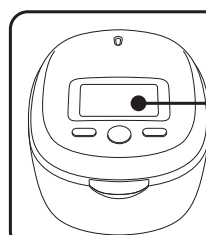
まず確認!

- 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

- 内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしている
- 内なべの縁にごはんつぶなどがついている
- 内なべの外側の水滴をふき取っていない
- 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



- ふたが確実に閉まっていない
- 内ふたや通風孔、パッキンにごはんつぶなどがついている
- 途中で停電があった
- お手入れが不十分



- メニュー選択を間違えた

ごはんのお困りごと

こんなときは	🍚 お米	💧 水	🍲 炊飯
ふきこぼれる	● 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・42	● 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	● 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・42		● 連続して炊飯した→P.21 ● 保温を中止してすぐ炊飯した→P.21
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		

ごはんのお困りごと

こんなときは	🍚 お米	💧 水	🍳 炊飯
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 「料亭わざ 極・低温吸水」メニューで24時間以上吸水させた 「料亭わざ 極・低温吸水」メニューで冷蔵庫に入れずに吸水させた
やわらかすぎる	割れ米が多く混ざっている	- アルカリイオン水（pH9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 - 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.21 - 保温を中止してすぐ炊飯した→P.21
かたすぎる	最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・42	- 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.21 - 保温を中止してすぐ炊飯した→P.21
おこげができる・こげつく	- 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・42 - 割れ米が多く混ざっている	- 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 - 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	- 最大炊飯容量を超えて炊飯した→P.2～7・42 - 割れ米が多く混ざっている	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 - 連続して炊飯した→P.21 - 保温を中止してすぐ炊飯した→P.21 - 使用後、保温を取り消さずに[炊飯]を押してそのまま放置した

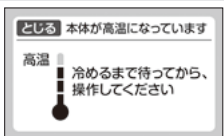
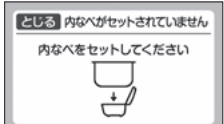
うまく炊けない?と思ったら

ごはんのお困りごと

こんなときは	🍚 お米	💧 水	🍳 炊飯
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 ● 中ぶたをセットしたままで保温した ● 1合以下で保温した→P.22 ● 保温を24時間以上続けている→P.22 ● 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 ● においが残りやすいメニューを使用した後、 クリーニングしなかった ● 「料亭わざ 極・低温吸水」メニューで24時間 以上吸水させた ● 「料亭わざ 極・低温吸水」メニューで冷蔵 庫に入れずに吸水させた
保温中の ごはんが べたつく パサつく 変色する		● 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 ● 中ぶたをセットしたままで保温した ● 1合以下で保温した→P.22 ● 保温を24時間以上続けている→P.22 ● 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 ● 「料亭わざ 極・低温吸水」メニューで24時間 以上吸水させた ● 「料亭わざ 極・低温吸水」メニューで冷蔵 庫に入れずに吸水させた

故障かな?と思ったら

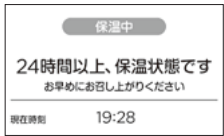
修理を依頼される前に、
ご確認ください。

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
●画面がくもる	→ パッキン類や内なべの縁に、こげついたりごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	→ きれいに取り除く。	→ 34
	→ 内なべの外側がぬれていませんか。	→ 乾いた布でふき取る。	→
	→ ジャー炊飯器本体内部と、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.43」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。	→	→ 43
●キーを押したり、画面をタッチしても反応しない	→ 差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	→ 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	→ 19・21
	→ 「保温中」が表示されていませんか。	→ [取消]を押し、保温を取り消してから操作する。	→ 23・24
	→ ふたが開いていませんか。	→ ふたを閉める。	→ 33
	→ 画面(タッチパネル)を指以外のもの	→ 必ず指で直接キーをタッチする。	→ 17
	→ 画面(タッチパネル)以外をタッチしていませんか。画面(タッチパネル)以外を	→	→
	→ 画面(タッチパネル)とその周辺部をアルコールを含んだ布などでふいて	→ 汚れが気になる場合は、水でぬらして	→ 17
	→ いませんか。画面の表面が変色したり割れる原因となります。	→ かたくしぼった布でふき取る。	→ 31
	→ 画面(タッチパネル)にシールを貼ったり、ペンなどで印を書き込んでいませんか。反応が鈍くなる原因となります。	→	→
●炊飯時に[炊飯]を押したとき、または「いますぐ保温します」の画面で[炊飯]を押したときに右の画面が表示され、お知らせ音が鳴る	→ 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。	→ 21
	→ 	→	→
	→ 内なべがセットされていますか。	→ 内なべをセットする。	→ 21
	→ 	→	→

困ったときは

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
●炊飯時に[炊飯]を押したとき、または「いまずぐ保温します」の画面で[炊飯]を押したときにお知らせ音が鳴る	→ 内なべにひびが入っていませんか。 → 内なべの発熱体に傷がついていませんか。	→ お買い上げの販売店、または「連絡先 → P.43」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。	→ 43
●作動音が大きくなったり小さくなったりする	→ 炊飯中の制御により、ファンやポンプの音の大きさが変わりますが、故障ではありません。		→ —
●炊飯中・保温中に音がする	→ 「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。 → 「ジュー」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。 → 「プシュー」や「ポコポコ」や「ホー」という音と同時に、蒸気孔から蒸気が勢いよく出るのは、沸とうや圧力を抜くときによるもので、故障ではありません。 → 炊飯中に「カチッ」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。 → 「プブブ…」という音は、本体内部のポンプが作動している音で、故障ではありません。 → 上記の音とはまったく異なる音がする。	→ お買い上げの販売店、または「連絡先 → P.43」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。	→ 17 → 43
●残り時間が「〇〇分」の表示のまま変わらない、または表示されている時間が急に変わる	→ 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。 → 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。	→ 必ず本体を冷ましてから炊飯する。	→ 21 → —
●蒸気孔以外から蒸気もれる	→ 内なべの縁や外側・センサー類・パッキン類にごはんつぶなどがついていませんか。 → 内ふたの調圧孔にごはんつぶなどがついていませんか。 → 内なべが傷ついたり、かけたり、ひび割れたりしていませんか。 → 内ふたが確実に付いていますか。 → ふたが確実に閉まっていますか。	→ 取り除く。 → 取り除く。 → お買い上げの販売店、または「連絡先 → P.43」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。 → 確実につける。 → 確実に閉める。	→ 15 31 → 30 → 43 → 32 → 19・21 23・24 33
●ごはんが炊きあがらない	→ 差込プラグがコンセントに差し込まれていませんか。	→ 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	→ 19・21 23・24
●炊きあがったごはんの中央部がくぼむ	→ 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。		→ —

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
●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。	→	→ 1
	→ 「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。	→	→ 3
●保温中に以下のような画面が表示される	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、画面でお知らせします。	→	→ 22
			
●保温されていない	「おかゆ」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。	→ 7 22
●コンセントを抜いた際や、停電時にエモーションランプが赤色点滅する	→ 圧力がかかっている可能性があるため、赤色点滅が消えてからふたを開けてください。	→	→ 17 21 33 41
●保温時やクリーニング後のエモーションランプが暗い	→ エモーションランプが暗く見えることがありますが、故障ではありません。	→	→ 17
●予約炊飯の設定ができない	→ 時計を設定せずに[予約]を押していませんか。	→ 現在時刻をセットする。	→ 18
	→ 「00:00」が薄く表示されていませんか。	→ リチウム電池が切れています。現在時刻をセットしてから予約炊飯してください。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→P.43」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。	→ 17 28
	→ 「料亭わざ 極・低温吸水」「早炊き」「炊込み・白米」「炊込み・白米一合」「炊込み・麦ごはん」「炊込み・雑穀」「炊込み・玄米」「おこわ」「クリーニング」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。	→	→ 2 ~ 7 24 25
●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せんか。	→ 時刻を正しくセットする。	→ 18 28
	→ P.34「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。	→	→ 34
	→ 予約時間の目安未滿で設定した場合は、予約した時刻に炊きあがらない場合があります。	→	→ 2 ~ 7
●差込プラグを差し込んだときに、画面に「00:00」が薄く表示される	→ 現在時刻を合わせていますか。出荷時は時刻が設定されていません。	→ 現在時刻をセットする。	→ 18 28
	→ 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.43」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。	→ 17 43
	→ [取消]と[予約]を同時に押した。	→ 時刻を正しく合わせる。	→ 28

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
●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。	→	—
●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。 → 電源コードを色テープ以上に引き出 していませんか。	→ ゴミを取り除く。 絡まりやねじれを直す。 → お買い上げの販売店、または「連絡先 →P.43」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。	→ 16 → 43
●ふたが閉まらない	→ 内ふたがセットされていますか。 → 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。	→ 内ふたをセットする。 → 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。	→ 19 21 32 → 21
●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・フック部・ ストッパー 部などにごはんつぶ・ 米つぶなどが付着していませんか。	→ きれいに取り除く。	→ 30 31
●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。	→	→ —
●内なべがこげついた	→ 具を入れて炊くときに、具や調味料を 入れすぎたり、具を混ぜ込んだりして いませんか。	→ 内なべにお湯をはり、しばらく置いて から、やわらかいスポンジでよく洗っ てください。それでもこげが取れない ときは、お買い上げの販売店、または 「連絡先→P.43」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。	→ 43
●内なべが白くなった	→ 水道水に含まれるミネラル成分が付着したもので、使用上の品質に支障はありま せん。	→	→ —
●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→P.43」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。	→	→ 43
●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。	→	→ —
●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、「クリーニングのしかた」を参照してお手入れして ください。	→	→ 33

こんなときは	こう処置してください	参照ページ
●画面に「Demo」が表示される	[取消]を押すと、下図のように表示される (例) デモモードになっています。「連絡先→P.43」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。	43

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
●下の画面が表示され、「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に置いていたり、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、<u>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。</u>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.43」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 43
●下の画面が表示される	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.43」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。	43

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.43」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。

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ります。

※「圧力」が表示またはエモーションナルランプが赤色点滅している場合は、圧力がかかっているため、ふたを開けると、蒸気が勢いよく出て、やけど・けがのおそれがあります。必ず「圧力」の表示とエモーションナルランプが消えてからふたを開けてください。

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(クリーニング)中	炊飯(クリーニング)を続けます。うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。保温温度が低下する場合があります。

仕様

サイズ		1.0L(5.5合)タイプ	
電 源		100V 50-60Hz	
定格消費電力(W)		1080	
省エネ法 関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量(L)	1.0	
	区分名	B	
	蒸発水量*4(g)	3.7	
	年間消費電力量(kWh/年)	82.3	
	1回当りの炊飯時消費電力量*5(Wh)	154.0	
	1時間当りの保温時消費電力量*5(Wh)	16.5	
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量(Wh)	1.74	
1時間当りの待機時消費電力量(Wh)		0.82	
炊飯容量 (L)	白 米		0.09～1.0(0.5～5.5合)
	料亭わざ 一合炊き		0.09～0.18(0.5～1合)
	料亭わざ 極・低温吸水		0.09～1.0(0.5～5.5合)
	料亭わざ おにぎり		0.09～1.0(0.5～5.5合)
	エコ炊き		0.09～1.0(0.5～5.5合)
	早炊き		0.09～1.0(0.5～5.5合)
	麦ごはん	押麦・もち麦(1割)	0.18～0.63(1～3.5合)
		押麦・もち麦(3割)	0.18～0.54(1～3合)
	雑 穀		0.09～0.54(0.5～3合)
	炊込み	白 米	0.09～0.54(0.5～3合)
		白米一合	0.09～0.18(0.5～1合)
		麦ごはん	0.18～0.36(1～2合)
		雑 穀	0.09～0.36(0.5～2合)
		玄 米	0.18～0.36(1～2合)
	おこわ		0.18～0.54(1～3合)
	おかゆ	全がゆ	0.09～0.27(0.5～1.5合)
		五分がゆ	0.09(0.5合)
玄 米		0.18～0.63(1～3.5合)	
分づき(3分づき・5分づき・7分づき)		0.09～1.0(0.5～5.5合)	
外形寸法*6 (cm)		幅	28.4
		奥 行	36.7
		高 さ	22.4
ふた開き時の高さ*6 (cm)		48.6	
本体質量*6 (kg)		7.3	
コードの長さ*6 (m)		1.0	

*1 実際にお使いになる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。

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・中ふたに、亀裂やひび割れ、発熱体の破損などが生じたときは交換してください。
- 樹脂部品は、熱や蒸気にふれるため、ご使用にともない傷んできます。

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

● 消耗品・別売品のご購入サイト
(「連絡先」→P.43)

● タイガーお客様ご相談窓口
(「連絡先」→P.43)

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.34～36・「故障かな?と思ったら」→P.37～41「エラー表示と対処方法」→P.41をご覧ください。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、内なべ割れ・内なべ内面フッ素加工：5年間です。（消耗品は除きます。）

保証書の記載内容に基づき修理（交換^{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て
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/I0mq>



修理に関するご案内・受付サイト

<https://www.tiger-forest.com/c/6PZ2>



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。

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。

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。 ●内なべが傷ついたり、ひび割れたりしている。 ●その他の異常や故障がある。
	使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。	

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくくと便利です。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

タイガー土鍋圧力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	JRT-A
★お名前	様
★お住所	〒
★電話番号	
★お買い上げ日	
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)	
内なべ割れ5年	
内なべ内面フッ素加工5年	
★取扱販売店名・住所・電話番号	

※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〉

- 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})がご依頼にされない場合には、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。
- 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、車輛、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷
 - (ホ)虫等の侵入による故障
 - (ヘ)本書のご提示がない場合
 - (ト)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (チ)消耗品の交換
 - (リ)下記の使いかたをした場合の内なべフッ素加工のふくれやはがれ、欠け、割れなど
 - ・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(内ふたは除く)
 - ・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
 - ・故意に傷つけたり、割った場合
 - ・その他取扱説明書、本体に貼付しているご注意に関するシールなどの記載事項にそわない使いかたをした場合
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 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