

家庭用
**IH炊飯ジャー
炊きたて**
取扱説明書
保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



製品アンケートにご協力ください。

<http://enq.tiger.jp/web/33009/top/>
アンケート ID : 1807JKTB3


もくじ
はじめに

- 1 安全上のご注意..... 2
- 2 各部のなまえとはたらき 7
- メニューの選べる機能と特長.. 8
- 分量について 8
- 炊飯時間の目安..... 8
- ごはんをおいしく炊くためのポイント.. 9

使いかた

- 3 ごはんを炊く前の準備..... 10
- 4 ごはんの炊きかた 11
- 5 ごはんが炊きあがったら 12
- 6 予約炊飯のしかた 13
- 7 予約吸水炊飯のしかた 15
- 8 保温について 16
- 9 再加熱のしかた..... 17
- 10 ケーキの作りかた(「ケーキ」メニュー).. 18
- 11 お手入れのしかた 20

困ったときは

- 12 うまく炊けない?と思ったら.. 24
- 13 ケーキがうまく作れない?と思ったら.. 26
- 14 故障かな?と思ったら 27
- こんな表示がでたときは 28

その他

- メニューガイド..... 29
- 現在時刻の合わせかた 33
- 仕様..... 34
- 停電があったとき 34
- 消耗品・別売品の
お買い求めについて..... 34
- 保証とサービスについて 35
- 連絡先 35

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

また、海外でのアフターサービスもできません。

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

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

1 安全上のご注意 必ずお守りください。


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


 警告 死亡や重傷を負うことが想定される内容です。	 注意 傷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。
---	--

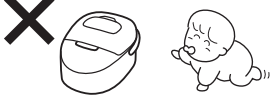
 禁止 してはいけない「禁止」内容です。	 指示 実行しなければならない「指示」内容です。
--	--


※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

乳幼児には特に注意


 **警告**


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



 **接触禁止** スチームキャップ、蒸気孔に顔や手を近づけない。やけどをします。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

使用用途に注意

 **警告**


 **禁止** 取扱説明書に記載以外の用途には使わない。蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをします。


〈してはいけない調理例〉

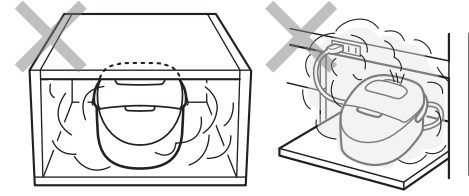
- ・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
- ・クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。
- ・多量の油を入れる調理や炊込み

使用する場所に注意

⚠ 注意

-  **禁止** 次のような場所では使わない。
- ・不安定な場所
 - ・火気の近く
 - ・水のかかりやすいところ
 - ・底部がぬれるようなところ
 - ・直射日光が長時間あたる場所
 - ・壁や家具の近く
 - ・熱に弱いテーブルや敷物などの上
 - ・アルミシートや電気カーペットの上
 - ・吸気孔・排気孔をふさぐような場所
 - ・カーペット・ビニール袋などの上
 - ・室温の高い場所
 - ・IHクッキングヒーターの上
- 感電や漏電のおそれ。火災・ショート・発火・故障の原因。本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。



-  **必ず実施** キッチン用収納棚（スライド式テーブル）を使うときは、下記に注意する。
- ・蒸気孔の上方には十分な空間を設ける。
 - ・中に蒸気がこもらないようにする。
 - ・操作パネルに蒸気があたらないようにする。
 - ・差込プラグに蒸気があたらないようにする。
 - ・スライド式テーブルは、蒸気があたらないように引き出して使う。
 - ・置く場所の耐荷重を確認してから使う。
- 感電・けが・やけどのおそれ。火災・発火・傷み・変色・変形・故障の原因。






各部についての注意事項





ふた

-  **警告**
-  **禁止** 炊飯中は、絶対にふたを開けない。やけどをします。



 **必ず実施** ふたを開けるときは、蒸気に注意する。やけどのおそれ。
-  **必ず実施** ふたを閉めるときは、上枠やフック付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、「カチッ」と音がするまで確実に閉める。蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがをします。

⚠ 注意

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

本体

警告

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

注意

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

接触禁止 使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどのおそれ。

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

必ず実施 お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部(放熱板や内なべ等)にふれることによるやけどのおそれ。

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

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

末長くご使用いただくためのご注意

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

電源コード・差込プラグ

警告

禁止 次のような使いかたをしない。
・交流100V以外での使用。(日本国内100V専用)
・タコ足配線での使用。(定格15A以上のコンセントを単独で使う。)
・電源コードが破損したままや傷つような使用。(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
・差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
・差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
・ぬれた手で差込プラグの抜き差し。
感電・けがのおそれ。
火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.35」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

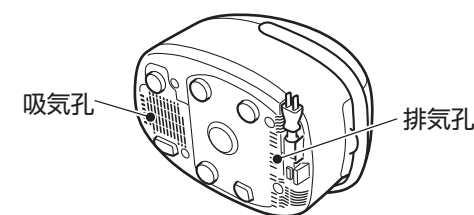
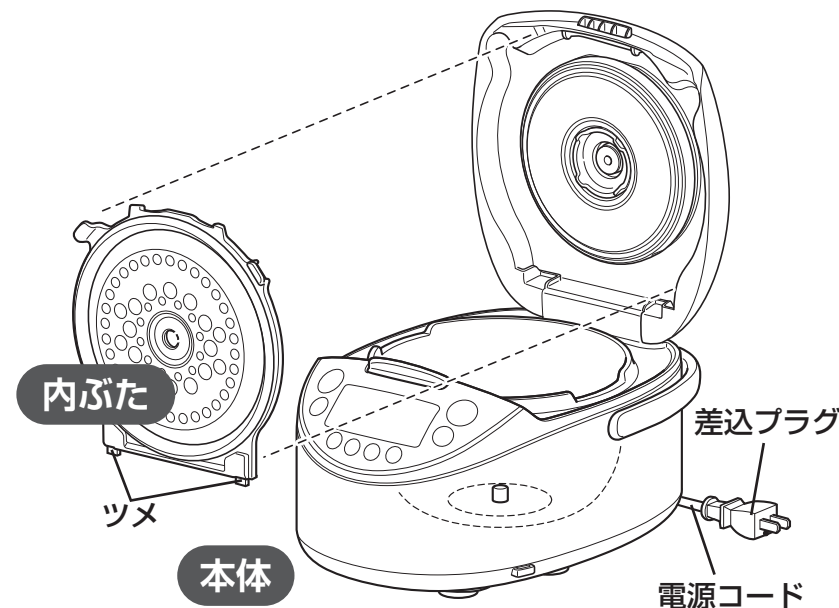
注意

必ず実施 ・使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
・必ず差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。
感電・けが・やけどのおそれ。
ショート・発火・漏電火災の原因。

内ぶた

注意

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



吸気孔・排気孔

警告

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

注意

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

末長くご使用いただくためのご注意

● 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。
また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.35」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。



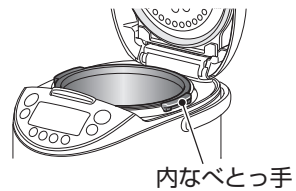
⚠ 注意

禁止 専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

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

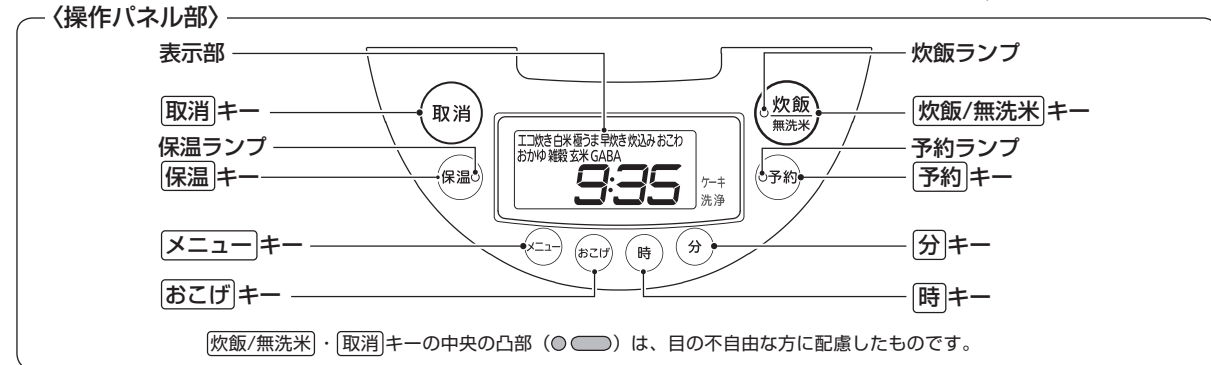
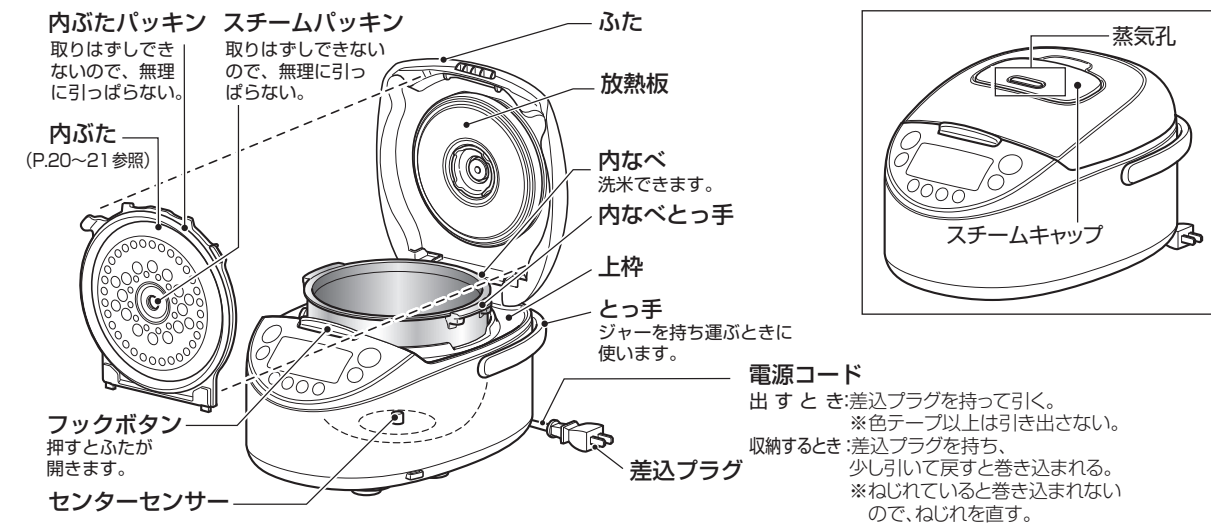
禁止 カラダきをしない。
故障や過熱、異常動作の原因。

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



末長くご使用いただくためのご注意

- 冷めたごはんを再加熱(保温)しない。
においなどの原因。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・こ
げついたごはんつぶなどは必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。
故障やおいしく炊けない原因。
- 内なべは使うたびに、洗剤をうすめた水ま
たはぬるま湯でスポンジを使って、内側と
外側をよく洗う。
- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、
変形の原因になるため、必ず守る。
 - ・ 内なべをガス火にかけたり、IH調理器・電
子レンジなどに使わない。
 - ・ 白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を
保温しない。
 - ・ 内なべの中で酢を使用しない。
 - ・ 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しな
い。
 - ・ 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、
かたいものを使わない。
 - ・ 内なべにざるなどをのせない。
 - ・ 内なべに食器類など、かたいものを入れて、
一緒に洗わない。
 - ・ 金属たわしやナイロンたわしなど、かたいも
のでお手入れしない。
 - ・ 食器洗淨機や食器乾燥器などの使用はしな
い。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない
消耗し、はがれることがあります。人体
には無害で、炊飯や保温性能に支障はあり
ません。気になる場合や、変形・腐食した
場合は、お買い求めできます。お買い上げ
の販売店、または「連絡先→P.35」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。



付属品



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.35」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.33参照)

はじめて使うとき

内なべ・内ふた・付属品を洗ってからお使いください。(P.20~21参照)

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。
● 「ブーン」という音(ファンが作動している音)
● 「ジュー」や「チリリリ…」という音(IHが作動している音)

メニューの選べる機能と特長

メニュー	無洗米 選択	保温	予約(吸水) 選択	おこげ	特長
エコ炊き	○	○	○	-	白米(無洗米)を炊くときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかためになります。少ない消費電力量(約4~29%削減)で炊くことができます。
白米	○	○	○	○	白米(無洗米)を炊くときに選びます。(標準の炊きかたです。)また、おこげを選択すると、こぼれおこげごはんが炊けます。
極うま	○	○	○	-	白米(無洗米)の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。「白米」の2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、味わい深いごはんが炊きあがります。
早炊き	○	○	-	-	白米(無洗米)を早く炊きたいときに選びます。「白米」を選んだときに比べて、炊飯時間が短いのでかために炊きあがります。
炊込み	○	△	-	○	炊込みごはんを作るときに選びます。また、おこげを選択すると、こぼれおこげごはんが炊けます。
おこわ	-	△	-	-	おこわを炊くときに選びます。
おかゆ	○	-	○	-	おかゆを炊くときに選びます。
雑穀	○	△	○	-	雑穀(麦、あわ、ひえ、黒米、赤米など)を白米と一緒に炊くときに選びます。
玄米	-	△	○	-	玄米を炊くときに選びます。
玄米GABA (玄米ギャバ増量)	-	△	○	-	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。「玄米」よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。また、健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ(ガンマ-アミノ酪酸)を「玄米」に比べて増やします。

○：選択可能 -：選択不可 △：自動的に保温になりますが、ごはんのおいしさが損なわれるので、保温はしないでください。

※炊飯容量は、P.34参照。

※「エコ炊き」を選んで炊いたときは、内ぶたにつゆが多くつく場合があります。

おこげについて

- 少量のごはんを炊いたときは、おこげを選択してもおこげが付きにくい場合があります。
- 無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。
- 「おこわ」「雑穀」「玄米」「玄米GABA」、発芽玄米・胚芽米・分づき米・麦飯を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

吸水について

- 各メニューの炊飯時間内に吸水工程が含まれています(「早炊き」を除く)ので、炊く前にお米を水に浸さなくても、すぐに炊くことができます。
- ※「早炊き」メニューには吸水工程は含まれず、すぐに炊きはじめるので炊飯時間が短くなります。
- ※予約吸水タイマーを使って、ご自分でつけおき時間をセットすることもできます。(P.15参照)

予約タイマーについて

- 「炊き上がり予約」と「吸水予約」が選べます。
- 炊き上がり予約…食べたい時刻に炊きあげることができます。(P.13参照)
 - 吸水予約…炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき)時間がセットできます。(P.15参照)

分量について

具や雑穀の分量については、P.9を参照してください。

炊飯時間の目安

サイズ	メニュー	エコ炊き	白米	極うま	早炊き	炊込み	おこわ
1.0L(5.5合)タイプ		40~50分	43~53分	64~74分	20~45分	44~63分	35~45分
1.8L(1升)タイプ		40~53分	46~57分	65~76分	22~52分	44~66分	37~49分
サイズ	メニュー	おかゆ	雑穀	玄米	玄米GABA (玄米ギャバ増量)		
1.0L(5.5合)タイプ		63~73分	54~64分	68~83分	4時間21分~4時間31分		
1.8L(1升)タイプ		63~73分	55~65分	69~83分	4時間24分~4時間38分		

※上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。(電圧100V、室温23度、水温23度、水加減は標準水位)

※無洗米を選択された場合は、各メニューともに1~10分長くなります。

※「炊込み」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間とほとんど変わりません。

※「白米」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間より1~10分長くなります。

※炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

ごはんをおいしく炊くための

ポイント



炊く前の準備はP.10、炊きかたはP.11~16をお読みください。

良いお米・保管場所を選ぶ

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



付属の計量カップで正確にはかる

- すりきり1杯(1カップ)で、約1合(約0.18L)です。
- 無洗米も付属の計量カップではかります。



洗米は手早く

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

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

麦飯を炊くときは「雑穀」メニューを選びましょう

無洗米を炊くとき

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

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量(下表)は必ず守りましょう。

メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み	4合	7合
おこわ	3合	6合
玄米	3合	5合
全がゆ	1合	2合

- 炊飯中にふたを開けて、具を入れないでください。
- 最初に水加減してから具を入れてください。具を入れてから水加減すると、炊きあがりがかたくなります。
- 調味料が底に沈んでいたり、ケチャップやトマトソースを使用するとうまく炊けない場合があります。
- 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。
- 「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。

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

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

●水加減の目安表

メニュー	水加減(内なべの目盛に合わせる)
エコ炊き	「エコ」の目盛。
白米・早炊き	「白米」の目盛。
極うま・炊込み	「極うま」の目盛。
おこわ(もち米とうるち米)	「白米」と「おこわ」の目盛の間。(もち米だけの場合より水量は多めに。)
おこわ(もち米)	「おこわ」の目盛。
おかゆ	全がゆの場合は、「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。
雑穀	「白米」の目盛を目安にお好みで。
玄米・玄米GABA(玄米ギャバ増量)	「玄米」の目盛。

- 無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
- 胚芽米・発芽玄米・分づき米は、「白米」「極うま」の目盛を目安に水加減してください。

※スティックタイプなどの1回分が個包装になった雑穀や、発芽玄米の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

おこわを炊くとき

洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。



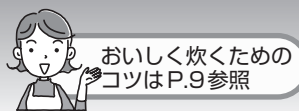
玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んでください。
- 玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」「極うま」を選んでください。(このとき玄米は、1~2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。)

雑穀を白米に混ぜて炊くとき

- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。
- 雑穀は白米の上のせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

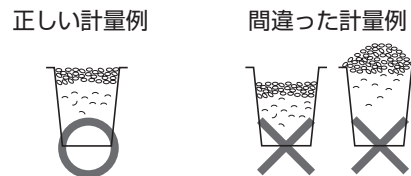
3 ごはんを炊く前の準備



1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。
※ 付属の計量カップにすりきり1杯で、約1合(約0.18L)

ポイント 無洗米も付属の計量カップではかってください。



ご注意

指定の炊飯量(P.34の仕様表参照)以外で炊かない。
うまく炊けない原因。
※ 具を入れて炊く場合はP.9参照。

2 お米を洗う(内なべで洗米できます)

※ 無洗米の場合は、P.9を参照してください。

ご注意

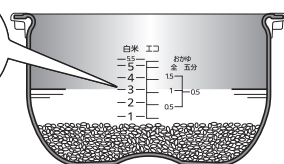
お湯(35度以上)で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせ水加減します。

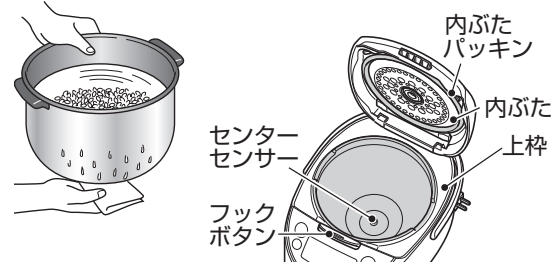
ポイント お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。(P.9の目安表を参照)

3カップの白米を炊く場合は「白米」の目盛3に合わせる



4 水滴・米つぶなどをふき取る

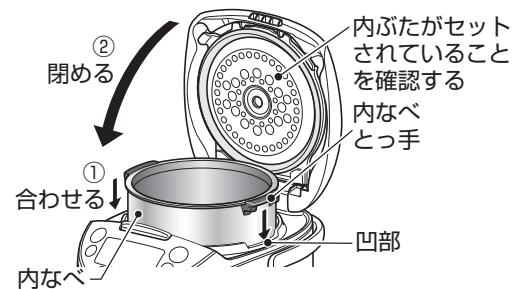
<内なべ外側や縁> <本体内側>



ご注意

上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因。

5 内なべを本体にセットしてふたを閉める



6 差込プラグをコンセントに差し込む



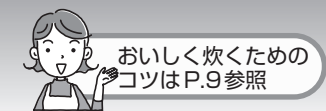
ご注意

保温ランプが点灯している場合は、[取消] キーを押して、消灯させる。

音について

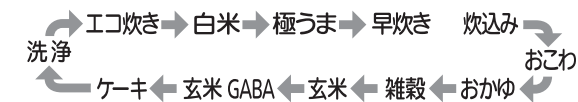
内なべをセットしない状態で、[炊飯/無洗米] キーを押したとき、または、[保温] キーを押したときは、「ピピピ…」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた



1 [メニュー]キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

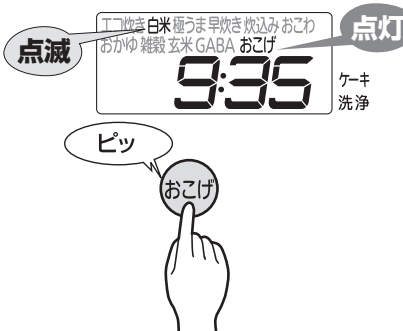


※ あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。
※ メニュー選択中に [取消] キーを押すと、「エコ炊き」に切り替わります。

ご注意

「早炊き」は、「白米」「極うま」に比べて炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

2 おこげごはんにするときは、[おこげ]キーを押す(「白米」「炊込み」のみ)



※ 「おこげ」を取り消す場合は、再度 [おこげ] キーを押す。



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

ご注意

おこげごはんは、かたくなるので注意する。

3 [炊飯/無洗米]キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す)

炊飯が開始されます。



【無洗米のとき】

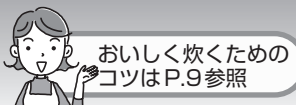
(「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「雑穀」のみ)



※ 「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 [炊飯/無洗米] キーを押す。

使いかた

5 ごはんが炊きあがったら



「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間が1分単位で表示されます。

※メニューによってむらし時間が異なります。



炊きあがると

自動的に保温します。

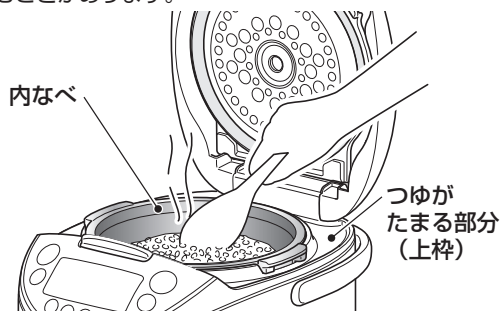


※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

1 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

※内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。



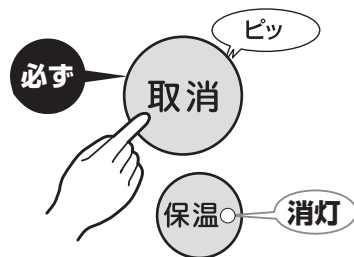
ご注意

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

メニューによっては、つゆが多くつく場合があります。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 必ず「取消」キーを押す



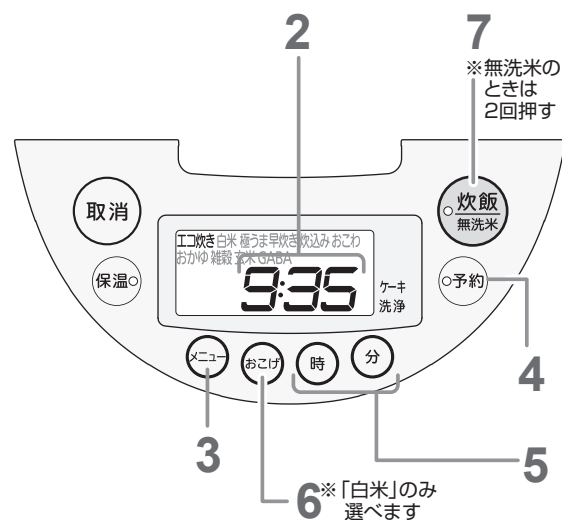
ご注意

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

2 差込プラグを抜いて、電源コードを収納する (P.7参照)

3 お手入れする (P.20~23参照)

6 予約炊飯のしかた



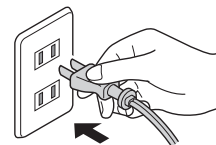
予約炊飯 (予約1・2) について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

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

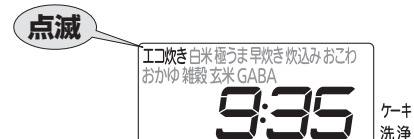
例えば、「予約1」で13:30に設定すると、**13時30分に炊きあがります。**

1 差込プラグをコンセントに差し込む



2 現在時刻を確認する

※現在時刻の合わせかたは、P.33参照。



3 「メニュー」キーを押して、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。



4 「予約」キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

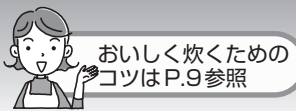
押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※吸水予約の場合は、P.15参照。



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

6 予約炊飯のしかた



ご注意

- 下記の場合は、予約炊飯ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み」「おこわ」「ケーキ」「洗浄」の場合。
 - ・下表の時間未満の場合。(無洗米の場合も下表の時間と同じ。)

メニュー	タイマーセットができない時間
エコ炊き	1時間 5分未満
白米	1時間 5分未満
白米(おこげ)	1時間 10分未満
極うま	1時間 25分未満
おかゆ	1時間 15分未満
雑穀	1時間 15分未満
玄米	1時間 35分未満
玄米GABA (玄米ギャバ増量)	4時間 50分未満

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

音について

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

5 時分キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※ 時刻は24時間で表示されます。



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

ご注意

12時間以内を超えて予約しないでください。腐敗の原因となります。

7 予約吸水炊飯のしかた

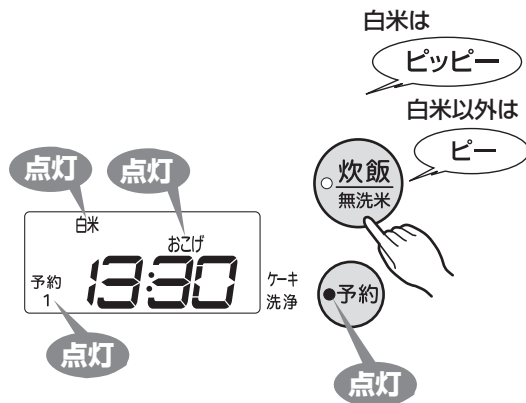
6 おこげごはんにするときは、「おこげ」キーを押す (「白米」のみ)



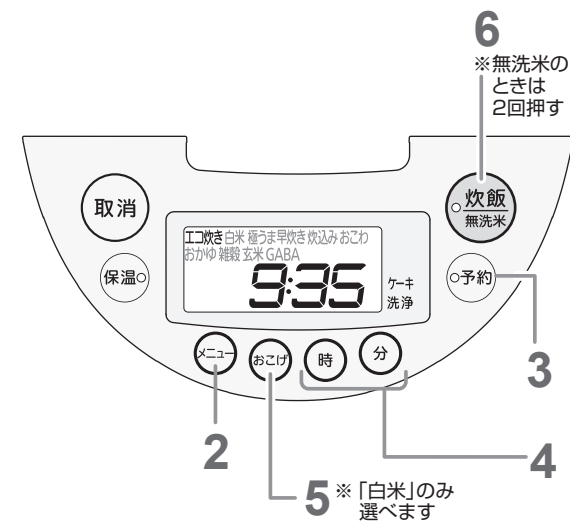
7 炊飯/無洗米 キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す。「エコ炊き」「白米」「極うま」「おかゆ」「雑穀」のみ)

予約完了です。



※ タイマーセットを間違えたときは、「取消」キーを押して、P.13の2からセットし直してください。



炊飯前に、お米に自然吸水させる(つけおき)時間がセットできます。

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

例えば、「吸水予約」で50分に設定すると、50分後に炊き始めます。

1 差込プラグをコンセントに差し込む

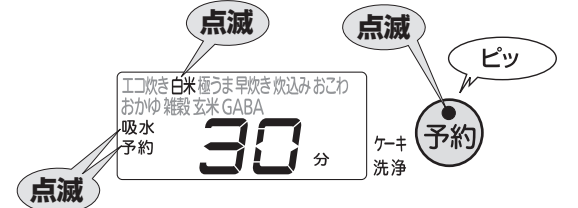
2 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ



3 「予約」キーを押して、「吸水予約」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「吸水予約」の順に切り替わります。

※ 予約1・2の場合は、P.13参照。



ご注意

- 下記の場合は、予約吸水炊飯ができません。
 - ・「早炊き」「炊込み」「おこわ」「ケーキ」「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。
- 保温ランプが点灯している場合は、「取消」キーを押して消灯させてください。(点灯していると、予約できません。)

音について

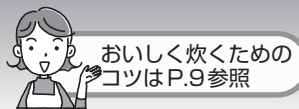
- 「予約」キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、「予約」キーまたは「炊飯/無洗米」キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

4 時分キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる



- 10～60分まで10分単位で合わせることができます。
- 「時」キーを押すごとに10分ずつ増え、「分」キーを押すごとに10分ずつ減ります。
- お米を水に浸す時間を長くすると、炊きあがりがかやわらくなります。

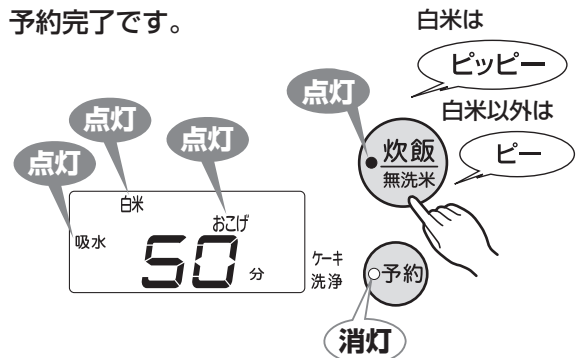
7 予約吸水炊飯のしかた



5 おこげごはんにするときは、おこげ キーを押す
(「白米」のみ)



6 炊飯/無洗米 キーを1回押す
(無洗米のときは、2回押す。「エコ炊き」「白米」「極うま」「おかゆ」「雑穀」のみ)

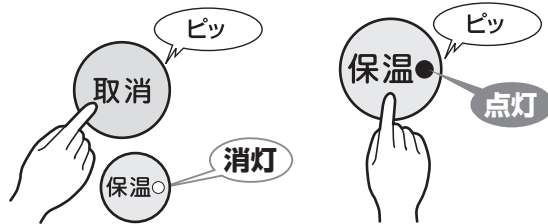


予約完了です。
※ タイマーセットを間違えたときは、「取消」キーを押して、P.15の1からセットし直してください。

8 保温について

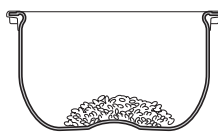
白米(無洗米)のつやつやのおいしさを保ちます。炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。

■ 保温を中止するとき ■ 再度保温するとき
「取消」キーを押します。(保温ランプが消灯) 「保温」キーを押します。(保温ランプが点灯)



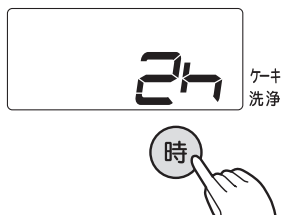
少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。



保温経過時間の表示について

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



ご注意

- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

- 冷やごはんの保温
- 冷やごはんのつき足し
- しゃもじを入れたままの保温
- コンセントを抜いての保温
- 24時間以上の保温
- 最小炊飯量以下の保温
1.0L (5.5合)タイプ：1合
1.8L (1升)タイプ：2合
- 白米(無洗米)以外の保温
- ごはんを入れたまま保温を取り消す
- ごはんをドーナッツ状にした保温

- 「おかゆ」「ケーキ」は、できあがったら「取消」キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
- ご使用環境の厳しい状況の場合(寒冷地や周囲の温度が高い場合など)は、早めにお召し上がりください。

9 再加熱のしかた

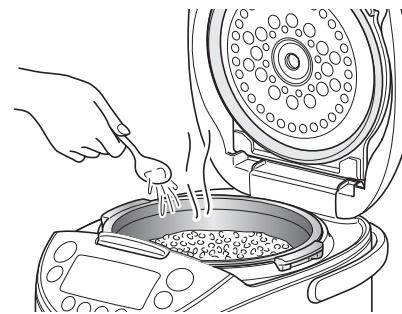
保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
 - 炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
 - ごはんが最小炊飯量(1.0Lタイプは1合、1.8Lタイプは2合)以下のとき。
 - 3回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 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。

3 保温ランプの点灯を確認する



※ 保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、「保温」キーを押す。(P.16参照)

4 炊飯/無洗米 キーを押す



残り時間が5分になったら、残り時間を表示

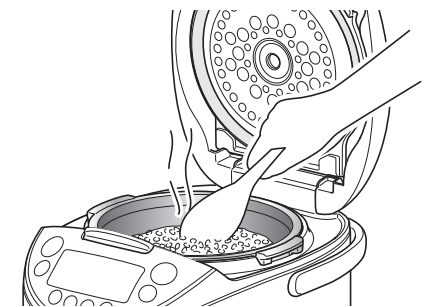


※ 再加熱をやめたい場合は、「取消」キーを押す。

音について

ごはんが冷たい(約55度以下)ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする



10 ケーキの作りかた(「ケーキ」メニュー)

メニューガイド(P.32)に記載されているケーキを作ることができます。

ご注意

- うまくできないことがありますので、メニューガイドに記載されているケーキ以外は作らないでください。
 - メニューガイドに記載されている量を超えて作らないでください。
- ふきこぼれるおそれがあります。

1 材料の下ごしらえをする

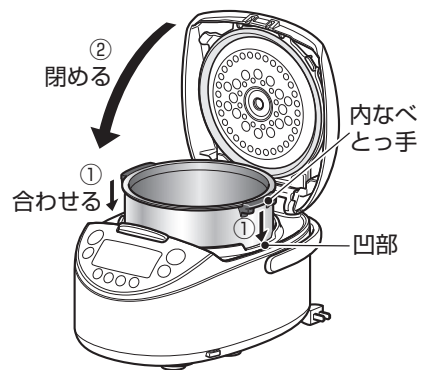
2 内なべに生地を流し入れる

3 2の生地を抜く

ご注意

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

4 内なべを本体にセットしてふたを閉める



5 差込プラグをコンセントに差し込む

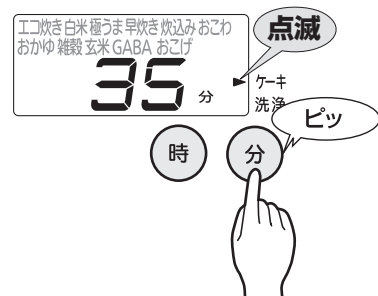
6 「ケーキ」を選ぶ



7 加熱時間を合わせる

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

※ **[時]** キーを押すごとに5分ずつ増え、**[分]** キーを押すごとに5分ずつ減ります。



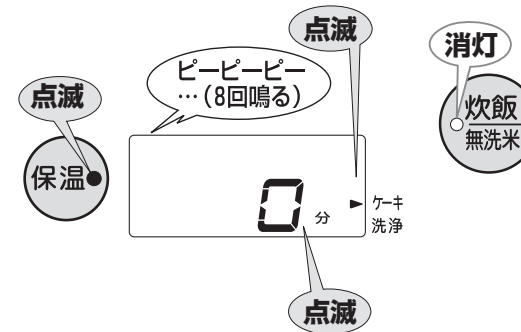
8 炊飯/無洗米 キーを1回押す

加熱が始まります。



9 焼きあがったら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。



- 1 ふたを開け、ケーキの中央に竹串を刺してみる。(生地がついてこなければ中まで焼けています。)

※ 生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で **[時]** キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、**[炊飯/無洗米]** キーを押す。(最大15分を3回まで追加できます。)

ご注意

追加で焼く前に **[取消]** キーを押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。

- (1) 内なべを取り出して、ぬれた布の上に置く。
- (2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
- (3) 再度、内なべを本体にセットする。
- (4) 「ケーキ」を選択し、追加時間をセットして焼く。

- 2 内なべを取り出し、ケーキを取り出して冷めます。

ご注意

- 内なべを取り出すときは、必ずミトンなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにケーキを取り出す。そのままにしておくと、内ふたについた露が落ちてべたつきします。

ケーキ作りが終わったら…

- 1 **[取消]** キーを押す



- 2 P.23の要領で洗淨し、においを取り除く

11 お手入れのしかた

- ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
- 調理やケーキを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちにおいを取り除いてください。(P.23参照)



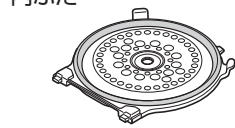
ご注意

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

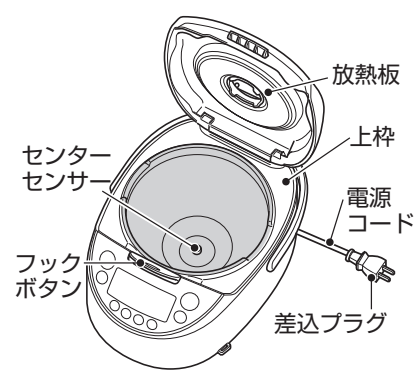
◆洗剤でお手入れするときは、中性の台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。

- ※洗剤が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ※中性以外の洗剤を使うと変色・腐食などの原因。

◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使ったばに洗うもの	 <p>内なべ 計量カップ しゃもじ</p>	<p>① 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。 ●内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。 ●計量カップ、しゃもじを熱湯に浸さない。変形の原因。
	 <p>スチームキャップ (2つの部分にはずす。 P.22参照)</p>	<p>流し洗いができます。</p> <p>① 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 ② 乾いた布ですぐに水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。 <ul style="list-style-type: none"> ・熱湯での流し洗い。・つけおき洗い。 ・炊飯直後の高温状態での流し洗い。 ●雑穀(アマランサスなど)や大麦を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。 ●スチームキャップ、ふたを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
	 <p>内ふた</p>	<p>① 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ② 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。 ※内ふたが汚れていると、つゆがつきやすくなります。</p> <p>■内ふたパッキン 内ふたに取りつけた状態で洗う。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●内ふたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。ふたが開まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや、ふたが開いて内容物が吹き出し、やけどやけがの原因。 ●雑穀(アマランサスなど)や大麦を混ぜて炊いた後は、必ず内ふたをお手入れする。内ふたが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。 ●内ふたを洗った後は、すき間などに水分が残らないよう、十分にふき取る。水分が残っていると、「水滴」の跡が残る原因。 ●汚れが気になる場合は、ぬるま湯でつけおき洗いをする。

汚れるたばにお手入れする箇所



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

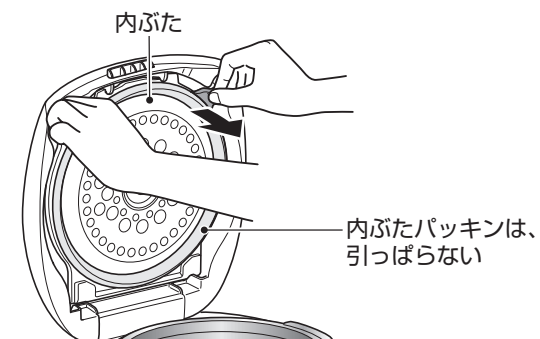
ご注意

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
- ふたパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取り付けができなくなります。パッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店または「連絡先→P.35」に記載のタイガーお客様相談窓口にお問い合わせください。

内ふたの取りはずし・取り付け

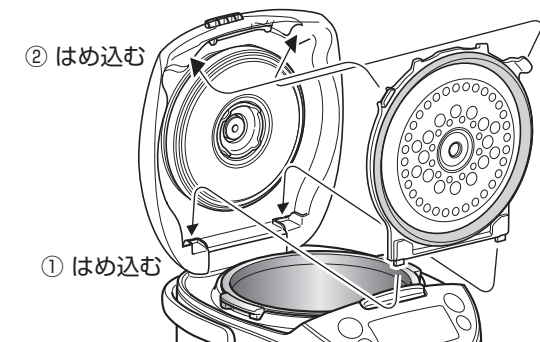
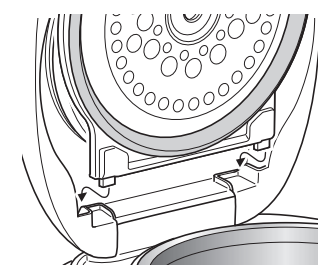
■取りはずしかた

内ふたのつまみを下に押し下げながら手前に引いてははずす。



■取り付けかた

図のようにふたにきっちりはめ込む。



ご注意

- 内ふたパッキン・スチームパッキンは引っぱらない。はずすと、再度取り付けができなくなります。パッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店または「連絡先→P.35」に記載のタイガーお客様相談窓口にお問い合わせください。
- 汚れが気になる場合は、ぬるま湯でのつけおき洗いをおすすめします。

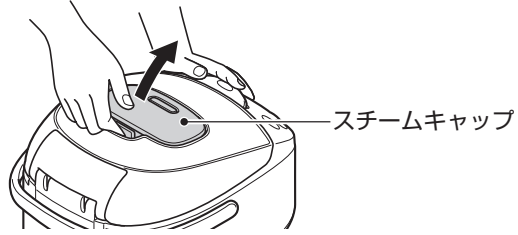


11 お手入れのしかた

スチームキャップの取りはずし・取り付け

■ 取りはずしかた

- ① ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。



■ ご注意

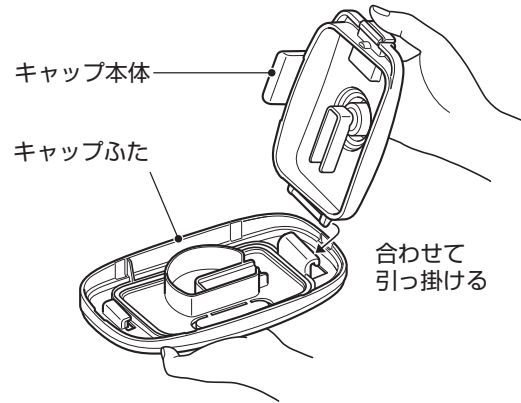
炊飯直後はスチームキャップの中に熱い露がたまっているので、注意する。

- ② スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。

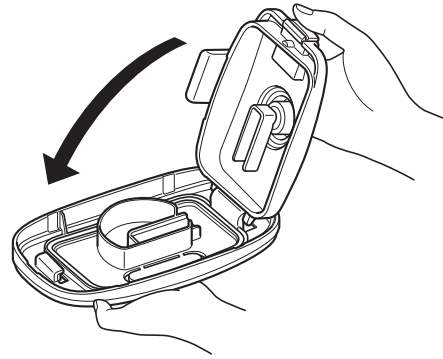


■ 取り付けかた

- ① キャップ本体を、キャップふたに引っ掛ける。



- ② 「カチッ」と音が鳴るまで押し込む。



- ③ 確実に、本体に取り付ける。

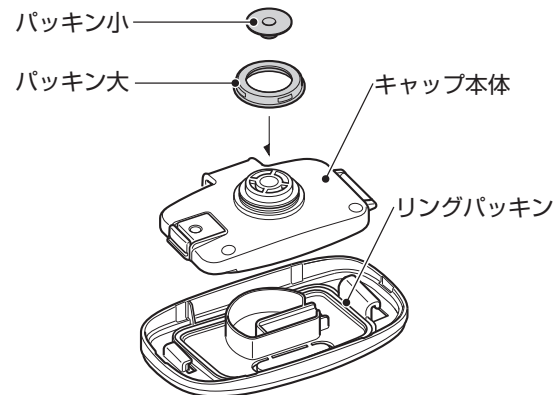
スチームキャップ用パッキンの取り付け

パッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実ににはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。

■ ご注意

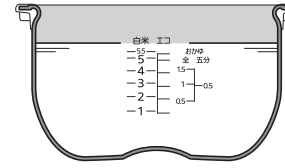
リングパッキンはずさない。はずれたときは、元通りに確実ににはめ込む。

※ 取り付けにくい場合、パッキンに水を少しつけるとつけやすくなります。



においが気になるときは洗浄する

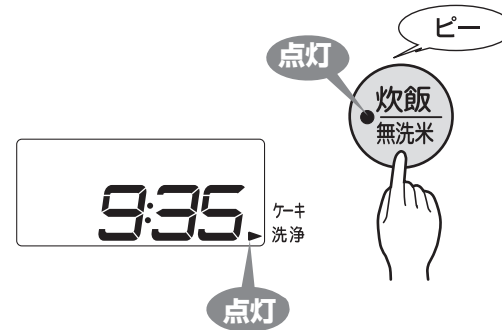
- ① 内なべに水を8分目まで入れ、本体にセットする。



- ② 差込プラグをコンセントに差し込む。
- ③ [メニュー] キーを押して、「洗浄」を選ぶ。



- ④ 炊飯/無洗米 キーを押す。(洗浄開始。約50分で終了)



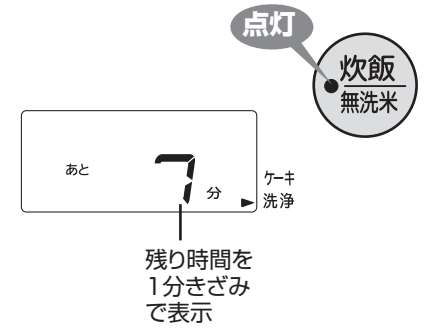
においが気になるときは、水にクエン酸(約20g)を入れてかき混ぜてから行くと、よりにおいが取り除かれます。

※ においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.35」に記載のタイガーお客様相談窓口までご相談ください。

■ ご注意

洗浄後は、内なべ・本体が熱くなっているので、ご注意ください。やけどをするおそれ。

洗浄終了の7分前になると…



洗浄が終了すると…



- ⑤ [取消] キーを押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。



- ⑥ 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。

使いかた

12 うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはんや炊飯器の動作などがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと	お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えた	アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さず炊飯/無洗米キーを押した	内なべの裏・センサーセンサーにこびりついたごはんつぶや水滴などがついてる	内なべが変形している	よくほぐさなかった	最大炊飯容量を超えて炊飯した
炊きあがったごはん										
炊飯中										
かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●
やわらかすぎる	●	●		●	●		●	●	●	
生煮えになる	●			●	●		●	●		●
しんがある	●			●	●		●	●		●
おこげができる	●	●	●	●	●		●	●		
蒸気がもれる	●						●	●		●
吹きこぼれる	●			●			●			●
炊飯時間が長い	●			●			●	●		●
参照ページ	9・10・34	-	-	11~15	9・14	12	10・20	-	12	9・34

お調べいただくこと	パッキン類や内なべの縁などにこびりついたごはんつぶなどがついてる	十分に洗米しなかった(無洗米は除く)	お湯(35度以上)で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざる上げ放置した	ふたが確実に閉まっていない	具や雑穀を混ぜ込んで炊いた調味料をよくかき混ぜなかった	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不十分	途中で停電があった
炊きあがったごはん											
炊飯中											
かたすぎる			●			●	●	●	●	●	●
やわらかすぎる			●	●	●	●	●	●	●	●	●
生煮えになる			●				●	●	●	●	●
しんがある			●				●	●	●	●	●
おこげができる		●	●	●		●	●	●	●	●	●
ぬか臭い		●									
蒸気がもれる	●					●				●	
吹きこぼれる	●	●			●		●			●	
炊飯時間が長い	●										●
参照ページ	10・20・21	9・10	10	9・14・15	-	10・20・21	9	-	-	20~23	34

こんなとき	理由
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	やわらかいごはんやねばりけがあるごんはつきやすいことがあります。

お調べいただくこと	お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センサーセンサーにこびりついたごはんつぶなどがついてる	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などに、ごはんつぶなどがついてる	十分に洗米しなかった(無洗米は除く)	再加熱を3回以上行った	12時間以上の予約炊飯をした	保温を24時間以上続けている
炊きあがったごはん								
炊飯中								
におう		●		●	●		●	●
変色する		●	●	●		●		●
パサつく	●	●	●	●		●		●
ベタつく	●	●	●	●			●	●
再加熱したごはんがパサつく	●	●				●		
参照ページ	9・10・34	10・20	12	10・20・21	9・10	17	14	16

お調べいただくこと	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不十分	炊きあがり直後の熱いごはんを再加熱した	ケーキ作りを行った後、においを取り除かなかった	ごはんを入れたまま保温を取り消した	途中で停電があった
炊きあがったごはん										
炊飯中										
におう	●	●		●	●	●		●	●	●
変色する	●	●	●	●	●					●
パサつく	●	●	●	●	●				●	●
ベタつく		●		●	●				●	●
再加熱したごはんがパサつく		●					●		●	●
参照ページ	16	16・17	16	16	16	20~23	17	19・23	-	34

困ったときは

13 ケーキがうまく作れない?と思ったら

ケーキがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと	材料の種類・分量を間違えた	加熱時間が短かった	加熱時間が長かった	メニューガイド記載以外のレシピを作った	焼きあがったケーキをすぐに取り出さずに放置した	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶ・米つぶや水滴などがついてる	内なべが変形している	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついてる	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
こんなとき										
焼けない	●	●		●				●	●	●
ふきこぼれる	●			●						
こげる	●		●	●		●	●			
焼き色にムラがある				●			●			
表面がベタつく				●	●	●				
参照ページ	18*	19		19	19	10・20	-	10・20・21		34

※…メニューガイド(P.32)を参照。

14 故障かな?と思ったら


修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
ごはんが炊きあがらない	差込プラグがコンセントに差し込まれていませんか。	プラグを確実に差し込む。	10
セットした時刻に炊きあがっていない	(炊飯/無洗米)キーを押しましたか。	(炊飯/無洗米)キーを押さないと、予約は完了しません。	14
	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。	33
	P.24の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		24
予約炊飯のセットができない	現在の時刻表示は合っていますか。	時刻を正しく合わせる。	33
	表示部に「0:00」が点滅していませんか。	時刻を合わせてから、予約する。	33
予約吸水炊飯のセットができない	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「ケーキ」「洗浄」を選択していませんか。これらのメニューはタイマーセットできません。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	13・14
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。		
表示部がくもる	内なべの外側がぬれていませんか。パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶなどがついていませんか。	乾いた布でふき取る。きれいに取り除く。	10・20・21
再加熱できない	(炊飯/無洗米)キーを押したら「ピピピ」とお知らせ音が鳴る。ごはんが冷めています。約55度以下のごはんは再加熱できません。保温ランプが消えていますか。	(保温)キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度(炊飯/無洗米)キーを押す。	17
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。ファンが作動している音です。故障ではありません。		7
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。IHが作動している音です。故障ではありません。		
上記の音とはまったく異なった音がする。		お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	35
(炊飯/無洗米)キーを押したとき、または(保温)キーを押したときに「ピピピ…」とお知らせ音が鳴る	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	10
炊飯中にスチームキャップの蒸気孔から泡が見える	沸とうによるもので故障ではありません。		-
予約炊飯、または予約吸水炊飯のセットをしているときに、「ピピピ」とお知らせ音が鳴る	(予約)キーを押してから、約30秒間何もしないと音が鳴りますが、続けて予約できます。		14・15
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		35
時刻合わせの際、(時)キーまたは(分)キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・予約セット中・予約炊飯中・追加加熱中・再加熱中は、時刻合わせできません。「ケーキ」を選択中は、時刻合わせできません。		33
保温ランプが点滅する	「おかゆ」「ケーキ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、ケーキがべたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	12・19
保温中に(時)キーを押すと「24」が点滅する	24時間以上、保温を続けていませんか。保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅します。		16
差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0:00」が点滅している	電源コードを差し込み直すと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消えていますか。	リチウム電池が切れていますが、通常の炊飯はできます。リチウム電池の交換は、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	7・35
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	(取消)キーと(予約)キーを同時に押した。	時刻を正しく合わせる。	33
	上枠・内ふたパッキン・フックボタン付近にごはんつぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	10・20・21

14 故障かな?と思ったら

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
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。 保温ランプが点灯していませんか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。 [取消]キーを押し、保温を取り消してから操作する。	4・10 10
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、「極うま」または「白米」で炊くことをおすすめします。		12 -
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。 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。	お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。 ゴミを取り除く。 絡まりやねじれを直す。	7・35 7
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。		-
樹脂などのおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は「においが気になるときは洗浄する」を参照してお手入れしてください。		23
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		-

こんな表示がでたときは

表示	処置	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーー」と音が鳴り続けたり、「ビビビビビビ…」という音がする  キー洗浄	本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いていると、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。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ① 差込プラグを抜く ② 吸気孔・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する ③ 再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.35」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	5

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.35」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。

メニューガイド

- このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L(付属の計量カップ)です。
 - 大さじは、15mLです。 ●小さじは、5mLです。
 - しょうゆ・みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。
- ※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
※「七草粥」「麦とろごはん」「五目ごはん」は、無洗米が選べます。



新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

七草粥

■材料(4人分)

- 米…1カップ
- 塩…小さじ1/3
- 七草[せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶの若葉)、すずしろ(大根の若葉)]…各適量

おかゆ
メニュー

115 kcal
/1人分

■つくり方

- ①七草はそのうち手に入りやすい2~3種類を選んで100gぐらい用意し、さっとゆでて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
- ②米を内なべで洗米し、「おかゆ・全」の目盛1まで水を加え、「おかゆ」で炊きあげます。
- ③炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意

- おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。



カルシウムたっぷりの健康食。

いりこ入り玄米ごはん

■材料(4人分)

- 玄米…3カップ
- いりこ…30g
- 塩ふき昆布…10g
- 酒…大さじ2
- しょうゆ…小さじ2

玄米
メニュー

432 kcal
/1人分

■つくり方

- ①玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「玄米」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
- ②①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「玄米」で炊きあげます。
- ③炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意

- 玄米は約1~2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。



麦ごはん特有の歯ざわりと味わいが楽しめます。

麦とろごはん

■材料(4人分)

- 米……3カップ
- 押麦……1/2カップ
- まぐろ(刺し身用)……300g
- まぐろの漬けダレ
 - しよゆゆ……大さじ5
 - みりん……大さじ3
 - 花がつかお……15g
- 山いも……400g
- 酢……適量
- とろろの味つけ
 - 塩……少々
 - だし汁……90mL
- うすら卵……4個
- おろしわさび(生)……適量
- もみのり……適量

雑穀
メニュー

720 kcal
/1人分

■つくり方

- ①米を内なべで洗米し、「白米」の目盛3まで水を加え、押麦をのせます。麦を入れた分、水1/2カップを追加して、「雑穀」で炊きあげます。
- ②まぐろは1.5cmの角切りにします。
- ③漬けダレの材料を合わせてひと煮立ちさせ、こして冷まし、②を浸けておきます。
- ④山いもは皮を厚めにむき、酢水にさらします。
- ⑤山いもの水気をふき取り、目の細かいおろし金ですりおろしながらすり鉢に入れ、さらにすりこ木で全体をよくすりませます。
- ⑥⑤にだし汁を加えてさらにすりのばし、塩で味を整えます。
- ⑦どんぶりにごはんをよそい、まぐろの1/4量を漬けダレにからめながら盛りつけます。
- ⑧⑦の上に漬けダレを適量回しかけてから、③のとろろを1/4量かけ、うすら卵を割ってもみのりをあしらい、おろしわさびを添えます。



具とごはんの絶妙のバランス。

五目ごはん

■材料(4人分)

- 米……3カップ
- 昆布……3cm角1枚
- 味つけ調味料
 - しよゆゆ……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
- さやえんどう……8枚
- 酒・しよゆゆ・塩・酢……各適量
- もみのり……少々

炊込み
メニュー

おこげ
選択

483 kcal
/1人分

■つくり方

- ①鶏肉は1cm角に切り、酒、しよゆゆ各少々をまぶしておきます。
- ②油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
- ③にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
- 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します。
- ⑤こんにゃくは水から4~5分茹で、水で洗ってにんじんと同様に切ります。
- ⑥干しいたけは水に浸けてやわらかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
- ⑦さやえんどうは筋を引き、塩ゆでにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
- ⑧米を内なべで洗米してから、味つけ調味料を加えて「極うま」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込み(おこげ選択)」で炊きあげます。
- ⑨⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてからもみのりを散らします。

ご
注
意

- 水の量は、具の種類によって多少加減してください。
- 最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。
- 多いとうまく炊けない場合があります。(1カップに対して具は約70g以下)



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……3カップ
- あずき……80g
- ごま塩……少々

おこわ
メニュー

494 kcal
/1人分

■つくり方

- ①あずきを洗って鍋に入れ、その5倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの5倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかためにゆでます。
- ②あずきとゆで汁に分け、ゆで汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
- 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3まで加え(足りない場合は水を加えます)、よく混ぜ合わせます。
- ④③に②のあずきをのせ、「おこわ」で炊きあげます。
- ⑤炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、ごま塩を添えます。

スポンジケーキ



■材料(100サイズ/180サイズ どちらも1台分)

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| 卵(M)……4個/5個 | ●飾り用 |
| 砂糖(上白糖)……120g/150g | 生クリーム(動物性)……200mL/250mL |
| 薄力粉……120g/150g | グラニュー糖……24g/30g |
| 無塩バター……40g/50g | いちご、ブルーベリー……各適量/各適量 |
| 無塩バター(内なべに塗る用)……適量/適量 | |

309 kcal
/1/8カット
(100サイズ)
フルーツは除く

■つくり方(内なべ使用)

- ①卵は常温に戻し、薄力粉はふるっておきます。無塩バターは溶かしておきます。
 - ②ボウルに卵、砂糖を入れて軽く混ぜ合わせます。
 - ③②のボウルを40度の湯せんにかけて混ぜ合わせ、砂糖が見えなくなるまで混ぜたら湯せんからはずします。
 - ④③をハンドミキサーの高速で泡立てます。白っぽくなり、泡立て器を持ちあげると、こもりと泡立て器に残り、ゆっくり落ちるようになるまで泡立てます。最後に低速で1分ほど泡立て、泡立ちを整えます。
 - ⑤④に①の薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラでさっくり混ぜます。溶かしたバターも加えて混ぜます。
 - ⑥薄くバターを塗った内なべに⑤の生地を流し入れ、やわらかい布の上で空気抜きしてから、「ケーキ」で35分(180サイズは40分)焼きます。
 - ⑦焼きあがったら内なべから取り出して冷まし、グラニュー糖を加えて泡立てた生クリームといちご、ブルーベリーで飾り付けます。
- ※焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で「時」キーを押して追加の焼きあげ時間を合わせ、「炊飯/無洗米」キーを押して追加で焼いてください。

タタン風紅茶のケーキ



■材料(100サイズ/180サイズ どちらも1台分)

- | | |
|---|---|
| ●りんごのキャラメリゼ | ●紅茶バターケーキ生地 |
| りんご……1個/1 ¹ / ₂ 個 | 薄力粉……100g/170g |
| レモン汁……少々/少々 | ベーキングパウダー……小さじ ¹ / ₃ /小さじ ¹ / ₂ |
| グラニュー糖……40g/60g | 卵……3個/5個 |
| 無塩バター……15g/25g | グラニュー糖……100g/170g |
| シナモン……適量/適量 | 無塩バター……100g/170g |
| | 紅茶の葉(アールグレイ) |
| | 茶葉が大きい場合は刻む……8g/12g |
| | レモン汁……大さじ ¹ / ₂ /大さじ1 |
| | ブランデーまたはラム酒……大さじ1/大さじ ¹ / ₂ |
| | 無塩バター(内なべに塗る用)……適量/適量 |

282 kcal
/1/8カット
(100サイズ)

■つくり方(内なべ使用)

- りんごのキャラメリゼを作る
 - ①りんごは芯を取り、薄めの楕円形に切って、レモン汁をかけます。
 - ②①を耐熱皿に並べてグラニュー糖をまぶし、バターをのせてラップをします。様子を見ながら半透明になるまで電子レンジで2~4分加熱して、冷まします。
 - ③内なべに薄くバターを塗って、②を並べてシナモンをふります。りんごの煮汁はとっておきます。
 - 紅茶バターケーキ生地を作る
 - ①無塩バター、卵は常温に戻し、薄力粉とベーキングパウダーはふるっておきます。
 - ②バターにグラニュー糖の²/₃量を2~3回に分けて加え、しっかり混ぜ合わせます。
 - ③卵は卵黄と卵白に分けます。②に卵黄を1個ずつ加えてしっかり混ぜ、レモン汁、ブランデー、紅茶の葉、りんごの煮汁を加えて混ぜ合わせます。
 - ④別のボウルに卵白と残りのグラニュー糖を入れて泡立て、メレンゲにします。泡立て器を持ちあげたときに角が立つまでしっかり泡立てます。
 - ⑤③に④のメレンゲの²/₃量を2回に分けて混ぜ合わせます。
 - ⑥⑤に①の薄力粉とベーキングパウダーを入れて切るように混ぜ合わせます。
 - ⑦⑥に残りのメレンゲを加えて、手早く混ぜ合わせ、内なべに流し入れ、やわらかい布の上で空気抜きをしてから、「ケーキ」で50分(100・180サイズ)焼きます。
 - ⑧焼きあがったら、内なべから取り出して冷まします。
- ※焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で「時」キーを押して追加の焼きあげ時間を合わせ、「炊飯/無洗米」キーを押して追加で焼いてください。

現在時刻の合わせかた

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

- 以下の動作をしているときは、時刻合わせができません。
炊飯(調理)中・保温中・タイマー予約中・予約炊飯(吸水)中・再加熱中・追加加熱中、「ケーキ」を選択中

例:「9:30」を「9:35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む

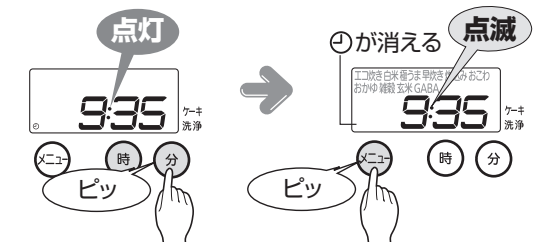
2 時刻セットモードにする

「時」または「分」キーを押すと、⓪が点灯します。



3 時刻を合わせる

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



※時刻あわせを途中でやめたいときは「取消」キーを押す。

仕様

サイズ	1.0L (5.5合)タイプ	1.8L (1升)タイプ		
電 源	100V 50 - 60Hz			
定格電力 (W)	1200	1350		
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量 (L)	1.0	1.8	
	区分名	B	D	
	蒸発水量 ⁴ (g)	30.8	37.1	
	年間消費電力量 (kWh/年)	83.2	128.3	
	1回当りの炊飯時消費電力量 ⁵ (Wh)	157	207	
	1時間当りの保温時消費電力量 ⁵ (Wh)	17.8	22.3	
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量 (Wh)	0.63	0.64	
炊飯容量 (L)	1時間当りの待機時消費電力量 (Wh)	0.55	0.56	
	エコ炊き	0.18~1.0 (1~5.5合)	0.36~1.8 (2合~1升)	
	白 米	0.18~1.0 (1~5.5合)	0.36~1.8 (2合~1升)	
	極うま	0.18~1.0 (1~5.5合)	0.36~1.8 (2合~1升)	
	早炊き	0.18~1.0 (1~5.5合)	0.36~1.8 (2合~1升)	
	炊込み	0.18~0.72 (1~4合)	0.36~1.26 (2~7合)	
	おこわ	0.18~0.54 (1~3合)	0.36~1.08 (2~6合)	
	おかゆ	全がゆ	0.09~0.27 (0.5~1.5合)	0.09~0.45 (0.5~2.5合)
		五分がゆ	0.09 (0.5合)	0.09~0.27 (0.5~1.5合)
	雑 穀	0.18~0.72 (1~4合)	0.36~1.44 (2~8合)	
玄 米	0.18~0.63 (1~3.5合)	0.36~1.08 (2~6合)		
玄米GABA (玄米ギャバ増量)	0.18~0.63 (1~3.5合)	0.36~1.08 (2~6合)		
外形寸法 ⁶ (cm)	幅	26.0	28.8	
	奥 行	35.4	38.6	
	高 さ	21.1	24.9	
本体質量 ⁶ (kg)	3.8	4.9		
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。

*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働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
予約炊飯中	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、すぐ炊き始めます。)
炊飯(再加熱)中	炊飯(再加熱)を続けます。
保温中	保温を続けます。保温の温度が低下する場合があります。

消耗品・別売品のお買い求めについて

- 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いきます。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。(P.6参照)

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

- お買い上げの販売店
- タイガーお客様ご相談窓口(「連絡先→P.35」参照)
- 消耗品・別売品のご購入サイト(「連絡先→P.35」参照)

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない?と思ったら」(P.24・25)・「ケーキがうまく作れない?と思ったら」(P.26)・「故障かな?と思ったら」(P.27・28)・「こんな表示がでたときは」(P.28)をご覧ください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

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

2 保証期間はお買い上げの日から本体・内なべ内面フッ素加工ともに、1年間です。(消耗品は除きます。)

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

3 修理(交換^{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。

保証期間内過ぎてるとき …… 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、ご希望により有料修理(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 ③製品の状況(できるだけくわしく)

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

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

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

部品代 …… 製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.35」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

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ

TEL(06)6906-2121

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

消耗品・別売品のご購入サイト

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



修理に関するご案内・受付サイト

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



ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>

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

愛情点検 長年ご使用の炊飯ジャーの点検を！



こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 炊飯ジャーの一部に割れ、ゆりみ、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お便利です。

ご購入年月日

ご購入店名 TEL ()

年 月 日

タイガーIH炊飯ジャー保証書

持込修理(交換^{※1})

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

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

〈無料修理(交換^{※1})規定〉

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

注 1) 交換は、内なべのみ対象となります。

タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

型名	JKT-B3
★お名前	様
★お住所	〒
★電話番号	
★お買い上げ日	年 月 日
★取扱販売店名・住所・電話番号	
保証期間(お買い上げ日より)	本体 1年 (消耗品は除く)
	内なべ内面フッ素加工1年

修理(交換^{※1})メモ

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理(交換^{※1})をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理(交換^{※1})等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

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

お客様の個人情報の利用目的

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