



品番

JNO-A型

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
3 はじめて使うとき	8
ごはんをおいしく炊くためのポイント	8
使いかた	
4 ごはんの炊きかた	9
5 保温について	12
6 お手入れのしかた	13
困ったときは	
7 うまく炊けない?と思ったら	16
8 故障かな?と思ったら	18
その他	
仕様	18
停電があったとき	19
消耗品・別売品のお買い求めについて	19
保証とサービスについて	19
連絡先	19

愛情点検	長年ご使用の炊飯ジャーの点検を!	
	<p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。 ●炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。 ●炊飯ジャーの一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。 ●内なべが変形している。 ●その他の異常や故障がある。 	<p>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。</p>

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利です。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

タイガー業務用炊飯ジャー保証書

持込修理

この保証書は、本書記載内容で無料修理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	JNO-A
★お名前	様
★ご住所	〒
★電話番号	
★お買い上げ日	年月日
★取扱販売店名・住所・電話番号	
保証期間(お買い上げ日より)	本体 1年 (消耗品は除く)

※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、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。

修理メモ

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

〈無料修理規定〉

- 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がご依頼にできない場合には、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になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
 - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
 - (ニ) 車輛、船舶等に搭載された場合に生ずる故障および損傷
 - (ホ) 虫等の侵入による故障
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (チ) 消耗品の交換
 - (リ) 下記の使いかたをした場合の内なべフッ素加工のふくれやはがれ、変形など
 - ・内なべをガス火にかけたり、電磁調理器・電子レンジなどに使用した場合
 - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温した場合
 - ・内なべの中で塩や酢を使用した場合
 - ・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事項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。

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

業務用

炊飯ジャー

炊きたて

(白米専用)

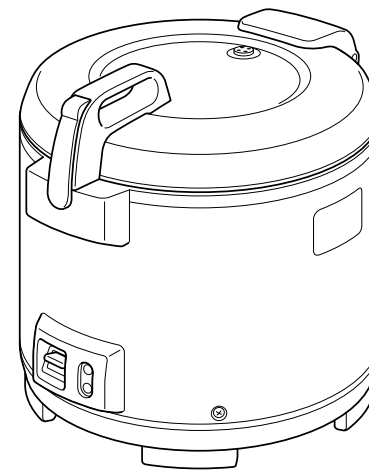
取扱説明書

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。



ご意見をお寄せください。

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

この製品は日本国内交流 100V 専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。

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

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

1 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。

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

警告 死亡や重傷を負うことが想定される内容です。

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

図記号の説明

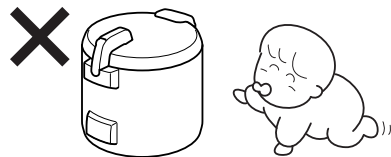
	してはいけない「禁止」内容です。
	実行しなければならない「指示」内容です。

※ 本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

乳幼児には特に注意

警告

- 子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがのおそれ。



- 蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどのおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

改造はしない

警告

- 修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。
感電・けがのおそれ。火災の原因。
修理は、販売店または「連絡先→P.19」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。

使用用途に注意

警告

- 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、やけどやけがをするおそれ。
(してはいけない調理例)
・白米・無洗米以外の炊飯
(炊込み・おこわ・玄米・雑穀・おかゆなど)
・ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する調理

異常・故障時は

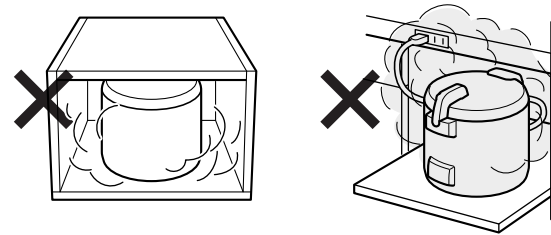
警告

- 必ず実施** すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.19」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトに点検・修理を依頼する。
そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。
(異常・故障例)
・ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
・炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
・炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
・内なべが変形している。
・その他の異常や故障がある。

使用する場所に注意

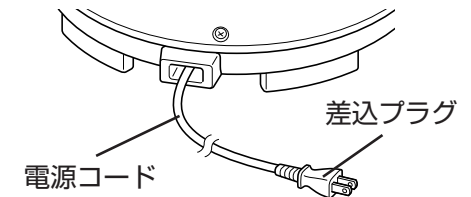
注意

- 次のような場所では使わない。
・不安定な場所
・火気の近く
・水のかかりやすい場所
・底部がぬれるようなところ
・直射日光が長時間あたる場所
・壁や家具の近く
・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
・通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
・蒸気のコモるところ
・差込プラグに蒸気があたるところ
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。



各部についての注意事項

電源コード・差込プラグ

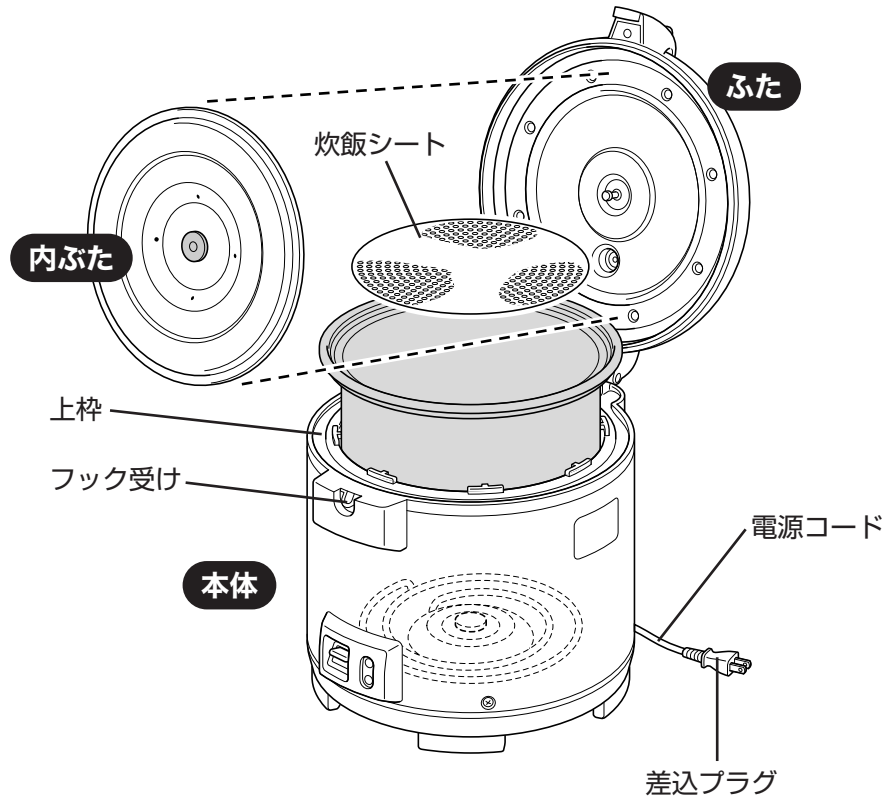


警告

- 次のような使いかたをしない。
・交流100V以外での使用。
(日本国内100V専用)
・タコ足配線での使用。
(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
・電源コードが破損したままや傷つくような使用。
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・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。
・ぬれた手での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・故障の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.19」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。
感電・けが・やけどのおそれ。
ショート・発火・漏電火災の原因。



本体

警告

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

注意

- 炊飯中は、
 - 本体を移動しない。
 - 本体に布などをかけない。
 やけどのおそれ。ふきこぼれ、本体・ふたの変形・変色の原因。
- 使用中や使用直後は、高温部にふれない。やけどのおそれ。

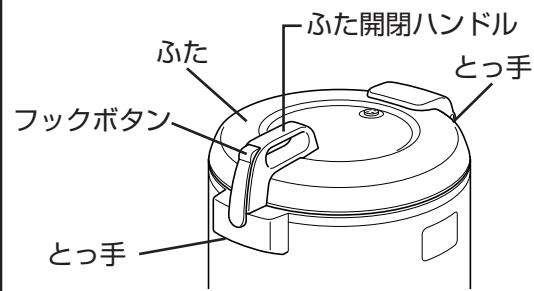
- お手入れは、本体が冷えてから行う。高温部にふれることによるやけどのおそれ。

- 倒したり落としたりぶついたり、強い衝撃を加えない。けがや故障の原因。

末長くご使用いただくためのご注意

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

ふた



警告

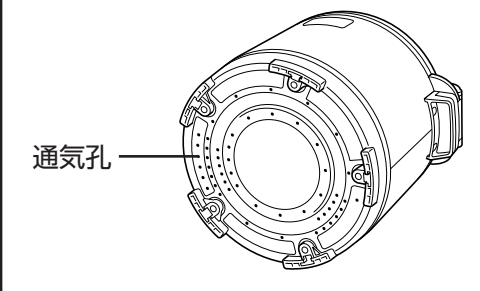
- 炊飯中は、絶対にふたを開けない。やけどやけがをするおそれ。
- ふたを開けるときは、蒸気に注意する。やけどのおそれ。

- ふたを閉めるときは、上枠やフック受け付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどを取り除き、「カチツ」と音がするまで確実に閉める。蒸気がもれたり、内容物が吹き出し、やけど・けがのおそれ。

- ふたを閉めるときは、必ずふた開閉ハンドルを持ちながらゆっくり閉める。破損や故障のおそれ。

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

通気孔



警告

- 通気孔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

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

末長くご使用いただくためのご注意

- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.19」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。

1 安全上のご注意

各部についての注意事項

必ずお守りください

内なべの取り扱いについて、特にご注意ください。



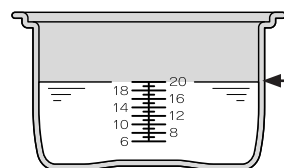
内なべ

⚠ 注意

禁止 専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

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

禁止 内なべの最大炊飯容量の目盛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。



最大炊飯容量の目盛
・3.6Lタイプは、20の目盛まで
・2.7Lタイプは、15の目盛まで

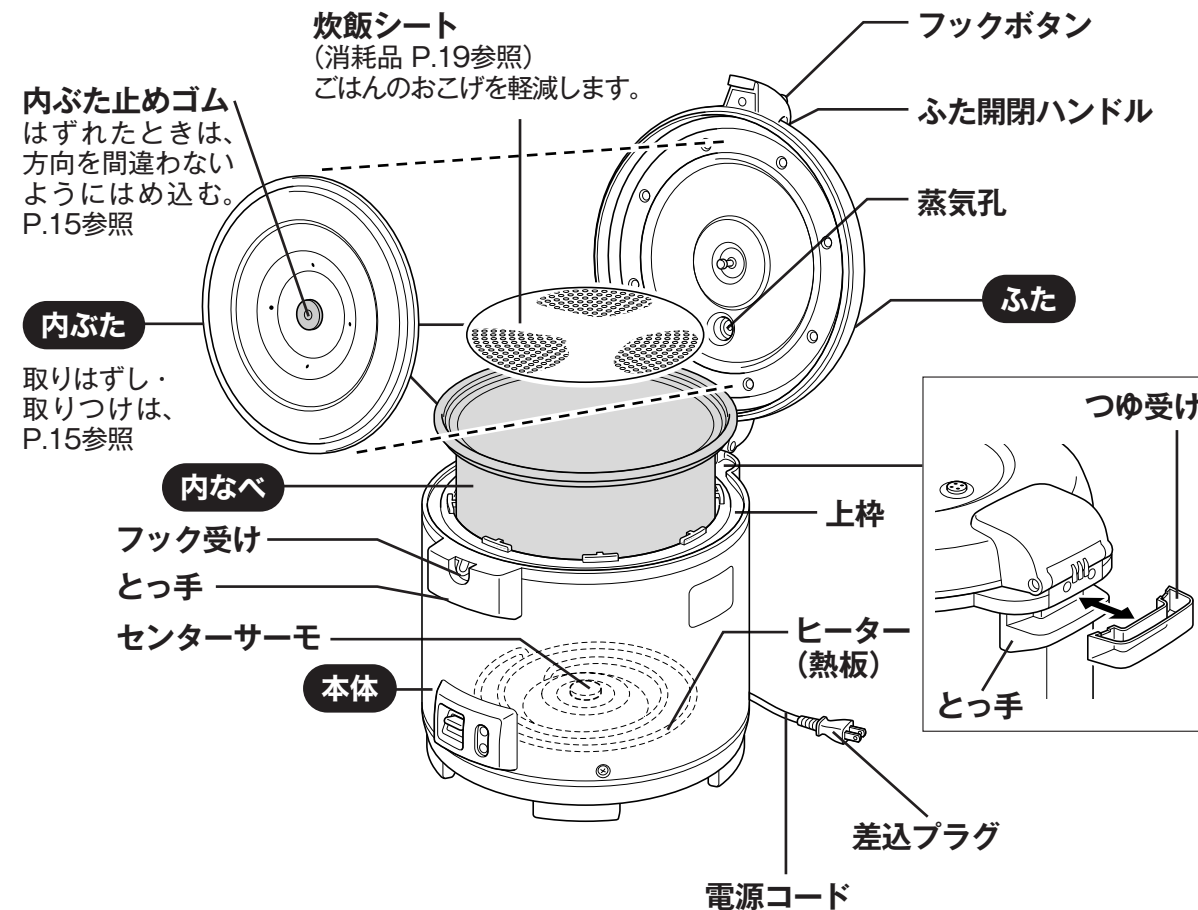
接触禁止 使用中や使用直後に内なべをさわるときは、ミトンなどを使い、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。

禁止 カラダきをしない。
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。
- 内なべについた、ごはんつぶ・米つぶ・こげついたごはんつぶは、必ず取り除く。
蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やおいしく炊けない原因。
- 内なべは、使うたびに、家庭用の台所用合成洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って、内面と外面をよく洗う。
- 業務用の酸性洗剤・アルカリ性洗剤でお手入れをしない。
外面が白く変色し、正常に炊飯できなくなるおそれ。
- 内なべのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。
 - ・内なべをガス火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどに使わない。
 - ・白米・無洗米以外のごはん(炊込みなど)を保温しない。
 - ・内なべの中で塩・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一緒に洗わない。
 - ・金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
 - ・食器洗浄機や食器乾燥器などは使わない。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない色むらができたり、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.19」に記載のタイガーお客様相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

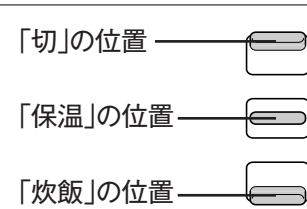
2 各部のなまえとはたらき



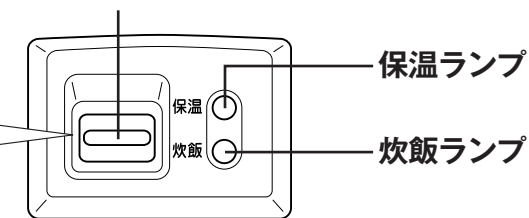
内ふた止めゴム
はずれたときは、方向を間違わないようにはめ込む。
P.15参照

取りはずし・取りつけは、
P.15参照

スイッチ(3段切り替え)

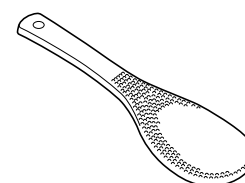


スイッチ



付属品の確認

〈しゃもじ〉



〈計量カップ〉
約1合(約0.18L)・
約150g



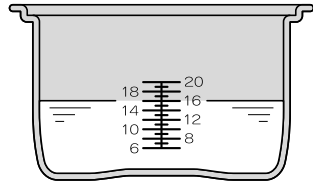
音について

炊飯中・保温中にする下記の音は、異常ではありません。
●「カチカチ」や「ギンギン」という音
(ヒーターの熱膨張による音)

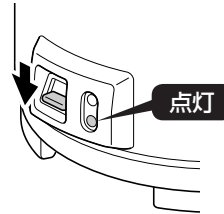
3 はじめて使うとき

本体内部の油を焼き切るために、約30分間、内なべに水を入れて湯わかししてください。

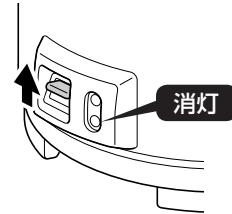
- 1** 内なべに約半分まで水を入れ、本体にセットする。(P.10参照)



- 2** スイッチを1番下まで押し下げ、炊飯にセットする。(P.11参照)



- 3** 約30分後、スイッチを1番上に押し上げて切る。(P.11参照) その後、お湯をすてる。



※はじめて使うときに、煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。
※内ぶた・炊飯シート・付属品は、洗ってからお使いください。(P.13・14参照)

ごはんをおいしく炊くためのポイント 炊きかたはP.9～11をお読みください。

良いお米を選ぶ・保存場所を選ぶ

- 精米日の新しい、つぶのそろった、つやのあるお米を選びましょう。
- 湿気の少ない、涼しくて暗い場所に保存してください。

付属の計量カップで正確にはかる

- 1カップは約0.18Lです。
※無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。



洗米は手早く

内なべ以外の容器にお米を入れ、たっぷりの水を加えて、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。

水加減の目安

- お好みにより、水加減を調節してください。
- 水加減の目安表

お米の種類	水加減の目安
新米	目盛より少し少なめ
古米	目盛より少し多め

おこげについて

- こうばしく、おいしいごはんに炊きあげるために、ごはんの底にうすいキツネ色のおこげがつきます。
- 次のようなときは、おこげがつきやすくなります。
 - ・ 洗米が不十分なとき
 - ・ 長時間お米を浸水させたとき

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひとつぶひとつぶが水になじむように、底からよくかき混ぜてください。上から水を入れたらだけだと、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ことをおすすめします。白くなるのは米のでんぷん質でめかではありませんが、そのまま炊くと、おこげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。
- 無洗米を炊くときは、基準目盛より水量を増やして炊飯してください。(例えば、付属の計量カップで10カップの白米を炊くときは「12」の目盛で水加減して炊飯してください。)

● 無洗米の炊飯量

サイズ	最大量	最小量
2.7L (1升5合タイプ)	13合 (1升3合)	6合
3.6L (2升タイプ)	17合 (1升7合)	6合

● 無洗米の水加減の目安表

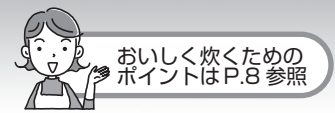
炊飯量	無洗米の水加減の目安
6～9合	基準目盛+1目盛
10～15合 (1升～1升5合)	基準目盛+2目盛
16～17合 (1升6合～1升7合)	基準目盛+3目盛

炊飯時間の目安

- 炊飯時間は、炊飯量・お米の種類・季節・室温・水温・水加減・電圧などにより多少変わります。(電圧100V・室温20度・水温20度・水加減は標準水位)
- 炊飯がはじまってから自動的に切れるまでの時間です。スイッチが切れた後、15～20分間、充分にむらしてください。


サイズ	メニュー	白米
2.7L (1升5合タイプ)		27～37分
3.6L (2升タイプ)		20～35分

4 ごはんの炊きかた

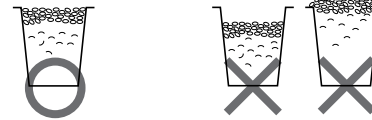


1 お米をはかる

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。

〈正しい計量例〉 〈間違った計量例〉



ご注意

- お米は正しくはからないと、ふきこぼれたりして、うまく炊けない原因。

2 お米を洗う

(内なべ以外の容器で洗米する)

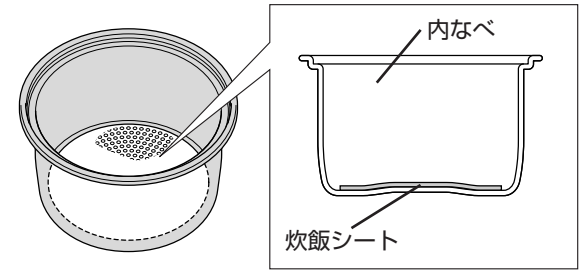
※無洗米の場合は、P.8参照。



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。
- 内なべで洗米しない。フッ素加工面が傷ついたり、底面がへこんだりして、うまく炊飯できなくなる原因。

3 炊飯シートを内なべの底にしく




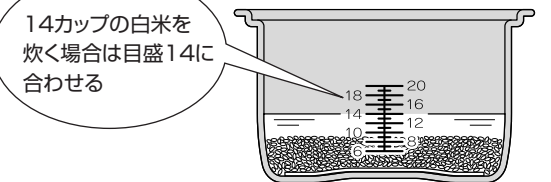
ご注意

- 炊飯シートにしわがよると、炊きむらの原因。
- 炊飯シートがズレると、ズレた部分におこげができやすくなる原因。

4 お米を内なべに移し、水加減する

- 内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。
- お米は平らにならしてください。
- お米を洗って水加減をした後、少なくとも30分以上(冬場は1～2時間)水に浸してから炊飯をはじめてください。

-  **ポイント** お米の種類を確かめてお好みで水加減します。(P.8の目安表を参照)

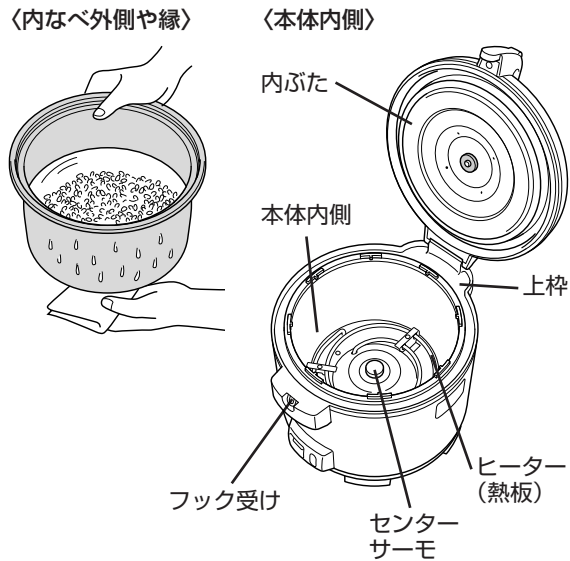


ご注意

- 正しく水加減をしないと、ふきこぼれたりして、うまく炊けない原因。

4 ごはんの炊きかた

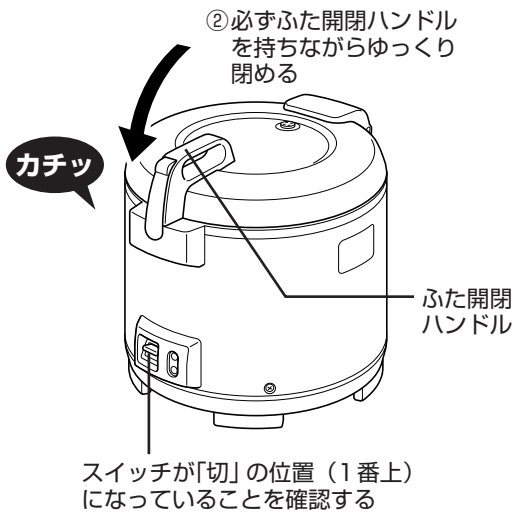
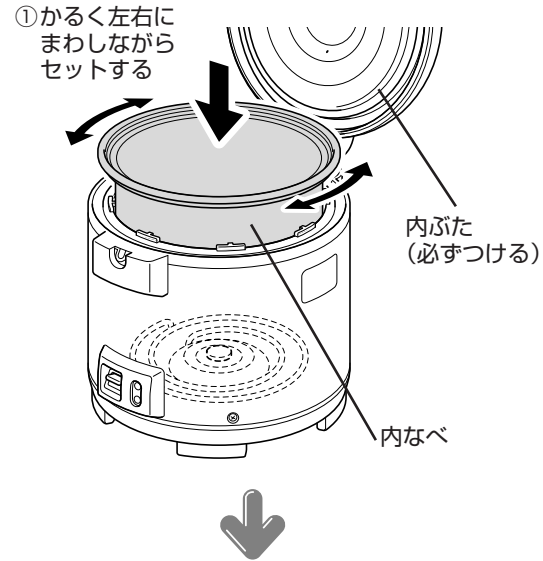
5 内ぶたをセットし (P.15参照)、 水滴・米つぶなどをふき取る



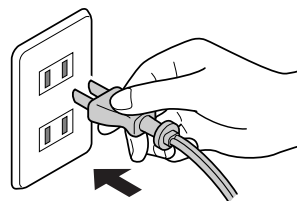
ご注意

- 上枠やフック受け付近、内ぶたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中に蒸気がもれたり、やけどやけがのおそれ。
- 内なべの外表面がぬれていると、炊飯中の加熱により「水のはじける大きな音」がするので、水気を十分にふき取る。

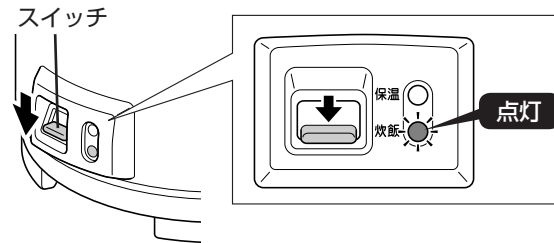
6 内なべを本体にセットして、 ふたを確実に閉める



7 差込プラグをコンセントに 差し込む



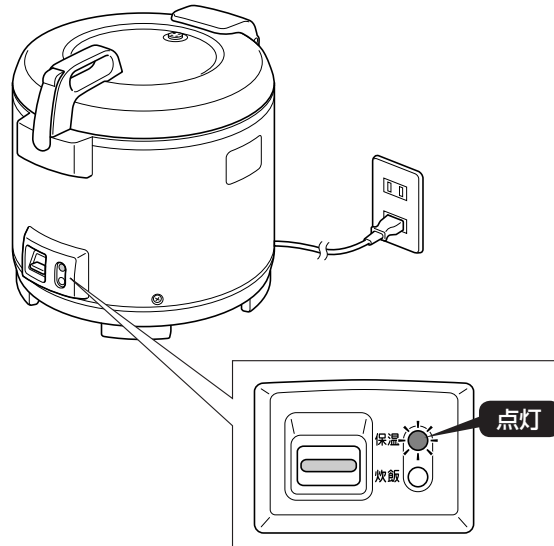
8 スイッチを1番下まで 押し下げ、炊飯にセットする (炊飯ランプ点灯)



ご注意

- スイッチは、必ず1番下まで押し下げる。押し忘れたり、押しかたが途中になっていると、ごはんが炊けません。

9 炊飯が終わると、自動的に 保温に切り替わるので、すぐ にふたを開けずに、15～20 分間むらす (保温ランプ点灯)



ご注意

- スイッチが切れた後、再度スイッチを押し続けず。故障の原因。

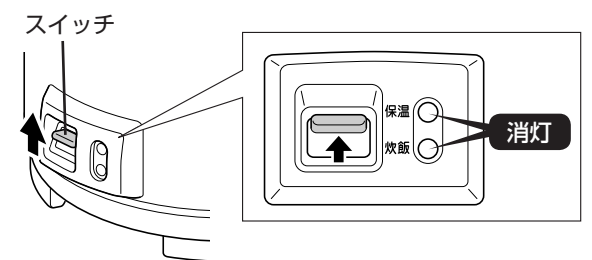
10 むらし終わったら、ごはん をほぐす (スイッチを「保温」の位置のままに しておくと、保温を続けます。保温 について P.12参照)



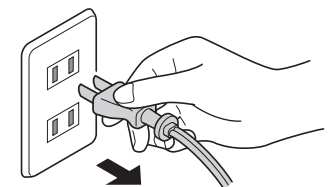
ご注意

- むらし終わったら、余分な水分を蒸発させるために、必ずごはん全体を上下にかきまぜて充分にほぐす。ほぐさないと、ごはんが固まったり、ベタついたり変色するおそれ。
- 連続して使うときは、本体が冷めてから使用する。

11 使用後は、スイッチを 1番上まで押し上げて切る



12 差込プラグを抜く



13 お手入れする (P.13～15参照)

5 保温について

炊飯が終わると、自動的に保温に切り替わり、ごはんのおいしさを保ちます。

保温中は、ふたを確実に閉める

ふたがしっかり閉まっていないと、乾燥・変色・においの原因になるため、ふたを確実に閉めてください。

保温を中止するとき

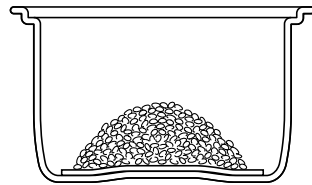
スイッチを1番上まで押し上げて切る。(P.11参照)

保温だけに使用するとき

- ①本体に内なべを入れ、差込プラグをコンセントに差し込む。
- ②スイッチを保温の位置に合わせる。(保温ランプ点灯)
- ③20～30分後、内なべが温まってから、炊きたてのごはんを内なべに入れる。

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。



ご注意

- 差込プラグを抜くと、保温が取り消されるので、保温を続けたいときは、再度コンセントに差し込む。温度が下がると、におい・変色の原因。
- 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。

- ・コンセントを抜いての保温
- ・ごはんを入れたまま保温を取り消す
- ・冷やごはんの保温
- ・冷やごはんのつき足し
- ・しゃもじを入れたままの保温
- ・最小炊飯量以下の保温
- ・2.7L (1升5合) タイプ：6合
- ・3.6L (2升) タイプ：6合
- ・白米 (無洗米) 以外の保温
- ・ごはんをドーナツ状にした保温
- ・12時間以上の保温

- 内なべの縁・内ふた・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。
- 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。

6 お手入れのしかた

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

ご注意

- 必ず差込プラグを抜き、本体・内なべ・内ふたが冷め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・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- 業務用の酸性洗剤・アルカリ性洗剤は使わない。変形・変色・腐食のおそれ。
- 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、家庭用の台所用合成洗剤 (食器用・調理器具用) を使う。
※洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使ったびに洗うもの

内なべ

しゃもじ

計量カップ

つゆ受け

内ふた止めゴム

内ふた

内ふたの取りはずし・取り付け (P.15参照)

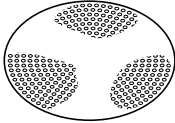
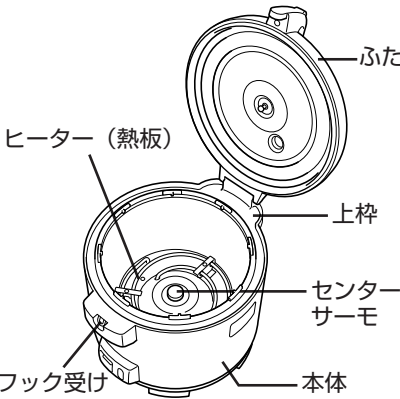
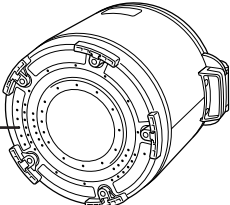
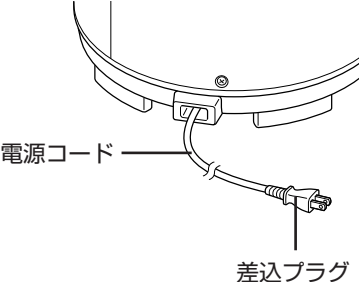
①洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。

②乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

ご注意

- 内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わない。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。
- 内なべはアルミ製です。業務用の酸性洗剤・アルカリ性洗剤などを使って内なべをお手入れした場合、外面が白く変色し、正常に炊飯できなくなるおそれ。家庭用の台所用合成洗剤を使い、十分に水洗いを行って、乾いた布でふいて自然乾燥させる。
- しゃもじ・計量カップ・つゆ受けを熱湯に浸さない。変形の原因。
- 内ふたに付着したごはんつぶ・米つぶなどは、必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中の蒸気もれや内容物が吹き出し、やけどやけがのおそれ。
- 汚れが気になる場合は、ぬるま湯でのつけおき洗いをする。
- 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。
- 内ふたをお手入れした後、内ふた止めゴムがはずれていないか確認する。(はずれたときは取りつける。P.15参照)

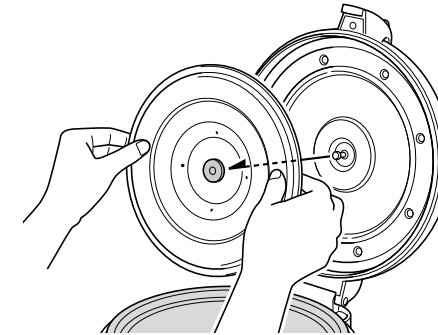
6 お手入れのしかた

使うたびに洗うもの	 <p>炊飯シート</p>	<p>お湯にしばらくつけ、スポンジで洗う、またはかるくもみ洗いする。</p> <p>ワンポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> ●傷んだり、切れたりしたときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載の消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。 ●使用中に変色することがありますが、使用面・衛生面には影響ありませんので、安心してお使いください。 <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●炊飯するたびに必ず洗う。汚れたまま使用すると、うまく炊けない原因。 ●穴は目詰まりのないようにする。 ●強く引っ張ったり、刃物など先の鋭いものをあてない。
汚れるたびにお手入れする箇所	 <p>ふた ヒーター（熱板） 上枠 センターサーモ フック受け 本体</p>	<p>■本体の外側・内側 かたくしぼった布でふき取る。</p> <p>■センターサーモ・ヒーター（熱板） 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。</p> <p>■上枠・フック受け ごはんつぶ・米つぶなどが付いている場合は取り除く。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。
	 <p>通気孔</p>	<p>綿棒などでほこりを取る。</p> <p>ご注意</p> <ul style="list-style-type: none"> ●通気孔にほこりなどが付着したままで使用しない。故障や火災の原因。
	 <p>電源コード 差込プラグ</p>	<p>乾いた布でふく。</p>

内ぶたの取りはずし・取り付け

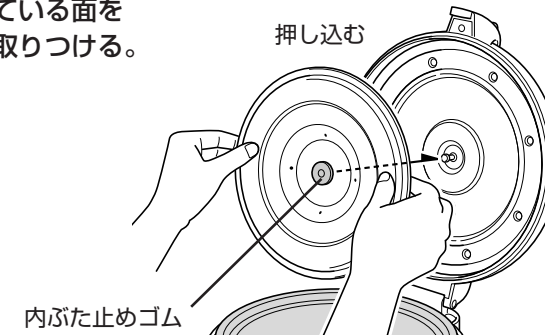
■取りはずしかた

手前にはずす。



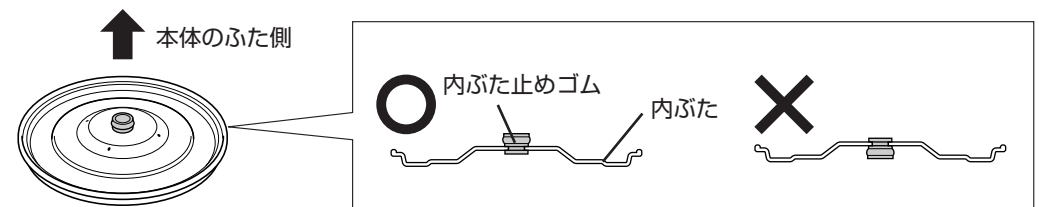
■取り付けかた

内ぶた止めゴムのとび出ている面を本体のふた側に合わせて取り付ける。



■ご注意

●内ぶた止めゴムがはずれたときは、方向をまちがえないようにはめ込む。



■においの取り除きかた

炊飯ジャーに、においがついてしまったときは、次のお手入れをしてください。

- ①内なべの中に熱湯を7～8分目まで入れ、スイッチを保温の位置に合わせ（保温ランプ点灯）、2～3時間保温する。
- ②内なべ・内ぶたを洗剤でよく洗う。
- ③風通しの良い場所で、本体・各部を乾燥させる。

7 うまく炊けない?と思ったら

炊きあがったごはん、炊飯中、保温中のごはんがおかしいときは、次の点をお調べください。

お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	白米・無洗米以外を炊飯した	アルカリイオン水(pH9以上)を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	ごはんつぶや水滴などがついている	内なべの裏・センサーサーモ・ヒーター(熱板)にこげついた	内なべが変形している	内ぶたをつけ忘れた	炊飯シートをつけ忘れた	スイッチを炊飯の位置(1番下の位置)まで押し下げなかった	よくほぐさなかった	最大炊飯量を超えて炊飯した
炊きあがったごはん	かたすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	やわらかすぎる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	生煮えになる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	しんがある	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	おこげがキツネ色以上になる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
炊飯中	蒸気がもれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	ふきこぼれる	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
	炊飯時間が長い	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
参照ページ		8・9	2	-	-	10・13・14	-	10・15	7・9	11	11	8・18	

お調べいただくこと		パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている	充分洗米しなかった(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、ざるに上げたまま放置した	ふたが確実に閉まっていない	割れ米が多く湿っている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分	内なべの外面やセンサーサーモが白く変色している	途中で停電があった
炊きあがったごはん	かたすぎる			●			●		●	●	●	●
	やわらかすぎる			●	●	●	●	●	●	●	●	●
	生煮えになる			●					●	●	●	●
	しんがある			●			●		●	●	●	●
	おこげがキツネ色以上になる		●	●	●			●	●	●	●	●
炊飯中	ぬか臭い		●									
	蒸気がもれる	●					●		●	●	●	●
	ふきこぼれる	●	●			●			●	●	●	●
	炊飯時間が長い	●							●	●	●	●
参照ページ		10・13・14	8・9	9	8	-	10	-	-	13~15	6・13	19

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はらは、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・センサーサーモ・ヒーター(熱板)にこげついた	ごはんつぶなどがついている	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁、内ぶたなどに	充分洗米しなかった(無洗米は除く)	内ぶたをつけ忘れた	保温を12時間以上続けている	白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温した
保温中のごはん	おこげがキツネ色以上になる				●						
	におう		●			●	●		●	●	●
	変色する		●		●	●			●	●	●
	パサつく	●	●		●	●			●	●	●
	ベタつく	●	●		●	●			●	●	●
参照ページ		8・9	10・13・14	11	10・13・14	8・9	10・15	12	12	12	

お調べいただくこと		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をした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	ごはんを入れたまま保温を取り消した	内なべの外面やセンサーサーモが白く変色している	途中で停電があった
保温中のごはん	におう		●	●	●	●	●	●
	変色する	●	●	●			●	●
	パサつく	●	●	●				
	ベタつく		●	●		●	●	●
	参照ページ	12	12	12	13~15	-	6・13	19

困ったときは

8 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すか。	差込プラグを確実に差し込む。	10
炊飯できない またはスイッチを押し下げても保温の位置になる	内なべの外側やセンターサーモが白く変色していませんか。 業務用の酸性洗剤・アルカリ性洗剤などを使ってお手入れすると、変形・変色・腐食のおそれがあります。	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。	6・13
炊飯中・保温中に音がする	「カチカチ」や「ギンギン」という音。ヒーターの熱膨張による音です。故障ではありません。		7
	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。	-
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。		-
ふたが閉まらない	上枠・フック受け付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	5・10・14
	内ぶたが正しくセットされていますか。	内ぶたを正しくセットする。	15
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。		14
	内ぶたが汚れていませんか。内ぶたが汚れていると、つゆが多くなる場合があります。	内ぶたを洗剤でよく洗う。	13
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。		-
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.19」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。

仕様

サイズ	2.7L (1升5合) タイプ		3.6L (2升) タイプ	
電源	100V 50-60Hz			
定格電力 (W)	1010		1410	
炊飯容量 (L)	白米	1.08~2.7 (6合~1升5合)	1.08~3.6 (6合~2升)	
	無洗米	1.08~2.34 (6合~1升3合)	1.08~3.06 (6合~1升7合)	
外形寸法* (cm)	幅	36	36	
	奥行	42.6	42.6	
	高さ	35	38.3	
本体質量* (kg)	7.9		8.4	
コードの長さ* (m)	1.5			

* おおよその数値です。

● 1カップ=約1合 (約150g) です。

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常にはたります。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
炊飯中	炊飯を続けます。 うまく炊けない場合があります。
保温中	保温を続けます。

消耗品・別売品のお買い求めについて

- 内ぶた・内ぶた止めゴム・炊飯シート・内なべ・つゆ受け・しゃもじ・計量カップは消耗品です。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 (下記「連絡先」参照)
- 消耗品・別売品のご購入サイト (下記「連絡先」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.16・17)・「故障かな?と思ったら」(P.18)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。

- 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。
- 保証期間は、お買い上げの日から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いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 修理を依頼されるとき**

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。
保証期間を過ぎてるとき	…… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理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)
- 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。**
- 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。
- 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。

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。