

家庭用

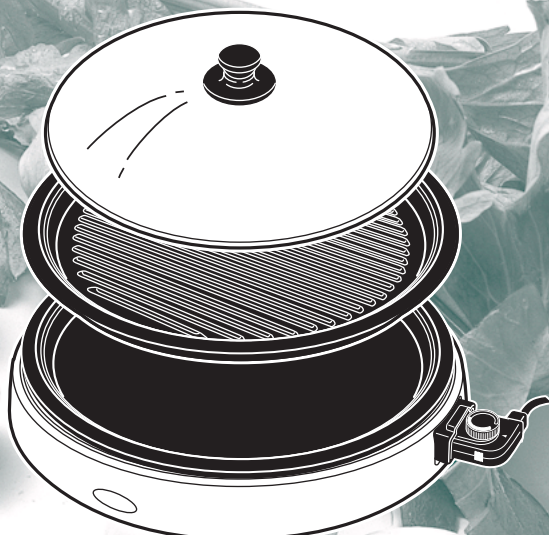
タイガーホットプレート 〈モウいちまい[®]〉 取扱説明書

〈保証書つき〉

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

もくじ

1. 安全上のご注意	1
2. お使いになる前に	5
各部のなまえとはたらき	5
付属品の確認	5
専用金属へらの使いかた	5
3. 使いかた	6
4. 使い終わったら	7
5. お手入れのしかた	8
お料理例	9
6. 故障かな?と思ったら	11
仕様	11
収納のしかた	12
保証とサービスについて	12
連絡先	12
保証書	裏表紙



点検・修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利です。

ご購入年月日 年 月 日

ご購入店名

TEL ()

日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません。)

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みのうえ、必ずお守りください。

- ※お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために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。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

警告

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」
内容を示します。

注意

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する
可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

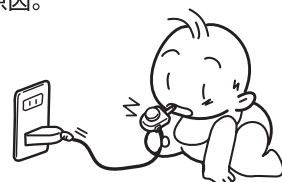
-  この絵表示は行為を「禁止」する内容です。
 (分解禁止)
-  この絵表示は行為を「強制」したり、
「指示」したりする内容です。
 (強制・指示)  (差し込みプラグを抜く)

警告

-  交流100V以外では使用しない。
火災・感電の原因。
-  定格15A以上のコンセントを単独
で使用する。
他の器具と併用すると
分岐コンセント部が異
常発熱して、発火するお
それ。

-  電源コードは傷んだまま使用しない。
(傷つける・無理に曲げる・引っばる・ねじる・
たばねる・高温部に近づける・重いものを載せ
る・挟み込む・加工するなど)
電源コードが破損し、火災・感電の原因。
-  差し込みプラグにほこりが付着し
ている場合は、よくふき取る。
火災の原因。

-  差し込みプラグはコンセントの奥
までしっかり差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。
-  差し込みプラグが傷んだり、
コンセントの差し込みがゆるい
ときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。
-  ぬれた手で、差し込みプラグの抜き
差しをしない。
感電やけがをするおそれ。
-  感熱棒をなめさせない。
乳幼児が誤ってなめないように
注意すること。
感電やけがの原因。



警告

-  子供だけで使わせたり、
幼児の手の届くところ
で使わない。
やけど・感電・けがをする
おそれ。

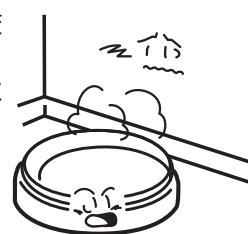
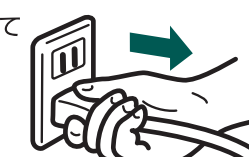
-  揚げものの料理は
しない。
火災の原因。

-  水につけたり、
水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

-  改造はしない。
修理技術者以外の人は分解したり、
修理をしない。
火災・感電・けがの原因。
修理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相談窓口までご相
談ください。

注意

-  不安定な場所や、熱に弱い敷物の上
では使用しない。
火災の原因。

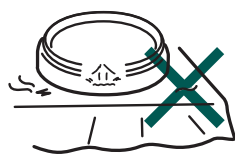
-  壁や家具などの近くでは使わない。
蒸気または熱で壁や
家具を傷め、変色、変
形の原因。
本体の故障、変形、火
災の原因。

-  使用時以外は差し込みプラグを
コンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による
感電・漏電火災の原因。
-  差し込みプラグを抜くときは、必ず
差し込みプラグを持って引き抜く。
感電や、ショートして
発火するおそれ。

-  使用中は、本体から離れない。
調理物が発火するおそれ。
-  お手入れは冷えてから行う。
高温部にふれ、やけどのおそれ。

お願い

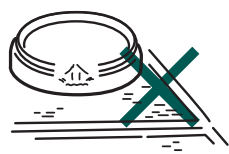
次のような場所では使用しない。

変色や跡形がついたり、こげたり、故障、感電、火災の原因。

- ビニール製などの熱に弱いテーブルクロスの上



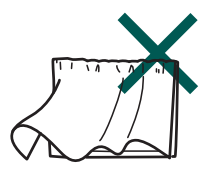
- たたみ・じゅうたんなどの上



- 水のかかりやすい場所



- カーテンなどの近く



- 火気のそば



※熱に弱いテーブルやワゴンなどでも、変色や跡形がつくことがあるので注意すること。

- タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



- 熱い状態または自動温度調節器を取りつけたままでプレート本体からはずさない。
やけどや火災のおそれ。



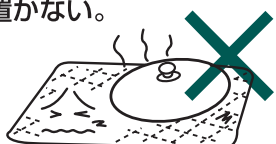
- ヒーターの上にプレート以外のものを置かない。
ヒーターの上にプレート以外のもの（なべや、やかんなど）を置かない。



- 蒸しもの料理でふたを開けるときの、蒸気に注意する。
蒸気が勢よく出るので、やけどのおそれ。



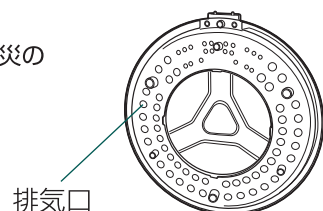
- 熱いままのふたをビニールクロスやテーブルなどの上に置かない。
跡形がつくことがあるので注意すること。



- 熱くなったプレートや金属へらを本体の樹脂の部分に触れさせない。
本体の樹脂の部分が熱で変形するので注意すること。



- 本体底部の排気口に金属製の棒などを突っ込まない。
感電・ショート・火災のおそれ。



- 丸洗いはしない。

本体、電源コードを丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。
ショート・感電・故障のおそれ。



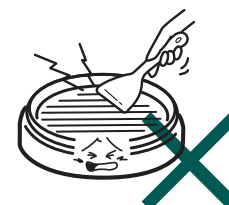
- 金属へらを平面プレートに放置しない。
金属へらが熱くなり、やけどのおそれ。

お願い

末永くご使用いただくために、必ずお守りください。

- 波形プレートには金属へらは使わない。

フッ素樹脂加工面が傷つき、腐食の原因。

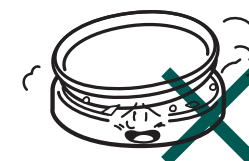


- プレートを同時に重ねて使わない。

故障や温度が上がらない原因。

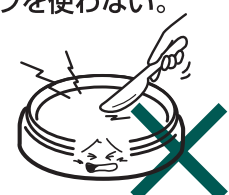
- 異物や汚れは取り除く。

プレート裏面や遮熱板、ヒーター、感熱棒に異物や汚れがついたまま使用すると異常発熱し、テーブルがこげたり故障の原因。また遮熱板の光沢がなくなってきたらお買い上げの販売店にお問合せの上、早めに交換すること。



- 使用時にプレートを交換したり、取り外したりしない。
プレートが熱くなっていて、やけどのおそれ。

- 平面プレートには専用へら以外の金属製のへらやナイフを使わない。
フッ素樹脂加工面が傷つき、腐食の原因。



- 自動温度調節器にショックを与えない。

正しく温度調節されるよう精密に調整されているので、落としたり、ものにぶつけたりしない。

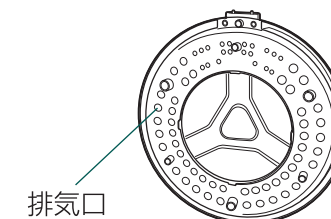


- 本体やプレートをガスコンロにかけない。
本体が燃えたり、プレートが変形して使用できなくなるおそれ。



- 本体底部の排気口をふさがない。

本体の下に新聞紙などの紙を敷いて使用したりすると底部の排気口をふさぐおそれ。そのまま使用すると異常発熱し、故障・火災の原因。



- 料理の残りや水を入れたまま放置しない。

プレートの素地が腐食し、フッ素樹脂がはがれるおそれ。



説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、下記の意味があります。



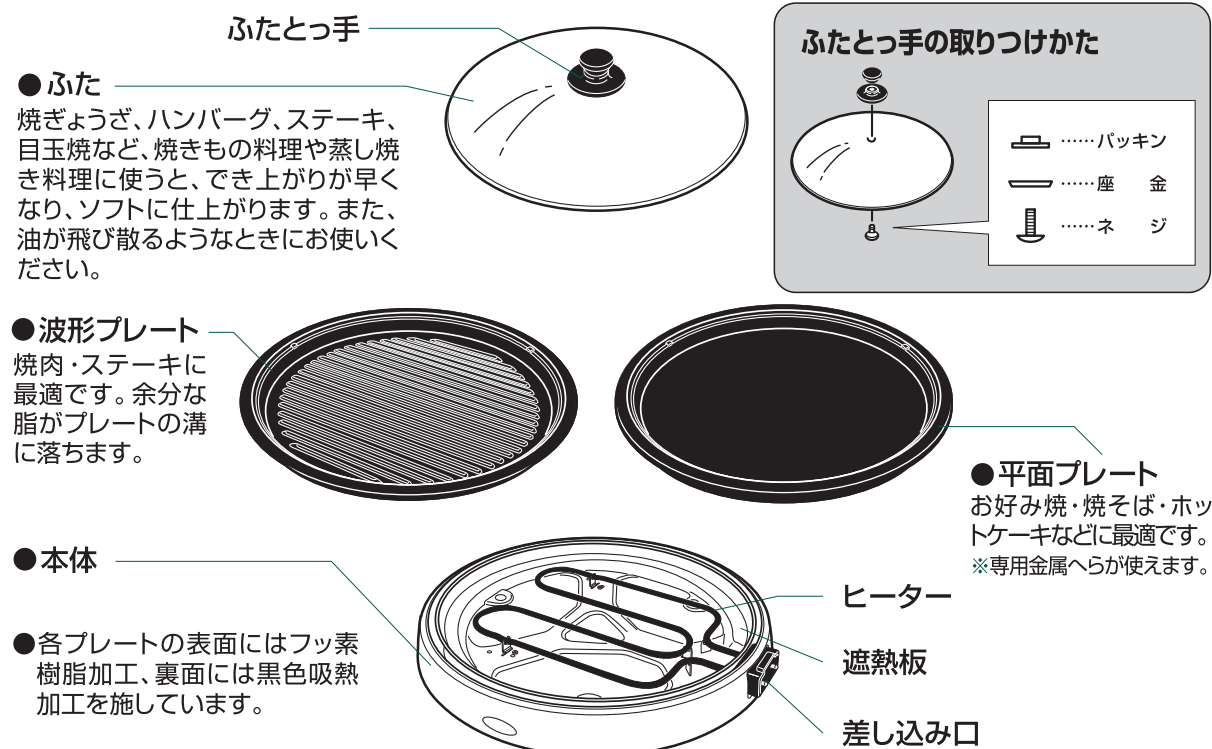
おいしい焼きものをさせていただくためのポイントと、商品を末永くお使いいただくためのお願いを記載しています。



異常音と間違えないように、作動音について説明しています。

2 お使いになる前に

各部のなまえとはたらき



自動温度調節器の表示部

温度調節つまみ (温度調節目盛つき)

プレートの温度をセットするものです。



パイロットランプ(目印)

温度調節目盛をあわせる目印です。この位置に、設定したい温度の目盛をあわせてください。使用中は温度調節の働きにより、ついたり消えたりします。

付属品の確認

●自動温度調節器 (CPJ型専用)

感熱棒(本体の差し込み口に差し込む)温度を感知します。変形させないでください。



●専用金属へら (1本)

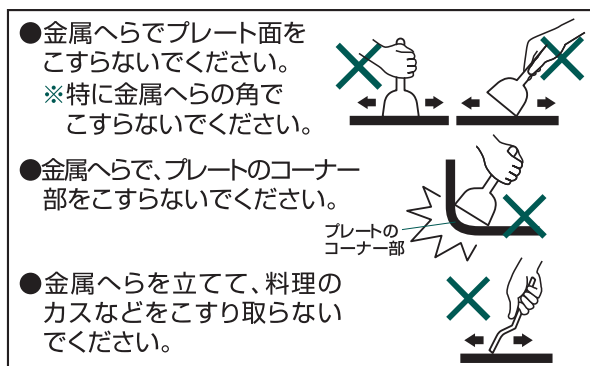
※金属へらを追加でお買い求めになるときは、お求めのタイガー製品販売店にお申し込みください。

専用金属へらの使いかた

専用金属へらは、平面プレートのみを使用してください。



下記のような使いかたをしますと、プレートが傷つき、腐食の原因になります。



3 使いかた

※はじめて使うときや長期間保管していたときは、ふたや各プレートを水洗いしてください。また各プレート裏面の黒色吸熱加工面は水洗いしたあと、いろいろな布等でふいてください。黒い塗料が布につく事がありますが、ご使用上の品質に支障はありません。

※はじめてお使いになるときに、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。プレートにサラダ油をうすくぬってからお使いください。

※プレートに多少の色むらがありますが、ご使用の品質には支障ありません。

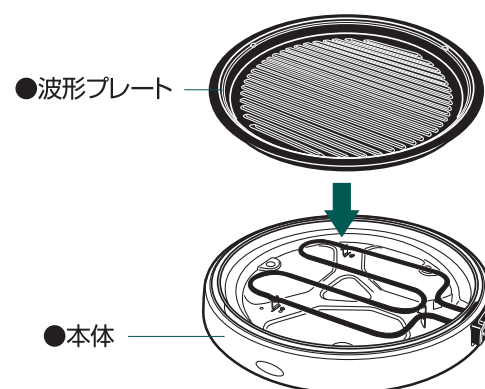
※長時間使用していると、調理物の油によってプレートが変色することがありますが、ご使用にさしつかえありません。

※プレートの着脱時にプレート裏面の黒色吸熱加工の塗装にすり傷がつくことがあります。ご使用にさしつかえありません。

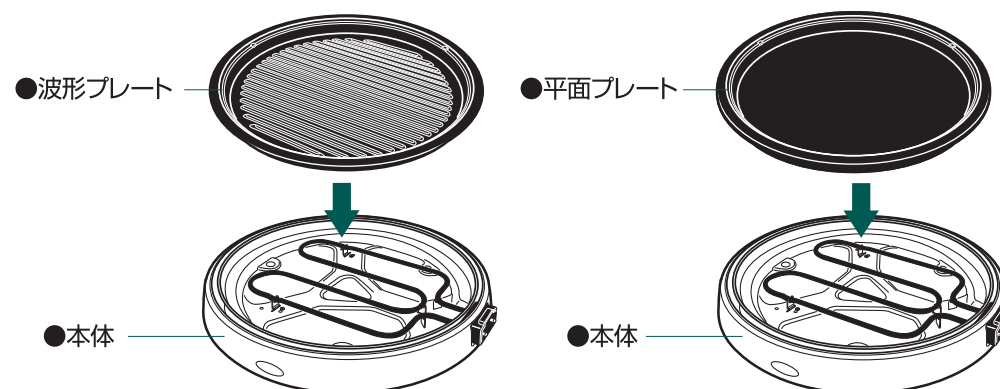
1 用途に合わせてプレートを本体にセットする。

プレートはがたつきや傾きがないようにセットしてください。

波形プレートを使う場合

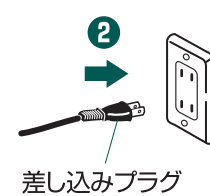
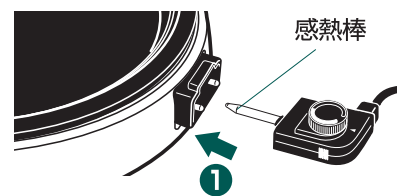


平面プレートを使う場合



- プレートの裏面やヒーター、遮熱板に水滴や異物がついているときは、乾いた布などでふきとってください。
- プレートががたついたり、傾いて置くと、プレートの温度が上がらない原因になります。
- 使用時にプレートを交換したり、取り外したりしないでください。プレートが熱くなっている、やけどのおそれがあります。

2 自動温度調節器を本体の差し込み口に、差し込みプラグをコンセントに差し込む。



感熱棒はヒーターの差し込み口に、差し込みプラグはコンセントに差し込んでください。



- 自動温度調節器の目盛が「切」になっていることを確認してください。
- プレートが本体にセットされていない状態では、絶対に通電しないでください。
- 感熱棒についた異物は取り除いてください。
- 自動温度調節器を引き抜くときは差し込み口を押さえながらまっすぐ引き抜いてください。

3 使いかた

3 料理に応じて、温度調節つまみを目印（パイロットランプ位置）に合わせる。



料理例	目盛
焼きものの保温	保温
うす焼卵、クレープ、フレンチトースト、目玉焼、ホットケーキ	160
焼きようざ、お好み焼、焼そば、魚バター焼、ハンバーグ (途中で温度を下げる)	200
焼肉、ステーキ、鉄板焼、野菜炒め、焼めし	240

※目盛はふたをしていない時のプレート表面温度の目安です。

4 通電後約15分*ほどしてから油をひいて調理をはじめる。

(*適温になる時間の目安)

- 調理をする前にプレートにサラダ油をうすくぬってからお使いください。
- 使用中、パイロットランプがついたり消えたりして適温を保ちます。
- 保温にするときには、温度調節つまみを「保温」に合わせてください。



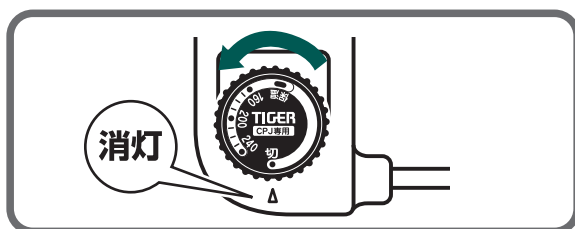
- タレをつけた肉等を焼くと、こげてカスが残ります。取りのぞきながら調理してください。
- 長時間の保温は、調理物が乾燥し、風味を損ないますのでご注意ください。



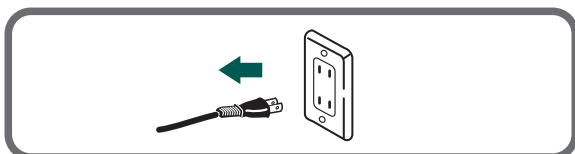
- 使用中に「カチッ」と音がする場合がありますが、ヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。

4 使い終わったら

1 温度調節つまみを「切」位置にする。



2 電源コードの差し込みプラグを抜く。



3 ヒーターが十分に冷えてから自動温度調節器の感熱棒を抜き、お手入れする。

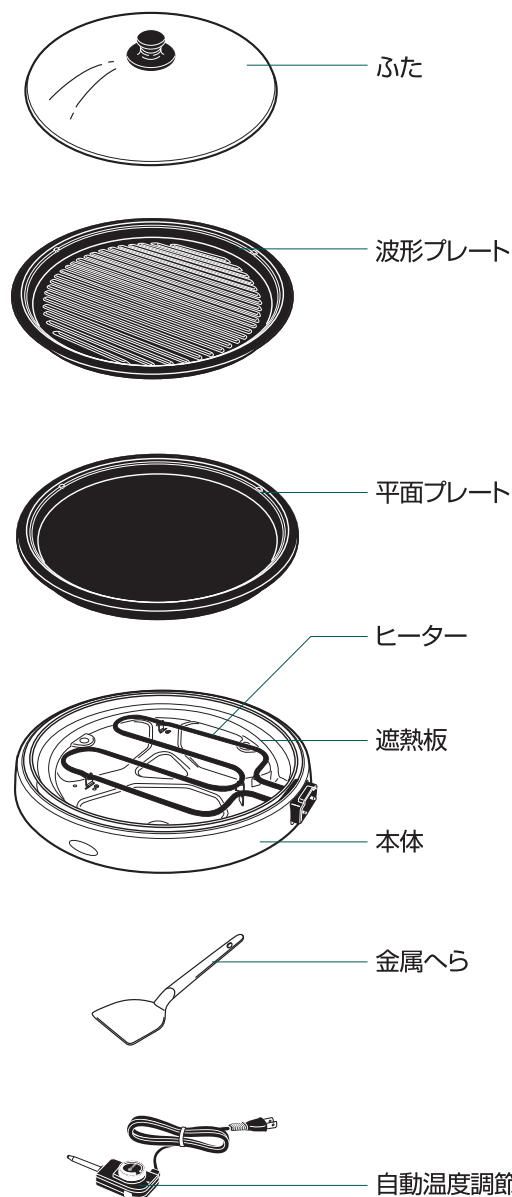


- プレート、ヒーター、差し込み口、感熱棒、遮熱板が熱くなっていますのでやけどには充分ご注意ください。
- 使用後は、プレートにいつまでも残りものを放置しないで、早めにお手入れしてください。(お手入れのしかたは8ページ参照)

5 お手入れのしかた



- お手入れするときは、差し込みプラグ、感熱棒を抜き、製品が冷えてから行ってください。
- 台所用合成洗剤以外（シンナー・クレンザー・化学ぞうきん・金属たわしなど）は、使わないでください。



波形プレート・平面プレートのお手入れ

- 使用後、温かいうちに調味料や焼けこげなどをやわらかい紙ナプキンなどでふきとってください。
- その後、温かいうちに台所用合成洗剤を含ませたスポンジで洗ってください。こびりついた汚れはぬるま湯に少しつけてから汚れを落としてください。
- 洗った後は、充分乾燥させ、プレートはサラダ油をうすくぬっておいてください。
- 各プレートの裏面には熱効率を高める黒色吸熱加工を施しています。むりにこすったりすると塗装がはがれる場合がありますので、やわらかいスポンジなどで洗ってください。

自動温度調節器のお手入れ

- 固くしぼったふきんでふいてください。
- 水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・故障のおそれがあります。



本体のお手入れ

- 水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電・故障のおそれがあります。
- 本体外側、遮熱板は台所用合成洗剤を含ませたふきんで汚れをふき取った後固くしぼったふきんで洗剤分をふきとってください。
- ヒーターは固くしぼったふきんでふいてください。
- 最後に乾いたふきんで水気をとってください。
- 遮熱板と本体とのすき間に調理物が落ちた場合は、本体を傾けてとりのぞいてください。

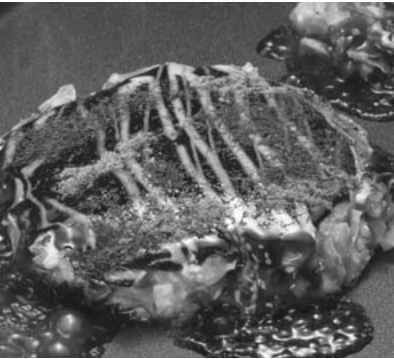
ふた・金属へらのお手入れ

- 台所用合成洗剤を含ませたスポンジで洗った後、よく乾かしてください。

お料理例

お好み焼

平面プレートを使用



ご 注 意

- 一度に数枚焼くときは、温度設定を少し高めにしておいてください。
- ひっくり返した時にへら等でおさえつけないようにしてください。

●材料(4人分)

生地

小麦粉……………150g
ベーキングパウダー……………少々
だし汁……………1カップ
酒……………大さじ2
だしの素……………少々
山芋のすりおろし……………15g
塩……………少々
牛乳……………1/4カップ
みりん……………大さじ1
溶かしバター……………大さじ1

具

キャベツ……………400g
青ネギ……………2本
紅生姜(みじん切り)……………小さじ2
豚バラ肉(スライス)……………200g
卵(M)……………4個
天かす……………大さじ3
粉かつを……………小さじ1
桜海老……………20g

サラダ油/お好み焼用ソース/
マヨネーズ/醤油/マスタード/ } ……適量
青のり/花かつを/七味唐辛子 }

●作りかた●

- 1 生地の材料をさっくり混ぜ合わせて、30分程度ねかせます。
- 2 キャベツは粗目のみじん切りにし、青ネギは3mmの小口切りにします。
- 3 ボールに一人前ずつの生地、キャベツ、青ネギ、紅生姜、天かす、粉かつを、卵を入れてよく混ぜます。
- 4 平面プレートを使い目盛を200に設定して、サラダ油をひき、2/3の生地を一気に丸く流し入れて、中央に少しくぼみをつけます。
- 5 ホットプレートの横で、豚肉を焼いてお好み焼の上ののせて、残しておいた1/3の生地を流します。
※生地全体が温まるようによろすを見ながら、ふたをしておきます。
- 6 6ぶ程度、火が通り、表面にきつね色の焼き色がつけばひっくり返して、焼き上げます。(生卵を割り、その上にのせて軽く焼いてもよい)
- 7 好みにより、ソース、マヨネーズ、醤油、マスタード、青のり、花かつを、七味唐辛子をかけていただきます。

韓国風プレートそばめし

平面プレートを使用



ワンポイントアドバイス

- 味つけをしっかり目に、半熟目玉焼きをつぶしながら食べるのがコツです。

●材料(4人分)

豚バラ肉……………150g
キャベツ……………3枚
ニラ……………1/4束
中華そば……………2玉
ごはん……………茶碗2杯(約300g)
卵(M)……………4個
紅生姜(みじん切り)……………20g
鶏からスープの素……………大さじ2
コチュジャン……………大さじ2
もみ海苔/塩/こしょう/サラダ油…適量

●作りかた●

- 1 キャベツ、ニラ、中華そばを刻んでおきます。豚バラ肉は幅5mmの棒状に切っておきます。
- 2 平面プレートをセットして目盛を240に設定して温めます。
- 3 プレートが温まれば、プレートにサラダ油をひき、豚バラ肉を入れ塩、こしょうをして焼きます。
- 4 **1**と**3**をプレートに入れて炒めながら細かく刻み、ごはんを加えてさらに炒め合わせます。
- 5 塩、こしょう、鶏からスープの素、紅生姜を加えて調味して、器に盛りつけます。
- 6 半熟目玉焼きをプレートで作り、そばめしの上にのせ、コチュジャンを添えて、もみ海苔を散らしていただきます。

お料理例

石焼き風プレートビビンバ

平面プレートを使用



ワンポイントアドバイス

- 手早く混ぜた後はしっかりとしたおこげができるまで混ぜないのがコツです。

●材料(4人分)

ごはん……………茶碗4杯(約600g)
市販のナムル……………300g
牛肉……………150g
キムチ……………200g
青ネギ……………2本
卵(M)……………4個
海苔……………2枚
コチュジャン……………大さじ3
塩/こしょう/ごま油……………適量

牛肉の下味

醤油……………大さじ4
砂糖……………小さじ1
青ネギ(みじん切り)……………大さじ2
煎り胡麻……………小さじ2
ニンニク(みじん切り)/こしょう…少々

●作りかた●

- 1 牛肉は細切りにして下味を絡めておきます。
- 2 平面プレートをセットして目盛を240に設定して温めます。
- 3 プレートが温まれば、プレートにごま油をひき、**1**の牛肉を炒めます。
- 4 ごはん、ナムル、細切りにしたキムチを入れ、卵を割り入れます。
- 5 手早く混ぜて炒め、塩とこしょうで調味し、青ネギを散らします。
- 6 しばらく混ぜずによろすを見ながら底におこげができれば器に盛り、刻んだ海苔を飾ってコチュジャンを添えていただきます。
※わかめのスープなどといたくと良く合うごはんメニューです。

プレート串焼き

(ポークの塩焼きとチキンの味噌焼き)

波形プレートを使用



ワンポイントアドバイス

- 脂を落としながら表面をパリッと焼いてください。

●材料(4~5人分)

豚バラ肉……………400g
鶏もも肉……………2枚
白ネギ……………3本
サラダ油……………適量

塩焼きタレの材料

塩……………大さじ1
青じそ(みじん切り)……………1/2枚
粗びきこしょう……………少々

味噌焼きタレの材料

田舎味噌……………大さじ2
生姜(すりおろし)……………小さじ1.5
青じそ(みじん切り)……………1.5枚
パセリ(みじん切り)……………小さじ1.5
ニンニク(みじん切り)……………小さじ1
オリーブオイル……………小さじ1
酒……………小さじ1/2
醤油……………小さじ1/2
レモン汁……………少々
七味唐辛子……………少々

●作りかた●

- 1 豚バラ肉は厚さ1~1.5cm、幅3cm位に切り、鶏もも肉はひとくちサイズに切ります。白ネギは3cm位に切ります。それぞれを竹串に白ネギと共に刺し、ねぎまにします。
- 2 塩焼きタレ、味噌焼きタレはそれぞれの材料を混ぜ合わせて用意します。
- 3 波形プレートをセットして目盛を240に設定して温めます。
- 4 プレートが温まれば、プレートにサラダ油をひき、**1**の豚バラ肉には塩焼きタレ、鶏もも肉には味噌焼きタレを、お好みの量をつけて焼き上げます。
※タレの材料や分量はお好みにより調節してください。

6 故障かな?と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

 ご自分での修理は、危険ですから絶対にしないでください。

こんなときは	ここを見て	こう処理してください	参照ページ
プレートの温度が 上がらない。	●差し込みプラグが、コンセントからはずれていませんか。	差し込みプラグを、コンセントに確実に差し込んでください。	6
	●タコ足配線をしていませんか。	定格15A以上のコンセントを単独で使用してください。	1
	●感熱棒が差し込み口の奥まできっちりと差し込まれていますか。	感熱棒を差し込み口に確実に差し込んでください。	6
	●温度調節つまみが、「切」になっていませんか。	温度調節つまみを料理に応じて目印(パイロットランプ位置)に合わせてください。	7
	●プレートが本体に確実にセットされていますか。	本体に確実にセットしてください。	6
	●プレートが傾いていませんか。	本体に確実にセットしてください。	6
	●プレートの裏面やヒーターに、異物が付着していませんか。	異物を取り除いてください。	6
調理物がひどくこげる。	●プレートの表面のお手入れは充分ですか。	プレートの表面のお手入れをしてください。	8
使用中に音がする。	●「カチッ」と音がする。	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。(調理の音は除く。)	お買い上げの販売店にご相談ください。	
煙が出たり、においがする。	●使いはじめたばかりではありませんか。	はじめてお使いになるときに、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。	6

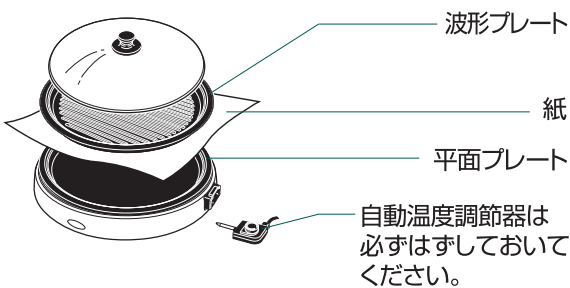
※ふたとっ手にキズやカケているように見える箇所がある場合がありますが、樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。

仕様

電 源		交流100V 50-60Hz
消 費 電 力		1300W
温度調節範囲(約)℃		保温～240
電 源 コ ー ド (約)m		1.8
ヒ ー タ ー		シーズヒーター
外形寸法 (約)cm	幅	48.2
	奥 行	42
	高 さ	16.6
質 量 (約)kg		6

収納のしかた

- 専用の箱に収納してください。
収納方法は、箱に記載しています。
- 専用の箱に収納しないときは、プレートとプレートの間に紙などをはさんで保護してから積み重ねて収納してください。直接重ねると、表面のフッ素樹脂加工や裏面の黒色吸熱加工が傷つくことがあります。



保証とサービスについて

※修理を依頼される前にまず「故障かな?と思ったら」(11ページ参照)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一年間です。(消耗部品は除きます。)**
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 3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
過ぎている
とき

……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理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)
- 4ホットプレートの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。**
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

……不具合内容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。

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・お買い物のご相談は

お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)

 **0570-011101**
市内通話料でOK

※携帯電話・PHSとIP電話等(ナビダイヤルを利用できない電話)の方はこちらへ
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。)

※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。
ホームページアドレス <http://www.tiger.jp/>