TIGER
タイガー魔法瓶

品番
CPX-A型

家庭用
ホットプレート
これ1台

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。
http://www.tiger.jp/

みんなで囲めば、おいしさ、楽しさ広がります

家族みんなで手作りパーティ、
お客様が来られたときもわいわい楽しく、
ホットプレートで
いろんなお料理、楽しみましょう。



余分な脂を溝に落として、
お肉がヘルシーに焼ける

波形プレート

焼肉やステーキに最適です。
なめらかな波形で、余分な脂が落ちやすく、
おいしくヘルシーに焼き上がります。



大玉たこ焼きが
一度に26個焼ける

たこ焼きプレート

外はこんがり、中はふんわり。
おいしい大玉たこ焼き（直径4cm大）が、
一度に26個焼けます。



いろいろ作れて
みんなで楽しめる

平面プレート

お好み焼き、焼きそば、ホットケーキなどに
最適です。付属の金属へらが使えて便利です。



本体ガードやプレートは

丸洗いOK

遮熱板（ヒーター）が取りはずせるから、
本体ガードもプレートも丸洗いできて、
とっても清潔。



もくじ

安全上のご注意 …… 4

各部のなまえと付属品 …… 8

調理する

はじめて使うとき
しばらく使わなかったとき …… 9

プレートをセットして焼く …… 10

クッキングガイド …… 12

使用後は、差込プラグを抜いて
焼けこげなどをふき取る …… 14

お手入れ

お手入れする …… 16

- 使うたびにお手入れする部品 …… 16
- 汚れるたびにお手入れする箇所 …… 17

こんなときは

故障かな？と思ったら …… 18

- 感熱棒が差し込めない …… 18
- プレートの温度が上がらない …… 18
- 調理物がひどくこげる …… 18
- ふたとっ手などの樹脂部品に
キズ（欠け）のように見える箇所がある … 18
- プラスチック部分に線状や
波状の箇所がある …… 18
- プレートに色むらがある …… 18
- プレートが変色している …… 18
- プレートの裏面にすり傷がついた …… 18
- 煙が出たり、においがする …… 18
- 使用中にランプが消える …… 18
- 使用中に「カチカチ」と音がする …… 18
- 使用中に「ブーン」と音がする …… 18
- 電源コードが熱い …… 18

部品のお買い求めについて …… 19

仕様 …… 19

保証とサービスについて …… 19

連絡先 …… 19

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。**

**◆本体に貼ってある
ご注意に関するシールは、
はがさないでください。**

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）（差込プラグを抜く）

⚠警 告

**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。

**交流100V以外では使わない。
（日本国内100V専用）**

火災・感電の原因。

**定格15A以上のコンセントを
単独で使う。**

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、
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・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

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。

火災の原因。

**差込プラグは根元まで
確実に差し込む。**

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

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。

感電・ショート・発火の原因。

**ぬれた手で、差込プラグの
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。感電やけがの原因。

**子供だけで使わせたり、幼児の
手が届くところで使わない。**

やけど・感電・けがをするおそれ。

揚げもの料理はしない。

火災の原因。

**ヒーター・遮熱板・
温度調節器は、水につけたり、
水をかけたりしない。**

ショート・感電・故障のおそれ。

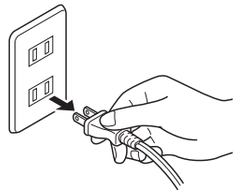
⚠注 意

**使用時以外は、差込プラグを
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。

必ず差込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。



安全上のご注意

⚠注意

この製品専用の温度調節器以外は使わない。温度調節器を他の機器に転用しない。

故障・発火のおそれ。

タコ足配線はしない。

火災のおそれ。



調理以外の目的で使わない。

火災のおそれ。

壁や家具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。また、故障・火災の原因。

次のような場所では使わない。

- 不安定な場所
- 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
- 熱に弱い敷物・テーブル・ワゴンの上
- 新聞紙などの紙の上

火災・感電・故障・変色や跡形がつく原因。

異物や汚れは取り除いてから使う。

プレート裏面・ヒーター・遮熱板・感熱棒に異物や汚れがついたまま使うと、異常発熱し、テーブルがこげたり、故障の原因。

使用中は、本体から離れない。

調理物が発火するおそれ。

遮熱板を本体ガードにセットしていない状態で、温度調節器の感熱棒を差し込まない。

火災・やけど・テーブルがこげるおそれ。

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。

破裂したり赤熱して、やけど・けがのおそれ。

ヒーターの上にプレート以外のものを置かない。

火災・故障のおそれ。

蒸しもの料理などでふたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどのおそれ。

使用中や使用後しばらくは高温部にふれない。

やけどの原因。

長時間加熱したときは、ふたとっ手に素手でふれない。

樹脂部が熱くなり、やけどのおそれ。

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。

使用中にプレートを交換したり、取りはずさない。

やけどのおそれ。

熱い状態や、感熱棒を差し込んだままで、遮熱板をはずさない。

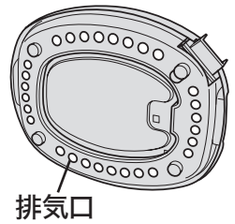
やけど・火災のおそれ。

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。

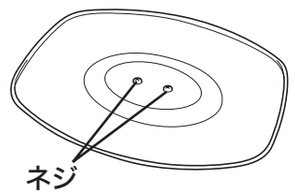
本体底部の排気口に金属製の棒などを入れない。また、排気口をふさがない。

感電・ショート・火災・故障のおそれ。



ふたとっ手がぐらついてきたときは、とっ手裏面のネジを締めつける。

ぐらついたまま使うと、とっ手がはずれて、やけど・けがのおそれ。



遮熱板に光沢がなくなってきたら使わない。

異常発熱し、テーブルがこげたり、故障の原因。

すぐに交換する。→P.19

末永くご使用いただくためのご注意

●温度調節器に衝撃を与えない。

落としたり、ものにぶつけると、故障の原因。

●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、故障の原因。

●プレートを2枚または3枚重ねて使わない。

故障や温度が上がらない原因。

●平面プレートに、専用金属へら以外の金属製のへらやナイフを使わない。

フッ素樹脂加工が傷つき、腐食の原因。

●波形プレートに、金属へらを使わない。

フッ素樹脂加工が傷つき、腐食の原因。

●熱くなったプレートや金属へらを本体にふれさせない。

熱で本体が変形するおそれ。

●たこ焼きプレートには、竹串を使う。

金串などを使うと、フッ素樹脂加工が傷つき、腐食の原因。

●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。

跡形がつくおそれ。

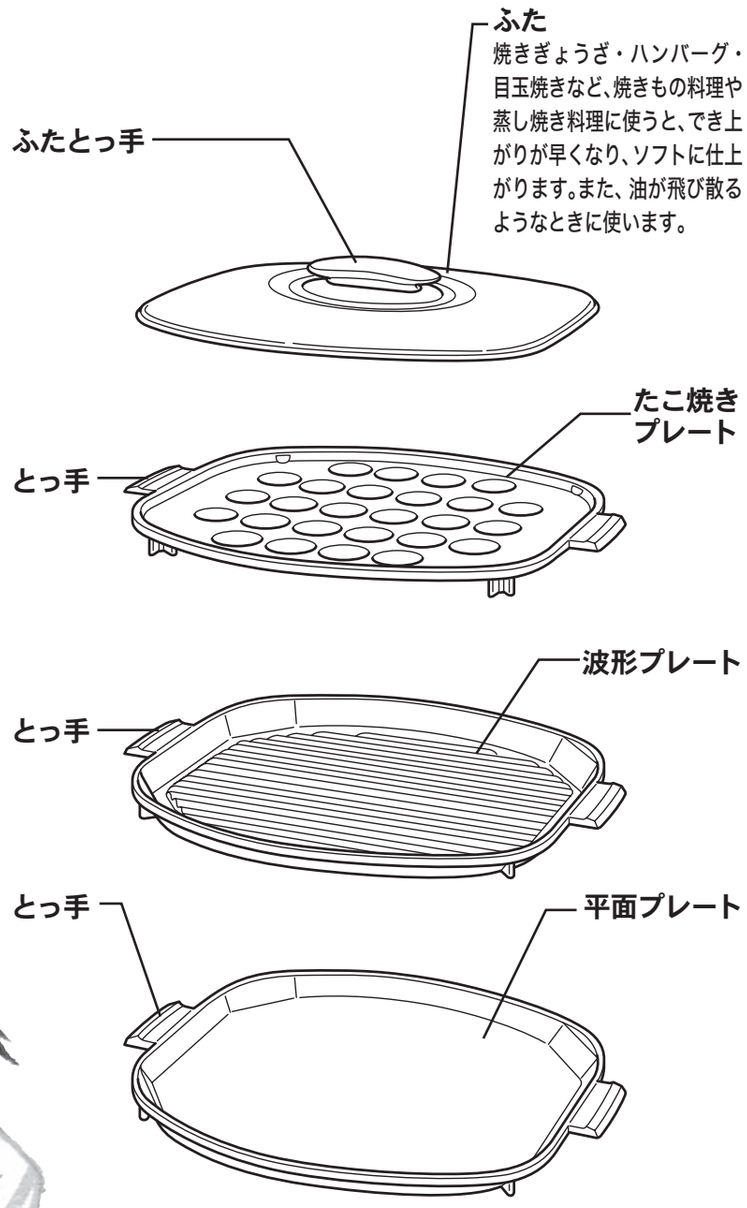
●料理の残りや水を入れたままで放置しない。

プレートの素地が腐食し、フッ素樹脂がはがれるおそれ。

各部のなまえと付属品

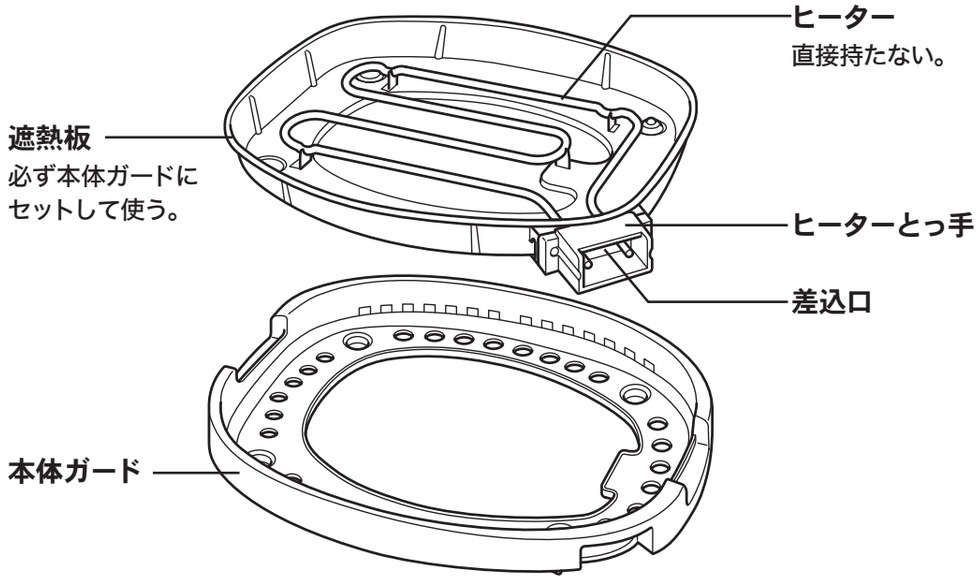
箱をあけたら、
まず確認しましょう！





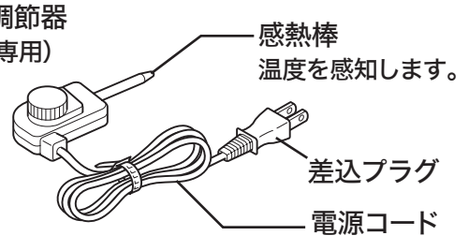
ご注意

プレートのとっ手を持って、使用中・使用直後に持ち運ばない。
やけどのおそれ。

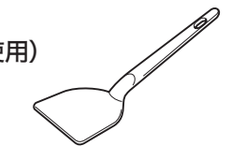


付属品の確認

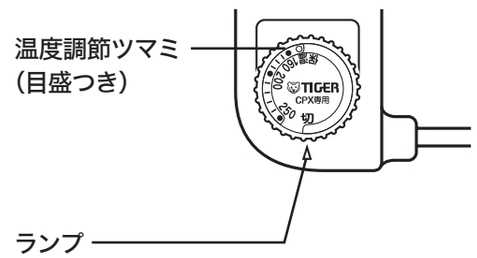
●温度調節器
（CPX専用）



●専用金属へら
（平面プレートのみ使用）



温度調節器の表示部



温度調節中は点灯し、設定した温度になると消灯します。調理中は温度調節の働きにより、ついたり消えたりする場合があります。

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

1 **箱から取り出し、梱包材・緩衝材を取り除く。**

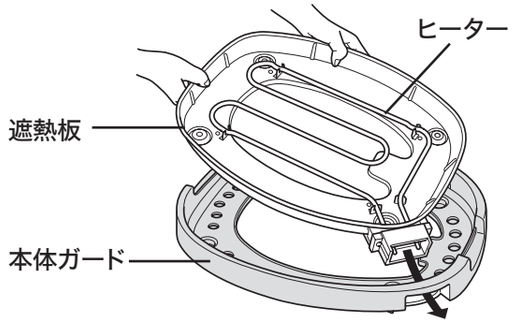
2 **ふたとプレートを水洗いする。**→P.16
はじめてプレート裏面をふくときは、黒い塗装がつくことがあるので、紙ナフキンなどを使う。

プレートをセットして焼く

お好み焼きにする？たこ焼きにする？
お父さんも一緒に、家族でいろんな料理にチャレンジ！

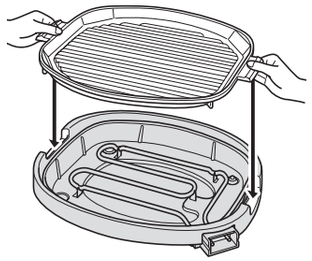


1 遮熱板を本体ガードにセットする。

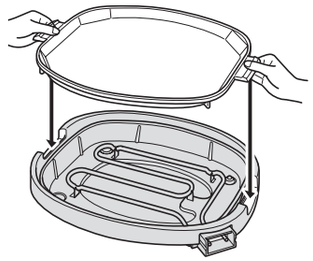


2 プレートをセットする。

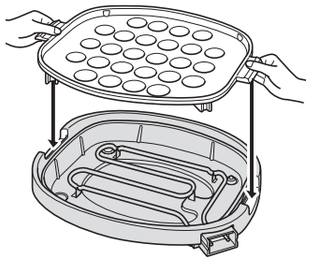
【波形プレートのとき】



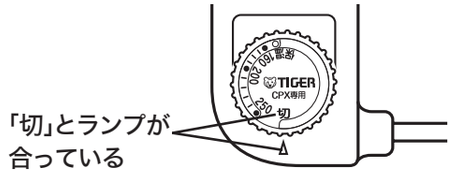
【平面プレートのとき】



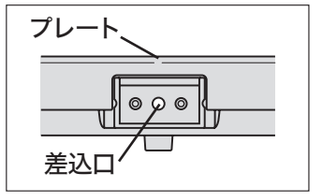
【たこ焼きプレートのとき】

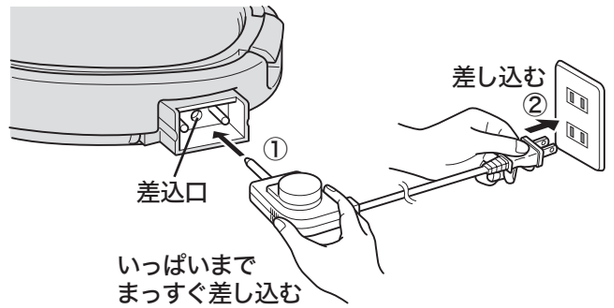


3 温度調節ツマミが「切」になっていることを確認する。



4 感熱棒を差込口に、差込プラグをコンセントに差し込む。

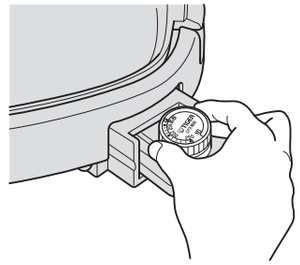


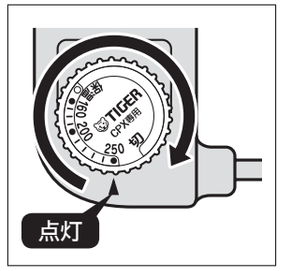


5 作る料理に合わせて、目盛（設定温度）をランプに合わせ、プレートが温まったら、調理をはじめる。

適温になる時間の目安は、約20分です。

【はじめて通電したとき】
煙が出たり、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。





セット時の確認

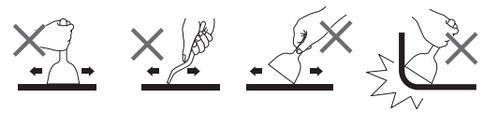
遮熱板・プレートがずれていないことを確認する。

調理する前に

作る料理によって、サラダ油をプレート全体にうすくぬる。

専用金属へらについて

◆この商品の平面プレートのみに使う。
◆プレート表面やコーナー部をこすったり、焼けこげなどをこすりとらない（特に角に注意）。



たこ焼きは竹串で作る

金串などを使うと、プレートに傷がつきます。

調理中のランプと音について

◆ランプは、温度調節の働きにより、ついたり消えたりします。
◆「カチカチ」という音は、ヒーターの熱膨張によるものです。

こげつきを防ぐために

材料のこげカスなどを取り除きながら、調理する。

保温したいとき

目盛の「保温」をランプに合わせる。ただし、長時間保温すると、調理物が乾燥し、風味を損ないます。

設定温度の目安

料理例	目　盛
ステーキ・焼肉・たこ焼き・鉄板焼き・野菜炒め・焼きめし	250
焼きぎょうざ・お好み焼き・焼きそば・魚バター焼き・ハンバーグ（途中で温度を下げる）	200
目玉焼き・うす焼き卵・ホットケーキ・クレープ・フレンチトースト	160
保温したいとき	保温

※目盛はふたをしていないときのプレート表面温度の目安です。

ご注意

◆プレートやヒーター、遮熱板に水滴や異物がついているときは、きれいに取り除く。こげつきや火災の原因。
◆感熱棒に異物がついているときは、きれいに取り除く。こげつきや火災の原因。
◆感熱棒は、必ずプレートをセットした後、確実にいっぱいまで差し込む。合わせた温度にならなかったり、故障の原因。
◆調理中にプレートを交換したり、はずさない。やけどの原因。

平面プレートを使用

お好み焼き

●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
粉かつお…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/青のり/花かつお/七味唐辛子…適量



●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ボウルに一人前ずつの生地、キャベツ、青ネギ、紅生姜、天かす、粉かつお、桜海老、卵を入れてよくまぜます。
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、豚バラ肉を焼いてお好み焼きの上にのせて、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うすを見ながら、ふたをしておきます。
⑥6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お好みにより、ソース、マヨネーズ、醤油、マスタード、青のり、花かつお、七味唐辛子をかけていただきます。

【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く。
●ひっくり返したときにへら等でおさえつけないようにする。

平面プレートを使用

韓国風プレートそばめし

●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
鶏がらスープの素…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250に設定して温めます。
③プレートが温まったら、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。
④①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、鶏がらスープの素、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。

★ワンポイント★
味つけをしっかりめに、半熟目玉焼きをつぶしながら食べるのがコツです。

波形プレートを使用

焼き豆腐の肉味噌田楽

●材料(4人分)

焼き豆腐…2丁　サラダ油…適量　田楽串…20本

肉味噌
豚ひき肉…60g
赤味噌…60g
酒…大さじ2
砂糖…大さじ1 1/2
みりん…大さじ2
生姜汁…小さじ1
だし汁…大さじ1
Ⓐ
ごま・粉山椒…各少々

海老味噌
剥き海老…50g
酒…大さじ2
塩…少々
白味噌…60g
砂糖…大さじ2
みりん…大さじ2
Ⓑ
木の芽…8枚
柚子…少々



●作りかた
①焼き豆腐は水気を切り、横半分の厚さ、縦に4等分の大きさに切っておきます。
②鍋で豚ひき肉を炒り、パラパラになったら酒を加えて赤味噌、Ⓐの調味料を入れて加熱して練り味噌を作ります。
③剥き海老は背腸を取り除いて粗微塵に切り、塩、酒でから炒りしておきます。
④別の鍋に白味噌、Ⓑの調味料を加熱して練り味噌を作り、③の海老と混ぜ合わせます。
⑤①の豆腐を田楽串に刺しておきます。
⑥波形プレートをセットし、目盛を250に設定して温めます。
⑦プレートが温まったら、プレートに薄く油を敷き、⑤の豆腐を裏表約2〜2.5分焼きます。
⑧焼き上がったら、②と④の味噌を塗り、②の味噌を塗った豆腐にはごまや粉山椒、④の味噌を塗った豆腐には木の芽や柚子をのせていただきます。

★ワンポイント★
豆腐の焼き具合、味噌の分量はお好みにより調節してください。

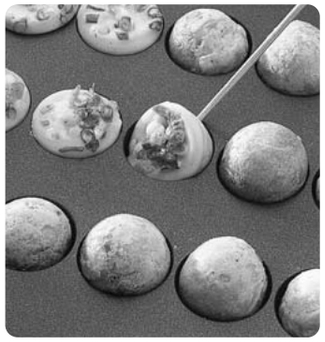
たこ焼きプレートを使用

たこ焼き

●材料(4人分)

生地
小麦粉…300g
だし汁…5カップ
卵(L)…1個
塩…小さじ1/2
みりん…大さじ2
醤油…大さじ1

具
ゆでだこ…足2本
青ネギ…4本
天かす…大さじ6
紅生姜(みじん切り)…大さじ2
粉かつお…大さじ2
又は桜海老…大さじ4
(両方加えても良い)
サラダ油/トンカツソース/マヨネーズ/
青のり/花かつお…適量



●作りかた
①ボウルに卵を溶きほぐして、だし汁でのばした中へ、小麦粉を振り入れて泡立て器でよく混ぜ合わせます。
②生地に塩とみりんと醤油で調味して30分程度ねかせます。
③たこは食べやすい大きさにぶつ切りにしておきます。青ネギは小口切りにします。
④たこ焼きプレートをセットして目盛を250に設定して温めます。
⑤プレートが温まれば、プレートにサラダ油をひき、生地を流します。
⑥穴にたこをひとつずつ入れて、青ネギ、紅生姜、天かす、粉かつお、桜海老を手早く加えます。
⑦火が通り始めれば、竹串で生地をひとつずつ切り離して、はみ出た部分を中に入れながら、焼けた部分を引っかけてひっくり返します。時々位置を変えながら丸く形を取り、焼き上げます。
⑧器に盛りつけて、お好みでトンカツソースやマヨネーズ、青のり、花かつおをかけていただきます。
※醤油味がついているので、そのままでもいただけます。

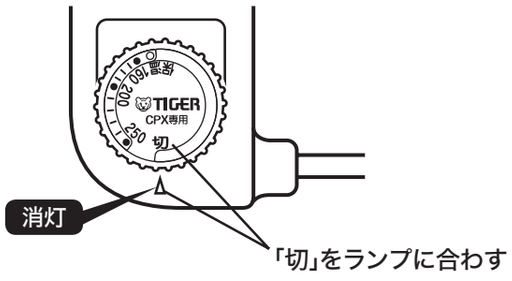
【ご注意】
串は必ず竹串を使う。

使用後は、差込プラグを抜いて焼けこげなどをふき取る

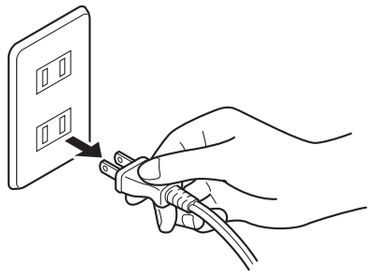
プレートが温かいうちに焼けこげなどを
ふき取っておくことが、汚れを落としやすくするコツなのね。



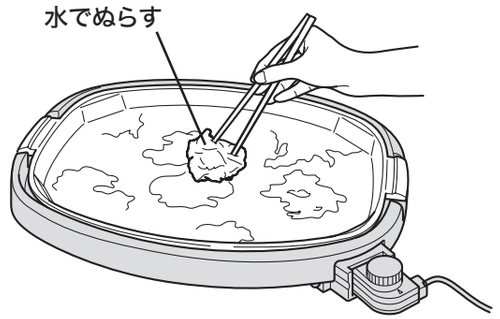
1 目盛の「切」をランプに合わせる。



2 差込プラグを抜く。

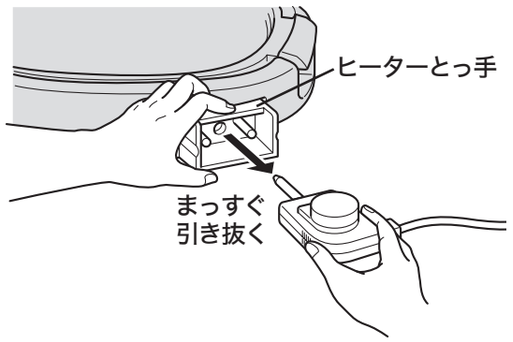


3 プレートを少し冷まして、温かいうちに焼けこげや調味料などをやわらかい紙ナフキンなどでふき取る。



4 ヒーターが充分に冷めてから、感熱棒を抜く。

ヒーターとっ手を押さえながら、
まっすぐ引き抜く。
お手入れのしかた→P.16

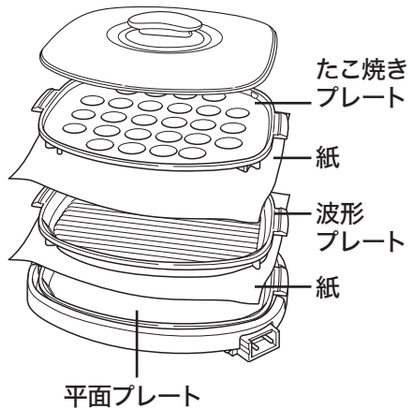


プレートに残りものを放置しない

いつまでも残りものを放置せず、焼けこげや調味料などをふき取り、お手入れする。→P.16

収納のしかた

◆お手入れ後、専用の箱に収納します。
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、必ず下図の順に積み重ねて収納します。直接重ねると、表面のフッ素樹脂加工や裏面の塗装に傷がつくことがあります。



温度調節器は
必ずはずしておく。



ご注意

プレート・ヒーター・遮熱板などは、充分冷めてからさわる。やけどの原因。

お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！



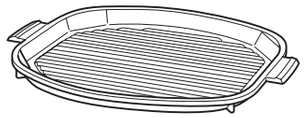
◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。

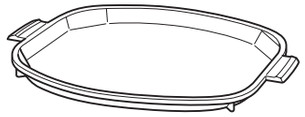
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびに　お手入れする部品

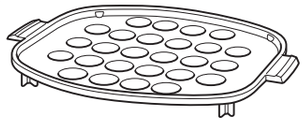
波形プレート



平面プレート



たこ焼きプレート



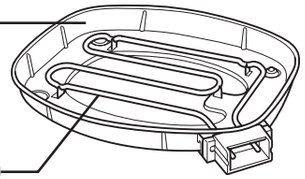
1 こびりついた汚れがある場合は、ぬるま湯に少しの間つける。

2 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。

3 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。（はじめてプレート裏面をふくときは、黒い塗装がつくことがあるので、紙ナフキンなどを使う。）

遮熱板

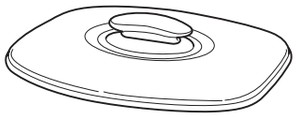
ヒーター



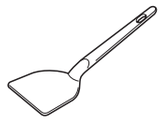
1 遮熱板は、洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。ヒーターは、乾いた布でふく。

2 乾いた布で洗剤分をふき取る。

ふた



金属へら



1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

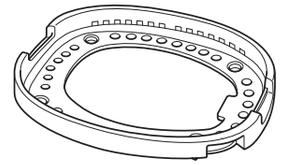
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

◆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。
◆食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。
◆プレート裏面を無理にこすらない。
◆遮熱板・ヒーターを水につけたり、水をかけたりしない。

汚れるたびに
お手入れする箇所

本体ガード



1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

温度調節器



乾いた布でふく。

ご注意

◆本体ガードのシールや印刷部分は強くこすらない。
◆温度調節器を水につけたり、水をかけたりしない。

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	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
感熱棒が差し込めない。	遮熱板が正しくセットされていますか。	セットし直す。	10・11
プレートの温度が上がらない。	差込プラグ、感熱棒が差し込まれていますか。	差込プラグをコンセントに、感熱棒を差込口に、確実に差し込む。	10・11
	タコ足配線をしていませんか。	定格15Aのコンセントを単独で使う。	5・6
	温度調節ツマミが「切」になっていませんか。	料理に応じて目盛をランプに合わせる。	10・11
	プレートが、がたついたり、傾いていませんか。	プレートを確実にセットする。	10・11
	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。	異物を取り除く。	11
調理物がひどくこげる。	プレート表面を充分にお手入れしていますか。	お手入れする。	16

こんなとき	理　由
ふたとっ手などの樹脂部品にキズ（欠け）のように見える箇所がある。	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。
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。
プレートに色むらがある。	使用上の品質に支障はありません。
プレートが変色している。	長時間使っていると、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、使用上の品質に支障はありません。
プレートの裏面にすり傷がついた。	プレートの着脱時に、裏面の塗装にすり傷がつくことがありますが、使用上の品質に支障はありません。
煙が出たり、においがする。	梱包材・緩衝材を取り除かずに使っていませんか。 →必ず取り除いてから使う。
	使いはじめのうちは、煙が出たり、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。
使用中にランプが消える。	使用中は温度調節の働きにより、ランプがついたり消えたりします。
使用中に「カチカチ」と音がする。	ヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。
使用中に「ブーン」と音がする。	ヒーター通電時に発生する音で、故障ではありません。
電源コードが熱い。	消費電力の高い製品のため、電源コードが多少熱くなりますが、故障ではありません。

部品のお買い求めについて

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でお買い求めください。

◆専用金属へら
◆遮熱板（光沢がなくなってきたとき）
◆各プレート（波形・平面・たこ焼き）
◆温度調節器

◆樹脂部品（傷んできたとき）

ふたとっ手など、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。上記までご相談ください。

仕様

電源	消費電力（W）	温度調節範囲※1（℃）	ヒーター	外形寸法※1※2（cm）			質量※1（kg）	コードの長さ※1（m）
				幅	奥行	高さ		
100V 50-60Hz	1300	保温～250	シーズヒーター	49.2	38.0	12.5	8.0	1.8

※1　おおよその数値です。
※2　外形寸法は、平面プレートをセットした状態でふたをしたときの数値です。