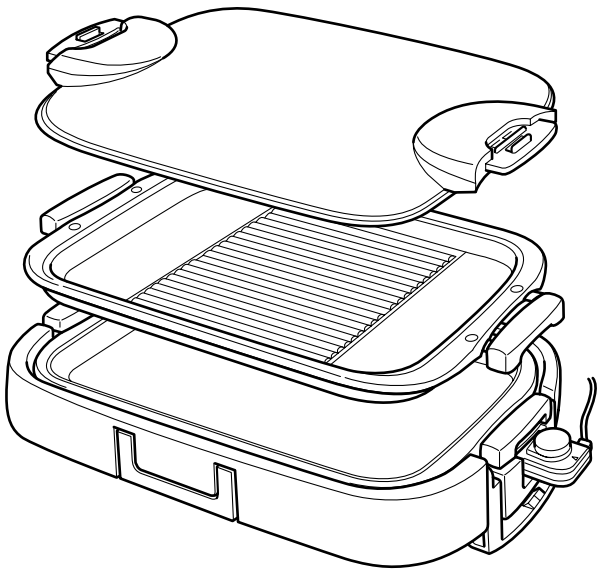
TIGER
タイガー魔法瓶

品番
CPY-A型

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。



日本国内１００Ｖ専用
（交流１００Ｖ以外の電源では使用できません）

もくじ

はじめに

1 安全上のご注意 ……2
2 お使いになる前に ……6

使いかた

3 使いかた ……8
4 使い終わったら …… 10
クッキングガイド …… 11
5 お手入れのしかた …… 12
6 収納のしかた …… 13

困ったときは

7 故障かな?と思ったら …… 14

その他

仕様 …… 15
保証とサービスについて …… 15
連絡先 …… 15

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・引っぱる・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。

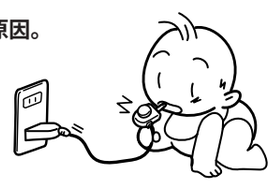
差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

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。

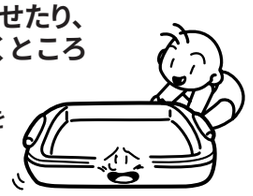
ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

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。



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。



揚げもの料理はしない。
火災の原因。



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ご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。



使用中や使用後しばらくは高温部に触れない。
やけどの原因。



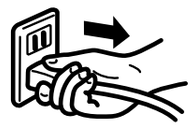
壁や家具の近くでは使わない。
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因。
本体の故障、変形、火災の原因。



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。

この製品専用の電源コード（自動温度調節器）を使用する。
他に転用したり、類似のものを使用しない。
故障・発火のおそれ。

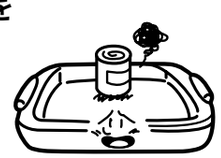
差し込みプラグを抜くときは、必ず差し込みプラグを持って引き抜く。
感電や、ショートして発火するおそれ。



使用中は、本体から離れない。
調理物が発火するおそれ。

立てて収納するときは、必ずアシを下側にして立てる。
そうしない場合、倒れてけがや故障・変形の原因。

缶詰や瓶詰め等を直接加熱しない。
破裂したり赤熱してやけどやけがをするおそれ。



不安定な場所や、子供が触れて倒れるおそれのある場所には立てて収納しない。
倒れてけがや故障・変形の原因。

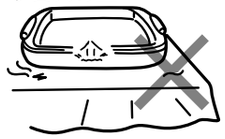
お手入れは冷えてから行う。
高温部にふれ、やけどのおそれ。

お願い

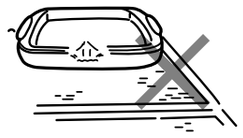
次のような場所では使用しない。

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



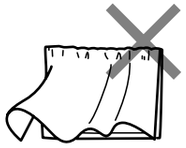
●たたみ・じゅうたんなどの上



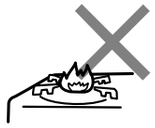
●水のかかりやすい場所



●カーテンなどの近く



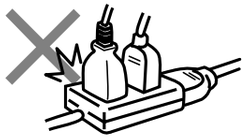
●火気のそば



※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。また、プレートの温度が上がらない原因。



●延長コードを使わない。

プレートの温度が上がらない原因。

●波形プレート、平面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。

やけどや火災の原因。

●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は、蒸気に注意する。

蒸気が勢いよく出るので、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ガードに触れさせない。

本体ガードが熱で変形するので注意すること。

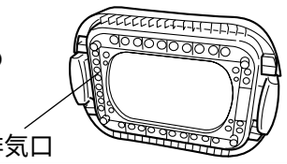


●熱い状態または自動温度調節器を取りつけたままで遮熱板を本体ガードからはずさない。

やけどや火災のおそれ。

●本体ガード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。

遮熱板、電源コードを丸洗いしたり、遮熱板に水を入れたりしない。ショート・感電・故障のおそれ。



●本体とっ手を持って持ち運ぶときは、収納用フックで確実に固定する。また、振りまわしたり、物にぶつけない。

プレートなどが落ちて、けがや故障の原因。

●収納状態で通電をしない。

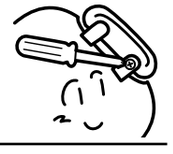
やけど・火災・故障のおそれ。

●金属へらを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。

●波形プレート、平面プレートの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。

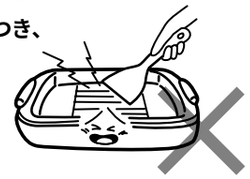
ぐらついたまま使用するととっ手がはずれて危険。



末永くご使用いただくために、必ずお守りください。

●波形プレートの焼き肉ゾーン（波形スペース）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。



●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。



●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。

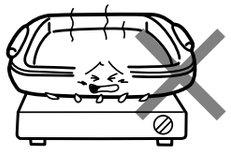


●波形プレート、平面プレートを2枚重ねて使わない。

故障や温度が上がらない原因。

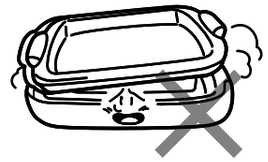
●本体や波形プレート、平面プレートをガスコンロにかけない。

本体が燃えたり、波形プレート、平面プレートが変形して使用できなくなるおそれ。



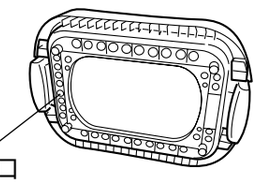
●異物や汚れは取り除く。

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、早めに交換してください。



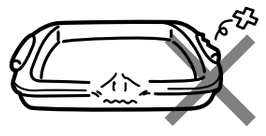
●本体ガード底部の排気口をふさがない。

本体ガード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。



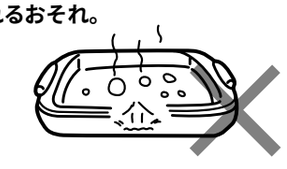
●波形プレート、平面プレートのとっ手が傷んだときは、早めに交換する。

とっ手を交換するときは、お買い上げの販売店にお問合せの上、交換してください。



●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していただくためや、商品を末永くお使いいただくためのご注意を記載しています。



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

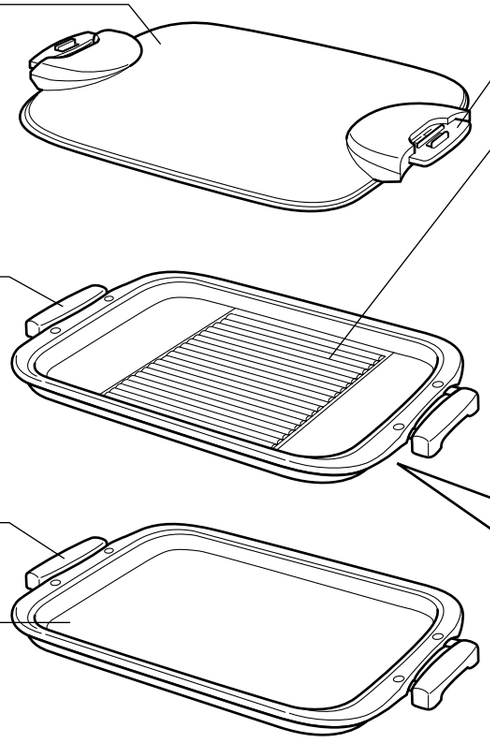
各部のなまえとはたらき

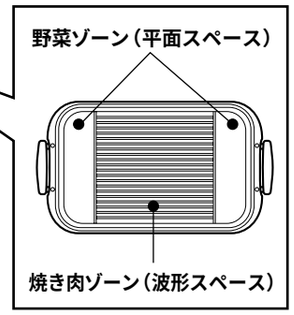
●ふた
焼きぎょうざ、ハンバーグ、ステーキ、目玉焼きなど、焼きもの料理や蒸し焼き料理に使うと、でき上がりが早くなり、ソフトに仕上がります。また、油が飛び散るようなときにお使いください。

●ふたとっ手

●波形プレート
焼き肉・ステーキに最適です。お肉と同時に野菜も焼ける野菜ゾーン（平面スペース）がついて素材をおいしく焼き分けます。
※専用金属へらは野菜ゾーン（平面スペース）のみに使えます。

●とっ手





●とっ手

●平面プレート
お好み焼・焼きそば・ホットケーキなどに最適です。
※専用金属へらが使えます。

●ヒーター

●遮熱板

本体

●差し込み口
（P.8参照）

●本体ガード

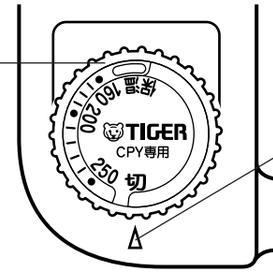
●収納用フック
収納するときに、収納用フックで固定します。
（P.13参照）

●本体とっ手
収納状態で、持ち運びするときに使います。（P.13参照）

※各プレートの表面にはフッ素樹脂加工、裏面には黒色吸熱加工を施しています。

自動温度調節器の表示部

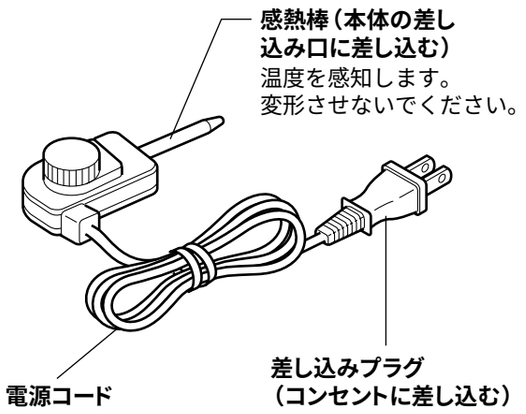
温度調節つまみ
（温度調節目盛つき）
プレートの温度をセットするものです。



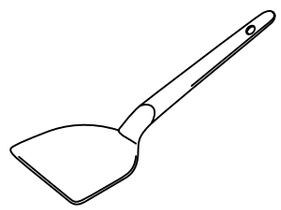
パイロットランプ（目印）
温度調節目盛を合わせる目印です。この位置に、設定したい温度の目盛を合わせてください。使用中は温度調節の働きにより、ついたり消えたりします。

付属品の確認

●自動温度調節器（CPY型専用）



●専用金属へら



※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。

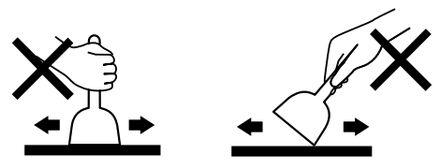
専用金属へらの使いかた

専用金属へらは、平面プレートおよび波形プレートの野菜ゾーン（平面スペース）のみに使用してください。

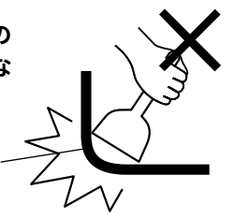


下記のような使いかたをしますと、プレートが傷つき、腐食の原因になります。

●金属へらでプレート面をこすらないでください。
※特に金属へらの角でこすらないでください。



●金属へらで、プレートのコーナー部をこすらないでください。



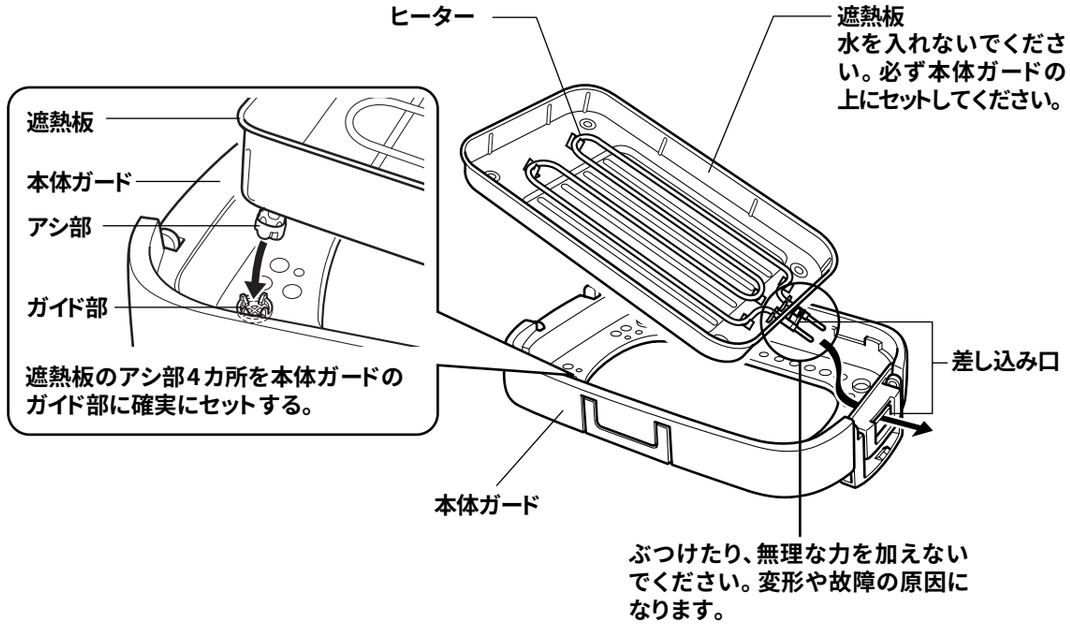
●金属へらを立てて、料理のカスなどをこすり取らないでください。



3 使いかた

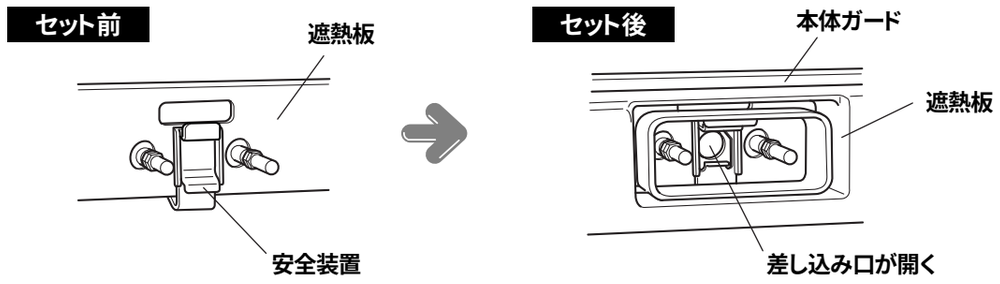
※はじめて使うときや長期間保管していたときは、ふたや波形プレート、平面プレートを水洗いしてください。
※はじめてお使いになるときに、煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。
※波形プレート、平面プレートに多少の色むらがありますが、ご使用の品質には支障ありません。
※長時間使用していると、調理物の油によってプレートが変色することがありますが、ご使用にさしつかえありません。
※プレートの着脱時にプレート裏面の黒色吸熱加工の塗装にすり傷がつくことがありますが、ご使用にさしつかえありません。

1 本体ガードに、遮熱板をセットする。

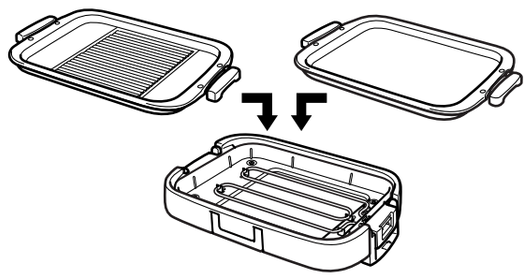


〈安全装置について〉

差し込み口には安全装置がついています。
遮熱板を本体ガードにセットすると、差し込み口が開きます。



2 本体に、波形プレートまたは平面プレートをセットする。



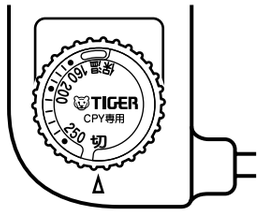
用途に合わせてどちらか一方をセットします。
プレートはがたつきや傾きがないようにセットしてください。



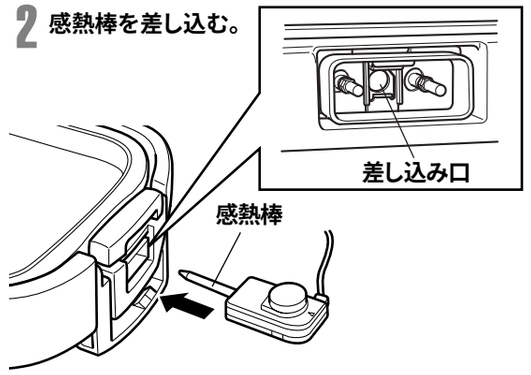
●プレートの裏面やヒーター、遮熱板に水滴や異物がついているときは、乾いた布などでふき取ってください。
●プレートががたついたり、傾いて置くと、プレートの温度が上がらない原因になります。

3 自動温度調節器の感熱棒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。

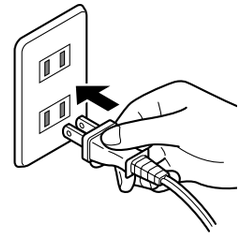
1 自動温度調節器の目盛が「切」になっていることを確認する。



2 感熱棒を差し込む。



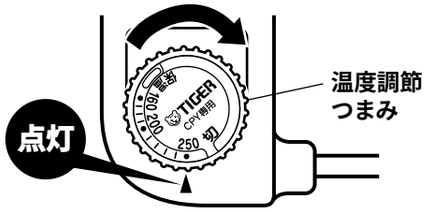
3 差し込みプラグを差し込む。





●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。
●自動温度調節器の差し込み口が、上図のように開いた状態であることを確認してから差し込んでください。
●自動温度調節器は奥まできっちりと差し込んでください。差し込みが不充分ですと、正しい温度が得られません。また故障の原因になります。
●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。
●プレートがセットされていないままで自動温度調節器を差し込んだり、引き抜いたりすると、故障ややけどの原因になります。
●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、本体ガードを押さえながらまっすぐ引き抜いてください。

4 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。



パイロットランプが点灯します。
料理に合わせて、ご希望の位置に温度調節つまみを回して合わせてください。

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
焼きぎょうざ、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
ステーキ、鉄板焼、野菜炒め、焼めし	250

※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。

5 通電後約20分※ほどしてから調理をはじめる。（※適温になる時間の目安）

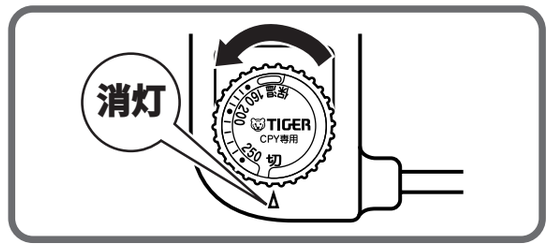
- 調理をする前にプレートにサラダ油をうすくぬってからお使いください。
- 使用中、パイロットランプがついたり消えたりして適温を保ちます。
- できあがりを早くしたいときや油が飛び散るときは、ふたをご使用ください。
- 保温にするときは、温度調節つまみを「保温」に合わせてください。

ご注意
- タレをつけた肉等を焼くと、こげてカスが残りやすくなります。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。

音
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」位置に合わせる。



2 差し込みプラグを抜く。

3 ヒーターが充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。

ご注意
- 自動温度調節器を引き抜いてからプレートをはずしてください。プレートをはずしてから自動温度調節器を引き抜こうとすると、故障・やけどの原因になります。
- 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。
- やけどや火災のおそれを防ぐため、ヒーターが充分に冷えるまで、遮熱板を本体からはずさないでください。
- 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P.12参照）

クッキングガイド

お好み焼

平面プレートを使用



●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

❶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。
❷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。
❸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、粉かつお、卵を入れてよくまぜます。
❹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。
❺ホットプレートの横で、豚肉を焼いてお好み焼の上にのせて、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。
❻6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）
❼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いてください。
- ひっくり返したときにへら等でおさえつけないようにしてください。

焼き豆腐の肉味噌田楽

波形プレートを使用



●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

❶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。
❷鍋でひき肉を炒り、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。
❸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。
❹別の鍋に白味噌、Ⓑの調味料を加熱して練り味噌を作り、❸の海老と混ぜ合わせます。
❺❶の豆腐を田楽串に刺しておきます。
❻波形プレートをセットし、目盛を250に設定して温めます。
❼プレートが温まったら、プレートに薄く油を敷き、❺の豆腐を裏表約2～2.5分焼きます。
❽焼き上がったら、❷と❹の味噌を塗り、❷の味噌を塗った豆腐にはごまや粉山椒、❹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。

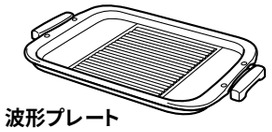
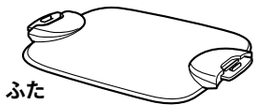
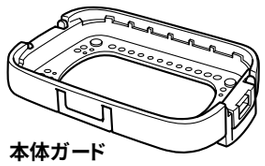
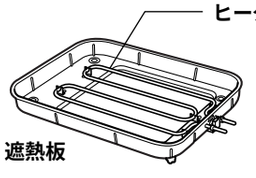
5 お手入れのしかた

⚠注意 差し込みプラグ・感熱棒を抜き、冷えてからお手入れする。

ご注意

●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・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなど）は使わないでください。

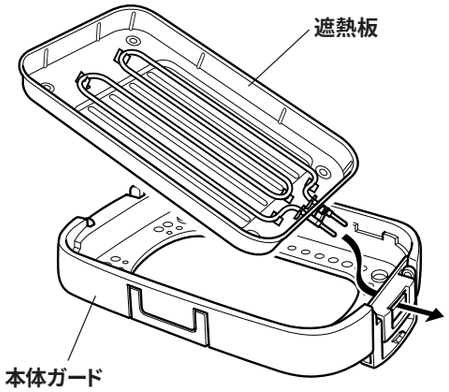
●食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

各　部	お手入れのしかた
 平面プレート  波形プレート	①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取る。 ②温かいうちに台所用合成洗剤を含ませたやわらかいスポンジで洗う。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す。 ③充分に乾燥させ、サラダ油をうすくぬっておく。 ご注意 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。無理にこすったりすると塗装がはがれることがありますので、やわらかいスポンジなどで洗ってください。
 ふた  本体ガード  金属へら	①水またはぬるま湯で、台所用合成洗剤を含ませたやわらかいスポンジで洗う。 ②乾いたふきんで水分をふき取り、充分に乾燥させる。
 自動温度調節器  ヒーター 遮熱板	かたくしぼったふきんでふき取り、充分に乾燥させる。 〈遮熱板の汚れが取れにくいとき〉 以下の手順でお手入れしてください。 ①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、かたくしぼったふきんで洗剤分をふき取る。 ②乾いたふきんで水気を取り、充分に乾燥させる。 ご注意 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。

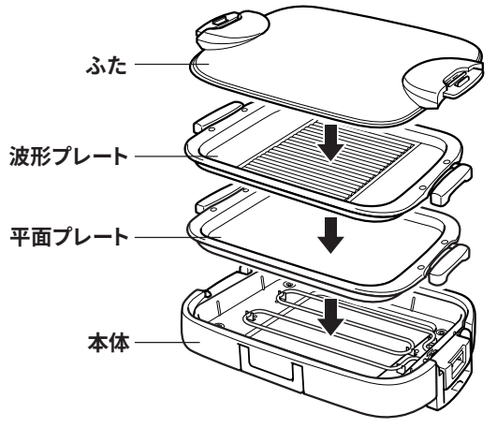
6 収納のしかた

※お手入れ後、よく乾かして充分に冷えてから下記のように重ねて収納してください。

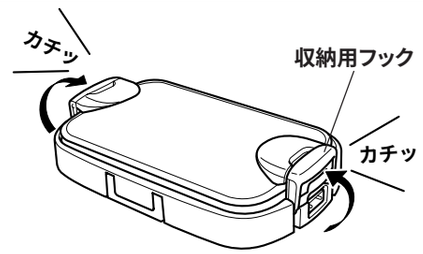
1 本体ガードに遮熱板をセットする（P.8 参照）。



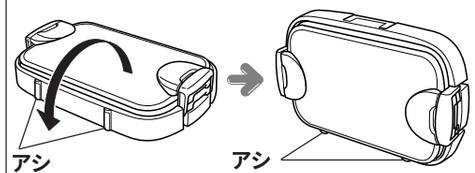
2 図の順番にプレートを重ね、ふたをする。



3 収納用フックで、確実に固定する。



●立てて置いて収納することもできます。



ご注意 立てて収納するときは、必ずアシを下側にして立ててください。

●収納状態で持ち運ぶときは、本体とっ手を持ってください。



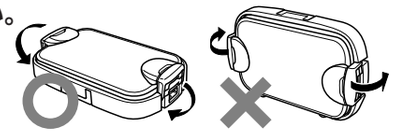
ご注意 持ち運ぶときは、収納用フックで確実に固定してください。また、振りまわしたり、物にぶつけないでください。プレートなどが落ちて、けがや故障の原因になります。

ご注意

●自動温度調節器は、必ずはずして別に収納してください。本体に差し込んだまま収納すると、故障の原因になります。

●子供の手の届くところに立てないでください。本体が倒れて、けがの原因になります。

●立てて置いた状態で収納用フックをはずさないでください。
プレートなどが落ちてけがの原因になります。
開けるときは、本体を上向きに寝かせ、収納用フックをはずしてプレートなどを取り出してください。



7 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。

⚠警告　修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

こんなときは	ここを見て	こう処置してください	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。	2・9
	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。	2・4
	延長コードを使っていませんか。	延長コードを使うと、プレートの温度が上がらなくなります。	4
	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。	9
	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。	10
	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。	9
	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。	9
	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。	9
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。	12
自動温度調節器（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。	もう一度セットし直してください。	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。	10
	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。	8

※波形プレートや平面プレートのとっ手、ふたとっ手の樹脂成形品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	消費電力	温度調節範囲（約℃）	ヒーター	外形寸法（約cm）※[　]内の数字は、収納状態の寸法です。			質量（約kg）	コードの長さ(約m)
				幅	奥行き	高さ		
100V 50-60Hz	1300W	保温～250	シーズヒーター	66 [61]	39 [39]	13 [16]	9	3.0