愛情点検	長年ご使用のホットプレートの点検を！		
	こんな症状はありませんか	●ご使用中、電源コードや差込プラグが異常に熱くなる。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。 ●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便利です。	ご購入年月日 年　月　日	ご購入店名　TEL　（　）

タイガーホットプレート保証書

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	CRV-G301 / CRV-N300
★お客様	お名前　様 ご住所　〒 電話番号
★ お買い上げ日	年　月　日
保証期間（お買い上げ日より）	本体 1年（消耗品は除く）
★取扱販売店名・住所・電話番号	

修理メモ

※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。

〈無料修理規定〉

1. 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。
2. 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、ガス害（硫化ガスなど）、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、車輌、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
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 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

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。

TIGER

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。

品　番

CRV-G301
CRV-N300❶



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。

みんなで囲めば、おいしさ、楽しさ広がります

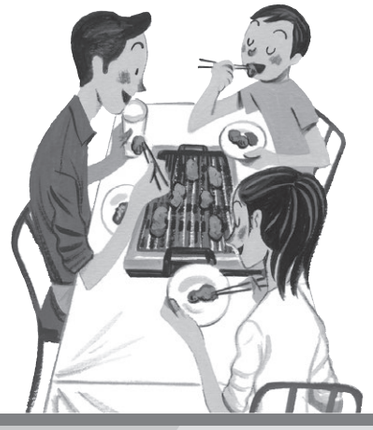
家族みんなで手作りパーティ、
お客様が来られたときもわいわい楽しく、
ホットプレートで
いろんなお料理、楽しみましょう。



余分な脂を穴から落として、
ヘルシーに焼ける

穴あき・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30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4.4cm大）が、
一度に30個焼けます。



ワイドなプレートで
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。



お手入れや収納も便利！

本体ガードやプレートは

丸洗いOK

ヒーターがはずせる
完全分離構造だから、
プレートや本体ガードも丸洗いできて、
とっても清潔。



狭い場所でもすっきり

縦置き収納

本体一式をまとめて
固定できるので、縦にも置けます。



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
- 穴あき・波形プレートをセットして焼く … 10
- 平面プレート、または、たこ焼きプレートをセットして焼く … 14
- メニューガイド …… 18
- 使用後は、差込プラグを抜いて焼けこげなどをふき取る …… 20

お手入れ
- お手入れする …… 22
  - ●使うたびにお手入れする部品 …… 22
  - ●汚れるたびにお手入れする箇所 …… 23

収納
- 収納する …… 24

こんなときは
- 故障かな？と思ったら …… 26
  - ●感熱棒が差し込めない …… 26
  - ●プレートの温度が上がらない …… 26
  - ●調理物がひどくこげる …… 26
  - ●穴あき・波形プレート使用時に煙が出たり、こげくさくなる … 26
  - ●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 … 26
  - ●プラスチック部分に線状や波状の箇所がある … 26
  - ●プレートに色むらがある …… 26
  - ●プレートが変色している …… 26
  - ●プレートの裏面にすり傷がついた …… 26
  - ●煙が出たり、においがする …… 26
  - ●使用中にランプが消える …… 26
  - ●使用中に「カチカチ」と音がする …… 26
  - ●使用中に「ブーン」と音がする …… 26
  - ●収納フックのかかり具合がゆるくなってきた … 26
  - ●電源コードが熱い …… 26
  - ●ヒーターを振るとカラカラ鳴る …… 26
  - ●とっ手のネジを締めつけても、ぐらつきが直らない。 … 26

消耗品・別売品のお買い求めについて … 27

仕様 …… 27

保証とサービスについて …… 27

連絡先 …… 27

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			
禁止	してはいけない「禁止」内容です。	必ず実施	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。

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。



改造はしない

⚠警告

修理技術者以外の人は、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.27」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。

異常・故障時は

⚠警告

すぐにプラグを抜いて、販売店、または「連絡先→P.27」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理を依頼する。

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〉
- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- いつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- その他の異常や故障がある。

使用用途に注意

⚠注意

調理以外の目的で使わない。

火災のおそれ。

使用する場所に注意

⚠注意

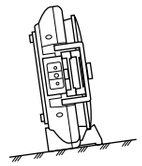
次のような場所では使わない。

- 不安定な場所
- 火気の近く
- 水のかかりやすい場所
- 熱に弱い敷物・テーブル・ワゴンの上
- ビニール製など熱に弱いテーブルクロスの上
- 新聞紙などの紙の上
- カーテンなど可燃物の近く
- 本体ガードの脚で支えられないような場所(コンロのゴトクの上など)
- たたみ・じゅうたんなどの上
- 壁や家具の近く

けが・やけど・感電のおそれ。
火災・ショート・発火・故障の原因。
壁や家具を傷め、変色、変形や跡形がつく原因。

不安定な場所や傾斜のある場所、ふれて倒れるおそれのある場所には、縦置きしない。

倒れると、けが・故障・変形の原因。



使用中・使用後は

⚠注意

使用中は、本体から離れない。

加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火したりするおそれ。
必ず本体のそばにいて調理物のようすを見ながら使用すること。

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。

使用中にプレートを交換したり、取りはずさない。

特に穴あき・波形プレート、たこ焼きプレートを使うときは、プレートのとっ手部および受けプレートが熱くなっていて、やけどのおそれ。

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。

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。

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・発火の原因。
破損した場合は、販売店または「連絡先→P.27」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。

⚠注意

- **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。**

けが・やけどのおそれ。
感電・ショート・発火・漏電火災の原因。

安全上のご注意 つづき 必ずお守りください

本体

⚠警告

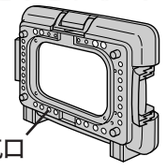
ヒーター・遮熱板・温度調節器は、水につけたり、水をかけたりしない。
水ぬれ禁止
ショート・感電・発火の原因。

揚げもの料理はしない。
禁 止
火災の原因。

⚠注意

収納状態で通電しない。
必ず実施
やけど・火災・故障のおそれ。

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。
禁 止
感電・ショート・火災・故障のおそれ。



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。
禁 止
故障・発火のおそれ。

ヒーター単体に、無理に温度調節器の感熱棒を差し込まない。
禁 止
火災・やけど・テーブルがこげるおそれ。また、故障の原因。

遮熱板およびプレートをセットされていない状態で使わない。
禁 止
火災・やけど・テーブルがこげるおそれ。

ヒーターの上にプレート以外のものを置かない。
禁 止
火災・故障のおそれ。

遮熱板に光沢がなくなってきたり、変色してきたら使わない。
禁 止
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.27

異物や汚れは取り除いてから使う。
必ず実施
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。

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。
禁 止
破裂したり赤熱して、やけど・けがのおそれ。

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。
必ず実施
やけどのおそれ。

熱い状態や、感熱棒を差し込んだままで、ヒーター・水受け皿・遮熱板をはずさない。
禁 止
やけど・火災のおそれ。

長時間加熱したときは、ふたとっ手、受けプレート・平面プレートのとっ手に素手でふれない。
禁 止
樹脂部が熱くなり、やけどのおそれ。

収納フックのかかり具合がゆるい状態で、縦に置いたり、持ち運ばない。
禁 止
プレートなどが落ちて、けがや破損の原因。

縦置きするときは、必ずゆっくり立てる。
禁 止
勢いよく立てると、収納フックがはずれ、プレートなどが落ちて、けがや破損の原因。

本体

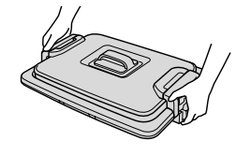
末長くご使用いただくためのご注意

●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やIH調理器にかけない。
本体が燃えたり、プレートが変形して、故障の原因。

●熱くなったプレートや金属へら・ふた・温度調節器などを本体ガードにふれさせない。
熱で本体が変形するおそれ。

●持ち運ぶときは、下図のように側面を持つ。ゆすったり、本体に衝撃を与えない。
ロックがはずれ、プレートなどが落下して、けがや破損の原因。

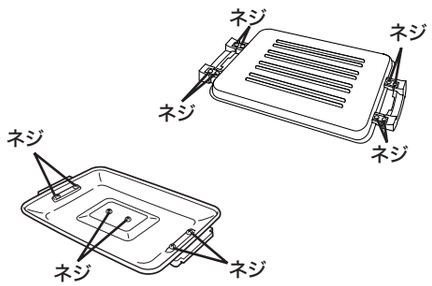


ふた・各プレート

⚠注意

穴あき・波形プレートを使うときは、水受け皿を必ずセットし、水を入れてから行う。
必ず実施
水が入っていない状態で使うと、調理中に煙が多くなったり、テーブルが高温になり、変形・変色・故障・火災の原因。

受けプレート・平面プレートのとっ手や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。
必ず実施
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。



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

調理物や水気を残したままで放置しない。
禁 止
プレートの素地が腐食し、フッ素樹脂がはがれるおそれ。

末長くご使用いただくためのご注意

●穴あき・波形プレート、たこ焼きプレートを使うときは、必ず受けプレートにセットする。
故障や温度が上がらない原因。

●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。

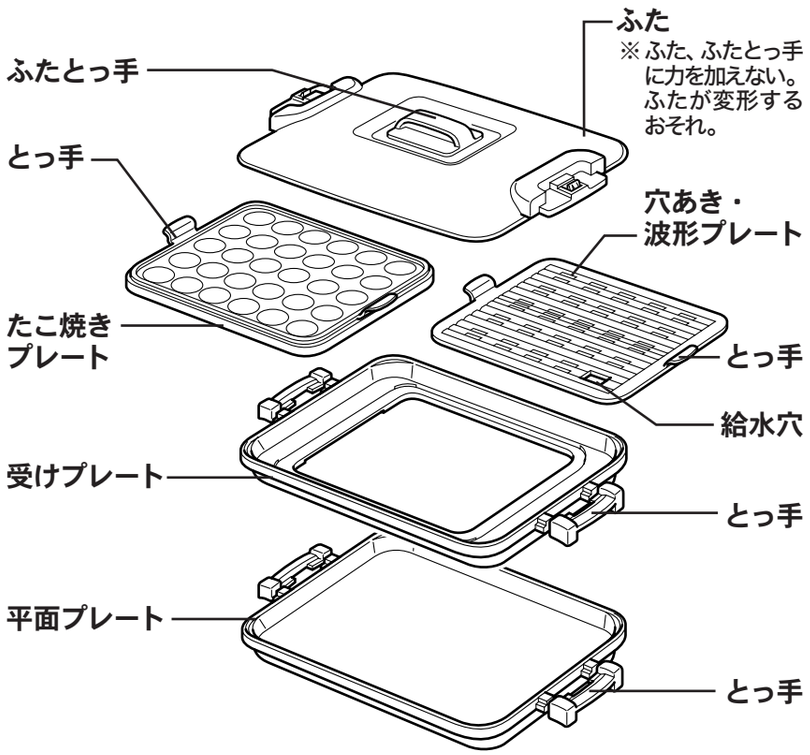
●平面プレートに、専用金属へら以外の金属製のへらやナイフを使わない。
フッ素樹脂加工が傷つき、腐食の原因。

●穴あき・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。

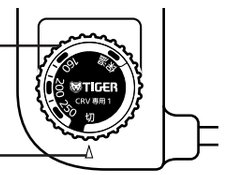
●たこ焼きプレートには、竹串を使う。
金串などを使うと、フッ素樹脂加工が傷つき、腐食の原因。

●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。

各部のなまえと付属品



温度調節器の表示部
＊表示部のイラストは実際の製品とは異なる場合があります。



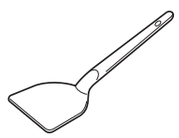
温度調節ツマミ（目盛つき）
ランプ
温度調節中は点灯し、設定した温度になると消灯します。調理中は温度調節の働きにより、ついたり消えたりする場合があります。

温度調節器
本製品専用の温度調節器を使用してください。

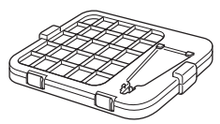


付属品

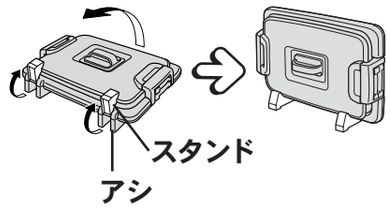
●専用金属へら（平面プレートのみ使用）

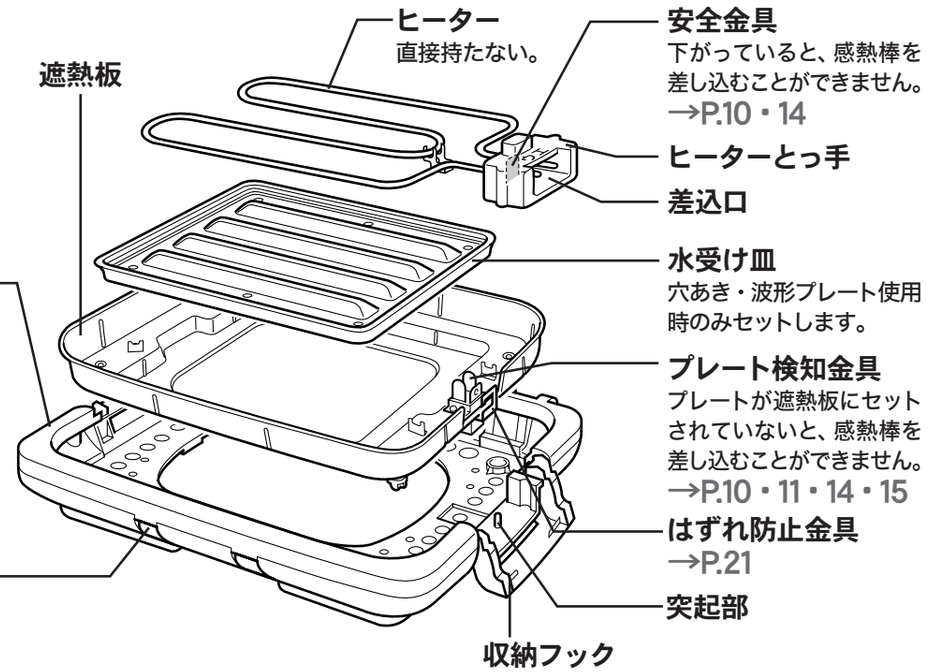


●収納ケース
穴あき・波形プレートとたこ焼きプレート、専用金属へらを収納します。→P.24

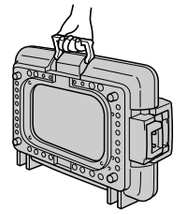


アシとスタンドを使って、縦にも置ける→P.25
本体ガードのアシからスタンドを出し、アシとスタンドを床面に設置させる。

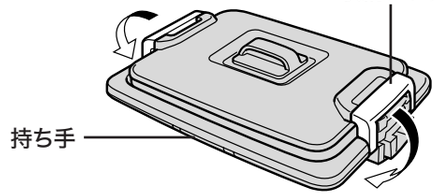




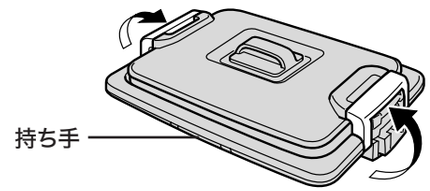
狭い場所に収納するときに使います。



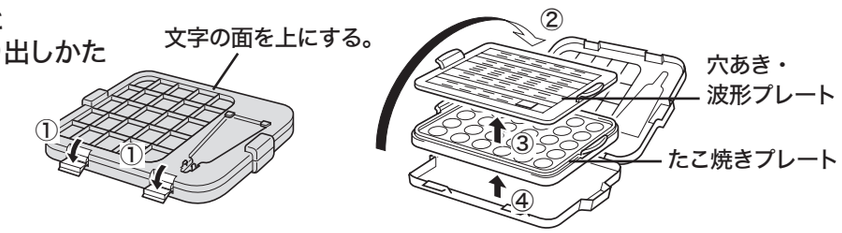
ふたのはずしかた



ふたの固定のしかた→P.24・25



穴あき・波形プレートとたこ焼きプレートの取り出しかた



はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

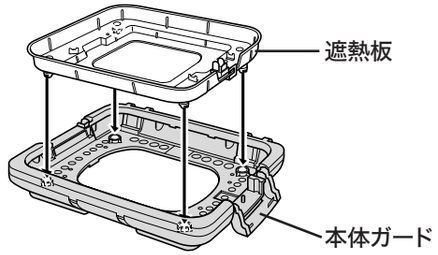
1 **箱から取り出し、梱包材・緩衝材・ビニール袋を取り除く。**

2 **ふたとプレートを水洗いする。**→P.22・23
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。

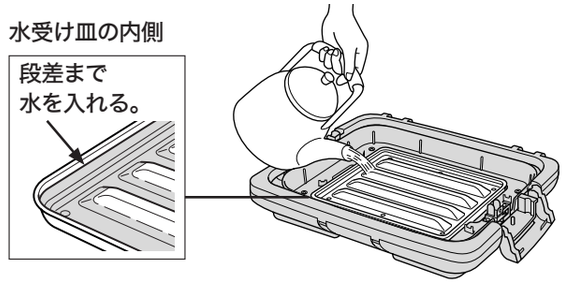
穴あき・波形プレートをセットして焼く



1 遮熱板を本体ガードにセットする。

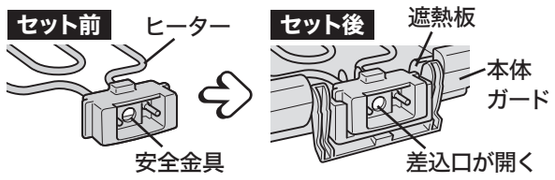


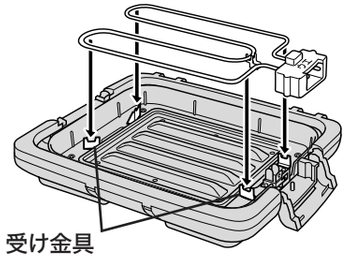
2 水受け皿をセットして、水受け皿の内側の段差まで水を入れる。



3 ヒーターを取りつける。

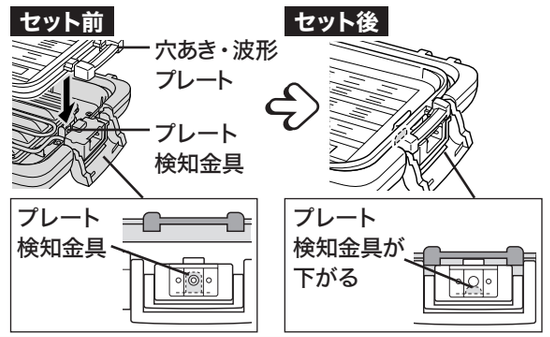
【安全金具について】
差込口には安全金具がついています。
ヒーターを遮熱板にセットすると、差込口が開きます。

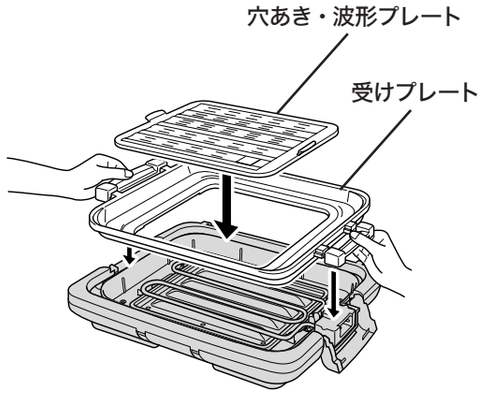




4 受けプレート→穴あき・波形プレートの順でセットする。

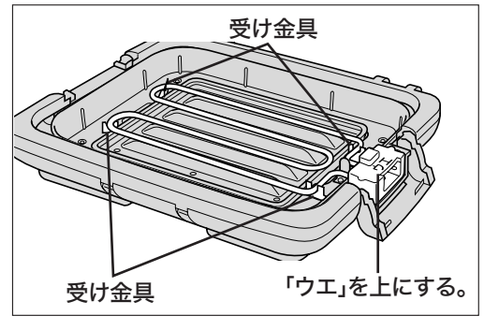
【プレート検知金具について】
プレートを遮熱板にセットすると、プレート検知金具が下がります。





セット時の確認

◆水受け皿は、必ず梱包用の袋から出して使う。
◆遮熱板がセットされていることを確認する。
◆必ず水受け皿をセットする。
◆水受け皿には必ず水を入れる。
◆遮熱板・プレートがずれていないことを確認する。
◆スタンドを本体ガードのアシに収納する。
◆ヒーターは、ヒーターとっ手の刻印(「ウエ」)を上にし、遮熱板の受け金具（4カ所）に確実にセットする。



調理する前に

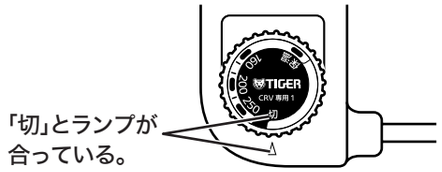
作る料理によって、サラダ油をプレート全体にうすくぬる。

ご注意

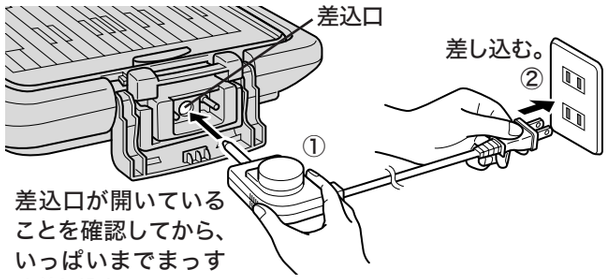
◆ヒーターはヒーターとっ手を持つ。ヒーターを直接持つと、やけど・故障の原因。
◆プレートの裏面やヒーター、感熱棒、遮熱板に水滴や異物がついているときは、きれいに取り除く。こげつきや火災の原因。
◆水受け皿に水を入れないと、異常発熱して変形・変色・故障・火災の原因。
◆水受け皿の内側の段差を超えて水を入れない。遮熱板にこぼれ、汚れが取れなかったら、うまく焼けない原因。
◆プレートが遮熱板にセットされていないと、感熱棒を差し込むことができない。通電しない原因。
◆調理中、スタンドを本体ガードのアシに収納しないと変形や汚れの原因。

穴あき・波形プレートをセットして焼く

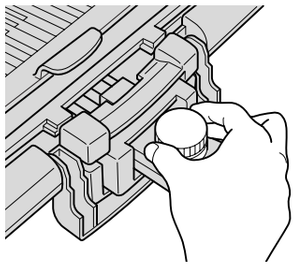
5 温度調節ツマミが「切」になっていることを確認する。

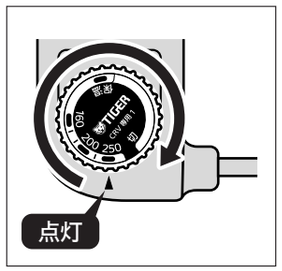


6 感熱棒を差込口に、差込プラグをコンセントに差し込む。



7 作る料理に合わせて、目盛(設定温度)をランプに合わせる。

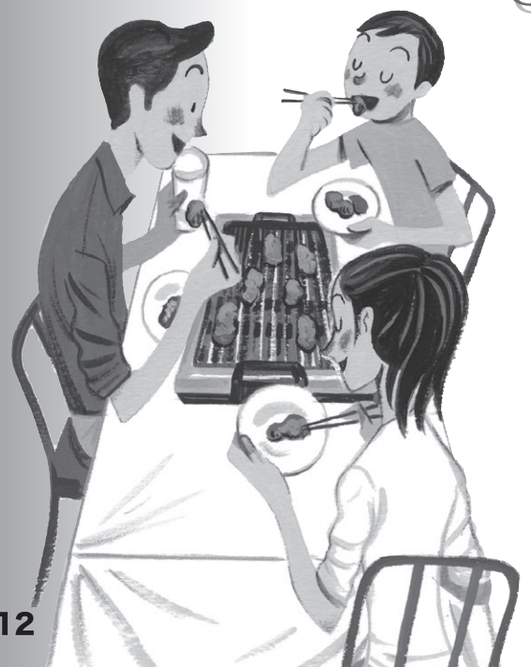




8 プレートが温まったら、調理をはじめる。

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。



調理中のランプと音について

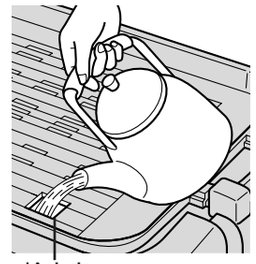
◆ランプは、温度調節の働きにより、ついたり消えたりします。
◆「カチカチ」という音は、ヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。

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。

調理中に煙が多くなってきたとき

水受け皿の水の量が減ってきているので、穴あき・波形プレートの給水穴から水を約360mLほどゆっくり足す。
(蒸気が出るので注意。)



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	250
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。
※保温の温度は、約70 ～ 90度です。

ご注意

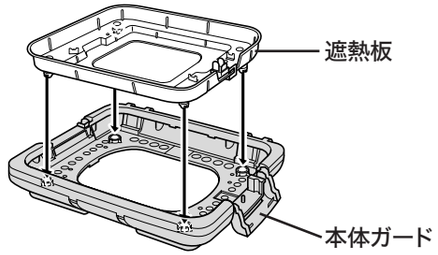
◆感熱棒に異物がついているときは、きれいに取り除く。こげつきや火災の原因。
◆感熱棒は、必ずプレートをセットした後、確実にいっぱいまで差し込む。設定した温度にならなかったり、異常発熱して、故障や発火の原因。
◆使用中や使用直後は穴あき・波形プレートのとっ手を直接持たない。やけどの原因。
◆調理中に穴あき・波形プレートとたこ焼きプレートを交換したり、はずさない。やけどの原因。

平面プレート、または、たこ焼きプレートをセットして焼く



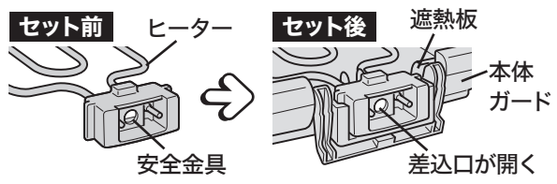
1 遮熱板を本体ガードにセットする。

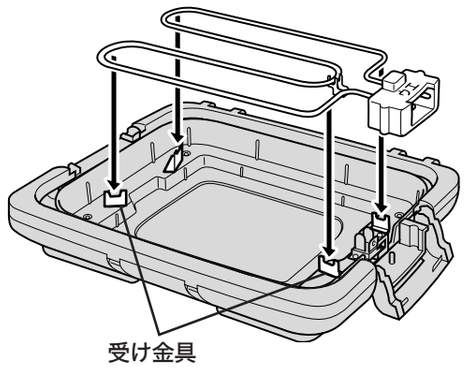
平面プレート、または、たこ焼きプレートをセットするときは、水受け皿は使わない。



2 ヒーターを取りつける。

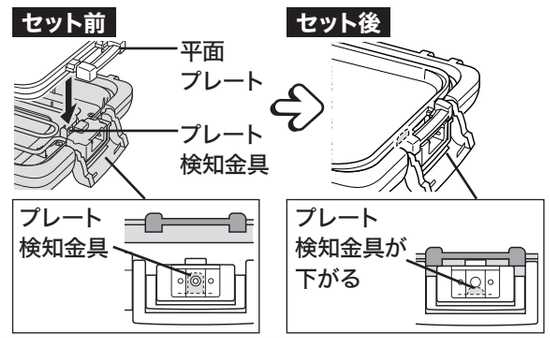
【安全金具について】
差込口には安全金具がついています。
ヒーターを遮熱板にセットすると、差込口が開きます。



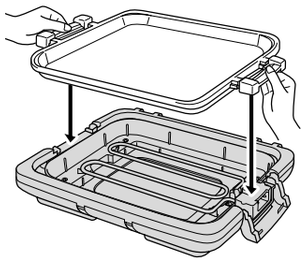


3 プレートを本体にセットする。

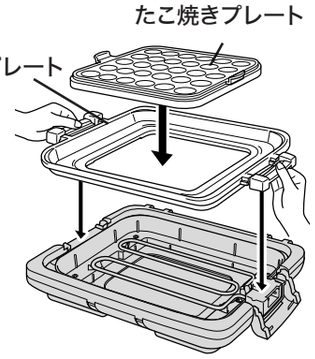
【プレート検知金具について】
プレートを遮熱板にセットすると、プレート検知金具が下がります。



【平面プレートのとき】

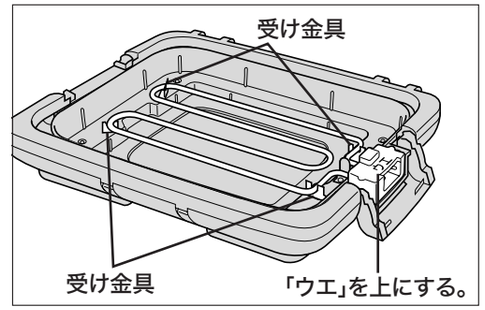


【たこ焼きプレートのとき】



セット時の確認

◆遮熱板がセットされていることを確認する。
◆遮熱板・プレートがずれていないことを確認する。
◆スタンドを本体ガードのアシに収納する。
◆ヒーターは、ヒーターとっ手の刻印(「ウエ」)を上にし、遮熱板の受け金具（4カ所）に確実にセットする。

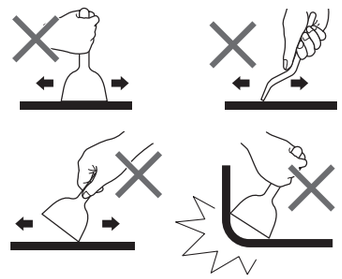


調理する前に

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。

ご注意

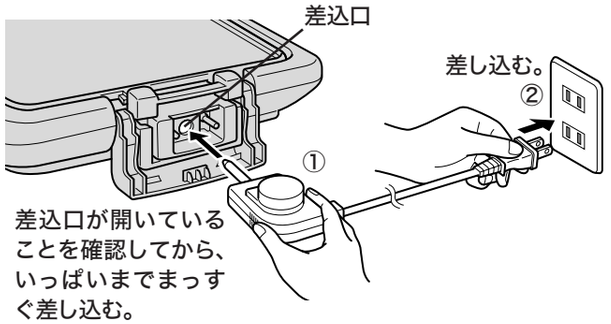
◆ヒーターはヒーターとっ手を持つ。ヒーターを直接持つと、やけど・故障の原因。
◆プレートの裏面やヒーター、感熱棒、遮熱板に水滴や異物がついているときは、きれいに取り除く。こげつきや火災の原因。
◆プレートが遮熱板にセットされていないと、感熱棒を差し込むことができない。通電しない原因。
◆調理中、スタンドを本体ガードのアシに収納しないと変形や汚れの原因。

平面プレート、または、たこ焼きプレートをセットして焼く

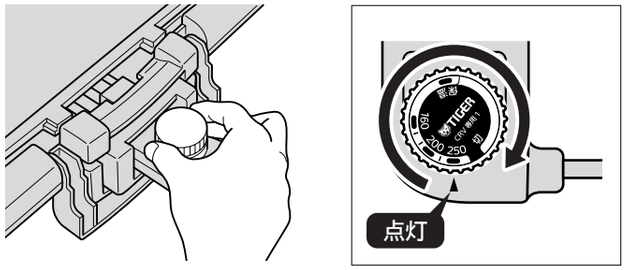
4 温度調節ツマミが「切」になっていることを確認する。



5 感熱棒を差込口に、差込プラグをコンセントに差し込む。



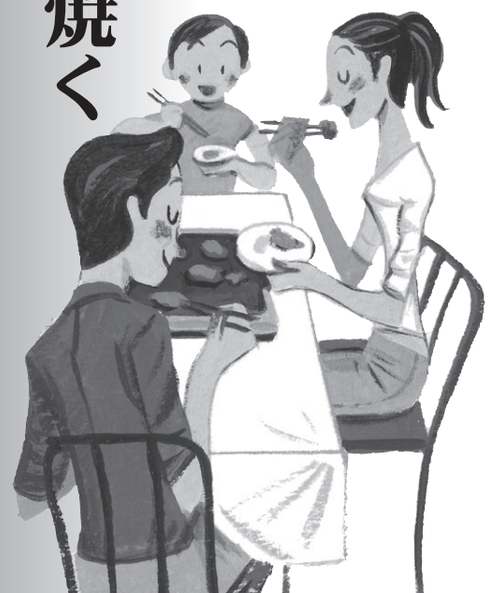
6 作る料理に合わせて、目盛(設定温度)をランプに合わせる。



7 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。



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音で、故障ではありません。

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
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。
※ふたは、焼きぎょうざ・ハンバーグ・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使います。
※保温の温度は、約70 ～ 90度です。

ご注意

◆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。設定した温度にならなかったり、異常発熱して、故障や発火の原因。
◆使用中や使用直後はたこ焼きプレートのとっ手を直接持たない。やけどの原因。
◆調理中にたこ焼きプレートと穴あき・波形プレートを交換したり、はずさない。やけどの原因。
◆加熱時はふたとっ手が熱くなるので、ふたを取るとき、やけどに注意する。
◆蒸し焼き料理のときなどは、プレートとふたの間の蒸気や、油の飛び散りによるやけどに注意する。

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、200mLです。
●大さじは、15mLです。　●小さじは、5mLです。

平面プレートを使用

お好み焼き

●材料（4人分）　843kcal/1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
青ねぎ…2本
紅しょうが（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
桜えび…20g
サラダ油/お好み焼用ソース/マヨネーズ/しょうゆ/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、青ねぎは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、青ねぎ、紅しょうが、天かす、粉かつお、桜えび、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、しょうゆ、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。

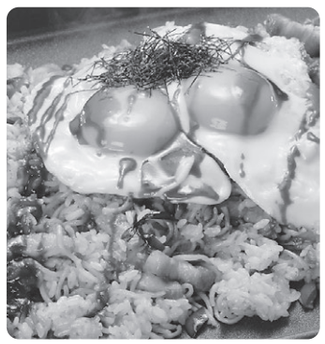
●ひっくり返したときにへら等でおさえつけないようにする。

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）　592kcal/1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
紅しょうが（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
もみのり/塩/こしょう/サラダ油…適量



●作りかた

①キャベツ、ニラ、中華そばをきざんでおきます。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を③に入れて炒めながら細かくきざみ、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、紅しょうがを加えて調味し、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、もみのり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。

穴あき・波形プレートを使用

焼き豆腐の肉味噌田楽

●材料（4人分）　372kcal/1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11/2
みりん…大さじ2
しょうが汁…小さじ1　Ⓐ
だし汁…大さじ1
ごま・粉山椒…各少々

えび味噌

むきえび…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むきえびは背ワタを取り除いて粗みじんに切り、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のえびと混ぜ合わせます。
⑤①の豆腐を田楽串に刺しておきます。
⑥穴あき・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、プレートに薄くサラダ油を敷き、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

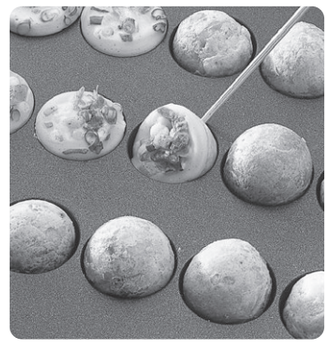
●材料（4人分）　560kcal/1人分

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
しょうゆ…大さじ1

具

ゆでだこ…足2本
青ねぎ…4本
天かす…大さじ6
紅しょうが（みじん切り）…大さじ2
粉かつお…大さじ2
　又は桜えび…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しょうゆで調味して30分程度ねかせます。
③ゆでだこは食べやすい大きさにぶつ切りにしておきます。青ねぎ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穴にゆでだこをひとつずつ入れて、青ねぎ、紅しょうが、天かす、粉かつお、桜えびを手早く加えます。
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。
※しょうゆ味がついているので、そのままでもいただけます。

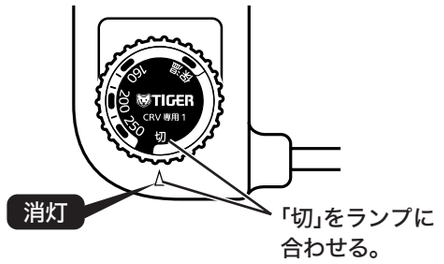
【ご注意】

串は必ず竹串を使う。

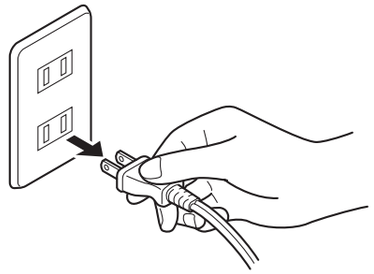
使用後は、差込プラグを抜いて焼けこげなどをふき取る



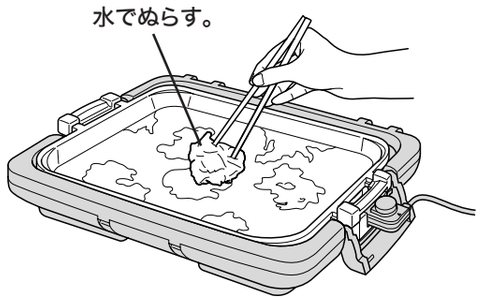
1 目盛の「切」をランプに合わせる。



2 差込プラグを抜く。

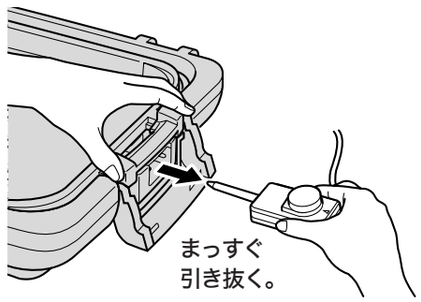


3 プレートを少し冷まして、温かいうちに焼けこげや調味料などをやわらかい紙ナフキンなどでふき取る。



4 ヒーターが充分に冷めてから、感熱棒を抜く。

ヒーターとっ手部を押さえながら、まっすぐ引き抜く。
お手入れのしかた→P.22・23



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.22・23

感熱棒を抜いてから、プレートをはずす

◆プレートをはずしてから感熱棒を引き抜こうとすると、故障・やけどの原因になります。
◆感熱棒が差し込まれたままのヒーターが遮熱板から容易にはずれない、はずれ防止金具がついています。

水受け皿の水をすてる

穴あき・波形プレート使用後は、充分冷めてからプレート・ヒーターをはずして水受け皿を取り出し、水を大きめのボウルなどに移してからすてる。

ご注意

◆プレート・ヒーター・遮熱板・感熱棒・水受け皿などは、充分冷めてからさわる。やけどの原因。
◆プレートを急激に冷やさない。変形・故障の原因。
◆穴あき・波形プレート、たこ焼きプレートは受けプレートごと持ち運ぶ。やけどの原因。
◆感熱棒は上下、左右、ゆすらずまっすぐ引き抜く。故障の原因。

お手入れする

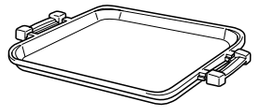
こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！



◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。　　◆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

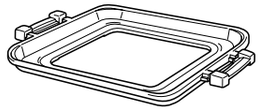
平面プレート



穴あき・波形プレート



受けプレート



たこ焼きプレート

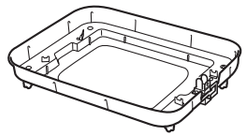


1 こびりついた汚れがある場合は、ぬるま湯に少しの間つける。

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。）

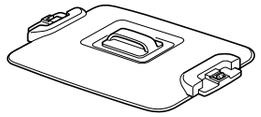
遮熱板



1 洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

2 乾いた布で洗剤分をふき取る。

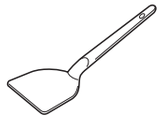
ふた



水受け皿



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。

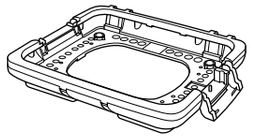
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ご注意

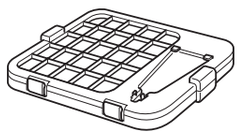
◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
◆食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。
◆プレート裏面を無理にこすらない。
◆遮熱板を水につけたり、水をかけたりしない。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使い、充分に洗い流す。
※洗剤が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因。

汚れるたびに
お手入れする箇所

本体ガード



収納ケース



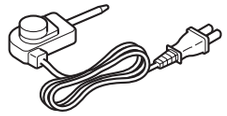
1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

ヒーター



温度調節器



乾いた布でふく。

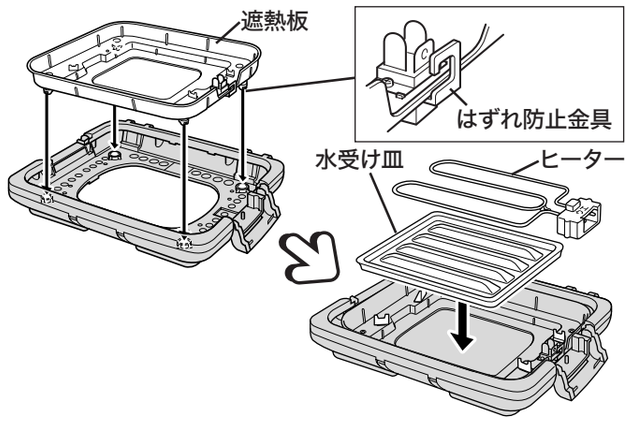
ご注意

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

収納する

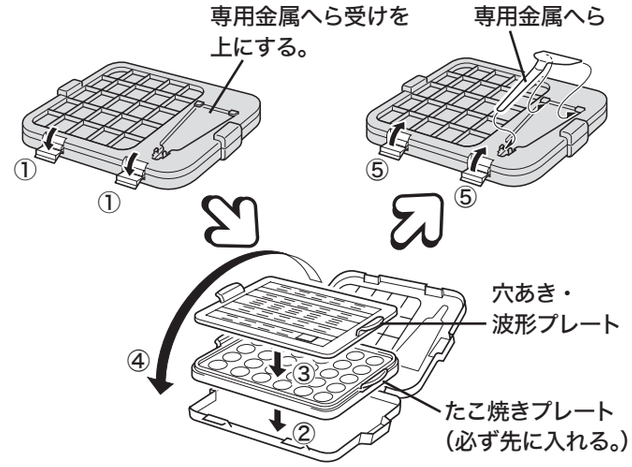
1

遮熱板→水受け皿→
ヒーターの順番で
本体ガードにセットする。



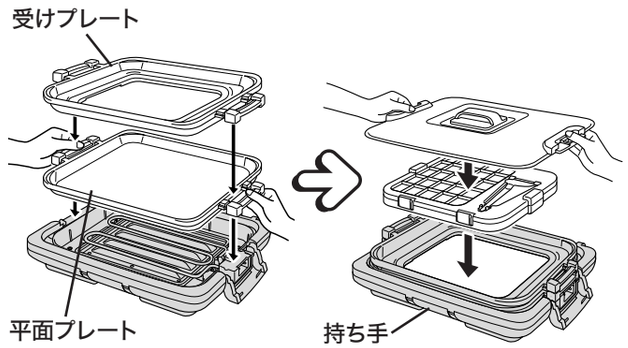
2

たこ焼きプレート→
穴あき・波形プレートの順で
収納ケースに入れ、
専用金属へらを
収納ケース上面にセットする。



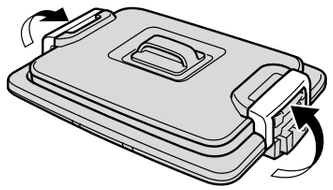
3

平面プレート→
受けプレート→
収納ケースの順で
セットし、ふたをする。



4

収納フックで確実に
固定する。



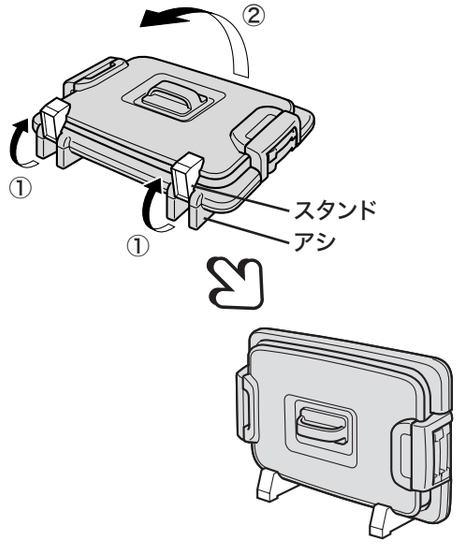


温度調節器は別に収納

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。

縦にも置ける

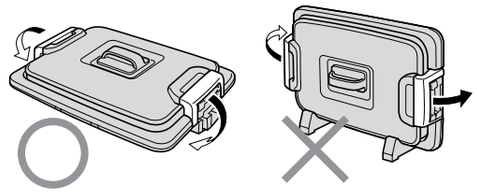
本体ガードのアシからスタンドをプレートにあたる位置まで出し（下図①参照）、アシとスタンドを床面に設置させる。



ご注意

◆縦に置いた状態で、収納フックをはずさない。けがの原因。→P.9

横置きの状態　　縦置きの状態



◆縦置きするときは、下記に注意する
- 必ずゆっくり立てる。
  勢いよく立てると、収納フックがはずれ、プレートなどが落ちて、けがや破損の原因。
- 強く床に置くと、ふたが変形したり、床が傷つく原因。
- 不安定な場所や傾斜のある場所、ふれて倒れるおそれがある場所には置かない。
- 必ず両側のスタンドを出す。片側の場合、倒れるおそれ。
- スタンドはプレートにあたる位置まで出す。倒れるおそれ。

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・ヒーター・プレートが正しくセットされていますか。	セットし直す。穴あき・波形プレート使用時は、水受け皿も正しくセットする。	10～17
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。	12・13 16・17
	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
	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。	12・13 16・17
	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 14・15
	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・15
	温度調節器の感熱棒がゆがんだり、変形していませんか。	お買い上げの販売店に修理を依頼する。	27
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。残りものを放置していませんか。	お手入れする。	22・23
	フッ素樹脂加工面がはがれていませんか。こげつきの原因になります。	フッ素樹脂加工面がはがれていても、人体には無害で、使用上の品質に支障はありませんが、気になる場合は、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、消耗品・別売品のご購入サイトでプレートをお買い求めください。	7・27
穴あき・波形プレート使用時に煙が出たり、こげくさくなる。	水受け皿をセットして、水を入れていますか。水が減っていませんか。	水受け皿をセットして、水を入れる。調理中に水が少なくなったら、つぎ足す。	10・11・13

こんなとき	理　由
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ったり、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。
フッ素樹脂加工面がはがれている。	フッ素樹脂加工面は、残りものを放置していたり、使用にともない消耗しはがれてくることがありますが、人体には無害で、使用上の品質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、プレートを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、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。
煙が出たり、においがする。	梱包材・緩衝材・ビニール袋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。
収納フックのかかり具合がゆるくなってきた。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
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。
ヒーターを振るとカラカラ鳴る。	ヒーターとっ手内部の可動する部品が動く音で、故障ではありません。
とっ手のネジを締めつけても、ぐらつきが直らない。	お買い上げの販売店または「連絡先→P.27」に記載のタイガーお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

消耗品・別売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、消耗品・別売品のご購入サイト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（穴あき・波形、平面、たこ焼き、受け）**
- **◆温度調節器**
- **◆ふた**
- **◆樹脂部品（傷んできたとき）**

プレートのとっ手など、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。上記でお買い求めください。

仕様

電源	消費電力（W）	温度調節範囲※1（度）	ヒーター	外形寸法※1（cm）（幅×奥行×高さ）	質量※1（kg）	コードの長さ※1（m）
100V 50-60Hz	1300	保温～250	シーズヒーター	52.3×38.5×12.7※2 56.9×38.5×12.7※3	8.6	3.0

※1 おおよその数値です。　※2 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。
※3 平面プレートをセットした状態でふたをして、温度調節器をセットしたときの数値です。

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」→ P.26 をご覧になり、お調べください。
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。

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 補修用性能部品（製品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打ち切り後10年です。
※材料調達や設備状況によっては10年未満で供給できなくなる場合がございます。

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」に記載のタイガーお客様ご相談窓口（下記）までご連絡ください。

※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**® 有料でご案内させていただいております。
※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 https://www.tiger-shop.jp

修理に関するご案内・受付サイト https://www.tiger-forest.com/c/6PZ2

ホームページアドレス　https://www.tiger-corporation.com
※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。