LWV-D100

消耗部品の交換とお買い求めについて

飯器パッキン・おかず容器パッキンは消耗部品です。
6カ月～1年を目安にご確認いただき、汚れが目立ってきたり、ゆるくなってきたら、交換してください。
お買い求めの際は、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。

お問い合わせについて

品質管理には細心の注意をはらっておりますが、万一製品が不具合なときは、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へ次のことをお知らせの上、ご相談ください。
①製品名
②品番
③製品の状況(できるだけ詳しく)
また、製品に関するご質問などもお気軽にお問い合わせください。

仕様

材料の種類	保温容器	内側(内びん)	ステンレス鋼	
		外側(胴部)	ステンレス鋼(アクリル樹脂塗装)	
	おかず容器(菜入れ)・おかず容器(菜入れ)ふた・飯器		ポリプロピレン	
	飯器ふた		ポリプロピレン(ポリスチレンフォーム内蔵)	
	はし		アクリル	
	はし箱		ABS	
	パッキン		シリコン	
耐熱・耐冷温度	おかず容器(菜入れ)・飯器		140度	-20度
	おかず容器(菜入れ)ふた		125度	-20度
	飯器ふた		90度	-20度
	はし・はし箱		80度	-20度

※各容器は、食品衛生試験に合格したポリプロピレン樹脂を使用しています。
※飯器、飯器ふた、おかず容器(菜入れ)には銀系（Ag）抗菌加工を施したポリプロピレン樹脂を使用しています。

※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** 市内通話料金でご利用いただけます。
※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/

TIGER タイガー魔法瓶

品番 **LWV-D100**

家庭用

まほうびん弁当箱

ポーチつき

取扱説明書

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/

安全上のご注意

乳幼児の手の届くところには置かない。
また、いたずらに注意する。

やけど・けがなどのおそれ。



コンロやストーブなど、火気のそばに置かない。

やけど・変形・変色の原因。

生もの・乳製品などは入れない。

変質・腐敗の原因。

火を通したおかずは、冷ましてから入れる。

変質・腐敗の原因。

ごはんを保温容器に直接入れない。

サビの原因。

スープ類を入れない。

内容物がもれるおそれ。

飲食物以外は入れない。

飲食物の保温・保冷以外に使わない。

6時間以内に一度に食べきる。

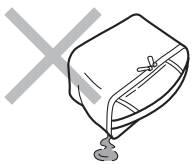
変質・腐敗のおそれ。

保温容器は、電子レンジに入れて加熱しない。

感電や異常動作して、けがをするおそれ。

横置きしない。

内容物がもれる原因。



倒したり、落としたり、ぶつけたり、強い衝撃を与えない。

やけど・変形・サビ・塗装はがれの原因。また、内容物が飛び散るおそれ。

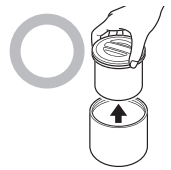
ポーチを振りまわさない。

人や物に当たって、けがのおそれ。

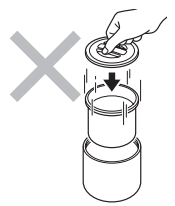
使いかた

1 飯器を取り出す。

●図のように持って取り出す。



●ふただけを持って取り出さない。
（飯器が落下するおそれ）

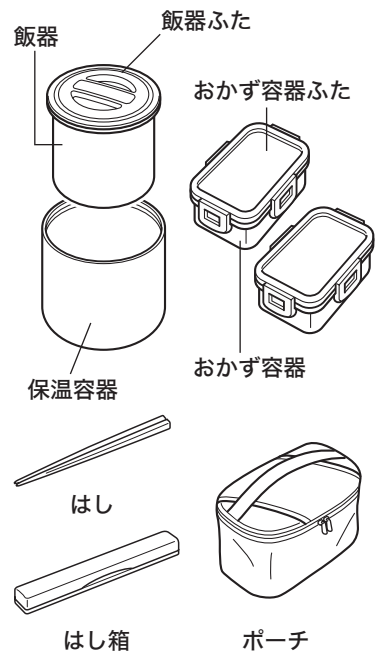


●飯器パッキン、おかず容器パッキンがついていることを確認する。→P.5

はじめて使うとき

各容器・ふた・はし・はし箱を洗う。→P.5

【各部のなまえ】



2 保温容器・飯器に熱湯を半量ほど入れ、1 ～ 2分温める。

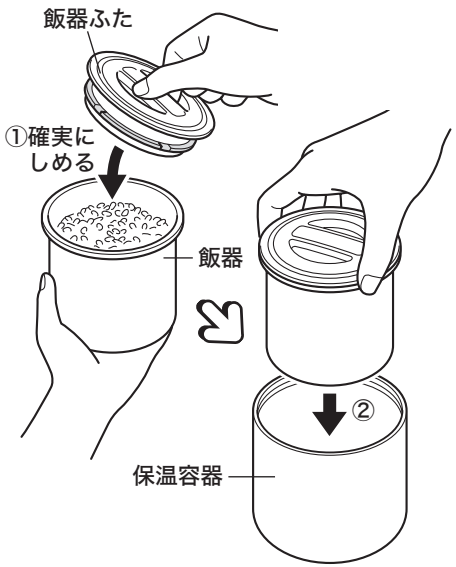
●温まったら、お湯をすて、水分を充分にふき取る。
やけどに注意。

●おかず容器は温めない。



3 飯器に熱いごはんを入れ、保温容器にセットする。

白米以外(炊込みごはん、スープ類など)は入れない。



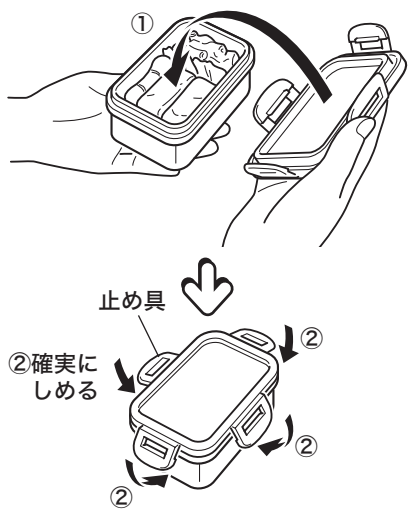
4 おかず容器におかずを入れる。

●火を通したおかずは、冷ましてから入れる。

●においの強いもの、食酢、油類、色素の濃いもの（ホウレン草・たくあん・しそなどの有色野菜）は、ラップフィルムなどに包んで入れる。

ご注意

止め具を無理に曲げたり、折りたたまない。
破損のおそれ。



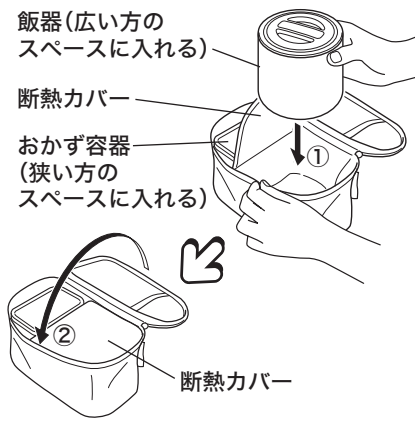
5 ポーチに入れる。

●ぬれている状態や、上下逆にして入れない。

●飯器ふたの上に、ポーチの断熱カバーをかぶせる。

ご注意

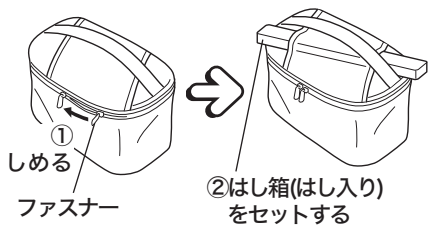
広い方のスペース（断熱カバー側)に、おかず容器を入れない。
おかずが変質・腐敗したり、飯器の保温効果が下がる原因。



6 ポーチのファスナーをしめ、はし箱(はし入り)をセットする。

ご注意

持ち運ぶときは必ずポーチのファスナーをしめておく。落下のおそれ。



電子レンジでの温めかた

おかず容器・飯器のふたをはずし、電子レンジで加熱する。

ご注意

●ふたをつけたままで加熱しない。

●保温容器は、電子レンジに入れて加熱しない。

●おかず容器・飯器がカラの状態で加熱しない。

●油分、糖分の多い食品を長時間加熱しない。

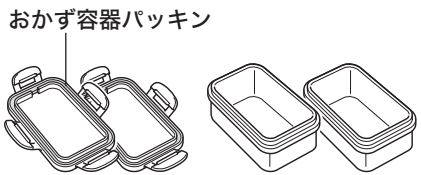
●複合電子レンジのオーブン・グリル機能で加熱しない。(他の料理でオーブン・グリルを使った後に加熱する場合は、庫内が冷めてから使う。)

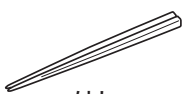
お手入れのしかた

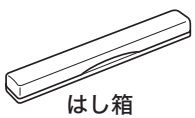
◆使用後は、必ずその日のうちにお手入れする。
◆洗剤は、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

飯器 飯器ふた 飯器パッキン おかず容器 おかず容器ふた おかず容器パッキン 保温容器 はし はし箱	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
ポーチ	布をお湯にひたし、かたくしぼってふく。（丸洗いしない。）

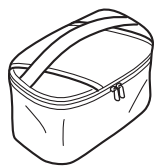





はし


はし箱


保温容器


ポーチ

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などは使わない。また、煮沸をしない。
●おかず容器パッキン・飯器パッキンは必ず取りつける。→**P.6**
●長期間使わないときは、充分に汚れを落とし、乾燥させる。

おかず容器パッキンのはずしかた・つけかた

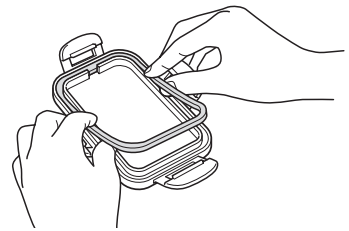
はずしかた

先が細くやわらかい棒（つまようじなど）を、凹部に差し込みはずす。（金串などは使わない。）

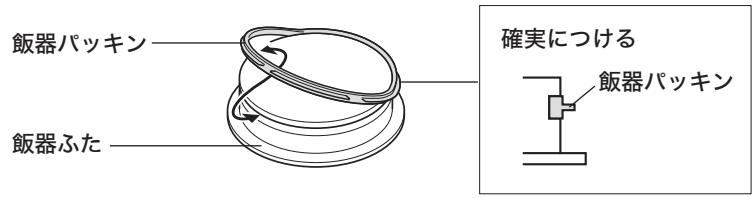


つけかた

溝に確実にはめ込む。



飯器パッキンのはずしかた・つけかた



「サビのような赤い斑点」や「ザラザラしたもの」が保温容器の内側に付着したときのお手入れ

①クエン酸（約10g）をぬるま湯でうすめて保温容器に入れる。
②2 ～ 3時間後にスポンジできれいに洗い、水で充分にすすぐ。
③乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。