TIGER

CLX-A型
CLX-N型

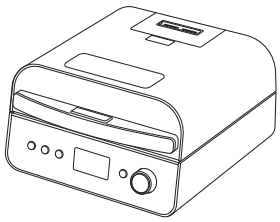


家庭用

マルチグリルクッカー
GRISIA〈グリシア〉

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。

この製品は日本国内交流100 V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 100 V 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。

もくじ

はじめに
2 ー 安全上のご注意
8 ー 各部のなまえと付属品

使いかた
10 ー メニューの探しかた
10 ー 各種設定のしかた
10 ー レシピについて
11 ー 基本の使いかた
12 ー 蒸し台の使いかた（CLX-N型のみ）
13 ー 自動調理について
15 ー 自動調理のしかた
16 ー 手動調理について
17 ー 手動調理のしかた
18 ー 保温について
19 ー 予約調理のしかた

お手入れ
20 ー お手入れのしかた
21 ー クリーニングのしかた

困ったときは
22 ー 故障かな?と思ったら
25 ー エラー表示と対処方法

その他
26 ー 仕様
26 ー 停電があったとき
26 ー 消耗品・別売品のお買い求めについて
27 ー 保証とサービスについて
27 ー 連絡先

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　　（　　）

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。
※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。

⚠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　⃠ してはいけない「禁止」内容です。　● 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警告

乳幼児には特に注意

禁止

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。
感電・けが・やけどのおそれ。火災の原因。



接触禁止

蒸気穴に顔や手を近づけない。
やけどのおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

改造禁止

分解禁止

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。
そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。
修理は、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、修理受付サイトにご連絡ください。

使用用途に注意

禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
やけどやけがをするおそれ。火災・発火・ふきこぼれの原因。

〈してはいけない調理例〉
- 泡立ちやすいジャムなどの調理。
- 「調理Max」線より多く入れて行う調理。
- 豆類やめん類を「調理Max」線より多く入れて行う調理。［豆類やめん類（レシピに記載のめん類は除く）は非常にふきこぼれやすいので、必ず「スロー」で調理する］
- 急激に泡の出る「重そう」などを使う調理。
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱するパック調理。
- 目詰まりしやすいアマランサスなど、特に小粒の雑穀を入れた調理。
- 多量の油を入れる調理。

電源コード・差込プラグ

禁止

- **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・重いものをのせる・挟み込むなど）**
- **電源コードや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。**

ぬれ手禁止

- **ぬれた手で差込プラグの抜き差しはしない。**

必ず実施

- **交流100 Vで使用する。（日本国内100 V専用）**
- **定格15 A以上のコンセントを単独で使う。（タコ足配線での使用はしない）**



- **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。**
- **差込プラグは根元まで確実に差し込む。**

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、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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

安全上のご注意

⚠警告

必ず実施

異常・故障時はすぐに差込プラグを抜いて、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、修理受付サイトに点検・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〉

- ご使用中、電源コードや差込プラグが異常に熱くなる。
- 製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 本製品から煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 本製品の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 変形やヒーターの破損など本体に異常がある。
- インナーポットが傷ついたり、変形したりしている。
- 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。

禁止

すき間にピンや針金などの異物を入れない。

感電や異常動作によるけがのおそれ。

禁止

ふたに高温になっているものをのせない。

ふたの変形・変色の原因。

禁止

レバー受けの下側にはふれない。

ふたを開けるときは、レバーを押し、ふたが自然に開くのを待つ。レバー受けの下側にふれると、蒸気などによりやけどのおそれ。

水ぬれ禁止

・本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。

・水につけたり、水をかけたりしない。

本体内部に水が入り、感電のおそれ。ショート・故障・発火の原因。

⚠注意

必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品を使用の際には専門医とよく相談の上、使う。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

禁止

インナーポットをガスコンロなど、他の調理器具に使用しない。

変形や破損するおそれ。

禁止

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。

けがのおそれ。故障・破損の原因。

禁止

・本体や天面ガラス・IHガラスに衝撃を加えない。

・天面ガラス・IHガラスに傷をつけない。

破損の原因。

禁止

本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置かない。

内部温度が上昇し、通常より調理に時間がかかったり、安全のために動作が緊急停止するおそれ。

禁止

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。
- 差込プラグに蒸気があたるところ。
- 直射日光が長時間あたる場所。
- 壁・家具・蒸気や水気に弱い家電製品等の近く
- カーテンなどの可燃物の近く。
- カーペット・ビニール袋などの上。
- 熱に弱いテーブルや敷物などの上。
- 室温の高い場所。
- IH調理器の上。
- 底部がぬれるようなところ。
- アルミシートや電気カーペットの上。

感電・漏電・けが・やけどのおそれ。火災・ショート・発火・故障の原因。 本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。

安全上のご注意

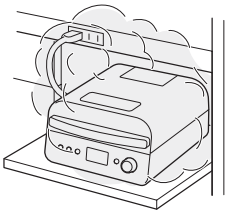
⚠注意

必ず実施

キッチン用収納棚(スライド式テーブル)を使うときは、下記に注意する。

- 蒸気穴の上方には充分な空間を設ける。
- 中に蒸気や熱がこもらないようにする。
- 操作パネルや差込プラグに蒸気があたらないようにする。
- スライド式テーブルは引き出し、蒸気があたらないように蒸気穴が完全に外に出るようにして使う。
- 置く場所の耐荷重を確認してから使う。

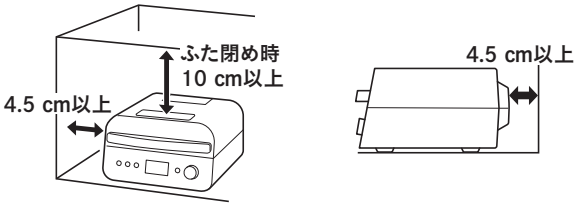
感電・けが・やけどのおそれ。火災・発火・傷み・変色・変形・故障の原因。



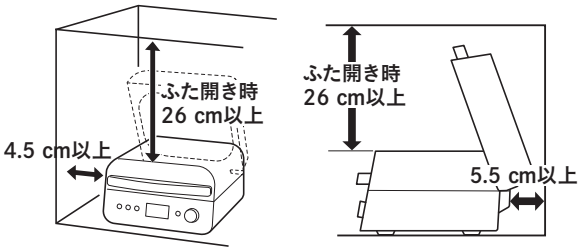
必ず実施

前面および側面の片方は開放しておく。

〈消防法基準適合〉
天面10 cm以上、側面4.5 cm以上、後面4.5 cm以上。
ビニールクロス・樹脂製の熱に弱い壁・家具などが周囲にある場合は下図(木製の場合)よりさらに離す。



〈ふた開き時〉
天面26 cm以上、後面5.5 cm以上。



禁止

調理中・調理直後は本体を移動させたり、本体に布などをかけない。
やけどのおそれ。ふきこぼれ、本体・ふたの変形・変色の原因。

必ず実施

持ち運びするときは、本体が冷めてから行う。
やけどのおそれ。

禁止

レバー受け・レバー受けカバー・ふたを持って持ち運びしない。
レバー受け・レバー受けカバー・ふたがはずれて、ふたや本体が落下するなど、けがや破損のおそれ。

禁止

本体のふたを開けたまま持ち運ばない。
インナーポットが落ちて、やけどのおそれ。

禁止

専用のインナーポット・蒸し台(CLX-N型のみ)以外をセットして使わない。
過熱、異常動作の原因。

禁止

専用のインナーポット以外のもの(カセットコンロ・ボンベなど)は入れない。
誤ってスイッチが入ったときに加熱され、火災・爆発・やけどのおそれ。

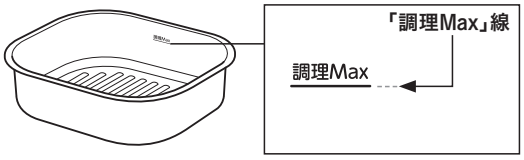
安全上のご注意

⚠注意

禁止

インナーポットの「調理Max」線より多く、水や材料を入れて使用しない。

やけどのおそれ。火災・発火・ふきこぼれの原因。



禁止

インナーポットにクッキングペーパー（不織布・フェルトタイプ）・クッキングシート（シリコン加工のシート）などを入れて調理するときは、材料を「調理Max」線を超えて入れない。

やけどのおそれ。火災・発火・ふきこぼれの原因。

必ず実施

クッキングペーパー（不織布・フェルトタイプ）を使用する場合、自動メニューではレシピに記載がある場合のみ使用する。手動メニューでは「煮込み」「スロー」「無水」「温度設定」でのみ使用する。また、食材の下に敷かず、食材の上にかぶせて使用し、必ず煮汁に浸かるようにしてから調理する。

火災・発火・ふきこぼれの原因。

禁止

クッキングシート（シリコン加工のシート）を食材の上にかぶせて調理しない。

蒸気穴をふさぎ、火災・発火・ふきこぼれの原因。使用するときは食材の下に敷く。

禁止

キッチンペーパー（紙・エンボスタイプ）をインナーポットに入れて調理しない。

火災・発火の原因。

必ず実施

調理は、レシピを参考に、手順に従って行う。調味料をかき混ぜるレシピでは、調味料がインナーポットの底にたまらないように、よくかき混ぜてから調理する。

材料が煮えていない・煮えすぎている・こげる・水っぽいなど、うまく調理できない原因。

禁止

調理物を必要以上に焼かない。

発火するおそれ。

禁止

バターやジャムを塗ったパンを必要以上に焼かない。

パンが発火するおそれ。

禁止

缶詰・瓶詰・パウチ入り食品などを直接加熱しない。

破裂したり赤熱して、やけどやけがのおそれ。

禁止

他の器具（ガスコンロなど）であらかじめ加熱した油を使用しない。

温度制御装置が誤作動し、異常加熱し、火災の原因。

禁止

取扱説明書・付属のクックブック・タイガーホームページのレシピに記載以外の熱に弱い容器（紙・プラスチック製など）やラップなどを入れない。

溶け出したり、燃えることがあり、火災のおそれ。

禁止

ふたを開けて調理中は、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様子を見ながら使用する。

禁止

使用中は本体が熱くなるので注意する。

やけどのおそれ。

禁止

本体の上にものをのせたり、本体の下のすき間にものを入れて使わない。

本体やものが変形したり、火災の原因。

禁止

蒸し台（CLX-N型のみ）からはみ出すほど食材を入れて使用しない。

やけどのおそれ。火災・発火の原因。

安全上のご注意

⚠注意



長時間連続で使用したり、必要以上に加熱しない。

発火や、本体の一部が変色するおそれ。
水分の少ない食品・厚みの薄い食品などのこげやすいものや、アルコールを含む食品・油分の多い食品は燃えやすいため、必ず加熱時間を控えめにして加熱しすぎないよう注意する。



油煙が多く出たら[戻る|取消]を長押しして取り消し、差込プラグを抜く。

油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し、火災の原因。



調理物が発煙・発火した場合は、すぐに[戻る|取消]を長押しして取り消し、差込プラグを抜く。

火災の原因。
空気が入り、炎が大きくなるため、炎が消えるまでふたを開けない。
天面ガラス・IHガラス・ヒーターが割れるため、水をかけない。



使用中や使用直後にインナーポット・蒸し台(CLX-N型のみ)をさわるときは、ミトンなどを使い、直接手をふれない。

高温になっているため、やけどのおそれ。



使用中や使用直後は、天面ガラス・IHガラス・側面・天面・蒸気穴などの高温部にふれない。

やけどのおそれ。



使用時以外やお手入れの前は、差込プラグをコンセントから抜く。

けが・やけどのおそれ。感電・ショート・発火・漏電火災の原因。壁・家具などの損傷の原因。



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。



使用後は必ずお手入れを行い、インナーポット・蒸し台(CLX-N型のみ)・天面ガラス・IHガラスはこまめにお手入れを行う。

塩分・油脂分による腐食や、庫内に調理くずや油分が残ったまま調理することによる発煙・発火のおそれ。



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。

安全上のご注意

末長くご使用いただくためのご注意

● ご家庭の調理環境や食材の状態によって火の通りかたや仕あがりに差が出ることがあります。様子を見ながら加熱時間を調整し、火が通っていることを確認してお召しあがりください。

● 指定以外の調理方法やお客様の過失により生じた損害・事故につきましては、当社は責任を負いかねます。本取扱説明書をよくお読みのうえ、安全にお使いください。

● 天面ガラス・IHガラス（耐熱ガラス）の割れ防止のため、次のような使用はしない。

- 強い衝撃を与えない。
- 急激に冷やさない。
- 傷をつけない。（磨き粉・金属たわしでのお手入れはしない）

● スチームカバーの内側に油キャッチフィルターとしてキッチンペーパーを使用する場合は、1枚のみセットし、使用するたびに交換する。

汚れ・におい、目詰まりして故障などの原因。

● 本体・天面ガラス・IHガラス・インナーポットについた調理物などは、必ず取り除く。

蒸気もれ・ふきこぼれのおそれ。故障やうまく調理できない原因。

● インナーポットは、使うたびに、洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って、内側と外側をよく洗い、乾かす。

● 天面ガラスは使うたびにお手入れする。また、スチームセンサー（接触禁止部分）にふれないように注意する。→P.20

● インナーポットが破損した場合は、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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

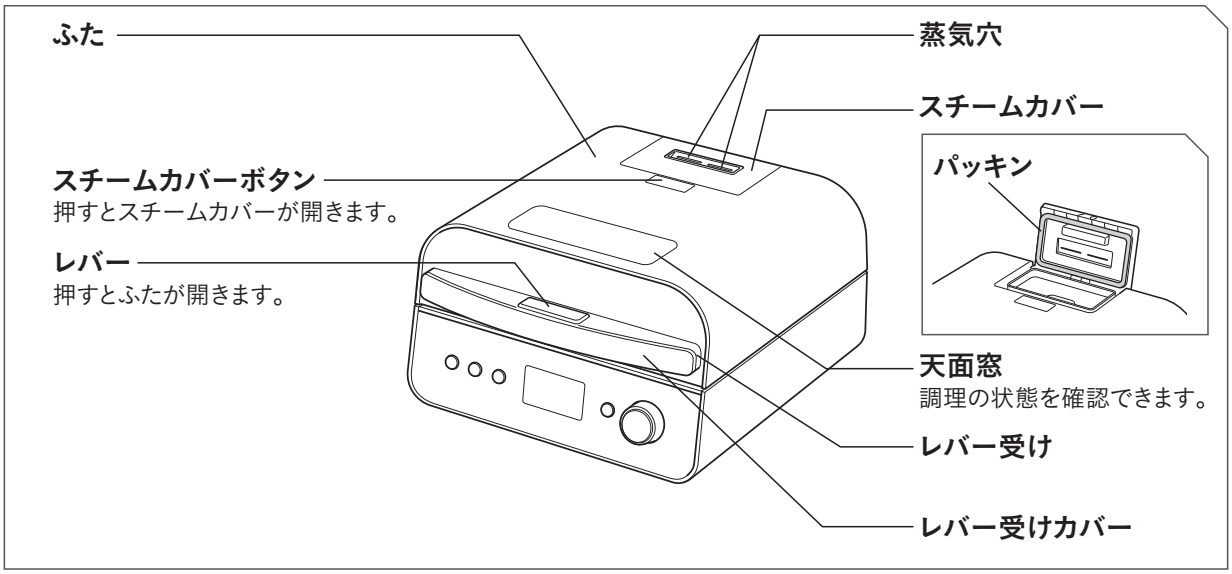
● インナーポットのフッ素加工面のふくれやはがれの原因になるため、必ず守る。

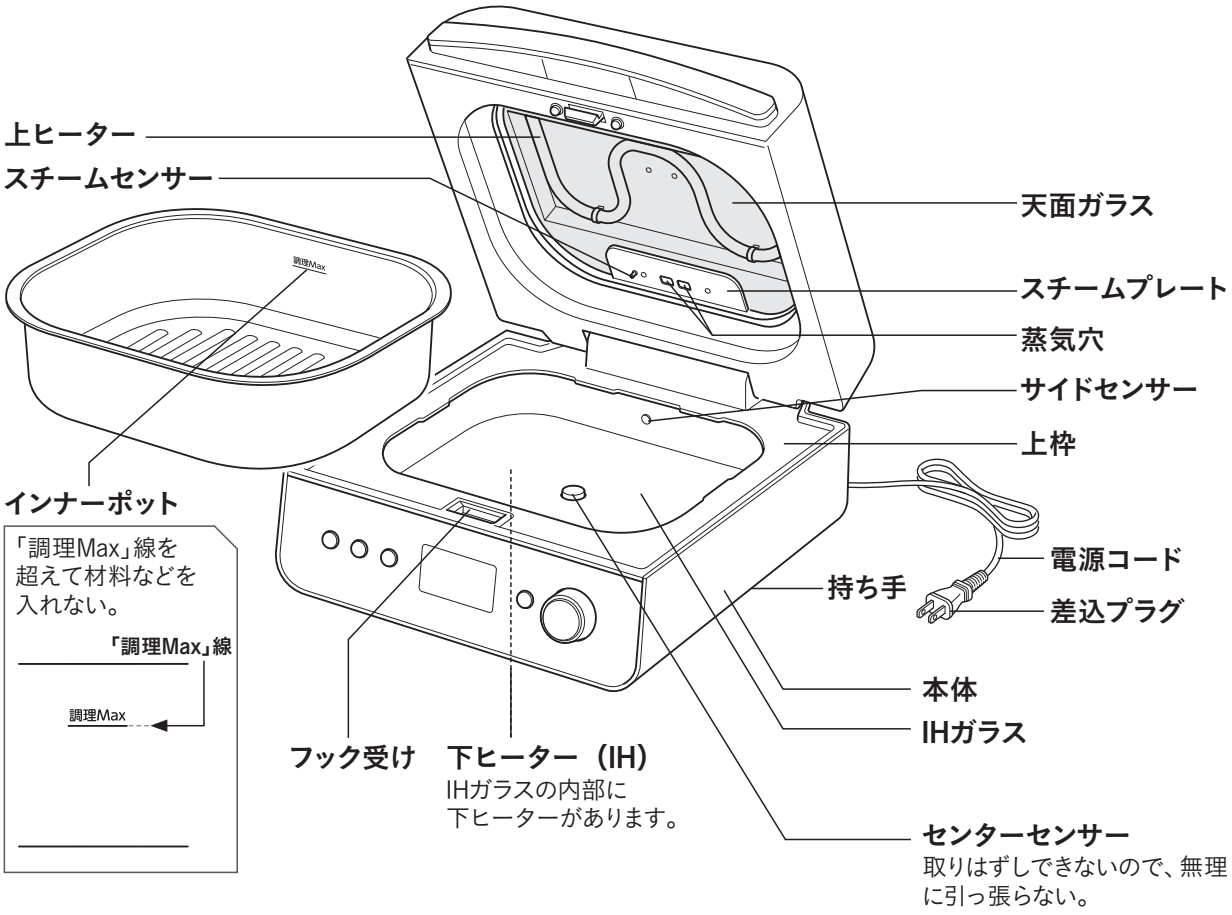
- インナーポットをガス火にかけたり、電子レンジなどに使わない。
- インナーポットの中で酢を使わない。
- 金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・へら・泡立て器・食器類など、かたいものを入れたり、使わない。
- インナーポットにざるなどをのせない。
- インナーポットに食器類など、かたいものを入れていっしょに洗わない。
- 金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器などは使わない。
- インナーポットの底面（内・外）に油や汚れがついている状態で使わない。
- 家庭用の中性台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・漂白剤など）を使わない。

● 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。
また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

各部のなまえと付属品

◇箱を開けたら、まず確認してください。



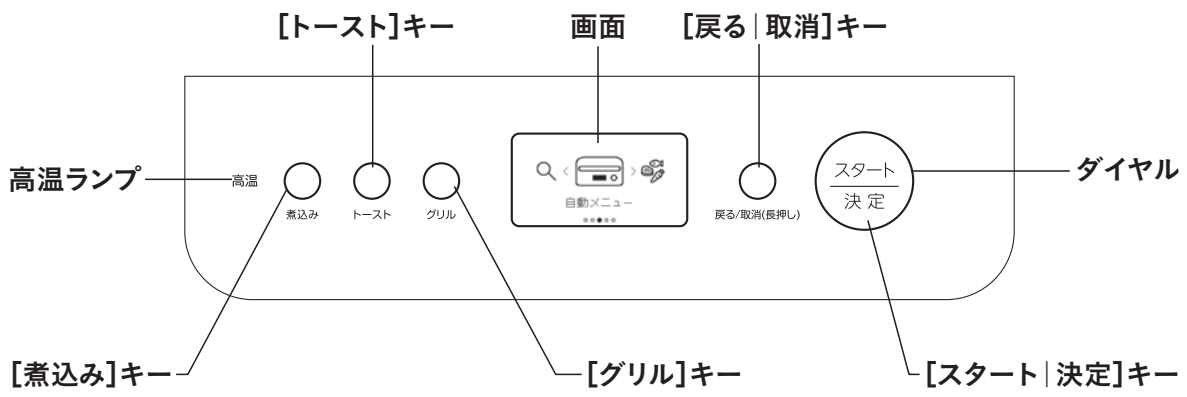


本体を移動させるときは、本体が冷めてから、必ず持ち手を持って移動させる。

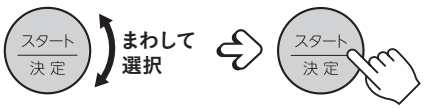
※本書のイラストはイメージです。
実際の製品とは形状・表示などが異なる場合があります。

各部のなまえと付属品

操作パネル



高温ランプ	本体が高温のときに点灯します。
[煮込み]キー	自動メニュー「煮込み」のメニュー選択画面に移行します。
[トースト]キー	自動メニュー「トースト」のメニュー選択画面に移行します。
[グリル]キー	自動メニュー「グリル」のメニュー選択画面に移行します。
[戻る|取消]キー	戻るときに押します。取り消すときは長押ししてください。
ダイヤル [スタート|決定]キー	ダイヤルをまわして選択し、 スタートまたは決定するときに押します。

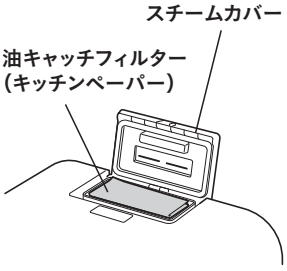


[スタート|決定]キーの凸部(◯)は、目の不自由な方に配慮したものです。

※表示部に、静電気によるにじみが出る場合がありますが、故障ではありません。気になる場合は、水でぬらしてかたくしぼった布でふき取ってください。静電気が除電され、にじみが軽減されます。

油キャッチフィルターの使いかた

スチームカバーを開き、内側に市販のキッチンペーパー 1枚を折りたたんでセットすることで、油キャッチフィルターとして使用することができます。油煙に含まれる油分をキャッチし、外に出る油分を軽減することができます。



※使用後は、冷めてからキッチンペーパーを取り出してすて、お手入れしてください。**→P.20**

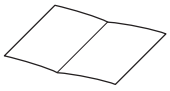
音について

調理中・保温中にする下記の音は、異常ではありません。

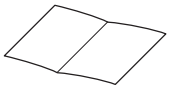
- 「ブーン」という音(ファンが作動している音)
- 「ジーッ」や「チリリリ…」という音(IHが作動している音)

付属品の確認

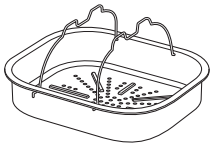
〈クックブック〉



〈使いかたガイド〉



〈蒸し台(CLX-N型のみ)〉



蒸し台の使いかた**→P.12**

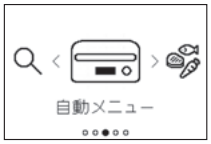
はじめて使うとき

インナーポット・蒸し台(CLX-N型のみ)を洗ってからお使いください。**→P.20**

メニューの探しかた

メニュー選択

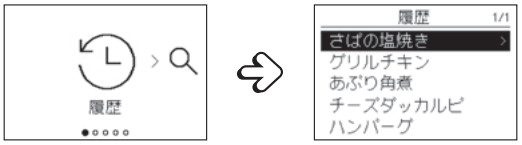
◇自動メニューまたは手動メニューから選択できます。
→P.13 ～ 17
◇操作パネルの［煮込み］［トースト］［グリル］を押しても選択できます。→P.9





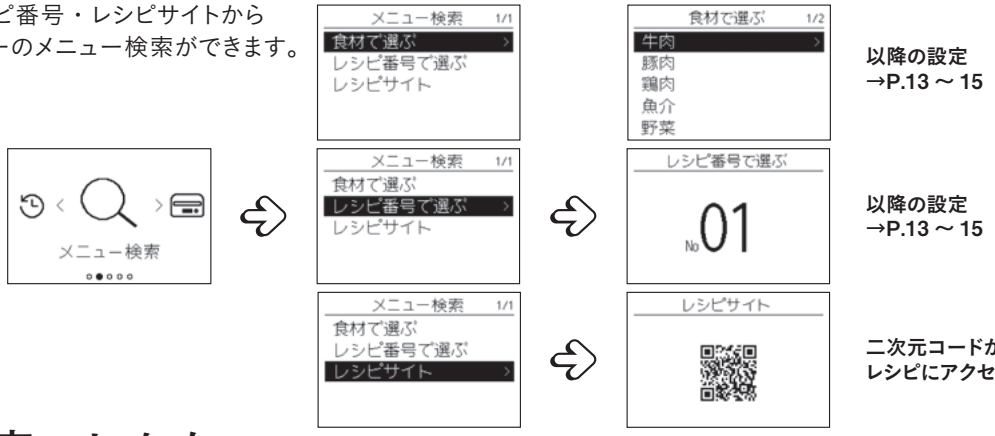
履歴

◇履歴から探せます。
◇自動メニューの中から、使用した回数が多いメニュー順に表示されます。
◇［グリル］と［戻る｜取消］を同時に10秒間長押しすると、すべての履歴を消去できます。



メニュー検索

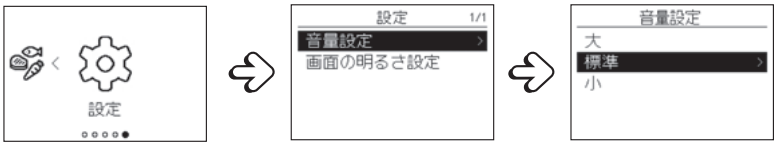
◇食材・レシピ番号・レシピサイトから自動メニューのメニュー検索ができます。



各種設定のしかた

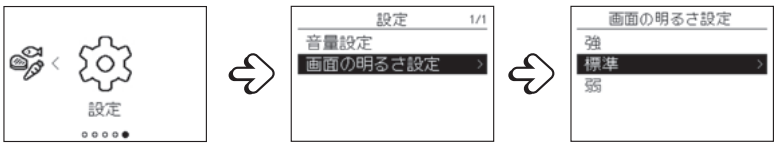
音量設定

◇音量は大・標準・小の3段階から選べます。
（初期設定は標準）



画面の明るさ設定

◇画面の明るさは強・標準・弱の3段階から選べます。
（初期設定は標準）



レシピについて

メニュー検索

◇自動メニューのレシピは付属のクックブックをご覧ください。
また、自動メニュー・手動メニューのレシピはタイガーホームページでもご覧いただけます。

●CLX-A型
https://www.tiger-forest.com/c/6lWS

●CLX-N型
https://www.tiger-forest.com/c/iCEt

基本の使いかた

1 材料をインナーポットに入れる。

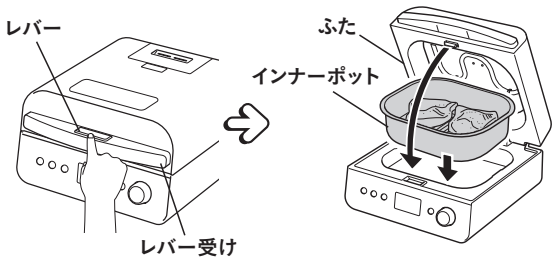
◇材料の準備は、付属のクックブックやタイガーホームページをご覧ください。

⚠ご注意

- インナーポットの「調理Max」線より多く、水や材料を入れて使用しない。やけどのおそれがあります。また、発火・火災・ふきこぼれの原因になります。

2 レバーを押してふたを開け、インナーポットを本体にセットしてふたを閉める。

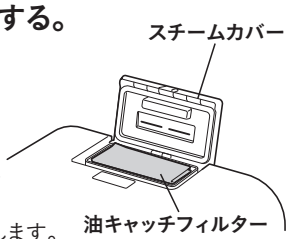
◇インナーポットの外側についた水滴は、きちんとふき取ってから、傾きのないように正しくセットしてください。うまく調理できない原因になります。
◇ふたを閉めるときは、レバー受けを持って上から押さえて閉める。



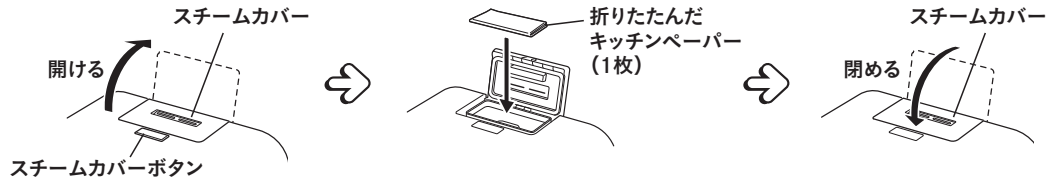
⚠ご注意

- ふたを開けるときは、レバーを押し、ふたが自然に開くのを待つ。レバー受けの下側にふれると、蒸気などによりやけどのおそれがあります。

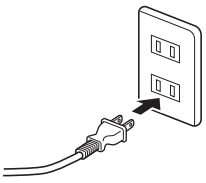
3 油キャッチフィルターとしてキッチンペーパーを使用する場合は、キッチンペーパーを1枚折りたたみ、スチームカバーの内側にセットする。（必要な場合のみ）



《キッチンペーパーのセットのしかた》
①スチームカバーボタンを押して、スチームカバーを開ける。
②市販のキッチンペーパーを1枚折りたたみ、スチームカバーの内側にセットする。
③スチームカバーを確実に閉める。
※油を使う焼き調理のときは、油キャッチフィルター（キッチンペーパー）のご使用を推奨します。
※キッチンペーパーは1枚のみセットし、使用するたびに交換してください。

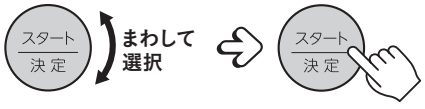


4 差込プラグをコンセントに差し込む。



5 お好みの設定を選択して調理する。

◇自動調理のしかた→**P.15**
◇手動調理のしかた→**P.17**
◇予約調理のしかた→**P.19**



《ひとつ前の選択に戻りたい場合》
[戻る｜取消]を押す。ひとつ前の選択画面に戻ります。

《設定を取り消して、はじめからやり直したい場合》
[戻る｜取消]を長押しする。ホーム画面に戻ります。

基本の使いかた

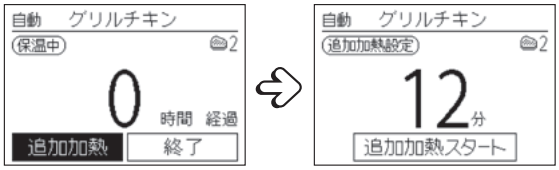
6 できあがったら



◇ピーと8回鳴り、画面に「できあがりました」と表示されます。保温できるメニューは自動的に保温に切り替わり、「保温中」が表示されます。（保温について→P.18）
◇使用後は、[戻る|取消]を長押し、または画面の[終了]を押して差込プラグを抜き、冷めてからお手入れしてください。→P.20・21

追加加熱のしかた

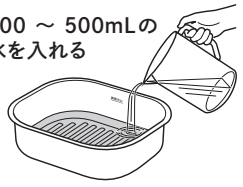
保温中の画面で追加加熱を選択した後、ダイヤルをまわして追加時間を設定し、[スタート|決定]を押す。
（追加加熱は3回までできます）



⚠ご注意
- 調理物によっては、保温を続けると風味が落ちてくる場合があるので注意する。
- 調理後のインナーポットは非常に高温になっているため、取り出すときは、必ずミトンなどを使用する。
- ふたを開けるときは、レバーを押し、ふたが自然に開くのを待つ。レバー受けの下側にはふれない。蒸気などにより、やけどのおそれがあります。

蒸し台の使いかた（CLX-N型のみ）

1 インナーポットに300 ～ 500mLの水を入れる。

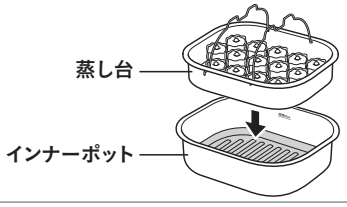


〈蒸し時間と水の量の目安〉

食材	分量	蒸し時間の目安	水の量	食材	分量	蒸し時間の目安	水の量
肉まん（チルド）	4個	18～22分	300mL	シュウマイ（冷凍）	8個	20～24分	300mL
肉まん（冷凍）	4個	32～36分	500mL	鶏むね肉	1枚	35～40分	500mL
シュウマイ（チルド）	8個	14～18分	300mL	さつまいも（輪切り）	500g	35～45分	500mL

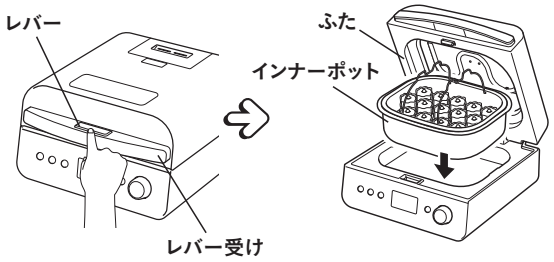
※目安時間・水の量は手動メニュー「蒸し」・火かげん「強」の場合

2 材料を蒸し台にのせ、蒸し台をインナーポットにセットする。



◇材料の準備は、付属のクックブックやタイガーホームページのレシピ（→P.10）をご覧ください。
◇蒸し台からはみ出すほど食材を入れない。

3 レバーを押してふたを開け、インナーポットを本体にセットしてふたを閉める。



◇ふたを閉めるときは、レバー受けを持って上から押さえて閉める。

⚠ご注意
- ふたを開けるときは、レバーを押し、ふたが自然に開くのを待つ。レバー受けの下側にふれると、蒸気などによりやけどのおそれがあります。

4 差込プラグをコンセントに差し込む。→P.11

5 「蒸し」のカテゴリのメニューを選択して蒸し調理をする。

◇手動調理のしかた→P.17

⚠ご注意
- 追加加熱のために水を足す場合は、ミトンなどを使用する。蒸気やインナーポット・蒸し台などの高温部にふれないよう注意する。やけどのおそれ。

自動調理について

◇自動メニュー（それぞれのメニューに合わせた調理時間）が設定されています。
◇自動調理のしかたは、**P.15**を参照してください。
◇それぞれの自動メニューの材料や手順の詳細は、付属のクックブックやタイガーホームページを参照してください。

自動メニュー一覧

No.	カテゴリ	自動メニュー名	調理時間*1	食材選択	枚数選択	人数選択	焼き色選択*2	予約（予約可能最小時間）	保温*3（最大保温時間）	追加加熱
1	グリル	グリルチキン	20 ～ 28分	冷蔵 冷凍	1枚 2枚	—	—	—	○（2時間）	1 ～ 15分まで 1分単位
2		ハンバーグ	16 ～ 31分	冷蔵 冷凍	—	2人分 4人分	—	—		
3		熟成炙りチャーシュー	40 ～ 45分	—	—	4人分 6人分	—	—		
4		照り焼きチキン	18 ～ 28分	冷蔵 冷凍	1枚 2枚	—	—	—		
5		さばの塩焼き	13 ～ 23分	冷蔵 冷凍	2枚 4枚	—	—	—		
6		トンテキ	12 ～ 22分	冷蔵 冷凍	2枚 4枚	—	—	—		
7		さけの塩焼き	10 ～ 20分	冷蔵 冷凍	2枚 4枚	—	—	—		
8		さけのちゃんちゃん焼き	18 ～ 21分	—	—	2人分 4人分	—	—		
9		焼きそば	10 ～ 12分	—	—	2人分 3人分	—	—		
10		餃子	13 ～ 20分	冷蔵 冷凍	—	2人分 3人分	—	—		
11		焼き芋	1時間20分	—	—	—	—	—		
12	こんがり煮込み	豚と野菜の焼き煮込み	40分	—	—	—	—	○（40分）	○（12時間）	
13		煮込みハンバーグ	24 ～ 34分	冷蔵 冷凍	—	2人分 4人分	—	○（40分）		
14		キーマ&タンドリーチキン	30分	—	—	—	—	○（30分）		
15		チーズタッカルビ	14 ～ 18分	—	—	2人分 4人分	—	○（20分）		
16		焼きラタトゥイユ	35 ～ 40分	—	—	3人分 6人分	—	○（40分）		
17	おいしあげ*4	あぶり角煮*6	1時間20分	—	—	—	—	—	○（2時間）	1 ～ 10分まで 1分単位
18		グラタン	32分	—	—	—	—	—		
19		焼きポトフ	1時間	—	—	—	—	—	○（12時間）	1 ～ 30分まで 1分単位
20		スコップコロッケ	33分	—	—	—	—	—	○（2時間）	1 ～ 10分まで 1分単位
21	トースト	トースト	5 ～ 7分30秒	常温 冷凍	1枚 2枚	—	5段階	—	○（10分）	30秒～ 10分まで 30秒単位
22		バターチーズトースト	8分15秒～ 11分	常温 冷凍	1枚 2枚	—	5段階	—		
23		クロックマダム	11分30秒～ 13分30秒	—	1枚 2枚	—	5段階	—		
24		ピザ	8 ～ 12分	冷蔵 冷凍	—	—	5段階	—		
25		モーニングプレート	6分30秒～ 9分	常温 冷凍	1枚 2枚	—	5段階	—		
26	リベイク	パンあたため	4 ～ 7分	—	—	—	5段階	—		
27		揚げ物あたため	7 ～ 11分	—	—	—	5段階	—		

＊1：調理時間は、食材選択・枚数選択・人数選択・焼き色選択によって異なります。
＊2：焼き色選択5段階の初期値は3（真ん中）です。
＊3：保温について
保温○：保温あり。自動的に保温に切り替わります。
保温△：自動的に保温に切り替わりますが、ごはんのおいしさが損なわれたり、ごはんの表面がこげたり、乾燥するおそれがあるので、早めにお召しあがりください。
保温ー：保温なし。できあがったら[戻る|取消]を長押しし、すぐに取り出してください。
最大保温時間が10分・2時間のメニューは、最大保温時間を超えると待機状態に戻ります。
最大保温時間が12時間のメニューは、最大保温時間を超えると、数字が点滅してお知らせします。
＊4：調理途中に作業が必要です。
＊5：カレー・シチューの調理について
カレーやシチューのメニューは、調理終了時にルーを入れ、「追加加熱」で加熱します。
総調理時間には、「追加加熱」の調理時間も含まれます。
レシピの手順の詳細は、付属のクックブックやタイガーホームページを参照してください。
予約の場合は、予約調理終了後にルーを入れてから、「追加加熱」で加熱します。
＊6：クッキングペーパー（破れにくい厚手タイプの不織布・フェルトタイプ）を使用します。
＊7：クッキングシート（紙・シリコン樹脂加工）を使用します。

自動調理について

自動メニュー一覧(つづき)

No.	カテゴリ	自動メニュー名	調理時間*1	食材選択	枚数選択	人数選択	焼き色選択*2	予約(予約可能最小時間)	保温*3(最大保温時間)	追加加熱
28	煮込み	ポークカレー*5	55分〜1時間5分	—	—	3人分 6人分	—	○ (60分)	○ (12時間)	1〜30分まで 1分単位
29		クリームシチュー*5	50分〜1時間	—	—	3人分 6人分	—	○ (50分)		
30		肉じゃが	40〜50分	—	—	3人分 6人分	—	○ (50分)		
31		魚の煮付け	18〜20分	—	—	2人分 4人分	—	○ (20分)		
32		さばのみそ煮	16〜20分	—	—	2人分 4人分	—	○ (20分)		
33		ミートソースパスタ	25分	—	—	—	—	—		
34	無水	夏野菜の無水カレー*5	1時間10分	—	—	3人分 6人分	—	○ (60分)		5〜60分まで 5分単位
35		豚肉と白菜の重ね煮	1時間	—	—	—	—	○ (60分)		
36	スロー	おでん*6	4時間	—	—	2人分 4人分	—	○ (240分)		
37		やわらかビーフカレー*5*6	3時間10分	—	—	3人分 6人分	—	○ (180分)		
38	低温調理	サラダチキン*6	2時間	—	1枚 2枚	—	—	—		
39		ローストビーフ*6	2時間	—	—	3人分 6人分	—	—		
40	ノンフライ	鶏のから揚げ	17〜21分	—	—	2人分 3人分	—	—	○ (2時間)	1〜15分まで 1分単位
41		フライドポテト	20分	—	—	—	—	—		
42	ベイク	ホットケーキ	15分	—	—	—	—	—	—	
43		簡単ガトーショコラ*7	40分	—	—	—	—	—	—	
44		スポンジケーキ	20分	—	—	—	—	—	—	
45		フレンチトースト	9〜10分	—	1枚 2枚	—	—	—	—	
46		フォカッチャ	1時間10分	—	—	—	—	—	—	
47		お好み焼き	20分	—	—	—	—	—	—	
48	炊飯	さけときのこの炊込み	約55分	—	—	—	—	—	△ (12時間)	—
49		パエリア	約45分	—	—	—	—	—	△ (12時間)	
50		カオマンガイ	約1時間	—	—	—	—	—	△ (12時間)	
51	お手入れ	クリーニング	30分	—	—	—	—	—	—	

＊1:調理時間は、食材選択・枚数選択・人数選択・焼き色選択によって異なります。
＊2:焼き色選択5段階の初期値は3(真ん中)です。
＊3:保温について
保温○:保温あり。自動的に保温に切り替わります。
保温△:自動的に保温に切り替わりますが、ごはんのおいしさが損なわれたり、ごはんの表面がこげたり、乾燥するおそれがあるので、早めにお召しあがりください。
保温ー:保温なし。できあがったら[戻る|取消]を長押しし、すぐに取り出してください。
最大保温時間が10分・2時間のメニューは、最大保温時間を超えると待機状態に戻ります。
最大保温時間が12時間のメニューは、最大保温時間を超えると、数字が点滅してお知らせします。
＊4:調理途中に作業が必要です。
＊5:カレー・シチューの調理について
カレーやシチューのメニューは、調理終了時にルーを入れ、「追加加熱」で加熱します。
総調理時間には、「追加加熱」の調理時間も含まれます。
レシピの手順の詳細は、付属のクックブックやタイガーホームページを参照してください。
予約の場合は、予約調理終了後にルーを入れてから、「追加加熱」で加熱します。
＊6:クッキングペーパー(破れにくい厚手タイプの不織布・フェルトタイプ)を使用します。
＊7:クッキングシート(紙・シリコン樹脂加工)を使用します。

⚠低温調理(自動メニュー No.38・39)についてのご注意

- 必ず付属のクックブックやタイガーホームページに記載のレシピ通りに調理する。食品衛生法の食肉の加熱条件である中心部63度、30分以上の加熱を目安に調理時間を設定しています。ローストビーフは、ローストビーフ用の新鮮な牛肉を使用することを前提に、中心部63度、瞬時と同等の加熱を目安に調理時間を設定しています。
- 低温調理で加熱が足りない場合は、食中毒のおそれがあるので必ず追加加熱を行う。特に妊婦や子ども、高齢者など免疫が弱い方は重症化のリスクがあるため低温調理は避ける。
- 材料は必ず新鮮なものを使用する。
- 材料を購入後は、速やかに冷蔵庫にて保存し、常温放置しない。
- 材料をさわる前は、手指をしっかり洗浄する。
- 手指にけが・傷がある場合は、直接さわらずに使いすての手袋などを着用する。
- 調理器具・布巾などは清潔なものを使う。
- 調理後はすぐにお召しあがりください。または、すぐに冷まして冷蔵庫へ保存し、早めにお召しあがりください。

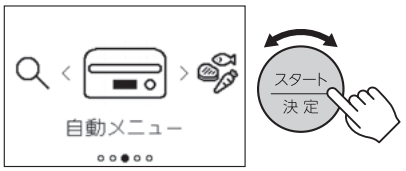
自動調理のしかた

1 インナーポットを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

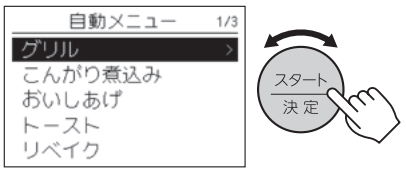
◇基本の使いかた→**P.11**❶〜❹の手順で行ってください。

2 自動メニューを選択し、[スタート｜決定]を押す。

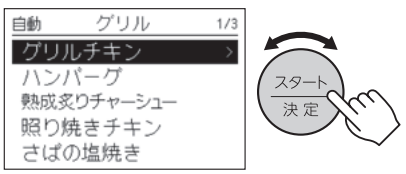
◇[煮込み][トースト][グリル]を押して、各自動メニューを選択することもできます。**→P.9**



3 カテゴリを選択し、[スタート｜決定]を押す。

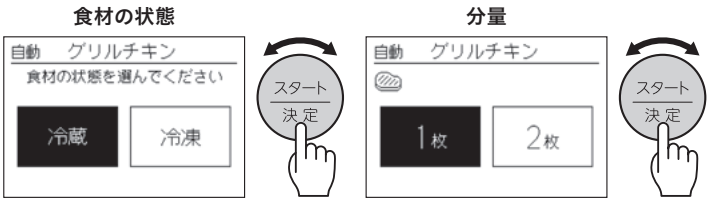


4 メニューを選択し、[スタート｜決定]を押す。



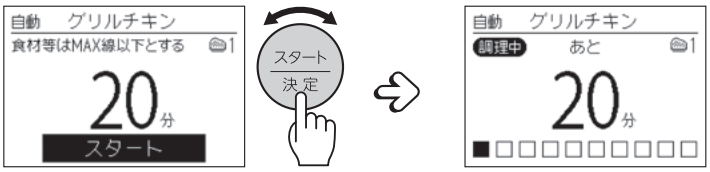
5 食材の状態や分量などを選択し、[スタート｜決定]を押す。

◇選択不要なメニューでは、画面が表示されません。（メニューによって選択内容が異なります）



6 「スタート」を選択し、[スタート｜決定]を押す。（調理開始）

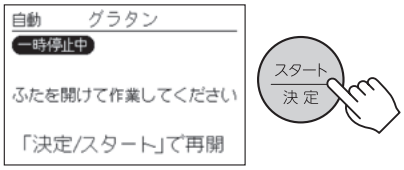
◇予約する場合→**P.19**
◇できあがったら、基本の使いかた **→P.12**❻をご参照ください。



※「トースト」と「リベイク」メニューは、この後、焼き色選択画面が表示されますので、選択してください。

「おいしあげ」メニューについて

◇「おいしあげ」メニューは、調理の途中で作業が必要です。調理の途中で「一時停止中」画面が表示されます。ふたを開けて作業を行った後、[スタート｜決定]を押して再開してください。



⚠ご注意

- ふたを開けて調理中は本製品から離れない。また、天面ガラス・蒸気穴などの高温部にふれない。
- ふたを開けるときは、レバーを押し、ふたが自然に開くのを待つ。レバー受けの下側にふれると、蒸気などによりやけどのおそれがあります。

手動調理について

◇カテゴリの手動メニューから選択できます。火かげんや調理時間を手動で設定して調理します。
◇手動調理のしかたは、**P.17**を参照してください。
◇手動メニューの材料の量やレシピはタイガーホームページ(**→P.10**)を参照し、インナーポットの「調理Max」線を超えないようにしてください。

手動メニュー一覧

No.	手動メニュー(カテゴリ)	用途	設定可能時間	火かげん選択	予約*1	保温(最大保温時間)*2	追加加熱
1	グリル	食材の両面に焼き目をつけて調理する。	1～30分まで1分単位 30分～1時間30分まで5分単位	3段階	ー	○ (2時間)	1～15分 まで 1分単位
2	こんがり煮込み	煮込みながら上面を焼く。 煮物の表面に焼き目をつける。	1～30分まで1分単位 30分～1時間30分まで5分単位	3段階	○	○ (12時間)	
3	煮込み	煮込み料理を作る。	1～30分まで1分単位 30分～3時間まで5分単位	3段階	○	○ (12時間)	1～30分 まで 1分単位
4	トースト	食パンやピザを焼く。 トースターのように使用する。	1～10分まで30秒単位 10～20分まで1分単位	3段階	ー	○ (10分)	30秒～10分 まで 30秒単位
5	リベイク	惣菜パンやフライを温める。	1～10分まで30秒単位 10～20分まで1分単位	3段階	ー	○ (10分)	
6	無水	水を加えず、野菜などから出る水分で調理する。	5分～3時間まで5分単位	3段階	○	○ (12時間)	5～60分 まで 5分単位
7	スロー	沸とうしない温度で時間をかけてじっくり煮込み、お肉や野菜をやわらかく調理する。 豆類を炊いたり、めん類を調理する。[豆類やめん類(レシピに記載のめん類は除く)はふきこぼれやすいので「スロー」で調理する] ※煮くずれしにくく、煮詰まる心配がありません。	5分～6時間まで5分単位	3段階	○	○ (12時間)	
8	炒め	炒め料理や、カレー・肉じゃがなどの煮込み料理の炒め工程に使用する。 ※ふたを開けた状態で調理します。	1～30分まで1分単位	3段階	ー	ー	1～10分 まで 1分単位
9	ベイク	ケーキやパンを焼く。	1～30分まで1分単位 30分～1時間30分まで5分単位	3段階	ー	ー	1～15分 まで 1分単位
10	こんがり上火	グラタンなどの料理で、表面に焼き目をつける。	1～20分まで1分単位	3段階	ー	○ (2時間)	1～10分 まで 1分単位
11	ノンフライ	油を使わず、揚げ物のような調理をする。	1～30分まで1分単位 30分～1時間まで5分単位	3段階	ー	○ (2時間)	1～15分 まで 1分単位
12	温度設定	設定した温度にコントロールして調理する。 発酵や低温調理に使用する。 ※温度は30～90度まで1度単位で選択できます。	5分～6時間まで5分単位	-	ー	ー	5～60分 まで 5分単位
13	温め直し	冷めた煮込み料理を温め直す。	1～30分まで1分単位 30分～1時間まで5分単位	3段階	ー	○ (12時間)	1～15分 まで 1分単位
14	蒸し (CLX-N型のみ)	付属の蒸し台を使用して、蒸し料理を作る。	1～30分まで1分単位 30分～1時間まで5分単位	3段階	ー	○ (12時間)	
15	保温	調理物を保温する。 ※一部のメニューを除き、調理後は自動で保温に切り替わりますが、保温を取り消した後、再度保温する場合などに「保温」メニューを使用します。	ー	ー	ー	○ (12時間)	ー

*1:予約について
予約 ○:材料の腐敗を防ぐため、予約設定完了直後から加熱が始まります。その後、保温を行い、できあがり10分前に温め直します。
予約ー:予約ができないメニューです。
*2:保温について
保温○:保温あり。自動的に保温に切り替わります。
保温ー:保温なし。できあがったら、[戻る|取消]を長押し、または画面の[終了]を押して、すぐに取り出してください。
最大保温時間が10分・2時間のメニューは、最大保温時間を超えると待機状態に戻ります。
最大保温時間が12時間のメニューは、最大保温時間を超えると、数字が点滅してお知らせします。

材料ごとの調理時間の目安

カテゴリ	食材分類	材料	大きさ・分量	調理メニュー	調理時間*(目安)	備考
グリル	肉	手羽先	8本	グリル・強	20～25分	
	魚	さんま	2尾		13～15分	入らない場合はカットする。
		ししゃも	10尾		13～15分	
		ほっけ	1尾(200g)		14～16分	
	野菜	さわらの西京焼き	4切れ	グリル・中	12～14分	
		とうもろこし	2本		15～20分	
		なす	3本		18～22分	
		さといも(皮つき)	600g		30～50分	
		じゃがいも(皮つき)	丸ごと(600～800g)		40分～1時間	インナーポットの「調理Max」線を超える場合はカットしてください。
		玉ねぎ(皮つき)	丸ごと(600～800g)		1時間～1時間30分	
	その他	もち	6個	グリル・強	10～15分	
スロー	豆	大豆	100g	スロー・中	1時間30分～2時間	一晩水につけておく。 大豆はふきこぼれるおそれがあるため「スロー」で調理してください。
		黒豆	100g		3～4時間	
		小豆	100g		1時間30分～2時間	

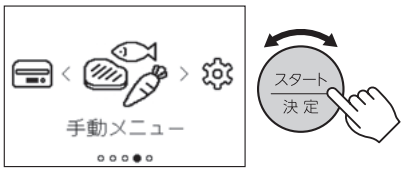
*調理時間は目安です。食材のかたさや大きさ、水量などによって変わりますので、お好みで調整してください。

手動調理のしかた

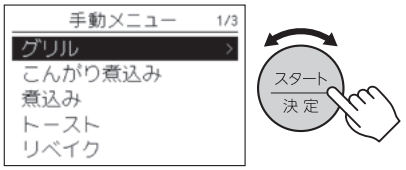
❶ インナーポットを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

◇基本の使いかた→**P.11❶**～**❹**の手順で行ってください。

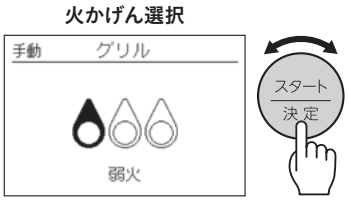
❷ 手動メニューを選択し、[スタート｜決定]を押す。



❸ カテゴリを選択し、[スタート｜決定]を押す。

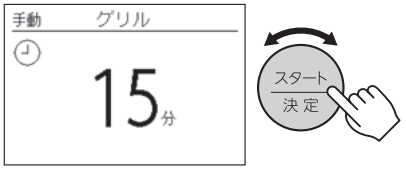


❹ 火かげんなどを選択し、[スタート｜決定]を押す。



◇選択不要なメニューでは、画面が表示されません。（メニューによって選択内容が異なります）
◇火かげんは弱火・中火・強火の3段階から設定できます。
◇「温度設定」メニューのみ温度設定が可能です。温度は、30 ～ 90度まで1度単位で設定できます。（初期値：60度）

❺ 調理時間を選択し、[スタート｜決定]を押す。



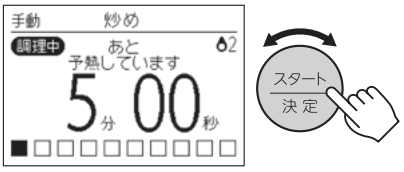
❻ 「スタート」を選択し、[スタート｜決定]を押す。（調理開始）



◇予約する場合→**P.19**
◇できあがったら、基本の使いかた→**P.12❻**をご参照ください。

「炒め」メニューについて

◇「炒め」メニューはふたを開けた状態で調理します。予熱が完了したら「ピピッ」と音が鳴り、お知らせしますので、材料をインナーポットに入れて炒めてください。（ふたを閉めないでください）
◇材料の準備は、材料ごとの調理時間の目安（**→P.16**）をご参照ください。



⚠ご注意

- 「炒め」調理中は本製品から離れない。また、インナーポットなどの高温部にふれない。
- 「炒め」調理をするときは、ふたを閉めた状態で[スタート｜決定]を押さない。エラー画面が表示され、調理が開始されません。その場合は、ふたを開けてエラー画面が消灯した後、[スタート｜決定]を押して「炒め」調理を再開してください。

保温について

◇それぞれのメニューによって保温設定が異なります。各メニューの保温設定は、**P.13･14**「自動メニュー一覧」、**P.16**「手動メニュー一覧」をご参照ください。

◇保温ありのメニューは、調理が終わったら自動的に保温します。（画面に「保温中」が表示）
調理物によっては風味が落ちたり、材料の変色、煮くずれが起きたりすることがあるため、長時間の保温はせず、なるべく早くお召しあがりください。



◇保温なしのメニューは、調理が終了すると「保温中」は表示されません。［戻る｜取消］を長押し、または「終了」を押し、すぐに取り出してください。におい・ベタつき・こげつきの原因になります。

◇温かさを保つため、上ヒーターでも加熱しています。長時間保温すると、調理物の表面がこげたり、乾燥することがありますが、異常ではありません。

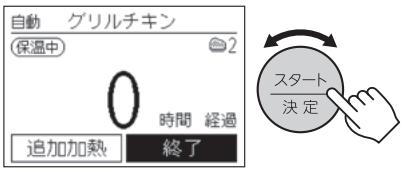
◇最大保温時間が10分のメニュー
- 保温経過時間の表示：分単位で保温経過時間を表示します。
- 調理後に自動で保温に切り替わりますが、10分を超えると保温が終了（「保温中」が消灯）します。

◇最大保温時間が2時間のメニュー
- 保温経過時間の表示：1時間単位で保温経過時間を表示します。
- 調理後に自動で保温に切り替わりますが、2時間を超えると保温が終了（「保温中」が消灯）します。

◇最大保温時間が12時間のメニュー
- 保温経過時間の表示：1時間単位で保温経過時間を表示します。
- 調理後に自動で保温に切り替わりますが、12時間を超えると、最大保温時間の数字が点滅してお知らせします。

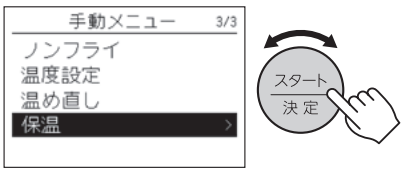
保温を中止するとき

保温中の画面で［保温終了］を選択し、
［スタート｜決定］を押します。
※［戻る｜取消］を押しても中止できます。



再度保温するとき

手動メニューで保温を選択し、
［スタート｜決定］を押します。
（画面に保温中が表示）
※煮込み料理に適した70 ～ 80度に保ちます。



⚠ご注意

- 差込プラグを抜いて保温しない。また、調理物を入れたまま保温を取り消さない。におい・変色・腐敗やインナーポットの腐食などの原因になります。
- 調理直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。
- インナーポットの縁・パッキン類に調理物などがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・ベタつきの原因になります。
- ご使用環境が厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召しあがりください。

予約調理のしかた

◇調理のできあがり時間を予約することができます。

1 インナーポットを本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。

◇基本の使いかた→**P.11❶**～**❹**の手順で行ってください。

2 メニューを選択し、各設定を行う。→P.13 ～ 17

◇予約できるメニューは、**P.13・14・16**または付属のクックブックやタイガーホームページを参照してください。

3 調理前の確認画面で「予約」を選択し、[スタート｜決定]を押す。



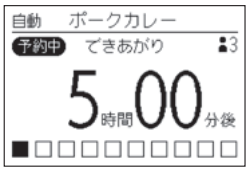
4 できあがりまでの予約時間を選択し、[スタート｜決定]を押す。

◇できあがりまでの予約時間は、各メニューの調理時間に合わせて設定できます。
（例）できあがりを5時間後にしたい場合
「5時間00分後」を選択する。

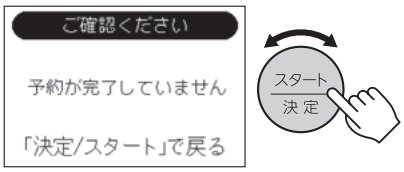
◇手動メニューで設定した調理時間より短い予約時間を設定した場合、予約時間にできあがりません。
（例）調理時間を40分、できあがりまでの予約時間を30分に設定した場合



予約設定完了



◇予約を選択した後、約30秒間 [スタート｜決定] を押さなかった場合、画面に「予約が完了していません」と表示されます。
[スタート｜決定]を押して予約を完了してください。



◇できあがったら、基本の使いかた→**P.12❻**をご参照ください。

⚠ご注意

- 長時間にわたって予約調理をすると、材料の変色や煮くずれのおそれがあります。
- 使用環境や使用状況により、設定した予約時間より調理完了が多少前後する場合があります。

《音について》

- 予約を選択してから、約30秒間何もしないとブブッとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。

お手入れのしかた

◇必ず差込プラグを抜き、本体・インナーポットが冷めてからお手入れしてください。
◇使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。
　また、お手入れは定期的に行ってください。
◇においが気になるときは、クリーニングしてください。→P.21

準備する用具・洗剤


やわらかいスポンジ


やわらかい布

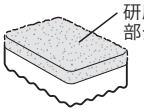

ステンレスたわし（天面ガラスのみ）


家庭用の中性台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）

使えないもの



- **□ナイロンたわし・金属へらなど**
- **□スポンジの研磨粒子部分（ガラス面は除く）**
  研磨粒子部分で洗わない。インナーポットのフッ素加工面がはがれる原因になります。



- **□メラミンスポンジ**
- **□中性以外の洗剤**
- **□シンナー類・クレンザー・漂白剤**
- **□化学ぞうきん**
- **□熱湯**
- **□食器洗い乾燥機・食器乾燥器［蒸し台（CLX-N型のみ）は除く］**

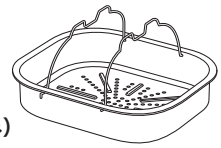
使うたびに洗うもの・使うたびにお手入れする箇所

〈インナーポット〉〈蒸し台（CLX-N型のみ）〉
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

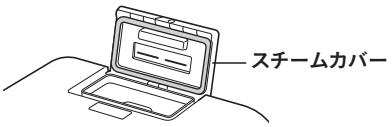
- 腐食やにおいを防ぐため、インナーポット・蒸し台（CLX-N型のみ）はいつも清潔にする。
- 洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので充分に洗い流す。（洗える部品のみ）
- インナーポットに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、インナーポットを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因になります。


インナーポット


蒸し台（CLX-N型のみ）

蒸し台（CLX-N型のみ）は、食器洗い乾燥機・食器乾燥器が使用できます。ご使用の際は、食器洗い乾燥機・食器乾燥器のヒーターから離れた場所に置いてください。

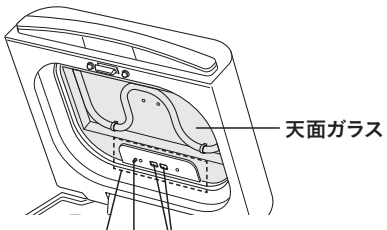
〈スチームカバー内側〉
調理後に水滴がたまっている場合は、乾いた布でふき取る。
※キッチンペーパーをセットしている場合は、取りはずしてすてる。


スチームカバー

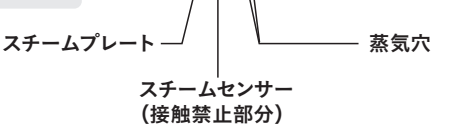
〈天面ガラス〉
洗剤をうすめた水またはぬるま湯につけたスポンジを使ってこすり、乾いた布で洗剤分・水分をふき取る。
※汚れがひどいときは、スポンジの研磨粒子部分やステンレスたわしでこする。

⚠ご注意

- 天面ガラスのスチームセンサー（接触禁止部分）にふれないように注意する。


天面ガラス

〈スチームプレート〉
水でぬらしてかたくしぼった布でふく。
蒸気穴に調理物などがついている場合は取り除く。


スチームプレート
蒸気穴
スチームセンサー（接触禁止部分）

〈本体背面〉
使用後、本体背面に水滴などが付着している場合は、乾いた布でふき取る。

お手入れのしかた

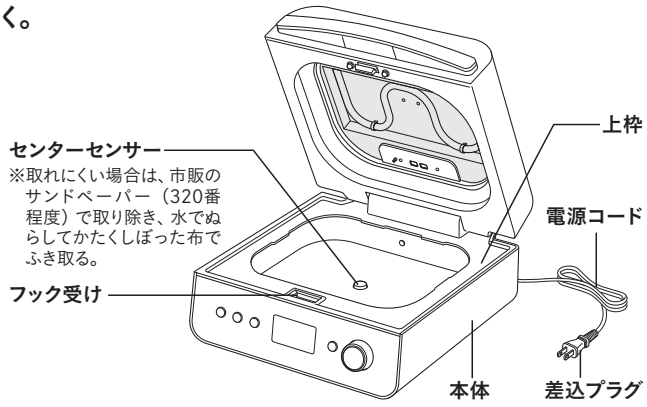
汚れるたびにお手入れする箇所

本体（外側・内側）は、水でぬらしてかたくしぼった布でふく。
電源コード・差込プラグは、乾いた布でふく。
以下の各部に調理物などがついている場合は取り除く。

⚠ご注意

- 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。感電・漏電・本体の変形・火災・故障の原因になります。
- 上下のヒーターや天面ガラスに、力が加わらないようにしてお手入れする。
- スチームカバーのパッキンをはずさない。はずれたときは元通りに確実にはめ込む。（取りつけにくい場合、パッキンに水を少しつけるとはめ込みやすくなります）





クリーニングのしかた

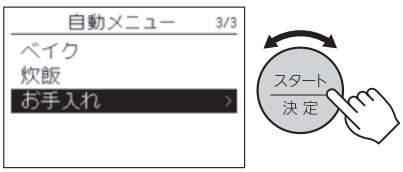
◇においが気になるときは、クリーニングしてください。

1 インナーポットに500mLの水を入れ、本体にセットしてふたを閉め、差込プラグをコンセントに差し込む。→P.11

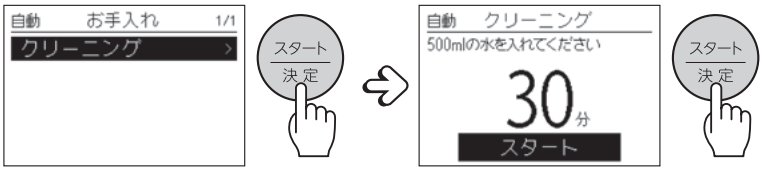
◇においが気になるときは、水にクエン酸（約10g）を入れてかき混ぜてから行うと、よりにおいが取り除かれます。



2 自動メニューで「お手入れ」を選択し、[スタート｜決定]を押す。



3 自動メニューで「クリーニング」を選択し、[スタート｜決定]を押す。（クリーニング開始）



4 クリーニングが終了すると、ピーと3回鳴り、画面に「保温中」が表示されます。

◇クリーニング後は、[戻る｜取消]を長押し、または画面の[終了]を押し、差込プラグを抜いて冷めてからお手入れしてください。**→P.20**

◇必ずミトンなどをはめて、ふたのすき間から蒸気が出てこないことを確認してから、ゆっくり開けてください。**→P.11**

⚠ご注意

- クリーニング中は、蒸気穴に顔や手を近づけない。蒸気穴から勢いよく蒸気が出るため、やけど・けがのおそれがあります。
- クリーニング後はインナーポット・本体が熱くなっているので注意する。
- においによっては、完全に落ちない場合があります。完全に落ちない場合は、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、修理受付サイトまでご相談ください。

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。

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●うまく調理できない（材料が煮えていない・煮えすぎている・こげる・水っぽいなど）	分量や設定時間を間違えていませんか。	付属のクックブックやタイガーホームページを参照し、正しい分量・設定時間で調理する。	―
		インナーポットの「調理Max」線を超えて入れないようにする。	8 11 12
	本体・インナーポットに、調理物など異物がついていませんか。	きれいに取り除く。	20 21
	調味料が溶けずに残っていませんか。	レシピを参考に、手順に従って調理する。調味料をかき混ぜるレシピでは、よくかき混ぜてから調理する。	―
	ふたは確実に閉まっていますか。	ふたを確実に閉める。	11 12
	連続して調理したり、保温を中止してすぐに調理していませんか。	連続して調理したり、保温を中止してすぐに調理すると、焼き色が薄くなる（加熱不足になる）ことがあります。	―
●焼き色が薄くなる ●こげ目がつかない	連続して使用していませんか。	ヒーターがついたり消えたりする回数が増えるため、焼き色が薄くなったり、こげ目がつかないことがあります。	―
		調理を続ける前に、ふたを開けて庫内を冷ましてから、使用する。	―
	天面ガラスが油で汚れていませんか。	天面ガラスが油で汚れていると、ヒーターの熱がうまく伝わらず、焼き色が薄くなったり、こげ目がつかないことがあります。使用後は必ずお手入れする。	20
●トーストの裏面が焼けていない	インナーポットの底面が波型になっているため、表面と裏面の焼き色に差がありますが、異常ではありません		―
●調理中にふきこぼれる	材料や水を入れすぎていませんか。	付属のクックブックやタイガーホームページを参照し、正しい分量・設定時間で調理する。	―
		インナーポットの「調理Max」線を超えて入れないようにする。	8 11 12
	火かげんが強すぎませんか。	火かげんを調整する。（手動調理のみ）	17
	調理に適さない材料を使用していませんか。	「してはいけない調理例」に記載の材料は使用しない。	2
●調理できない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを確実に差し込む。	11 12

故障かな?と思ったら

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●保温したカレーの表面がこげる ●保温したごはんが乾燥する	温かさを保つため、上ヒーターでも加熱しています。長時間保温すると、調理物の表面がこげたり、乾燥することがありますが、異常ではありません。		18
●予約設定ができない	予約設定ができるのは、一部の自動メニュー*と、手動メニュー「こんがり煮込み」「煮込み」「無水」「スロー」です。それ以外のメニューは予約設定ができません。 *予約設定できる自動メニューは、「自動メニュー一覧→P.13・14」をご確認ください。		13 14 16 19
●予約設定をしているときに、ブブッと音がする	予約を選択してから、約30秒間何もしないとお知らせ音が鳴りますが、続けて予約できます。		19
●表示部がくもる	パッキン類やインナーポットの縁に、調理物などがついていませんか。	きれいに取り除く。	11 20
●調理中・保温中に音がする	「ブーン」という音は、ファンが作動している音で故障ではありません。		9
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音は、IHが作動している音で、故障ではありません。		
	上記の音とはまったく異なった音がする。(差込プラグがコンセントに差し込まれた状態で音がするなど)	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、修理受付サイトに修理をご依頼ください。	27
●調理終了後もファンの音がする	本体を冷ますため、調理終了後も約10分間ファンが回ります。		—
●残り時間が「○○分」の表示のまま変わらない、または表示されている時間が急に変わる(自動メニュー「さけときのこの炊込み」「パエリア」「カオマンガイ」で調理したとき)	連続して調理したり、保温を中止してすぐ調理したりするなど、本体が熱い状態で調理していませんか。	必ず本体を冷ましてから調理する。	—
	調理条件によって、残り時間の表示が更新されなくなったり、徐々にではなく、急に短くなったり長くなったりすることがあります。どちらも故障ではありません。		
●本体内に、水や調理物、調味料などが入ってしまった	故障の原因になりますので、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、修理受付サイトに修理をご依頼ください。		27
●保温されていない	一部の自動メニュー*、または手動メニュー「炒め」「ベイク」「温度設定」を選択していませんか。 *保温できない自動メニューは、P.13・14自動メニュー一覧をご確認ください。	一部の自動メニュー*と手動メニュー「炒め」「ベイク」「温度設定」は保温できません。そのままにしておくと、ベタついたり、風味が落ちますので、早めにお召しあがりください。	13 14 16

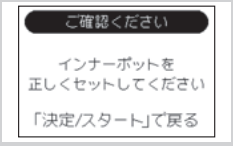
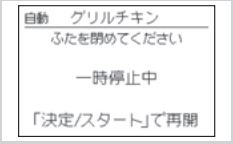
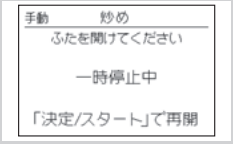
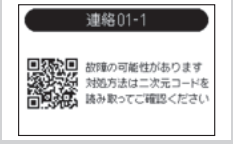
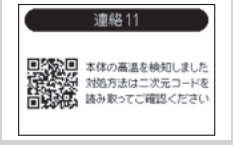
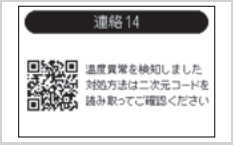
故障かな?と思ったら

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●保温中に数字(保温時間)が点滅する(12時間保温のメニューのみ)	最大保温時間が12時間のメニューで、調理後12時間を超えて保温を続けていませんか。12時間を超えると、保温時間の数字が点滅してお知らせします。(各メニューの最大保温時間を超えて保温しないでください)		13 14 16 18
●保温が終了(「保温中」が消灯)する	最大保温時間が10分・2時間のメニューは、調理終了後、自動で保温に切り替わり、最大保温時間を超えると、自動で保温を終了し、「保温中」が消灯します。そのままにしておくと、ベタついたり、風味が落ちますので、早めにお召しあがりください。		13 14 16 18
●ふたが閉まらない、または調理中にふたが開く	センターセンサー・上枠・フック受け付近に調理物などが付着していませんか。	きれいに取り除く。	20 21
●ふたと本体の間にすき間がある	ふたを閉めたとき、構造上ふたと本体の間にすき間が生じますが、調理中・保温中に蒸気のもれがなければ異常ではありません。		–
●つゆが上枠・スチームカバー内側にたまる	調理後や保温中につゆが上枠・スチームカバー内側にたまる場合がありますが、故障ではありません。上枠・スチームカバー内側にたまった場合は、乾いた布でふき取ってください。		–
●キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを確実に差し込む。	11
●差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		–
●樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、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。気になる場合は、「クリーニングのしかた」を参照してお手入れしてください。		21
●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。		–
●調理物ができていない ●表示部に「DEMO」が表示される	下図のように表示される。 	デモモードになっています。「連絡先→P.27」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。	27

樹脂部品について

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。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、消耗品・別売品のご購入サイトまでお問合せください。

エラー表示と対処方法

表　示	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●下記の画面が表示された 	インナーポットをセットしていますか。	インナーポットを正しくセットしてから操作してください。	11
●下記の画面が表示された 	ふたを閉めていますか。	ふたを閉めてから操作してください。	11
●下記の画面が表示された 	ふたを開けていますか。	ふたを開けてから操作してください。	15 17
●画面に「連絡01-1」が表示された 	故障の可能性があります。画面に表示された二次元コードを読み取り、内容をご確認ください。それでもご不明な場合は、差込プラグを抜いた後、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、修理受付サイトまでお問合せください。		27
●画面に「連絡11」と下記の内容が表示された 	本体の高温を検知しました。画面に表示された二次元コードを読み取り、内容をご確認ください。それでもご不明な場合は、差込プラグを抜いた後、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、修理受付サイトまでお問合せください。		27
●画面に「連絡14」と下記の内容が表示された 	温度異常を検知しました。画面に表示された二次元コードを読み取り、内容をご確認ください。それでもご不明な場合は、差込プラグを抜いた後、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、修理受付サイトまでお問合せください。		27
●その他、「連絡」からはじまる内容が表示された	画面に表示された指示に従い、操作してください。それでもご不明な場合は、差込プラグを抜いた後、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、修理受付サイトまでお問合せください。		27

仕様

品　番	CLX-A400	CLX-N400
電　源	100 V 50-60 Hz	
定格消費電力(W)	1300	
調理容量(L)	2.5	
満水容量(L)	4.0	
外形寸法*1(cm)	幅34.1×奥行37.2×高さ20.2	
ふた開き時の高さ*1(cm)	44.7	
本体質量*1(kg)	8.3	8.7
コードの長さ*1(m)	1.0	

＊1 おおよその数値です。
※本製品の仕様は予告なく変更することがあります。

停電があったとき

万一停電があったときは、再び通電されると待機状態に戻ります。
はじめから操作し直してください。

こんなとき停電があったら	再び通電されると
予約中	タイマーがリセットされます。
調理(追加加熱)中	調理(追加加熱)がリセットされます。
保温中	保温がリセットされます。

消耗品・別売品のお買い求めについて

- パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
- インナーポットのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。→**P.7**

消耗品について、汚れやにおい・傷みがひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、
本体の品番をご確認の上、ご相談ください。

- お買い上げの販売店
- 消耗品・別売品のご購入サイト(「連絡先」→**P.27**)
- タイガーお客様ご相談窓口(「連絡先」→**P.27**)

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.22 ～ 24**・「エラー表示と対処方法」→**P.25**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本体：1年間、インナーポット内面フッ素加工：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（交換[注1]）いたします。詳しくは保証書をご覧ください。

3 修理（交換[注1]）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（交換[注1]）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（交換[注1]）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（本体背面シールに表示）　③製品の状況（できるだけ詳しく）

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、製造終了後10年です。

※部品設定、材料調達や設備状況により10年未満でも購入・修理できない場合があります。

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。

注1）交換は、インナーポットのみ対象となります。

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-forest.com/c/lOmq

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。

TIGER
安心・長く愛せる
製造終了後
10年間
・消耗部品購入
・修理（有償）
できます

部品設定、材料調達や設備状況により10年未満でも購入・修理できない場合があります。

愛情点検　長年ご使用のマルチグリルクッカーの点検を！



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。
- ●製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- ●本製品から煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- ●本製品の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ●変形やヒーターの破損など本体に異常がある。
- ●インナーポットが傷ついたり、変形したりしている。
- ●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。**

タイガーマルチグリルクッカー保証書

持込修理（交換[注1]）

この保証書は、本書記載内容で無料修理（交換[注1]）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（交換[注1]）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（交換[注1]）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	CLX-A / CLX-N
★お客様	お名前　様 ご住所　〒 電話番号
★ お買い上げ日 年　月　日	★取扱販売店名・住所・電話番号
保証期間（お買い上げ日より） **本体 1年**（消耗品は除く） インナーポット内面フッ素加工1年	

※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（交換[注1]）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）、およ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（交換[注1]）等についてご不明の場合は、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までご相談ください。

※保証期間経過後の修理（交換[注1]）、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。

修理（交換[注1]）メモ

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およ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。

〈無料修理（交換[注1]）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（交換[注1]）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（交換[注1]）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、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
   - （リ）下記の使いかたをした場合のインナーポットのフッ素加工のふくれやはがれ、変形など
     - ・インナーポットをガス火にかけたり、IH調理器・電子レンジなどに使用した場合
     - ・インナーポットの中で酢を使用した場合
     - ・金属製のおたま・スプーン・しゃもじ・泡立て器・食器類など、かたいものを入れたり、使用した場合
     - ・インナーポットにざるなどをのせた場合
     - ・インナーポットに食器類など、かたいものを入れていっしょに洗った場合
     - ・金属たわしやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れした場合
     - ・食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使用した場合
     - ・インナーポットの底面(内・外)に油や汚れがついている状態で使用した場合
     - ・家庭用の中性台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・クレンザー・漂白剤など）を使用した場合
     - ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみや損傷
     - ・故意に傷つけた場合
     - ・その他取扱説明書、本体に貼付しているご注意に関するシールなどの記載事項にそわない使いかたをした場合
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。

注1）交換は、インナーポットのみ対象となります。

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