

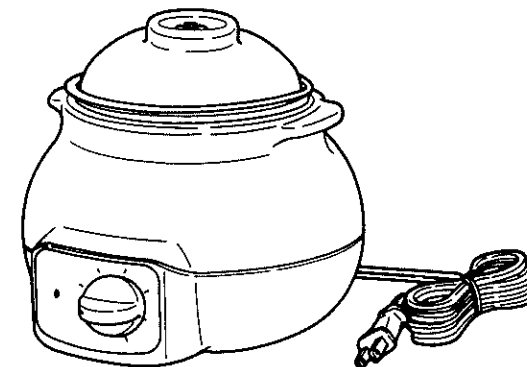
仕様

品番	CFD-B280	
定格電圧	交流100V 50-60Hz	
消費電力	220W	
炊飯容量 (L)	全がゆ	0.045~0.135(0.25合~0.75合)
	五分がゆ	0.045(0.25合)
外形寸法 (約)cm	幅	20.0
	奥行	23.2
	高さ	18.6
重量	さ(約)kg	1.2
コードの長さ	(約)kg	1.4



タイガー電気おかゆ鍋 CFD-B^④

取扱説明書



もくじ

ページ

- 安全上のご注意・・・・・・・・・・・・・1~2
- ご注意とお願い・・・・・・・・・・・・・3~5
- 各部のなまえとはたらき・・・・・・・・・・6
- おかゆを炊く手順・・・・・・・・・・・・・7~8
- メニューガイド・・・・・・・・・・・・・9~12
- お手入れの方法・・・・・・・・・・・・・13
- 修理を依頼される前の点検方法・・・・・・14
- 保証・サービスについて・・・・・・・・・・14
- 仕様・連絡先・・・・・・・・・・・・・裏表紙

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。

万一ご使用中にわからないことや不具合が生じたときに、必ずお役に立ちます。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利です。

ご購入年月日	年	月	日
ご購入店名			
TEL ()			

愛情点検

長年ご使用のおかゆ鍋の点検を！



こんな症状はありませんか

- 電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- 自動的に切れないときがある。
- 異常な臭いや音がする。
- 触ると電気を感ずる。
- 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。

日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません。)

安全上のご注意

※ご使用の前に、この「安全上のご注意」、「ご注意とお願い」(3、4ページ)をよくお読みの上、正しくお使いください。

※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠ **警告**：誤った取り扱いをしたとき、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

⚠ **注意**：誤った取り扱いをしたとき、人が傷害を負う可能性及び物質損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例



△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容(左図の場合は感電注意)が描かれています。



⊘記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近傍に具体的な禁止内容(左図の場合は分解禁止)が描かれています。



●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容(左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜いてください)が描かれています。

※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。

⚠ 警告

	●改造はしないでください。また技術者以外の人、分解したり修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。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相談窓口までご相談ください。
	●本体を傾けたり、ゆすったり、すべらせしないでください。また、大きくゆすって持ち運ばないでください。お湯が流れ出て、やけどの恐れがあります。
	●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でください。やけど・感電・けがをする恐れがあります。
	●差し込みプラグは、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふき取ってください。そうしない場合、火災の原因になります。
	●定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。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ことがあります。
	●水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

⚠ 警告

	●電源コードや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でください。感電・ショート・発火の原因になります。
	●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
	●交流100V以外では、使用しないでください。火災・感電の原因になります。

⚠ 注意

	●差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。
	●水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。感電や漏電の原因になります。
	●専用内なべ以外は、使用しないでください。過熱、異常動作の原因になります。
	●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では、使用しないでください。火災の原因となります。
	●不安定な置き場所には置かないでください。転倒すると熱湯がこぼれやけどの恐れがあります。
	●使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
	●使用中や使用直後は高温部に触れないでください。高温ですのでやけどの原因になります。

ご注意とお願い

(ご使用前に必ずお読みください。)

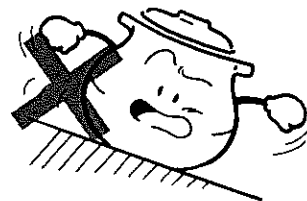
火災・感電・やけど・故障などを防ぐため、つぎのことは必ず守ってください。

使用場所

⚠ 注意

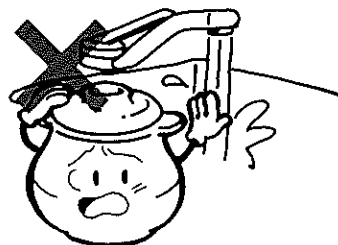
- ⊘ 不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない

●火災の原因になります。



- ⊘ 水のかかるところや、火気の近くでは使用しない

●感電や漏電の原因になります。



使用前

⚠ 警告

- ❗ 定格15A以上のコンセントを単独で使う

●他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。



使用前

⚠ 警告

- ⊘ 交流100V以外では使用しない

●火災・感電の原因になります。

- ⊘ 電源コードや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・発火の原因になります。

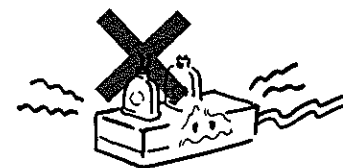
- こげついたごはんつぶや米つぶは取りのぞいて

●うまく炊けなかったり、故障の原因になります。



- タコ足配線はしないで

●火災の原因になります。



使用中

⚠ 注意

- ⊘ 使用中や使用直後は高温部に触れない

●高温ですのでやけどの原因になります。



- フキンなどをかけないで

●ふきこぼれや本体・ふたの変形・変色の原因になります。



⚠ 警告

- ❌ 水につけたり、水をかけたりしないで
●ショート・感電のおそれがあります。



取扱いはていねいに

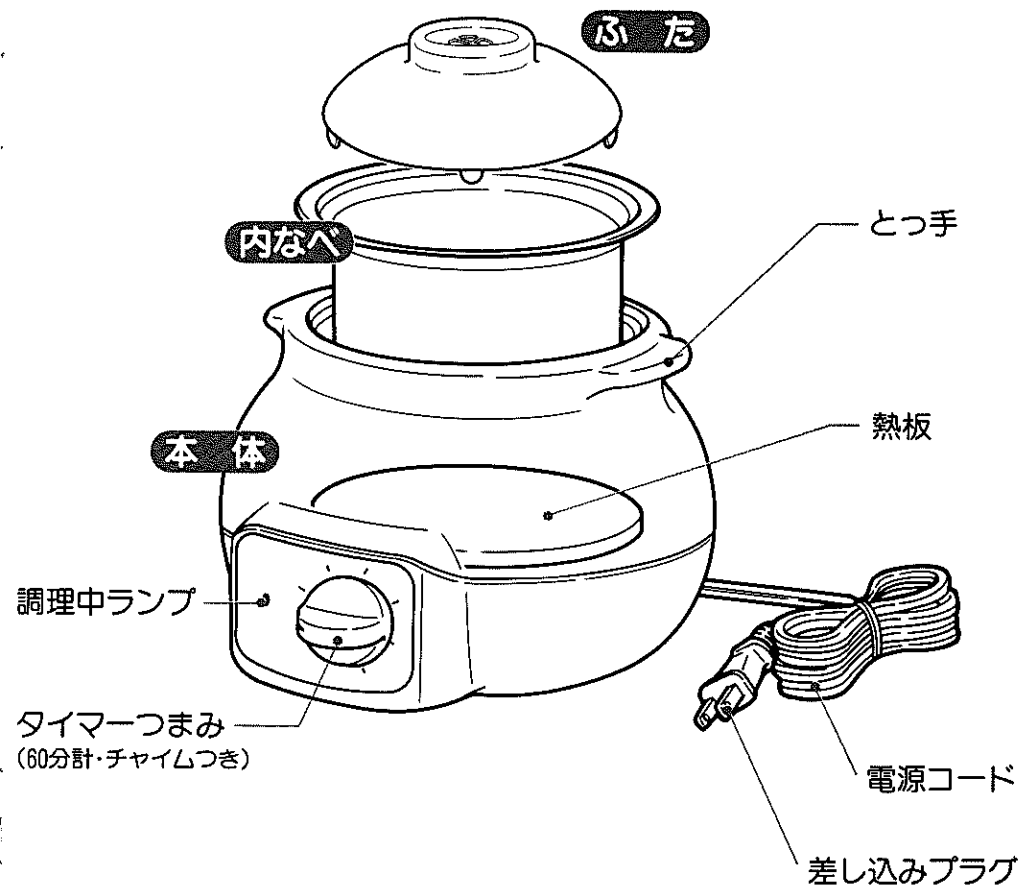
- 落としたり、強い衝撃を加えると、故障の原因になります。



- 内なべのフッ素加工面を傷めないために、おたまは樹脂製のものか木製のものを使用してください。
- ご使用中、色むらがでることがありますが、調理物には影響ありません。
- 変形したり、腐食したりした場合は、お近くのタイガー製品販売店でお買い求めください。



各部のなまえとはたらき



付属品



おたま



計量カップ

1カップ=約0.09L(約0.5合)

おかゆを炊く手順

1 お米を計る

付属の計量カップすりきり
1カップで約0.09L(約0.5合)



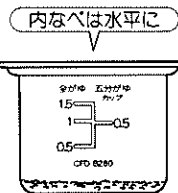
2 お米を内なべ以外の容器で洗う



- 内なべで洗米すると、フッ素加工面の傷つきや底面のへこみなどの原因になり、うまく炊けなくなる場合があります。
- 胚芽米は胚芽がとれないよう、軽くすすぐだけにしてください。

3 お米を内なべに移し、水加減をする

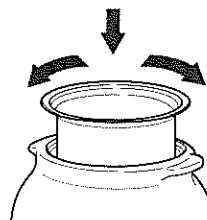
- 例えば、付属の計量カップで1カップの全がゆを炊くときは、「全がゆ」の「1」の目盛まで水を入れます。



- お米を洗って水加減をした後、少なくとも30分以上(冬場は1~2時間)水に浸してから炊き始めてください。

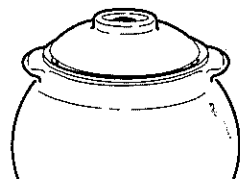
4 内なべを本体にセットする

- 内なべをかるく左右に回してきっちりとセットします。



- セットする前に、内なべの外側に水滴や異物がついていたら、乾いた布でふき取ります。

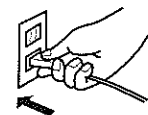
5 ふたをセットする



- 多少ガタつく場合がありますが異常ではありません。

6 差し込みプラグをコンセントに差し込む

根元までしっかりと



7 タイマーをセットする

タイマーセット時間の目安

<米からつくる場合>

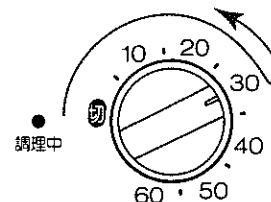
	全	が	ゆ	五分かゆ
米の量	0.5カップ	1カップ	1.5カップ	0.5カップ
時間の目安	約45分	約50分	約50分	約55分
できあがり	約1杯	約2杯	約3杯	約2杯

<ごはんからつくる場合>

	全	が	ゆ	五分かゆ
ごはんの量	100g	150g	200g	100g
水の量	3カップ	4カップ	5カップ	6カップ
時間の目安	約25分	約30分	約35分	約35分
できあがり	約1.5杯	約2杯	約3杯	約3杯

(電圧100V、室温20℃、水温20℃、1カップは90mL、できあがりは茶碗での杯数)

- セットされた時間が経過すると、「チーン」となってお知らせし、電源が切れます。
- 炊きあがりの状態を見て、炊き足りない場合は、もう一度タイマーをセットして追加加熱してください。



20分以内にセットするときは、目盛の「30」以上回してから戻して合わせる。

- 使用中、ランプがついたり消えたりすることがありますが、これは温度調節器が働いているためで、故障ではありません。

- 調理時間は、お米の種類、具の種類や量、水温、水加減、電圧などにより多少変わりますので、でき具合を見ながらお好みにより加減してください。

- タイマーは切れた後もしばらくは、タイマーの動く音がしますが、故障ではありません。

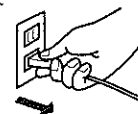
8 軽にかきまぜる



- おかゆは時間がたつと、のり状になりますので早めにお召しあがりください。

9 使用後は

- プラグ本体を持って差し込みプラグを抜きます。



△ 注意



電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。

メニューガイド

■ご注意

- ・最大炊飯量よりも多く炊かないでください。
- ・具を加えるものは、米の上にのせます。
- ・具の種類によってはふきこぼれやすいものがあります。ふきこぼれそうになったら、ふたをとってください。
- ・お米から炊く場合、塩は必ず炊き上がってから加えてください。
- ・このメニューガイドで使用している計量カップは1カップ90ml、大さじ1杯は15ml、小さじ1杯は5mlです。

■炊飯容量

白がゆ	全がゆ	0.5カップ～1.5カップ
	五分がゆ	0.5カップ
白がゆ以外		0.5カップ～1カップ

七草がゆ

材料（茶碗約2杯分）

米……………1カップ 七草(ごきょう・はこべら・ほとけのざ・
塩……………少々 すずな・すずしろ・せり・なずな)…約100g

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、全がゆの目盛1まで水を入れて30分以上浸します。
- ②七草はさっとゆで、水にさらして、かたく絞り、細かく刻みます。
- ③①にふたをして、タイマーを45～50分にセットします。
- ④炊き上がったら、②の七草と塩を入れて、軽く混ぜ合わせます。

※七草のかわりに春菊・小松菜などの青菜を入れてもよいでしょう。



あずきがゆ

材料（茶碗約2杯分）

米……………1カップ 塩……………少々
あずき……………30g

作り方

- ①あずきは洗って鍋に入れ、かぶるくらいの水を加え一度沸とうさせて煮汁を捨てます。さらに、水を加えて沸とうしてから弱火で10分ほどゆで、あずきと煮汁を別々にしてさましておきます。
- ②米は洗って内なべに入れ、あずきの煮汁を加え、全がゆの目盛1まで水を加えて、30分以上浸します。
- ③②にあずきをのせ、ふたをして、タイマーを45～50分にセットします。
- ④炊き上がったら塩を加えて、軽く混ぜ合わせます。



かぼちゃがゆ

材料（茶碗約2杯分）

米……………1カップ 塩……………少々
かぼちゃ(1cm角に切る)…100g

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、全がゆの目盛1まで水を入れて30分以上浸します。
- ②①にかぼちゃをのせ、ふたをして、タイマーを45～50分にセットします。
- ③炊き上がったら塩を加えて、軽く混ぜ合わせます。



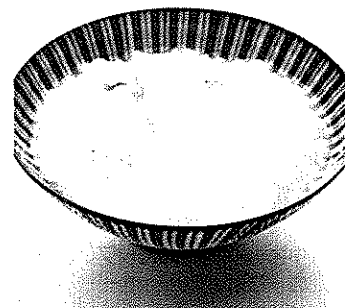
スープがゆ

材料（茶碗約2杯分）

米……………1カップ ねぎ(斜め切り)……………1/2本
鶏肉(細切り)……………70g 固形スープの素……………1/2個

作り方

- ①米は洗って内なべに入れ、全がゆの目盛1まで水を入れて、30分以上浸します。
- ②鶏肉は熱湯で2～3分ゆでておきます。
- ③①にくだいた固形スープの素を入れ、よく混ぜ合わせ、ふたをして、タイマーを45～50分にセットします。
- ④炊き上がったら②とねぎを入れ、軽く混ぜ合わせます。



ごはんから作る白がゆ

材料（茶碗約2杯分）

ごはん……………150g 塩……………少々

作り方

- ①内なべにごはんと水を入れて、ふたをして、タイマーをセットします。
- ②炊き上がったら、塩を入れて軽く混ぜ合わせます。



	全がゆ			五分がゆ
ごはんの量	100g	150g	200g	100g
水の量	3カップ	4カップ	5カップ	6カップ
タイマーセット時間	約25分	約30分	約35分	約35分
できあがり(茶碗)	約1.5杯	約2杯	約3杯	約3杯

五目野菜雑炊



材料（茶碗約3杯分）

ごはん……………150g	卵……………1コ
にんじん(干切り) } ……各30g	だし汁……………5カップ(450ml)
生しいたけ(〃) } ……各30g	塩……………小さじ2/3杯
ゆでたけのこ(〃) } ……各適宜	薄口しょうゆ……………小さじ1/2杯
みつば(2cm位に切る) } ……各適宜	
のり	

作り方

- ①ごはんは洗ってザルにあげて水をよく切ってから内なべに入れます。
- ②①にだし汁・塩・薄口しょうゆを入れ、よくかきまぜてから、にんじん・生しいたけ・ゆでたけのこをのせてふたをし、タイマーを25～30分にセットします。
- ③ごはんがやわらかくなったら溶いた卵を流し入れ、みつばをのせてふたをし、約2分間おきます。
- ④軽く混ぜ合わせ、器に盛り、もみのりを散らします。

ハムとグリーンピースのリゾット



材料（茶碗約3杯分）

米……………1カップ	固形スープの素……………1/2コ
玉ねぎ(みじん切り)……………50g	卵……………1コ
ハム(1cm角切り)……………30g	粉チーズ……………大さじ2杯
冷凍グリーンピース……………30g	塩・こしょう……………少々
バター……………大さじ1杯	

作り方

- ①米は洗ってザルに上げ約30分おいておきます。
- ②フライパンにバターをとかし、玉ねぎをしんなりするまで炒め、①の米を加えてすき透るまで炒めます。
- ③②を内なべに入れ、水5 1/2カップ(495ml)と固形スープの素を入れてよくかきまぜてからハムとグリーンピースをのせてふたをし、タイマーを30～35分にセットします。
- ④溶いた卵に粉チーズを混ぜ合わせ、炊き上がった③に流し入れふたをして、約2分間おいた後、軽く混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調えます。

ミルク雑炊



材料（茶碗約3杯分）

ごはん……………150g	固形スープの素……………1/2個
ミックスベジタブル……………50g	牛乳……………2カップ(180ml)
ベーコン(1cm巾に切る) ……2枚分	塩・こしょう……………少々

作り方

- ①ごはんは洗ってザルにあげて、水をよく切ってから内なべに入れます。
- ②①に水3カップ(270ml)とくだった固形スープの素を入れ、よくかきまぜてから、ミックスベジタブルとベーコンをのせ、ふたをして、タイマーを20～25分にセットします。
- ③タイマーが切れたら牛乳を入れ、軽くかきまぜ、ふたはしないで再び、タイマーを約5分にセットします。
※牛乳を入れるとふきこぼれやすくなりますので、必ずふたはとってください。
- ④牛乳が煮えたら、タイマーを「切」にし、塩・こしょうで味を調えます。

ゆで卵

材料

卵……………2コ

作り方

- ①卵は室温にもどしておきます。
- ②内なべに卵と水5カップ(450ml)を入れ、ふたをして、タイマーを20分にセットします。
- ③タイマーが切れたら卵を冷水にとってさします。

お手入れの方法



台所用合成洗剤以外は使わないで



シンナー類
クレンザー
化学ぞうきん
ナイロンたわし

- 内なべ・ふたなどは、いつも清潔にしてください。不十分だと、腐食やにおいの原因となります。

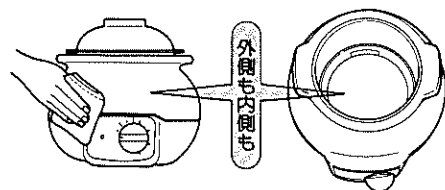
本体

固くしぼった布で、汚れをふきとります。

⚠ 警告



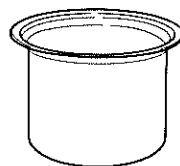
水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。



内なべ

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふきとります。

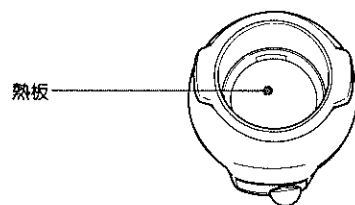
- 内なべに食器類など、を入れて一緒に洗わないでください。



熱板

熱板の上に異物があれば取り除きます。

- 取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で軽くこすり、固くしぼった布でふきとってください。



ふた・おたま

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふきとります。



ふた



おたま

修理を依頼される前の点検の方法

- 下記の点検をしてもなお不具合の場合
- 本体に水や米が入ってしまった場合



お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠ 警告



改造しないでください。修理技術者以外の方は分解したり、修理をしないでください。修理に不備があると発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

原因		内なべの裏・熱板に異物が付いている	内なべの底が凸凹になっている	お米や具の量・水加減をまちがえた	充分洗米しなかった	タイマーセット時間が適切でなかった
このような場合	おかゆが	●	●	●		●
	のり状になる			●		●
	ふきこぼれる			●	●	
	こげつく			●	●	●
参照ページ		4・7	7	7・9~12	7	8

※おかゆは正しく炊いても内なべの底に多少こびりつきます。次のようなときはこびりつきが強くなります。

■具や調味料を入れて炊いたとき。 ■タイマーセット時間が長すぎたとき。