TIGER
タイガー魔法瓶

品 番
CPZ-13E6(2)

家庭用
グリルなべ
モウいちまい®

取扱説明書
保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

もくじ

はじめに

安全上のご注意 …… 2
各部のなまえと付属品 … 6

使いかた

プレートや深なべをセットして調理する …… 8
蒸し台をセットして調理する …… 12
使用後は、プラグを抜いて焼けこげなどをふき取る … 14
お手入れする …… 16
クッキングガイド …… 17

困ったときは

故障かな？と思ったら … 18

その他

部品のお買い求めについて… 19
仕様…… 19
保証とサービスについて… 19
連絡先…… 19

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　（　）

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

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。



◆ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

◆本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、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、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

注意	△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。
禁止	⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。
指示	●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠警告

改造はしない。
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。

火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使わない。
(日本国内100V専用)

火災・感電の原因。

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、発火するおそれ。

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・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

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。

火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。

感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

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。

感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。

感電やけがをするおそれ。

器具用プラグ(磁石式)の先端にピン等金属片やごみを付着させない。



感電・ショート・発火の原因。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれ。

揚げもの料理はしない。

火災の原因。

ヒーター・遮熱板・温度調節器・電源コードは、水につけたり、水をかけたりしない。

ショート・感電・故障のおそれ。

感熱棒・器具用プラグをなめさせない。

乳幼児が誤ってなめないように注意すること。
感電やけがの原因。



異常・故障時には、直ちに使用を中止する。

そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈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。

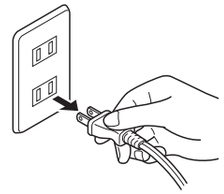
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。

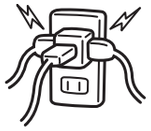


感電やショートして発火するおそれ。

この製品専用の電源コードを使用する。他に転用したり、類似のものを使用しない。

故障・発火のおそれ。

タコ足配線はしない。



火災のおそれ。

調理以外の目的で使わない。

火災のおそれ。

壁や家具の近くでは使わない。

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。また、故障・火災の原因。

次のような場所では使わない。

- 熱に弱い敷物(ビニール製など)、テーブル、ワゴンの上
- 新聞紙などの紙の上
- たたみ、じゅうたんなどの上
- 不安定な場所
- 水のかかりやすい場所
- カーテンなどの近く
- 火気のそば
- 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)

火災・感電・故障・変色や跡形がつく原因。

安全上のご注意

⚠注意

異物や汚れは取り除いてから使う。
必ず実施
プレートや深なべ裏面・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。

使用中は、本体から離れない。
禁止
調理物が発火するおそれ。

遮熱板を本体ガードにセットしていない状態で、温度調節器を差し込まない。
禁止
火災・やけど・テーブルがこげるおそれ。

プレートや深なべが本体にセットされていない状態では、絶対に通電しない。
禁止
やけど・火災の原因。

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。

ヒーターの上にプレートや深なべ以外のもの(蒸し台・なべ・やかんなど)を置かない。
禁止
火災・感電・故障のおそれ。

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。

使用中や使用後しばらくは、ふたやプレート・深なべ・蒸し台・ヒーター・感熱棒・ヒーター端子などの高温部にふれない。
接触禁止
やけどの原因。ふたとっ手や深なべのとっ手も高温になっているので、素手でさわらない。

長時間加熱したときは、ふた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。

付属のへらをプレートや深なべに放置しない。
禁止
へらが熱くなり、やけどのおそれ。
また、へらが変形・変色するおそれ。

使用中にプレートや深なべを交換したり、取りはずさない。
禁止
やけどのおそれ。

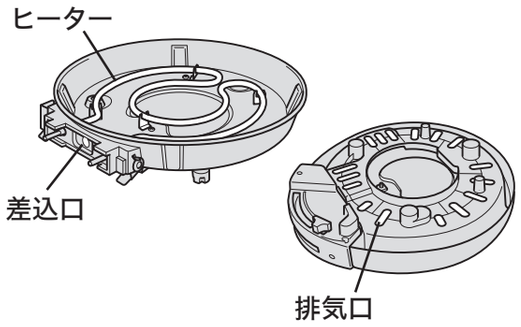
熱い状態または電源コードを取りつけたままでプレートや深なべを本体からはずさない。
禁止
やけど・火災のおそれ。

深なべをガスコンロから移動させるときは、必ずミトンなどを使用する。
必ず実施
とっ手が熱くなっているので、直接素手で持つと、やけどのおそれ。

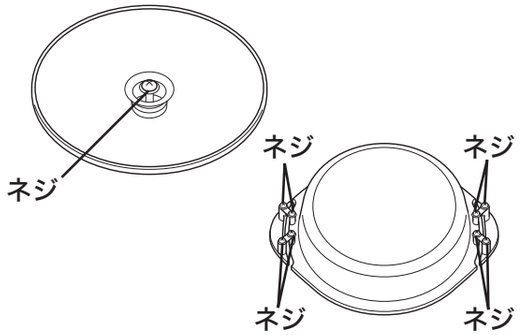
深なべのガスコンロでの加熱は、10分以内にする。
必ず実施
長時間の加熱は、深なべのとっ手が熱くなり危険。

お手入れは冷めてから行う。
必ず実施
高温部にふれ、やけどのおそれ。

**本体底部の排気口やヒーター端子、感熱棒の差込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。



深なべ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。



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.19(連絡先参照)

末永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。

●深なべを、なべもの以外の料理や蒸し料理でガスコンロを使わない。
ガスコンロを使って深なべで炒めものや蒸し料理をすると、深なべや蒸し台が高温になりすぎ、変形するおそれ。

●深なべをガスコンロでカラだきしない。
フッ素樹脂加工面が傷んだり、変形して使用できなくなるおそれ。

●プレートや深なべを2枚重ねて使わない。
故障や温度が上がらない原因。

●付属の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。

●熱くなったプレートや深なべ、蒸し台を本体にふれさせない。
熱で本体が変形するおそれ。

●熱いままのふたを、ビニールクロスやテーブルなどの上に置かない。
跡形がつくおそれ。

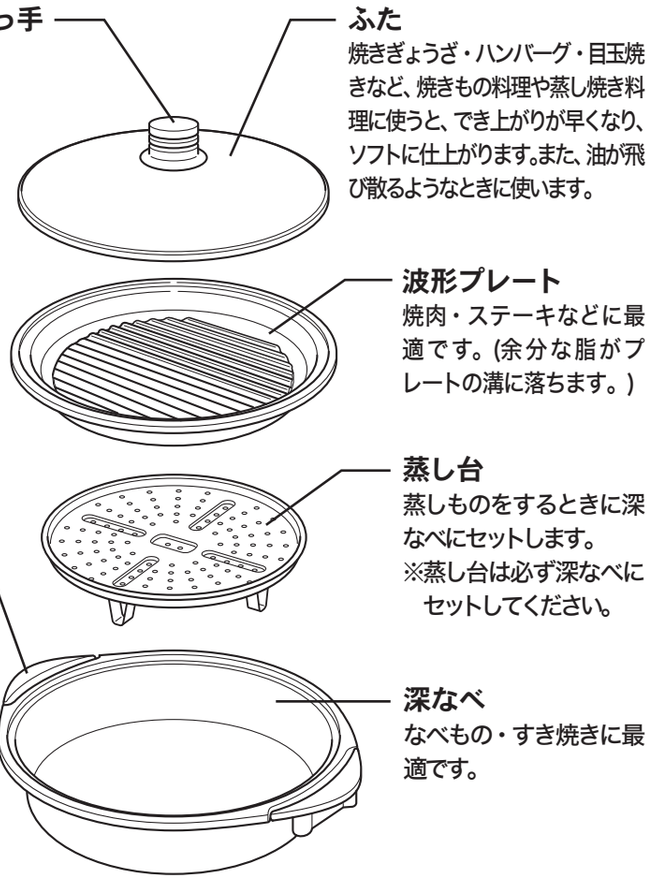
●料理の残りや水を入れたままで放置しない。
プレートの素地が腐食し、フッ素樹脂加工がはがれるおそれ。

●ふたの割れ防止のため、次のような使用はしない。
- 局部的に熱を加えない。
- 直火をあてない。
- ふたをずらして使わない。
- 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。)
- ふたとっ手のネジを必要以上に締めない。

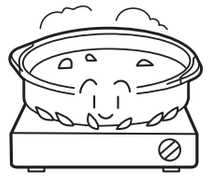
各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認しましょう！





お急ぎのときは、深なべを直接ガスコンロにかけて下ごしらえができます。

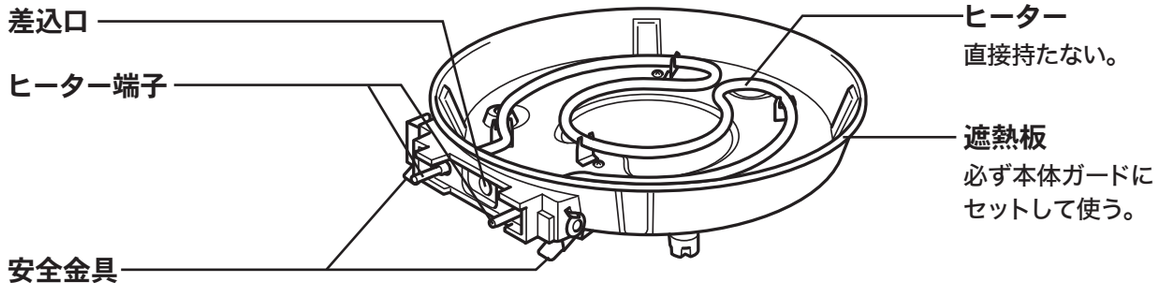


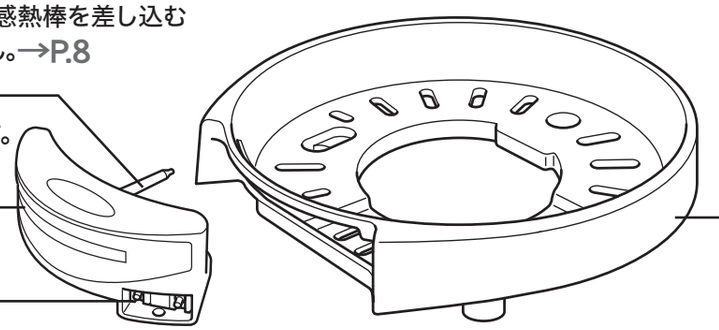
ご注意

- ●深なべは必ずガスコンロの中央に置く。
- ●炎がとっ手にあたらないように火力を調節する。
- ●とっ手が熱くなっているので直接手で持たない。持つときは、必ずミトンを使う。
- ●ガスコンロでの加熱は10分以内にする。長時間の加熱は、深なべのとっ手が熱くなり危険。
- ●ふたをずらしてセットしない。

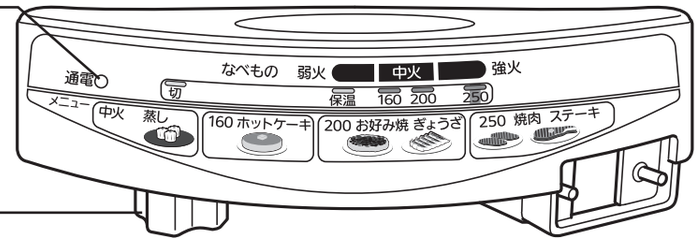
ご注意

- ◆プレート・蒸し台を使用中・使用直後に持ち運ばない。やけどのおそれ。
- ◆プレートや深なべは、IH調理器には使えません。





温度調節器の表示部

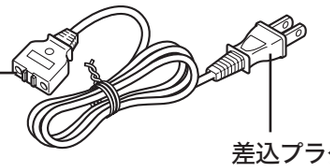


付属品

●専用へら(樹脂)



●電源コード



器具用プラグ
プラグ受けに差し込む。

差込プラグ
コンセントに差し込む。

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・緩衝材を取り除く。**

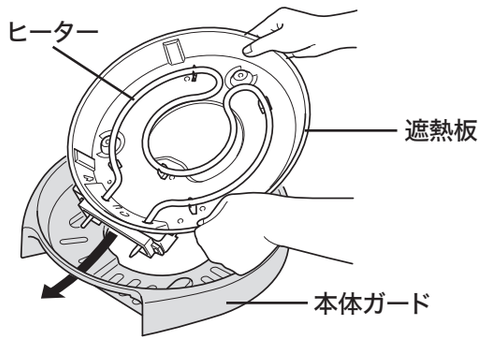
2 **ふたとプレートや深なべ・蒸し台を水洗いする。**→P.16
はじめてプレート裏面をふくときは、塗装がつくことがあるので、紙ナフキンなどを使う。

プレートや深なべをセットして調理する

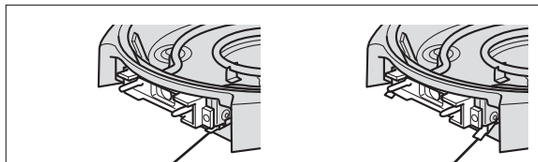
おなべもステーキも。
お父さんも一緒に、家族でいろんな料理にチャレンジ！

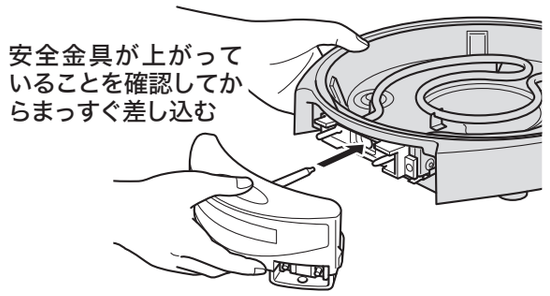


1 遮熱板を本体ガードにセットする。



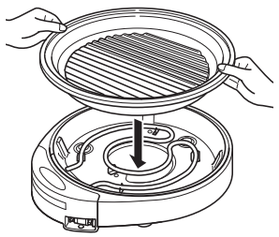
2 温度調節器の感熱棒を、差込口に差し込む。



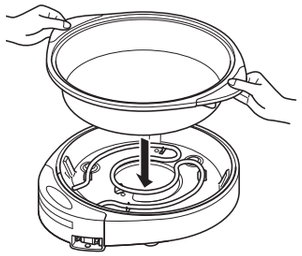


3 プレートや深なべをセットする。

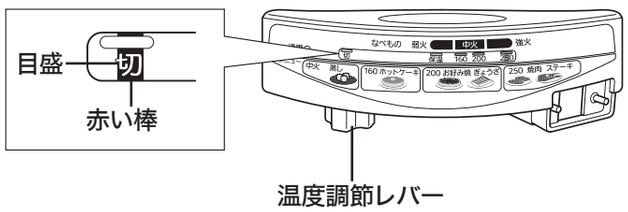
【波形プレートのとき】



【深なべのとき】



4 温度調節レバーが左端にあり、赤い棒が「切」になっていることを確認する。

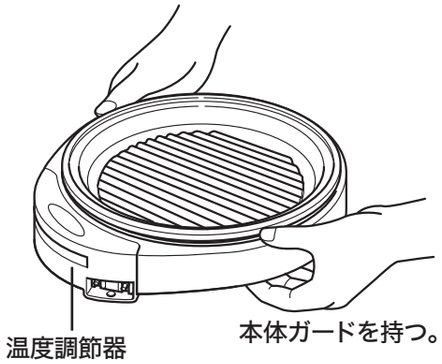


セット時の確認

◆プレートや深なべをセットする前に必ず遮熱板がセットされていることを確認してください。
◆遮熱板・プレートや深なべがずれていないことを確認する。
◆遮熱板を本体ガードにセットしていない状態で、温度調節器を差し込まない。
安全金具のはたらきで温度調節器が差し込めない構造になっています。

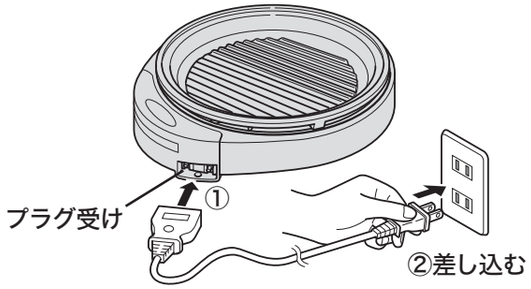
ご注意

持ち運びするときは、プレートや本体が冷めてから行う。また、温度調節器を持たない。はずれて本体が落下するおそれ。



プレートや深なべをセットして調理する

5 器具用プラグをプラグ受けに、差込プラグをコンセントに差し込む。

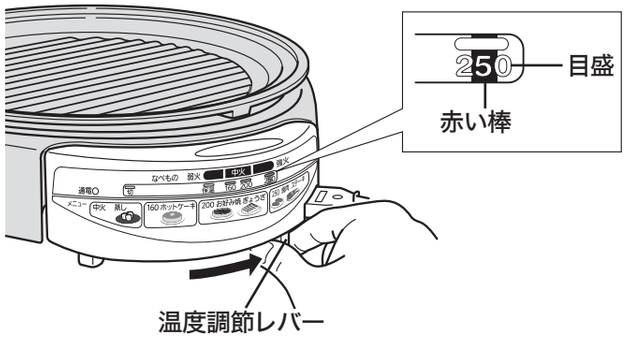


6 作る料理に合わせて、温度調節レバーを使って赤い棒を目盛に合わせ、プレートや深なべが温まったら、調理をはじめる。

適温になる時間の目安は、約20分です。
（ふたをしていない場合）

【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。

【なべものをするとき】
水やだし汁(スープ)が沸とうしたらふたを取り、材料を入れて調理する。





調理する前に

必ずサラダ油をプレートや深なべ全体にうすくぬる。

調理中のランプと音について

◆ランプは、温度調節のはたらきにより、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ものです。

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

赤い棒を目盛の「保温」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・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。
※保温の温度は、約70 ～ 90℃です。

ご注意

◆プレートや深なべ、ヒーター、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。
◆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。
◆温度調節器は、確実にいっぱいまで差し込む。合わせ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。
◆調理中にプレートや深なべを交換したり、はずさない。やけどの原因。

蒸し台をセットして調理する

蒸し台をセットして、
シュウマイやおこわを作れるのね。

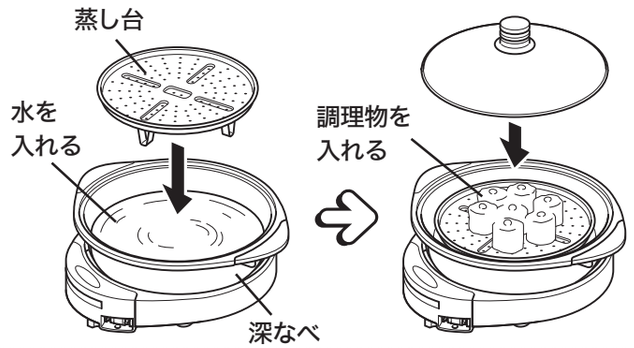


1 遮熱板を本体ガードにセットする。→P.8・9

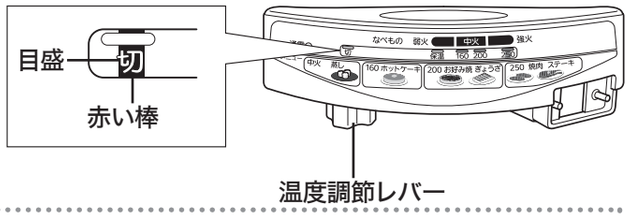
2 温度調節器の感熱棒を、差込口に差し込む。→P.8・9

3 深なべをセットして水を入れ、蒸し台・調理物をのせて、ふたを閉める。

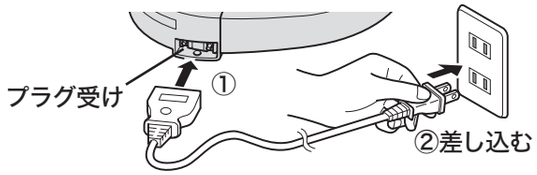
【水の量の目安】
約800mL
（水の量が多すぎたり、少なすぎたりしないように注意する。うまく調理できない原因。）



4 温度調節レバーが左端にあり、赤い棒が「切」になっていることを確認する。



5 器具用プラグをプラグ受けに、差込プラグをコンセントに差し込む。→P.10・11

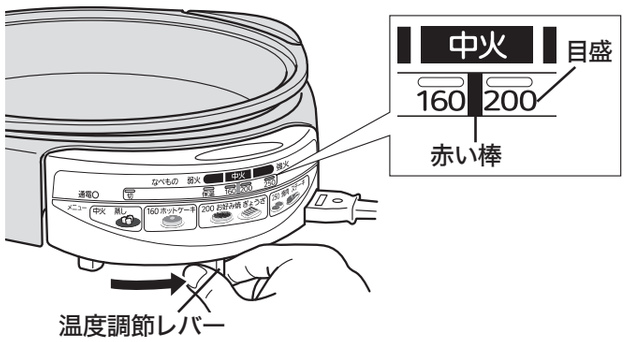


6 温度調節レバーを使って、赤い棒を目盛（中火）に合わせ、調理をはじめる。

沸とうする（蒸気が出る）までの時間の目安は、約7分です。

蒸し時間の目安→P. 17

【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、温度調節のはたらきにより、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ものです。

ご注意

◆深なべやヒーター、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。
◆蒸し台をセットする前に、必ず水を深なべに入れる。カラだきによる故障のおそれ。
◆蒸し台を、深なべ以外のプレートやなべで使用しない。変形や故障の原因。
◆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。
◆温度調節器は、確実にいっぱいまで差し込む。合わせ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。
◆調理中に深なべや蒸し台を交換したり、はずさない。やけどの原因。
◆カラだきには充分ご注意ください。（通電開始から800mLの水が約20分でなくなります。）

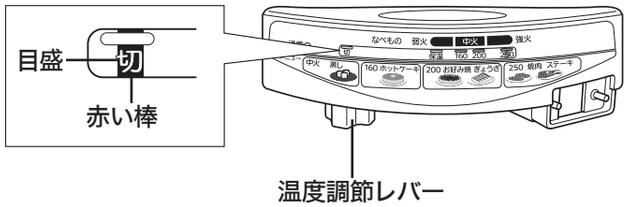
※蒸している途中で蒸し水がなくなった場合、水に含まれるミネラル成分（カルシウム・マグネシウム・鉄分など）が残り、白やうす茶色の粉のようになって深なべに付着することがあります。深なべ自体の変色や腐食ではありません。衛生上問題はありませんが、使用後は早めにお手入れしてください。

使用後は、プラグを抜いて焼けこげなどをふき取る

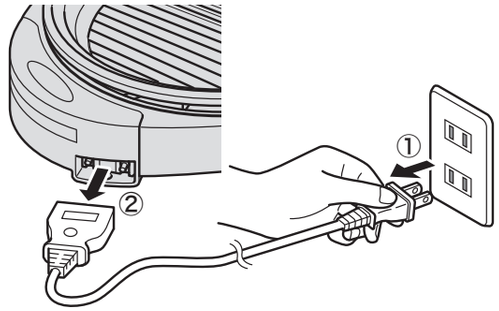
プレートや深なべ、蒸し台が温かいうちに焼けこげなどをふき取っておくことが、汚れを落としやすくするコツなのね。



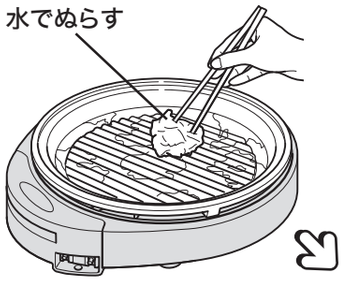
1 温度調節レバーを左端に合わせ、赤い棒を「切」に合わせる。

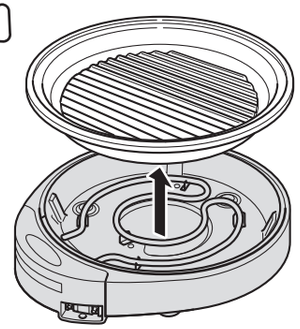


2 差込プラグと器具用プラグを抜く。



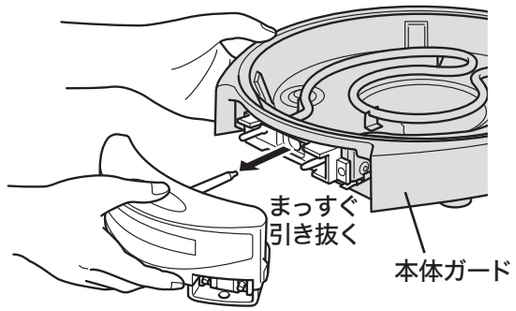
3 プレートや深なべ、蒸し台を少し冷まして、温かいうちに焼けこげや調味料などをやわらかい紙ナフキンなどでふき取り、冷めてからプレートや深なべ、蒸し台を本体からはずす。





4 ヒーターが充分に冷めてから、温度調節器を抜く。

本体ガードを押さえながら、
まっすぐ引き抜く。
お手入れのしかた→P.16

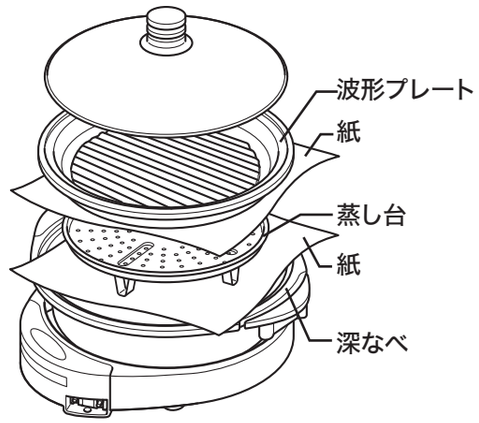


プレートや深なべに残りものを放置しない

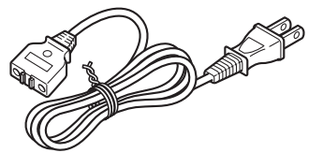
フッ素樹脂加工がはがれる原因になるので、いつまでも残りものを放置せず、焼けこげや調味料などをふき取り、お手入れする。→P.16

収納のしかた

◆お手入れ後、専用の箱に収納します。
収納方法は箱に記載しています。
◆専用の箱に収納しないときは、本体の上に深なべ、蒸し台、波形プレートの順に積み重ねてください。また深なべ、蒸し台、波形プレートの間に紙などをはさんで保護してから積み重ねて収納してください。直接重ねると、表面のフッ素樹脂加工や裏面の黒色吸熱加工が傷つくことがあります。



電源コードは必ずはずしておく。



ご注意

◆プレートや深なべ・蒸し台・ヒーター・遮熱板などは、充分冷めてからさわる。
やけどの原因。
◆温度調節器は、まっすぐ引き抜く。
故障・破損のおそれ。

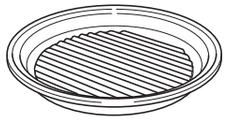
こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

お手入れする

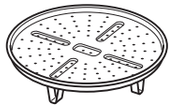
◆プラグを抜き、冷めてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびにお手入れする部品

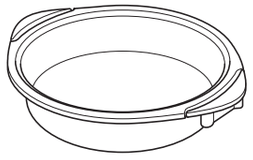
波形プレート



蒸し台

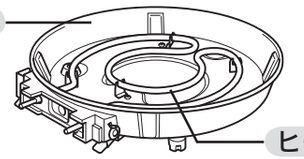


深なべ



1 こびりついた汚れがある場合は、ぬるま湯に少しの間（1時間程度）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。（はじめてプレートや深なべ裏面をふくときは、塗装がつくことがあるので、紙ナフキンなどを使う。）

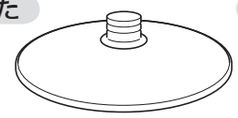
遮熱板



ヒーター

1 遮熱板は、洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。ヒーターは、乾いた布でふく。
2 乾いた布で洗剤分をふき取る。

ふた



へら



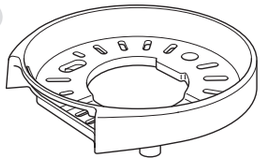
1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

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。
◆プレートや深なべ裏面を無理にこすらない。
◆遮熱板・ヒーターを水につけたり、水をかけたりしない。

汚れるたびにお手入れする箇所

本体ガード

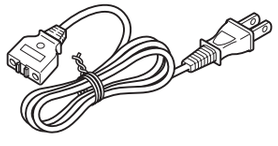


1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

温度調節器



電源コード



乾いた布でふく。

ご注意

◆本体ガードのシール部分は強くこすらない。
◆温度調節器・電源コードを水につけたり、水をかけたりしない。

クッキングガイド（蒸しもの）

赤飯

●材料（4 人分）

もち米…3 合
あずき…80g
胡麻塩…少々

●作りかた

①あずきを洗って鍋に入れ、その 5 倍の水（約 400mL）を入れ、火にかける。
煮立てばお湯をすて、新たにあずきの約 5 倍の水を入れ、強火でやわらかくなるまでゆでる。

②あずきとゆで汁に分ける。ゆで汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて手早く冷ます。

③もち米は洗って水気をきり、あずきのゆで汁に一晩浸しておく。
このとき、もち米にかぶるくらいの量がない場合は、水を足す。
蒸し始める前にザルにあげる。

④深なべに水 800mL を入れて、蒸しプレートをセットする。

⑤蒸しプレートに、水にぬらした蒸し布を敷き、③のもち米をドーナツ状に入れ、その上にあずきを散らし、ところどころにくぼみをつけ、蒸し布でくるむ。

⑥ふたをして、温度調節レバーを使って赤い棒を目盛「中火」の位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 30 ～ 40 分蒸す。

※水が沸とうしてから約 10 ～ 15 分後に、水を約 200 ～ 300mL 追加する。

蒸し時間の目安

料理例	具量（目安）*1		形状	蒸し時間（分）*2
キャベツ	1/4個	350g	くし切り	10 ～ 15
にんじん	1本	150g	乱切り	10 ～ 15
アスパラガス	4本	100g	2等分	3 ～ 5
なす	3本	220g	ヘタを取り丸ごと	5 ～ 8
さつまいも	中4本	560g	丸ごと	20 ～ 25
れんこん	1/2本	230g	1cm輪切り	20 ～ 25
かぼちゃ	1/4個	400g	乱切り	10 ～ 15
じゃがいも	5個	400g	丸ごと	20 ～ 25
大根	1/3本	360g	2cm輪切り	15 ～ 20
玉ねぎ	1個	240g	くし切り	15 ～ 20
白菜	1/4個	450g	葉と茎を分ける	10 ～ 15
ブロッコリー	1株	300g	房に分ける	5 ～ 8
ほうれん草	1束	280g	葉と茎を分ける	3 ～ 5
ささみ	4本	260g	筋を取る	5 ～ 8
枝豆（冷凍）	2/3袋	250g		3 ～ 5
肉まん（チルド）	3個	300g		5 ～ 10
シュウマイ（冷凍）	15個	230g		5 ～ 10
シュウマイ（チルド）	8個	150g		5 ～ 10
卵（Mサイズ）	2個	130g		7 ～ 10

＊1 おおよその数値です。
＊2 蒸し時間は、ふたから蒸気が出てからの時間です。
※調理物の目安時間は調理物の温度・質・量によって異なります。
※蒸し時間の長いメニューについては、必要に応じて水を追加してください。

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	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
温度調節器が差し込めない。	遮熱板が正しくセットされていますか。	セットし直す。	8・9
プレートや深なべの温度が上がらない。	感熱棒、器具用プラグ、差込プラグが差し込まれていますか。	感熱棒を差込口に、器具用プラグをプラグ受けに、差込プラグをコンセントに、確実に差し込む。	8～13
	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。	2・3
	赤い棒が「切」になっていませんか。	料理に応じて赤い棒を目盛に合わせる。	10～13
	プレートや深なべが、がたついたり、傾いていませんか。	プレートや深なべを確実にセットする。	8・9・12・13
	プレートや深なべ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・13
	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。	19
調理物がひどくこげる。	プレートや深なべ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。	16
	専用へら以外のものを使っていませんか。フッ素樹脂加工面が傷み、こげつきの原因になります。	専用へらを使う。 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でお買い求めください。	5・19
	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。		
煙が出たり、においがする。	梱包材・緩衝材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。	7

こんなとき	理　由
ふた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。
プレートや深なべ・蒸し台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や深なべ・蒸し台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。
プレートや深なべの裏面にすり傷がついた。	プレートや深なべの着脱時に、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。	フッ素樹脂加工は、残り物を放置していたり、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が、気になる場合や変形・腐食した場合は、お買い上げの販売店までお買い求めください。
温度調節器の感熱棒の先がこげている。	溶接しているため、黒くなっていますが、使用上の品質に支障はありません。
煙が出たり、においがする。	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。
使用中にランプが点灯しているのに、温度が上がらない。	故障している場合があります。 お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
使用中にランプが消える。	使用中は温度調節のはたらきにより、ランプがついたり消えたりします。
使用中に「ブーン」と音がしたり、「カチカチ」と音がする。	ヒーター通電時に発生する音やヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。
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。

部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でお買い求めください。

◆波形プレート
◆深なべ
◆蒸し台
◆ふた
◆電源コード

◆専用へらや樹脂部品（傷んできたとき）

ふたとっ手など、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。

仕様

電源	消費電力 (W)	温度調節範囲※1 (℃)	ヒーター	外形寸法※1※2 (cm)			深なべ		質量※1 (kg)	コードの長さ※1 (m)
				幅	奥行	高さ	深さ※1 (cm)	満水容量※1 (L)		
100V 50-60Hz	1300	保温～250	シーズヒーター	38.4	37.1	19.8	7.2	4.9	4.7	1.8

※1　おおよその数値です。
※2　外形寸法は、深なべをセットした状態でふたを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. 18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。

保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。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グリルなべの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

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 ・・・ 不具合内容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・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。
市内通話料金でOK

※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/