TIGER
タイガー魔法瓶

品 番
CQB-G型

家庭用
グリル鍋

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

深なべをセットして調理する …… 8
蒸しプレートをセットして調理する … 10
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(蒸しもの) 18
蒸し時間の目安 …… 21

困ったときは

故障かな?と思ったら … 22

その他

部品のお買い求めについて… 23
仕様…… 23
保証とサービスについて… 23
連絡先…… 23

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

△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。(注 意)

⃠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。(禁 止)

●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。(指 示)

⚠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。(分解禁止)

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。(禁 止)

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。(必ず実施)

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。(禁 止)

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。(必ず実施)

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。(必ず実施)

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。(禁 止)

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。(ぬれ手禁止)

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。(禁 止)



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。(禁 止)

揚げもの料理はしない。
火災の原因。(禁 止)

本体・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。(水ぬれ禁止)

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。(禁 止)

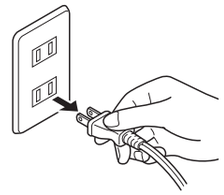


異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
・電源コードや、プラグが異常に熱くなる。
・電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
・いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
・その他の異常や故障がある。
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。(必ず実施)

⚠注意

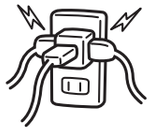
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。(プラグを抜く)

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。(必ず実施)



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。(必ず実施)

タコ足配線はしない。
火災のおそれ。(禁 止)



調理以外の目的で使わない。
火災のおそれ。(禁 止)

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。(禁 止)

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
火災・感電・故障・変色や跡形がつく原因。(禁 止)

安全上のご注意

⚠注意

必ず実施

異物や汚れは取り除いてから使う。

深なべ裏面・ヒーター・遮熱板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。

禁止

使用中は、本体から離れない。

調理物が発火するおそれ。

禁止

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。

やけど・火災の原因。

禁止

缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。

破裂したり赤熱して、
やけど・けがのおそれ。

禁止

ヒーターの上に深なべ以外のもの（蒸しプレート・なべ・やかんなど）を置かない。

火災・感電・故障のおそれ。

必ず実施

深なべにふたをして、水やだし汁を沸かすときは、ふきこぼれに充分気をつける。

感電・ショート・火災・やけど・故障のおそれ。

必ず実施

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。

やけどのおそれ。

接触禁止

使用中や使用後しばらくは、ふたやプレート・深なべ・ヒーターなどの高温部にふれない。

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。

禁止

長時間加熱したときは、ふたとっ手に素手でふれない。

樹脂部が熱くなり、やけどのおそれ。

禁止

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。

やけどのおそれ。

禁止

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。

やけど・火災のおそれ。

必ず実施

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。

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。

必ず実施

深なべの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。

必ず実施

お手入れは冷めてから行う。

高温部にふれ、やけどのおそれ。

禁止

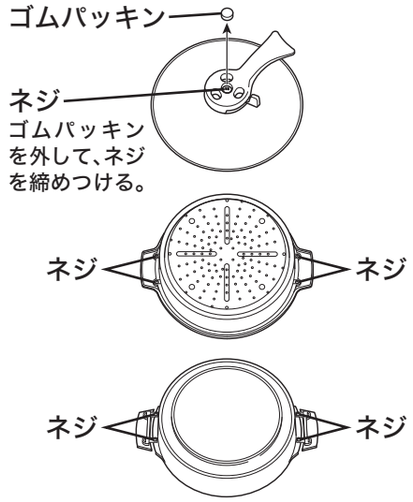
**本体底部の排気口に金属製の棒などを入れない。
また、排気口をふさがない。**

感電・ショート・火災・故障のおそれ。

必ず実施

深なべや蒸しプレートのとっ手、ふたとっ手がぐらついてきたときは、とっ手のネジを締めつける。

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。



禁止

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。

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.23（連絡先参照）

末永くご使用いただくためのご注意

●本体に衝撃を与えない。

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などをすると、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。

●金属製のへらやナイフを使わない。

フッ素樹脂加工面が傷つき、腐食の原因。

●熱くなったプレートや深なべ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。

●調理物や水気を残したままで放置しない。

深なべ・プレートの素地が腐食し、フッ素樹脂加工面がはがれるおそれ。

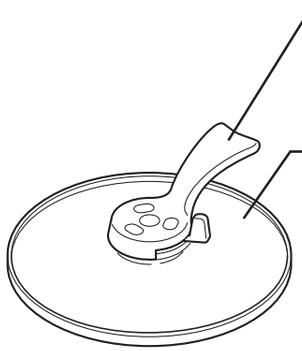
●ふたの割れ防止のため、次のような使用はしない。

- 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

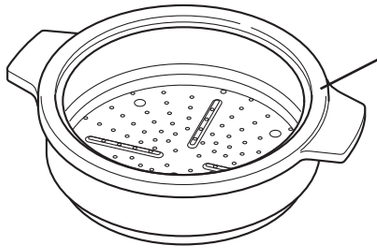
箱をあけたら、
まず確認しましょう！



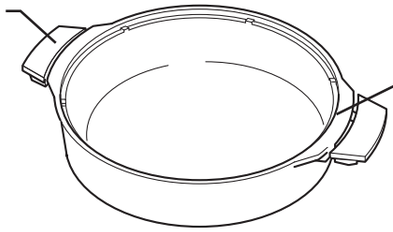


ふたとっ手

ふた
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。



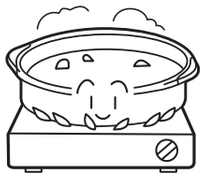
蒸しプレート
シュウマイや茶わん蒸しなどに最適です。



とっ手

深なべ
なべもの・すき焼きに最適です。

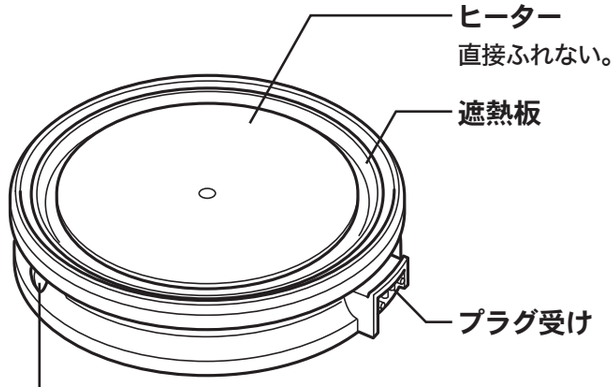
お急ぎのときは、深なべを直接ガスコンロにかけて下ごしらえができます。

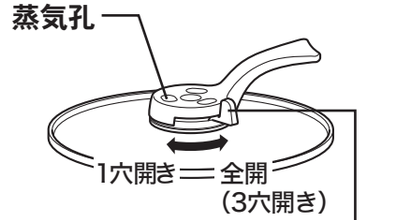


ご注意
- ●深なべは必ずガスコンロの中央に置く。
- ●炎がとっ手にあたらないように火力を調節する。
- ●とっ手が熱くなっているので直接手で持たない。持つときは、必ずミトンを使う。
- ●ガスコンロでの加熱は10分以内にする。長時間の加熱は、深なべのとっ手が熱くなり危険。
- ●ふたをずらしてセットしない。

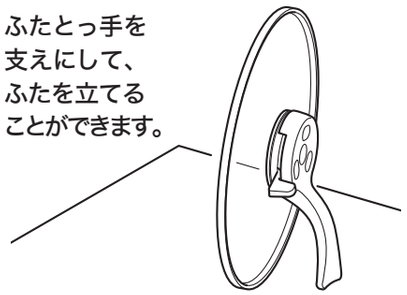
ご注意
- ◆プレートを使用中・使用直後に持ち運ばない。やけどのおそれ。
- ◆プレートや深なべは、IH調理器には使えません。

本体





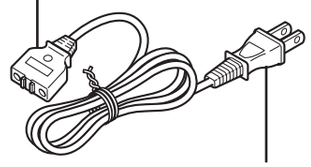
ふたとっ手を支えにして、ふたを立てることができます。



付属品

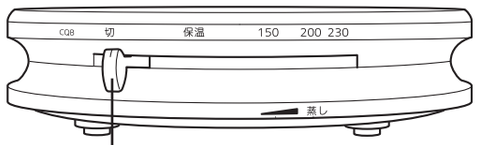
●電源コード

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。

温度調節の表示部



温度調節レバー
通電を開始すると温度調節中は点灯し、設定した温度になると消灯します。
（調理中は温度調節により、ついたり消えたりする場合があります。）

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。**

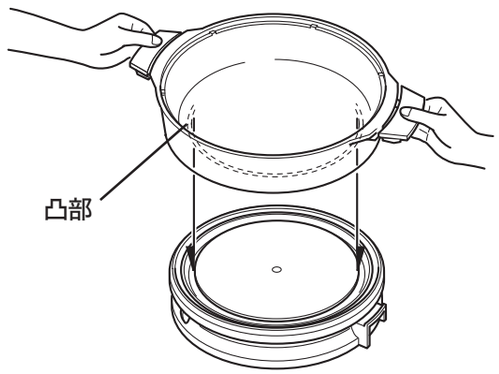
2 **ふたとプレートや深なべを水洗いする。**→P.16・17
はじめてプレート裏面をふくときは、塗装がつくことがあるので、紙ナフキンなどを使う。

深なべをセットして調理する

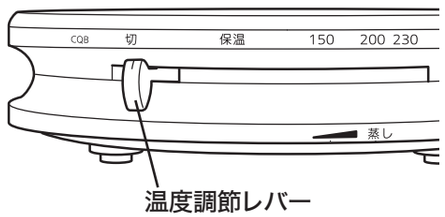
おなべもステーキも。
お父さんも一緒に、いろんな料理にチャレンジ！



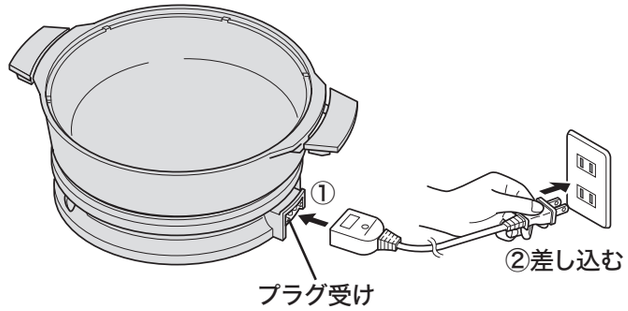
1 深なべをセットする。



2 温度調節レバーが「切」の位置になっていることを確認する。



3 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。

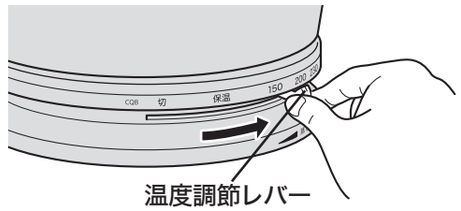


4 作る料理に合わせて、温度調節レバーを目盛に合わせ、深なべが温まったら、調理をはじめる。

適温になる時間の目安は、約10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。



セット時の確認

深なべの凸部がヒーターにのり上げていないことを確認する。

ご注意

持ち運びするときは、深なべや本体が冷めてから行う。また、深なべをセットした状態で持ち運びしない。はずれて落下するおそれ。

調理する前に

◆必ずサラダ油を深なべ全体にうすくぬる。
◆ふたの蒸気孔開閉レバーを「1穴開き」位置にすることをおすすめします。→P.7

調理中の音について

「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

温度調節レバーを目盛の「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	230
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	150
保温したいとき	保温

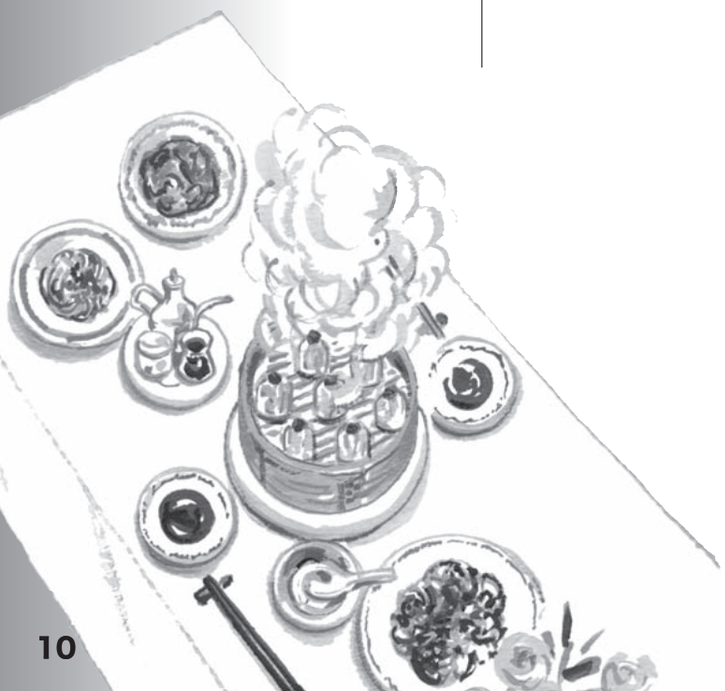
※目盛はふたをしていないときの表面温度の目安です。
※保温の温度は、約70 ～ 90℃です。

ご注意

◆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。
◆調理中に深なべを交換したり、はずさない。やけどの原因。
◆使用中や使用直後にふたを立てるときは、水滴が熱いので充分気をつける。やけどのおそれ。

蒸しプレートをセットして調理する

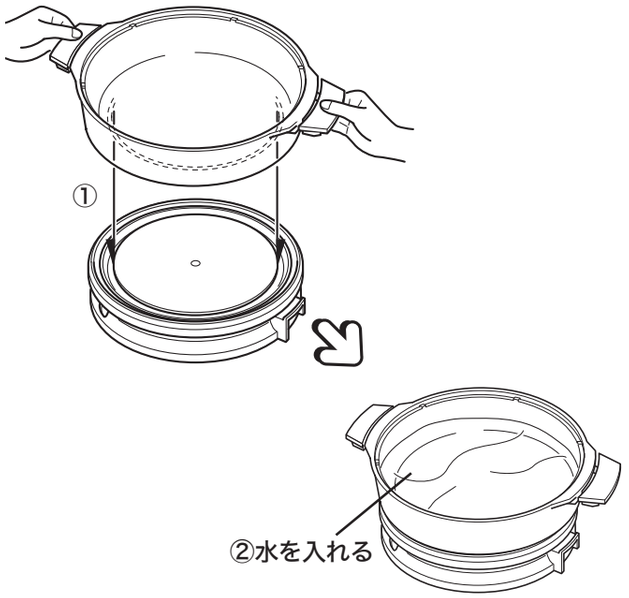
蒸しプレートをセットして、
シュウマイや茶わん蒸しを作れるのね。



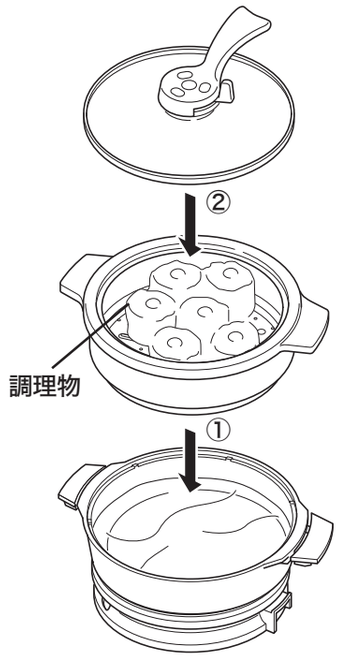
1 深なべを本体にセットして、水を入れる。

【水の量の目安】

約750mL
（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。）



2 あらかじめ調理物を入れた蒸しプレートをセットして、ふたを閉める。



ふたについて

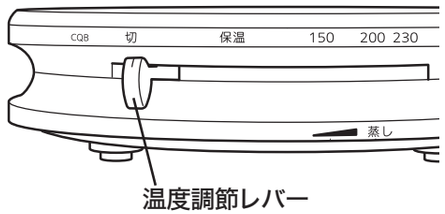
蒸し調理をするときは、ふたの蒸気孔開閉レバーを「全開」位置で使用する。→P.7
ふたと蒸しプレートの間からのお湯の飛び散りや、蒸しプレートと深なべの間からの蒸気のもれによるやけどのおそれ。

ご注意

- ◆蒸しプレートをセットする前に、必ず水を深なべに入れる。カラだきによる故障のおそれ。
- ◆持ち運びするときは、蒸しプレートや本体が冷めてから行う。また、蒸しプレートや深なべをセットした状態で持ち運びしない。はずれて落下するおそれ。

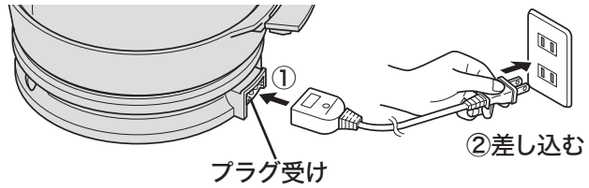
蒸しプレートをセットして調理する

3 温度調節レバーが「切」の位置になっていることを確認する。



温度調節レバー

4 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。

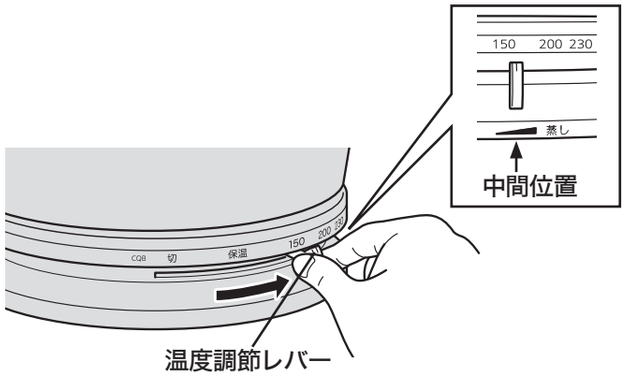


プラグ受け

5 温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に合わせる。

沸とうする（蒸気が出る）までの時間の目安は、約10分です。
蒸し時間の目安→P.21

【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。



温度調節レバー



調理する前に

高さ8cm以上のものは蒸さないでください。調理がうまくできなかったり、ふたに当たって、調理物がぬれて水っぽくなります。

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。
- ◆使用中や使用直後は、ふたや蒸気孔開閉レバーに、直接触れない。蒸気孔から出る蒸気でふたや蒸気孔開閉レバーが熱くなり、やけどの原因。
- ◆調理中に蒸し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。
- ◆カラだきには充分ご注意ください。（通電開始から750mLの水が約40分でなくなります。）
- ◆使用中や使用直後にふたを立てるときは、水滴が熱いので充分気をつける。やけどのおそれ。

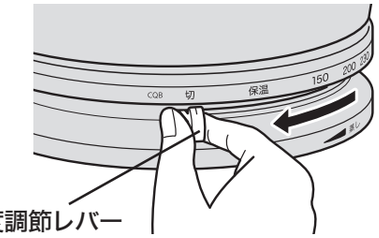
※蒸している途中で蒸し水がなくなった場合、水に含まれるミネラル成分（カルシウム・マグネシウム・鉄分など）が残り、白やうす茶色の粉のようになって深なべに付着することがあります。深なべ自体の変色や腐食ではありません。衛生上問題はありませんが、使用後は早めにお手入れしてください。

使用後は、プラグを抜いて焼けこげなどをふき取る

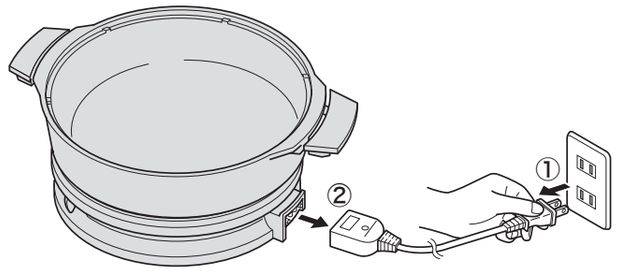
プレートや深なべが温かいうちに焼けこげなどを
ふき取っておくことが、汚れを落としやすくするコツなのね。



1 温度調節レバーを「切」の位置に合わせる。

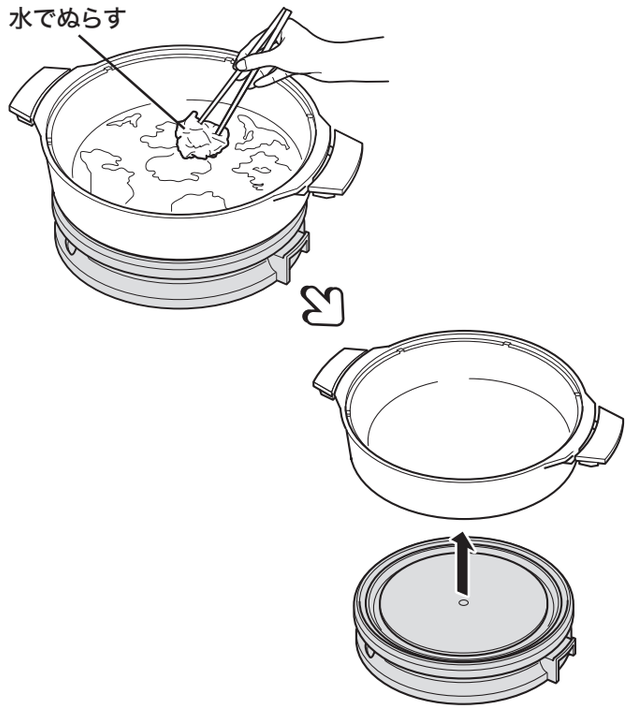


2 差込プラグと器具用プラグを抜く。



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を本体からはずす。

※なべものなどをしたときは、先に残った汁をすてて行う。

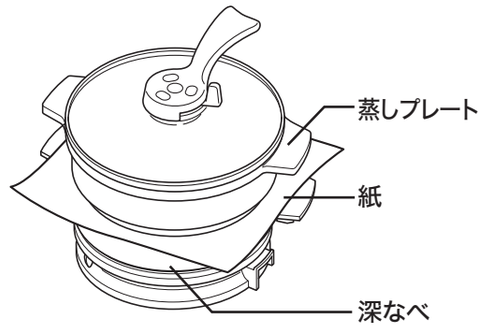


プレートや深なべに残りものを放置しない

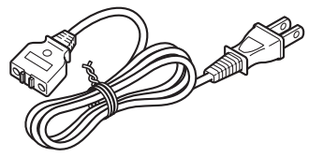
フッ素樹脂加工面がはがれる原因になるので、いつまでも残りものを放置せず、焼けこげや調味料などをふき取り、お手入れする。→P.16

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、蒸しプレートの順に積み重ねてください。また深なべ、蒸し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面や裏面の黒色吸熱加工面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・ヒーターなどは、充分冷めてからさわる。
やけどの原因。

お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！



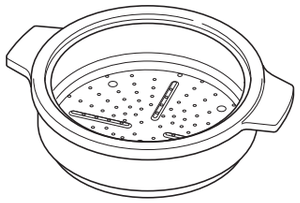
◆プラグを抜き、冷めてからお手入れする。

◆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。

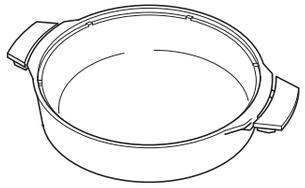
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびに　お手入れする部品

蒸しプレート



深なべ

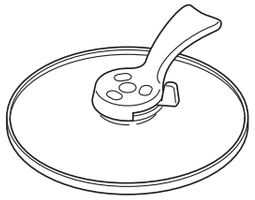


1 こびりついた汚れがある場合は、ぬるま湯に少しの間（1時間程度）つける。

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。）

ふた



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

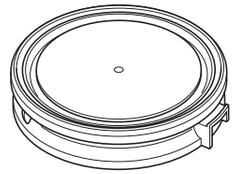
◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。

◆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。

汚れるたびに お手入れする箇所

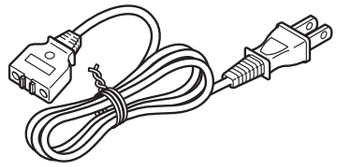
本体



1 遮熱板・ヒーター・本体外側は、洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

2 乾いた布で水分や洗剤分をふき取り、充分に乾燥させる。

電源コード



乾いた布でふく。

ご注意

◆本体・電源コードは水につけたり、水をかけたりしない。

◆本体のシールや印刷部分は強くこすらない。

※蒸し調理をするときは、ふたの蒸気孔開閉レバーを「全開」位置で使用する。→P.7
ふたと蒸しプレートの間からのお湯の飛び散りや、蒸しプレートと深なべの間からの蒸気のもれによるやけどのおそれ。

赤飯

●材料（2 人分）

もち米…1.5 合
あずき…40g
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 200mL）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 750mL 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「蒸し」の中間位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 30 ～ 35 分蒸す。

山菜おこわ

●材料（2 人分）

もち米…1.5 合
山菜水煮…75g
干し椎茸…2 枚
だし汁…1/2 カップ

調味料
酒…大さじ 1
しょうゆ…大さじ 1
砂糖…大さじ 1/2
みりん…大さじ 1/2
塩…少々

●作りかた

①もち米は洗って、一晩水に浸しておく。蒸し始める前にザルにあげる。
②干し椎茸は水でもどし、石づきを取り、細切りにする。
③山菜水煮は、水気をきっておく。
④鍋にだし汁と調味料を合わせ、ひと煮立ちしたら山菜と干し椎茸を入れて、5 分ほど煮詰める。煮あがったら具と煮汁に分けて冷ます。
⑤深なべに水 750mL を入れて、蒸しプレートをセットする。
⑥蒸しプレートに、水にぬらした蒸し布を敷き、①のもち米をドーナツ状に入れ、ところどころにくぼみをつけ、蒸し布でくるむ。
⑦ふたをして、温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 20 ～ 25 分蒸す。
⑧温度調節レバーを「切」にして、ふたを開け、もち米の上に④の具をのせ、上から煮汁を均一にかける。
⑨再度ふたをして、温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、約 10 分蒸す。

茶わん蒸し

●材料（2 人分）

卵…1 個
だし汁…1 カップ

具
えび…2 尾
鶏肉…40g
椎茸…2 枚

調味料
しょうゆ…小さじ 1/2
酒…少々
塩…少々

●作りかた

①だし汁に調味料を合わせ、卵を入れてよく混ぜ合わす。その後、ザルで 2 ～ 3 回こす。
②えびは殻・背綿を取る。鶏肉は一口大に切る。椎茸は水で戻して石づきを取り、花切りする。
③耐熱容器に②の具を入れ、①の混ぜ汁を流し込む。
④深なべに水 750mL を入れて、蒸しプレートをセットする。
⑤蒸しプレートに③の容器を入れる。
⑥ふたをして、温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 5 分蒸す。
⑦温度調節レバーを「切」の位置にして、ふたをしたまま約 15 分放置する。

ソーセージと野菜蒸し

●材料（2 人分）

ソーセージ…5 本
フランクフルト…5 本
ベーコン…100g
キャベツ…1/8 個
大根…150g
玉ねぎ…1/2 個
にんじん…150g

●作りかた

①ベーコンは厚めに切る。キャベツ 1/8 はさらに半分に切る。大根は約 1cm のイチョウ切りにする。
玉ねぎは約 1cm の半月切りに、にんじんは約 1cm の輪切りにする。
②深なべに水 750mL を入れて、蒸しプレートをセットする。
③蒸しプレートに①の食材を入れ、上にソーセージ、フランクフルト、ベーコンをのせる。
④ふたをして、温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 15 ～ 20 分蒸す。

鮭と野菜蒸し

●材料（2 人分）

生鮭…2 切れ
にんじん…150g
じゃがいも…1 個
大根…150g
玉ねぎ…1/2 個
酒…小さじ 1
塩…少々

●作りかた

①鮭は一口大に切り、塩と酒で整えておく。
②にんじんとじゃがいもは約 5mm の輪切りにして、じゃがいもは水にさらしておく。
大根は約 5mm の半月切りにして、玉ねぎは約 1cm の半月切りにする。
③深なべに水 750mL を入れて、蒸しプレートをセットする。
④蒸しプレートに①と②の食材を入れる。
⑤ふたをして、温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 12 ～ 15 分蒸す。

蒸し手羽先

●材料（2 人分）

手羽先…4 本（約 50g × 4）
チンゲン菜…1 株
小松菜…1/4 束

●作りかた

①手羽先は水できれいに洗う。
②チンゲン菜と小松菜はざく切りにする。
③深なべに水 750mL を入れて、蒸しプレートをセットする。
④蒸しプレートに①の食材を入れる。
⑤ふたをして、温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 10 ～ 15 分蒸す。
⑥温度調節レバーを「切」の位置にしてふたを開け、②の食材をのせる。
⑦再度ふたをして、温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、約 5 ～ 8 分蒸す。

★ワンポイント★

蒸しあがれば、ポン酢やごまだれなど、お好みのたれでお召しあがりください。

白菜と豚肉蒸し

●材料（2 人分）

白菜…1/4 個
豚バラ肉…150g

●作りかた

①白菜は根元を残し、1/4 をさらに半分に切る。豚肉は適当な大きさに切る。
②豚肉を白菜の葉の間に均等にはさみこむ。
③深なべに水 750mL を入れて、蒸しプレートをセットする。
④蒸しプレートに②の食材を入れる。
⑤ふたをして、温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 10 ～ 15 分蒸す。

★ワンポイント★

蒸しあがれば、ポン酢やごまだれなど、お好みのたれでお召しあがりください。

蒸しケーキ

●材料（2 人分）

ホットケーキミックス…200g
卵…1 個
牛乳…3/4 カップ（150mL）
干ブドウ…15g

●作りかた

①ボウルにホットケーキミックス、卵、牛乳を入れ、よく混ぜ合わせる。
②バターを塗ったカップケーキ型に、①の食材を 8 分目まで流し入れ、干ブドウを入れる。
③深なべに水 750mL を入れ、蒸しプレートをセットする。
④蒸しプレートに②を並べて入れる。
⑤ふたをして、温度調節レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 10 ～ 15 分蒸す。

★ワンポイント★

干ブドウの代わりにメープルシロップ（大さじ 1 杯）やチョコレートを混ぜてもおいしい蒸しケーキができます。

ベーコン＆卵＋ブロッコリー

●材料（2 人分）

ベーコン…4 枚
卵…2 個
ブロッコリー…1/2 個
塩・こしょう…少々

●作りかた

①ブロッコリーは小房に分ける。
②耐熱皿に生卵を落とし、ベーコンとブロッコリーを添えて、塩とこしょうを少々ふる。
③深なべに水 750mL を入れ、蒸しプレートをセットする。
④蒸しプレートに②の食材を入れる。
⑤ふたをして、レバーを「蒸し」の中間位置に調整し、水が沸とうしたら（ふたから蒸気が出たら）、約 10 ～ 15 分蒸す。

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。

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
プレートや深なべの温度が上がらない。	器具用プラグ、差込プラグが差し込まれていますか。	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・9・12・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
	温度調節レバーが「切」になっていませんか。	料理に応じて温度調節レバーを目盛に合わせる。	8・9・12・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 ～ 11
	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。	9・13
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・17
	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でお買い求めください。	5・23
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。	フッ素樹脂加工面は、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。
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。
使用中に温度調節レバー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。
使用中に温度調節レバーが消灯する。	使用中は温度調節により、温度調節レバーが点灯したり消灯したりします。
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。
とっ手のネジを締めつけても、ぐらつきが直らない。	販売店に修理をご依頼ください。

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。

◆蒸しプレート
◆深なべ
◆ふた
◆電源コード

◆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	820	保温～ 230	シーズヒーター	32.1	24.8	18.4	5.0	2.2	3.6	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. 22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グリル鍋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）
市内通話料金でOK
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/