

家庭用

マイコン テーブルクッカー

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/>

日本国内 100V 専用

交流 100V 以外の電源では
使用できません。

煮る、蒸す、焼く、揚げる、お鍋 これ一台で5つの調理ができます。

気軽に、手軽に、楽しみながら、
メニューのバリエーションを増やして、
クッキングライフを充実させましょう。

これ一台で5役！

煮る

→P.10・11

かぼちゃの煮物やポトフなどの煮込み料理を作ることができます。

蒸す

→P.12・13

シュウマイや茶わん蒸しなどの蒸し料理を作ることができます。

焼く

→P.16・17

ハンバーグや炒め物などの焼きもの料理を作ることができます。

揚げる

→P.18・19

天ぷらや一口串揚げなどの揚げもの料理を作ることができます。

お鍋

→P.20・21

水炊きやすき焼きなどの鍋料理を作ることができます。

→P.14・15

専用のメニューで、チョコフォンデュを作ることができます。

4つの操作で 簡単調理

- 1 深なべを本体にセットする
メニューに合わせて、蒸しプレートや揚げアミをセットします。
- 2 プラグを本体とコンセントに差し込む
- 3 メニューキーを押すと、加熱がスタート
メニューに合わせて、調理コースや火かげんをセットします。
- 4 調理する
調理が終わったら、**取消**を押す。

調理タイマー

→P.22

煮ものや蒸し料理を作るときに、調理時間を設定することができます。

もくじ

安全上のご注意	4
各部のなまえと付属品	8

調理する	はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき	9
	煮る	10
	蒸す	12
	チョコフォンデュをつくる	14
	焼く	16
	揚げる	18
	お鍋	20
	調理タイマーを使う	22
	揚げもの調理のコツとポイント	23
	使用後は、差込プラグを抜いて 焼けこげなどをふき取る	24
お手入れ	お手入れする	26
	故障かな？と思ったら	28
こんなときは	こんな表示が出たときは	30
	消耗品・別売品のお買い求めについて	30
	仕様	30
	保証とサービスについて	31
	連絡先	裏表紙

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。

⊘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。

●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。

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。

禁止
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。

ぬれ手禁止
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。

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
油を飛び散らせたり、油をこぼさない。やけどのおそれ。

禁止
油は、約700mlで使用する。油がこぼれたり、やけどや火災のおそれ。

水ぬれ禁止
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。

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。

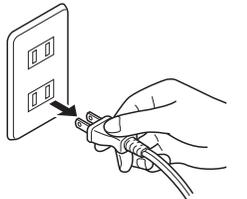


必ず実施
異常・故障時には、直ちに使用を中止する。そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。(異常・故障例)
・電源コードや、プラグが異常に熱くなる。
・電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
・いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
・その他の異常や故障がある。
すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

注意

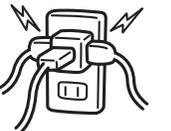
プラグを抜く
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず実施
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。

禁止
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。

⚠ 注意

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、ワゴンなどの上
- ・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。

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 深なべをガスコンロで加熱しない。

深なべが高温になりすぎ、火災、やけど、変形のおそれ。

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 ヒーターの上に付属の深なべ以外のもの(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。

禁止 揚げもの料理をするときは、適温にならないうちに、調理物を深なべに入れない。

やけどのおそれ。

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、ふたや深なべ・蒸しプレート・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 使用中に深なべや蒸しプレート、揚げアミ、ガードを取りはずさない。

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 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。

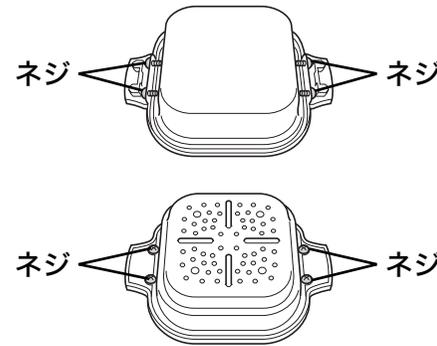
禁止 本体底部の排気口に金属製の棒などを入れない。

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。

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。→裏表紙(連絡先参照)

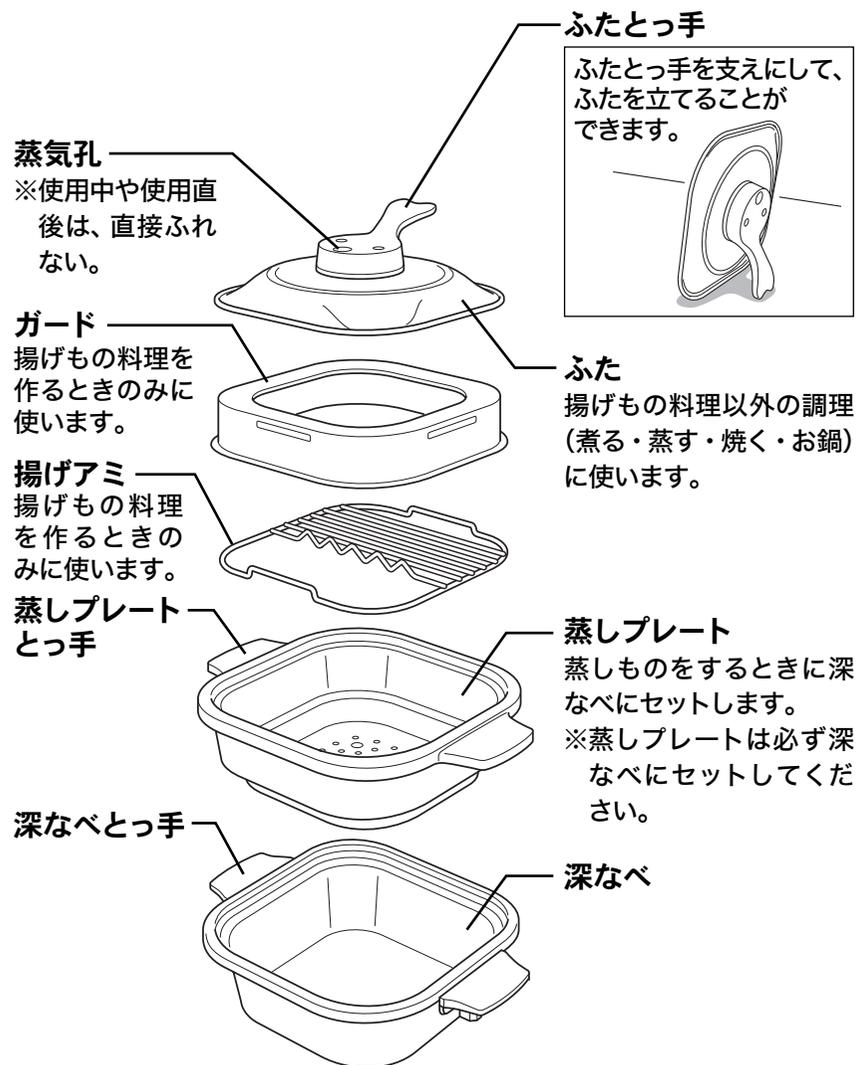
末永くご使用いただくためのご注意

- 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。
- 本体や深なべ、蒸しプレート、揚げアミをガスコンロにかけない。
本体が燃えたり、深なべやプレートが変形して、故障の原因。

- 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。
- 熱くなった深なべや蒸しプレート、揚げアミとガード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、長時間放置しない。
深なべの素地が腐食し、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。)

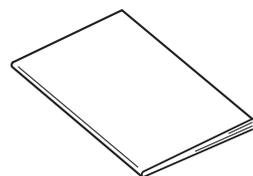
各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認しましょう！



付属品

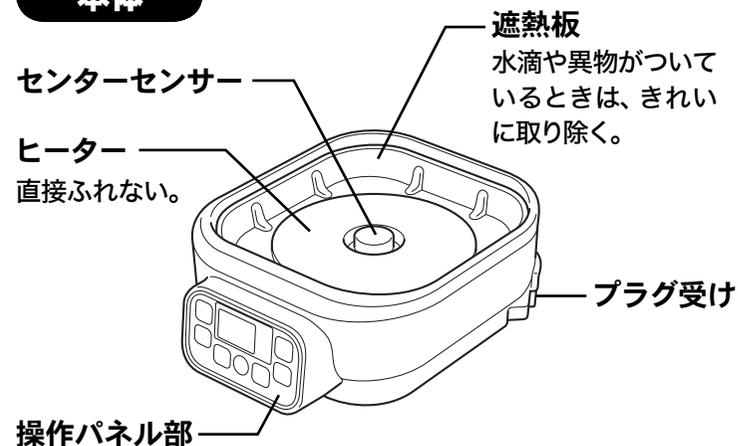
COOK BOOK
(クックブック)



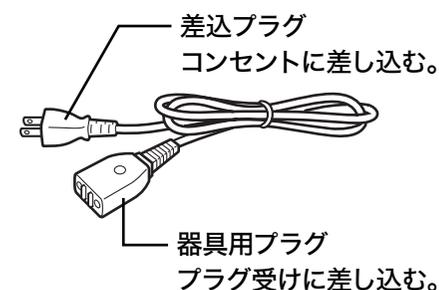
ご注意

- ◆蒸しプレートを使用中・使用直後に持ち運ばない。やけどのおそれ。
- ◆深なべは、この製品専用です。ガスコンロやIH調理器では使わない。

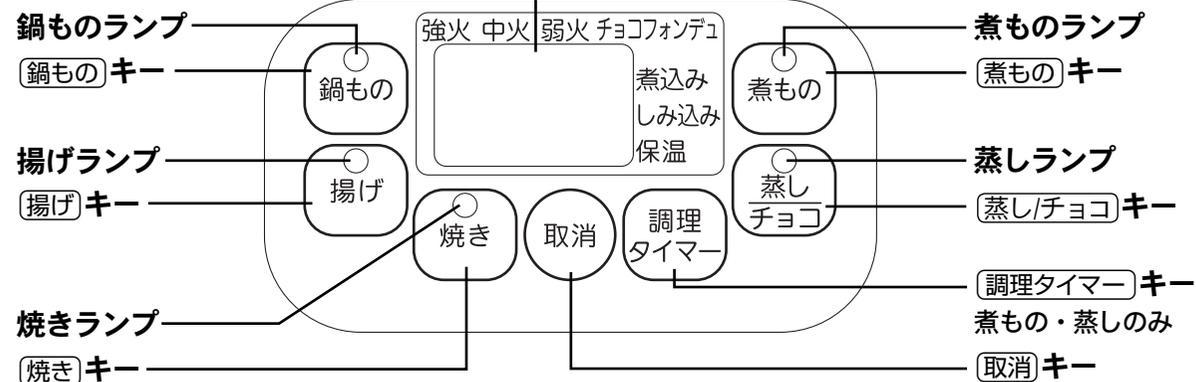
本体



〈電源コード〉



操作パネル部



はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

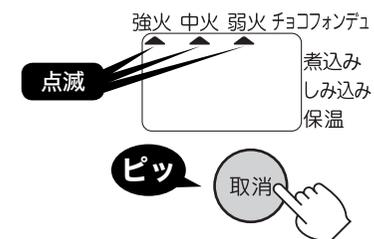
1 箱から取り出し、梱包材・緩衝材・ビニール袋を取り除く。

2 ふたと深なべ・蒸しプレート・揚げアミ・ガードを水洗いする。→P.26・27
はじめて深なべの裏面をふくときは、塗装がつくことがあるので、紙ナフキンなどを使う。

【はじめて通電したとき】
煙が出たり、樹脂などの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。

操作を取り消すとき・加熱をやめるとき

取消を押す。

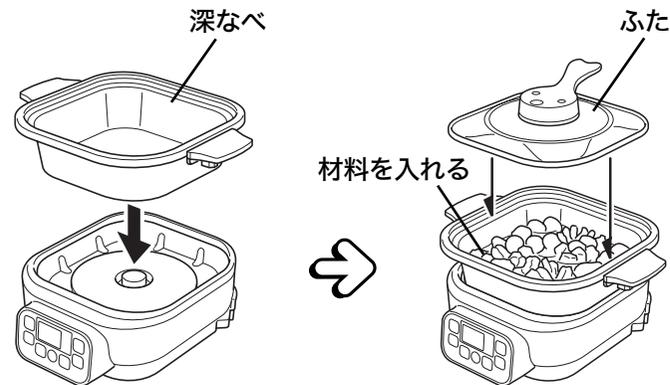


煮る

かぼちゃの煮物やポトフなどの煮込み料理
手間と時間のかかる料理も、気軽にチャレンジできます。

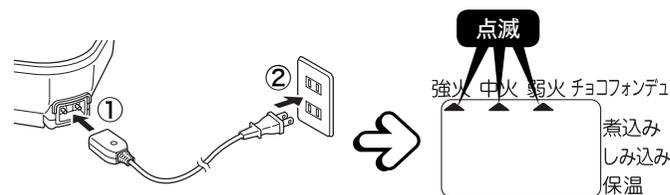
1

深なべを本体にセットし、
材料を深なべに入れて、
ふたをしめる。



2

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。



3

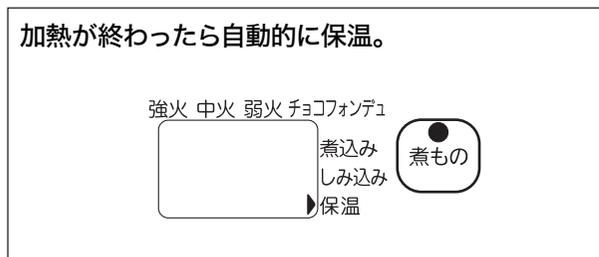
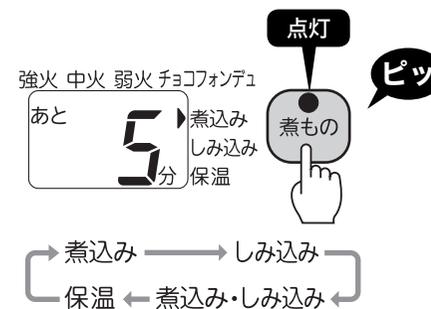
煮もの を押して、
調理コースを選ぶ。

加熱が始まります。
押すごとに調理コースが順に切り替わります。

調理コースについて

調理コース	内容
煮込み	一度沸とうさせてから、煮くずれしないように加熱します。
しみ込み	「煮込み」を行った後、さらに味をしみ込ませたいときに使う調理コースです。「しみ込み」を選んでから約15分間で、味をしみ込ませます。その後の約5分間で加熱します。
煮込み・しみ込み	「煮込み」と「しみ込み」を自動的に続けて行います。

メニュー例と調理方法→付属のクックブック参照



調理中の音について

「カチカチ」という音は、マイコン制御やヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。

保温したいとき

煮もの を押して、「保温」を選ぶ。

調理タイマーについて

「煮込み」、「煮込み・しみ込み」での調理タイマーは、「煮込み」工程の加熱時間を設定することができます。

「しみ込み」は調理タイマーの設定ができません。

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。
- ◆ 調理中に深なべをはずさない。やけどの原因。
- ◆ 持ち運びするときは、深なべ、本体が冷めてから行う。また、深なべをセットした状態を持ち運びしない。はずれて落下するおそれ。

4

調理タイマーを必ずセットする。

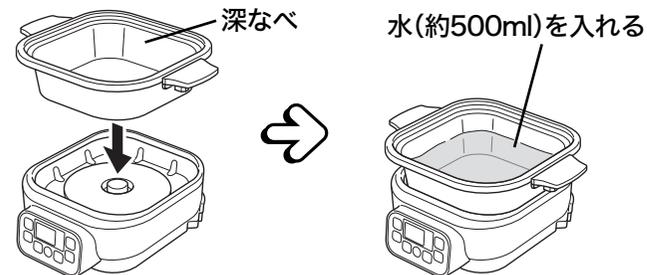
煮込みの加熱時間を1～120分でセットする。
→P.22

(初期設定時の加熱時間：5分)

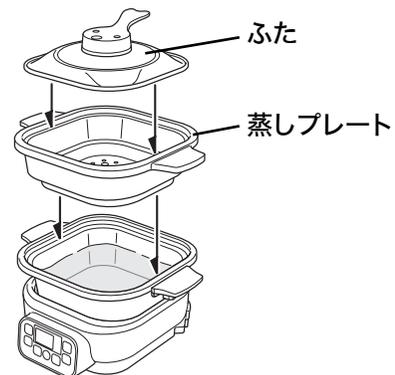
蒸す

蒸しプレートを使って、
シュウマイや茶わん蒸しなどを作れます。

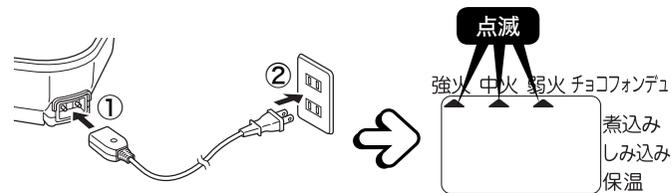
1 深なべを本体にセットして、
「蒸し水最大」目盛まで水を入れる。



2 蒸しプレートを深なべにセットして、
ふたをしめる。



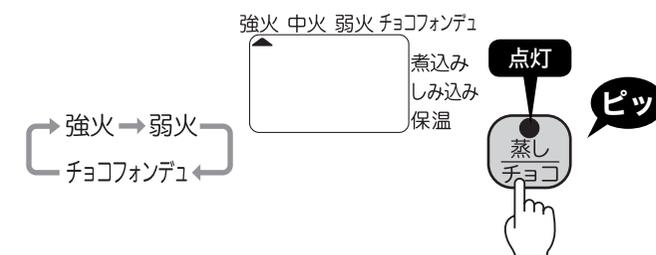
3 器具用プラグをプラグ受けに、
差込プラグをコンセントに
差し込む。



4 **蒸しチョコ** を押して、強火または弱火を選ぶ。

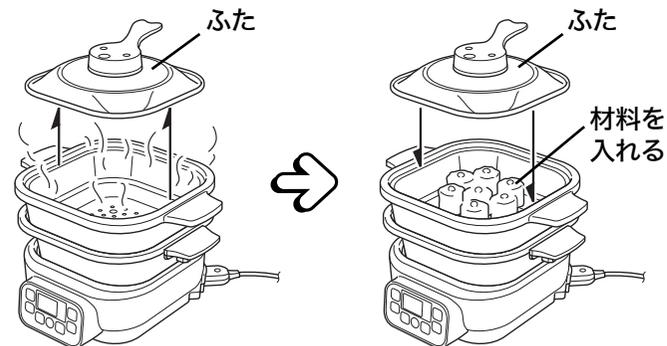
加熱が始まります。
押すごとに火かげんが順に切り替わります。

メニュー例と調理方法→付属のクックブック参照



5 沸とうしたら、ふたを取り、
材料を蒸しプレートに入れて、
ふたをしめる。

沸とうする(蒸気が出る)までの時間の目安：約8～10分
※ふたを取るときは、蒸気に注意する。
※肉や魚を蒸す場合は、クッキングシートをしき、その
上に食材をのせる。



6 調理タイマーを必ずセットする。

蒸し時間を1～40分でセットする。→P.22

調理中の音について

「カチカチ」という音は、マイコン制御やヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。

火かげんについて

火かげん	内容	料理例
強火	素材の持ち味をそのまま引き出します。	シュウマイ
弱火	「す」がたたず(素材の内部から水分が失われないで)、なめらかに調理できます。	茶わん蒸し

オートオフ機能について

「蒸し」メニューの場合、加熱を始めてから約40分経過すると、自動的に電源が切れます。

ご注意

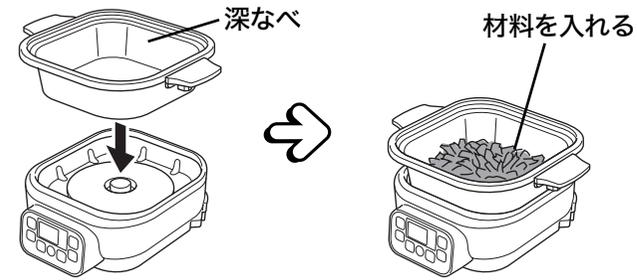
- ◆蒸しプレートや深なべ、ヒーター、遮熱板に水滴や異物がついているときは、きれいに取り除く。こげつきや火災の原因。
- ◆蒸しプレートをセットする前に、必ず水を深なべに入れる。カラだきによる故障のおそれ。
- ◆蒸しプレートを、深なべ以外のなべで使用しない。変形や故障の原因。
- ◆調理中に蒸しプレートや深なべをはずさない。やけどの原因。
- ◆カラだきには充分ご注意ください。(500mLの水が通電開始から約40分でなくなります。[強火の場合])
- ◆持ち運びするときは、蒸しプレートや本体が冷めてから行う。また、蒸しプレートや深なべをセットした状態で持ち運びしない。はずれて落下するおそれ。
- ※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。



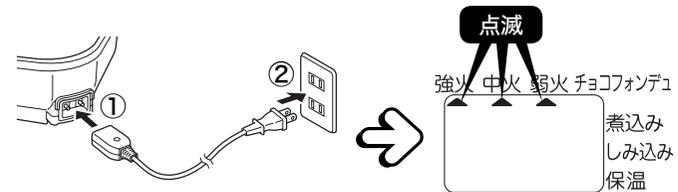
チョコフォンデュをつくる

深なべを使って、
チョコフォンデュを手軽に楽しめます。

1 深なべを本体にセットして、
材料を入れる。

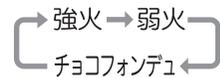


2 器具用プラグをプラグ受けに、
差込プラグをコンセントに
差し込む。

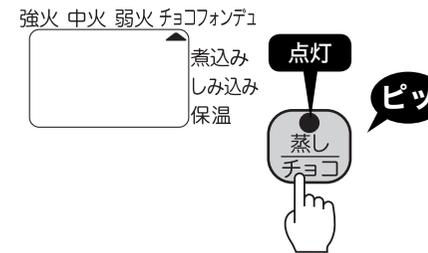


3  を押して、
チョコフォンデュを選ぶ。

加熱が始まります。
押すごとに火かげんが順に切り替わります。



メニュー例と調理方法 → 付属のクックブック参照



4 材料がすべて溶けてから、
かき混ぜ、具をからませて調理する。

調理中の音について

「カチカチ」という音は、マイコン制御やヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。

火かげんについて

火かげん	内容	料理例
チョコフォンデュ	チョコフォンデュに適した火かげんで調理できます。	チョコフォンデュ

ご注意

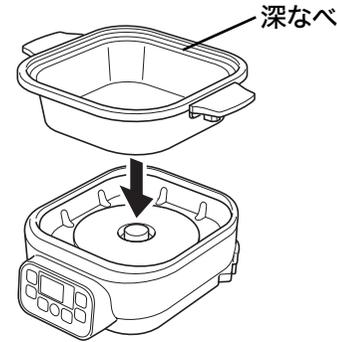
- ◆ 深なべ、ヒーター、遮熱板に水滴や異物がついているときは、きれいに取り除く。こげつきや火災の原因。
- ◆ チョコフォンデュ以外の調理はしない。
- ◆ 調理中に深なべをはずさない。やけどの原因。
- ◆ 持ち運びするときは、深なべ、本体が冷めてから行う。また、深なべをセットした状態で持ち運びしない。はずれて落下するおそれ。

焼く

ハンバーグや炒め物、
メインメニューもサイドメニューも手軽に料理できます。

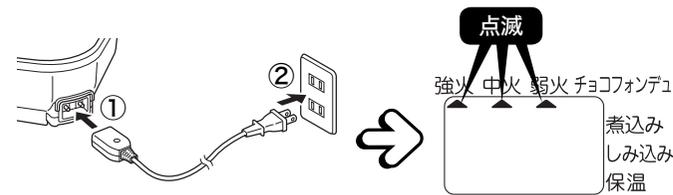
1

深なべを本体にセットする。



2

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。



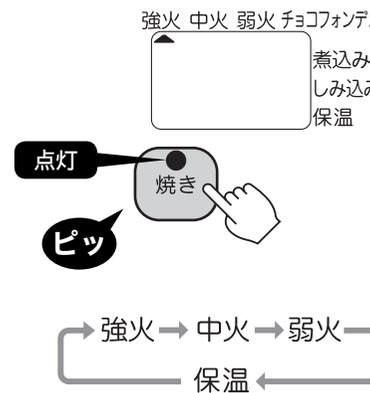
3

焼き を押して、火かげんを選ぶ。

加熱が始まります。
押すごとに火かげんが順に切り替わります。

火かげんについて		
火かげん	温度	料理例
強火	約200℃	野菜炒め、餃子
中火	約180℃	ハンバーグ
弱火	約160℃	ホットケーキ

メニュー例と調理方法→付属のクックブック参照



4

設定した温度になったら、
材料を深なべに入れて、
調理する。

適温になったら「ピピッ」と音がします。
設定した温度になる時間の目安：約4～7分

調理する前に

必ずサラダ油を深なべ全体にうすくぬる。

調理中の音について

「カチカチ」という音は、マイコン制御やヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。

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

焼き を押して、「保温」を選ぶ。

オートオフ機能について

「焼き」メニューの場合、加熱を始めてから約2時間経過すると、自動的に電源が切れます。

ご注意

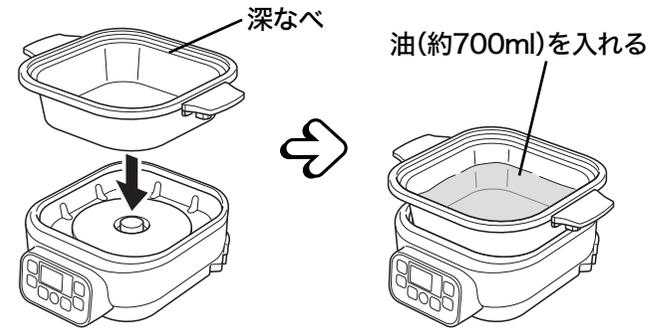
- ◆ 深なべ、ヒーター、遮熱板に水滴や異物がついているときは、きれいに取り除く。こげつきや火災の原因。
- ◆ 調理中に深なべをはずさない。やけどの原因。
- ◆ 持ち運びするときは、深なべ、本体が冷めてから行う。また、深なべをセットした状態で持ち運びしない。はずれて落下するおそれ。

揚げる

天ぷらや一口串揚げなどの揚げもの料理
手間のかかる料理も手軽にできます。

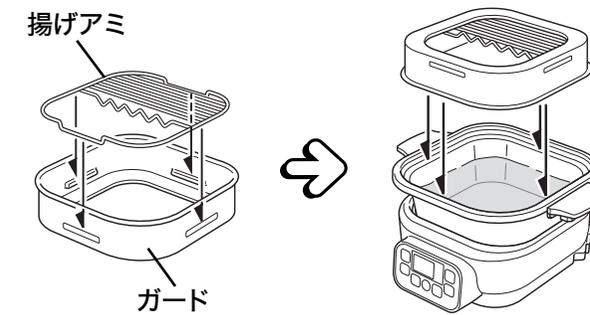
1

深なべを本体にセットして、
「揚げ油最大」目盛まで油を入れる。



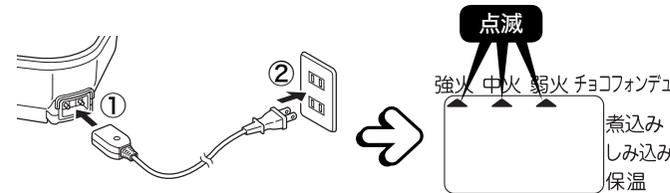
2

揚げアミをガードにセットして、
深なべにのせる。



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

揚げ を押す。

加熱が始まります。
おおよその温度が20℃きざみで表示されます。
メニュー例と調理方法→付属のクックブック参照

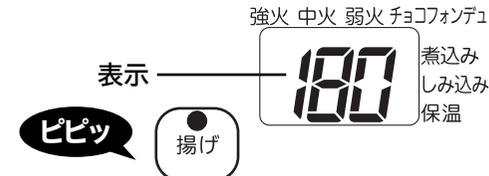
揚げもの調理のコツとポイント→P.23



5

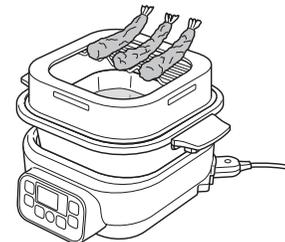
適温になったら、材料を深なべに入れる。

適温になると、ピピッと音がして「180」と表示されます。
約180℃になる場合の時間の目安：約12～16分



6

揚げたら、
調理物を揚げアミにのせて
油をきる。

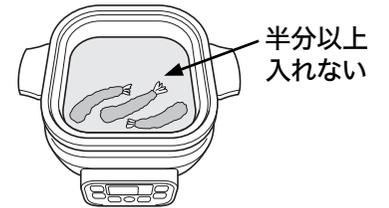


調理中の音について

「カチカチ」という音は、マイコン制御やヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。

1度に揚げられる材料の量

深なべの表面積の半分まで



油が少なくなったとき

油をゆっくり足してください。

オートオフ機能について

「揚げ」メニューの場合、加熱を始めてから約2時間経過すると、自動的に電源が切れます。

ご注意

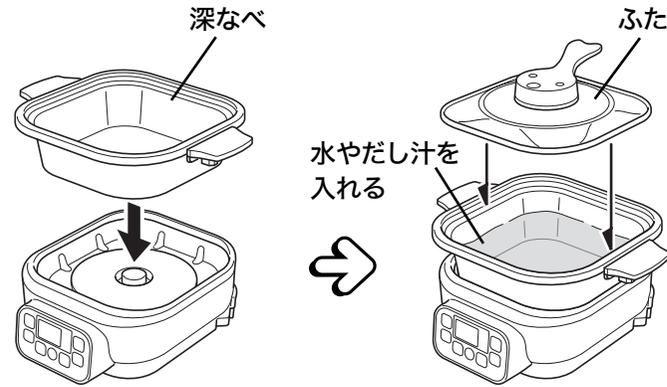
- ◆ 深なべ、ヒーター、遮熱板に水滴や異物がついているときは、きれいに取り除く。こげつきや火災の原因。
- ◆ 調理中に深なべをはずさない。やけどの原因。
- ◆ 持ち運びするときは、深なべ、本体が冷めてから行う。また、深なべをセットした状態で持ち運びしない。はずれて落下するおそれ。

お鍋

水炊きやすき焼きなど、
少しの量でも手軽に料理できます。

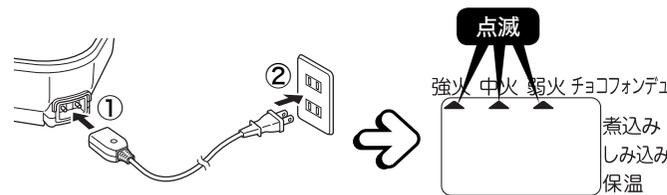
1

深なべを本体にセットし、
水やだし汁(スープ)を
深なべに入れて、
ふたをしめる。



2

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。



3

鍋もの を押して、火かげんを選ぶ。

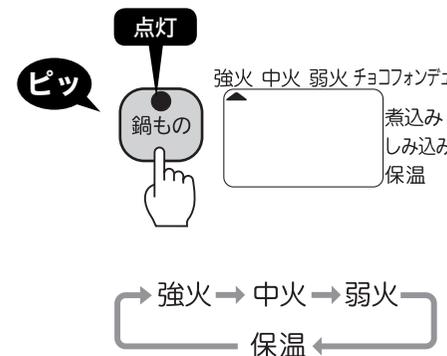
加熱が始まります。
押すごとに火かげんが順に切り替わります。

水を強火で加熱したときに、
沸とうするまでの時間の目安：約8～10分

火かげんについて

火かげん	内容
強火	ぐつぐつ煮込みます。
中火	ふつふつ沸いている状態を保ちます。
弱火	弱く煮ます。

メニュー例と調理方法→付属のクックブック参照



4

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。

※ふたを取るときは、蒸気に注意する。

調理中の音について

「カチカチ」という音は、マイコン制御やヒーターの熱膨張による音で、故障ではありません。

保温したいとき

鍋もの を押して、「保温」を選ぶ。

牛乳や豆乳を入れる調理をするとき

ふきこぼれやすいため、ふたをしないで、火かげんを「中火」または「弱火」で調理することをおすすめします。

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。
- ◆ 調理中に深なべをはずさない。やけどの原因。
- ◆ 持ち運びするときは、深なべ、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。

調理タイマーを使う

調理時間を設定できるため、
時間のかかる煮ものや蒸し料理をつくる
ときに便利です。

1

蒸もの または 蒸しチョコ を押して、
加熱を始める。

→P.10 ~ 13

※「鍋もの」「焼き」「揚げ」「チョコフォンデュ」では、
調理タイマーを設定できません。

2

調理タイマー を押して、
調理終了までの時間を合わせる。



押すごとに時間が切り替わります。
押し続けると、時間を早送りできます。

セットできる時間について

調理終了の時間を、煮もの場合は1 ~ 120分、蒸し
もの場合は1 ~ 40分の時間内でセットできます。

【煮もの場合】(初期設定時間：5分)



【蒸しの場合】



セットした時間になったら、
「蒸し」メニューの場合：待機状態に戻ります。
「煮もの」メニューの場合：保温状態になります。
ただし、「煮込み・しみ込み」の場合、調理タイマーの終
了後、20分間しみ込みを行って、保温状態になります。

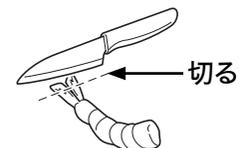
揚げもの調理のコツとポイント

油の飛び散りを防ぐために

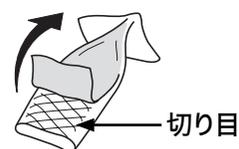
●材料の水気を拭き取る。
洗った野菜(特にしいたけ、ピーマンなど)や魚介
類は、ふきんなどで、水気をよく拭き取ります。

●揚げる前に材料の下ごしらえをする。

・えび
背わたを取り、尾の
先を少し切って、中
の水をしごき出し
ます。



・いか
薄皮をむき、水気を
ふき取り、切り目を
入れます。



・ししとう辛子
水気をふき取り、切
り込みを入れます。



●天ぶらの衣、ドーナツなどの生地について
天ぶらの衣や、ドーナツなどの生地は、作り方
によって生地中の水分や、空気が急激に膨張して、
油が飛び散る事がありますので、次の点に注意
して作りましょう。

・天ぶらの衣
固くなりすぎないように作ってください。固す
ぎると衣が破裂する場合があります。
また、水分が多くなりすぎないように入れて
ください。(薄力粉50gに対して、冷水80 ~
120mlが目安)

・ドーナツなどの生地
ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れてく
ださい。

●冷凍食品についた氷を取り除く。

●材料を長時間揚げすぎない。
特にいかや、ゆで卵は揚げすぎると、破裂するこ
とがあります。

上手に揚げるために

●一度にたくさんの材料を入れすぎない。→P.19
たくさん入れすぎると油の温度が下がって、べた
ついたり、衣がはがれたりします。

※1度に揚げられる量の目安についての詳細は、
クックブックのP.31「1度に揚げられる量の
目安」を参照してください。

●揚げている途中、はしなどでさわりすぎない。
コロッケなどは、はしなどでつつくと穴があき、
中身が流れ出てしまいます。

●揚げカスはこまめに取る。

●揚げたものは、揚げアミなどに重ならないように
並べて、油をきる。

〈衣のつくりかた〉

・天ぶら
卵黄1個と冷水を合わせて1/2カップ(100ml)
にし、ふるった薄力粉1/2カップ(約50g)をさ
っくりと混ぜます。できるだけ冷たい水を使い衣は
混ぜすぎないように。魚介類などは水分をふき
取ったあとすく薄力粉をまぶしてから衣をつ
けます。

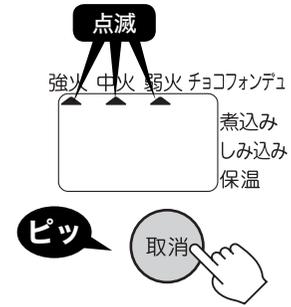
・フライ
卵1個と水を合わせて1/2カップ(100ml)にし、
薄力粉1/2カップ(約50g)を加えて混ぜます。具
材に衣をつけてから、パン粉はおさえるよう
にして、しっかりつけます。

使用後は、プラグを抜いて 焼けこげなどをふき取る

深なべ、蒸しプレートが温かいうちに焼けこげなどを
ふき取っておくことが、汚れを落とすやすくするコツです。

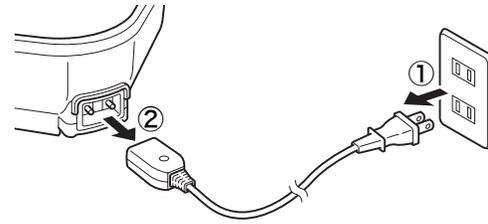
1

● 取消 を押す。



2

差込プラグと器具用プラグを抜く。



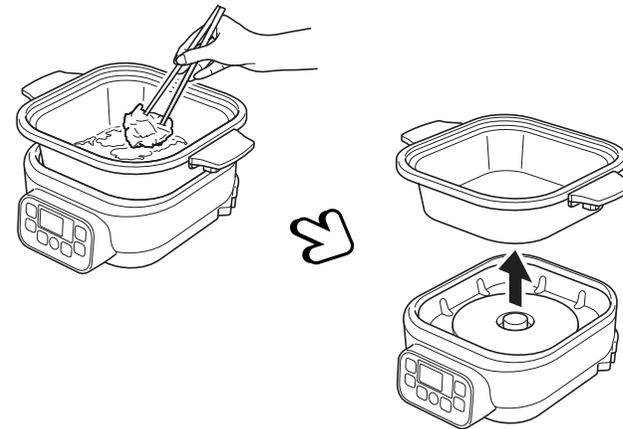
3

深なべや蒸しプレート、
揚げアミに残った調理物や、
汁、油などを取り出す。

※残った油は、油さし器などに移す。

4

深なべや蒸しプレート、ガードを少
し冷まし、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
ンなどでふき取る。



5

深なべや蒸しプレート、
ガードを本体からはずす。

深なべや蒸しプレートに調理物を放置しない

調理物や水気を残したままで、長期間放置し
ない。
深なべの素地が腐食し、フッ素樹脂加工面が
はがれるおそれ。

ご注意

深なべ・蒸しプレート・揚げアミ・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！

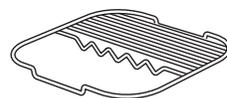
◆プラグを抜き、冷めてからお手入れする。

◆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。

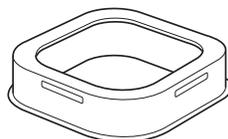
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびに お手入れする部品

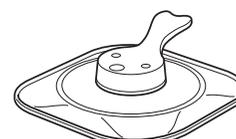
揚げアミ



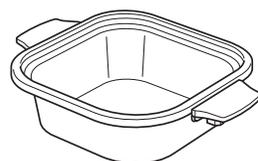
ガード



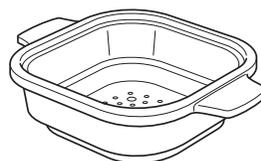
ふた



深なべ



蒸しプレート



- 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、十分に乾燥させる。(はじめて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。)

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、十分に乾燥させる。

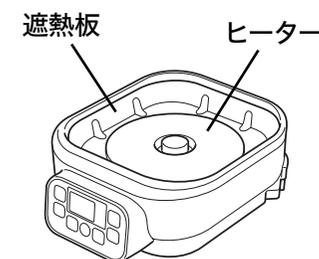
ご注意

- ◆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。

◆深なべや蒸しプレートを無理にこすらない。

汚れるたびに お手入れする箇所

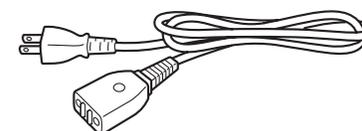
本体



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 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

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。

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	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
メニューのランプが点灯しているのに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。	10～21
	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。	4・5
	「強火」「中火」「弱火」が点滅していませんか。	調理を行うメニューキーを押す。	10～21
	深なべが、がたついたり、傾いていませんか。	深なべを確実にセットする。	10～21
	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。	6・11・13・15 17・19・21
調理物がひどくこげる。	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。	26・27
	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でお買い求めください。	7・25
煙が出たり、においがする。	梱包材・緩衝材・ビニール袋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。	9
「ピピピピピ…」という音がして、待機状態に戻る。	深なべをセットしていない状態でキーを押していませんか。	深なべをセットしていない状態でキーを押すと、通電が開始されますが、温度が上がると検知機能が働き、待機状態に戻ります。	10～21

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。
深なべ・蒸しプレート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深なべ・蒸しプレート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。
深なべの裏面にすり傷がついた。	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。
深なべの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場合がありますが、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「カチカチ」と音がする。	マイコン制御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。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

こんな表示が出たときは

表示	こう処置してください	参照ページ
<p>「Er」が表示され、「ピピピピピピ…」という音がする</p> 	<p>本体の異常です。プラグを抜いた後、お買い上げの販売店にご相談ください。</p>	-

消耗品・別売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、消耗品・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

- ◆揚げアミ
- ◆深なべ
- ◆ふた
- ◆蒸しプレート
- ◆ガード
- ◆電源コード

仕様

電源	消費電力 (W)	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	630	28.5	24.0	19.6	6.3	1.8	2.6	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おおよその数値です。

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. 28・29をご覧ください。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。(消耗品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき修理いたします。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マイコンテーブルクッカー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(裏表紙)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。