



タイガー魔法瓶

品番

NFH-A型^①

家庭用

まほうなべ

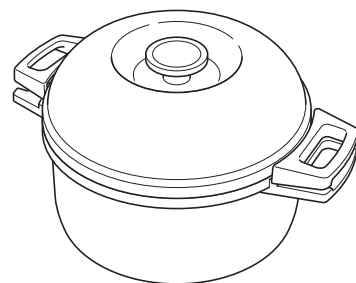
nicomo

取扱説明書

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。



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 …… 4

使いかた

- 保温調理する …………… 6
- 蒸し器(別売)を
セットして保温調理する… 10
- お手入れする …………… 12

困ったときは

- 故障かな?と思ったら… 裏表紙

その他

- 仕様…………… 裏表紙
- 消耗品・別売品の
お買い求めについて… 裏表紙
- 連絡先…………… 裏表紙

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 ()

ご意見をお寄せください。

<http://www.tiger.jp/>

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)、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。
修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。
火災・けが・故障の原因。


 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・けがをするおそれ。


 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。


 不安定な場所では使わない。
内容物がこぼれて、やけどの原因。


 内なべに油をひいて加熱するとき、加熱し過ぎない。
煙が出るほど加熱すると、発火のおそれ。


注意


 保温容器を直接加熱したり、電子レンジで使わない。
破損して、やけどやけが、火災の原因。
保温(保冷)効果の低下になる原因。


 加熱調理を行うときは、炎が内なべとっ手にあたらないように火力を調節する。
内なべとっ手の変形や変色、やけどの原因。


 揚げものの料理はしない。
やけどや破損の原因。


 内なべをカラだきや急冷しない。
やけどや火災、変形・変色の原因。


 水分の多い料理を加熱調理するときは、強火で急激に加熱しない。
内容物がふきこぼれて、やけどのおそれ。

 使用中や使用後しばらくは、金属部にふれない。
やけどの原因。内なべとっ手も高温になっているので、素手でさわらない。

 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。

 加熱調理後に、内なべを保温容器にセットするときは、必ずミトンなどを使用する。
内なべとっ手が熱くなっているため、直接素手で持つと、やけどのおそれ。

 倒したり、落としたり、ぶついたり、強い衝撃を与えない。
アイスピックなどの先端のところがったもので突いたりしない。
破損・保温(保冷)効果の低下・サビ・塗装はがれ・内容物がもれるおそれ。

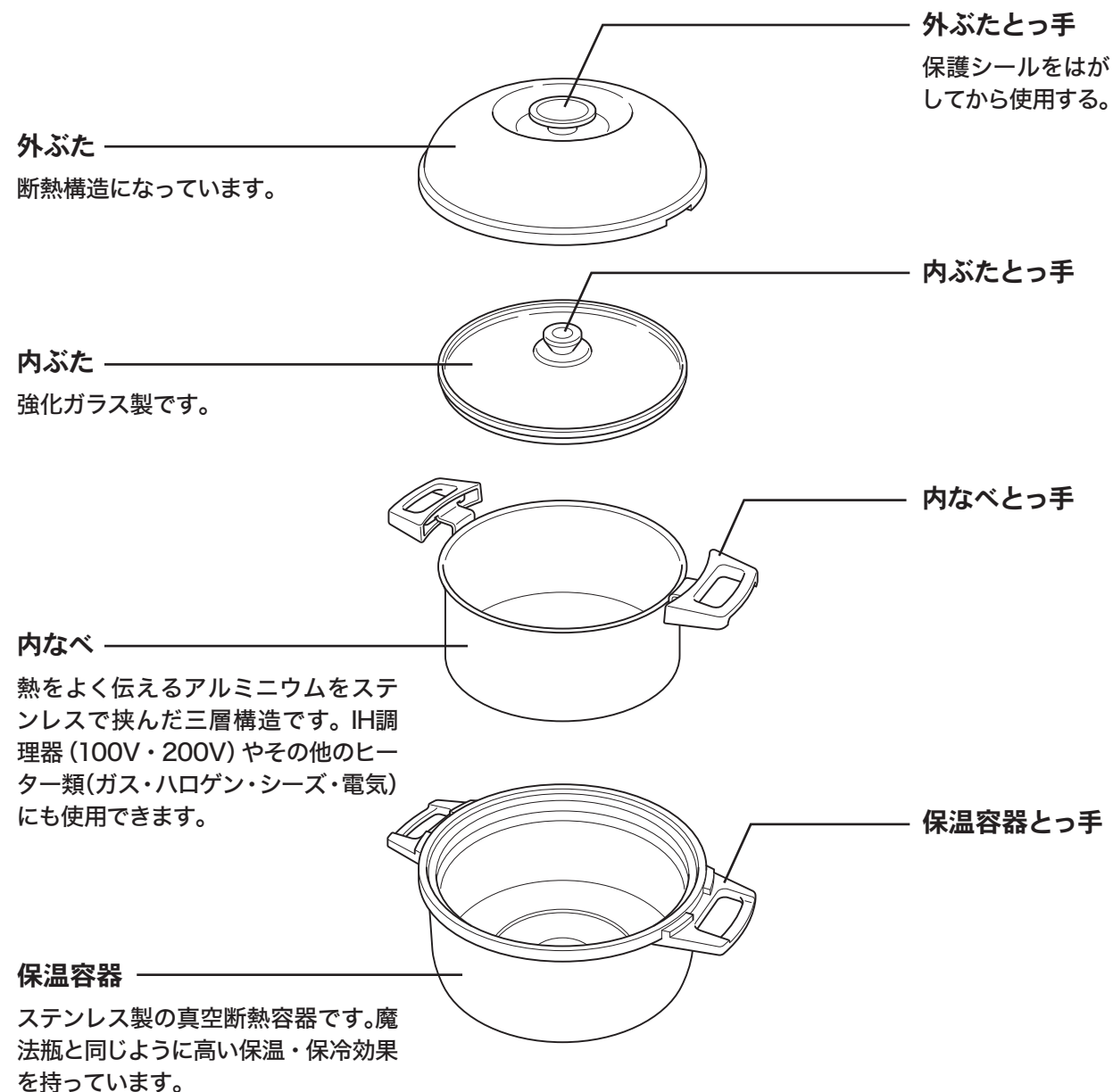
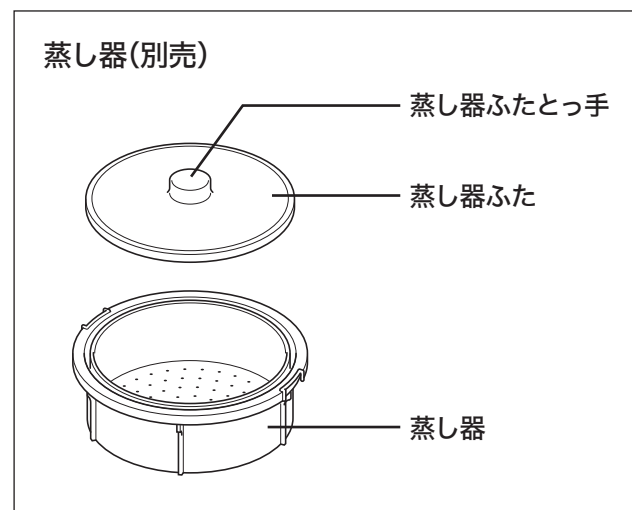
 必ず実施
本体を持ち運ぶときは、必ず保温容器とっ手を持つ。
内容物がもれたり、保温容器の落下により、やけどやけがのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

- 本体の上に、ものをのせない。
変形や破損の原因。
- 飲食物の調理や保温・保冷以外に使わない。
- 内ぶたの破損防止のため、次のような使用はしない。
 - ・局部的に熱を加える。
 - ・直火をあてる。
 - ・強い衝撃を与える。
 - ・急激に冷やす。
 - ・傷をつける。(磨き粉・金属たわしでお手入れをする。)
 - ・内ぶたとっ手のネジを必要以上に締める。
- 保温容器に直接食品や材料を入れない。
サビや腐食の原因。
- 内なべに材料を入れすぎない。
内容物があふれるおそれ。内なべに材料などを入れるときは、内なべの8分目までを目安に入れる。
- 本体の横置きはしない。
内容物がもれる原因。
- 保温調理中は、外ぶたや内ぶたを繰り返してあけない。
料理の温度が下がり、保温調理ができなくなる原因。
- 長時間の保温はしない。
腐敗の原因。6～8時間を目安に再加熱するか、内なべから料理を取り出して、冷蔵庫に移してください。
- 調理物や水気を残したままで放置しない。
サビや腐食の原因。

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！



はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

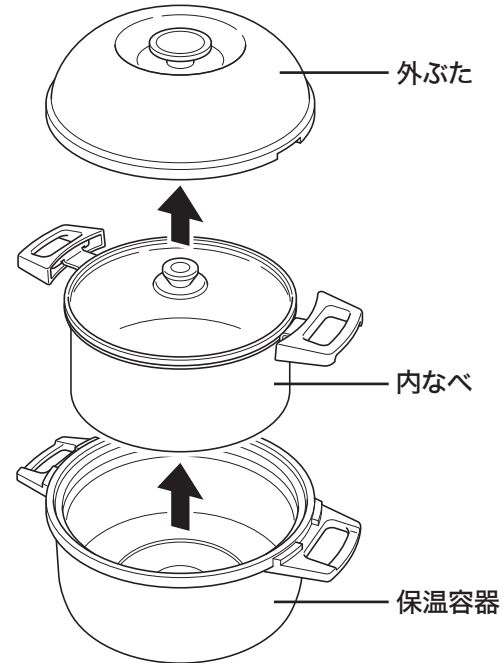
- 1 箱から取り出し、梱包材・緩衝材・ビニール袋を取り除く。
- 2 内ぶた・内なべを水洗いする。
→P.12・13
※蒸し器(別売)は、中性洗剤で洗う。

保温調理する

内なべを保温容器にセットしたら、あとは、じっくり煮込んで仕上げてくれるのね。

1

内なべを保温容器から取り出す。



2

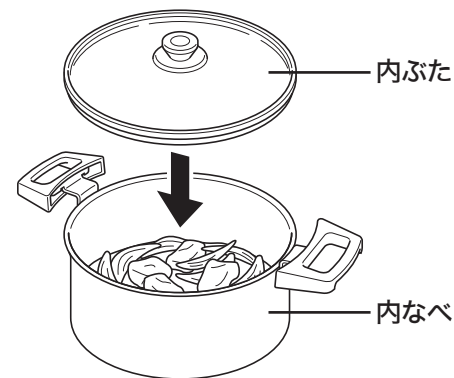
内なべに、材料や調味料などを入れる。

メニュー例と分量の目安→付属のクックブック参照



3

内ふたを内なべにセットして加熱する。



保温調理のポイント

- ◆味付けは加熱調理中にお好みの味に合わせる。
保温調理では、加熱調理後、加熱しないため、水分の蒸発が通常より少なめになります。そのため、料理が煮つまって味が濃くなることがほとんどありません。
- ◆煮汁は、材料がひたるぐらい多めにする。
材料が煮汁に十分にひたっていないと、料理に味がしみこみません。
- ◆材料の大きさに合わせて、加熱時間と保温時間を調整する。
材料の大きさにより、火の通る時間に差があります。大きめの材料を使って調理するときは、加熱時間と保温時間を長くしてください。

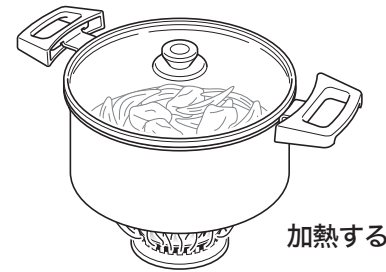
材料の分量について

- ◆分量を減らすとき
 - ・材料(最低二人分以上)が、煮汁に充分ひたるように入れる。
 - ・加熱時間が長いものは、水・だし汁などをやや多めにする。
- ◆分量を増やすとき
 - ・材料などが内なべの8分目を超えないように入れる。
 - ・加熱時間が長いものは、水やだし汁などをやや少なめにする。



4 沸とうし始めたら、 ふきこぼれないように注意して 加熱を続ける。 (加熱調理)

メニュー例と加熱時間の目安→付属のクックブック
参照

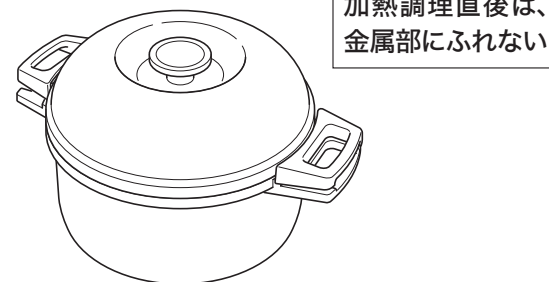
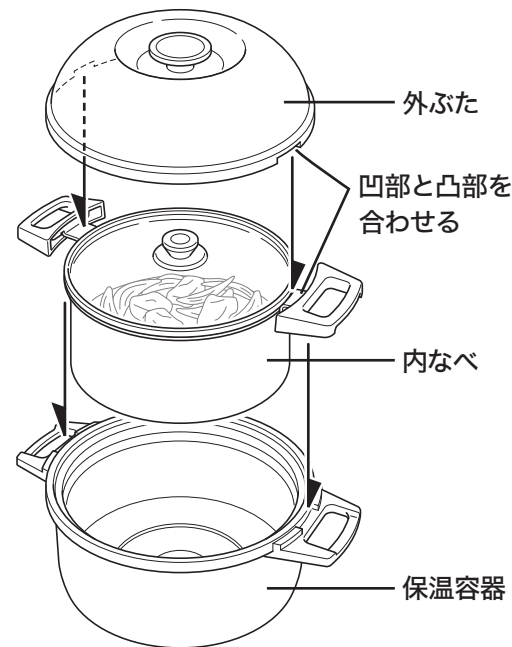


5 加熱調理が終わったら、 内なべの加熱をやめて 保温容器にセットし、 外ふたをかぶせた状態で保温する。 (保温調理)

内なべの内部の材料が、保温容器により高い温度で保温されるため、味がしみて調理されます。

保温時間の目安→付属のクックブック参照

保温時間が終了したら、調理は完了です。



加熱時間について

- ◆加熱時間とは、料理が沸とうし始めてから加熱をやめるまでの時間です。
- ◆寒冷地でのご使用や大きめの材料を使用する場合、火が充分に通るように加熱時間を長めにする。

火の通りが不十分なとき

再度加熱調理を行ってください。加熱調理をくり返すと、味が濃くなる場合がありますので、味見を行って確認してください。

保温時間について

- ◆保温時間とは、料理を保温容器の中で煮込むための最短時間です。
- ◆料理を保温時間より早く取り出すと、煮えていない場合があります。保温時間を超えて、保温容器内に入れた場合は、保温機能により温かく保たれます。

分量が少ない料理を保温するとき

少量で保温すると、保温効果が低下して温度が下がりやすくなるため、腐敗のおそれがあります。温度が下がった場合は、加熱調理をやり直してください。

調理済みの料理を保温するとき

- ①内なべに料理を入れる。
- ②内なべを加熱して、料理を沸とうさせる。
- ③料理が入った状態の内なべを、保温容器にセットして保温する。

ご注意

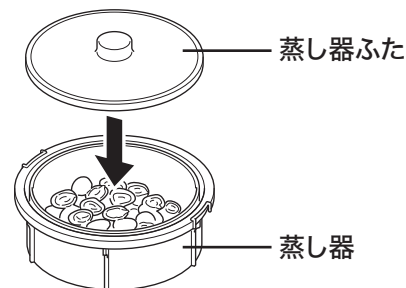
- ◆保温調理中に、外ふたや内ふたを繰り返しあけない。
料理の温度が下がり、保温調理ができなくなる原因。
- ◆料理を長時間保温するときは、6～8時間を目安に、再度加熱調理を行う。
腐敗のおそれ。



蒸し器(別売)を セットして保温調理する

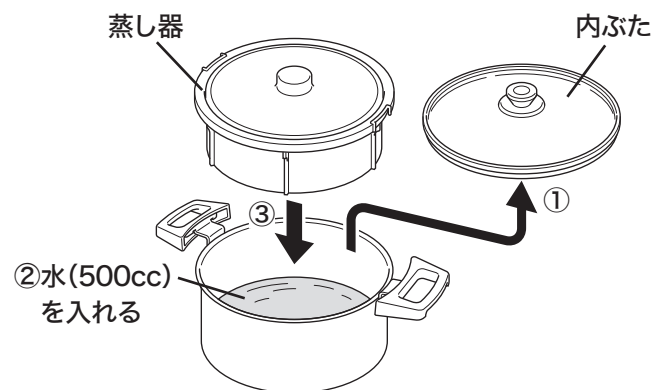
蒸し器をセットして、
シューマイや蒸し野菜を作れるのね。

1 蒸し器に材料を入れて、
蒸し器ふたをセットする。



2 内なべを保温容器から取り出す。
→P.6

3 内ふたをはずして
水(500cc)を入れ、
蒸し器を内なべにセットする。

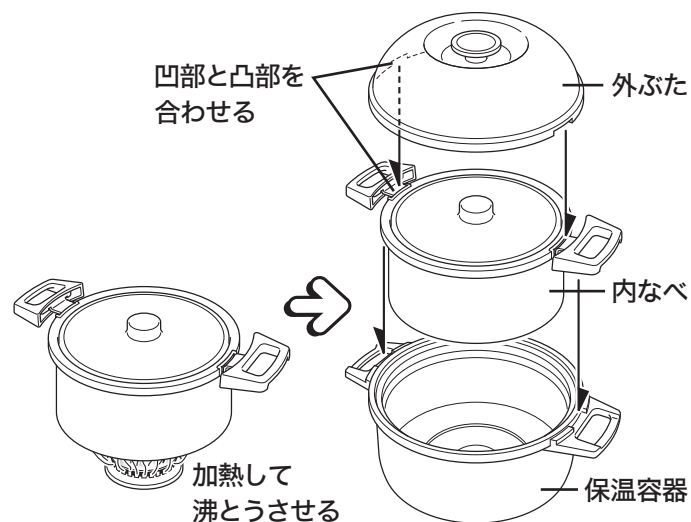


4 内なべを加熱して沸とうし始めたら、
作る料理に合わせて加熱する。
(加熱調理)

メニュー例と加熱時間の目安→付属のクックブック参照

5 加熱調理が終わったら、
内なべの加熱をやめて、
保温容器にセットし、
外ふたをかぶせた状態で保温する。
(保温調理)

保温時間の目安→付属のクックブック参照
保温時間が終了したら、調理は完了です。



加熱時間について

- ◆加熱時間とは、水が沸とうし始めてから加熱をやめるまでの時間です。
- ◆寒冷地でのご使用や大きめの材料を使用する場合、火が充分に通るように加熱時間を長めにする。

保温時間について

- ◆保温時間とは、料理を保温容器の中で蒸すための最短時間です。
- ◆料理を保温時間より早く取り出すと、蒸し終わっていない場合があります。

ご注意

- ◆保温調理中に、外ふたや内ふたを繰り返しあけない。
料理の温度が下がり、保温調理ができなくなる原因。
 - ◆蒸し料理は調理後、早めにお召し上がりください。
腐敗のおそれ。
 - ◆蒸し器を使うとき、以下のように使わない。
 - ・金属製のナイフや串など先端のとがったもので傷つける。
 - ・直接火に当てたり、カラだきする。
 - ・電気ヒーターなどの発熱体に直接のせる。
 - ・電子レンジで使う。
 - ・まほうなべ(NFH)以外のなべに使う。
- 破損や変形、変色のおそれ。

蒸し器(別売)のお買い求めについて

蒸し器は、別売です。
お買い上げの販売店、または、「連絡先→裏表紙」に記載のタイガーお客様相談窓口、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。

品名	まほうなべ専用 蒸し器
品番	NFH-M300

お手入れする

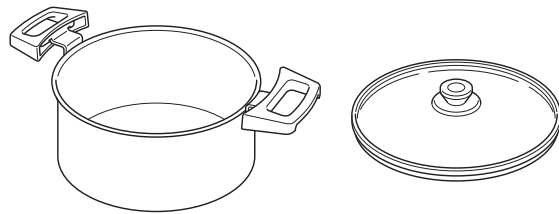
こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

- ◆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）を使います。
- ◆スポンジ・歯ブラシ・布はやわらかいものを使います。

使うたびにお手入れする部品

内なべ

内ふた



- 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、十分に乾燥させる。
※ 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。

■内なべにこげつきがある場合

- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯に、しばらくつける。
こげつきがひどい場合、市販のステンレス用クレンザーなどでスポンジを使ってこすり落とす。
- 2 なべ表面のすじ目(研磨目)にそって、スポンジを使って洗う。
- 3 十分に水洗いをする。
- 4 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

■内なべに変色・サビが残る場合

- 1 なべ表面のすじ目(研磨目)にそって、市販のステンレス用クレンザーなどでスポンジを使ってこすり落とす。
- 2 十分に水洗いをする。
- 3 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

ご注意

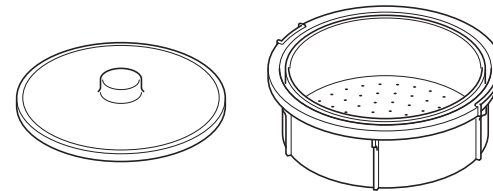
- ◆シンナー類・クレンザー・塩素系漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- ◆食器洗浄機や食器乾燥器、熱湯などは使わない。

お手入れする

蒸し器(別売)

蒸し器ふた

蒸し器



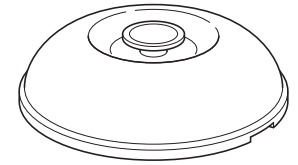
- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。
※ こびりついた汚れがある場合は、ぬるま湯に少しの間(1時間程度)つける。
※ シリコン独特のにおいがすることがありますが、食品衛生上の問題はありません。気になる場合、初めて使うときに、なべにお湯をはり、重曹を入れて煮沸する。

ご注意

- ◆シンナー類・クレンザー・塩素系漂白剤・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は使わない。

汚れるたびにお手入れする箇所

外ふた

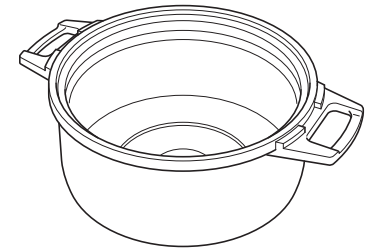


- 1 洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

ご注意

シンナー類・クレンザー・塩素系漂白剤・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。

保温容器



- 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 水分を十分に振り切り、乾いた布で水分をふき取ってから十分に乾燥させる。

ご注意

- ◆保温容器のつけおき洗いはしない。
- ◆シンナー類・クレンザー・塩素系漂白剤・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。