

# 業務用ステンレスジャー

# JFM

## 取扱説明書



もくじ	ページ
必ずお守りください	1~2
特長	2
各部のなまえとはたらき	3
ご使用の手順	4
おいしく保温するために	5
お手入れの方法	6
仕様	6
連絡先	7

このたびは、お買い上げまことにありがとうございました。

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。

お読みになったあとは、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、必ずお役に立ちます。

# 必ずお守りください(ご使用前に必ずお読みください。)

やけど・故障などを防ぐため、次のことは必ず守ってください。

## ■次のものは絶対に入れないで

- ドライアイス、炭酸飲料など

内圧が上がり、ふたが開かなかったり  
内容物が吹き出ることが  
あります。



- みそ汁、スープなど塩分を含んだもの、  
アルカリイオン水などアルカリ度の高  
いもの

内容物の損傷、変色、  
腐食の原因にな  
ります。



## ■コンロや、ストーブなど、火気のそば には近づけない

樹脂部の変形、変色の  
原因になります。



## ■乳幼児のいたずらに注意 やけどなどの恐れがあります。



## ■腰をかけたり、上に重いものをのせた りしないで

本体の損傷、変形の  
原因になります。



## ■ふたは確実に閉める

そうしない場合、内容物がもれる  
ことがあります。



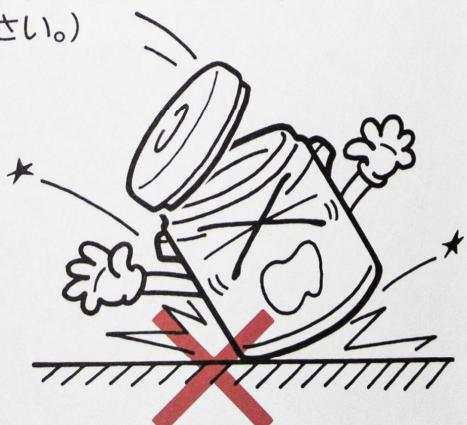
## ■持ち運びは必ずとっ手を持ち上げて行 ってください。絶対にひきずらないで ください。

傷ついたり、故障の  
原因になります。



## ■倒したり落としたりぶつけたり、強い 衝撃を与えないで

内容物がもれる恐れがあります。  
(積み重ねの時も充分に注意して  
行ってください。)



■ご使用後は必ず残ったごはんを捨て、内容器内をスポンジなどで充分に水洗いする

そうしない場合、内容器の腐食の原因になります。



■本体の丸洗いはしないで

水が浸入しサビが発生したり、他のものを汚したりします。



■長期間ごはんを入れたままにしないで  
内容器の腐食の原因になります。



■シンナー類、クレンザー、漂白剤、金属たわし、化学ぞうきんなどは使用しないで

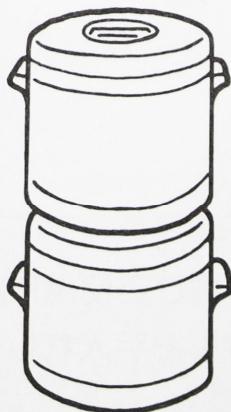
傷やサビ、故障の原因になります。



## 特長

### ●積み重ね可能な便利設計

同サイズのものであれば二台積み重ねができます。二台ご使用になっても収納スペースをとらず、スペースが有効に使えます。



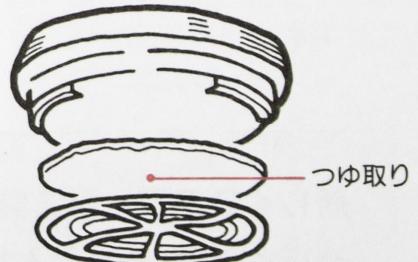
### ●すぐれた保温力を発揮

断熱材は、胴部に硬質ウレタンフォーム、ふたには、発泡スチロールを使用。5～6時間までなら、おいしいごはんのあたたかさを保ちます。

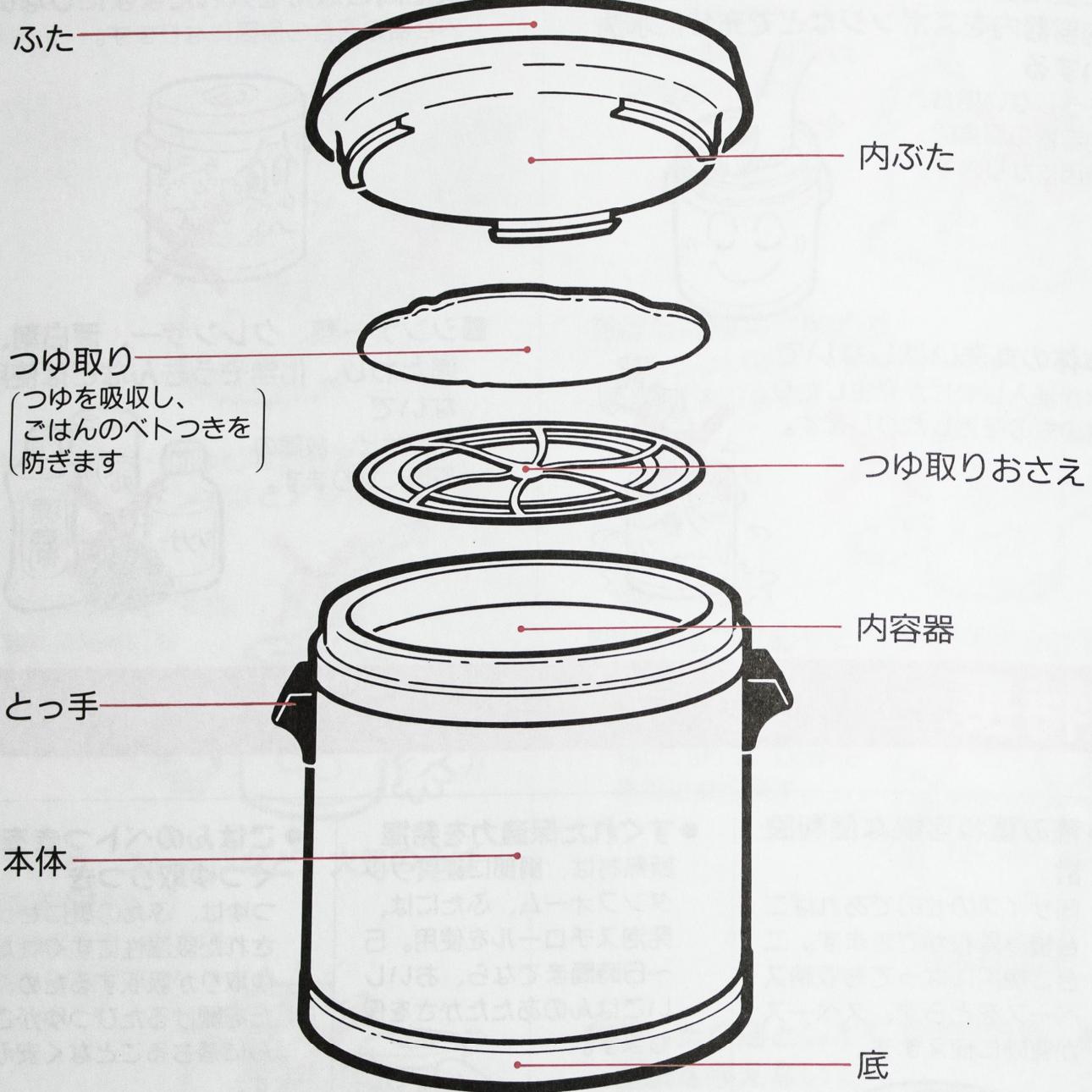


### ●ごはんのべつつきを防ぐつゆ取りつき

つゆは、ふたの裏にセットされた吸湿性にすぐれたつゆ取りが吸収するため、ふたを開けるたびつゆがごはんに落ちることなく安心です。



# 各部のなまえとはたらき



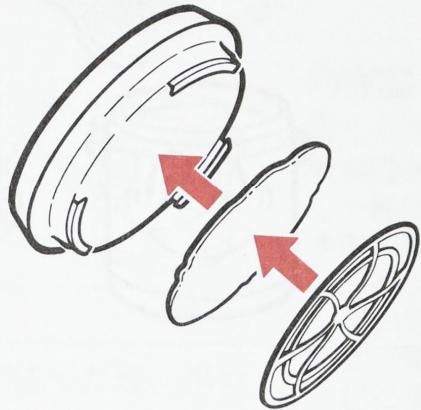
## 新しくご使用になる前に…

新しくご使用になる時や、長い間ご使用にならなかつた後、再びご使用になる場合には、「お手入れの方法」(P6)をごらんのうえ、充分にお手入れしてからご使用ください。

# ご使用の手順

1

## 内ぶたにつゆ取りを取りつける



- つゆ取りを付け忘れたまま使用すると、つゆがふたについてふたを開閉するたびにごはんに落ち、べつきます。

2

## 炊きたてのごはんを冷めないうちに入れる

※ごはんを入れる前に、内容器をあらかじめ温めておくと、保温効果が高まります。



- 白米以外のものは、なるべく保温しないでください。もし、酢や塩分の多いものを保温した場合は、ご使用後のお手入れを充分に行ってください。
- 冷やごはんのつぎ足しや、しゃもじを入れたままの保温は、ごはんの風味を悪くしますのでおやめください。

3

## ふたを閉める



## 保温開始



- 理想の保温時間は5~6時間までです。それ以上になると温度が下がり、ごはんがかたくなったり風味が落ちますので、できるだけその時間に使いきるようにしてください。

# おいしく保温するために

炊きたてのごはんを冷めない

うちに入れましょう

- 炊きたてのごはんができるだけ多めに保温するほど、おいしさが保てます。



ふたは確実に閉めましょう

- しっかり閉まっていると、ごはんの乾燥・変色・においの原因になります。
- ふたはそのつど閉めてください。開けたままや、閉めかたが不充分ですと、保温効果が悪くなります。開けている時間は、できるだけ短くしてください。



つぎのような保温はやめましょう

におい・パサつき・変色や内容器の腐食などの原因になります。

- 冷やごはんのつぎ足し
- しゃもじを入れたままの保温



# お手入れの方法

台所用合成洗剤以外は  
使わないで



- 内ぶた・つゆ取り・つゆ取りおさえ・内容器などはいつも清潔にしてください。  
不充分ですと、腐食やにおいの原因になります。

## 本体・ふた

固くしぼった布で  
汚れをふき取ります。



## つゆ取りおさえ

柔らかいスポンジで洗った後、水分  
をふき取ります。

- 热湯に浸すと変形する  
恐れがありますので、  
必ずぬるま湯で  
洗ってください。



## 内容器

固くしぼった布で汚れをふき取ります。

- 内容器に食器類などを入れて、  
一緒に洗わないでください。
- 内容器にサビが発生した場合は、  
スポンジたわしかミガキ粉でみ  
がいてください。（サビの発生  
は、使用後内容器の汚れをきれ  
いに洗い流し、水分を完全にふ  
き取れば防げます。）



## つゆ取り

軽く手もみ洗いをします。

洗剤を使用した場合は、

洗剤分を充分に洗い流してください。



- つゆ取りは消耗部品です。使いかたにより異なりますが、ご使用にともないいたんできます。  
汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談の上、お買い求めください。  
(汚れたままの使用は、においの発生する原因になります。)

# 仕様

サ イ ズ	保温米飯容量(約) L	実 容 量 L	保温効力
3.9Lタイプ	3.9(2升2合)	9.8	78°C以上
5.7Lタイプ	5.7(3升2合)	14.2	78°C以上

- 保温効力とは室温20度±2度において、内容器に熱湯を満たし、95度±1度でその製品付属のふたをして6時間置いた後の温度です。

- 保温米飯容量は、一回に内なべに入れて保温できる炊飯前の米の量です。

品質管理には細心の注意をはらっておりますが、万一製品が不具合なときは、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ご相談窓口（下記）へ次のことをお知らせの上、ご相談ください。

①製品名 ②品番 ③製品の状況（できるだけ詳しく）

また、製品に関するご質問などもお気軽に問い合わせください。

※中びんその他の破損修理、各部品の別売りもいたしております。

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**

有料でご案内させていただいております。

※ナビダイヤルがご利用いただけない  
場合はこちらへ

**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/>

消耗品・別売品のご購入ホームページ <http://www.tiger.jp/shop.html>