Certificat de garantie / Warranty certificate

Nom du produit / Product name	TIGER Maho Nabé
Numéro de modèle / Model number	NFJ-A600
Période de garantie *1 / Warranty period *1	2 ans / 2 years
Date d'achat / Purchase date	
Revendeur / Dealer	

- Conservez ce certificat de garantie en lieu sûr et évitez de le perdre, car il ne peut pas être délivré à nouveau.
- Ce certificat de garantie n'est pas valide sans l'entrée par le revendeur auprès duquel vous avez acheté ce produit.

*1 La période de garantie standard s'étend jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat. Cependant, si les lois de votre pays ou région spécifient les périodes de garantie, ces lois seront respectées.

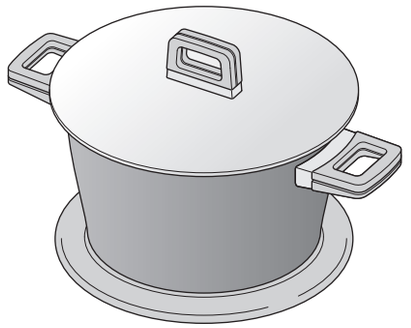
- Store this warranty certificate safely and do not lose it, as it cannot be reissued.
- This warranty certificate will not be valid without entry by the dealer from which you purchased the product.

*1 The standard warranty period extends up to 2 years from the purchase date. However, if warranty periods are stipulated by the laws of your country or region, those laws will be obeyed.

TIGER CORPORATION
Head Office: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan
URL: https://www.tiger.jp/global/

TIGER

NFJ-A600



Maho Nabé

Pour usage domestique

Cocotte

MODE D'EMPLOI

Merci d'avoir acheté ce produit.
Lisez toutes les informations contenues dans ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.
Conservez ce manuel dans un endroit pratique pour référence future.

For household use

Stew Pot

OPERATING INSTRUCTIONS

Thank you for purchasing this product.
Read all information in this instruction manual before using the appliance.
Keep this manual in a handy location for future reference.

Table des matières

1 Caractéristiques du Maho Nabé TIGER 2
2 Consignes de sécurité 4
3 Identification des pièces 6
4 Comment procéder à la cuisson et utilisation correcte 7
Comment cuire la nourriture sur la source de chaleur 7
Cuisson à la chaleur résiduelle 8
Remarques sur les réglages de la température 8
5 Nettoyage 11
Remplacement des pièces et accessoires optionnels 12
6 Spécifications 13
Conditions de garantie 26
Certificat de garantie 28

1 Caractéristiques du Maho Nabé TIGER

« Maho Nabé » signifie « pot magique » en japonais, un nom qui vient de la « cuisson résiduelle » qui se produit à l'intérieur de la cocotte pendant un certain temps après éloignement de la source de chaleur une fois que les ingrédients ont été portés à ébullition.

Qu'est-ce que la cuisson résiduelle ?

Après avoir placé le Maho Nabé sur une source de chaleur et cuit les ingrédients, vous pouvez retirer le Maho Nabé de la source de chaleur.

La double paroi sous vide du Maho Nabé conserve la chaleur résiduelle et permet de continuer la cuisson à haute température sans source de chaleur.

La cuisson résiduelle permet d'éviter que les ingrédients se décomposent, débordent ou brûlent, préservant ainsi les saveurs d'origine et permettant d'obtenir de délicieux plats.

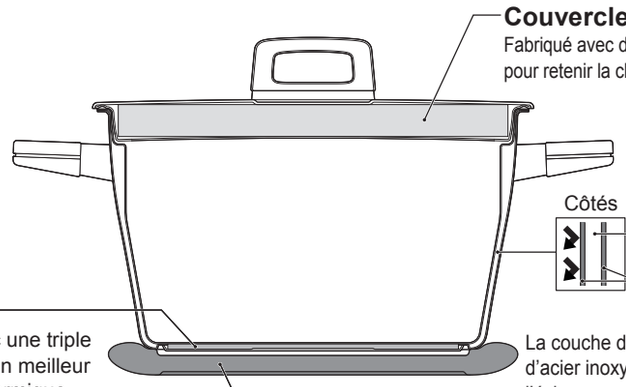
Étant donné que le feu est éteint, vous pouvez aussi vous détendre sans avoir besoin de surveiller le Maho Nabé lors du processus de cuisson résiduelle.

Économisez en temps et en énergie grâce à cette méthode simple et respectueuse de l'environnement.

1 Caractéristiques du Maho Nabé TIGER

- Les côtés en acier inoxydable du Maho Nabé sont fabriqués avec une structure à double vide de précision, idéale pour retenir la chaleur.
  Les parois d'isolation sous vide évitent l'échappement de la chaleur et sont peu sensibles aux températures extérieures, donnant lieu à une nouvelle méthode de préparation des aliments qui rend la cuisson résiduelle à haute température possible une fois la source de chaleur éteinte.

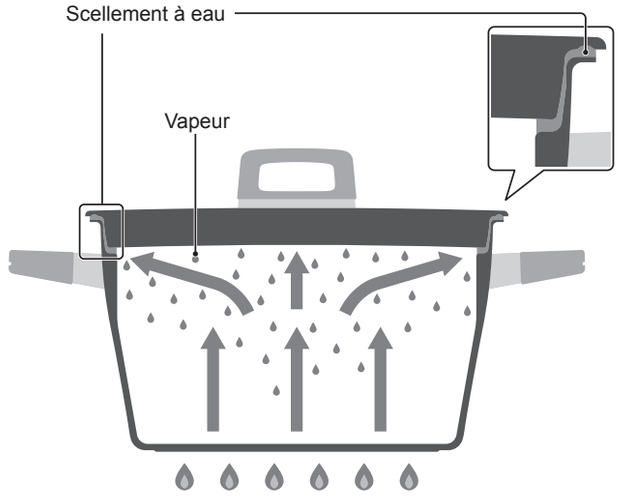
Illustration



- Le Maho Nabé peut être utilisé pour la cuisson à feu inférieur à feu moyen. Il n'est pas nécessaire de cuire à feu vif. Ajustez toujours le réglage de température sur feu doux ou très doux si vous cuisinez sur un foyer à gaz. La réduction de la durée d'utilisation de la chaleur vous permet aussi d'économiser en énergie.

- La « cuisson sans eau » est rendue possible par l'effet de scellement à eau du Maho Nabé. Dans la mesure où le Maho Nabé possède d'excellentes propriétés de rétention de chaleur, il permet la cuisson à un feu inférieur au feu moyen. (Ajustez toujours le réglage de température sur feu doux ou très doux si vous cuisinez sur un foyer à gaz.) Il n'est pas nécessaire de cuire à feu vif pendant une longue durée.
  Qu'est-ce que la cuisson sans eau ?
  La cuisson sans eau est une méthode de préparation des aliments qui ne requiert d'ajouter qu'une faible quantité d'eau pour la cuisson des légumes ou d'autres ingrédients. Cette méthode de cuisson préserve les vitamines et autres nutriments qui se perdent facilement dans l'eau, vous permettant de préparer des plats plus sains.

Illustration



2 Consignes de sécurité

Lisez attentivement avant toute utilisation et assurez-vous de suivre les instructions.

• Les AVERTISSEMENTS et PRÉCAUTIONS décrits ci-dessous ont pour but de protéger l'utilisateur et autres personnes de dommages physiques et de dommages domestiques. Veuillez les suivre attentivement à des fins de sécurité.

- **Ne modifiez pas le produit.**
  Le désassemblage et la réparation doivent être effectués uniquement par des techniciens de réparation.
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer un incendie, des blessures ou des dysfonctionnements.

- **Avant utilisation, vérifiez que les poignées ne sont ni endommagées ni lâches.**
  Si elles sont endommagées ou lâches, contactez votre revendeur.

- **Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance et ne l'utilisez pas à portée de jeunes enfants.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures ou des blessures.

- **N'utilisez pas le produit près de murs ou de meubles.**
  Ne pas respecter ces instructions risque d'entraîner des dommages, la décoloration ou la déformation des murs et des meubles à cause de la vapeur ou de la chaleur. Cela peut également provoquer des dysfonctionnements ou un incendie.

- **N'utilisez pas ce produit sur des emplacements instables.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures dues à des renversements.

- **Ne retournez pas de produit, ne le faites pas tomber et ne l'exposez pas à des chocs excessifs.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des dommages, une réduction de la rétention de chaleur, de la rouille, un émiettement du revêtement, ou des renversements.

- **N'utilisez pas ce produit avec des appareils de chauffage électriques.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer un incendie ou des brûlures.

- **N'utilisez pas ce produit avec des fours à micro-ondes ou des fours conventionnels.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des dommages, des brûlures, des blessures ou un incendie.

- **N'utilisez pas de lave-vaisselle ni de sèche-vaisselle.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer une réduction de la rétention de chaleur due à des dommages.

- **Ne coupez pas d'ingrédients dans le fait-tout Maho Nabé et ne le percez pas avec un pic à glace ou un couteau, par exemple.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer une réduction de la rétention de chaleur due à des dommages ou des renversements. Le revêtement risquent également de rouiller ou de s'émietter.

- **Ne remplissez pas le fait-tout Maho Nabé de trop d'ingrédients.**
  Lorsque vous placez les ingrédients dans le Maho Nabé, remplissez-le jusqu'à environ 70 % du bord (3,5 litres environ). Sinon, son contenu avec les ingrédients risque de déborder lorsque la cuisson atteint l'ébullition. (→ page 7)
  Les débordements risquent également d'entraîner l'extinction des feux à gaz et des dommages de la source de chaleur.

- **Retirez le couvercle et ne surchauffez pas le fait-tout pendant la cuisson à l'huile.**
  La surchauffe jusqu'à l'apparition de fumée peut provoquer un incendie.

- **Ne laissez pas le fait-tout Maho Nabé sans surveillance lorsque vous utilisez de l'huile.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer un incendie. Éteignez le feu lorsque vous vous éloignez.

- **N'utilisez pas ce produit pour la grande friture.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures ou des dommages.

- **Posez le Maho Nabé sur le centre de la source de chaleur et assurez-vous qu'il reste stable lors de la cuisson sur le feu.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures et des renversements dus au réchauffement des poignées du fait-tout.

- **Ne laissez pas les poignées du Maho Nabé entrer en contact direct avec des flammes nues.**
  Étant donné que les poignées du et la poignée du couvercle ne sont pas résistantes au feu, ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures, un incendie, une déformation ou une décoloration.

- **Si vous cuisinez sur un foyer à gaz, assurez-vous d'ajuster le réglage de température sur feu doux ou très doux de manière à éviter que les flammes ne lèchent les côtés du Maho Nabé. De plus, ajustez l'orientation du Maho Nabé de sorte que les poignées du fait-tout n'entrent pas en contact avec les flammes d'une source de chaleur adjacente.**
  Sinon, les poignées et les côtés du Maho Nabé risquent de chauffer suffisamment pour provoquer un incendie, des dommages, des déformations, des décolorations ou des brûlures. Utilisez des maniques, par exemple, lorsque vous touchez les poignées du fait-tout car elles peuvent être chaudes. Cela risque également de provoquer des dommages au revêtement du Maho Nabé.

- **Ne passez pas subitement à une cuisson de la nourriture à feu vif. Cuisinez toujours la nourriture à feu doux ou très doux au lieu de la cuire d'emblée à feu vif. Ajustez toujours le réglage de température sur feu doux ou très doux si vous cuisinez sur un foyer à gaz.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures dues à des renversements.

- **Par exemple, ne portez pas des soupes à ébullition rapidement. Utilisez une louche, par exemple, pour remuer les ingrédients avec soin pendant qu'ils sont amenés à ébullition.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures dues à des éclaboussures bouillonnantes. Remuez le contenu avec soin en le réchauffant à feu doux ou très doux.

- **Ne faites pas chauffer le Maho Nabé vide et, lorsqu'il est chaud, n'essayez pas de le faire refroidir rapidement en l'aspergeant ou en le trempant dans l'eau froide.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures, un incendie, une déformation ou une décoloration.

- **Utilisez des ustensiles de cuisine fabriqués en silicone, en résine résistante à la chaleur, ou en bois afin de protéger les surfaces internes du Maho Nabé.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer une réduction de la rétention de chaleur, de la rouille, ou un émiettement du revêtement dus à des dommages.

- **Faites attention à la vapeur et aux ingrédients chauds en retirant le couvercle.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures. Utilisez une manique, par exemple, lorsque vous touchez la poignée du couvercle car elle peut être chaude.

- **Faites attention aux éclaboussures en versant des liquides ou des ingrédients très concentrés en eau dans l'huile chaude.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures.

- **Remuez avec soin lorsque vous ajoutez du sel aux ingrédients, et assurez-vous qu'il se dissolve entièrement. De plus, faites attention lorsque vous ajoutez le sel à l'eau bouillante car cela peut accroître le nombre de points d'ébullition et entraîner des éclaboussures.**
  Les agrégats de sel non dissout ou d'ingrédients à haute concentration en sel risquent d'accrocher au Maho Nabé et de créer de la corrosion, des marques blanches, des taches ou des trous de la taille d'une épingle.

- **Ne touchez pas le fond ou les pièces en métal immédiatement après la cuisson car ils peuvent prendre un certain temps à refroidir étant donné leurs propriétés de rétention de la chaleur.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures. Ne touchez pas les poignées du instructions à mains nues car elles peuvent également être chaudes.

- **Ne tentez pas de forcer pour retirer le couvercle lors de la cuisson résiduelle s'il est difficile à retirer.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des brûlures dues à des renversements.
  (« Si le couvercle reste fixé pendant ou après la cuisson » → page 10)

- **Posez toujours le Maho Nabé sur le socle après l'avoir chauffé. Ne le posez pas sur du papier ou d'autres objets inflammables. De plus, ne le posez pas sur des torchons ou d'autres objets sensibles à la chaleur.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer un incendie, des blessures ou des dommages.

- **Ne posez pas d'objets sur le Maho Nabé ou le couvercle.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer une déformation ou des dommages.

- **Ne l'utilisez pas à des fins autres que cuire de la nourriture ou empêcher qu'elle refroidisse.**

- **Pour éviter d'endommager le couvercle, évitez les actions suivantes.**
  – Appliquer de la chaleur localement
  – Appliquer de la chaleur directe
  – Refroidir rapidement
  – Gratter ou utiliser des poudres à polir ou des tampons à récurer en métal pour nettoyer

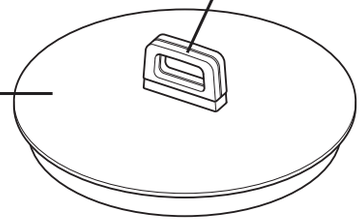
- **Ne retirez pas le couvercle fréquemment lors de la cuisson résiduelle.**
  Ne pas respecter ces instructions risque d'entraîner l'échec de la cuisson résiduelle à cause de fortes baisses de températures.

- **Ne gardez pas les aliments au chaud pendant de longues durées.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer une décomposition. Réchauffez la nourriture après l'avoir laissé reposer pendant 6 à 8 heures, ou bien transférez la nourriture du Maho Nabé dans un conteneur différent et mettez-le au réfrigérateur après la cuisson.

- **Ne laissez pas de restes de nourriture ou d'humidité, ni de taches, pendant de longues durées.**
  Ne pas respecter ces instructions risque de créer de la rouille, de la corrosion, ou une difficulté à faire partir les taches.

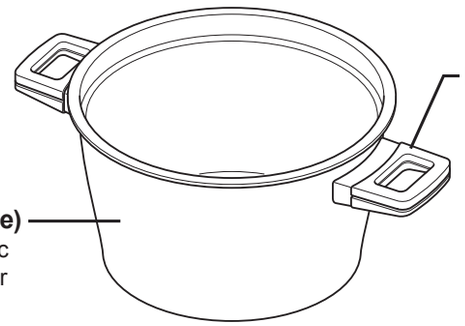
- **Après nettoyage, essuyez l'eau restante avec un chiffon sec, et séchez entièrement.**
  Le Maho Nabé est fabriqué en acier inoxydable hautement résistant à la corrosion. Cependant, en fonction de la qualité de l'eau, il peut rouiller ou se fissurer dans de rares cas.

3 Identification des pièces



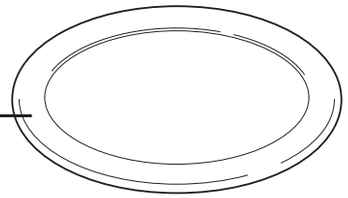
Poignée du couvercle
Fabriquées en bois.

Couvercle
Fabriqué en acier inoxydable et avec des matériaux d'isolation thermique.



Poignées du Maho Nabé
Fabriquées en bois.

Maho Nabé (partie principale)
Fabriqué en acier inoxydable avec une structure à double vide autour de ses côtés.



Socle
Fabriquées en bois.

Sources de chaleur utilisables

INDUCTION

GAZ

HALOGÈNE

RADIANT

ÉLECTRIQUE

PLAQUE ÉLECTRIQUE

- Étant donné que les poignées sont fabriqués avec des matériaux naturels, ils peuvent comporter des caractéristiques uniques, telles que du grain de bois et des nœuds.
  Contactez votre revendeur dès que possible en cas de détérioration.
- Le socle peut se déformer à cause de la chaleur ou de l'humidité.

4 Comment procéder à la cuisson et utilisation correcte

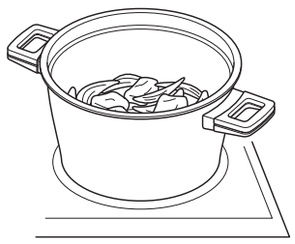
Nettoyez le Maho Nabé et le couvercle à l'eau avant de les utiliser pour la première fois.

Nettoyez-les avec une éponge et du liquide vaisselle dilué dans de l'eau, puis rincez-les à l'eau claire. Chauffer le Maho Nabé alors que de l'huile se trouve dessus peut provoquer une décoloration et rendre l'huile difficile à nettoyer.

Comment cuire la nourriture sur la source de chaleur

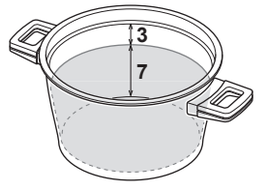
1 Introduisez les ingrédients et les épices dans le Maho Nabé.

2 Posez le Maho Nabé sur la source de chaleur.



Attention

- Cuisez toujours la nourriture à feu moyen ou inférieur
- Ajustez toujours le réglage de température sur feu doux ou très doux si vous cuisinez sur un foyer à gaz.
- Ne posez pas le couvercle sur le Maho Nabé lorsque vous cuisinez à l'huile.
- Remplissez le Maho Nabé d'ingrédients jusqu'à environ 70 % du bord (3,5 litres environ).

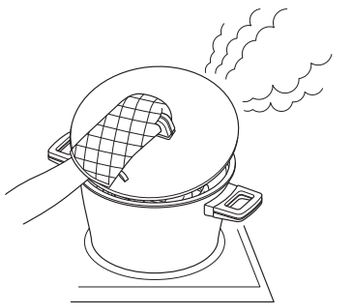


- Si vous cuisez de la nourriture sur la source de chaleur avec le couvercle, ne laissez jamais le Maho Nabé sans surveillance. Soulevez de temps à autre le couvercle pour vérifier la progression de la cuisson à l'intérieur du Maho Nabé et ajustez le réglage de température de manière à éviter un débordement.

3 Lorsque la nourriture commence à bouillir, ajustez le réglage de température de manière à éviter un débordement et poursuivez la cuisson sur feu doux ou très doux.

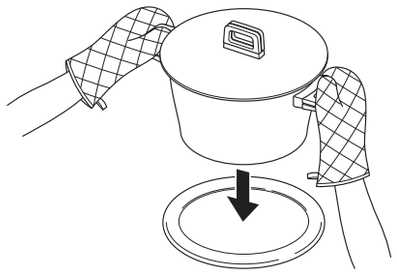
Attention

- Lorsque vous retirez le couvercle, placez-le de sorte que l'ouverture ne soit pas face à vous ni aux autres afin d'éviter tout contact avec la vapeur.



Cuisson à la chaleur résiduelle

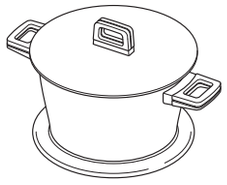
1 Une fois la cuisson sur le feu terminée, éteignez la source de chaleur, posez le couvercle sur le fait-tout Maho Nabé, puis posez le Maho Nabé sur le socle.



Attention

- Ne touchez aucune des pièces en métal immédiatement après la cuisson à la chaleur.

Les ingrédients à l'intérieur du Maho Nabé retiennent leur chaleur résiduelle élevée et continuent à cuire sans se décomposer, déborder, ni brûler.



Attention

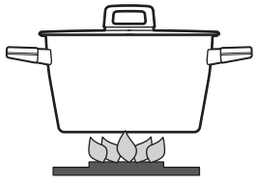
- Pendant la cuisson résiduelle, les ingrédients à l'intérieur du Maho Nabé peuvent être très chauds, même si les surfaces extérieures du Maho Nabé et le couvercle ne le sont pas. C'est pourquoi vous devez toujours faire attention lorsque vous retirez le couvercle ou vous transportez le Maho Nabé. Ne pas respecter ces directives risque d'entraîner des brûlures.

Remarques sur les réglages de la température

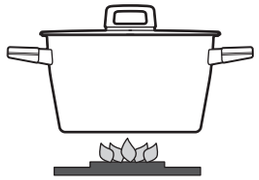
- Les excellentes propriétés de conduction et rétention de la chaleur du Maho Nabé, vous permettent d'économiser de l'énergie et de cuire entièrement les ingrédients à feu doux ou très doux. Utilisez toujours un feu moyen ou plus doux, car la cuisson à feu vif risque d'altérer la saveur des ingrédients ou de les brûler, ou encore d'endommager le Maho Nabé ou ses poignées. Ajustez toujours le réglage de température sur feu doux ou très doux si vous cuisinez sur un foyer à gaz.
- Sélectionnez les dimensions de la source de chaleur en fonction des dimensions du fait-tout Maho Nabé, et faites attention au réglage de la température.

Très vif
Ne l'utilisez pas.

Vif
Ne l'utilisez pas.



Moyen
Utilisez-le lorsque vous commencez la cuisson (sur une autre source de chaleur qu'un foyer à gaz).



Doux ou très doux
Utilisez-le habituellement (ajustez toujours le réglage de température sur feu doux ou très doux si vous cuisinez sur un foyer à gaz).

Guide de réglage de la température et précautions concernant les foyers à induction

- Feu doux ou très doux : 500 W
- Feu moyen : 600 à 800 W
- Feu vif : 1000 à 1300 W
- Feu très vif : 1400 W ou plus

* Étant donné que les réglages de la température diffèrent selon les modèles de foyers, reportez-vous au mode d'emploi de votre foyer à induction pour plus de détails sur la puissance de sortie (puissance électrique en watts).

- Posez le Maho Nabé au centre du foyer à induction.
- Cuisez la nourriture à feu moyen jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir, puis cuisez-la par la suite à feu doux ou très doux.
- Étant donné qu'il n'est pas possible de vérifier visuellement le réglage de la température pour un foyer à induction, comme avec une flamme, faites particulièrement attention à ce réglage lorsque vous utilisez des méthodes de cuisson telles que le préchauffage, la friture et le sauté, avec lesquelles le Maho Nabé peut devenir très chaud. Utiliser un feu vif peut entraîner la déformation du fait-tout Maho Nabé et le rendre inutilisable.
- Si le fond du Maho Nabé est déformé, ne l'utilisez pas avec un foyer à induction. Ne pas respecter ces directives risque de provoquer une mauvaise détection du foyer à induction par le capteur ou encore d'autres dysfonctionnements.
- Lorsque vous utilisez un foyer à induction, le Maho Nabé peut produire un son grave ou aigu dû à une vibration causée par les propriétés des foyers à induction. Ceci n'est pas un dysfonctionnement. Ajustez le positionnement du fait-tout Maho Nabé, ou ajustez le réglage de la température.

Niveau de température et précautions à prendre en cas de cuisons sur un foyer à gaz

- Feu doux : un niveau de chaleur dans lequel des flammes peuvent sortir, mais une bonne distance sépare leur extrémité du fond du Maho Nabé.
- Feu moyen : un niveau de chaleur dans lequel les flammes touchent uniquement la partie centrale du fond du Maho Nabé.
- Feu vif : un niveau de chaleur dans lequel les flammes touchent la totalité du fond du Maho Nabé.
- Feu très vif : un niveau de chaleur dans lequel les flammes s'étendent jusqu'à lécher les côtés du Maho Nabé.
- Ajustez toujours le réglage de température sur feu doux ou très doux si vous cuisinez sur un foyer à gaz. Ajustez le réglage de la température de sorte que la flamme ne dépasse pas le pourtour du fond du Maho Nabé.
  Sinon, cela peut provoquer un incendie. De surcroît, cela risque d'endommager les poignées et/ou le revêtement externe du Maho Nabé.

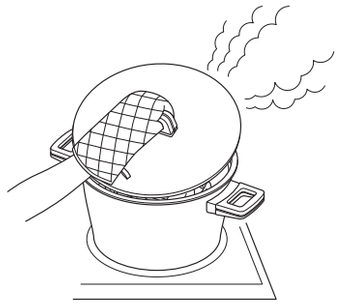
Précautions concernant les foyers électriques

- Si vous utilisez un foyer halogène, un foyer radiant ou un autre foyer électrique, commencez la cuisson à feu doux. Il sera difficile d'ajuster la température si vous commencez à feu vif. Même une fois la température diminuée, le contenu peut encore déborder à cause de la forte chaleur résiduelle du foyer, en particulier pendant la cuisson à feu doux après que le contenu a été porté à ébullition.
- Après la cuisson, ne posez pas le Maho Nabé vide sur le foyer alors que le foyer est encore chaud. Ne pas respecter ces précautions risque de provoquer un incendie, une déformation ou une décoloration.

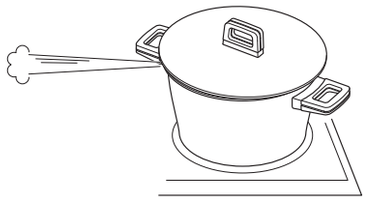
4 Comment procéder à la cuisson et utilisation correcte

Si le couvercle reste fixé pendant ou après la cuisson

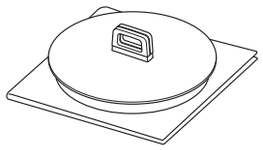
- La vapeur peut former une couche d'eau entre le Maho Nabé et le couvercle pendant ou après la cuisson, créant un scellement à eau qui fixe le couvercle.
  Si le couvercle reste fixé, réchauffez le Maho Nabé à feu doux. Réchauffer l'air à l'intérieur vous permettra de retirer le couvercle. Si le taux d'humidité à l'intérieur du Maho Nabé est bas, réchauffez-le progressivement à feu très doux.
- Pour éviter que le couvercle reste fixé, vous pouvez le retirer afin de permettre le passage de l'air et essuyer sa partie inférieure après avoir éteint le feu et avant de remettre le couvercle pour la cuisson résiduelle.
  Lorsque vous retirez le couvercle, placez-le de sorte que l'ouverture ne soit pas face à vous ni aux autres afin d'éviter tout contact avec la vapeur.



- Ne tentez jamais de refroidir le Maho Nabé avec de l'eau.
- Faites attention lorsque vous portez les ingrédients à ébullition, car la pression à l'intérieur du Maho Nabé augmentera et la vapeur pourrait soulever le couvercle et s'échapper à ce moment-là.



- Une fois le couvercle retiré, posez-le sur un chiffon propre ou un objet similaire, poignée vers le haut. Poser le couvercle chaud sur une surface plane, poignée vers le haut, peut entraîner l'adhérence du couvercle ou des dommages de la surface.
  De plus, poser le couvercle poignée vers le bas peut provoquer un contact avec les pièces en métal, et des brûlures.



Précautions concernant la cuisson sans eau

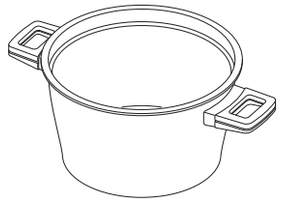
- Quand la vapeur sort d'entre le Maho Nabé et le couvercle, et un scellement à eau se crée (c'est-à-dire que lorsque vous tournez la poignée, le couvercle continue à tourner tout seul), assurez-vous de baisser la température jusqu'à obtenir un feu doux ou très doux.
- N'utilisez pas le feu moyen ou plus vif. Si la température est trop forte, l'effet de scellement à eau ne fonctionnera pas, ce qui fera brûler les ingrédients.
- Ne retirez pas le couvercle fréquemment lors de la cuisson sans eau.
- Étant donné la forte rétention de chaleur, retirez le Maho Nabé et commencez la cuisson résiduelle rapidement.

5 Nettoyage

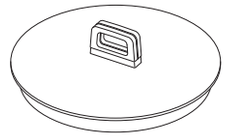
- **Nettoyez le plus rapidement possible après la cuisson.**
- **Si vous utilisez du détergent, servez-vous d'un liquide vaisselle prévu pour une utilisation sur de la vaisselle de table et des ustensiles de cuisine.**
- **Utilisez des éponges et des chiffons doux.**
- **Après lavage, essuyez l'eau restante et séchez entièrement. L'humidité restante peut provoquer de la corrosion.**

Pièces à nettoyer après chaque utilisation

Maho Nabé (partie principale)



Couvercle



1. **Nettoyez-les à l'aide d'une éponge et de détergent dilué dans de l'eau (à température ambiante ou tiède), puis rincez-les à l'eau.**
2. **Essuyez l'eau restante avec un chiffon sec, et séchez entièrement.**

* Ne laissez pas tremper le Maho Nabé.
* Pour les taches persistantes, versez de l'eau chaude dans le Maho Nabé et laissez reposer pendant environ 1 heure.
* Essuyer les taches présentes sur le fond du fait-tout Maho Nabé.
Si le Maho Nabé est posé sur une source de chaleur alors que les taches sont encore présentes, cela peut tacher la table de cuisson, voire endommager le Maho Nabé en cas d'utilisation d'un foyer à induction.

■ Pour les marques de brûlure sur le Maho Nabé

1. **Versez de l'eau (à température ambiante ou tiède) dans laquelle est dilué du liquide vaisselle dans le Maho Nabé et laissez reposer un moment.**
2. **Utilisez une éponge pour laver en suivant les lignes polies à l'intérieur du Maho Nabé.**
3. **Rincez abondamment à l'eau.**
4. **Essuyez l'eau restante avec un chiffon sec, et séchez entièrement.**

■ Pour les brûlures et les taches persistantes sur le Maho Nabé

1. **Versez de l'acide citrique (environ 30 g) dans le Maho Nabé.**
2. **Versez de l'eau tiède dans le Maho Nabé jusqu'à le remplir environ à moitié puis remuez.**
3. **Après environ 2 à 3 heures, utilisez une éponge pour laver en suivant les lignes polies à l'intérieur du Maho Nabé.**
4. **Rincez abondamment à l'eau.**
5. **Essuyez l'eau restante avec un chiffon sec, et séchez entièrement.**

■ Pour les marques de couleur bleue, jaune ou arc-en-ciel sur le Maho Nabé

1. **Utilisez une éponge et un nettoyant pour en acier inoxydable vendu dans le commerce (type crème), par exemple, et frottez en suivant les lignes polies à l'intérieur du Maho Nabé.**
2. **Rincez abondamment à l'eau.**
3. **Essuyez l'eau restante avec un chiffon sec, et séchez entièrement.**

5 Nettoyage

■ Pour les tâche blanches et incrustations au fond du Maho Nabé

Il s’agit d’accumulations de restes de sel provenant d’ingrédients, ou de minéraux (calcium, magnésium, fer, etc.) provenant de l’eau, et ils ne sont pas nocifs.

1 Versez de l’acide citrique (environ 30 g) dans le Maho Nabé.

2 Versez de l’eau tiède dans le Maho Nabé jusqu’à le remplir environ à moitié puis remuez.

3 Après environ 2 à 3 heures, utilisez une éponge pour laver en suivant les lignes polies à l’intérieur du Maho Nabé.

4 Rincez abondamment à l’eau.

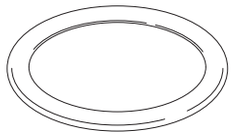
5 Essuyez l’eau restante avec un chiffon sec, et séchez entièrement.

Attention

- N’utilisez pas de diluants, de poudres à polir, d’agents blanchissants au chlore, de lingettes chimiques, de tampons à récurer en métal ou en nylon, de papier de verre, ni de produit similaire. Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des dommages sur la surface du Maho Nabé.
- N’utilisez pas de nettoyant pour acier inoxydable vendu dans le commerce (type crème) sur les surfaces extérieures du Maho Nabé. Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer un émiettement du revêtement ou l’endommager.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle, au sèche-vaisselle, avec de l'eau bouillante, etc.
- N’essayez pas de refroidir un Maho Nabé chaud immédiatement après la cuisson en versant de l’eau dedans. Laissez le Maho Nabé refroidir naturellement avant de le nettoyer. Ne pas respecter ces précautions risque de provoquer des dommages au fond du Maho Nabé.
- N’utilisez pas d’objet en métal dur, de couteau, ni d’autre objet pointu pour retirer les marques de brûlure.

Pièces à nettoyer lorsqu’elles sont sales

Socle



1 Essuyez à l’aide d’un chiffon préalablement humidifié à l’eau tiède et au détergent et soigneusement essoré.

2 Essuyez l’eau restante avec un chiffon sec, et séchez entièrement.

Attention

- N’utilisez pas de diluants, de nettoyants, d’agents blanchissants, de lingettes chimiques, de tampons à récurer en métal ou en nylon, ni de produit similaire.
- Ne pas laisser tremper.
- Ne pas nettoyer au lave-vaisselle, au sèche-vaisselle, avec de l'eau bouillante, etc.

Remplacement des pièces et accessoires optionnels

Les poignées et le socle sont des pièces remplaçables. Contactez votre revendeur si elles ont subi une usure ou des dommages excessifs.
Ou accéder à l'adresse URL suivante.
URL: https://www.maho-nabe.com/contact/

6 Spécifications

Dimensions approx. (cm) (Maho Nabé posé sur le socle avec couvercle compris)	Largeur	37,7
	Profondeur	27,6
	Hauteur	21,5
Profondeur approx. du Maho Nabé (cm)		14,7
Capacité approx. du Maho Nabé (l)		6
Capacité réelle approx. du Maho Nabé (l)		3,5
Diamètre intèrieur approx. du fait-tout Maho Nabé (cm)		23
Poids approx. (kg)	Partie principale	2,3
	Couvercle	1,3
	Socle	0,4
Matériau	Partie principale	Acier inoxydable et aluminium (bois pour les poignées)
	Couvercle	Acier inoxydable (bois pour les poignées)
	Socle	Bois

Lien vers le « Certificat de conformité » pour les matériaux en contact avec des aliments
https://www.maho-nabe.com

Contents

1 TIGER Maho Nabé Features 14
2 Safety Instructions 16
3 Identification of Parts 18
4 How to cook & Proper Use 19
How to cook food over the heat source 19
How to cook with residual heat 20
Notes on heat settings 20
5 Cleaning 23
Parts replacement & optional accessories 24
6 Specifications 25
Warranty terms 27
Warranty certificate 28

1 TIGER Maho Nabé Features

“Maho Nabé” means “magic pot” in Japanese, and the pot is so named due to the “residual cooking” that occurs within the pot after removal from the heat source once ingredients are brought to a boil.

What is residual cooking?

After placing the Maho Nabé on a heat source and cooking ingredients with heat, you can remove the Maho Nabé from the heat source.

The Maho Nabé’s double-vacuum structure traps the residual heat inside the pot and allows you to continue high-temperature cooking without the heat source.

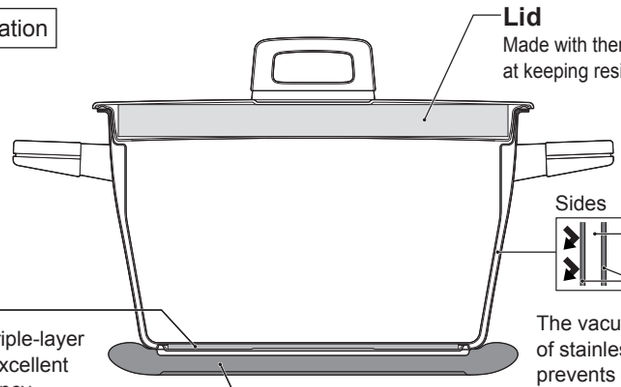
Residual cooking prevents ingredients from falling apart, spilling over, or burning, thereby preserving the original flavors and resulting in delicious dishes.

As the heat is turned off, you can also relax and not have to watch over the Maho Nabé during the residual cooking process.

Save both time and energy using this simple and environmentally-friendly hands-off cooking method.

- The stainless steel sides of the pot are constructed with a precise double-vacuum structure that is excellent at retaining heat.
  The vacuum insulated walls prevent heat from escaping while being minimally affected by outside temperatures, giving birth to a new method of food preparation where residual cooking at high temperatures is possible after turning off the heat source.

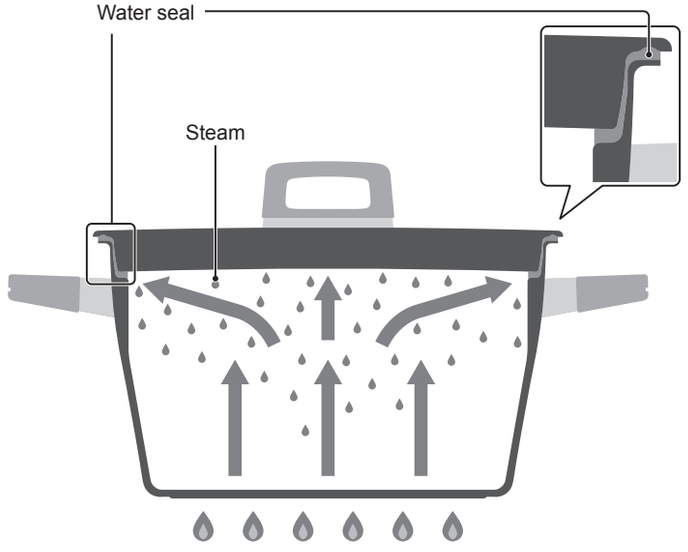
Image illustration



- The Maho Nabé can be used for cooking over heat lower than medium heat. It is not necessary to cook over high heat. Always adjust the heat setting to low or lower heat when cooking on a gas cooktop. The reduction in the duration and level of heat is energy saving.

- “Waterless cooking” is possible via the Maho Nabé’s water seal effect. Since the Maho Nabé has excellent heat retention, it allows for cooking over heat lower than medium heat. (Always adjust the heat setting to low or lower heat when cooking on a gas cooktop.) It is not necessary to cook over high heat for a long time.
  What is waterless cooking?
  Waterless cooking is a method of food preparation that requires minimal water to be added when cooking vegetables and other ingredients. Cooking vegetables with minimal additional water preserves vitamins and other nutrients that are easily lost in water, allowing you to prepare healthier dishes.

Image illustration



English

2 Safety Instructions

Read carefully before using and be sure to follow the instructions.

• The WARNINGS and CAUTIONS described below are intended to protect the user and other individuals from physical harm and household damage. To ensure safety, please follow carefully.

- **Do not modify.**
  Disassembly and repair should only be performed by repair technicians.
  Failure to follow instructions may result in fire, injury, or malfunction.

- **Check for damage or looseness on the pot handles and lid handle before use.**
  If there is damage or looseness, contact your dealer.

- **Do not allow use by unattended children, and do not use in reach of infants.**
  Failure to follow instructions may result in burns or injury.

- **Do not use near walls or furniture.**
  Failure to follow instructions may result in damage, discoloration, or deformation of walls and furniture due to steam or heat. Malfunction and fire may also result.

- **Do not use in unstable locations.**
  Failure to follow instructions may result in burns due to spills.

- **Do not knock over, drop, or expose to excessive shocks.**
  Failure to follow instructions may result in damage, reduced heat retention, rust, peeling of the coating, or spills.

- **Do not use with electric heaters.**
  Failure to follow instructions may result in fire or burns.

- **Do not use with microwave or standard ovens.**
  Failure to follow instructions may result in damage, burns, injury, or fire.

- **Do not use dishwashers or dish dryers.**
  Failure to follow instructions may result in reduced heat retention due to damage.

- **Do not cut ingredients inside the Maho Nabé or otherwise pierce it with ice picks or knives, for example.**
  Failure to follow instructions may result in reduced heat retention due to damage or spills. Rust or peeling of the coating may also result.

- **Do not overfill the Maho Nabé with ingredients.**
  When you put the ingredients into the Maho Nabé, fill to about 70% (about 3.5 liters) from the ridge inside the Maho Nabé. Otherwise, the ingredients may spill over when cooked to the boiling point. (→ page 19)
  Extinguishing of gas fires and damage to the heat source due to spillover may also result.

- **Remove the lid and do not overheat when cooking with oil.**
  Overheating until smoke is generated may result in flames.

- **Do not leave the Maho Nabé unattended when using oil.**
  Failure to follow instructions may result in fire. Turn off the heat when stepping away.

- **Do not use for deep frying.**
  Failure to follow instructions may result in burns or damage.

- **Place the Maho Nabé at the center of the heat source and keep it stable during heated cooking.**
  Failure to follow instructions may result in spills and burns due to the pot handles heating.

- **Do not allow the pot handles and lid handle to come into direct contact with open flames.**
  As the pot handles and lid handle are not fire resistant, failure to follow instructions may result in burns, fire, deformation, or discoloration.

- **When cooking on a gas cooktop, be sure to adjust the heat setting to low or lower heat to prevent the flame from extending up the sides of the Maho Nabé. In addition, adjust the orientation of the Maho Nabé so that the pot handles do not come into contact with the flames of any adjacent heat sources.**
  Otherwise, the handles and sides of the Maho Nabé may become hot enough to cause fire, damage, deformation, discoloration or burns. Use pot holders, for example, when touching the pot handles as they may be hot. It may also cause damage to the coating of the Maho Nabé.

- **Do not cook food over high heat abruptly. Always cook food over low or lower heat, instead of cooking it to a boiling point at once. Always adjust the heat setting to low or lower heat when cooking on a gas cooktop.**
  Failure to follow instructions may result in burns due to spills.

- **Do not bring soups, for example, to boil rapidly. Use a ladle, for example, to stir thoroughly while bringing to a boil.**
  Failure to follow instructions may result in burns due to explosive boiling spills. Stir the contents thoroughly while heating with low heat or lower.

- **Do not heat empty, and do not attempt to cool a hot Maho Nabé rapidly by pouring or soaking in cold water.**
  Failure to follow instructions may result in burns, fire, deformation, or discoloration.

- **Use cooking utensils made of silicon, heat-resistant resin, or wood to protect the inner surfaces of the Maho Nabé.**
  Failure to follow instructions may result in reduced heat retention, rust, or peeling of the coating due to damage.

- **Be careful of steam and hot ingredients when removing the lid.**
  Failure to follow instructions may result in burns. Use a pot holder, for example, when touching the lid handle as it may be hot.

- **Be careful of splatter when introducing liquids or high-moisture ingredients into heated oil.**
  Failure to follow instructions may result in burns.

- **Stir thoroughly when adding salt to ingredients, and make sure it is fully dissolved. In addition, be careful when adding salt to boiling water as doing so may result in increased boiling points and splatter.**
  Clumps of undissolved salt or high-salt ingredients may stick to the Maho Nabé and result in corrosion, white marks, spots, or pin-sized holes.

- **Do not touch the bottom or metal parts immediately after cooking, as they can take some time to cool due to their heat retention properties.**
  Failure to follow instructions may result in burns. Do not touch the pot handles with bare hands as they may also be hot.

- **Do not attempt to forcibly remove the lid during residual cooking if it is difficult to remove.**
  Failure to follow instructions may result in burns due to spills.
  (“If the lid becomes stuck during or after cooking” → page 22)

- **Always place the Maho Nabé on the supplied trivet after heating. Do not place it on paper or other flammable objects. In addition, do not place it on table cloths or other objects sensitive to heat.**
  Failure to follow instructions may result in fire, injury, or damage.

- **Do not place objects on the Maho Nabé or lid.**
  Failure to follow instructions may result in deformation or damage.

- **Do not use for purposes other than cooking food or keeping food warm.**

- **Avoid the following to prevent damage to the lid.**
  – Applying heat locally
  – Applying direct heat
  – Cooling rapidly
  – Scratching or using polishing powders or metallic scrubbers to clean

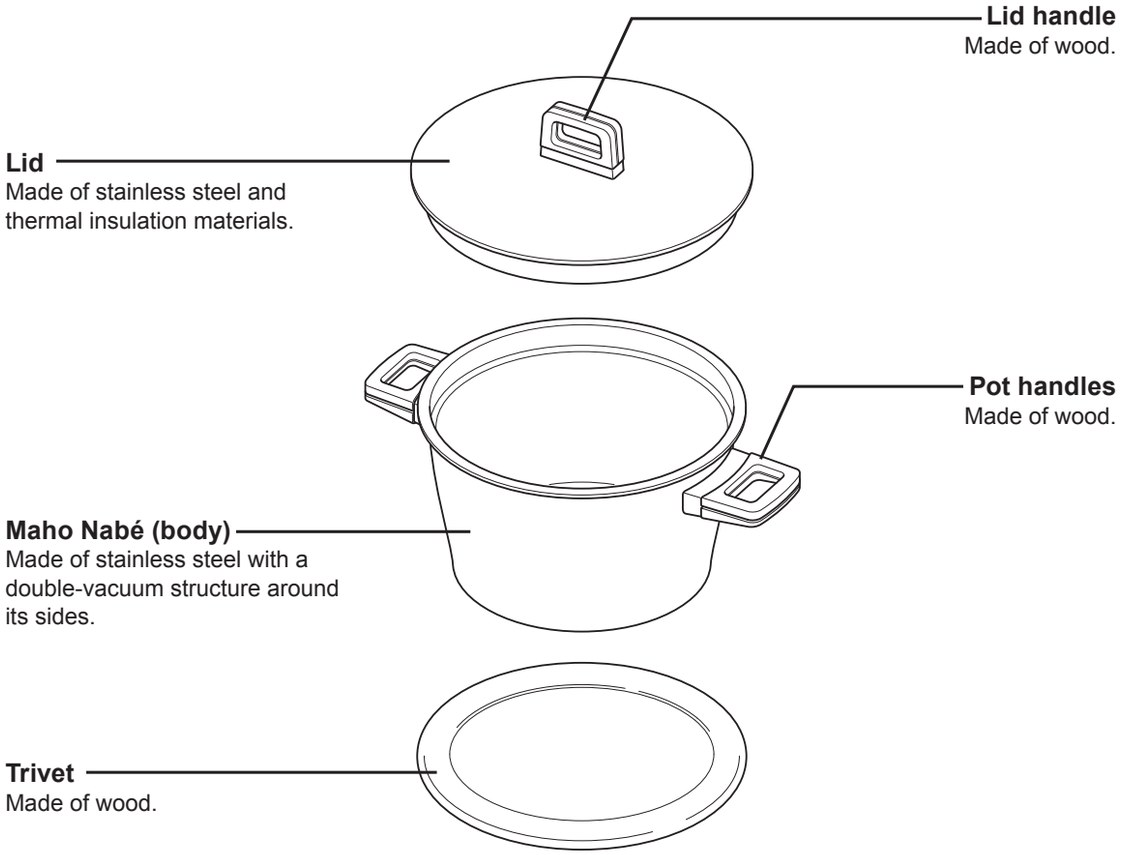
- **Do not remove the lid frequently during residual cooking.**
  Failure to follow instructions may result in residual cooking failure due to drops in temperature.

- **Do not keep food warm for prolonged periods.**
  Failure to follow instructions may result in spoilage. Reheat food after it has been left for 6 to 8 hours, or transfer the food from the Maho Nabé to a different container and refrigerate after cooking.

- **Do not leave residual food, moisture, or stains for prolonged periods.**
  Failure to follow instructions may result in rust, corrosion, or difficult to remove stains.

- **After cleaning, wipe off any residual water with a dry cloth, and dry thoroughly.**
  The Maho Nabé is made with highly corrosion-resistant stainless steel. However, depending on the water quality, rust and cracking may occur in rare cases.

3 Identification of Parts



Usable heat sources

- As the pot handles, lid handle, and trivet are made with natural materials, they may include unique features, such as wood grain and knots.
  Contact your dealer as soon as possible when deterioration occurs.
- The trivet may warp due to heat or humidity.

4 How to cook & Proper Use

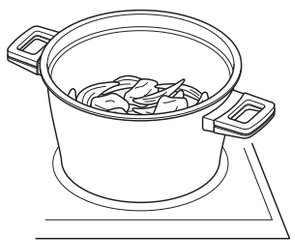
Wash the Maho Nabé and the lid with water before using them for the first time.

Wash using a sponge and dishwashing liquid diluted with water, and then rinse with clean water.
Heating the Maho Nabé with oil on it may result in discoloration and the oil becoming difficult to remove.

How to cook food over the heat source

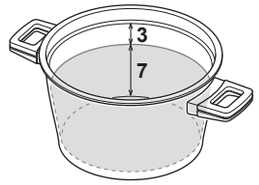
1 Introduce the ingredients and seasonings into the Maho Nabé.

2 Place the Maho Nabé on the heat source.



Caution

- Always cook food medium heat or lower.
- Always adjust the heat setting to low or lower heat when cooking on a gas cooktop.
- Do not place the lid on the Maho Nabé when cooking with oil.
- Fill the ingredients up to roughly about 70% (about 3.5 liters) from the ridge inside the Maho Nabé.

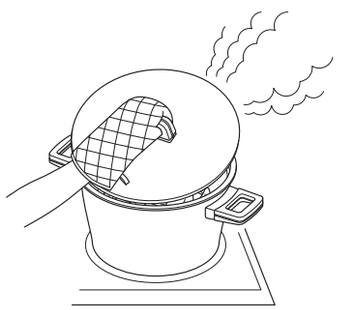


- When cooking food over the heat source with the lid placed on the Maho Nabé, never leave the Maho Nabé unattended. Lift the lid from time to time to check on the progress of the food cooking inside the Maho Nabé and adjust the heat setting in order to prevent the food from spilling over.

3 When the food starts to boil, adjust the heat setting in order to prevent the food from spilling over and continue cooking it over low or lower heat.

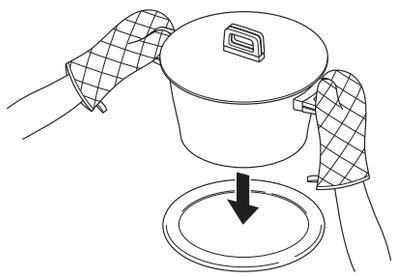
Caution

- When removing the lid, do so with the opening facing away from yourself and others to avoid contact with steam.



How to cook with residual heat

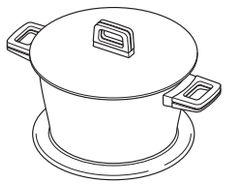
1 When heated cooking is finished, turn off the heat source, place the lid on the Maho Nabé, and place the Maho Nabé on the supplied trivet.



Caution

- Do not touch any of the metal parts immediately after heated cooking.

The ingredients inside the Maho Nabé retain their high residual heat and continue to cook without falling apart, spilling over, or burning.

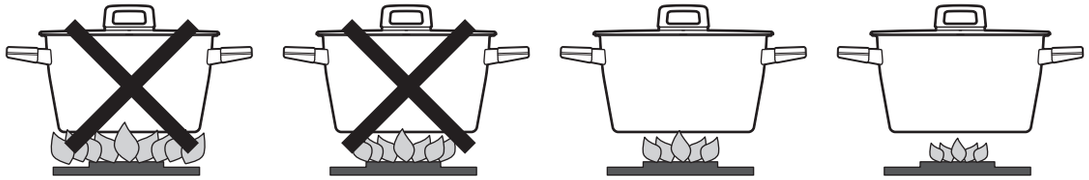


Caution

- During residual cooking, the ingredients inside the Maho Nabé may be very hot, even if the exterior surfaces of the Maho Nabé and lid are not. Therefore, be careful when removing the lid or carrying the Maho Nabé. Failure to follow instructions may cause burns.

Notes on heat settings

- Due to the Maho Nabé's excellent conduction and retention of heat, you can save energy and fully cook ingredients with low to very low heat. As cooking with high heat may damage the flavor of or burn ingredients or damage the Maho Nabé or its handles, always use medium heat or lower. Always adjust the heat setting to low or lower heat when cooking on a gas cooktop.
- Select the size of the heat source based on the size of the Maho Nabé, and beware of the heat setting.



Very high
Do not use.

High
Do not use.

Medium
Use when starting to cook (other than on a gas cooktop).

Low or very low
Use normally (always adjust the heat setting to low or lower heat when cooking on a gas cooktop).

Heat setting guide and precautions for induction cooktops

- Low or very low heat: 500 W
- Medium heat: 600 to 800 W
- High heat: 1000 to 1300 W
- Very high heat: 1400 W or higher

* As heat settings differ between cooktop models, refer to the operating instructions of your induction cooktop for details on power output (wattage).

- Place the Maho Nabé at the center of the induction cooktop.
- Cook food over medium heat until it starts to boil, and then cook it over low or lower heat afterwards.
- As the heat setting cannot be checked visually on an induction cooktop as with an open fire, be especially careful of the setting when using cooking methods, such as preheating, pan frying, and stir frying, where the Maho Nabé can become very hot. Using high heat may cause the Maho Nabé to deform and become unusable.
- If the bottom of the Maho Nabé is deformed, do not use it with an induction cooktop. Failure to follow instructions may result in improper detection by the induction cooktop's sensor or other malfunctions.
- When using an induction cooktop, the Maho Nabé may produce a low or high pitched noise due to vibration caused by the properties of induction cooktops. This is not a malfunction. Adjust the position of the Maho Nabé, or adjust the heat setting.

The heat level and precautions when cooking on a gas cooktop

- Low heat: a level in which the flame may go out, with a good distance between the tip of the flame and the bottom of the Maho Nabé.
- Medium heat: a level in which the flame touches only the bottom center area of the Maho Nabé.
- High heat: a level in which the flame touches the entire bottom of the Maho Nabé.
- Very high heat: a level in which the flame extends up the sides of the However Maho Nabé.
- Always adjust the heat setting to low or lower heat when cooking on a gas cooktop.
  Adjust the heat setting so that the flame does not extend beyond the bottom of the Maho Nabé. Otherwise, this may cause fire. Additionally, this may cause damage to the handles and/or external coated surface of the Maho Nabé.

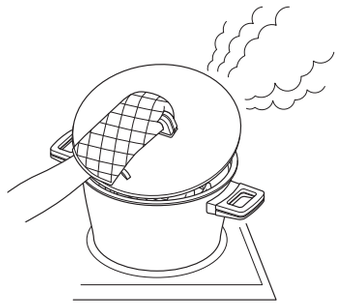
Precautions for electric cooktops

- When using a halogen cooktop, radiant cooktop, or other electric cooktop, start cooking with low heat. Temperature adjustment will be difficult if you start with high heat. In particular, when cooking with low heat after bringing to boil, spillover may still occur after lowering the heat due to the high residual heat of the cooktop itself.
- After cooking, do not place an empty Maho Nabé back onto the cooktop while the cooktop is still hot. Failure to follow instructions may result in fire, deformation, or discoloration.

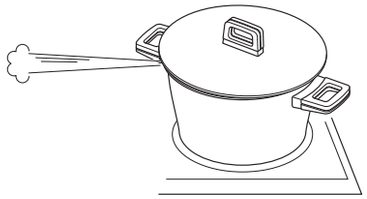
4 How to cook & Proper Use

If the lid becomes stuck during or after cooking

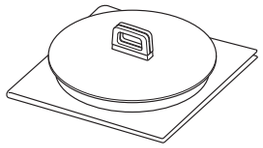
- Steam may form a layer of water between the Maho Nabé and lid during or after cooking, creating a seal that causes the lid to become stuck.
  If the lid becomes stuck, reheat the Maho Nabé using low heat. Heating the air inside will allow you to remove the lid. If the amount of moisture inside the Maho Nabé is low, reheat it gradually using very low heat.
- You can prevent stuck lids by removing the lid to allow entry of air and wiping its underside after turning off the heat and before replacing the lid for residual cooking.
  When removing the lid, do so with the opening facing away from yourself and others to avoid contact with steam.



- Never attempt to cool the Maho Nabé with water.
- Be careful when bringing ingredients to a boil, as the pressure inside the Maho Nabé will rise and steam may lift the lid and escape during this time.



- Place the removed lid with its handle up on a clean cloth or similar object. Placing a hot lid on a flat surface with the handle up may cause the lid to become stuck or damage the surface.
  In addition, placing the lid with its handle down may result in contact with the metal parts and burns.



Precautions for waterless cooking

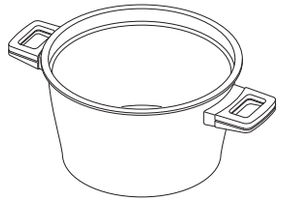
- When steam rises from between the Maho Nabé and lid and a water seal is created (i.e., the lid spins on its own when you turn the handle), be sure to lower the heat to low or very low.
- Do not use medium heat or higher. If the heat is too strong, the water seal effect will fail, resulting in burnt ingredients.
- Do not remove the lid frequently during waterless cooking.
- Due to the high heat retention, remove the Maho Nabé from the heat source and start residual cooking early.

5 Cleaning

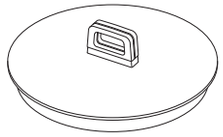
- **Clean as soon as possible after cooking.**
- **When using a detergent, use dishwashing liquid intended for tableware and cookware.**
- **Use soft sponges or cloths.**
- **After washing, wipe off any residual water and dry thoroughly. Residual moisture may result in corrosion.**

Parts to clean after each use

Maho Nabé (body)



Lid



1. **Wash using a sponge and detergent diluted with water (room temperature or warm), and then rinse with water.**
2. **Wipe off any residual water with a dry cloth, and dry thoroughly.**

* Do not soak the Maho Nabé.
* For stubborn stains, pour warm water into the Maho Nabé and let it sit for about 1 hour.
* Wipe off the stains adhered to the bottom surface of the Maho Nabé.
If Maho Nabé is placed on the heat source with the stains still adhered to it, it may cause the cook top to become stained or damage to the Maho Nabé, when using an induction heat source.

■ For burn marks on the Maho Nabé

1. **Dilute detergent in warm or room temperature water, pour into the Maho Nabé and let it sit for a while.**
2. **Use a sponge to wash along the polish lines inside the Maho Nabé.**
3. **Rinse thoroughly with water.**
4. **Wipe off any residual water with a dry cloth, and dry thoroughly.**

■ For stubborn burns and stains on the Maho Nabé

1. **Pour citric acid (about 30 g) into the Maho Nabé.**
2. **Pour warm water into the Maho Nabé to about the halfway point and stir.**
3. **After about 2 to 3 hours, use a sponge to wash along the polish lines inside the Maho Nabé.**
4. **Rinse thoroughly with water.**
5. **Wipe off any residual water with a dry cloth, and dry thoroughly.**

■ For blue, yellow, or rainbow colored marks on the Maho Nabé

1. **Use a sponge and a commercially available stainless steel pot cleaner (cream type), for example, and scrub along the polish lines inside the Maho Nabé.**
2. **Rinse thoroughly with water.**
3. **Wipe off any residual water with a dry cloth, and dry thoroughly.**

English

5 Cleaning

■ For white spots and stains on the bottom of the Maho Nabé

These are accumulations of residual salt from ingredients or minerals (calcium, magnesium, iron, etc.) from water and are not harmful.

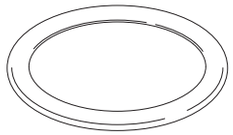
1. **Pour citric acid (about 30 g) into the Maho Nabé.**
2. **Pour warm water into the Maho Nabé to about the halfway point and stir.**
3. **After about 2 to 3 hours, use a sponge to wash along the polish lines inside the Maho Nabé.**
4. **Rinse thoroughly with water.**
5. **Wipe off any residual water with a dry cloth, and dry thoroughly.**

Caution

- Do not use thinners, polishing powders, chlorine bleaching agents, chemical wipes, metallic or nylon scrubbers, sandpaper, or similar products. Failure to obey will result in damage to the Maho Nabé's surface.
- Do not use commercially available stainless steel pot cleaners (cream types) on the outer surfaces of the Maho Nabé. Failure to obey will result in peeling or damage to the coating.
- Do not use dishwashers, dish dryers, scalding water, etc.
- Do not attempt to cool a hot Maho Nabé immediately after cooking by pouring cold water into it. Allow the Maho Nabé to cool naturally before cleaning. Failure to obey may result in damage to the bottom of the Maho Nabé.
- Do not use hard metallic objects, knives, or other sharp objects to remove burnt marks.

Parts to clean when dirty

Trivet



1. **Wipe with a cloth that has been dampened with warm water and detergent and thoroughly wrung out.**
2. **Wipe off any residual water with a dry cloth, and dry thoroughly.**

Caution

- Do not use thinners, cleaners, bleaches, chemical wipes, metallic or nylon scrubbers, or similar products.
- Do not soak the Maho Nabé.
- Do not use dishwashers, dish dryers, scalding water, etc.

Parts replacement & optional accessories

The pot handles, lid handle, and trivet are consumable parts. Contact your dealer if they become excessively worn or damaged.
Or access the following URL.
URL: https://www.maho-nabe.com/contact/

6 Specifications

Approx. Dimensions (cm) (Maho Nabé placed on trivet with lid attached)	Width	37.7
	Depth	27.6
	Height	21.5
Approx. Maho Nabé depth (cm)		14.7
Approx. Maho Nabé capacity (L)		6
Approx. Maho Nabé actual capacity (L)		3.5
Approx. Maho Nabé inside diameter (cm)		23
Approx. weight (kg)	Body	2.3
	Lid	1.3
	Trivet	0.4
Material	Body	Stainless steel and aluminum (wood for handles)
	Lid	Stainless steel (wood for handles)
	Trivet	Wood

Link to "Declaration of Conformity" for food contact materials
https://www.maho-nabe.com

English

Conditions de garantie

En cas de problèmes de qualité du produit (échec de la rétention de chaleur dû à des défauts d'isolation sous vide), le remplacement du fait-tout Maho Nabé NFJ-A600 TIGER est garanti sans frais jusqu'à 2 ans *1 à compter de la date d'achat.
Les problèmes dus à l'imitation, la négligence ou l'usure normale (par exemple, la perte de couleur) ne sont pas couverts par la garantie.
Des frais s'appliqueront pour les réparations et les remplacements après 2 ans *1 à compter de la date d'achat.

Produit concerné
Maho Nabé TIGER (numéro de modèle : NFJ-A600)

Remarques sur la garantie
1. Lisez le certificat de garantie attentivement, puis rangez-le en lieu sûr.
2. La période de garantie standard s'étend jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat. *1
   Les pièces consommables, telles que les poignées du fait-tout, la poignée du couvercle et le socle, ne sont pas couverts par la garantie.
3. Pour faire valoir la garantie, préparez le certificat sur lequel sont tamponnés le sceau du produit et le sceau du revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit, puis référez-vous aux « Informations de contact » plus bas.

Limitations et restrictions additionnelles
Des frais s'appliqueront dans les cas suivants, même pendant la période de garantie.
a) Dysfonctionnement ou dommage dû à une mauvaise utilisation, une réparation ou une modification.
b) Dysfonctionnement ou dommage dû au transport, au déplacement, ou à la chute du produit après achat.
c) Dysfonctionnement ou dommage dû à une catastrophe naturelle (par exemple, un incendie, un tremblement de terre, une inondation, ou la foudre) ou à des facteurs extérieurs (par exemple, la pollution, une guerre ou une émeute).
d) Dysfonctionnement ou dommage dû à une utilisation du produit autre que l'utilisation domestique normale (par exemple, un usage prolongé en entreprise, à bord de véhicules ou de bateaux).
e) Absence de certificat de garantie avec cachet du revendeur.
f) Remplacement des pièces consommables.
g) Produits dont le numéro de série du fabricant a été modifié ou retiré.
h) D'autres cas d'utilisation non conforme à ce mode d'emploi ou à d'autres documents additionnels.

Les surfaces des produits en acier inoxydable peuvent se décolorer après exposition à la chaleur. Cette décoloration se produit lorsque le film d'oxyde présent sur la surface en acier inoxydable est chauffé. Ce phénomène est inévitable pour les produits en acier inoxydable, c'est pourquoi il n'est pas couvert par la garantie. Cependant, ce phénomène n'est pas nocif pour le corps humain et ne nuit donc pas à la qualité de la cuisson.

*1 La période de garantie standard s'étend jusqu'à 2 ans à compter de la date d'achat. Cependant, si les lois de votre pays ou région spécifient les périodes de garantie, ces lois seront respectées.

Informations de contact
Cliquez sur l'adresse URL suivante, et apportez votre produit à l'adresse assignée après confirmation et approbation.
URL: https://www.maho-nabe.com/contact/

Fabricant
Nom de l'entreprise : TIGER CORPORATION
Adresse : 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka, 571 -8571, Japon
URL: https://www.tiger.jp/global/

Warranty terms

Replacement of the TIGER NFJ-A600 Maho Nabé due to problems in product quality (heat retention failure due to vacuum insulation defects) is guaranteed free of charge for up to 2 years *1 from the purchase date.
Problems due to imitation, negligence, or normal wear (e.g., color fading) are not covered under the warranty. Fees will apply for repairs and replacement after 2 years *1 from the purchase date.

Applicable product
TIGER Maho Nabé (model number: NFJ-A600)

Notes on the warranty
1. Read the warranty certificate carefully, and store it safely.
2. The warranty period extends up to 2 years from the purchase date. *1
   Consumable parts, such as the pot handles, lid handle, and trivet, are not covered under the warranty.
3. To redeem the warranty, prepare the warranty certificate on which the product seal and seal of the dealer from which you purchased the product are stamped, and use the "Contact information" below.

Additional limitations and restrictions
Fees will apply in the following cases, even during the warranty period.
a) Malfunction or damage due to improper use, repair, or modification.
b) Malfunction or damage due to transport, movement, or dropping after purchase.
c) Malfunction or damage due to natural disasters (e.g., fire, earthquake, flooding, or lightening) or external factors (e.g., pollution, war, or riot).
d) Malfunction or damage due to use outside of normal home use (e.g., long-term use in businesses or use on vehicles or vessels).
e) Absence of warranty certificate with dealer's seal.
f) Replacement of consumable parts.
g) Products on which the manufacturer serial number has been modified or removed.
h) Other instances of use not conforming to these operating instructions or other supplementary documents.

The surfaces of stainless steel products may discolor after heating. This discoloration occurs when the oxide film on the stainless steel surface is heated. This phenomenon cannot be avoided in stainless steel products and, therefore, is not covered under the warranty. However, be aware that the phenomenon is not harmful to the human body and does not affect product performance.

*1 The standard warranty period extends up to 2 years from the purchase date. However, if warranty periods are stipulated by the laws of your country or region, those laws will be obeyed.

Contact information
Visit the following URL, and bring your product to the designated address after confirmation and approval.
URL: https://www.maho-nabe.com/contact/

Manufacturer
Company name: TIGER CORPORATION
Address: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan
URL: https://www.tiger.jp/global/