


|   |  |   |
|---|--|---|
| 愛情点検  | 長年ご使用のコンベクションオープン＆トースターの点検を！   |   |
|  | <p>こんな症状はありませんか</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。</li> <li>●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。</li> <li>●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。</li> <li>●製品にふれるとビリビリと電気を感ずる。</li> <li>●その他の異常や故障がある。</li> </ul> | <p>使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。</p> |

点検・修理などを依頼される時などに記入しておくとう便利です。

|        |       |         |
|--------|-------|---------|
| ご購入年月日 | ご購入店名 | TEL ( ) |
| 年 月 日  |       |         |

## タイガーコンベクションオープン＆トースター保証書

### 持込修理

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、保証書の記載内容に基づき無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

#### 〈無料修理規定〉

- ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理をご依頼になれない場合には、取扱説明書に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
  - 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
  - お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
  - 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
  - 一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用、車輦、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
  - 虫等の侵入による故障
  - 本書のご提示がない場合
  - 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
  - 消耗品の交換
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは「保証とサービスについて」をご覧ください。

## タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号



### お客様の個人情報の利用目的

お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。



# TIGER

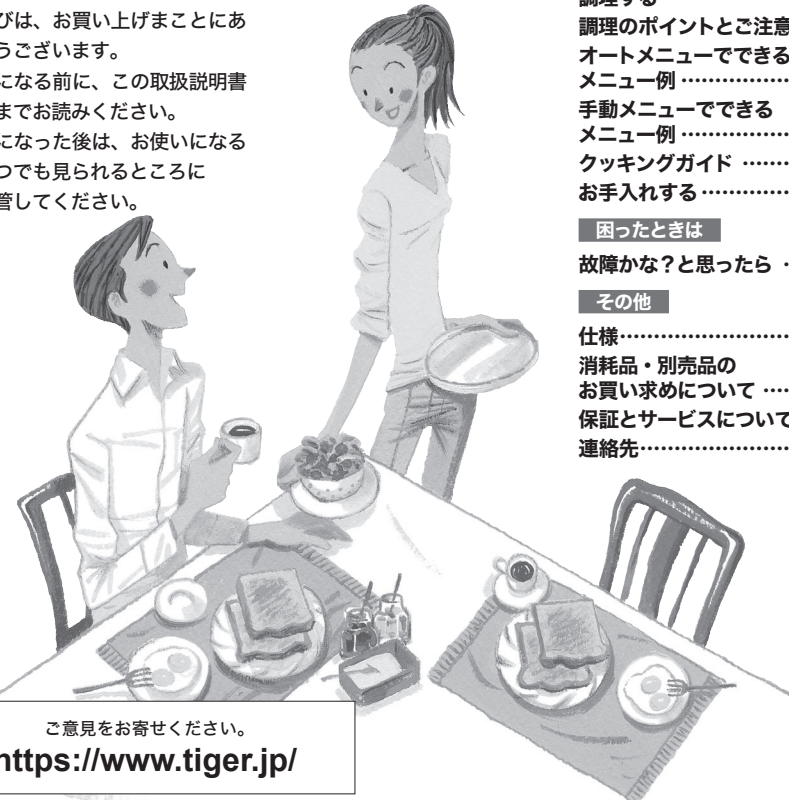
## 家庭用

# コンベクションオープン＆トースター

## 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。

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

この製品は日本国内交流100V専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

本产品仅限于日本国内的100V交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

品番

# KAT-A型

## もくじ

### はじめに

|            |   |
|------------|---|
| 安全上のご注意    | 2 |
| 各部のなまえと付属品 | 6 |

### 使いかた

|                      |    |
|----------------------|----|
| オートメニューでトーストしたり、調理する | 8  |
| 手動(タイマー)メニューで調理する    | 14 |
| 調理のポイントとご注意          | 18 |
| オートメニューでできるメニュー例     | 19 |
| 手動メニューでできるメニュー例      | 19 |
| クッキングガイド             | 20 |
| お手入れする               | 21 |

### 困ったときは

|            |    |
|------------|----|
| 故障かな?と思ったら | 22 |
|------------|----|

### その他

|                   |    |
|-------------------|----|
| 仕様                | 22 |
| 消耗品・別売品のお買い求めについて | 23 |
| 保証とサービスについて       | 23 |
| 連絡先               | 23 |

# 安全上のご注意

必ずお守りください

◆お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

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、以下の区分で説明しています。

**警告** 死亡や重傷を負うことが想定される内容です。

**注意** 傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

図記号の説明

⊘ してはいけない「禁止」内容です。

● 実行しなければならない「指示」内容です。

※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。

## 乳幼児には特に注意

### 警告

⊘ 子どもだけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。  
やけど・感電・けがのおそれ。



## 改造はしない

### 警告

⊘ 修理技術者以外の人、分解したり、修理をしない。

感電・けがのおそれ。  
火災の原因。  
修理は、販売店または「連絡先→P.23」に記載のタイガーお客様ご相談窓口・修理受付サイトにご連絡ください。

## 異常・故障時は

### 警告

⚠ 必ず実施  
すぐに差込プラグを抜いて、販売店または「連絡先→P.23」に記載のタイガーお客様ご相談窓口・修理受付サイトに点検・修理を依頼する。

そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。

〈異常・故障例〉

- ・とびらの変形やヒーターの破損など本体に異常がある。
- ・電源コードや差込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。
- ・製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- ・いつもと違って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。

## 使用用途に注意

### 注意

⊘ 調理以外の目的で使わない。  
火災のおそれ。

⊘ 湯わかしや飲み物のあたためなどの目的で使わない。  
庫内に調理物以外のものを入れて加熱すると、火災の原因。

## 使用する場所に注意

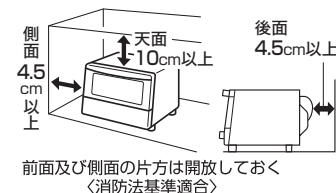
### 警告

⊘ カーテンなど可燃物の近くで使わない。  
火災のおそれ。

### 注意

⊘ 次のような場所では使わない。

- ・不安定な場所
- ・火気の近く
- ・水のかかりやすい場所
- ・差込プラグに蒸気があたる場所
- ・直射日光が長時間あたる場所
- ・熱に弱いテーブルや敷物などの上
- ・壁や家具(木製)の近く
- ・ビニールクロス・樹脂製の熱に弱い壁・家具などが周囲にある場合は下図の木製の場合よりさらに離すこと



やけど・感電のおそれ。  
火災・ショート・発火の原因。  
本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。

⚠ 必ず実施  
キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気や熱がこもらないように注意する。

⊘ 肩よりも高い位置に設置しない。  
調理物を取り出すとき、とびらが手がふれてやけどのおそれ。

## 使用中・使用後は

### 注意

⊘ 調理物の発火に注意し、使用中は、本体から離れない。  
加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火したりするおそれ。  
必ず本体のそばにいて調理物のようすを見ながら使用すること。

⊘ 使用中や使用後しばらくは高温部にふれない。  
やけどの原因。ガラス窓にもふれないこと。

⊘ 使用中や使用直後、ガラス窓に水をかけない。  
破損のおそれ。

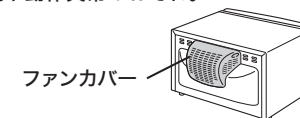
⚠ 必ず実施  
持ち運びするときは、本体が冷めてから行う。  
やけどのおそれ。

⚠ 必ず実施  
使用後は必ずお手入れを行う。  
パンくずトレイや庫内に調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火のおそれ。

⚠ 必ず実施  
お手入れは冷えてから行う。  
高温部にふれ、やけどのおそれ。

⊘ 本体背面のファンカバーにピンや針金などの金属物や異物を入れない。

感電や動作異常のおそれ。



# 安全上のご注意 つづき 必ずお守りください

## 本体

### 警告

- 水につけたり、水をかけたりしない。**  
水ぬれ禁止
  - 丸洗いしない。
  - 本体内部に水を入れない。
  - 本体底部に水を入れない。
 本体内部に水が入り、感電のおそれ。ショート・故障・発火の原因。

### 注意

- 本体やガラス窓に衝撃を加えない。**  
禁止
  - ガラス窓に傷をつけない。
  - ヒーターに強い力を加えない。
 破損の原因。
- 開けたとびらの上に調理物をのせない。**  
禁止
 本体が倒れたり、調理物がすべり落ちたりして、やけど・故障のおそれ。
- 焼アミ・パンくずトレイをはずしたままや、とびらを開けたままで通電しない。**  
禁止
 火災・やけど・故障の原因。
- 本体の上に調理トレイ・焼アミや調理物、水の入ったコップや花瓶などを置かない。また、本体の下ですき間にものを入れて使わない。**  
禁止
 本体やものが変形・変質したり、火災の原因。また、水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因。
- 熱に弱い容器(紙・プラスチック製・シリコン製など)やラップなどを入れない。**  
禁止
 溶け出したり、燃えることがあり、火災のおそれ。
- から焼きはしない。**  
禁止
 故障の原因。

- 生の肉・魚やフライなどを直接焼かない。**  
禁止
 調理物の油が落ちたり、はねて発火する原因。また、アルミホイルを使用しても油がもれることがあるので、必ず調理トレイにのせること。

- 缶詰や瓶詰などを直接加熱しない。**  
禁止
 破裂したり赤熱して、やけどやけがのおそれ。

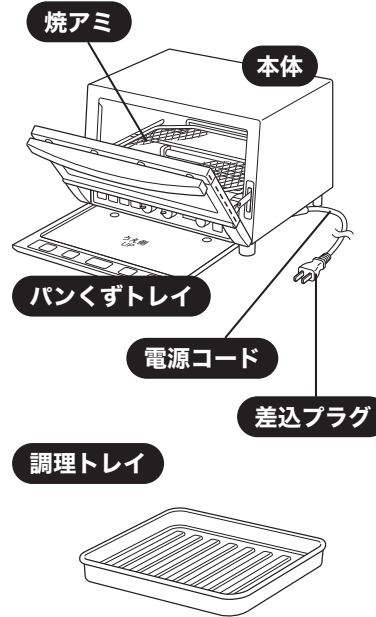
- 必要以上に加熱しない。**  
禁止
 過熱により発火するおそれ。水分の少ない食品・厚みの薄い食品などのこげやすいものや、アルコールを含む食品・油分の多い食品は燃えやすいため、必ず加熱時間を控えめに加熱しすぎないように注意すること。

- バターやジャムを塗ったパンを必要以上に焼かない。**  
禁止
 パンが発火するおそれ。

- 調理物が発煙・発火した場合は、すぐに「電源入/切」を押して、差込プラグを抜く。**  
必ず実施
 火災の原因。空気が入り、炎が大きくなるため、炎が消えるまでとびらを開かないこと。ガラス窓やヒーターが割れるため、水をかけないこと。

- 長時間連続で使用したり、調理物を必要以上にこがしたりしない。**  
禁止
 高温になり、本体の一部が変色するおそれ。

- とびらとっ手を持って持ち運びしない。**  
禁止
 とびらがはずれて、とびらや本体が落下するなどして、けがや破損のおそれ。



## 焼アミ・パンくずトレイ・調理トレイ

### 警告

- 調理トレイに油を入れて使わない。**  
禁止
 火災のおそれ。

### 注意

- 必ずパンくずトレイをセットする。**  
必ず実施
 火災の原因。

## 電源コード・差込プラグ

### 警告

- 次のような使いかたをしない。**  
禁止
  - 交流100V以外での使用。(日本国内100V専用)
  - タコ足配線での使用。(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
  - 電源コードが破損したままや傷つような使用。(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・重いものをのせる・挟み込むなど)
  - 差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
  - 差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
  - ぬれた手で差込プラグの抜き差し。
  - 水につけたり、水をかけたり、ぬれたままでの使用。
 感電・けがのおそれ。火災・ショート・発煙・発火の原因。破損した場合は、販売店または「連絡先→P.23」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

### 注意

- 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。**  
必ず実施
- 必ず差込プラグを持って引き抜く。**  
 けが・やけどのおそれ。感電・ショート・発火・漏電火災の原因。

- 油の出るもの(フライなど)を調理トレイなしで加熱しない。**  
禁止
 発火する原因。

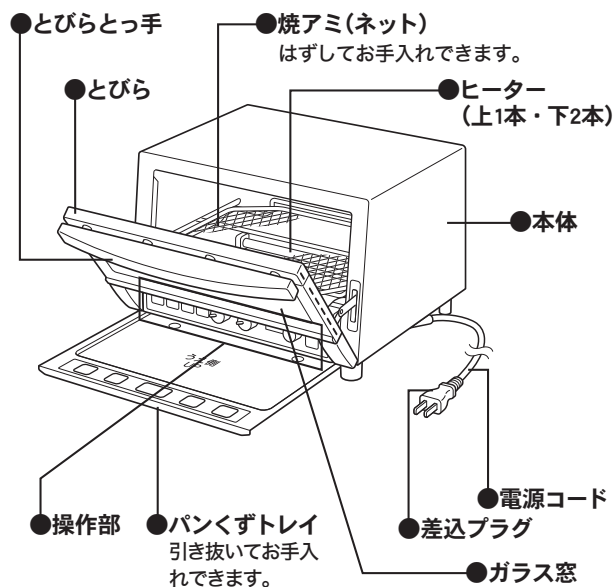
- パンくずトレイにアルミホイルを敷かない。**  
禁止
 故障する原因。

- 焼アミや調理トレイをガスコンロなど、他の調理器具に使用しない。**  
禁止
 変形や破損するおそれ。

- 焼アミ・パンくずトレイのお手入れをこまめに行う。**  
必ず実施
 塩分・油脂分による腐食のおそれ。

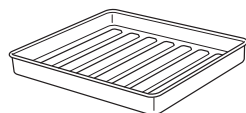
# 各部のなまえと付属品

箱を開けたら、  
まず確認しましょう！



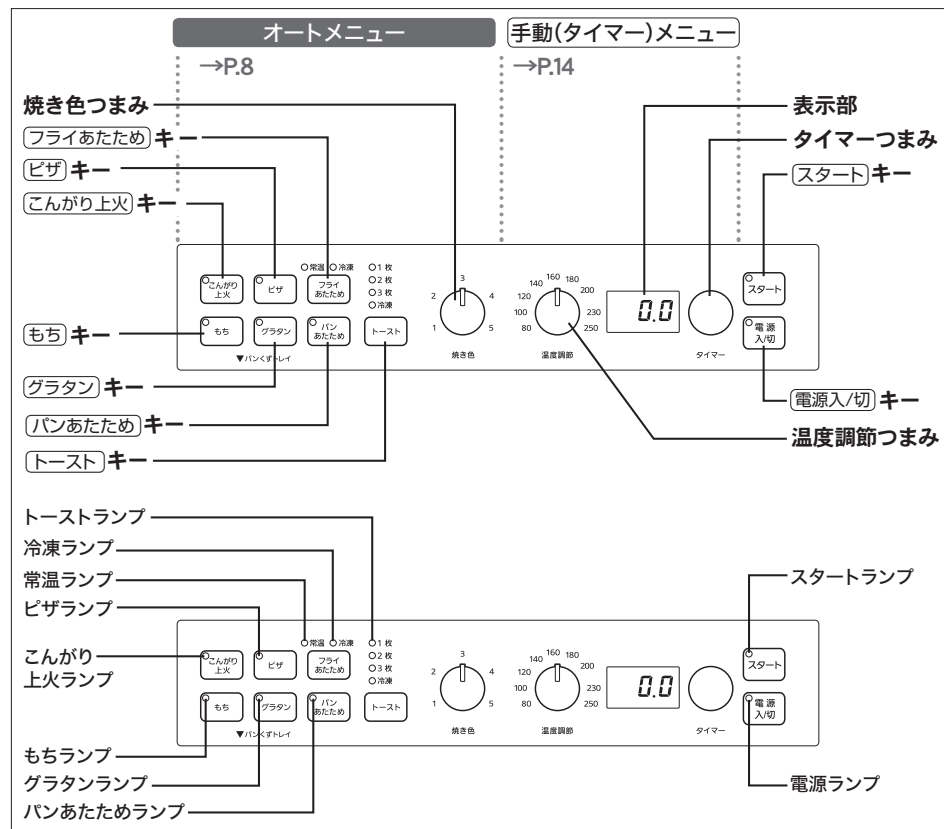
## 付属品

- 調理トレイ(シリコン加工)



※調理トレイは、中央部が盛り上がった(上に反った)形状になっています。この形状は、製品の機能上必要な加工で、変形などの異常ではありません。  
※調理トレイは、加熱により反ることがありますが、ご使用には問題ありません。

## ●操作部

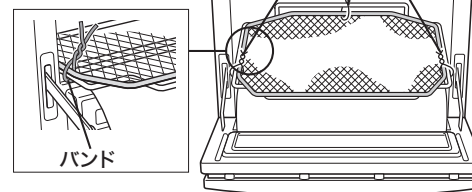


## はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

- 1 箱から本体と調理トレイを取り出す。
- 2 調理トレイ・焼アミを水洗いする。→P.21

## バンドの取りはずし(焼アミ)

ご使用前に、必ず焼アミを固定しているバンド(3カ所)を取りはずしてください。

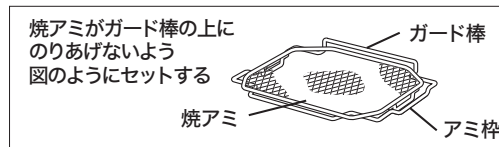
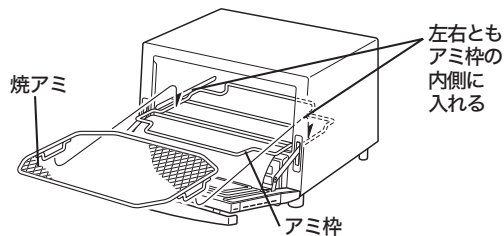
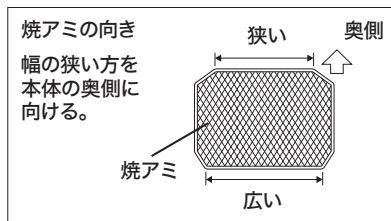


# オートメニューで トーストしたり、調理する

食パンも自動で簡単トースト、  
買ってきたパンもこんがりあたたためできます。

**1** 差込プラグを  
コンセントに確実に差し込む。

**2** 焼アミのオモテ側を上にして、  
アミ枠にセットする。

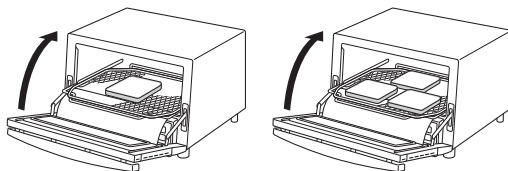


**3** 調理物を入れて、とびらを閉める。

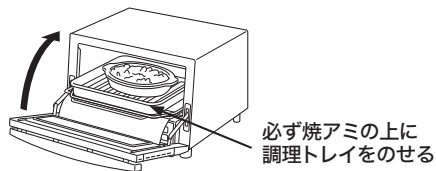
調理物は焼アミの上に均等にのせる。


【焼アミのとき】

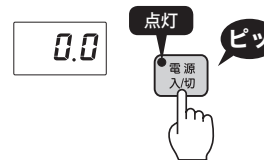
角型食パン1枚の場合      角型食パン3枚の場合



【調理トレイのとき】

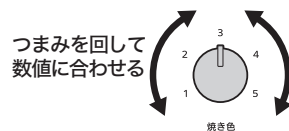


**4**  を押して、電源を入れる。



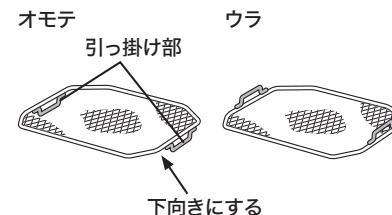
**5** 焼き色つまみを回して合わせる。

パンあたための場合、焼き色の調節はできません。



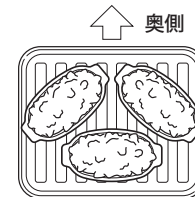
## セット時の確認

焼アミの裏表を確認し、オモテを上にして左右とも引っ掛け部をアミ枠の内側に入れる。正しくセットしていないと焼アミがはずれる原因。



## グラタン皿の置きかた

グラタン皿を3枚並べる場合、図のように置く。



## 焼き色つまみについて

調理物の種類や大きさ、個数により、焼き色が変わりますので、お好みに合わせて調節してください。

1 ↔ 2 ↔ 3 ↔ 4 ↔ 5  
うすい      標準      濃い

## ご注意

- ◆調理トレイは、必ず付属のものを使用する。故障・火災の原因。
- ◆焼アミから落ちるおそれのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ず調理トレイを使用する。故障・火災の原因。
- ◆油の飛び散りやすいもの(魚や肉など)は、アルミホイルに包んで調理トレイにのせる。火災の原因。
- ◆使用中や使用後しばらくは、金属部やガラス窓にふれない。やけどの原因。
- ◆食パン3枚の場合、奥側に寄せて並べる。焼アミの手前側は焼き色がうすくなります。

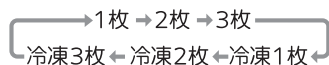
# オートメニューで トーストしたり、調理する

## 6 オートメニューキーを押す。

スタートランプが点滅します。  
※オートメニューの場合、タイマーと温度調節をセットできません。

### 【トーストの場合】

トーストを押すごとにトーストランプが切り替わります。  
焼く枚数に合わせて、切り替えてください。



メニュー例と調理時間の目安 → P.19

### 【フライあたための場合】

フライあたためを押すごとに、常温ランプと冷凍ランプが切り替わります。



メニュー例と調理時間の目安 → P.19

### 【トースト・フライあたため以外の場合】

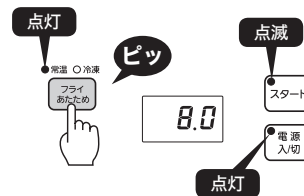
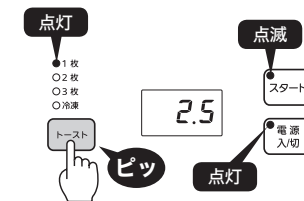
調理するメニューのオートメニューキーを押してください。  
メニュー例と調理時間の目安 → P.19



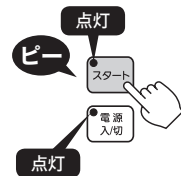
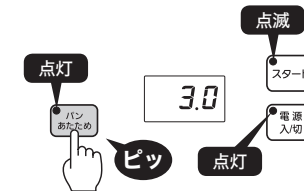
### スタートを押す。

加熱がはじまります。  
※途中で調理をやめたいときは(電源入/切)を押す。

※図はトースト1枚の場合です



※図は「パンあたため」の場合です



### 調理中の音について

使用中や使用後しばらくは、熱により、「ジュー」「パチパチ」「カチカチ」「ボン」という音やファンの作動音がすることがありますが、故障ではありません。

### 調理中の蒸気について

食パンや水分の多いものを焼くと、本体ととびらのすき間から蒸気が出たり、水滴が落ちたりすることがありますが故障ではありません。

### ファンについて

調理メニューによってファンが作動したり、作動しない場合がありますが、故障ではありません。

### 温度調節機能について

庫内の温度が設定温度になると、自動的にヒーターがついたり消えたりしながら調理を続けます。

### 加熱開始後のメニュー変更について

途中でメニューを変更することはできません。変更する場合、(電源入/切)を押して、セットをやり直してください。

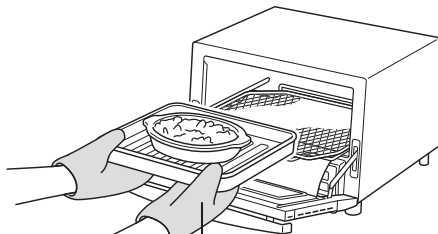
### 焼きが足りない場合

再度オートメニューキーを押す。焼き加減を見ながら、好みの焼き色になったら(電源入/切)を押してください。

# オートメニューで トーストしたり、調理する

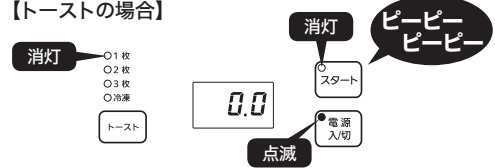
8

「ピーピーピー」と鳴ったら、  
調理物を取り出す。

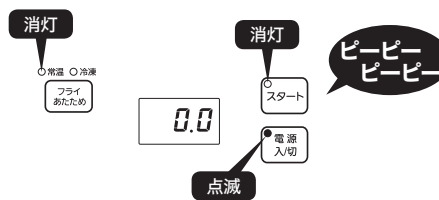


なべつかみなどで取り出し  
やけどに注意する

【トーストの場合】

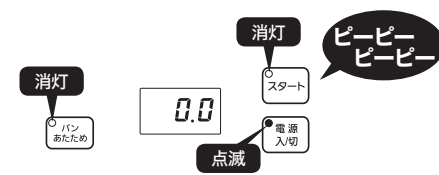


【フライあたための場合】



【トースト・フライあたため以外の場合】

※図は「パンあたため」の場合です



9

電源入/切 を押して、  
差込プラグを抜く。



連続使用するとき

連続して使用する場合、庫内の温度によっ  
て、調理時間が短くなることがあります。

ガラス窓の結露について

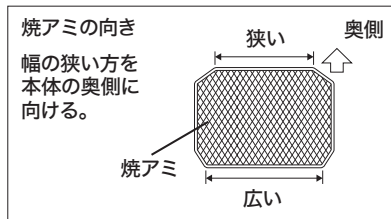
調理物や室温によっては外側のガラス窓の  
内側がくもることがありますが、しばらくす  
るとくもりは消えます。故障ではありません。

# 手動(タイマー)メニューで調理する

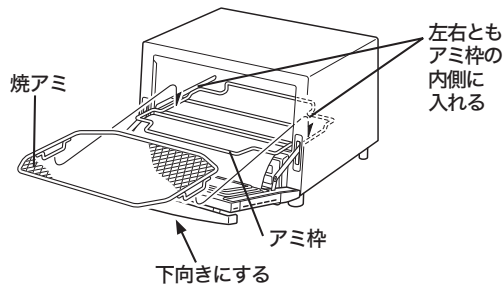
タイマーを使って、調理もできて、とっても便利。

**1** 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。

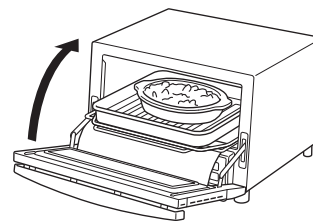
**2** 焼アミのおモテ側を上にして、アミ枠にセットする。



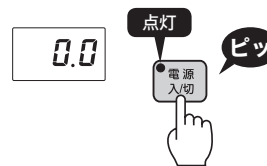
調理トレイを使うときも、必ず焼アミをセットする



**3** 調理物を入れて、とびらを閉める。  
調理物は焼アミの上に均等にのせる。

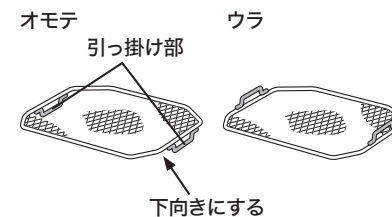


**4**  を押して、電源を入れる。



## セット時の確認

焼アミの裏表を確認し、オモテを上にして左右とも引っ掛け部をアミ枠の内側に入れる。正しくセットしていないと焼アミがはずれる原因。



## ご注意

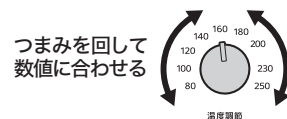
- ◆調理トレイは、必ず付属のものを使用する。故障・火災の原因。
- ◆焼アミから落ちるおそれのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ず調理トレイを使用する。故障・火災の原因。
- ◆油の飛び散りやすいもの(魚や肉など)は、アルミホイルに包んで調理トレイにのせる。火災の原因。
- ◆使用中や使用後しばらくは、金属部やガラス窓にふれない。やけどの原因。



# 手動(タイマー)メニューで調理する

## 5 温度調節つまみをセットする。

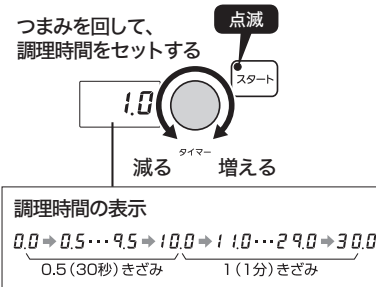
メニュー例と調理時間の目安→P.19



## 6 タイマーつまみをセットする。

つまみを回すとスタートランプが点滅し、表示部の調理時間が切り替わります。

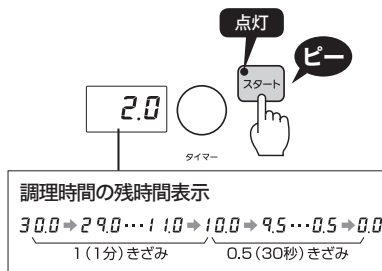
メニュー例と調理時間の目安→P.19



## 7 スタートを押す。

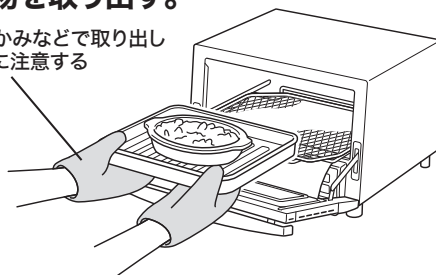
加熱がはじまり、表示部に調理時間の残時間が表示されます。

※途中で調理をやめたいときは(電源入/切)を押す。



## 8 「ピーピーピーピー」と鳴ったら、調理物を取り出す。

なべつかみなどで取り出しやけどに注意する



## 9 電源入/切を押して、差込プラグを抜く。



### 調理中の音について

使用中や使用後しばらくは、熱により、「ジューッ」「パチパチ」「カチカチ」「ボン」という音やファンの作動音がすることがありますが、故障ではありません。

### 調理中の蒸気について

食パンや水分の多いものを焼くと、本体とびらのすき間から蒸気が出たり、水滴が落ちたりすることがありますが故障ではありません。

### ファンについて

庫内の温度によってファンが作動したり、作動しない場合がありますが、故障ではありません。

### タイマーについて

30秒～30分までセットできます。

### 連続使用するとき

連続して使用する場合、焼けすぎることもあるため、2回目以降は初回よりタイマーを短めにセットする。

### 温度調節機能について

- ◆庫内の温度が設定温度になると、自動的にヒーターがついたり消えたりしながら調理を続けます。
- ◆連続して使用すると、ヒーターがついたり消えたりする回数が増えるので、調理時間が長くなることがあります。

### 冷凍食品、魚・肉を調理するとき

調理のポイントとご注意→P.18

### 加熱開始後の調理時間の変更について

加熱開始後、最大30分までの調理時間(経過時間を含む)に変更できます。

## 調理のポイントとご注意

### おもちを焼く場合

- おもちは膨れてたれたり、焼けすぎたりしますので、焼け具合を見ながら焼きます。
- おもちの表面が焼けても内部がかたいときは、余熱のある庫内に約2～4分入れておくと、やわらかくなります。
- おもちを連続して焼いた場合は、温度調節機能の働きで、調理時間が長くなる場合があります。→P.17
- 鏡もちを焼く場合は、小さめ(約50g)に切って焼いてください。

### 冷凍食品を調理する場合

- 冷凍食品は、市販の「オーブトースター用」と表示してあるものを使用し、食品パッケージの注意事項をよく読んで調理してください。
- 調理時間は、温度調節機能の働きで、食品パッケージに記載の調理時間より長くなる場合があります。→P.17
- 表面の霜を取り除くと、焼きムラが少なくなります。

### ご注意

- 使用中は、本体から離れないでください。加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火することがあります。必ず本体のそばにいて調理物のようすを見ながら使用してください。
- 必要以上に加熱しないでください。過熱により発火することがあります。バターロール・クッキー・薄切りパン・もち・餃子の皮などのこげやすいものや、水分の少ない食品・アルコールを含む食品・油分の多い食品は燃えやすいため、必ず加熱時間を控えめにして加熱しすぎないように注意してください。
- パンくずトレイが汚れた状態で使用しますと、トーストの裏面が焼けにくくなる場合があります。パンくずトレイに汚れが付着したときは、すみやかにお手入れしてください。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、水ですすいでください。

### においが出るものを調理する場合

庫内においが残らないようにアルミホイルでしっかり包み、調理トレイにのせて調理します。

### フライなどをあたためる場合

調理トレイにアルミホイルを敷いて加熱します。

### こげやすいものを調理する場合

- 調理時間を短めにし、焼き色を見ながら途中で裏返したり、アルミホイルで敷いたり包んだりして、でき具合を調節します。
- 表面がこげすぎる場合は、アルミホイルをかぶせると、こげにくくなります。

### 魚・肉を焼く場合

油が飛び散らないようにアルミホイルでしっかり包み、調理トレイにのせてホイル焼きにします。

## オートメニューでできるメニュー例

下記のメニュー表をご参照の上、焼き色つまみを調節してください。

※調理時間は、材料の温度、質、量、種類、室温などにより異なりますので、でき具合を見ながら加減してください。

| メニュー        | 量                | 調理トレイ<br>(○:使用) | 焼き色つまみ<br>の目安 | 調理時間の<br>目安 | メモ     |   |             |
|-------------|------------------|-----------------|---------------|-------------|--------|---|-------------|
| トースト        | トースト             | 1枚              | —             | 3           | 約2分30秒 | 6枚切(厚さ約2cm)の場合。<br>調理時間は焼き色つまみの設定によって異なります。   |             |
|             |                  | 2枚              | —             | 3           | 約3分    |   |             |
|             |                  | 3枚              | —             | 3           | 約3分30秒 |   |             |
| 冷凍トースト      | 冷凍トースト           | 1枚              | —             | 3           | 約4分    | 6枚切(厚さ約2cm)の場合。<br>調理時間は焼き色つまみの設定によって異なります。   |             |
|             |                  | 2枚              | —             | 3           | 約4分30秒 |   |             |
|             |                  | 3枚              | —             | 3           | 約5分    |   |             |
| フライ<br>あたため | 常温               | から揚げ            | 12個           | ○           | 3      | 約8分   | 1個約30gの場合。  |
|             |                  | コロッケ            | 6個            | ○           | 5      | 約10分30秒   | 1個約50gの場合。  |
|             |                  | 天ぷら             | 4個            | ○           | 3      | 約8分   | —           |
|             | 冷凍               | とんかつ            | 2枚            | ○           | 2      | 約6分45秒  | 1枚約150gの場合。 |
|             |                  | から揚げ            | 12個           | ○           | 3      | 約12分  | 1個約30gの場合。  |
|             |                  | フライドポテト         | 200g          | ○           | 3      | 約12分  | —           |
| ホット<br>あたた  | 調理済みお弁当<br>冷凍フライ | 6個              | ○             | 2           | 約10分   | 1個約20gの場合。  |             |
|             | クロワッサン           | 4個              | —             | —           | 約3分    | —   |             |
| ピザ          | 冷蔵ピザ             | 1枚              | ○             | 3           | 約8分    | 厚さ約3cmの場合。<br>直径約25cmの場合。<br>調理トレイにアルミホイルを敷いてください。<br>手作りピザや冷凍ピザの場合、焼き色つまみで標準よりも濃い色に調節してください。 |             |
| グラタン        | グラタン             | 2皿              | ○             | 3           | 約11分   | 1皿約300gの場合。<br>3皿や冷凍グラタンの場合、焼き色つまみで標準よりも濃い色に調節してください。   |             |
| もち          | おもち<br>(パックきりもち) | 3個              | —             | 2           | 約4分    | 1個約50gの場合。  |             |
|             |                  | 6個              | —             | 4           | 約5分    | 常温のもちを入れてください。  |             |
| 上火<br>上がり   | グラタン・ピザなど        | 適宜              | 適宜            | 3           | 約4分30秒 | 上面にこげ目をつけたい場合。<br>焼き加減を見ながらお好みの焼き色になったら、<br>(電源/切)を押してください。                                   |             |

※予熱は必要ありません。

※続けて調理する場合、温度調節機能の働きにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。

※フライあたためはフライ済みのものを加熱してください。フライ前の状態のものは加熱しないでください。

## 手動メニューでできるメニュー例

下記のメニュー表をご参照の上、温度調節とタイマーのセットを調節してください。

※調理時間は、材料の温度、質、量、種類、室温などにより異なりますので、でき具合を見ながら加減してください。

| メニュー | 量       | 調理トレイ<br>(○:使用) | 温度<br>調節 | タイマー(分)<br>(初回の目安) | メモ    |   |
|------|---------|-----------------|----------|--------------------|-------|---|
| お菓子  | ソフトクッキー | 12個             | ○        | 160                | 9～12  | 調理トレイにアルミホイルを敷いてください。<br>加熱しすぎに注意してください。                          |
|      | ロールケーキ  | 1本              | ○        | 140                | 8～10  | 調理トレイにオープンシートを敷いてください。<br>表面がこげても内部が焼き足りないときは、余熱のある庫内に入れておいてください。 |
|      | スイートポテト | 6個              | ○        | 230                | 10～13 | —   |
| 焼きもの | ホイル焼き   | 2包              | ○        | 250                | 15～18 | 1包約120gの場合。<br>包み目は、上にしてください。                                     |
|      | ピザトースト  | 2枚              | ○        | 200                | 5～6   | 6枚切(厚さ約2cm)の場合。<br>調理トレイにアルミホイルを敷いてください。                          |
|      | 焼きいも    | 1本              | ○        | 250                | 25～30 | 直径約4cm、約200gの場合。  |
|      | 焼きなす    | 2本              | ○        | 250                | 15～20 | 太さ約4cmの場合。<br>調理トレイにアルミホイルを敷いてください。<br>破裂防止のため、表面に穴を開けてください。      |

※予熱は必要ありません。

※続けて調理する場合、温度調節機能の働きにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。

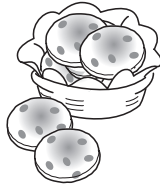
でき具合を見ながら調理時間を調節してください。

# クッキングガイド

## レーズン入りソフトクッキー

- 材料 (24個分)  
※1回に焼ける量は12個です。  
A[薄力粉…70g  
ベーキングパウダー…小さじ1/4  
バター…40g  
卵 (中) …1/2個  
砂糖…35g  
レーズン…90g

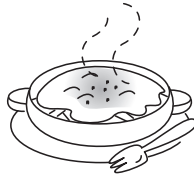
- つくりかた  
①Aは合わせてふるっておく。  
②レーズンはぬるま湯でもどしておく。  
③ボールにやわらかくしたバターを入れ、泡立て器で白っぽいクリーム状になるまで練り、砂糖を加えて混ぜる。  
④器に卵を割りほぐし、③に少しずつ加えて混ぜる。  
⑤④に②を加え、木べらなどでさっくり混ぜ合わせてまとめる。  
⑥⑤を24等分し、1個4mm程度の厚さに形を整える。  
⑦調理トレイにアルミホイルを敷き、⑥を12個ずつ中央に均等に並べる。  
⑧調理トレイを本体にセットし、温度調節160で9~12分焼く。



## マカロニグラタン

- 材料 (2皿分)  
マカロニ…50g  
玉ネギ…1/2個  
鶏肉…80g  
バター…大さじ1  
塩・こしょう…各少々  
ナチュラルチーズ…30g  
ホワイトソース  
(バター…25g  
薄力粉…25g  
牛乳…1 1/2カップ  
塩・こしょう…各少々)

- つくりかた  
①マカロニは、塩を少々加えたたっぷりの熱湯でゆでしておく。  
②玉ネギは薄切り、鶏肉はひとくち大に切る。  
③厚手の鍋にバター(25g)を溶かし、薄力粉を加えてこがさないように炒める。その中に牛乳を少しずつ加えてのぼし、塩・こしょうを調味してホワイトソースをつくる。  
④バター(大さじ1)で②の玉ネギと鶏肉を炒め、塩・こしょうで味をととのえた後、①のマカロニと③のホワイトソースの半量を加え混ぜ合わせる。  
⑤バターをぬったグラタン皿に④を入れ、残りのホワイトソースをかけ、ナチュラルチーズをのせる。  
⑥調理トレイの上のせ、**[グラタン]**で焼きあげる。



## スポンジケーキ

- 材料  
卵(大)…3個  
薄力粉…90g(ふるっておく)  
砂糖…90g  
バター…30g  
バニラエッセンス…少々

- つくりかた  
①18cmケーキ型にクッキング用シートを敷く。(クッキング用シートは型からはみ出ないようにする。)  
②ボウルに卵白を入れ、泡だて器でほくすように泡立てる。(ボウルや泡だて器は綺麗なものを使用して下さい。油分が残っていると綺麗に泡立ちません。)  
③泡の大きさがそろってきたら、半量の砂糖を2~3回に分けて加えながら泡立てる。泡立て器を持ち上げて、角が立つまでしっかり泡立てる。  
④別のボウルに卵黄・残りの砂糖・バニラエッセンスを加え、白っぽくなるまで泡立てる。  
⑤④に③を加え、しっかり泡立てる。  
⑥⑤にふるった薄力粉を加え、切るように混ぜる。  
⑦粉が少し残っている状態で溶かしバターを加え、切るように手早く混ぜ合わせる。  
⑧ケーキ型に生地を入れ、5~10cmの高さから2~3回落とし空気を抜き、表面を平らにする。  
⑨焼き網の上にケーキ型を置き、温度調節140で25~30分焼く。  
⑩⑨を本体から取り出し、型ごと20~30cmの高さから落とし、焼き縮みを防ぐ。



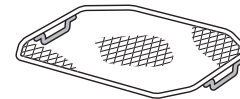
# お手入れする

こまめにお手入れして、  
清潔・長持ち！

- ◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
- ◆洗剤でお手入れするときは、家庭用の台所用合成洗剤(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

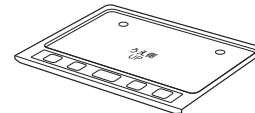
焼アミ



調理トレイ



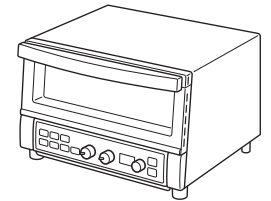
パンくずトレイ



- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

## 汚れるたびにお手入れする箇所

本体



- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
- 2 乾いた布で洗剤分を充分にふき取り、乾燥させる。

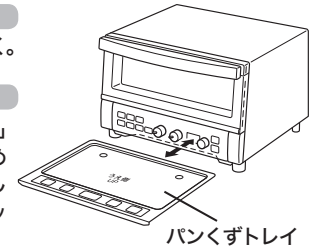
## パンくずトレイのはずしかた・つけた

はずしかた

手前に引き抜く。

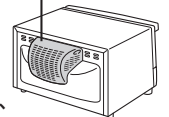
つけた

「うえ側 (UP)」の文字の読める面を上にして、本体にセットする。



## ご注意

- ◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学そうきん・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。
- ◆つけおき洗いはしない。
- ◆使用後は、パンくずトレイを必ずお手入れする。汚れたまま使用すると、テーブルがこげたり焼きムラの原因。
- ◆本体を丸洗いしない。水にひたさない。
- ◆本体背面のファンカバーをファンカバーこまめにお手入れする。ほこりや異物が付着すると故障の原因。
- ◆上下のヒーターやガラス窓に、力が加わらないようにしてお手入れする。
- ◆上ヒーターをふくと、黒い塗料がつくことがありますが、故障ではありません。



# 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  | 直し方  | 参照ページ             |
|-----------------------------|--|--|-------------------|
| 調理時間が長くなる。                  | 連続して使用していませんか。<br>庫内が油で汚れていませんか。   | ヒーターがついたり消えたりする回数が増えるため、調理時間が長くなる場合があります。<br>庫内が油で汚れていると、温度調節機能が正常に作動せず、なかなか加熱されません。使用後は必ずお手入れしてください。        | 11・17<br>11・17・21 |
| とびらが閉まらない。                  | 焼アミが正しく確実にセットされていますか。  | 焼アミを正しく確実にセットする。   | 9・15              |
| 焼きムラがでたり、テーブルがこげたりする。       | パンくずトレイが汚れたままで使用していませんか。<br>パンくずトレイはセットされていますか。                            | 使用後は必ずお手入れする。<br>パンくずトレイを正しく確実にセットした状態で使用する。   | 21<br>21          |
| 加熱されない。<br>(上下のヒーターが赤くならない) | 差込プラグが抜けていませんか。  | 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。   | 8・14              |
| 蒸気がもれたり、水滴が落ちたりする。          | 食パンや水分の多いものを調理していませんか。   | 庫内に蒸気をこもらせないために、本体ととびらの間にすき間をもうけています。<br>食パンや水分の多いものを焼くと、蒸気が出たり、水滴が落ちたりすることがありますが、故障ではありません。                 |                   |
| 煙が出たり、においがする。               | 使いはじめたばかりではありませんか。<br>パンくずトレイ・焼アミ・調理トレイ・庫内などが汚れていませんか。<br>調理時間が長くなっていませんか。 | はじめてご使用になるときに、煙が出たり、においがすることがありますが、異常ではありません。ご使用にともない出なくなります。<br>使用後は必ずお手入れする。<br>でき具合を確認しながら、調理時間を調節してください。 | 21                |

| こんなとき             | 理由                                     |
|-------------------|--|
| ヒーターが消えたり、ついたりする。 | 温度調節機能の働きです。故障ではありません。                 |
| 表示部に「E 13」と表示される。 | 本体が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。 |
| ヒーターが赤くならない。      | 上ヒーターは黒遠赤ヒーターのためあまり赤くなりませんが、故障ではありません。 |
| 「ボン」という音がする。      | 加熱中・加熱後、本体の膨張・収縮などにより音がしますが、故障ではありません。 |

## 仕様

| 電源           | 消費電力(W) | 外形寸法*(cm) |      |      | 質量*(kg)<br>(調理トレイは含まず) | コードの長さ*(m) |
|--------------|---------|-----------|------|------|------------------------|------------|
|              |         | 幅         | 奥行   | 高さ   |                        |            |
| 100V 50-60Hz | 1312    | 37.7      | 38.5 | 24.5 | 5.4                    | 1.2        |

\*おおよその数値です。

●この製品は日本国内用に設計されているため、海外では使用できません。また、アフターサービスもできません。

## 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・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

- ◆焼アミ
- ◆パンくずトレイ
- ◆調理トレイ

◆樹脂部品(傷んできたとき)  
とびらとっ手・つまみなどの樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合がありますので交換してください。(有償修理)

## 保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「故障かな?と思ったら」→P.22をご覧ください。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修理を依頼される時

- 保証書期間内 … お連れしますが、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補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打ち切り後10年です。

### 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 … 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
- 部品代 … 製品の修復に使った部品の代金です。

### 6その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(下記)までご連絡ください。

※本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

## 連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社  
〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・修理のご相談 お客様ご相談窓口

ナビダイヤル  
(全国共通番号)



0570-011101

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ

有料でご案内させていただいております。

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)

### 消耗品・別売品のご購入サイト

<https://www.tiger-shop.jp/>



### 修理に関するご案内・受付サイト

<https://www.tiger.jp/customer/repair.html>



ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>

※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。