

愛情点検 長年ご使用のオーブントースターの点検を！		
	こんな症状はありませんか	●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。 ●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。 ●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。 ●製品にふれるとビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。
		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。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくくと便利です。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

タイガーオーブ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。

型 名	KAK-G2
★お名前	様
お客様	ご住所 〒
電話番号	
★お買い上げ日	★取扱販売店名・住所・電話番号
年 月 日	
保証期間(お買い上げ日より)	
本体 1年 (消耗品は除く)	

修理メモ

※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。

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。
---------------	---

〈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が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。
 - (イ) 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
 - (ロ) 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
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、ガス害（硫化ガスなど）、公害や異常電圧による故障および損傷
 - (ニ) 一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載）に使用された場合の故障および損傷
 - (ホ) 虫等の侵入による故障
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合
 - (ト) 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
 - (チ) 消耗品の交換
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 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。

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



TIGER

KAK-G2型

家庭用

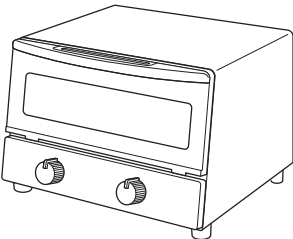
オーブントースター

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。

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。



はじめに

- 2ー安全上のご注意
- 7ー各部のなまえと付属品
- 7ーはじめて使うとき・しばらく使わなかったとき
- 7ーバンドの取りはずしかた(焼アミ)

使いかた

- 8ートースト・調理のしかた
- 10ーメニュー例と調理時間の目安
- 11ー調理のポイントとご注意

お手入れ

- 12ーお手入れのしかた
- 13ーパンくずトレイの取りはずし・取りつけかた

メニューガイド

- 13ーレーズン入りソフトクッキーの作りかた

困ったときは

- 14ー故障かな?と思ったら

その他

- 14ー仕様
- 15ー消耗品・別売品のお買い求めについて
- 15ー保証とサービスについて
- 15ー連絡先

安全上のご注意

- ◇ 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。



警告

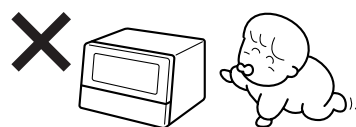
乳幼児には特に注意



禁止

子どもだけで使わせたり、乳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。



警告

改造はしない



分解禁止

修理技術者以外の人へ、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、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.15」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。

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。



警告

異常・故障時



必ず実施

異常・故障時はすぐに差込プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.15」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。



警告

使用する場所に注意



禁止

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

使用する場所に注意



禁止

次のような場所では使わない。

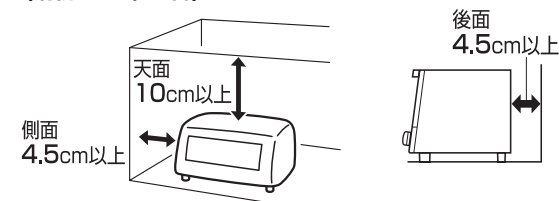
- 不安定な場所
- 火気の近く
- 水のかかりやすい場所
- 差込プラグに蒸気があたるところ
- 直射日光が長時間あたる場所
- 熱に弱いテーブルや敷物などの上
- 壁や家具(木製)の近く

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。

前面および側面の片方は開放しておく
〈消防法基準適合〉



※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上図(木製の場合)よりさらに離すこと。



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。



禁止

肩よりも高い位置に設置しない。

調理物を取り出すとき、とびらに手がふれてやけどのおそれ。

安全上のご注意

⚠ 注意

使用用途に注意



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。

⚠ 注意

使用中・使用後は



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。



使用中は本体が熱くなるので注意する。
本体の上にものをのせたり、本体下のす
き間にものをを入れて使用すると、火災やや
けどのおそれがあります。



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。



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。



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。

各部についての 注意事項

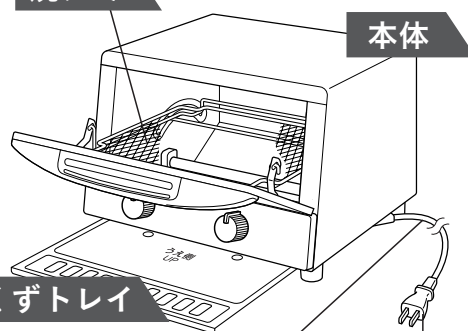
調理トレイ



焼アミ

本体

パンくずトレイ



本体

電源コード

差込プラグ

⚠ 警告



水につけたり、水をかけたりしない。
●丸洗いしない。●本体内部に水を入れない。
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。

本体(つづき)

⚠ 注意



本体やガラス窓に衝撃を加えない。
●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。
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。
火災・やけど・故障の原因。



本体の上にものをのせたり、
本体の下のすき間にものをを入れて
使わない。
本体やものが変形・変質したり、火災
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。
溶け出したり、燃えることがあり、火災
のおそれ。



タイマーのつまみを、
固定したり回しすぎたりしない。
火災のおそれ。



から焼きはしない。
故障の原因。



生の肉・魚やフライなどを
直接焼かない。また、フライなど
油の出るものを調理トレイなしで
加熱しない。
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
も油の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。
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。
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し
て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。
パンが発火するおそれ。



調理物が発煙・発火した場合は、
すぐにタイマーを切り、
差込プラグを抜く。
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。
調理物の発火や、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。
とびらとっ手やとびらがはずれて、とび
らや本体が落下するなど、けがや破損
のおそれ。

電源コード・差込プラグ

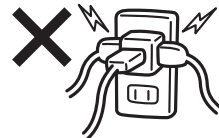
警告



次のような使いかたをしない。



- 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くような使用。
(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、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.15」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、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。
壁・家具などの損傷の原因。

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。
火災のおそれ。

注意



必ずパンくずトレイをセットする。
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。
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。
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。
変形や破損するおそれ。



焼アミや調理トレイのお手入れをこまめに行う。
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、
まず確認してください。

焼アミ (ネット)

はずしてお手入れできます。

ヒーター

(上1本・下1本)

とびら

とびらとっ手

パンくずトレイ

引き抜いてお手入れできます。

電源コード

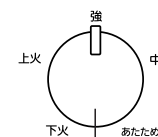
差込プラグ

ガラス窓

操作部

ヒーター切替
(5段階)

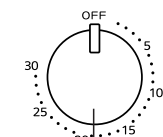
メニューに合わせて
調節します。→P.10



ヒーター切替つまみ

タイマー (30分計)

メニューに合わせて
セットします。



タイマーつまみ

付属品

調理トレイ



※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。

はじめて使うとき・
しばらく使わなかったとき

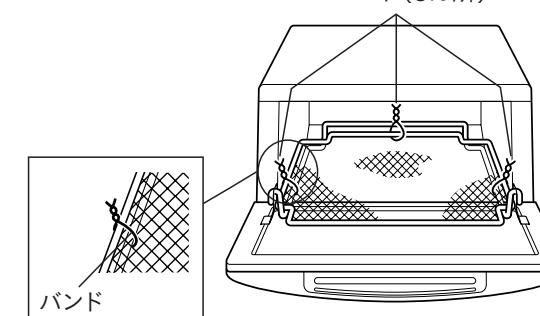
1 箱から、本体と調理トレイを
取り出す。

2 調理トレイ・焼アミを
水洗いする。→P.12

バンドの取りはずしかた(焼アミ)

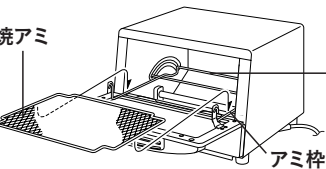
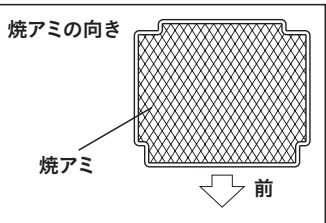
ご使用の前に、必ず焼アミを固定しているバンド
(3カ所)を取りはずしてください。

バンド(3カ所)

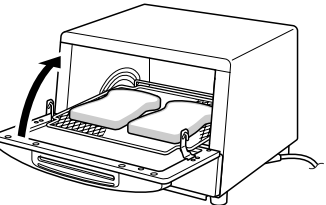


バンド

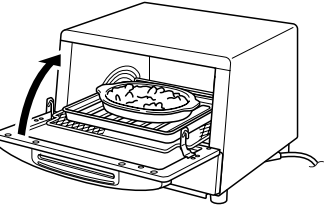
トースト・調理のしかた



【烤アミの場合】

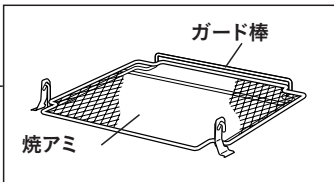


【調理トレイの場合】



1 差込プラグをコンセントに差し込み、烤アミをアミ枠にセットする。

- ◇タイマーが「OFF」になっていることを確認してから行います。
- ◇烤アミの向きは正しくセットします。
- ◇烤アミがガード棒の上にのりあげないようにセットします。



2 調理物を入れて、とびらを閉める。

- ◇調理トレイを使う場合は、必ず烤アミの上に 調理トレイをのせます。
- ◇おもち・冷凍食品・魚・肉を調理するとき→P.10・11

⚠ ご注意

- 調理トレイは、必ず付属のものを使用する。また、烤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・火災の原因になります。
- 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。火災の原因になります。

3 ヒーター切替つまみをセットする。

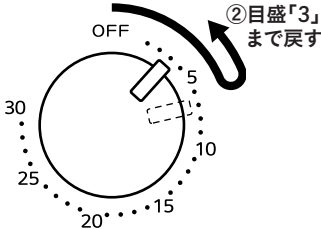
- ◇ヒーター切替つまみを回して目盛に合わせます。
- ◇メニュー例と調理時間の目安→P.10
- ◇ヒーター切替について

ヒーター切替	上ヒーター	下ヒーター
強	510W	490W
中	260W*	490W
上火	510W	—
下火	—	490W
あたため	260W*	—

*ヒーターが赤くなりませんが、故障ではありません。

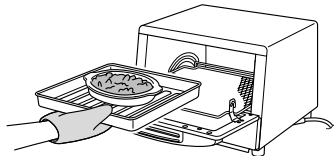
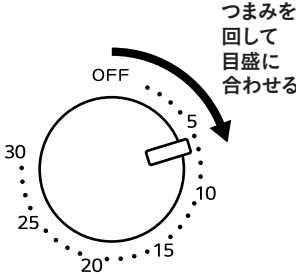
【目盛5以下の場合】
(例：目盛3にセットするとき)

①目盛「6」以上回す



②目盛「3」まで戻す

【目盛6以上の場合】



4 タイマーつまみをセットする。

- ◇1～30分までセットできます。
- ◇タイマーつまみを回すと通電され、加熱がはじまります。
- ◇メニュー例と調理時間の目安→P.10
- ◇途中で調理をやめたいときは、「OFF」に戻します。

《お知らせ》

- ◇タイマーが切れた後もしばらくはタイマーの動く音がしますが、故障ではありません。
- ◇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る場合がありますが、故障ではありません。
- ◇使用中や使用後しばらくは、熱により「ジュー」「パチパチ」「ボン」などの音がすることがありますが、故障ではありません。

5 「チーン」と鳴ったら、調理物を取り出し、使用後は差込プラグを抜く。

⚠ ご注意

- なべつかみなどで取り出し、やけどに注意する。
- 使用中や使用後しばらくは、金属部・ガラス窓にふれない。やけどの原因になります。

《過熱防止サーモスタットについて》

- 庫内の温度が高温になると、温度の上がりすぎを防ぐため、自動的にヒーターがついたり消えたりしながら調理をしますが、故障ではありません。

《連続使用について》

- 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ため、調理時間が長くなることがあります。
- 連続して使用するときには、調理を続ける前に、とびらを開いて庫内を冷ましてからご使用ください。

メニュー例と調理時間の目安

- ◇本体に表示されているメニュー説明と下記のメニュー表をご参照の上、ヒーター切替・タイマーセットをしてください。
- ◇予熱は必要ありません。
- ◇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。
- ◇続けて調理する場合、過熱防止サーモスタットの働きにより、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。→**P.9**
- ◇30分以上の調理は、タイマーが切れた後、もう一度回して残り時間を合わせてください。

メニュー	量	調理トレイ (○:使用)	ヒーター切替	タイマー目盛(分) (初回の目安)	メモ
トースト	1枚	—	強	2～2.5	6枚切(厚さ約2cm)の場合。 厚切りの冷凍トーストの場合、 内部があたたまりにくいので、 タイマーが切れた後、 余熱のある庫内に入れておいてください。
	2枚	—		2～3	
冷凍トースト	1枚	—		2～2.5	
	2枚	—		3～3.5	
ピザトースト	1枚	○		3～4	6枚切(厚さ約2cm)の場合。 調理トレイにアルミホイルを敷いてください。
おもち (パックきりもち)	3個	—		3～4	1個約50gの場合。 常温のおもちを入れてください。
グラタン	2皿	○		9～11	1皿約300gの場合。
焼きなす	2本	○		13～15	太さ約4～5cmの場合。 破裂防止のため、表面に穴を開けてください。
ホイル焼き	2包	○		11～14	1包約120gの場合。 包み目は、上にしてください。
冷凍フライドポテト (調理済み)	約 150g	○		10～14	調理トレイにアルミホイルを敷き、 重ならないように置いてください。
焼きいも	1本	○	中	30～40	直径約4cm、200gの場合。
手作りピザ	1枚	○		5～7	直径約20cmの場合。 調理トレイにアルミホイルを敷いてください。
冷蔵ピザ(調理済み)	1枚	○		9～11	
冷凍ピザ(調理済み)	1枚	○		12～14	調理トレイにアルミホイルを敷いてください。
フライのあたため	3個	○		4～6	
ソフトクッキー	6個	—	あたため	4～5	焼アミにアルミホイルを敷いてください。 加熱しすぎに注意してください。
ロールパンのあたため	4個	—		4～6	加熱しすぎに注意してください。
クロワッサンの あたため	4個	—		4～6	
こんがりこげ目	適宜	適宜	上火	適宜	グラタンやピザなどで、上面にこげ目をつけたい場合。 焼き色を見ながら、時間を調節してください。
ベーグル	2個	—	下火	3～4	加熱しすぎに注意してください。

調理のポイントとご注意

おもちを焼く場合

◇おもちは種類によって膨れてたれたり、焼けすぎたりしますので、焼け具合を見ながら焼きます。庫内中央はこげやすいため、注意してください。

◇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、過熱防止サーモスタットの働きで、調理時間が長くなる場合があります。→**P.9**

◇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。

においが出るものを調理する場合

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

フライなどを調理する場合

調理トレイにアルミホイルを敷いて調理します。

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。

△ご注意

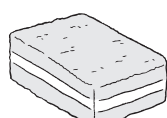
- 使用中は、本体から離れない。
必ず本体のそばにいて調理物のようすを見ながら使用する。
加熱しすぎると、調理物がこげたり、発火することがあります。
- 必要以上に加熱しない。
過熱により発火することがあります。ロールパン・クッキー・薄切りパン・もち・餃子の皮などのこげやすいものや、水分の少ない食品・アルコールを含む食品・油分の多い食品は燃えやすいため、必ず加熱時間を控えめにし、加熱しすぎないように注意すること。
- パンくずトレイに汚れが付着したときは、すみやかにお手入れする。パンくずトレイが汚れた状態で使用すると、トーストの裏面が焼けにくくなる場合があります。洗剤をうすめた水またはぬるま湯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

- 冷凍クロquetteは、加熱しすぎると中身が飛び出ることがあるので注意する。
- 冷凍食品の天ぷらは焼かない。発火することがあります。
- 焼アミの上で直接調理すると、次の調理物に、においが移ることがあるので注意する。
- クッキング用シートを使用する場合、加熱時間や調理条件によっては発火することがあるので注意する。
- 加熱中、アルミホイルがヒーターに接触しないように注意する。
アルミホイルが溶けてヒーターに付着すると、故障の原因になります。

お手入れのしかた

◇必ず差込プラグを抜き、冷めてからお手入れしてください。

準備する
用具・洗剤



やわらかい
スポンジ



やわらかい布



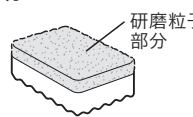
家庭用の
中性台所用合成洗剤
(食器用・調理器具用)

使えないもの

❌

□ ナイロンたわし・金属たわし・金属へらなど
□ スポンジの研磨粒子部分

□ 中性以外の洗剤
□ シンナー類・クレンザー・漂白剤
□ 化学ぞうきん
□ 熱湯
□ 食器洗浄機・食器乾燥器

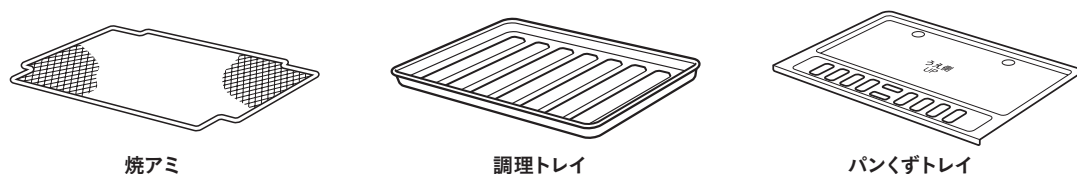


研磨粒子部分

庫内やパンくずトレイのお手入れに使用すると、焼きムラの原因。

使うたびに洗うもの

1. 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジを使って洗い、水ですすぐ。
2. 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

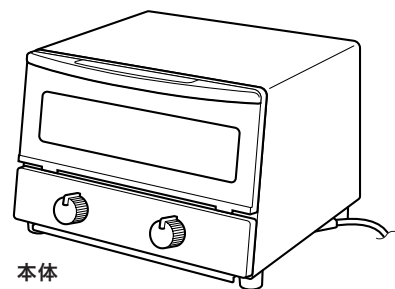


△ご注意

- 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になります。

汚れるたびにお手入れする箇所

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。
(電源コード・差込プラグは乾いた布でふく。)
2. 乾いた布で洗剤分を十分にふき取り、乾燥させる。



△ご注意

- 本体を丸洗いしない。水にひたさない。
- 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。
- 上のヒーターをふくときは、黄色い塗料がつくことがあるので、ヒーターが充分冷めてから、紙ナフキンなどを使う。
※上のヒーターは、黄色い塗装をした「遠赤ヒーター」です。

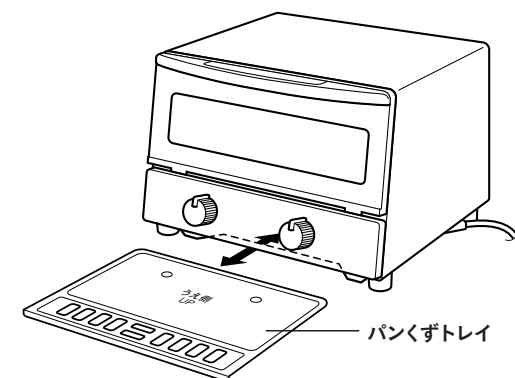
パンくずトレイの取りはずし・取り付けかた

はずしかた

手前に引き抜く。

つけかた

「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。



メニューガイド

レーズン入り ソフトクッキーの作りかた

材料(24個分)

※1回に焼ける量は6個です。

- A
- | | | |
|--------------------|--------------|------------|
| ● 薄力粉…70g | ● バター…40g | ● 砂糖…35g |
| ● ベーキングパウダー…小さじ1/4 | ● 卵(中) …1/2個 | ● レーズン…90g |

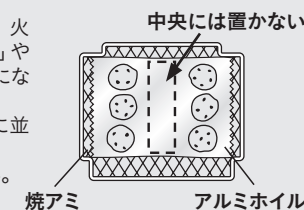
作りかた

- ① A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。
- ⑤ ④に①と②を加え、木べらなどでさっくり混ぜ合わせてまとめる。
- ⑥ ⑤を24等分し、1個4mm程度の厚さに形を整える。
- ⑦ 焼アミにアルミホイルを敷き、生地(⑥)を下図のように6個ずつ均等に並べる。
- ⑧ 焼アミを本体にセットし、ヒーター切替を「中」、タイマーを4～5分にセットして焼く。



△ご注意

- ヒーター切替は、必ず「中」にセットしてください。「強」で加熱すると、火力が強すぎるためクッキーが発火するおそれがあります。また、「下火」や「上火」で加熱すると、生焼けになるなどうまく焼きあがらない原因になります。
- 生地を並べるときは、必ず図のように並べてください。焼アミの中央に並べると、生地がこげるおそれがあります。
- 調理物を取り出すときは、庫内が熱くなっているので注意してください。



故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、
ご確認ください。

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	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。	→ 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。	→ 9
		→ 調理を続ける前に、とびらを開いて庫内を冷ましてから、使用する。	→ 9
	→ 庫内が油で汚れていませんか。	→ 庫内が油で汚れていると、過熱防止サーモスタットが正常に作動せず、なかなか加熱されません。使用後は必ずお手入れする。	→ 9 12 13
●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。	→ 8
●焼きムラができたり、 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。	→ 使用後は必ずお手入れする。	→ 12 13
	→ パンくずトレイはセットされていますか。	→ 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。	→ 13
●加熱されない。 (または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
	→ ヒーター切替つまみが「強」以外になっていませんか。	→ ヒーター切替によって、ヒーターは赤くなりませんが、故障ではありません。	→ 8
●蒸気もれる。	→ 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。食パンや水分の多いものを焼くと、蒸気が出ることがありますが、故障ではありません。	→ 9
●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。	→ 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。	
	→ 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。	→ 調理くずや油分が残ったまま調理すると、発煙・発火することがあります。使用後は必ずお手入れする。	→ 12 13

こんなときは	理 由
●タイマーが切れた後に、 タイマーの動く音がする。	→ タイマーの切れた後もしばらくはタイマーの動く音がありますが、故障ではありません。
●ヒーターが消えたり、 ついたりする。	→ 過熱防止サーモスタットの働きです。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) (調理トレイは含まず)	コードの長さ* (m)
		幅	奥行	高さ		
100V 50-60Hz	1000	31.2	26.7	22.4	2.8	1.0

*おおよその数値です。

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
- ◆調理トレイ
- ◆パンくずトレイ
- ◆樹脂部品(傷んできたとき)
とびらとっ手・つまみなど、熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んできく場合があります。下記までご相談ください。

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.14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。

- 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。
 - 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。
 - 修理を依頼されるとき**

保証期間内	……	おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を 過ぎている とき	……	まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、 ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。 ①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)
 - 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。**
※材料調達や設備状況等によっては10年未満で供給できなくなる場合がございます。
 - 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。
 - 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)までご相談ください。**
- 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
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-forest.com/c/6PZ2>



ホームページアドレス <https://www.tiger-corporation.com>
※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。