TIGER
タイガー魔法瓶

品 番

KAE-13E8

家庭用

マイコン 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。



ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

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

自動でトーストする、パンをあたためる …… 8
手動(タイマー)で調理する … 12
テーブルロールを作る（パン発酵・パン焼き） … 16
調理のポイントとご注意 … 22
メニュー例と調理時間の目安 … 23
クッキングガイド …… 24
お手入れする …… 25

困ったときは

故障かな？と思ったら … 26

その他

仕様 …… 26
消耗品・別売品のお買い求めについて …… 27
保証とサービスについて … 27
連絡先 …… 27

点検・修理などを依頼されるときなどに記入しておくと便利です。

ご購入年月日 年　月　日
ご購入店名 TEL　（　）

日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では使用できません。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。



◆ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

◆本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。(注意)

⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。(禁止)

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。(指示)

⚠警告

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。
(分解禁止)
火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使わない。(日本国内100V専用)
(禁止)
火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使う。
(必ず実施)
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
(禁止)
(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・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
(必ず実施)
火災の原因。

カーテンなど可燃物の近くで使わない。
(禁止)
火災のおそれ。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
(必ず実施)
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
(禁止)
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
(ぬれ手禁止)
感電やけがをするおそれ。

深皿に油を入れて使わない。
(禁止)
火災のおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
(禁止)
やけど・感電・けがをするおそれ。

水につけたり、水をかけたりしない。
(水ぬれ禁止)
ショート・感電・故障のおそれ。

とびらの変形やヒーターの破損など、本体に異常があるときは使わない。
(禁止)
感電のおそれ。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
(必ず実施)
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。

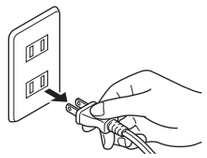
〈異常・故障例〉
- 電源コードや差込プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。
- 製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
(プラグを抜く)
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。
(必ず実施)
感電やショートして発火するおそれ。



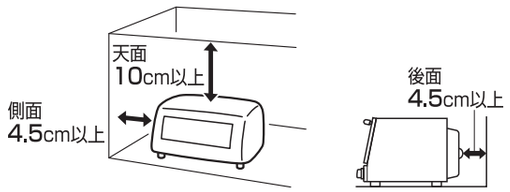
タコ足配線はしない。
(禁止)
火災のおそれ。



調理以外の目的で使わない。
(禁止)
火災のおそれ。

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
(禁止)
火災の原因。

壁や家具(木製)の近くでは使わない。
(禁止)
蒸気または熱で壁や家具を傷め火災、変色の原因。キッチン用収納棚などをお使いのときは、中に熱がこもらないようにすること。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。



前面及び側面の片方は開放しておく
〈消防法基準適合〉

安全上のご注意

⚠注意

禁止

本体の上に深皿・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、本体の下のすき間にものを入れて使わない。

本体やものが変形・変質したり、火災の原因。また、水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因。

禁止

熱に弱い容器（紙・プラスチック製など）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。

禁止

とびらとっ手を持って持ち運びしない。

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。

禁止

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。

禁止

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。

禁止

本体の丸洗いはしない。

本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

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。

禁止

開けたとびらの上に重い調理物をのせない。

本体が倒れたり、調理物がすべり落ちたり、故障するおそれ。

必ず実施

必ずパンくずトレイをセットする。

火災の原因。

禁止

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深皿なしで加熱しない。

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、必ず深皿に載せること。

禁止

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。

禁止

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。

禁止

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。

禁止

必要以上に加熱しない。

過熱により発火するおそれ。油脂加工品など、油分の多いものは燃えやすいため、加熱しすぎないよう注意すること。

禁止

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。

禁止

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。

必ず実施

調理物が発煙・発火した場合は、すぐに切を押して、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。

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

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。

必ず実施

使用後は必ずお手入れを行う。

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。

末永くご使用いただくためのご注意

●**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。

●**から焼きはしない。**

故障の原因。

●**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。**

高温になり、本体の一部が変色するおそれ。

●**ヒーター・ガラス窓は、強い力を加えないよう取り扱いに注意する。**

破損の原因。

●**焼アミ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。

●**焼アミや深皿をガスコンロなど、他の調理器具に使用しない。**

変形や破損するおそれ。

各部のなまえと付属品

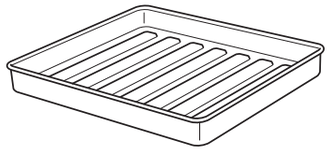
箱をあけたら、
まず確認しましょう！

付属品

●深皿(シリコン加工)

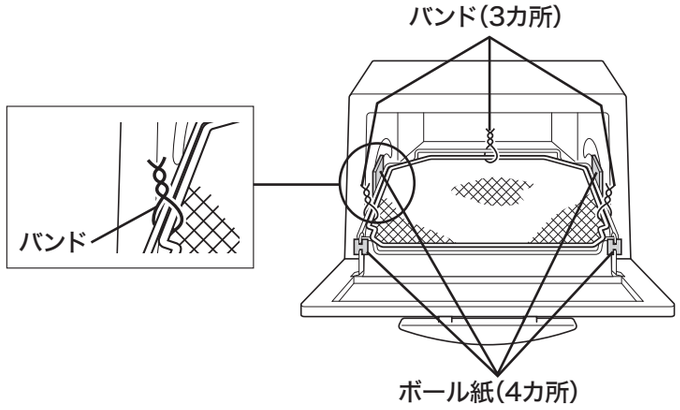
※深皿は、中央部が盛り上がった(上に反った⌒)形状になっています。この形状は、製品の機能上必要な加工で、変形などの異常ではありません。

※深皿は、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。



バンド・ボール紙の取りはずし(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)・ボール紙(4カ所)を取りはずしてください。

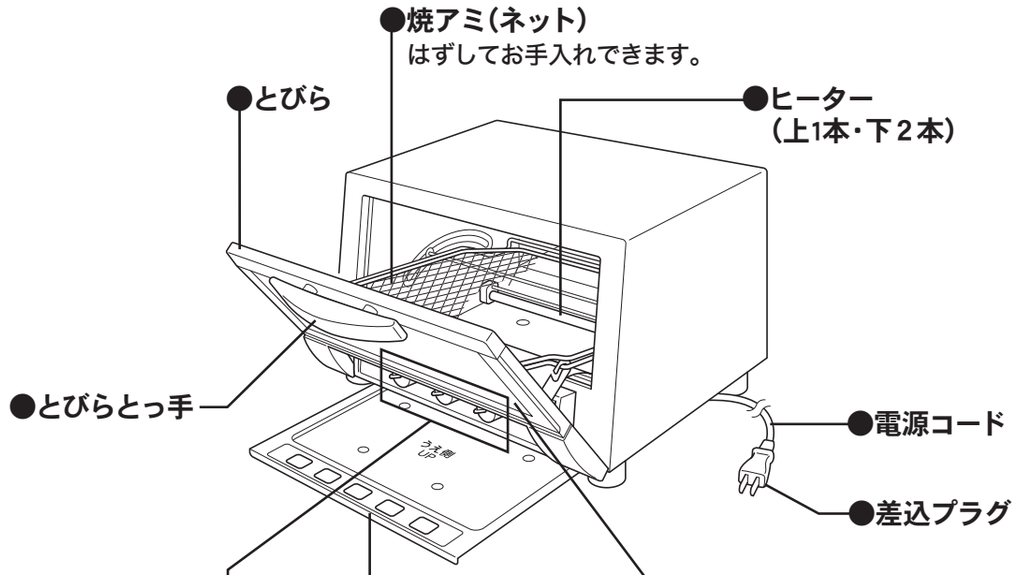


はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

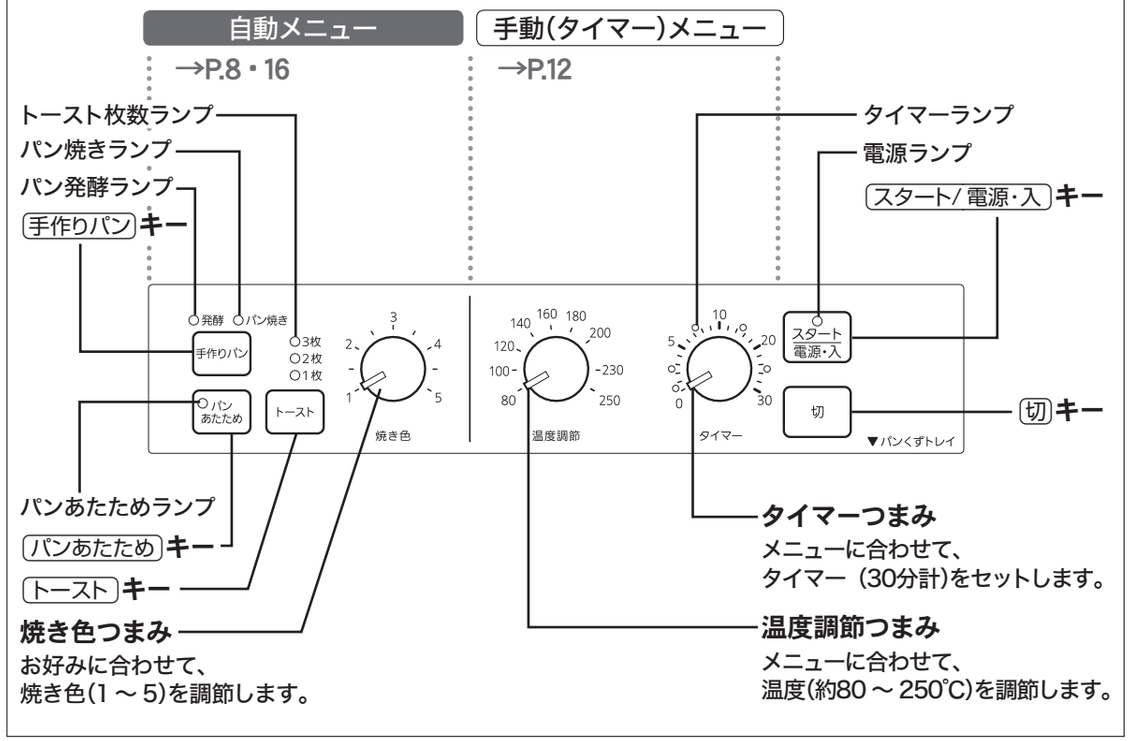
1 **箱から本体と深皿を取り出す。**

2 **深皿・焼アミを水洗いする。**→P.25





●操作部

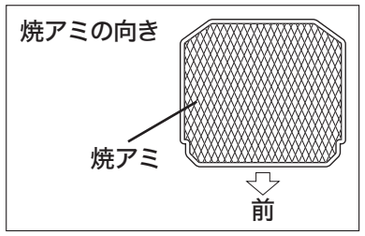


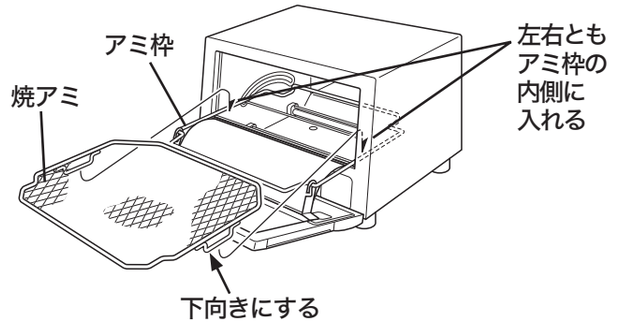
自動でトーストする、パンをあたためる

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めできるのね。

1 差込プラグを コンセントに確実に差し込む。

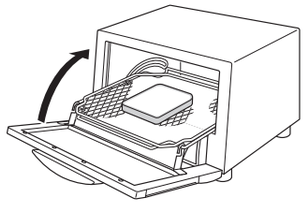
2 焼アミのオモテ側を上にして、アミ枠にセットする。



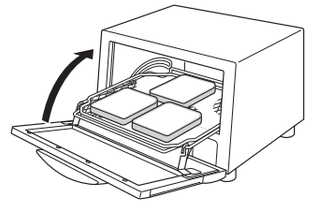


3 パンを入れて、とびらを閉める。

角型食パン1枚の場合



角型食パン3枚の場合



4 スタート 電源・入 を押して、電源を入れる。



5 トースト または パン あたため を押す。

※自動メニューの場合、タイマーでの調節はできません。タイマーランプは残時間の目安を表示します。

【トーストする場合】

トーストを押す。
押すごとに、トースト枚数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。

→1枚→2枚→3枚

【パンをあたためる場合】

パンあたためを押す。

【トーストする場合】





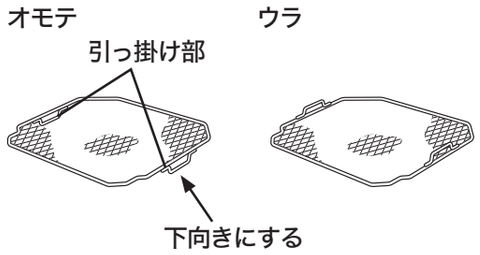
【パンをあたためる場合】





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。
焼アミがはずれる原因。



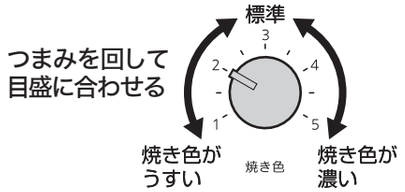
ご注意

◆深皿は、必ず付属のものを使用する。
故障・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。
◆自動メニューはパン専用です。他の調理には使用しないでください。
◆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。

自動でトーストする、パンをあたためる

6 トーストする場合、焼き色つまみをセットする。

パンあたための場合は、セットできません。

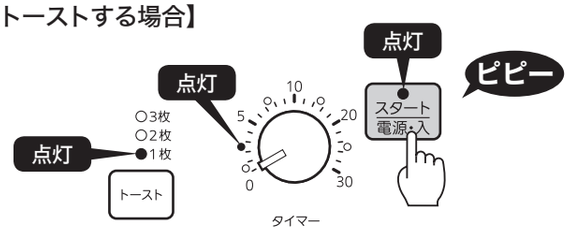


7 スタート 電源・入 を押す。

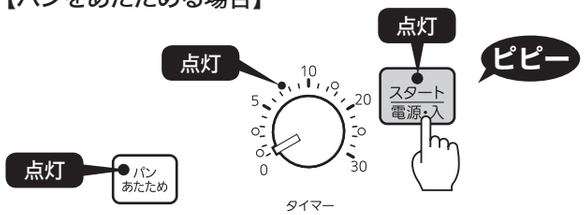
加熱が始まります。

調理時間の目安→P.23

【トーストする場合】

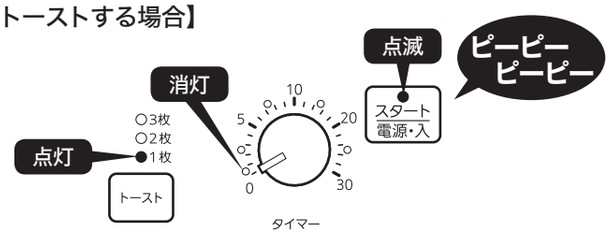


【パンをあたためる場合】

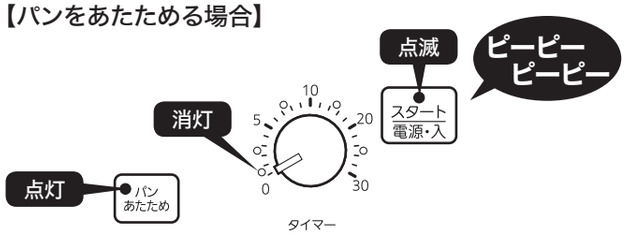


8 「ピーピーピーピー」と鳴ったら、パンを取り出す。

【トーストする場合】

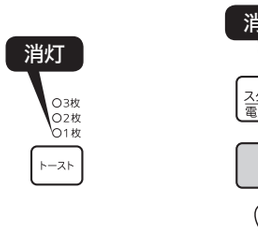


【パンをあたためる場合】

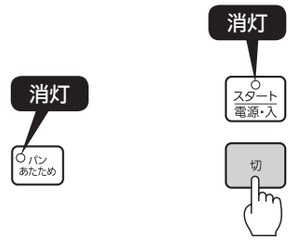


9 切 を押して、差込プラグを抜く。

【トーストする場合】



【パンをあたためる場合】



焼き色つまみについて

パンの種類や大きさなどにより、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

調理中の音について

使用中、熱により、「ジーッ」「パチパチ」「カチカチ」などの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ること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。

トーストする枚数について

途中でトーストの枚数を増やしたり、減らしたりすることはできません。
トーストする枚数を変える場合、切を押して、セットをやり直してください。

途中で調理をやめるとき

切を押す。

焼きが足りない場合

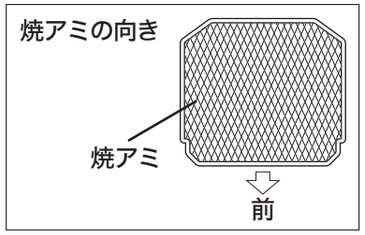
再度スタート/電源・入を押してください。
焼き加減を見ながら、お好みの焼き色になったら切を押してください。

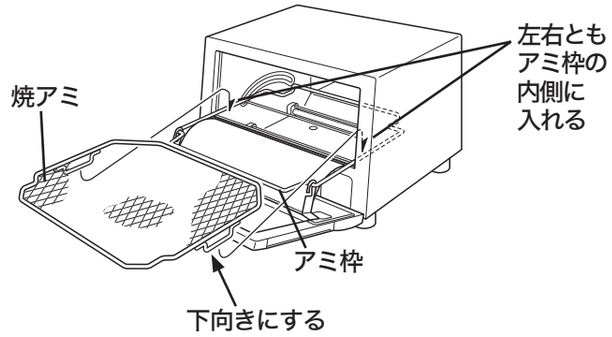
手動（タイマー）で調理する

タイマーを使って、パンやピザはこんがりおいしく！
お菓子やグラタンの調理もできて、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。

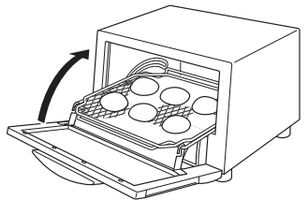
2 焼アミのオモテ側を上にして、アミ枠にセットする。



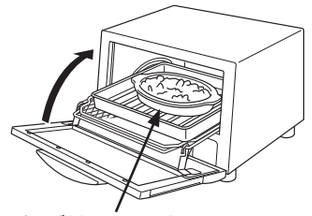


3 調理物を入れて、とびらを閉める。

おもち6個の場合



深皿の場合

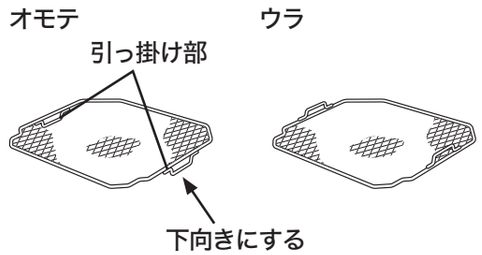


4 スタート 電源・入 を押して、電源を入れる。



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。
焼アミがはずれる原因。



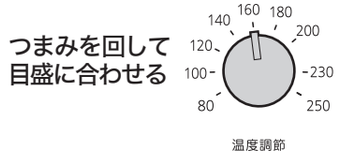
ご注意

◆深皿は、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、必ず深皿を使用する。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深皿にのせる。
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)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.23



6 タイマーつまみをセットする。

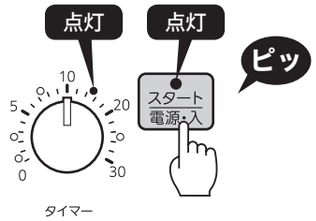
メニュー例と調理時間の目安→P.23



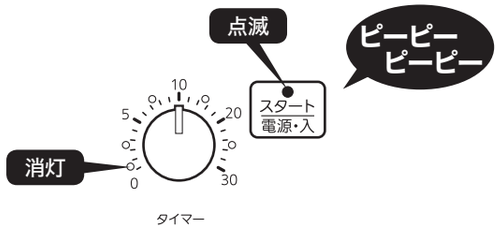
7 スタート 電源・入 を押す。

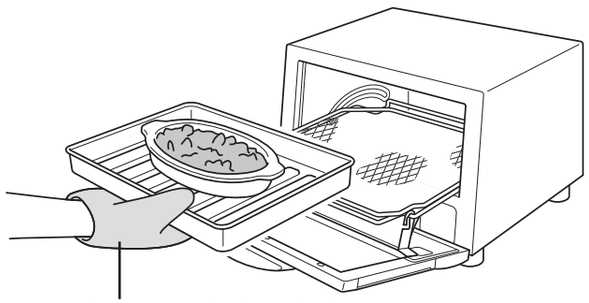
加熱が始まります。

タイマーつまみの目盛の位置によって、タイマーランプの点灯位置が異なります。タイマーランプの点灯位置は、時間の経過とともに切り替わりますが、タイマーつまみの位置は変わりません。



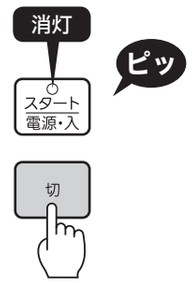
8 「ピーピーピーピー」と鳴ったら、調理物を取り出す。





なべつかみなどで取り出し
やけどに注意する

9 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、熱により、「ジーッ」「パチパチ」「カチカチ」などの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ることがありますが故障ではありません。

タイマーについて

1～30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、焼けすぎることがあるため、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、おもちを調理するとき

調理のポイントとご注意→P.22

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。
(例)
■目盛20で加熱を開始して10分後、調理時間を25分に延長する場合
タイマーつまみを目盛25の位置に合わせる。
目盛10～15のタイマーランプが点灯し、残り15分間の加熱を行います。
これにより、経過時間(10分)を含めた合計時間(25分)の調理時間になります。
◆30分以上調理する場合、タイマーが終了してから、残り時間をセットして、加熱をやり直してください。

テーブルロールを作る（パン発酵・パン焼き）

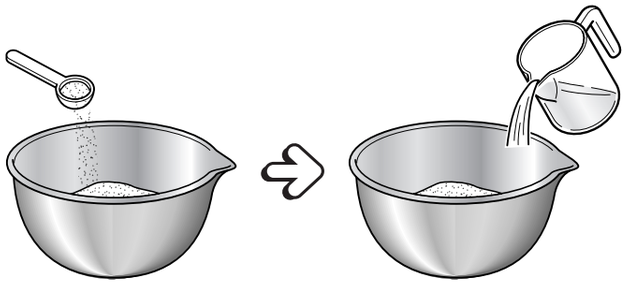
発酵とパン焼きが選べて、パンもふっくらおいしく！
パン作りにとっても便利。

1 材料を全てボウルに入れ、手でまとめる。

①ぬるま湯の中に砂糖、ドライイーストを入れてかき混ぜる。

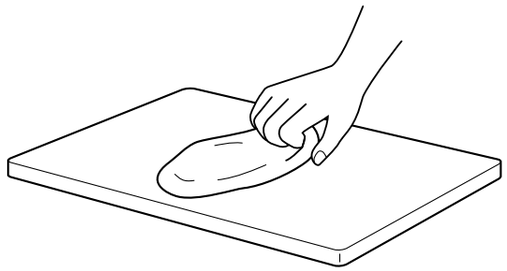
②別のぬるま湯に脱脂粉乳を振り入れて溶かす。

③強力粉と常温のバター、砂糖、塩、卵と①、②を加えて手でこねる。



2 ある程度まとまったら、台の上に出し、約20分間こねた後、表面をなめらかに整えてボウルに入れる。

引き伸ばしては折りたたみ、よくこねる。
生地がなめらかになり、切れずにうすくのばせるようになれば、こね完了。

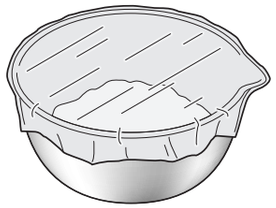


3 生地を発酵させる。（1次発酵）

①ボウルにラップをする。

②生地が2倍程度の大きさになるまで、室温 約30℃で35 ～ 40分程度発酵させる。

※室温が低い場合、湯せんなどを行って温度を調節する。



4 生地のガスを抜き、形を整える。

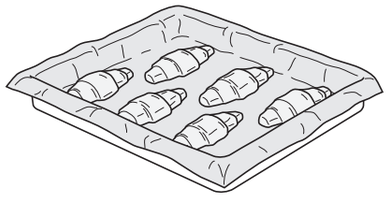
①生地全体を軽く押してガスを抜く

②生地を6等分にし、丸めて閉じ目を下にした状態で10分間寝かす。

③生地を麺棒で細長い三角形に伸ばし、幅の広い方から巻く。

④生地の巻き終わり部分が下になるようにして、アルミホイルを敷いた深皿に並べる。





材　料

6個分

材料の種類	分　量
ドライイースト ぬるま湯 砂糖	3g 20cc 少々
脱脂粉乳 ぬるま湯	5g 40cc
強力粉 卵 砂糖 塩 バター	120g 20g 15g 2g 10g
打ち粉	適量
卵 水	1/4個 少々
溶かしバター	適量

ご注意

◆イーストは必ずドライイーストを使用する。
◆生地を並べるときは、充分間隔を空けて深皿に並べる。
生地が膨らんで、生地どうしが接触し、うまく焼けない原因。

テーブルロールを作る（パン発酵・パン焼き）

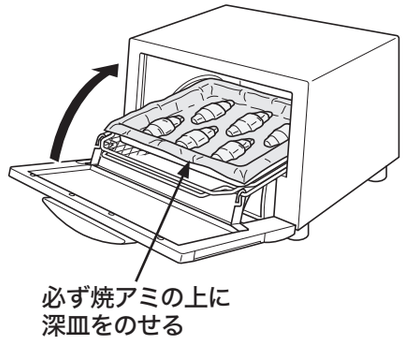
5 トースターに深皿をセットして、電源を入れる。

①差込プラグをコンセントに確実に差し込む。
→P.8

②焼きアミのオモテ側を上にして、
アミ枠にセットする。→P.8

③深皿を入れて、とびらを閉める。

④スタート/ 電源・入を押す。→P.8



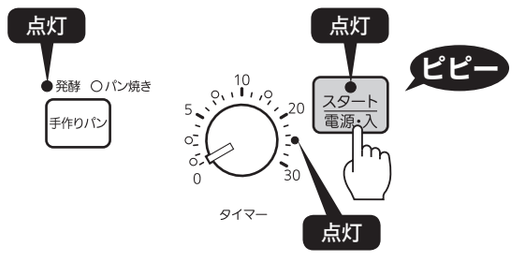
6 生地を発酵させる。（2次発酵）

①手作りパンを押して、「発酵」を選ぶ。
手作りパンを押すごとに、発酵ランプとパン焼きランプが切り替わります。

発酵 → パン焼き

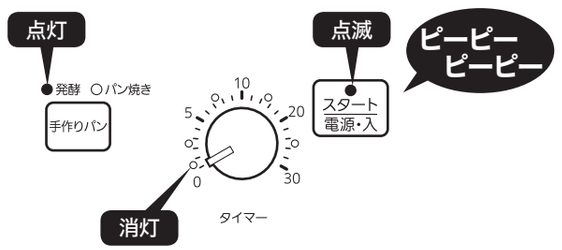


②スタート/ 電源・入を押す。
加熱が始まります。
発酵時間は約40分です。



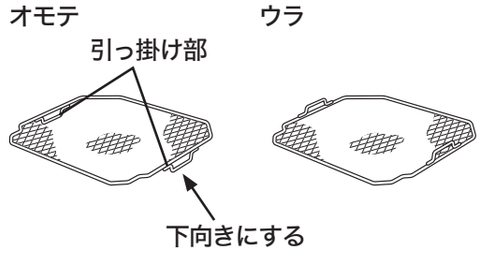
③「ピーピーピーピー」と鳴ったら、深皿を取り出す。

④生地がふっくらと膨らんだら、表面に卵と水を溶いたものを塗る。



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。
焼アミがはずれる原因。



途中で発酵をやめるとき

切を押す。

生地のふくらみが足りない場合

①再度スタート/ 電源・入を押す。
②ふくらみ加減を見ながら、生地が充分にふくらんだら、切を押す。

ご注意

◆深皿は、必ず付属のものを使用する。
故障・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。
◆生地を発酵させるときは、トースター内が冷えてから行う。
トースター内の温度が高いときは、発酵できません。

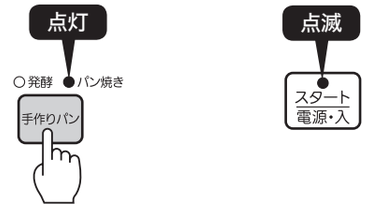
テーブルロールを作る（パン発酵・パン焼き）

パンを焼く。

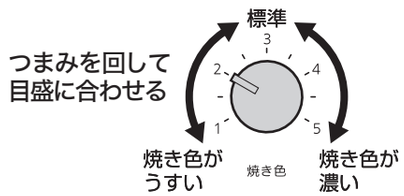
①深皿を入れて、とびらを閉める。

②手作りパンを押して、「パン焼き」を選ぶ。
手作りパンを押すごとに、発酵ランプとパン焼きランプが切り替わります。

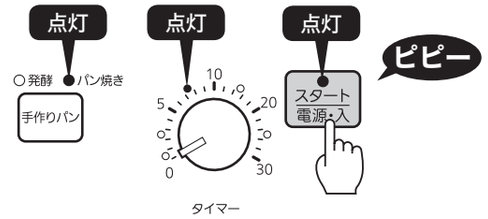
発酵 → パン焼き



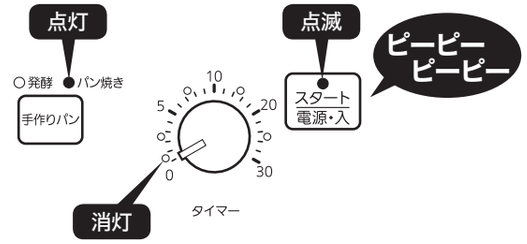
③焼き色つまみをセットする。→P.10



④スタート/電源・入を押す。
加熱が始まります。
調理時間は約10分(標準)です。
調理時間は焼き色つまみの設定により異なります。

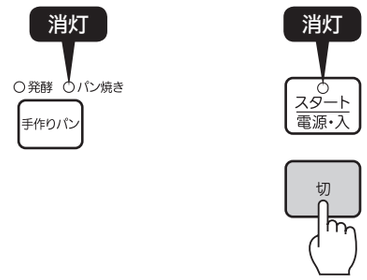


⑤「ピーピーピーピー」と鳴ったら、パンを取り出す。



⑥焼きあがったパンに溶かしバターを塗る。

8 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、熱により、「ジーッ」「パチパチ」「カチカチ」などの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

本体ととびらのすき間から蒸気が出ること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。

途中で調理をやめるとき

切を押す。

焼きが足りない場合

再度スタート/電源・入を押してください。
焼き加減を見ながら、お好みの焼き色になったら切を押してください。

ご注意

パンを深皿に並べるときは、奥側に寄せて、並べる。
焼きアミの手前側のパンは、焼き色がうすくなります。

調理のポイントとご注意

冷凍食品を調理する場合

●冷凍食品は、市販の「オーブントースター用」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かかる場合があります。→P.15
●表面の霜を取り除くと、焼きムラが少なくなります。

においの出るものを調理する場合

アルミホイルで包み、深皿にのせて調理します。

フライなどを調理する場合

深皿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、深皿にのせてホイル焼きにします。

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、焼け過ぎたりしますので、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、調理時間が長くかかる場合があります。→P.15
●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。

ご注意

●冷凍コロッケは、加熱しすぎると中身が飛び出ることがありますので注意してください。
●天ぷら冷凍食品は焼かないでください。発火することがあります。
●焼アミの上で直接調理しますと、次の調理物に、においが移ることがありますので注意してください。
●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りますので注意してください。

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、温度調節・タイマーセットをしてください。

■自動メニュー

メニュー		量	深皿(○:使用)	調理時間の目安(分)	メモ
トースト	トースト	1枚	ー	約2分30秒	6枚切(厚さ約2cm)の場合。 調理時間は焼き色つまみの設定によって異なります。 冷凍トーストの場合、焼き色つまみで標準よりも濃い色に調節してください。
		2枚	ー	約3分	
		3枚	ー	約3分30秒	
手作りパン	テーブルロール	6個	○	発酵：約40分 パン焼き：約10分	パン焼きの調理時間は、焼き色つまみの設定によって異なります。 深皿にアルミホイルを敷いてください。
パンあたため	クロワッサン	4個	ー	約6分	ー
	フランスパン	4切	ー		厚さ約3cmの場合。

■手動メニュー

メニュー		量	深皿(○:使用)	温度調節	タイマー目盛(分)(初回の目安)	メモ
お菓子	ソフトクッキー	8個	○	180	10 ～ 13	深皿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。
	ロールケーキ	1本	○	180	10 ～ 15	表面がこげても内部が焼きたりないときは、 予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 ～ 15	ー
冷凍食品	冷凍ピザ	1枚	○	180	15 ～ 17	直径約25cmの場合。 深皿にアルミホイルを敷いてください。
	チキンナゲット	8個	○	180	10 ～ 15	深皿にアルミホイルを敷いてください。
	冷凍フライドポテト	約200g	○	200	12 ～ 15	深皿にアルミホイルを敷いてください。
	冷凍焼きおにぎり	6個	○	250	15 ～ 18	深皿にアルミホイルを敷いてください。
あたため	フライのあたため	3個	○	140	9 ～ 12	深皿にアルミホイルを敷いてください。
焼きもの	ホイル焼き	2包	○	250	15 ～ 18	1包約120gの場合。 包み目は、上にしてください。
	ピザ	1枚	○	230	5 ～ 8	直径約20 ～ 25cmの場合。 深皿にアルミホイルを敷いてください。
	ピザトースト	2枚	○	230	5 ～ 7	6枚切(厚さ約2cm)の場合。 深皿にアルミホイルを敷いてください。
	冷蔵ピザ	1枚	○	230	8 ～ 10	直径約25cmの場合。 深皿にアルミホイルを敷いてください。
	グラタン	2皿	○	200	15 ～ 20	1皿約300gの場合。
	おもち(パックきりもち)	3個	ー	250	3 ～ 4	1個約50gの場合。 常温のもちを入れてください。
		6個	ー		4 ～ 5	
	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	20 ～ 25	太さ約4cmの場合。 深皿にアルミホイルを敷いてください。 破裂防止のため、表面に穴をあけてください。

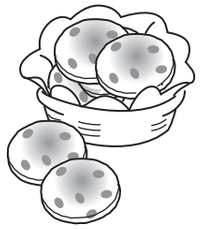
※予熱は必要ありません。
※調理時間は、材料の温度、質、量、種類、室温などにより異なりますので、でき具合を見ながら加減してください。
※続けて調理する場合、温度調節機能の働きにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。でき具合を見ながら調理時間を調節してください。

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8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

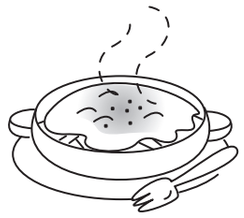
●つくりかた
❶Aは合わせてふるっておく。
❷レーズンはぬるま湯でもどしておく。
❸ボールにやわらかくしたバターを入れ、泡立て器で白っぽいクリーム状になるまで練り、砂糖を加えて混ぜる。
❹器に卵を割りほぐし、❸に少しずつ加えて混ぜる。
❺❹に❶と❷を加え、木ベラなどでさっくり混ぜ合わせてまとめる。
❻❺を24等分し、1個4mm程度の厚さに形を整える。
❼深皿にアルミホイルを敷き、❻を8個ずつ中央に均等に並べる。
❽深皿を本体にセットし、温度調節180で10～13分焼く。



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)

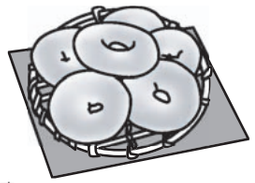
●つくりかた
❶マカロニは、塩を少々加えたたっぷりの熱湯でゆでておく。
❷玉ネギは薄切り、鶏肉はひとくち大に切る。
❸厚手の鍋にバター(25g)を溶かし、薄力粉を加えてこがさないように炒める。その中に牛乳を少しずつ加えてのばし、塩･こしょうを調味してホワイトソースをつくる。
❹バター(大さじ1)で❷の玉ネギと鶏肉を炒め、塩･こしょうで味をととのえた後、❶のマカロニと❸のホワイトソースの半量を加え混ぜ合わせる。
❺バターをぬったグラタン皿に❹を入れ、残りのホワイトソースをかけ、ナチュラルチーズをのせる。
❻深皿の上にのせ、温度調節200で15～20分焼く。



ベーグル

●材料(4個分)
強力粉･･･150g
砂糖･･･大さじ1
塩･･･小さじ1/2
ぬるま湯･･･75ml
A［ドライイースト･･･3g
　ぬるま湯･･･大さじ1
　砂糖･･･少々

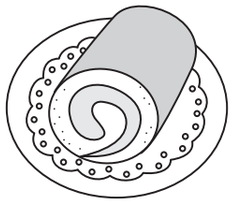
●つくりかた
❶Aを合わせて溶いておく。
❷ボウルに強力粉、砂糖、塩、ぬるま湯を入れて❶を加え、約20分こねる。
❸形を整えてボウルに入れ、ラップをし、約30℃くらいで30～40分程度、生地が2倍くらいになるまで発酵させる。
❹生地を4等分に分割して丸める。
❺生地の中央に指を入れながら穴を大きくし、ドーナツ状にして、室温で約15分ねかせる。
❻鍋にたっぷりの湯をわかし、❺をゆでる。
❼アルミホイルにバターをぬって深皿に敷き、❻を並べる。
❽本体にセットし、パン焼きコースで焼き上げる。
※レタスやスモークサーモン、ハムなどをサンドしていただくのもおすすめです。



ロールケーキ

●材料
卵(中)･･･3個
薄力粉･･･60g(ふるっておく)
砂糖(生地用)･･･90g
サラダ油･･･大さじ1 1/2
生クリーム･･･100mL
砂糖･･･10g

●つくりかた
❶ボウルに卵白と生地用砂糖の半量を入れ、ツノが立つまで泡立てる。
❷別のボウルに卵黄と残りの砂糖を入れ、泡立て器で混ぜ、サラダ油を入れてさらに混ぜる。
❸❷に薄力粉を入れ、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
❹❸に❶を入れ、さっくりと混ぜる。
❺深皿にオーブンシートを敷き、❹の生地を流し入れる。
※深皿からはみ出たシートは、はさみでカットしてください。
❻深皿を本体にセットし、温度調節180で10～15分焼く。
❼❻を本体から取り出し、冷ましておく。
❽生クリームに砂糖を入れて泡立て、❼の上にのせて巻く。



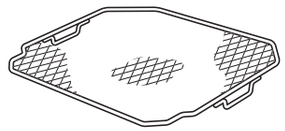
こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

お手入れする

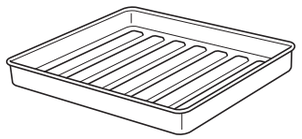
◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびにお手入れする部品

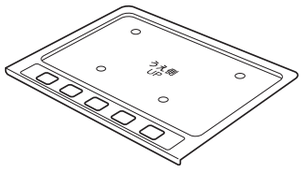
焼アミ



深皿



パンくずトレイ

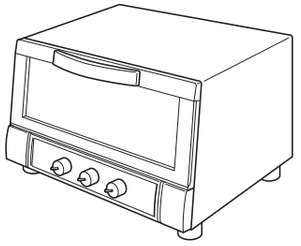


1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

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



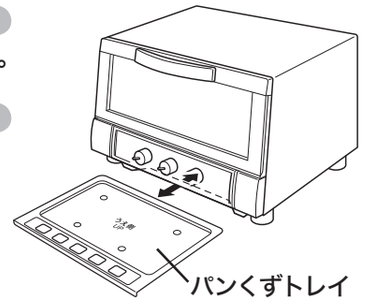
1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

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。



ご注意

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

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	ご確認いただくこと	直しかた	参照ページ
調理時間が長くかかる。	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、調理時間が長くかかることがある。	11・15・21
	庫内が油で汚れていませんか。	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・15 21・25
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・13・19
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。	25
	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。	25
加熱されない。（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・12
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・深皿・庫内などが汚れていませんか。	使用後は必ずお手入れする。	25

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。
蒸気がもれる。	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。故障ではありません。
タイマーランプが点灯して消えない。	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。

仕様

電源	消費電力(W)	外形寸法*(cm)			質量*(kg)（深皿は含まず）	コードの長さ*(m)
		幅	奥行	高さ		
100V 50-60Hz	1300	35.4	33.8	24.2	4.3	1.2

＊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・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

◆焼アミ
◆深皿
◆パンくずトレイ

◆樹脂部品（傷んできたとき）

とびらとっ手など、熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。
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. 26をご覧になり、お調べください。
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、お買い上げの販売店が修理いたします。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）

4オーブントースターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5年です。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

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 ・・・ 不具合内容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・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）
市内通話料金OK
0570-011101
市内通話料金でご利用いただけます。

※携帯電話・PHSとIP電話等（ナビダイヤルを利用できない電話）の方はこちらへ
TEL(06)6906-2121

●受付時間　AM9:00～PM5:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます。）

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス http://www.tiger.jp/
消耗品・別売品のご購入ホームページ　http://www.tiger.jp/shop.html