TIGER
タイガー魔法瓶

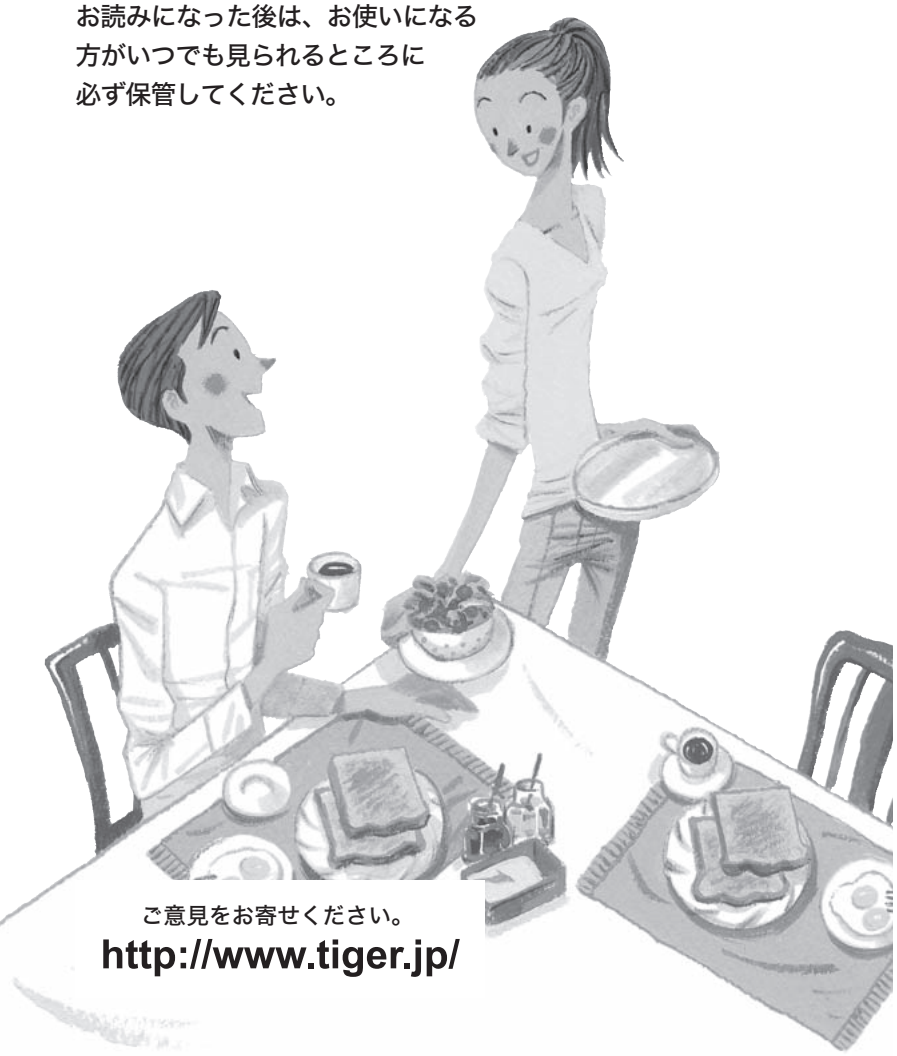
品番
KAF-Y型

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。



ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

もくじ

はじめに

1 安全上のご注意 …… 2
2 各部のなまえと付属品… 5

使いかた

3 トーストと調理のしかた… 6
調理のポイントとご注意… 8
メニュー例と調理時間の目安… 8
4 お手入れのしかた …… 9

困ったときは

5 故障かな？と思ったら …10

その他

仕様 ……10
消耗品・別売品のお買い求めについて …11
保証とサービスについて…11
連絡先 ……11

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。

1 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。

受皿に油を入れて使わない。（禁止）
火災のおそれ。

⚠警告

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。

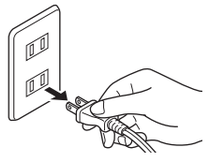
とびらの変形やヒーターの破損など、本体に異常があるときは使わない。（禁止）
感電のおそれ。

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。



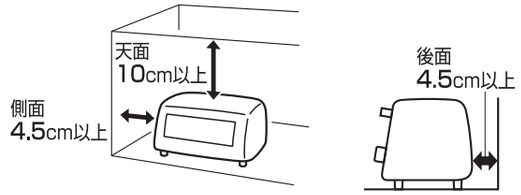
調理以外の目的で使わない。（禁止）
火災のおそれ。

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。

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。

肩よりも高い位置に設置しない。（禁止）
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。

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〉

本体の上に受皿や調理物、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。（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。

⚠注意

禁止 **タイマーつまみを、固定したりまわし過ぎたりしない。**
火災のおそれ。

禁止 **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 **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受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、必ず受皿に載せること。

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。

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。

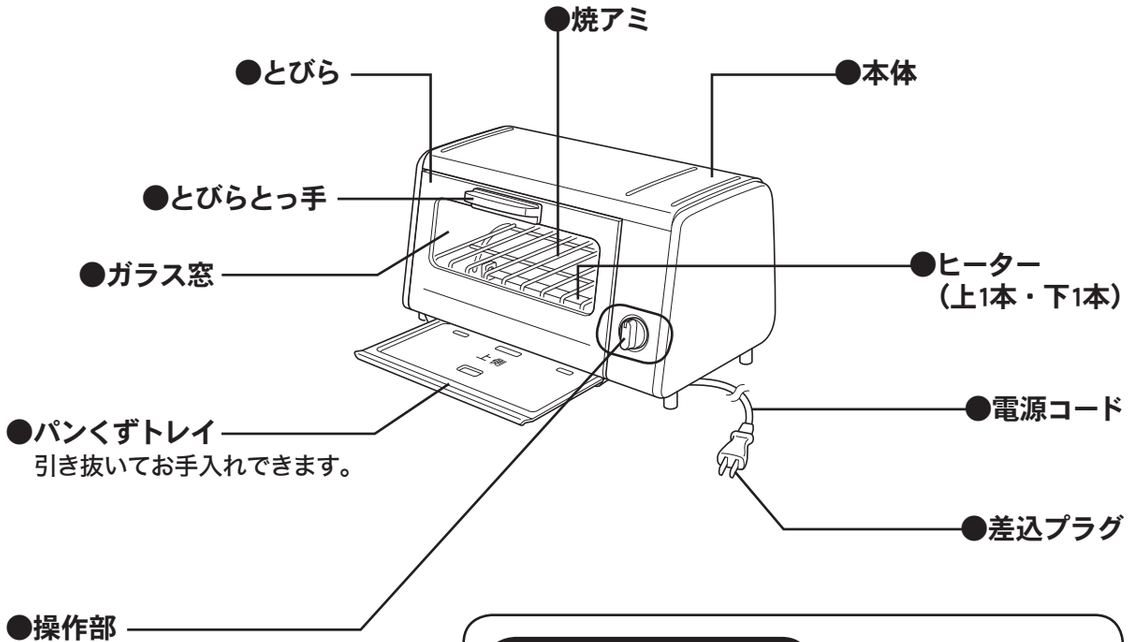
●長時間連続で使用したり、調理物を必要以上にこがしたりしない。
高温になり、本体の一部が変色するおそれ。

●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。

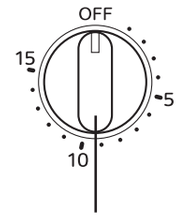
●焼アミのお手入れをこまめに行う。
塩分・油脂分による腐食のおそれ。

●受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。

2 各部のなまえと付属品



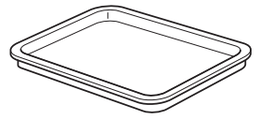
●タイマー（15分計）
メニューに合わせてセットします。



タイマーつまみ

付属品

●受皿



※受皿は、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。
※受皿は、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。

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

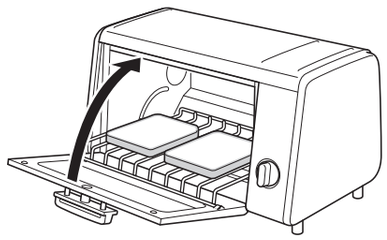
1. 箱から取り出し、受皿を取り出す。
2. 受皿を水洗いする。→P.9

3 トーストと調理のしかた

1 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。

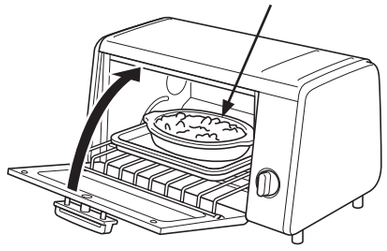
2 調理物を入れて、とびらを閉める。

【焼アミのとき】



【受皿のとき】

必ず焼アミの上に受皿をのせる

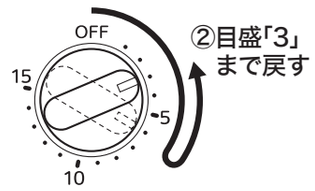


3 タイマーつまみをセットする。

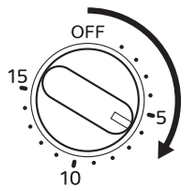
メニュー例と調理時間の目安→P.8
通電されて加熱が始まります。

【目盛「5」以下の場合】　　【目盛「6」以上の場合】

例：目盛「3」にセット



①目盛「6」以上回す



つまみを回して目盛に合わせる

セット時の確認

タイマーが「OFF」になっていることを確認する。

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。

調理中の音について

使用中、熱により、「ジーッ」「パチパチ」などの音がすることがありますが、故障ではありません。

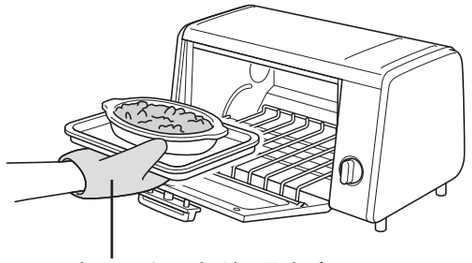
タイマーについて

- 1 ～ 15分までセットできます。
- 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。

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。

4 「チーン」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

過熱防止サーモスタット（内蔵）について

- 庫内の温度が高温になると、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。温度の上がりすぎを防ぐためです。
- 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.8

ご注意

- 受皿は、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、必ず受皿を使用する。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受皿にのせる。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。

5 差込プラグを抜く。

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、過熱防止サーモスタットの働きで、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.7
●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、受皿にのせて調理します。

フライなどを調理する場合

受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、受皿にのせてホイル焼にします。

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、過熱防止サーモスタットの働きで、調理時間が長くかかる場合があります。→P.7
●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

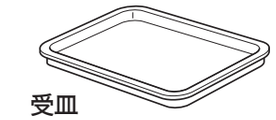
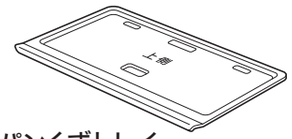
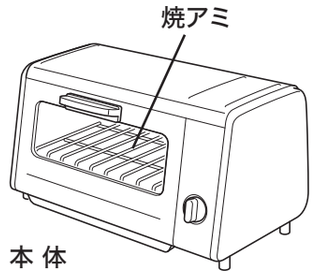
※本体に表示されているメニュー説明と下記のメニュー表をご参照の上、タイマーセットをしてください。

メニュー	量	受皿（○：使用）	タイマー目盛(分)（初回の目安）	メモ
トースト	2枚	―	2 ～ 3	6枚切(厚さ約2cm)の場合。
冷凍トースト	2枚	―	3 ～ 3.5	6枚切(厚さ約2cm)の場合。
グラタン	1皿	○	6 ～ 8	1皿約300gの場合。
おもち(パックきりもち)	3個	○	4.5 ～ 5.5	1個約50gの場合。常温のもちを入れてください。
ピザ	1枚	○	3 ～ 4	受皿にアルミホイルを敷いてください。
ホイル焼き	1包	○	11 ～ 14	1包約120gの場合。包み目は、上にしてください。
焼きいも	1本	○	30 ～ 40	直径約4cm、200gの場合。
ホットドッグのあたため	1個	―	4 ～ 6	調理した具をはさみ、アルミホイルで包む。常温のパンを入れてください。

※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。
※15分以上の調理は、タイマーが切れた後、もう一度まわして残り時間を合わせてください。

4 お手入れのしかた

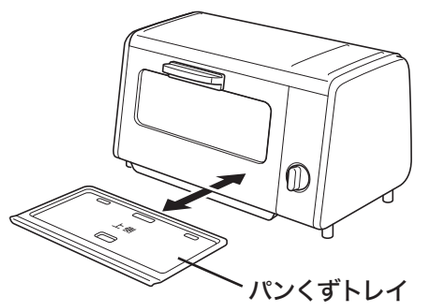
◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびにお手入れする部品	パンくずトレイ	❶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。 ❷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	❶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。 ❷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
「上側」の文字の読める面を上にして、本体にセットする。



パンくずトレイ

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。

5 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ります。	7
	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してください。	7・9
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。	9
	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。	9
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。	6
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・受皿・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。	9

こんなとき	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しますが、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。
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。

仕様

電源	消費電力(W)	外形寸法*(cm)			質量*(kg)（受皿は含まず）	コードの長さ*(m)
		幅	奥行	高さ		
100V 50-60Hz	860	37.5	22.3	21.3	2.0	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・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

◆受皿
◆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. 10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）　**0570-011101**　市内通話料金でご利用いただけます。
市内通話料金でOK

※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