TIGER
タイガー魔法瓶

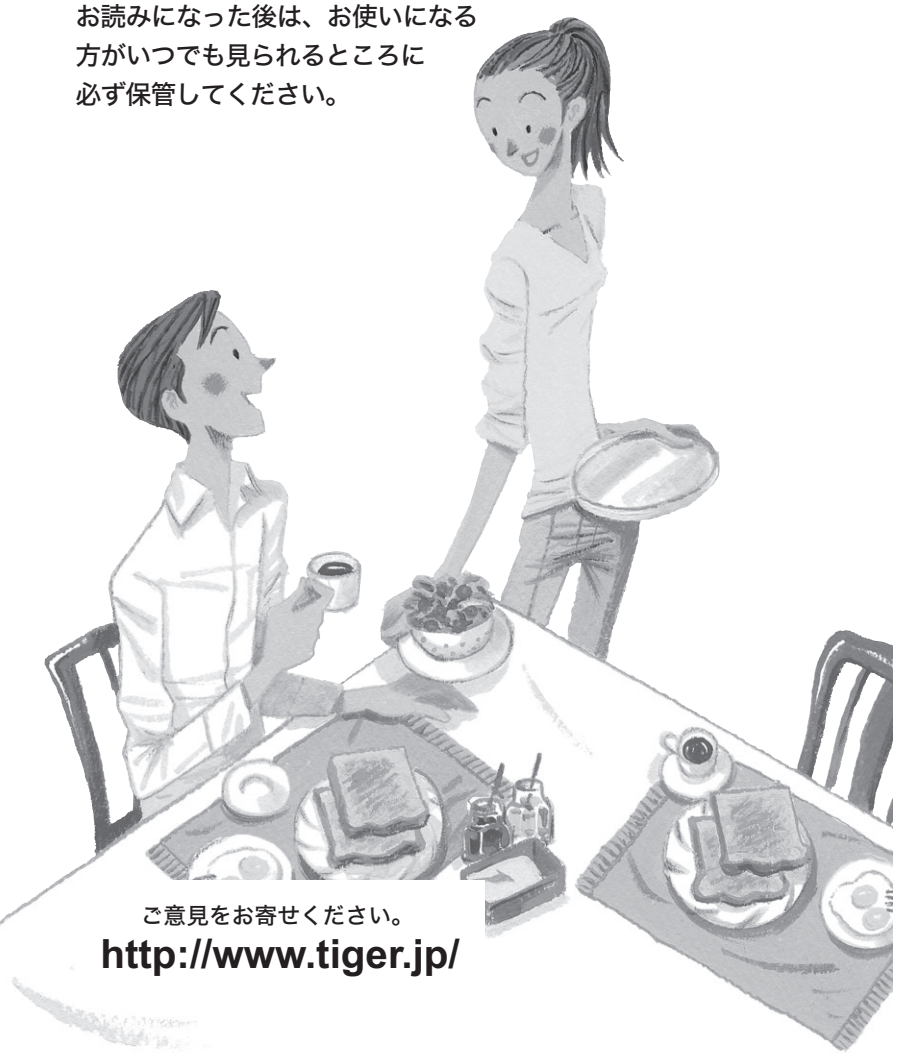
品 番
KAG-A型

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

安全上のご注意 …… 2
各部のなまえと付属品 … 5

使いかた

トーストする、調理をする … 6
調理のポイントとご注意… 9
メニュー例と調理時間の目安…10
クッキングガイド ……11
お手入れする ……12

困ったときは

故障かな？と思ったら ……14

その他

仕様……14
消耗部品のお買い求めについて…15
保証とサービスについて……15
連絡先……15

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。



◆お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。

◆本体に貼ってあるご注意に関するシールは、はがさないでください。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

⚠警告 「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

⚠注意 「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

絵表示の例

この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

（分解禁止）

この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。



（強制・指示）



（差込プラグを抜く）

⚠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。

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）

火災・感電の原因。

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

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。

(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。

火災の原因。

カーテンなど可燃物の近くで使わない。

火災のおそれ。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。

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。

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。

感電やけがをするおそれ。

受皿に油を入れて使わない。

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。

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。

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。

感電のおそれ。

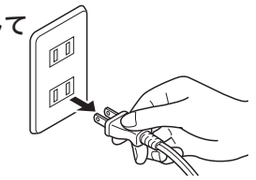
⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

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。

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。

火災のおそれ。



調理以外の目的で使わない。

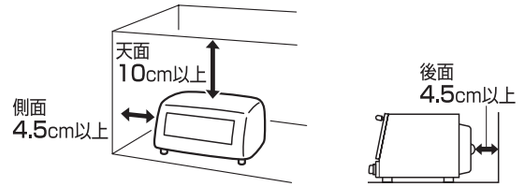
火災のおそれ。

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。

火災の原因。

壁や家具(木製)の近くでは使わない。

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・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。

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。

タイマーのつまみを、固定したりまわし過ぎたりしない。

火災のおそれ。

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。

焼アミ・とびら・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。

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。

安全上のご注意

⚠注意

本体やとびらの丸洗いはしない。

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。

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。

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。

必ずパンくずトレイをセットする。

火災の原因。

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。

使用中は、本体から離れない。

調理物が発火するおそれ。

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。

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。

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。

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。

とびらの着脱は冷えてから行う。

やけどのおそれ。

調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーを切り、差し込みプラグを抜く。

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。

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。

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。

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

●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。

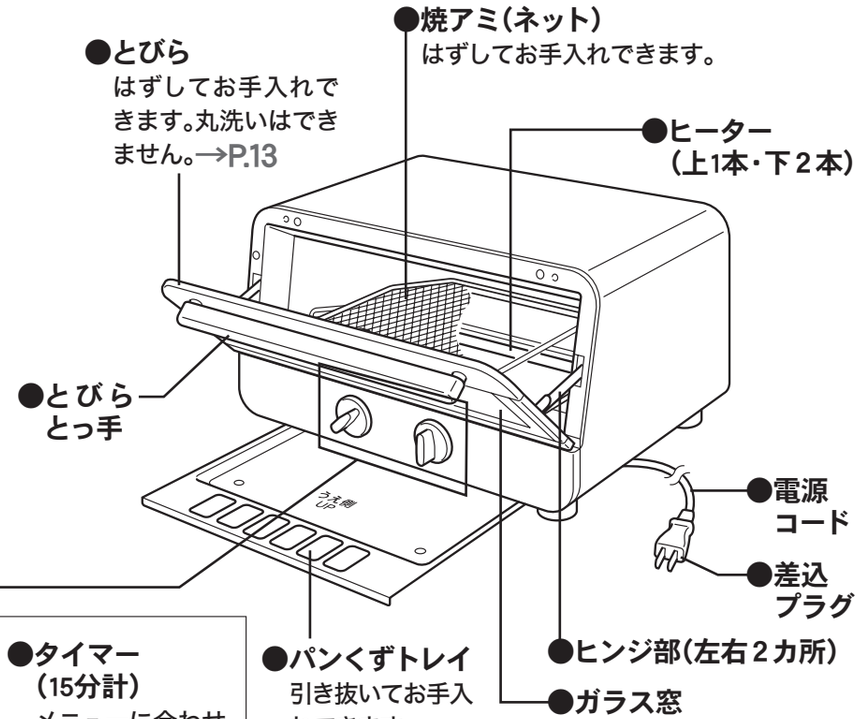
破損の原因。

●焼アミのお手入れをこまめに行う。

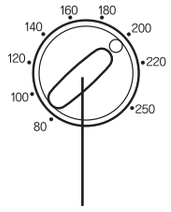
塩分・油脂分による腐食のおそれ。

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！

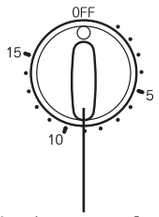


●温度調節
（約80 ～ 250℃）
メニューに合わせて調節します。



温度調節つまみ

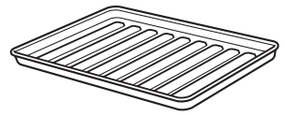
●タイマー
（15分計）
メニューに合わせてセットします。



タイマーつまみ

付属品

●受皿
受皿は、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。



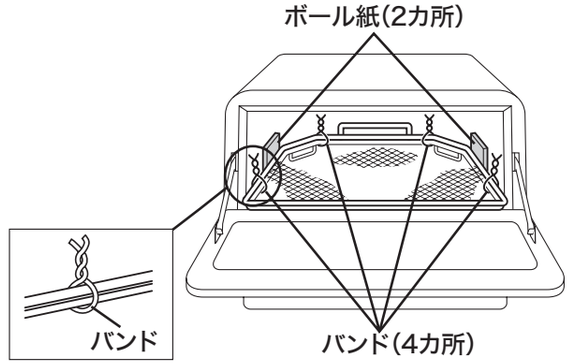
はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

1 **箱から取り出し、受皿を取り出す。**

2 **受皿・焼アミを水洗いする。**→P.12

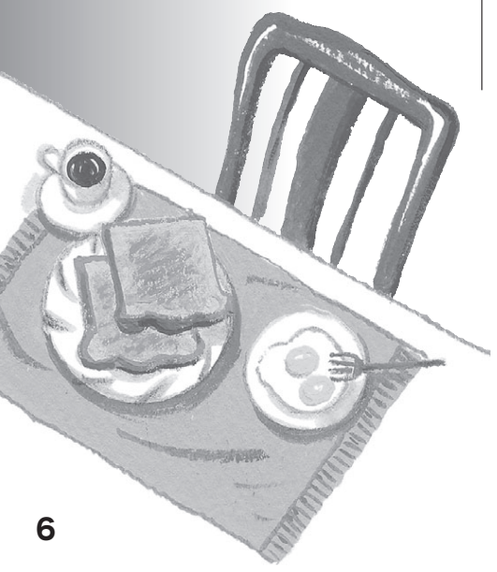
バンド・ボール紙の取りはずし（焼アミ）

ご使用の前に、必ず焼アミを固定しているバンド（4カ所）・ボール紙（2カ所）を取りはずしてください。



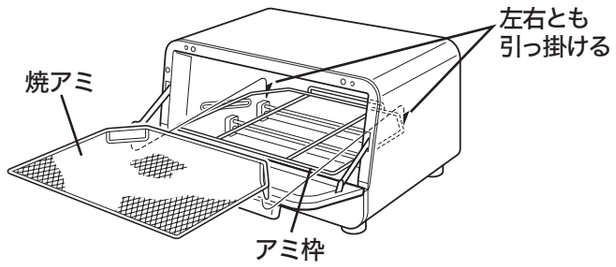
トーストする、調理をする

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。

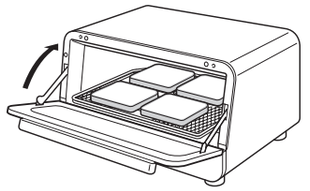
2 焼アミをアミ枠にセットする。

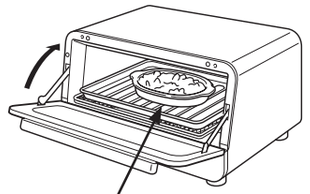


3 調理物を入れて、とびらを閉める。

【焼アミのとき】　【受皿のとき】

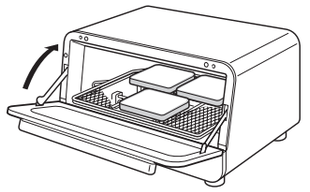
角型食パン4枚の場合





必ず焼アミの上に
受皿をのせる

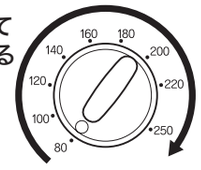
角型食パン3枚の場合



4 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.10

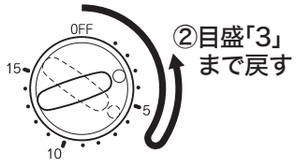
つまみを回して
目盛に合わせる



5 タイマーつまみをセットする。

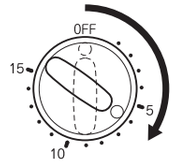
メニュー例と調理時間の目安→P.10
通電されて加熱が始まります。

【目盛「5」以下の場合】
例：目盛「3」にセット



①目盛「6」以上回す

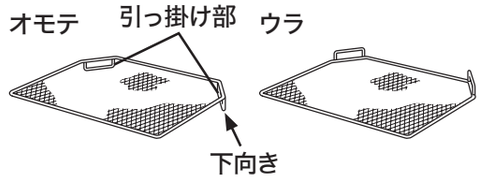
【目盛「6」以上の場合】



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。
◆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に引っ掛ける。
焼アミがはずれる原因。



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。

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。

サーモスタット(内蔵)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。

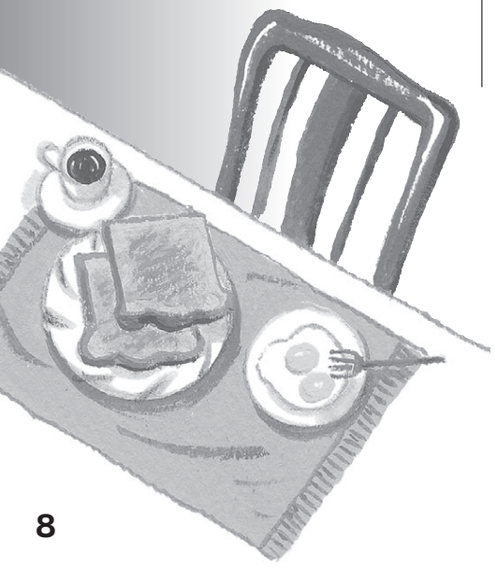
冷凍食品、魚・肉、おもちを調理するとき

調理のポイントとご注意→P.9

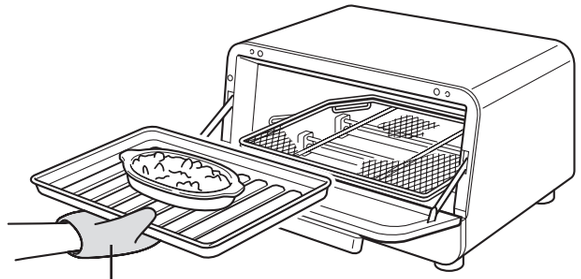
ご注意

◆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。

トーストする、調理をする



6 「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

7 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」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。

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、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.7参照)
●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、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.7参照)
●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。

メニュー例と調理時間の目安

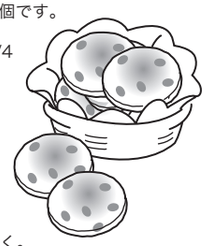
※本体に表示されているメニュー説明と下記のメニュー表をご参照の上、温度調節・タイマーセットをしてください。

メニュー		量	受皿（○：使用）	温度調節	タイマー目盛(分)（初回の目安）	メモ
トースト	トースト	2枚	−	250	2～3	6枚切(厚さ約2cm)の場合。
		3枚	−		2.5～3.5	
		4枚	−		3～4	
	冷凍トースト	2枚	−		3～3.5	6枚切(厚さ約2cm)の場合。
		3枚	−		3.5～4	
		4枚	−		4～4.5	
	ピザトースト	2枚	○	200	4～6	6枚切(厚さ約2cm)の場合。 アルミホイルを敷いてください。
お菓子	ソフトクッキー	8個	○	140	10～13	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。
	マドレーヌ	4個	○	140	25～30	−
	スイートポテト	6個	○	200	10～15	−
冷凍食品	冷凍ピザ	1枚	○	180	15～17	直径約25cmの場合。 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	受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	○	180	12～15	受皿にアルミホイルを敷いてください。
	冷凍フライのあたため(調理済み)	8個	○	160	12～15	受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	○	220	15～18	受皿にアルミホイルを敷いてください。
あたため	クロワッサン	4個	−	120	1～2	加熱しすぎに注意してください。
	フランスパン	4切	−	120	1～2	厚さ約3cmの場合。加熱しすぎに注意してください。
	バターロール	4個	−	120	1～2	加熱しすぎに注意してください。
	フライのあたため	3個	○	140	9～12	受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	11～13	1包約120gの場合。包み目は、上にしてください。
	ピザ	1枚	○	220	5～8	直径約20～25cmの場合。 アルミホイルを敷いてください。
	冷蔵ピザ	1枚	○	220	8～11	直径約25cmの場合。 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	−	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	−		4～5	
	焼きいも	1本	○	250	25～30	直径約4cm、200gの場合。
	焼きナス	2本	○	250	20～25	太さ約4～5cmの場合。 受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、サーモスタット（温度調節器）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。

クッキングガイド

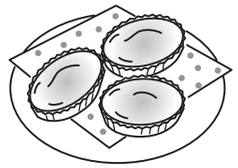
レーズン入りソフトクッキー



●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受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受皿を本体にセットし、温度調節140で10～13分焼く。

マドレーヌ



●材料（アルミケース 直径約8cm 4個分）
バター･･･80g
A［薄力粉･･･70g
　砂糖･･･80g
卵（中）･･･2個
レモンの皮のすりおろし･･･1/4個分

●つくりかた
❶Aは合わせてふるっておく。
❷といた卵に❶とレモンの皮のすりおろしを加えてよく混ぜる。
❸❷に溶かしたバターを混ぜ合わせ、アルミケースへ入れる。
❹受皿の上にのせ、温度調節140で25～30分焼く。

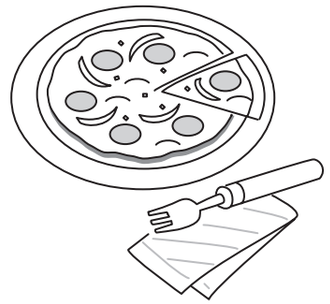
マカロニグラタン



●材料（2皿分）
マカロニ･･･50g
玉ねぎ･･･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玉ねぎは薄切り、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の玉ねぎと鶏肉を炒め、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受皿の上にのせ、温度調節200で15～20分焼く。

ミックスピザ



●材料
市販のピザの台･･･1枚（20～25cm）
ピザソース（市販のもの）･･･適量
A［ピーマン･･･1/2個
　玉ねぎ･･･1/8個
　サラミ（輪切り）･･･20g
　マッシュルーム缶（薄切り）･･･25g
ピザ用チーズ･･･50g
塩･こしょう･･･各少々

●つくりかた
❶ピーマンは輪切り、玉ねぎは薄切りにする。
❷受皿にアルミホイルを敷いて、ピザの台をのせる。
❸ピザソースをぬり、Aをのせて塩･こしょうをし、ピザ用チーズを散らす。
❹受皿を本体にセットし、温度調節220で5～8分焼く。

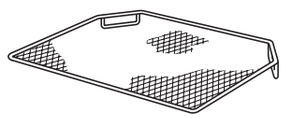
お手入れする

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、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

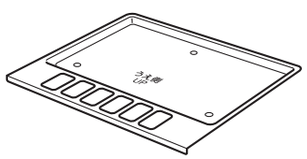
焼アミ



受皿



パンくずトレイ

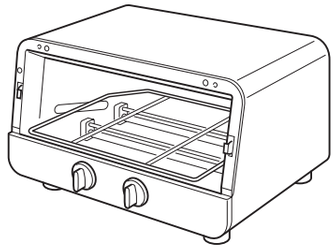


1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯でスポンジを使って洗い、水ですすぐ。

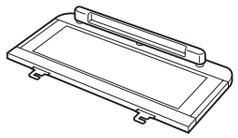
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

汚れるたびにお手入れする箇所

本体



とびら



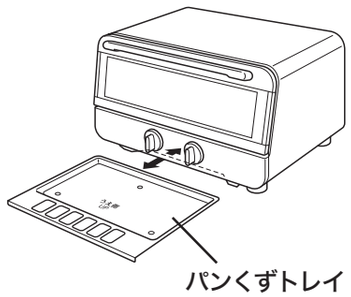
1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

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。
◆本体やとびらを丸洗いしない。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。

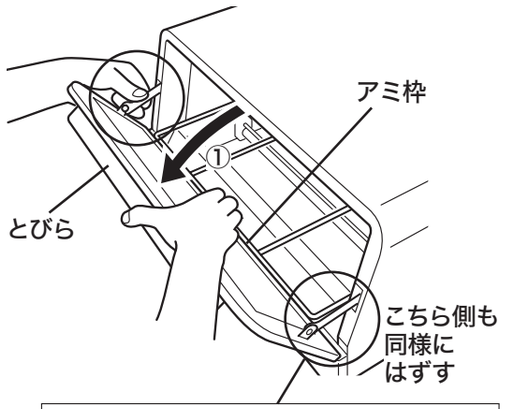
とびらのはずしかた・つけかた

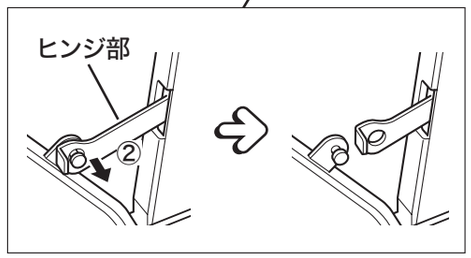
※必ず受皿・焼アミをはずしてから行う。

はずしかた

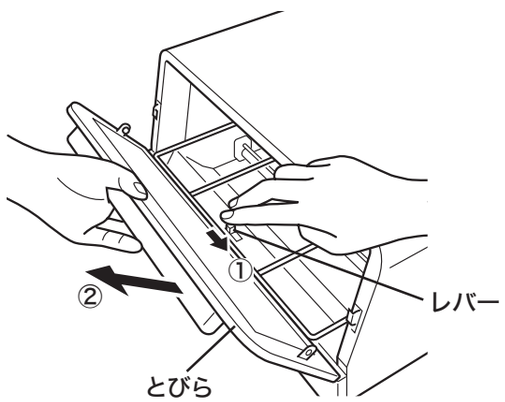
1 とびらを開ける。

2 アミ枠ととびらを図のように持ちながら、左右のヒンジ部をとびらからはずして、ゆっくり手をはなす。



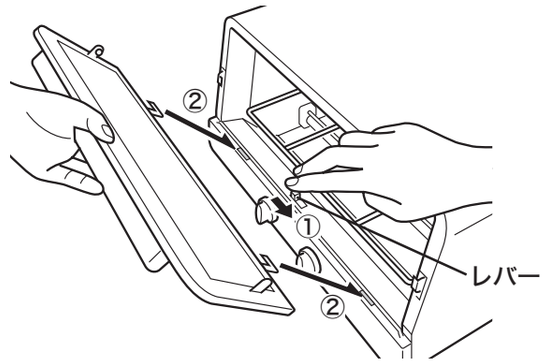


3 レバーを「➡はずす」の矢印方向に引きながら、とびらを斜め上に引き抜く。

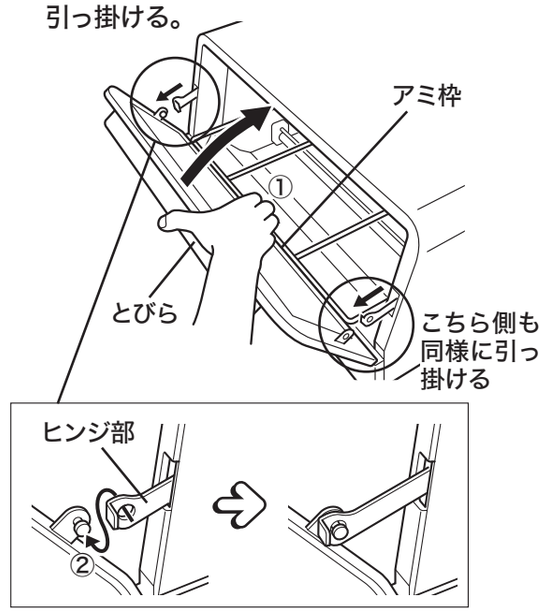


つけかた

1 レバーを「➡はずす」の矢印方向に引きながら、とびらを斜め上から本体に差し込む。



2 アミ枠を引き出し、図のようにアミ枠ととびらを持ちながら左右のヒンジ部をとびらに引っ掛ける。



ご注意

◆ヒンジ部は左右とも正しく引っ掛ける。とびらが閉まらなかったり、受皿、焼アミが正しくセットできない原因。
◆ヒンジ部を引っ掛けずに、とびらを本体に差し込んだだけで使わない。とびらの破損の原因。

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、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・12・13
とびらが閉まらない。	焼アミ・とびらが正しく確実にセットされていますか。	焼アミ・とびらを正しく確実にセットする。	7・12・13
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。	12
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。	12・13

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。	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	1350	39.2	32.9	22.6	4.2	1.2

＊おおよその数値です。

消耗部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でお買い求めください。

◆焼アミ
◆受皿
◆とびら
◆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. 14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。

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。
※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/