



家庭用 スチームコンベクション
オーブン

品番：KAX-X 型

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。

GX
GRAND X



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。

製品アンケートにご協力ください。

<http://enq.tiger.jp/web/33009/top/>

アンケート ID : 1725KAXX



驚きの新食感！

たっぷりスチームとカーボンヒーター

外は炭火のカリッと感、中はジューシー。

スチーム&ヒーターが食材の持ち味を引き出します。



スチーム機能

水タンクに入れた水がボイラーで熱せられスチームとなって庫内に行き渡ります。
まんべんなく庫内に行き渡るスチームで食材が保湿されて、内側はじわ〜とジューシー食感。

ヒーター機能

上からの「速熱カーボンヒーター」と下からの2本の「遠赤ヒーター」で生み出される炭火で焼いたような外側のパリッと感。

コンベクション機能

庫内のファンで熱風を循環
熱をすみずみまで行き渡らせ、ムラなくこんがり焼きあげます。

簡単操作でおまかせ！

20種類の[オートメニュー]キー

あたためからかたまりのお肉や野菜も丸のままジューシーに焼きあげます。
クリーニング機能も備えています。

- スチームオープン強
- スチームオープン弱
- パンあたため
- フランスパンあたため
- 惣菜あたため
- 野菜丸ごと焼き
- ピザ
- もち
- 焼いも
- 煮込み
- ロースト
- グラタン
- ピラフ
- 手作りパン(発酵)
- 手作りパン(焼き)
- クッキー
- チーズケーキ
- ドライ
- 上火
- パイプクリーニング



便利な[トーストメニュー/枚]キー

焼く枚数やスチームの有無が選べます。
冷凍トーストもこんがり。
焼き色も3段階に選べる充実のトースト機能です。

10度きざみの温度調節

約80度から250度まで設定できます。
回しやすく合わせやすいダイヤルつまみ。

30分ロングタイマー

温度調節機能との組み合わせで
じっくりゆっくり温めるものから、
素早くしっかり加熱するものまで、
幅広く調理できます。

使いやすい便利機能

- 1度に4枚のトーストが
**パリふわに焼ける
ビッグ庫内**



- 料理やトーストが取り出しやすい



焼アミがまっすぐに
スライドして取り出しやすい
構造



- 中のようすが見やすい
ワイドガラス構造



- こんがりふっくら焼きあがる
ホーロー加工の調理トレイ
- 焼きムラをおさえる
ネット状焼アミ

もくじ

はじめに

安全上のご注意	4
各部のなまえと付属品	8

使う

食パンを焼く(トースト)	10
オート(自動)メニューで できるメニュー例	14
マニュアル(手動)メニュー例	15
オート(自動)メニューで、 あたためたり、調理する	16
マニュアル(手動)で あたためたり、調理する	20
調理のポイントとご注意	24
お手入れする	25

困ったときは

故障かな?と思ったら	29
エラー表示が出たときは	30

その他

仕様	30
消耗品・別売品のお買い求めについて	30
保証とサービスについて	31
連絡先	31

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.31」
に記載のタイガーお客様相談窓口
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.31」に記載
のタイガーお客様相談窓口にて点
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。

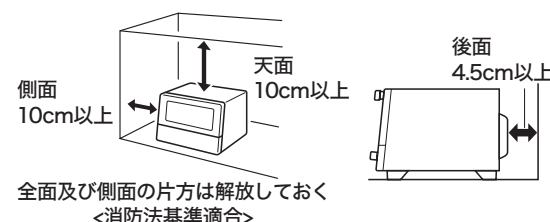
- ・不安定な場所
- ・火気の近く
- ・水のかかりやすい場所
- ・差込プラグに蒸気があたる場所
- ・直射日光が長時間あたる場所
- ・熱に弱いテーブルや敷物などの上
- ・壁や家具(木製)の近く

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
は上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、とびらに手が
ふれてやけどのおそれ。



吸気孔・通気孔をふさぐような場所
や室温の高い場所では使わない。
(→P.27)

カーペット、ビニール袋などの上には、
置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。



吸気孔・通気孔にピンや針金など
の金属物や異物を入れない。
(→P.27)

感電や動作異常によるけがのおそれ。

使用中・使用後は



注意



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。



使用中や使用直後、ボイラーから
発生するスチームやパンなどに含ま
れる水分が蒸気となってとびら上部
から出るため、顔や手を近づけない。
やけどのおそれ。

安全上のご注意 つづき

必ずお守りください

各部についての注意事項

本体

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。

- ・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・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。



タイマーつまみや温度/メニューつまみを、まわしすぎない。

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ま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。バターロール・クッキー・薄切パン・もちなどのこげやすいものや、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、すぐに電源を切り、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。

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。

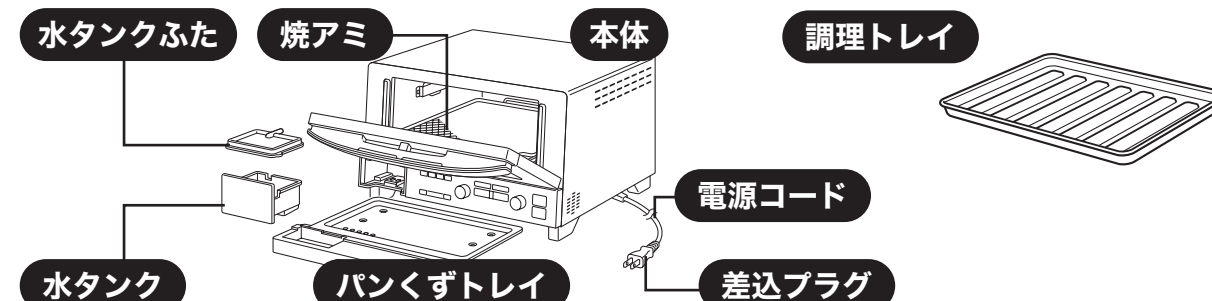
とびらがはずれて、とびらや本体が落下するなどして、けがや破損のおそれ。



ミネラルウォーター(特にヨーロッパ産などの硬度の高いミネラルウォーター)を使用した場合は、よりこまめにお手入れする。

必ず実施

本体内部やパイプにカルシウム分が付着し、スチームが出にくくなるなど、故障の原因。



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。



- ・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・重いものを載せる・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、「連絡先→P.31」に記載のタイガーお客様相談窓口でお買い求めください。

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。

焼アミ・パンくずトレイ・調理トレイ・水タンク・水タンクふた

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。



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。



必ず水タンクと水タンクふたをセットする。



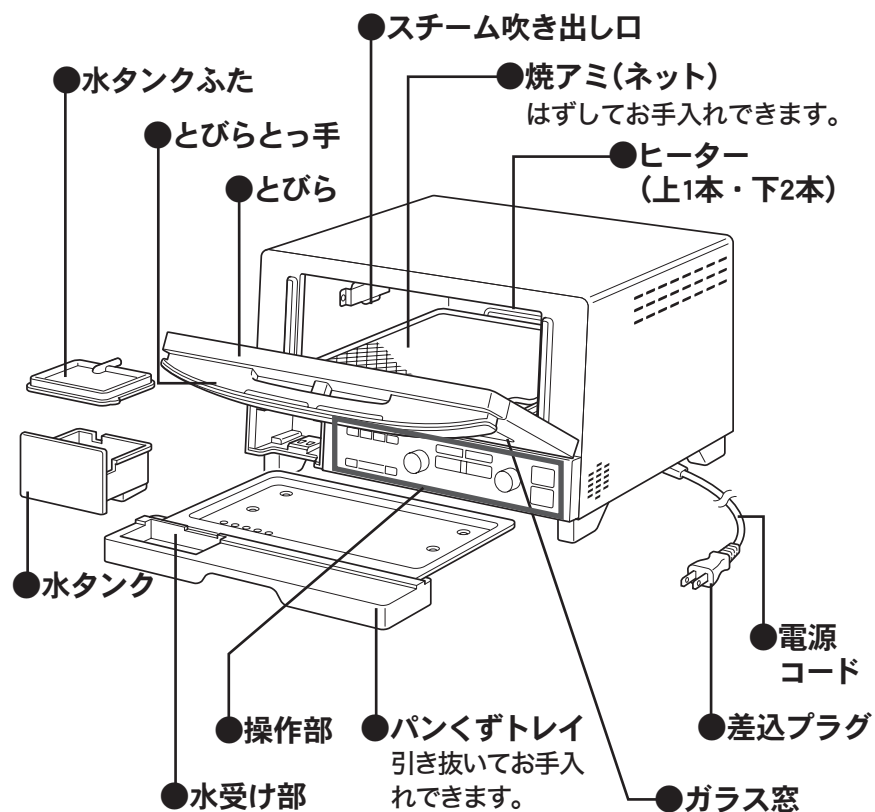
スチーム機能を使用するときは、水タンクに水を入れる。



水タンクには満水目盛以上に水を入れない。
水を入れた水タンクを傾けない。
水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因。

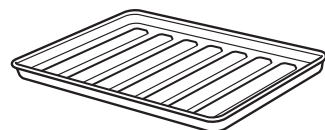
各部のなまえと付属品

箱を開けたら、まず確認しましょう！



付属品

- 調理トレイ(ホーロー加工)



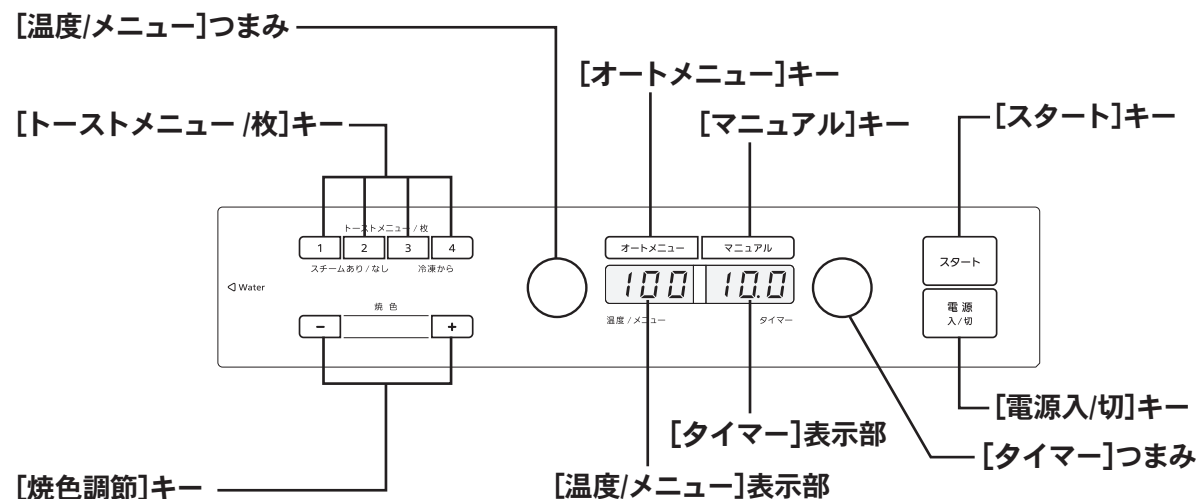
※調理トレイは、加熱により反ることがありますが、ご使用には問題ありません。

ご注意

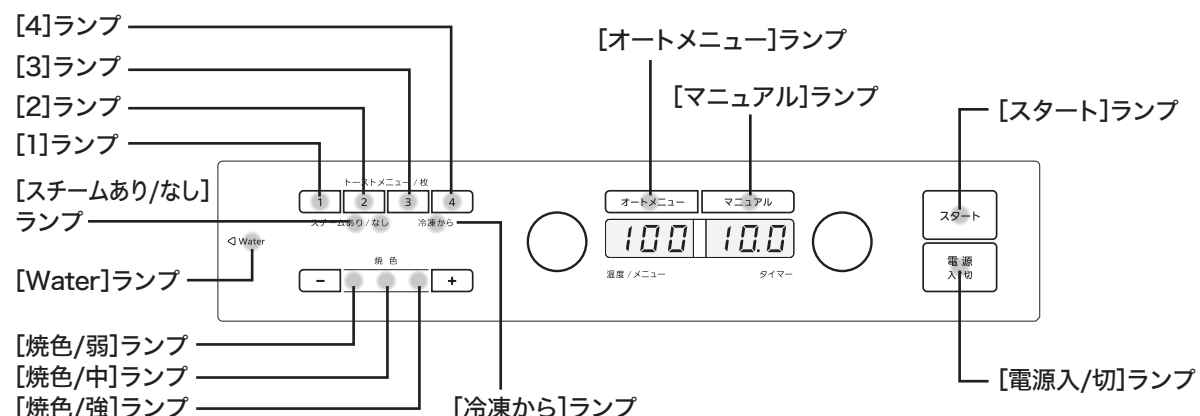
- ◆調理トレイを落としたり、かたいものをぶつけるなど、強い衝撃を与えない。
けがや破損の原因。

●操作部

キー・表示部・つまみの名称



ランプの名称

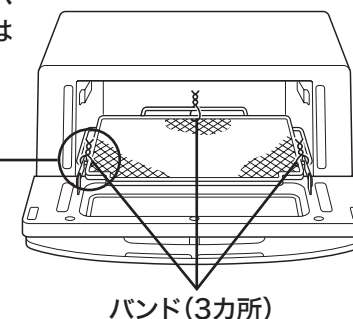
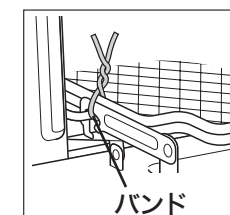


はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

- 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・水タンク・水タンクふた・パンくずトレイを水洗いする。
→P.25

バンドの取りはずし(焼アミ)

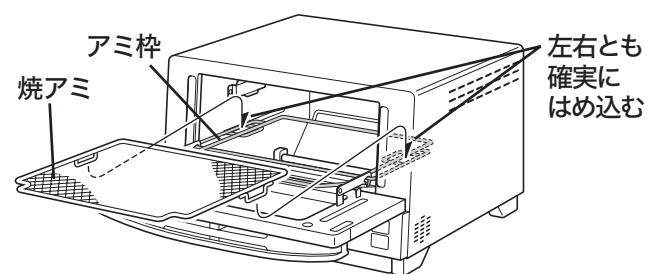
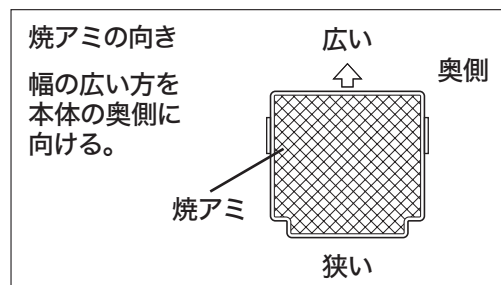
ご使用前に、必ず焼アミを固定しているバンド(3カ所)を取りはずしてください。



食パンを焼く (トースト)

1

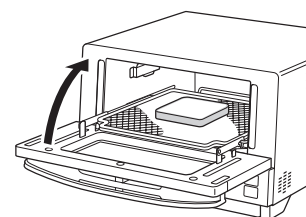
焼アミのオモテ側を上にして、アミ枠にセットする。



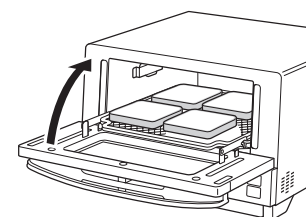
2

食パンを入れて、とびらを閉める。

角型食パン1枚の場合



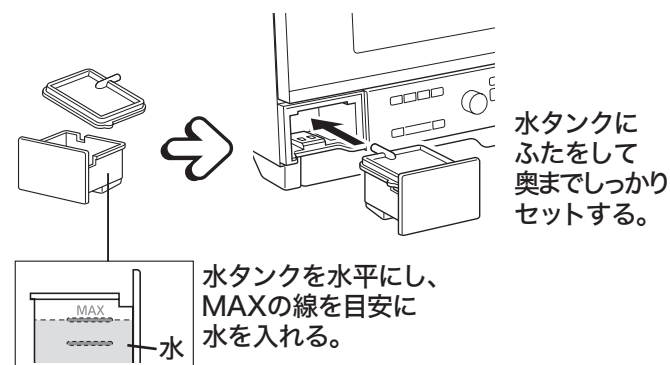
角型食パン4枚の場合



3

水タンクに水を入れ、本体に確実にセットする。(→P.26)

スチームを使用しないとき、水入れは不要です。
→P.12・13



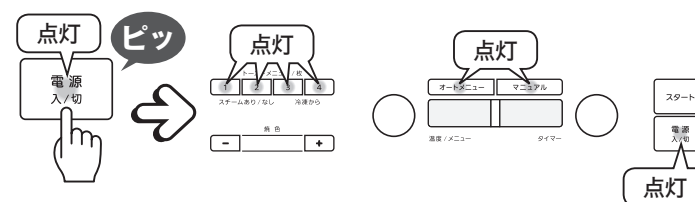
4

差込プラグをコンセントに確実に差し込む。

5

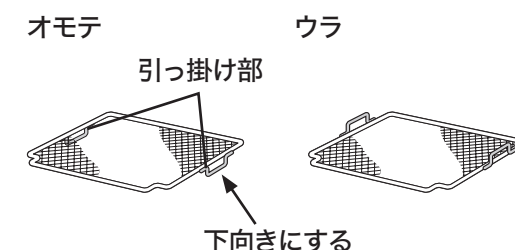
電源入/切をタッチして、電源を入れる。

電源を入れた後、キーまたはつまみの操作をしなければ、5分後に電源が自動で切れます。



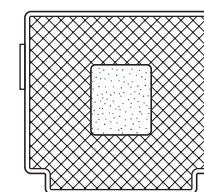
焼アミセット時の確認

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。

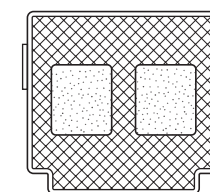


食パンの入れかた

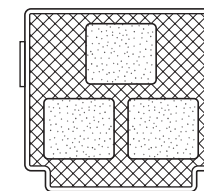
角型食パン1枚の場合



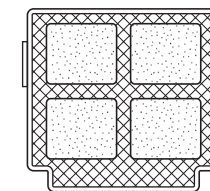
角型食パン2枚の場合



角型食パン3枚の場合



角型食パン4枚の場合



ご注意

- ◆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。
- ◆水タンクには、水以外を入れない。故障の原因。
- ◆水タンクは、ふたをしめても密封しない構造になっているため、水が入ったままでふったり、傾けたりしない。水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因。

食パンを焼く (トースト)

6

【①食パンの枚数】を選ぶ。

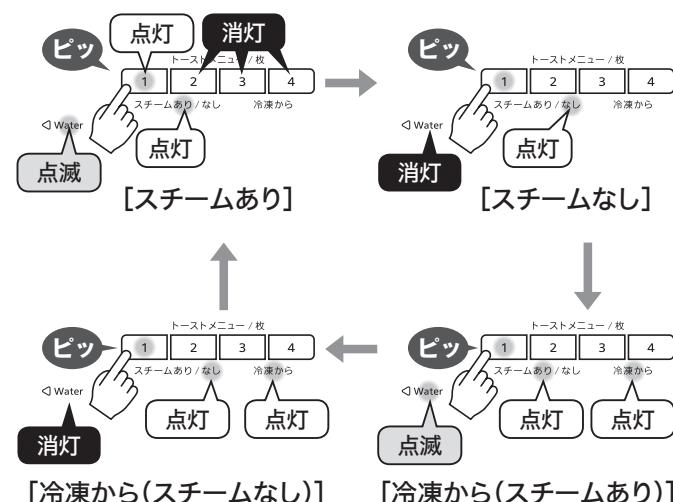
【トーストメニュー / 枚】キー ([1] [2] [3] [4])のいずれかをタッチする。

【②パンの焼きかた ([スチームあり] [スチームなし] [冷凍から])]を選ぶ。

①で選んだキーをタッチしてパンの焼きかたを選ぶ。キーをタッチすることにより、右図のように切り替わります。

スチームを使用するメニューを選択した場合は、[Water]ランプが点滅します。

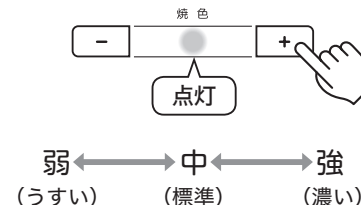
※冷凍食パンの場合は[冷凍から]を選びます。



7

焼色を選ぶ。

お好みに合わせて、弱 (うすい) ・ 中 (標準) ・ 強 (濃い) の3段階から選べます。



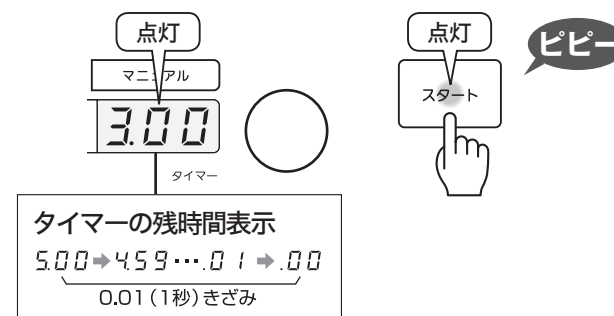
8

スタートをタッチする。

加熱がはじまり、表示部にタイマーの残時間が表示されます。

※温度・タイマーは調節できません。

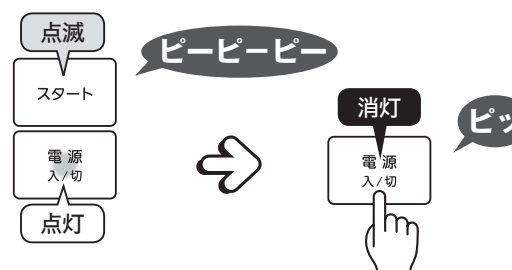
例：タイマーの残時間が3分の場合



9

「ピーピーピー」と鳴ったら、トーストを取り出し、電源入/切をタッチして電源を切る。

加熱終了後、キーまたはつまみの操作をしなければ、5分後に電源が自動で切れます。



10

差込プラグを抜く。

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。

蒸気について

食パンや水分の多いものを焼いたり、スチームありを選ぶと、本体ととびらのすき間から蒸気が出ますが故障ではありません。また、結露して水滴が本体ととびらの上部にたまったり、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

調理中は、ファンが作動する音がし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】キーをタッチして、セットをやり直してください。

途中で調理をやめるとき

【電源入/切】キーをタッチする。

焼きが足りない場合

再度【スタート】キーをタッチする。焼き加減を見ながら、お好みの焼き色になったら【電源入/切】キーをタッチしてください。

使用後は

本体が冷えてから、必ず水タンクとパンくずトレイの水受け部の水をすてる。

オート(自動)メニューでできるメニュー例

- 下記のメニュー一覧、付属のクックブックをご参照の上、メニューを選んでください。
- オート(自動)メニューは、温度が選べません。メニューによっては、焼色(調理時間)が選べます。
- 予熱は必要ありません。
- 材料の温度・質・量・種類・室温などによりでき具合は異なりますので、でき具合を見ながら調節してください。
- 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。

No.	メニュー	機能		メニュー例	調理トレイ (○:使用)	調理時間 の目安	メモ
		スチーム	焼色				
01	スチームオープン強	○	○	ぎゅうぎゅう焼き	○	約 30 分	クックブック P.14 ～ 16 参照
				サーモンのマヨネーズソース焼き		約 20 分	
				ミートローフ		約 30 分	
02	スチームオープン弱	○	○	カスタードプリン	○	約 30 分	クックブック P.17 参照
03	パンあたたため	○	○	クロワッサン	適宜	約 4 ～ 6 分	クックブック P.1 参照
				ロールパン			
				菓子パン			
04	フランスパン あたたため	○	○	フランスパン	適宜	約 4 ～ 6 分	クックブック P.2 参照
				ベーグル			
				惣菜パン			
05	惣菜あたため	○	○	コロッケ	○	約 6 ～ 10 分	クックブック P.3 参照
				鶏のから揚げ・ 冷蔵チキンナゲット			
				天ぷら			
06	野菜丸ごと焼き	○	○	春キャベツのアンチョビソース	○	約 10 分	クックブック P.4 ～ 6 参照
				焼きカプレーゼ		約 10 分	
				丸ごと玉ねぎのロースト		約 30 分	
				焼きアスパラのビスマルク風		約 10 分	
				焼きたけのこ (木の芽味噌がけ)		約 20 分	
07	ピザ	-	○	冷蔵ピザ	○	約 5 ～ 8 分	直径約 25cm の場合。 調理トレイにアルミホイルを敷いてください。 手作りピザや冷凍ピザの場合、焼色 / 強に調整してください。
08	もち	-	○	おもち (パックきりもち)	-	約 4 ～ 6 分	1 個約 50g の場合。 常温のもちを入れてください。
09	焼いも	-	-	焼いも	○	約 30 分	直径約 4cm、約 200g、1 本の場合。
10	煮込み	-	○	鶏肉のトマト煮込み	○	約 30 分	クックブック P.8 ～ 9 参照
				ロールキャベツのコンソメ煮		約 30 分	
11	ロースト	○	○	ハーブソーセージ	○	約 15 分	クックブック P.10 ～ 11 参照
				ローストビーフ		約 20 分	
12	グラタン	-	○	バングラタン	○	約 6 分	クックブック P.12 参照
				ハッセルバックポテト		約 9 分	
13	ピラフ	-	-	鶏肉とキノコのコンソメピラフ	○	約 40 分 (30 分加熱、 10 分蒸らし)	クックブック P.13 参照
				蟹トマトピラフ			
14	手作りパン (発酵)	-	○	ちぎりパン	○	約 50 分	クックブック P.7 参照
15	手作りパン (焼き)					約 20 分	
16	クッキー	○	○	アイスブロッククッキー	○	約 12 分	クックブック P.18 参照
				紅茶のスコーン		約 18 分	

No.	メニュー	機能		メニュー例	調理トレイ (○:使用)	調理時間 の目安	メモ
		スチーム	焼色				
17	チーズケーキ	○	○	バイクドチーズケーキ	○	約 30 分	クックブック P.19 参照
				ブラウニー		約 20 分	
18	ドライ	-	○	ドライフルーツ	○	約 60 分	クックブック P.20 参照
				お菓子乾燥		約 10 ～ 20 分	
19	上火	-	○	-	適宜	約 3 分 30 秒 ～ 5 分 30 秒	上ヒーターで加熱します。他のコースで 焼き足りないときの追加加熱に使いま す。
20	パイブクリーニング	○	○	-	-	-	P.28 参照

マニュアル(手動)メニュー例

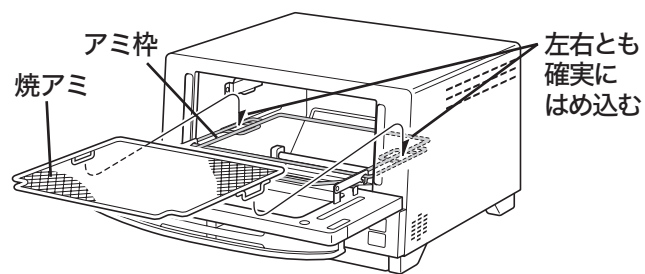
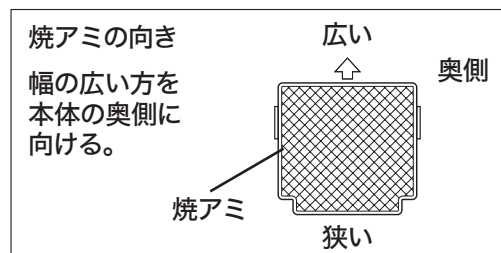
- 下記のメニュー表をご参照の上、調理する温度と調理時間(初回の目安)を選んでください。
- 予熱は必要ありません。
- 調理時間は、材料の温度・質・量・種類・室温などにより異なりますので、でき具合を見ながら調節してください。
- 続けて調理する場合、温度調節機能の働きにより、しばらくヒーターがつかないことがあります。でき具合を見ながら調理時間を調節してください。

メニュー例		量	調理トレイ (○:使用)	温度(目安)	調理時間の目安 (初回の目安)	メモ
焼 き も の	ピザトースト	2 枚	○	約 200 度	約 5 ～ 6 分	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。
	冷凍焼きおにぎり	6 個	○	約 230 度	約 15 ～ 18 分	調理トレイにアルミホイルを敷いてくだ さい。
冷 凍 食 品	冷凍焼きおにぎり	6 個	○	約 230 度	約 15 ～ 18 分	調理トレイにアルミホイルを敷いてくだ さい。
	ロールケーキ	1 本	○	約 160 度	約 10 ～ 15 分	表面がこげついても内部が焼きたりな いときは、余熱のある庫内に入れてお いてください。
お 菓 子	ロールケーキ	1 本	○	約 160 度	約 10 ～ 15 分	表面がこげついても内部が焼きたりな 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	○	約 230 度	約 10 ～ 13 分	-

オート(自動)メニューで、 あたためたり、調理する

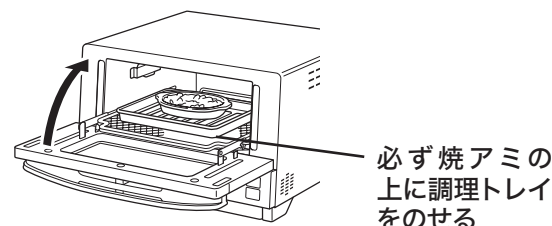
1

焼アミのオモテ側を上にして、アミ枠にセットする。



2

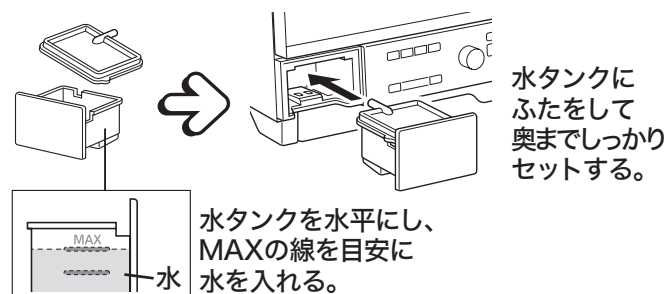
調理物を入れて、とびらを閉める。



3

水タンクに水を入れ、本体に確実にセットする。(→P.26)

メニューによってスチームを使用しないとき、水入れは不要です。→P.14・15



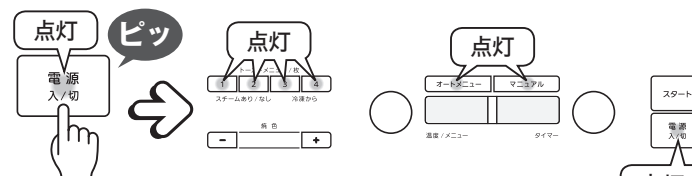
4

差込プラグをコンセントに確実に差し込む。

5

電源入/切 をタッチして、電源を入れる。

電源を入れた後、キーまたはつまみの操作をしなければ、5分後に電源が自動で切れます。



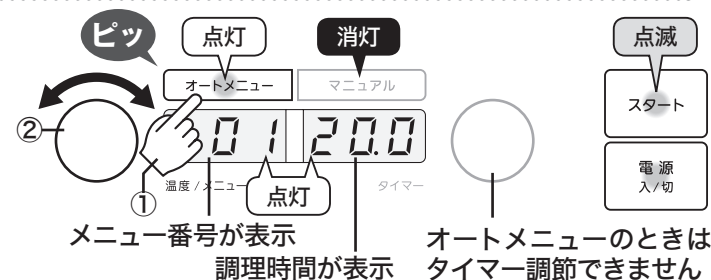
6

オートメニュー をタッチし、[温度/メニュー]つまみを回してメニューを選ぶ。

オートメニューは、20種類から選べます。

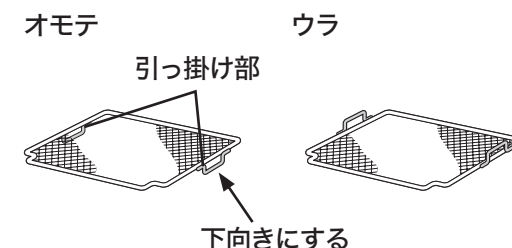
→P.14・15

スチームを使用するメニューを選択した場合は、[Water]ランプが点滅します。



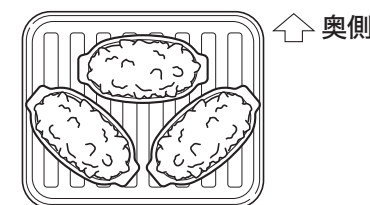
セット時の確認

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。



グラタン皿の置きかた

グラタン皿を3枚並べる場合、調理トレイの上に図のように置く。



ご注意

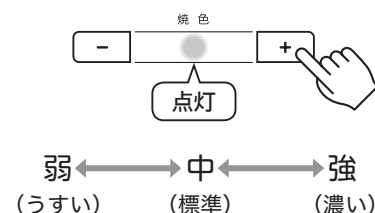
- ◆調理トレイは、必ず付属のものを使用する。故障・火災の原因。
- ◆焼アミから落ちるおそれのあるもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ず調理トレイを使用する。故障・火災の原因。
- ◆油の飛び散りやすいもの(魚や肉など)は、アルミホイルに包んで調理トレイにのせる。火災の原因。
- ◆使用中や使用後しばらくは、金属部やガラス窓にふれない。やけどの原因。
- ◆水タンクは、ふたをしめても密封しない構造になっているため、水が入ったままでふったり、傾けたりしない。水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因。



7 焼色を選ぶ。

焼色ランプが点灯した場合は、お好みに合わせて焼色（調理時間）が選べます。（→P.14・15）

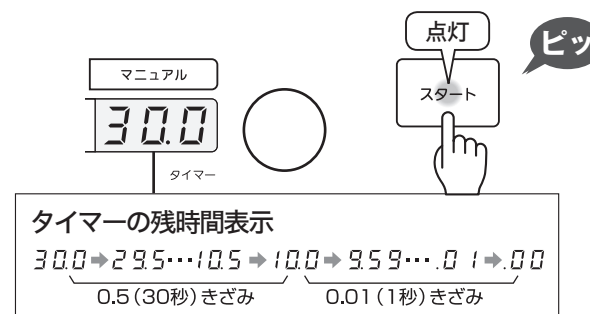
※メニューによっては選べません。



8 スタート をタッチする。

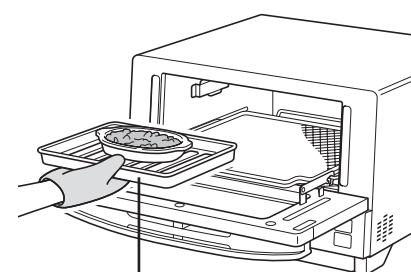
加熱がはじまります。

※温度・タイマーは調節できません。



9 「ピーピーピー」と鳴ったら、調理物を取り出し、電源入/切 をタッチして電源を切る。

加熱終了後、キーまたはつまみの操作をしなければ、5分後に電源が自動で切れます。



10 差込プラグを抜く。

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。

蒸気について

食パンや水分の多いものを焼いたり、スチームありを選ぶと、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

調理中は、ファンが作動する音がしますが、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。

スチーム機能について

スチームはメニューや材料の温度・質・種類・室温などにより、出てくる時間が異なります。

加熱開始後のメニュー変更について

途中でオート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] キーをタッチして、セットをやり直してください。

途中で調理をやめるとき

[電源入/切]キーをタッチする。

焼きが足りない場合

再度[オートメニュー]キーをタッチする。焼き加減を見ながら、お好みの焼色になったら[電源入/切]キーをタッチしてください。

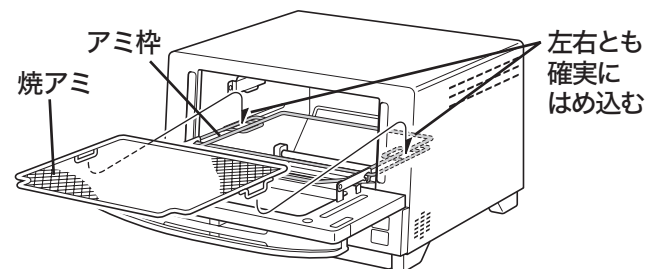
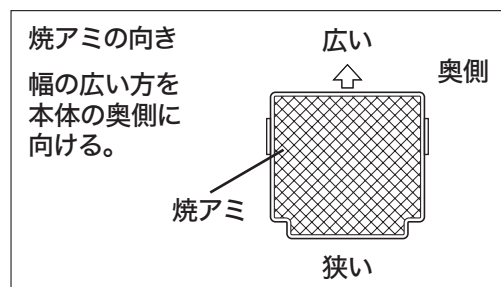
使用後は

水タンクと、パンくずトレイの水受け部の水をすてる。

マニュアル(手動)で あたためたり、調理する

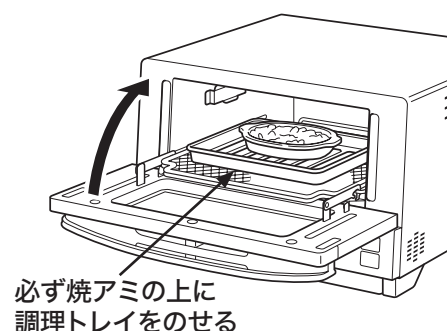
1

焼アミのオモテ側を上にして、アミ枠にセットする。



2

調理物を入れて、とびらを閉める。



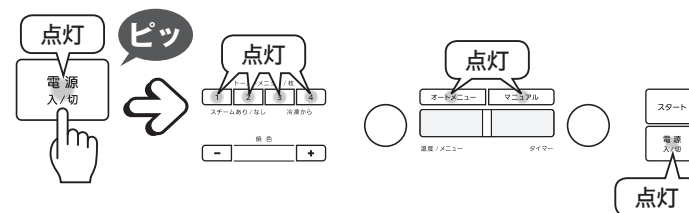
3

差込プラグをコンセントに確実に差し込む。

4

電源入/切 をタッチして、電源を入れる。

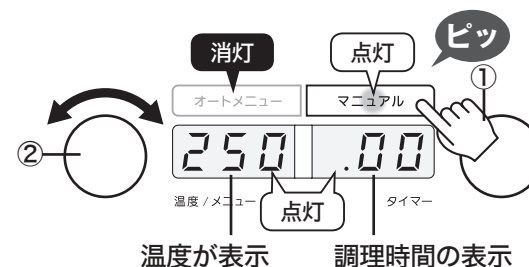
電源を入れた後、キーまたはつまみの操作をしなければ、5分後に電源が自動で切れます。



5

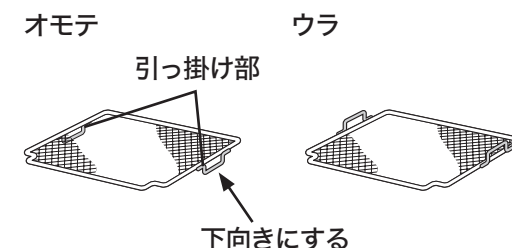
マニュアル をタッチし、[温度/メニュー]つまみを回して温度を調節する。

約80度～250度まで、10度きざみで調節できます。



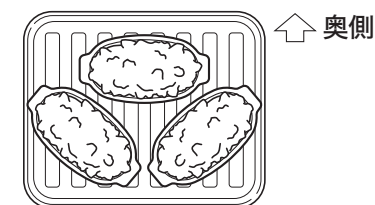
セット時の確認

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。



グラタン皿の置きかた

グラタン皿を3枚並べる場合、調理トレイの上に図のように置く。



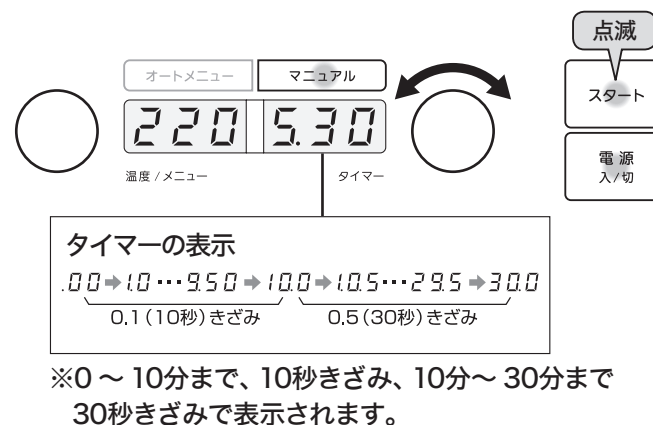
ご注意

- ◆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。

マニュアル(手動)で あたためたり、調理する

6

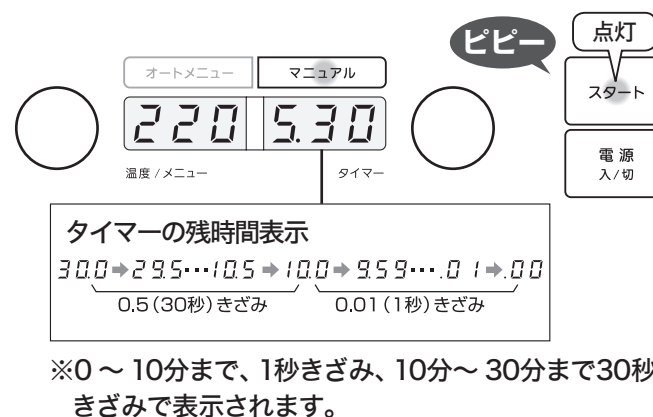
[タイマー]つまみを回して、
調理時間をセットする。



7

スタート をタッチする。

加熱がはじまります。

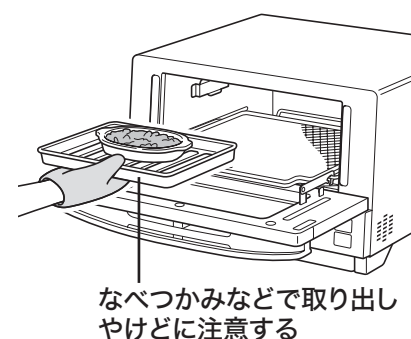


8

「ピーピーピー」と鳴ったら、
調理物を取り出し、
電源入/切 をタッチして電源を切る。



加熱終了後、キーまたはつまみの操作をしなければ、
5分後に電源が自動で切れます。



9

差込プラグを抜く。

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。

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

調理中は、ファンが作動する音がしますが、故障ではありません。

タイマーについて

10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。
- ◆庫内温度が高い状態で調理を開始すると、焼けすぎる場合があります。
- ◆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。

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。

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.24

加熱開始後の調理時間の変更について

加熱開始後、経過時間を含む最大30分までの調理時間に変更できます。

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.29
- 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なる場合があります。→P.23
- 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・もちなどのこげやすいものや、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に注意してください。
- 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。

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、アルミホイルを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。

- 冷凍食品の天ぷら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。
- 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してください。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。

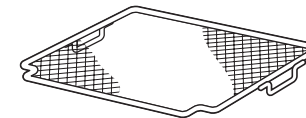
お手入れする

こまめにお手入れして、清潔・長持ち！

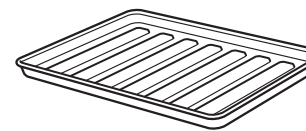
- ◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
- ◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。
- ◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。

使うたびにお手入れする部品

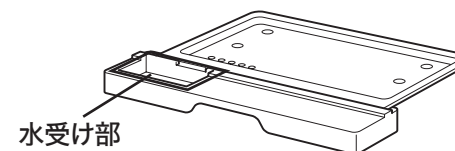
焼アミ



調理トレイ



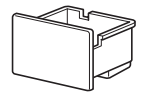
パンくずトレイ



水タンクふた



水タンク



- 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。

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。

お手入れする

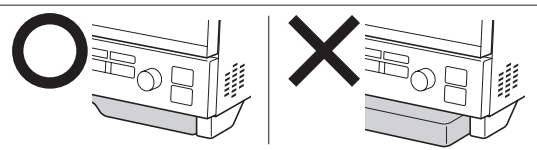
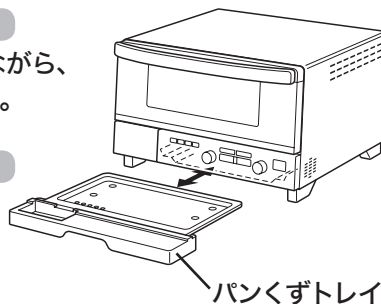
パンくずトレイのはずしかた・つけた

はずしかた

本体を押さえながら、手前に引き抜く。

つけた

本体底部に、前脚とフラットになるよう奥までしっかりとセットする。



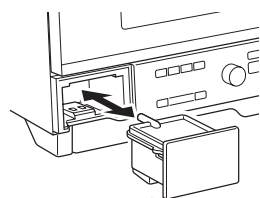
ご注意

本体が冷めてから行う。
やけどやけがの原因。

水タンクのはずしかた・つけた

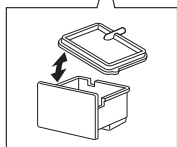
はずしかた

手前に引き抜き、水タンクふたを開ける。



つけた

水タンクふたを閉め、本体にセットする。

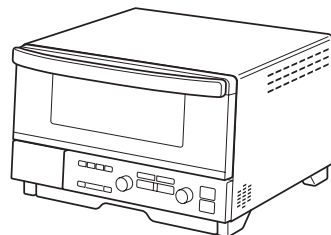


ご注意

水タンクに水が入ったままで、ふったり傾けたりしない。
水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因。

汚れるたびにお手入れする箇所

本体

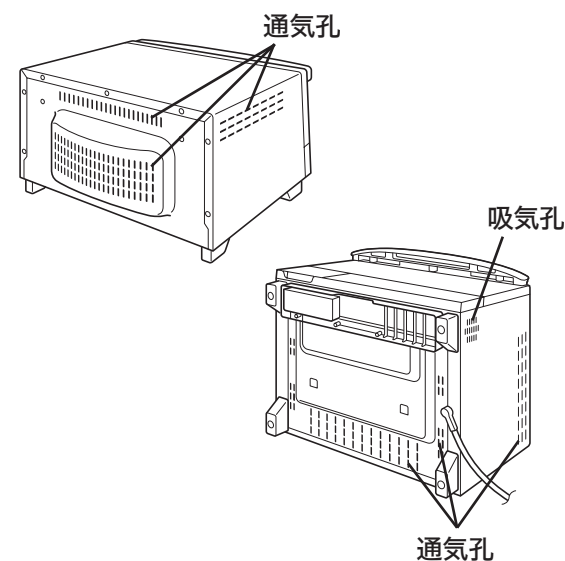


- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
- 2 乾いた布で洗剤分を十分にふき取り、乾燥させる。

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。
- ◆熱湯などは使わない。
- ◆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。
- ◆下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。

吸気孔・通気孔のお手入れ

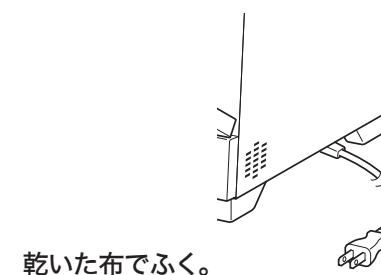


綿棒などでほこりを取る。

ご注意

- ◆吸気孔・通気孔をふさぐような場所や室温の高い場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。
感電や漏電、火災・故障の原因。
- ◆吸気孔・通気孔にピンや針金などの金属物や異物を入れない。
感電や動作異常によるけがのおそれ。

差込プラグ・電源コンセントのお手入れ



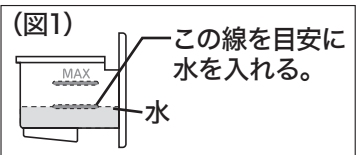
乾いた布でふく。

お手入れする

パイプクリーニングのしかた

スチーム機能使用後、パイプに残った水を除くため、以下の手順でこまめにパイプクリーニングを行ってください。

1 水タンク内側側面の下のライン（図1）まで水を入れる。



2 水タンクふたを閉め、本体にセットする。

3 電源を入れ、オートメニュー 20、焼色「弱」を選び、[スタート]キーをタッチする。

4 約5分後「ピーピーピー」と鳴ったら、本体からパンくずトレイをはずし、水受け部の水をすてる。

5 パンくずトレイをセットし、[電源入/切]キーをタッチして電源を切り、差込プラグを抜く。

ご注意

- ◆水受け部に水がたまるので、パンくずトレイはゆっくり引き出す。水がこぼれてテーブルや敷物が汚れたり、感電・ショートの原因。
- ◆本体が熱くなるので、高温部にふれない。やけどの原因。
- ◆パイプクリーニングやクエン酸洗浄をする前に、水受け部に残っている水はすてる。
- ◆水タンクに水が入ったままで、ふったり傾けたりしない。水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因。

クエン酸洗浄のしかた

パイプについたミネラル成分を除くため、2～3ヵ月に1回を目安にクエン酸洗浄を行ってください。

1 水タンクにクエン酸を1g（小さじ1/3杯）入れ、水タンクの内側側面の下のライン（図1）まで水を入れる。

2 水タンクふたを閉め、水タンクを本体にセットする。

3 電源を入れ、オートメニュー 20、焼色「中」を選び、[スタート]キーをタッチする。

4 約30秒後、「ピーピーピー」と鳴ったら、電源を切らずに本体から水タンクをはずし、水タンクふたを開け、中の水をすてる。お知らせ音（「ピピピッ」）は、30秒ごとに6回鳴ります。

5 水タンクを洗い、水タンクの内側側面の下のライン（図1）まで、水のみを入れる。

6 水タンクふたを閉め、水タンクを本体にセットし、[スタート]キーをタッチする。

7 約15分後、「ピーピーピー」と鳴ったら、本体からパンくずトレイをはずし、水受け部の水をすてる。

8 パンくずトレイをセットし、[電源入/切]キーをタッチして電源を切り、差込プラグを抜く。

※水受け部に排出された水の汚れが気になる場合は、パイプクリーニングの1～5をくり返し行う。

クエン酸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→P.31」に記載のおお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

品名	電気ポット内容器洗浄用クエン酸（約30g×4包入り）
品番	PKS-0120
部品コード	PKS1007

※クエン酸は、食品添加物として使用されており、食品衛生上無害です。

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。

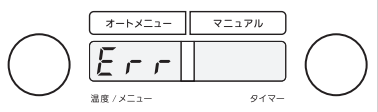
こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
調理時間が長くなる。	連続して使用していませんか。	ヒーターがついたり消えたりする回数が増えるため、調理時間が長くなる場合があります。	23
	庫内が油で汚れていませんか。	庫内が油で汚れていると、温度調節機能が正常に作動せず、なかなか加熱されません。使用後は必ずお手入れしてください。	26
とびらが閉まらない。	焼アミ・調理トレイが正しく確実にセットされていますか。	焼アミ・調理トレイを正しく確実にセットする。	10・11・16 17・20・21
焼きムラがでたり、テーブルがこげたりする。	パンくずトレイが汚れたままで使用していませんか。	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。	26
テーブルに水がこぼれる			
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。	10・16 20
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。	使用後は必ずお手入れする。	25・26
	調理時間が長くなっていませんか。	でき具合を確認しながら、調理時間を調節してください。	
水タンクの水が減らない。	スチームを使用しないオートメニューやマニュアルを選んでいませんか。	スチームを使用するメニューを選択する。	14・15
	水タンクが正しく確実にセットされていますか。	水タンクを正しく確実にセットする。	10・11・16 17・26

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。
蒸気がもれたり、水滴が落ちたりする。	使用中や使用直後にボイラーから発生するスチームやパンなどに含まれる水分が蒸気となってとびら上部から出ます。また、蒸気により、結露が生じることがあります。
トーストを連続して焼いた場合、調理時間が短くなる。	オートメニューのトーストでは、庫内の温度によって調理時間を自動で調節する機能があります。故障ではありません。
自動で電源が切れない。	キーまたはつまみの操作をすると、電源が自動で切れません。 [電源入/切]キーをタッチして、電源を切ってください。

エラー表示が出たときは

こんなとき

「E r r」が表示され、



「ピピピピピピ…」という音がする。

ご確認くださいこと
直しかた

本体を室温の高い場所や、カーペットなどの上に置いて
ると、吸気孔・通気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーをタッ
チしても反応しない場合があります。

①差込プラグを抜く。
②吸気孔・通気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動
し、本体を十分に冷ます。
③再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を
行う。

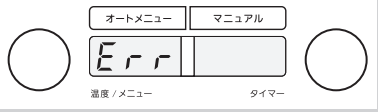
※それでも反応しない場合は、本体の異常です。差込プ
ラグを抜いた後、お買い上げの販売店、または「連絡先
→P.31」に記載のお客様ご相談窓口、修理受付サイトに
修理をご依頼ください。

参照
ページ

5・27

こんなとき

「E r r」が表示され、



「ピー」という音がする。

ご確認くださいこと
直しかた

本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販
売店、または「連絡先→P.31」に記載のお客様ご相談窓口、
修理受付サイト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) (調理トレイは含まず)	コードの長さ*(m)
		幅	奥行	高さ		
100V 50-60Hz	1320	41.4	40.3	25.5	6.9	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
- ◆水タンク
- ◆水タンクふた

◆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。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.31」に記載のお客様ご相談窓口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.29・「エラー表示が出た時は」→P.30 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スチームコンベクションオーブン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・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)

有料でご案内させていただいております。

消耗品・別売品のご購入サイト



修理に関するご案内・受付サイト



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。