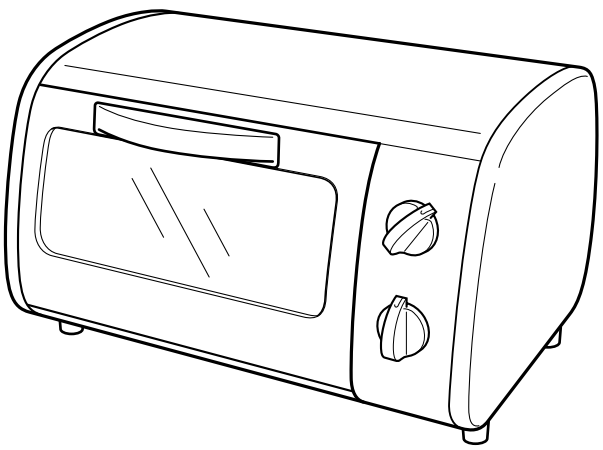
TIGER
タイガー魔法瓶

品番
KTY-D1 型

タイガー
オーブントースター
〈やきたて〉

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。



日本国内１００Ｖ専用
（交流１００Ｖ以外の電源では使用できません）

もくじ

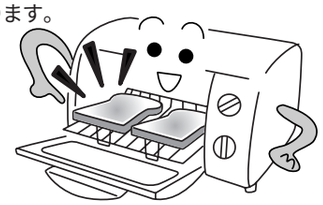
便利な機能 ……2
1 安全上のご注意 ……3
2 お使いになる前に ……7
各部のなまえとはたらき …… 7
付属品の確認 …… 7
バンドの取りはずし（焼アミ） …… 7
過熱防止サーモスタットについて …… 7
3 使いかた ……8
メニュー例と調理時間の目安 …… 10
調理のポイントとご注意 …… 11
レーズン入りソフトクッキーのつくりかた …… 11
4 お手入れのしかた …… 12
5 故障かな?と思ったら …… 14
仕様 …… 15
保証とサービスについて …… 15
連絡先 …… 15

便利な機能

トーストが取り出しやすい オートリフト機能つき

P8 参照

オートリフト用バーを前側にセットして
食パンを焼くと、とびらを開けたときに
トーストが焼アミから持ち上がって
取り出しやすくなります。



山形の食パンやピザが 焼けます

P7～11 参照

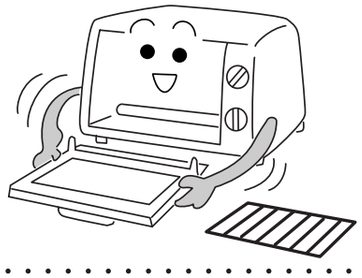
山形の食パンは１度に２枚、
ピザは直径 約２０cmまで焼ける
ワイド庫内（奥行 約２２cm）です。



お手入れラクラク

P12･13 参照

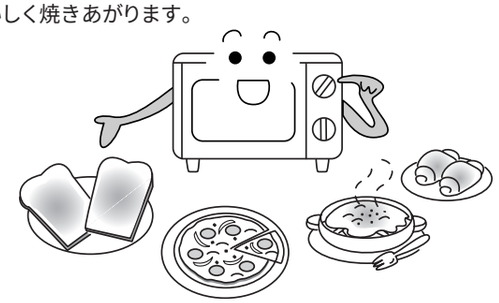
とびら、焼アミ、パンくずトレイが
はずせるのでお手入れが簡単です。



250W・500W・ 750W・1000Wの 火力４段階切替

P7～11 参照

パンあたため（２５０W）・弱（５００W）・
中（７５０W）・強（１０００W）がメニュー
に合わせて切り替え可能。
遠赤外線セラミックヒーターで、ふっくら
おいしく焼きあがります。







「故障かな？」と困ったときは、14ページをご参照ください。

説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、下記の意味があります。

ご注意 **おいしく調理するためや、商品を末永くお使いいただくためのご注意を記載しています。**

音 **ヒーターやタイマーが作動する音などについて説明しています。**

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。

※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。
※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。

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）



（差し込みプラグを抜く）

⚠警告

交流１００V以外では使用しない。
火災・感電の原因。

定格１５A以上のコンセントを単独で使用する。
他の器具との併用により、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、破損したまま使用しない。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。

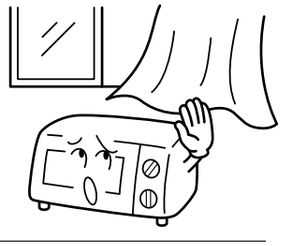
差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

差し込み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。

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

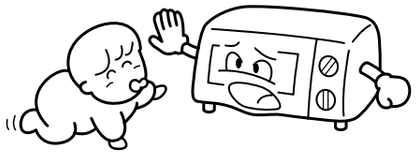
カーテンなど可燃物の近くで使用しない。
火災のおそれ。



1 安全上のご注意

⚠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。
やけど・感電・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。

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

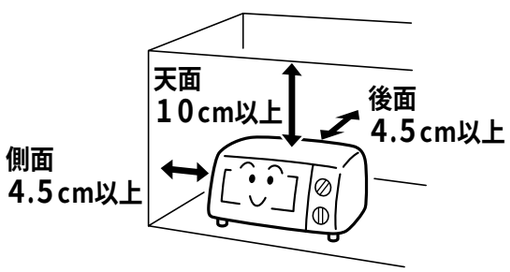


改造はしない。
修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

⚠注意

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない。
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、変形の原因。
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〉

本体の上にものを載せたり、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。



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。



⚠注意

缶詰や瓶詰め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をするおそれ。



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。

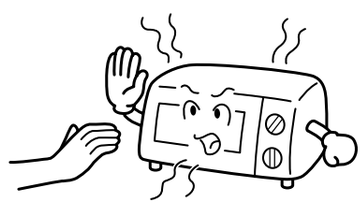


必要以上に加熱しない。
過熱により発火するおそれ。油脂加工品など、油分の多いものは燃えやすいため、加熱しすぎないよう注意すること。

調理以外の目的で使用しない。
火災・やけどの原因。

使用中は本体から離れない。
調理物が発火するおそれ。

使用中や使用後しばらくは高温部にふれない。
高温のため、やけどをするおそれ。
ガラス窓にもふれないこと。

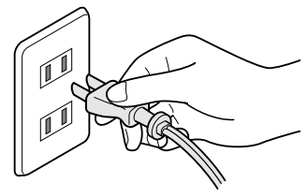


オートリフト用バーの操作は、必ず冷えてから行う。
やけどをするおそれ。

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。

使用時以外は、差し込み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。

必ず差し込み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。



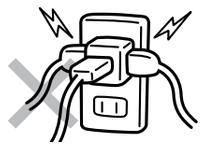
お手入れは冷えてから行う。
高温部にふれることによるやけどのおそれ。

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。

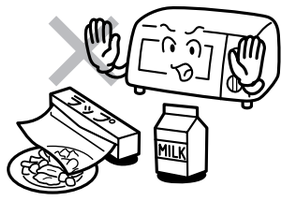
1 安全上のご注意

お願い

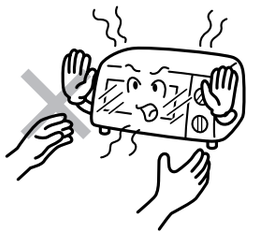
●タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



●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。



●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。



●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用しない。
感電のおそれ。

●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。

●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用しない。
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。

●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。

●本体の上に、水の入ったコップや花瓶などを置かない。
水がこぼれた場合、感電・火災・故障の原因。

●丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、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。

末永くご使用いただくために、必ずお守りください

●から焼きはしない。
故障の原因。

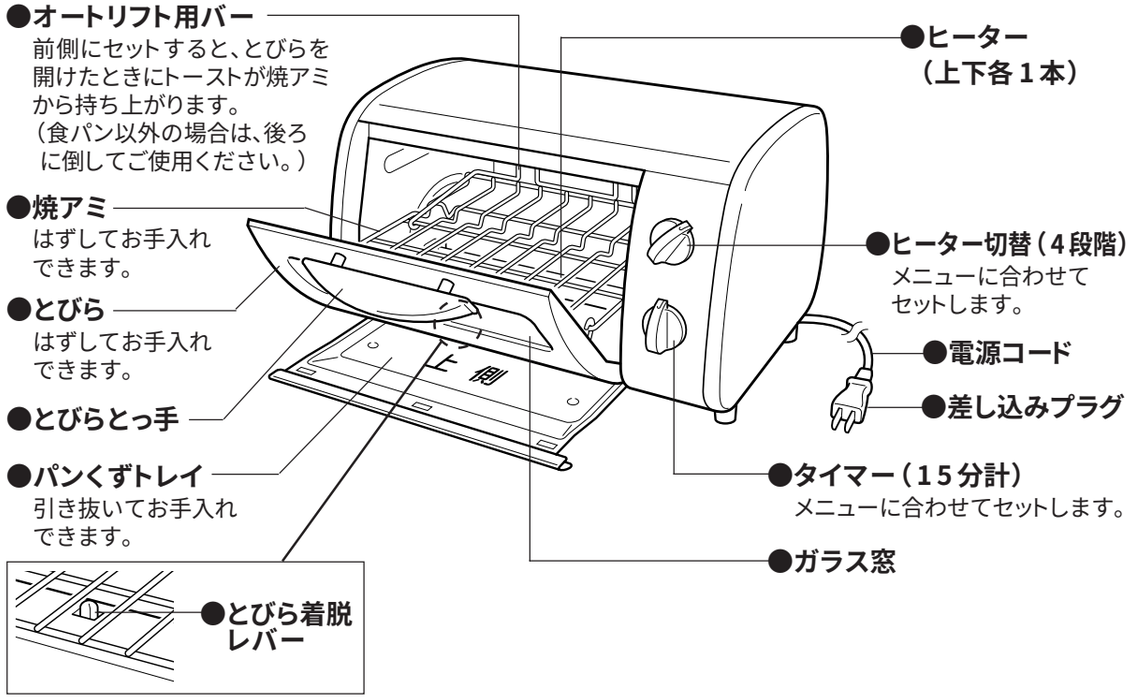
●開けたとびらの上に重い調理物をのせない。
本体が倒れたり、調理物がすべり落ちたりするおそれ。

●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。

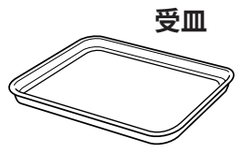
2 お使いになる前に

各部のなまえとはたらき



付属品の確認

※受皿は、加熱によりそることがありますが、ご使用にはさしつかえありません。

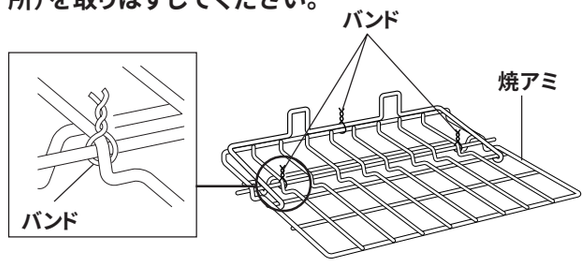




もちや焼アミから落ちるおそれのある小さなもの、汁や油の出るものを調理するときは、必ず受皿を使用してください。

バンドの取りはずし（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）を取りはずしてください。



過熱防止サーモスタットについて

●庫内の温度の上がりすぎを防ぐため、過熱防止サーモスタットがついています。
●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。
●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。

3 使いかた

1 差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む

※タイマーが「切」になっていることを、必ずご確認ください。

2 食パンの場合、焼アミのオートリフト用バーを前側にセットする

※食パン以外の場合は、後側にセットしてください。

焼アミのオートリフト用バーを前側にセットすると、とびらを開けたときにトーストが焼アミから持ち上がり、取り出しやすくなります。

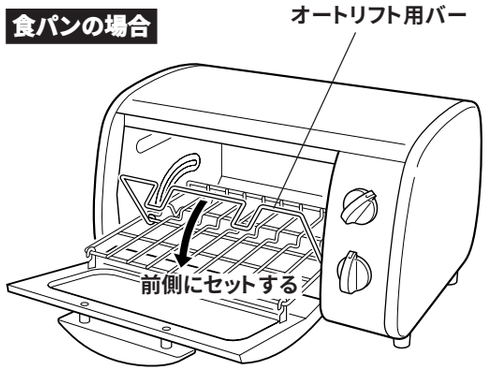
ご注意

- ●オートリフト用バーの操作は、必ず冷えてから行ってください。
- ●食パン以外の場合（小さいものを焼いたり、受皿を使用する場合など）は、必ずオートリフト用バーを後側にセットしてください。

食パン以外の場合

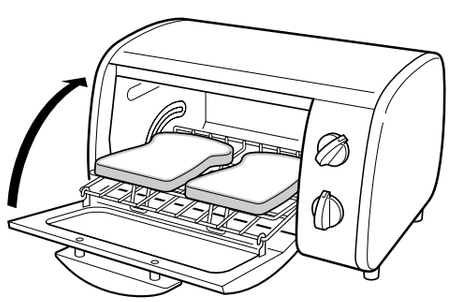
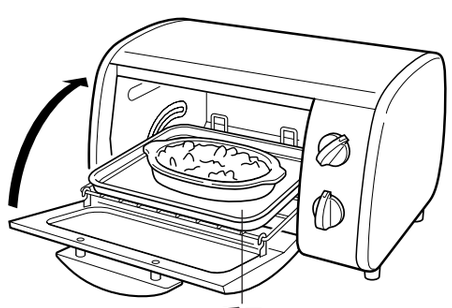


食パンの場合



3 調理物を均等にのせ、とびらを閉める

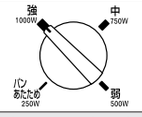
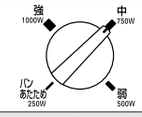
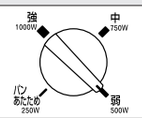
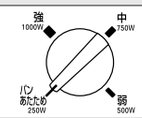
※受皿は、必ず付属のものをご使用ください。

焼アミを使用する場合	受皿を使用する場合
	

4 ヒーター切替をセットする

※メニュー例と調理時間の目安（P10）を参照して、セットしてください。

下記の位置に合わせる。

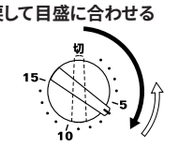
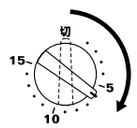
強（1000W）の場合	中（750W）の場合
	
弱（500W）の場合	**パンあたため（250W）の場合**
	

ヒーター切替	上ヒーター	下ヒーター
強（1000W）	500W	500W
中（750W）	※250W	500W
弱（500W）	※250W	※250W
パンあたため（250W）	―	※250W

※印は、ヒーターが赤くなりませんが故障ではありません。

5 タイマーをセットする

※メニュー例と調理時間の目安（P10）を参照して、セットしてください。

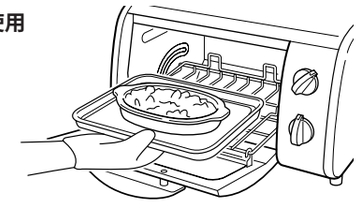
目盛「5」以下にセットする場合	目盛「6」以上にセットする場合
目盛「6」以上まわしてから、戻して目盛に合わせる	目盛に合わせる
	

- ●タイマーのつまみを目盛に合わせると通電され、加熱が始まります。
- ●1～15分までセットできます。（1目盛は約1分です。）
- ●途中で切りたいときは、「切」に戻します。

ご注意 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してください。

6 焼きあがったら調理物を取り出す

※図は受皿使用の場合。



ご注意 必ずなべつかみなどで取り出し、やけどにご注意ください。

音 セットされた時間が経過すると、「チーン」と鳴ってタイマーが切れます。

7 使用後は、必ず差し込みプラグを抜く

※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。ご使用に伴ない出なくなります。

ご注意

- ●小さなものや汁の出るものを調理するときは、受皿をご使用ください。
- ●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てください。
- ●冷凍食品、においの出るもの、こげやすいもの、魚・肉、おもちを調理する場合は、「調理のポイントとご注意」（P11）をご参照ください。
- ●ヒーター切替は、確実にセットしてください。
- ●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でください。高温ですのでやけどをすることがあります。

音

- ●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。

メニュー例と調理時間の目安

メニュー	量	受皿（○：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	2枚	―	強 1000W	2～3	6枚切（厚さ2cm）の場合。冷凍パンは解凍してから入れてください。
ピザトースト	1枚	○		3～4	6枚切（厚さ2cm）の場合。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	○		4～5	1個約50gの場合。常温のもちを入れてください。
グラタン	2皿	○		5～9	1皿約270gの場合。
焼きナス	2本	○		13～15	太さ約4～5cmの場合。破裂防止のため、表面に穴をあけてください。
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	アルミホイルを敷き、重ならないように置いてください。
手作りピザ	1枚	○	中 750W	9～11	直径約20cmの場合。アルミホイルを敷いてください。
冷蔵ピザ（調理済み）	1枚	○		11～13	
冷凍ピザ（調理済み）	1枚	○		14～16	
フライのあたため	3個	○	弱 500W	8～11	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）	6個	○		10～12	
ソフトクッキー	6個	○		5～7	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。
バターロールのあたため	4個	―	パンあたため 250W	5～7	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	―		6～8	

※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。
※連続調理などで過熱防止サーモスタットが働いたときは、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。

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（P7参照）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。
●表面の霜を取り除くと、焼きムラが少なくなります。



●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。

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。



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。

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。

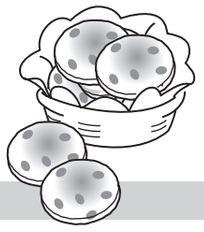
おもちを焼く場合

●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（P7参照）の働きで、調理時間が長くかかる場合があります。

レーズン入りソフトクッキーのつくりかた

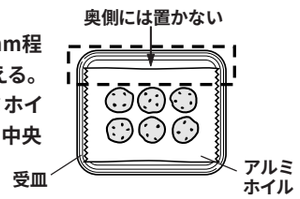
材料（24個分） ※1回に焼ける量は6個です。

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



つくりかた

①Ⓐ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、砂糖を加えてまぜる。
④器に卵を割りほぐし、③に少しずつ加えて混ぜる。
⑤④に①と②を加え、木ベラなどでさっくりまぜ合わせてまとめる。
⑥⑤を24等分し、1個4mm程度の厚さに形をととのえる。
⑦受皿（付属品）にアルミホイルを敷き、⑥を6個ずつ中央に均等に並べる。



⑧受皿を本体にセットし、ヒーター切替を「弱（500W）」、タイマーを5～7分にセットして焼く。（P8～10参照）



●ヒーター切替は、必ず「弱（500W）」にセットしてください。「強（1000W）」や「中（750W）」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、「パンあたため（250W）」で加熱すると、生焼けになるなど上手く焼きあがらない原因になります。
●生地を並べるときは、必ず受皿の中央に並べてください（左図参照）。受皿の端や奥側に並べると、生地がこげるおそれがあります。

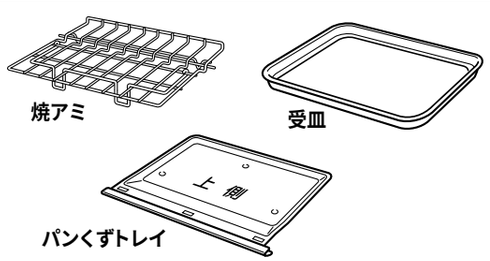
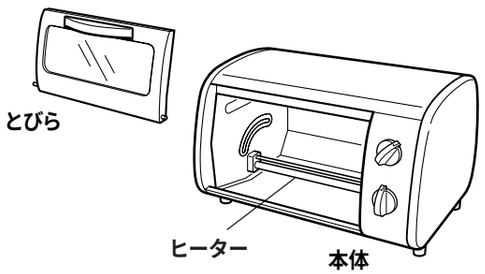
4 お手入れのしかた

⚠注意 差し込みプラグを抜き、本体が冷えてからお手入れする。

ご注意

- 台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・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）は使わないでください。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。
- 必ず各部を取りはずした後、お手入れしてください。

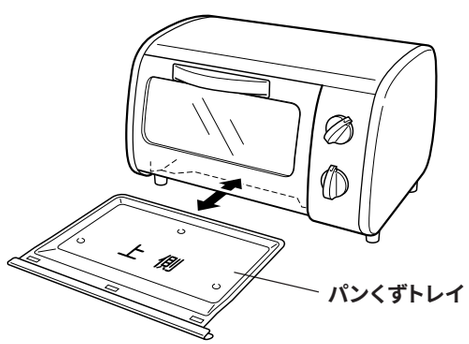
お手入れのしかた

各　部	お手入れのしかた
	洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、やわらかいスポンジで洗った後に水洗し、乾いた布で充分に水分をふき取り乾燥させる。 ご注意 パンくずトレイは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ので、使用後は必ずお手入れしてください。
	洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふいた後、乾いた布で洗剤分を充分にふき取る。 ご注意 ● とびら・本体は丸洗いできません。水にひたさないでください。 ● 本体は、上下のヒーターに注意してお手入れしてください。

パンくずトレイの取りはずし・取りつけ

〈パンくずトレイの取りはずしかた〉
手前に引き抜く。

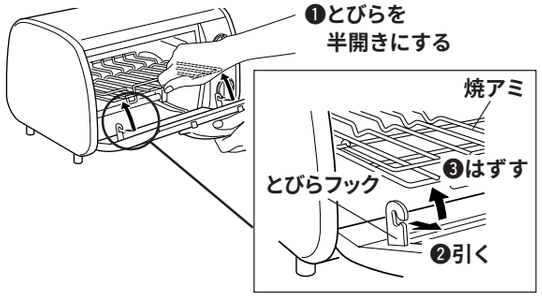
〈パンくずトレイの取りつけかた〉
「上側」の文字の読める面を上にして、本体にセットする。



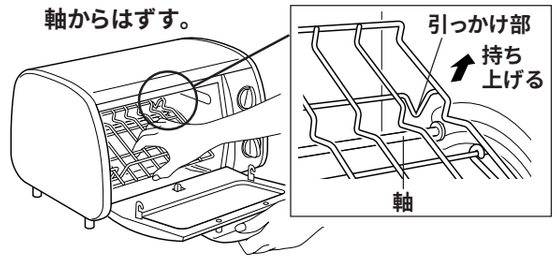
焼アミの取りはずし・取りつけ

〈焼アミの取りはずしかた〉
①とびらを半開きにし、焼アミを手前に引いて、とびらフック（左右２カ所）からはずす。
※バネの力で焼アミが奥側まで移動しますので、止まるまで手を離さないでください。

ご注意
- 焼アミをはずすと、とびらが全開（約180°）しますので、とびらをささえている手を離さないでください。
- とびらに強い力を加えたり、とびらが勢いよく開いたりしないようにご注意ください。破損するおそれがあります。

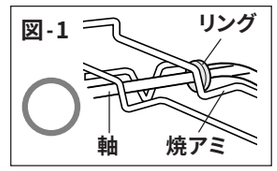


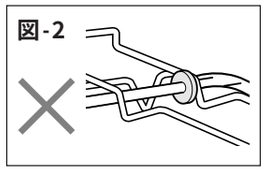
②焼アミを上に持ち上げ、引っかけ部（左右２カ所）を軸からはずす。



〈焼アミの取りつけかた〉
焼アミを、取りはずしの逆手順で軸・とびらフックにかけて取りつける。

ご注意 焼アミを軸に引っかけるときは、必ず左右にあるリングの内側にセットしてください。（図-1の状態）

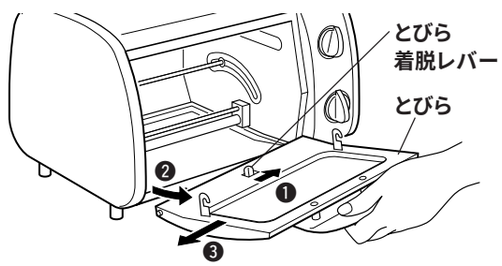




とびらの取りはずし・取りつけ

ご注意
- 必ず焼アミをはずした状態で、とびらの着脱を行ってください。（上記参照）
- とびらの着脱時は、ピンで本体を傷つけないように注意してください。
- とびらをささえている手を離したり、とびらに強い力を加えないようにご注意ください。破損するおそれがあります。

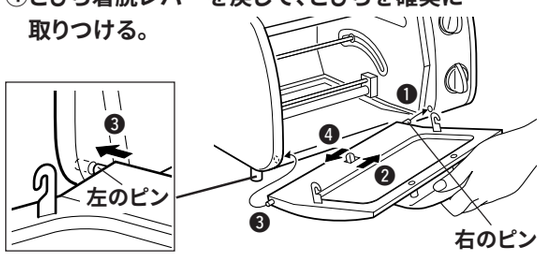
〈とびらのはずしかた〉
①とびら着脱レバーを、矢印の刻印側に引く。
②とびらの左側を抜き出す。
③とびらを抜き出す。



〈とびらの取りつけかた〉
①とびらの右のピンを本体の穴に入れる。
②とびら着脱レバーを、矢印の刻印側に引く。
③とびらの左のピンを本体の穴に合わす。



④とびら着脱レバーを戻して、とびらを確実に取りつける。



5 故障かな?と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠警告 **修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。**

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	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・12・13
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。		9
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してください。	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してください。	12
	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ご使用ください。	4・12
加熱されない	差し込みプラグが抜けていませんか。	差し込みプラグをコンセントに確実に差し込んでください。	3・8
上下のヒーターが赤くならない	ヒーター切替のつまみを「弱」または、「パンあたため」の位置に合わせていませんか。	「弱(500W)」または、「パンあたため(250W)」の場合、上下ともヒーターは赤くなりませんが、故障ではありません。	9
上のヒーターが赤くならない	ヒーター切替のつまみを「中」の位置に合わせていませんか。	「中(750W)」の場合、上ヒーターは赤くなりませんが、故障ではありません。	9
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。		7
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。ご使用に伴ない出なくなります。	9
	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してください。	12・13

仕様

電　源	消費電力	外形寸法（約cm）			質量（約kg）（受皿は含まず）	コードの長さ（約m）
		幅	奥行き	高さ		
100V 50-60Hz	1000W	37.5	27	22.5	2.7	1.0