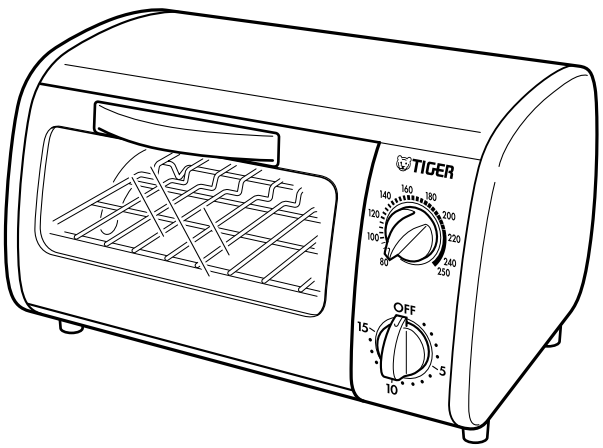
TIGER
タイガー魔法瓶

品番
KTY-G 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。



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）

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 …… 6
各部のなまえとはたらき …… 6
付属品の確認 …… 6
バンドの取りはずし（焼アミ） …… 6
サーモスタット（温度調節器）について … 6
3 使いかた …… 7
メニュー例と調理時間の目安 …… 9
調理のポイントとご注意 …… 10
クッキングガイド …… 11
4 仕様 …… 12
5 お手入れのしかた …… 13
故障かな？と思ったら …… 15
連絡先 …… 15
保証とサービスについて …… 裏表紙

便利な機能

山形パンやピザが焼けます

P6～12 参照

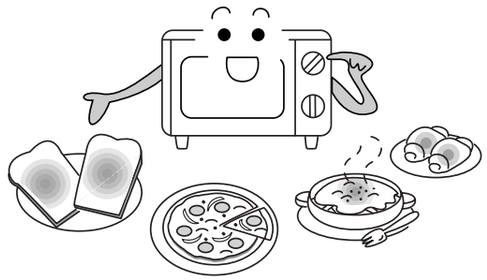
山形パンは１度に２枚、
ピザは直径 約２０cmまで焼ける
ワイド庫内（奥行 約２２cm）です。



メニュー広がる 約８０～２５０℃の 無段階温度調節

P6～12 参照

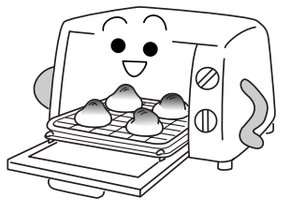
自在に温度調節できますので、微妙な加熱もカンタンな
お料理もお手のもの。



便利なもちアミつき

P6～10 参照

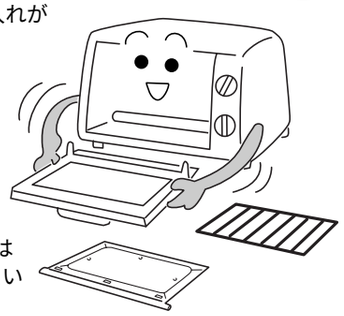
おもちがおいしく焼きあがります。
また、からあげなどの温めにも便利です。



お手入れラクラク

P13･14 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。



※パンくずトレイは
汚れのつきにくい
フッ素加工





「故障かな？」と困ったときは、15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。



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。



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。

カーテンなど可燃物の近くで使用しない。
火災のおそれ。

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。

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。



1 安全上のご注意

⚠警告

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。

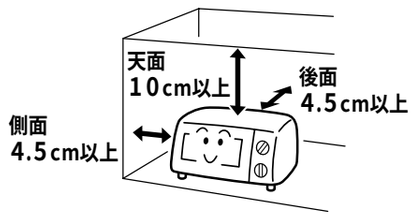


改造はしない。
修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

⚠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
〈設置基準適合〉

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。

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。

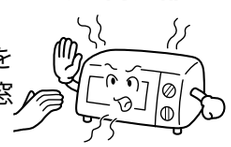
バターやジャムを塗ったパンを必要以上に焼かない。
パンが発火するおそれ。

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。

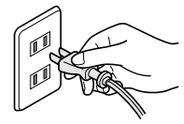


⚠注意

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。

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。

●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。

●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。

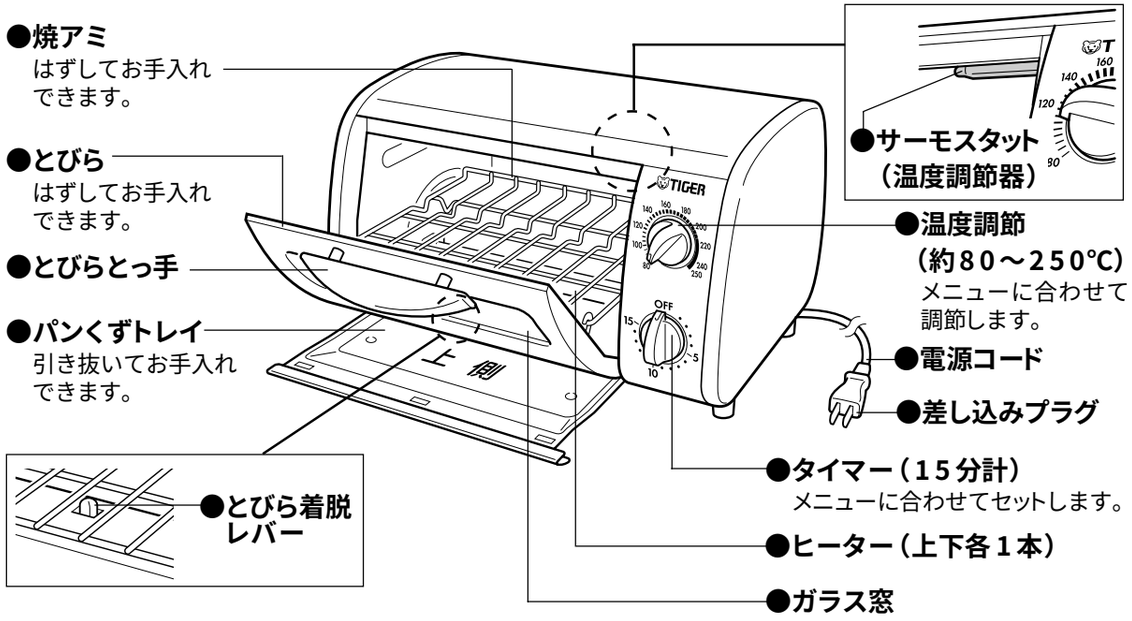
●長時間連続で使用したり、調理物を必要以上にこがしたりしない。
高温になり、本体の一部が変色するおそれ。

●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。

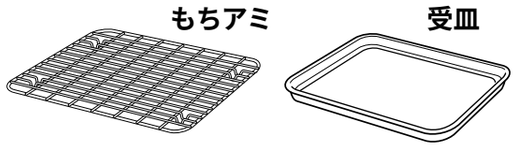
●ヒーター・ガラス窓・サーモスタット（温度調節器）は、強い力を加えないよう取り扱いに注意する。
破損の原因。

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

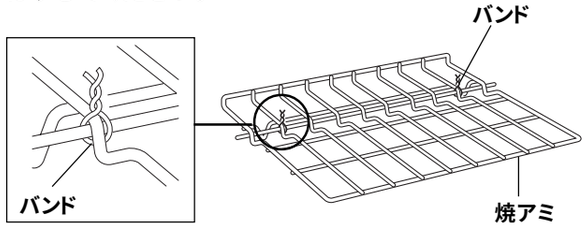


※受皿は、加熱によりそることがありますが、ご使用にはさしつかえありません。

ご注意 焼アミ・もち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を取りはずしてください。



サーモスタット（温度調節器）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。

3 使いかた

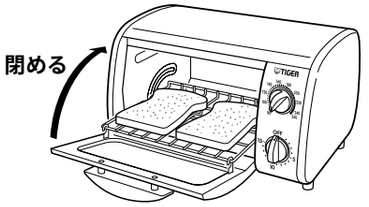
1 差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む

※タイマーが「切」になっていることを、必ずご確認ください。

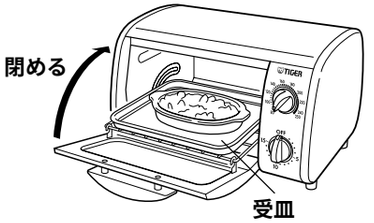
2 調理物を均等にのせ、とびらを閉める

※受皿・もちアミは、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

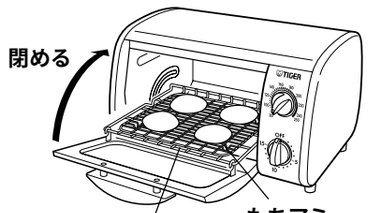


受皿を使用する場合



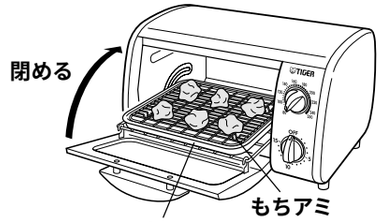
もちアミを使用する場合

〈おもちを焼くとき〉

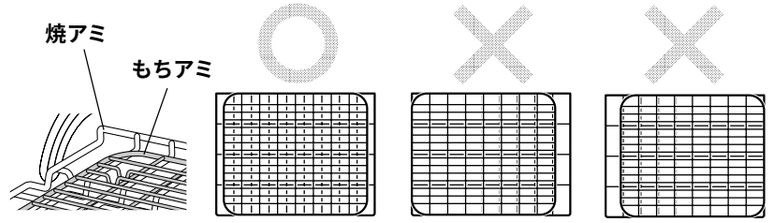


もちアミと受皿を使用する場合

〈小さいもの（からあげなど）のあたため〉



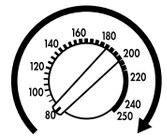
※もちアミを焼アミにセットするときは、もちアミを焼アミの中央にセットしてください。



3 温度調節をセットする

※メニュー例と調理時間の目安（P9）を参照して、セットしてください。

●温度調節のつまみをまわして、目盛に合わせる。
●約80～250℃まで、無段階に調節できます。

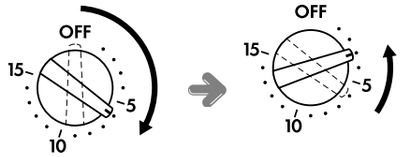


4 タイマーをセットする

※メニュー例と調理時間の目安（P9）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

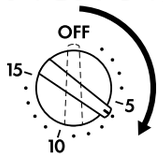
タイマーのつまみを目盛「6」以上まわしてから、戻して目盛に合わせる。
例:目盛「3」にセットするとき



目盛「6」以上まわす　　目盛「3」まで戻す

目盛「6」以上にセットする場合

タイマーのつまみをまわして目盛に合わせる。

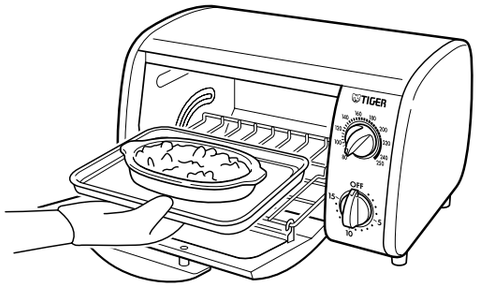


- タイマーのつまみを目盛に合わせると通電され、加熱が始まります。
- 1～15分までセットできます。（1目盛は約1分です。）
- 途中で切りたいときは、「OFF」に戻します。



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。

5 焼きあがったら調理物を取り出す



※図は受皿使用の場合。



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。



- 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。
- 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。

6 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。



- 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」（P10）をご参照ください。
- 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。



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。

メニュー例と調理時間の目安

メニュー		量	受皿（○:使用）	もちアミ（○: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。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	○	―	160	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	6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	○	―	180	10～15	
冷凍食品	冷凍ピザ	1枚	○	―	180	15～17	直径約20cmの場合。アルミホイルを敷いてください。
	冷凍グラタン	2皿	○	―	210	17～22	
	チキンナゲット	8個	○	○	180	10～15	受皿にアルミホイルを敷き、もちアミをセットしてください。
	冷凍フライドポテト	約150g	○	○	180	13～18	受皿にアルミホイルを敷き、もちアミをセットしてください。
	揚げ調理済冷凍フライ	6個	○	○	160	12～15	受皿にアルミホイルを敷き、もちアミをセットしてください。
	冷凍焼きおにぎり	4個	○	○	240	13～15	受皿にアルミホイルを敷き、もちアミをセットしてください。
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。
	フライの再加熱	3個	○	○	140	12～15	受皿にアルミホイルを敷き、もちアミをセットしてください。
焼きもの	ホイル焼き	2包	○	―	240	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	○	―	170	9～12	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	1枚	○	―	170	12～15	直径約20cmの場合。アルミホイルを敷いてください。
	グラタン	2皿	○	―	200	10～15	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。もちアミをセットしてください。
	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き、もちアミをセットしてください。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。

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（温度調節器）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。（P６参照）

●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。

フライなどを調理する場合

受皿ともちアミを使用します。受皿にアルミホイルを敷き、もちアミをセットしてください。（P７参照）

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

●もちアミを焼アミにセットしてください。（P７参照）

●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。

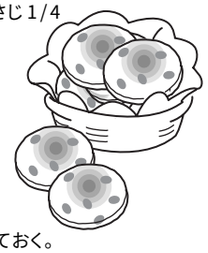
●１個や２個のおもちを焼いた場合は、サーモスタット（温度調節器）の働きで、調理時間が長くかかる場合があります。（P６参照）

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６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６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。

スイートポテト

●材料（舟型アルミケース ６個分）

さつまいも･･･２００g
A［バター･･･２０g
　卵黄･･･１個分
　砂糖･･･２５g
　生クリーム･･･大さじ２
　バニラエッセンス･･･少々
卵黄（仕上げ用）･･･１個分



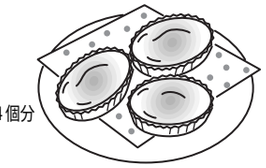
●つくりかた

❶さつまいもは皮をむき、ゆでてあたたかいうちにつぶし、Aを加えてよく混ぜる。
❷生地を型に入れ、表面に仕上げ用の卵黄をぬる。
❸受皿にのせ、温度調節１８０で１０～１５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･･･８０g
　砂糖･･･８０g
卵･･･２個
レモンの皮のすりおろし･･･1/4個分



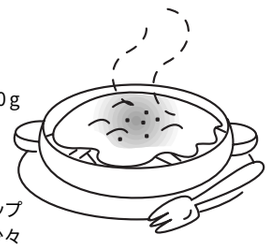
●つくりかた

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）

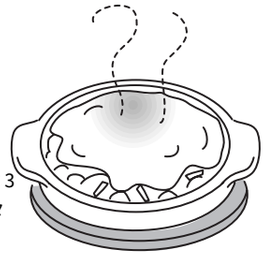
マカロニ･･･５０g
玉ねぎ･･･1/２個
鶏肉･･･８０g
バター･･･大さじ１
塩･こしょう･･･各少々
ナチュラルチーズ･･･３０g
ホワイトソース
　［バター･･･２５g
　　薄力粉･･･２５g
　　牛乳･･･１ 1/２カップ
　　塩･こしょう･･･各少々



●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１０～１５分焼く。

ポテトとツナのチーズ焼き



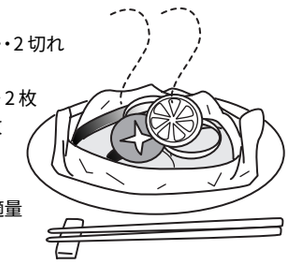
●材料（２皿分）

じゃがいも･･･３個
玉ねぎ･･･１/２個
ベーコン･･･２枚
サラダ油･･･適量
A［ツナ缶･･･１缶／マヨネーズ･･･大さじ３／塩･こしょう･･･各少々］
ピザ用チーズ･･･４０ｇ

●つくりかた

❶じゃがいもはゆでて、皮をむいてあらくつぶす。
❷玉ねぎはみじん切り、ベーコンは細切りにし、炒めておく。
❸❶に❷とAを加えて混ぜ合わせ、薄くバターをぬったグラタン皿に入れ、ピザ用チーズを散らす。
❹受皿の上にのせ、温度調節２００で１０～１５分焼く。

魚のホイル焼き



●材料（２人分）

生サケ（１切れ７０ｇ）･･･２切れ
塩･こしょう･･･各少々
玉ねぎ（薄い輪切り）･･･２枚
生しいたけ（小）･･･２枚
レモンの輪切り･･･２枚
酒･･･小さじ２
バター（サラダ油）･･･適量

●つくりかた

❶生サケは、塩･こしょうをして下味をつけておく。
❷生しいたけは石づきを取り除く。
❸２０cm角に切ったホイルの内側にバターをぬり、中央に生サケ、玉ねぎ、生しいたけ、レモンの輪切りをのせて酒を上からふりかけ、ぴっちりと包み込む。
❹受皿にのせ、温度調節２４０で１５～１８分焼く。

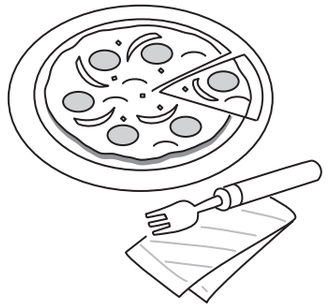
ミックスピザ

●材料

市販のピザの台･･･１枚
ピザソース（市販のもの）･･･適量
A［ピーマン･･･１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１７０で９～１２分焼く。



4 仕様

電　源	消費電力	外形寸法（約cm）			質量（約kg）（受皿・もちアミは含まず）	コードの長さ（約m）
		幅	奥行き	高さ		
100V 50-60Hz	1000W	37.5	27	22.5	2.9	1.0

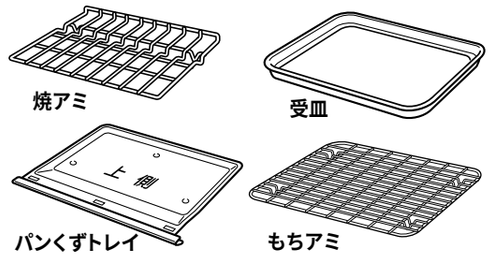
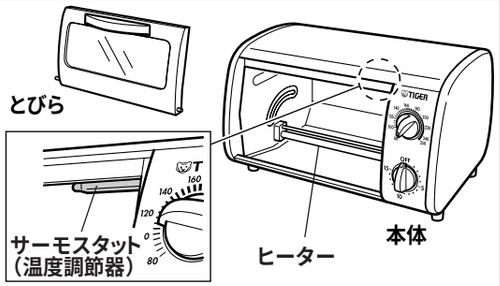
5 お手入れのしかた

⚠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。



●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。

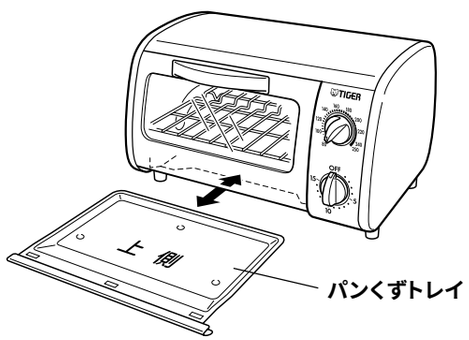
お手入れのしかた

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。  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。  ●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、上下のヒーターとサーモスタット（温度調節器）に力が加わらないよう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。

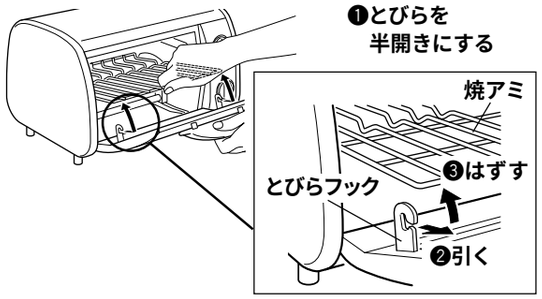


焼アミの取りはずし・取りつけ

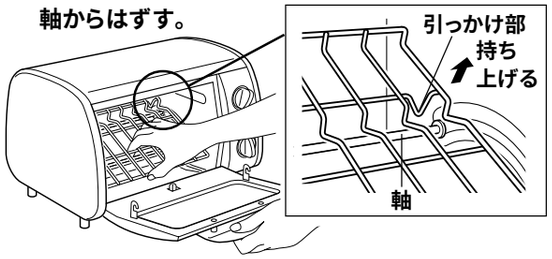
〈焼アミの取りはずしかた〉

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。



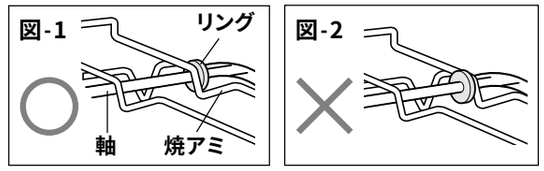
②焼アミを上に持ち上げ、引っかけ部（左右２カ所）を軸からはずす。



〈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）**

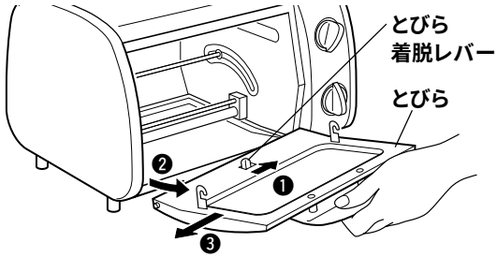


とびらの取りはずし・取りつけ

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。

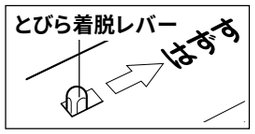
〈とびらの取りはずしかた〉

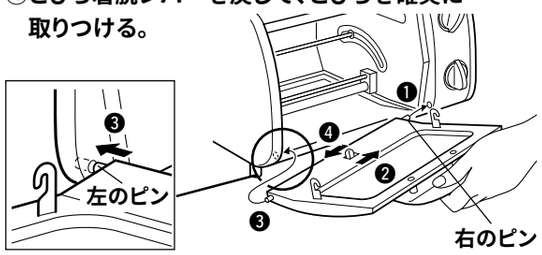
①とびら着脱レバーを、「はずす」の刻印側に引く。
②とびらの左側を抜き出す。
③とびらを抜き出す。



〈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、「はずす」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。





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。	6
	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（温度調節器）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。	6・13・14
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。		8
とびらが閉まらない	焼アミ・もちアミ・とびらが正しく確実にセットされていますか。	焼アミ・もちアミ・とびらを正しく確実にセットしてください。	7・14
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。	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ご使用ください。	4・13
加熱されない（上下のヒーターが赤くならない）	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・7
ヒーターが消えたり、ついたりする	サーモスタット（温度調節器）の働きです。故障ではありません。		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。ご使用に伴ない出なくなります。	8
	パンくずトレイ・焼アミ・受皿・もちアミ・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。	13・14