

業務用 電気式 コンパクトピッツァ窯

取扱説明書

保証書つき

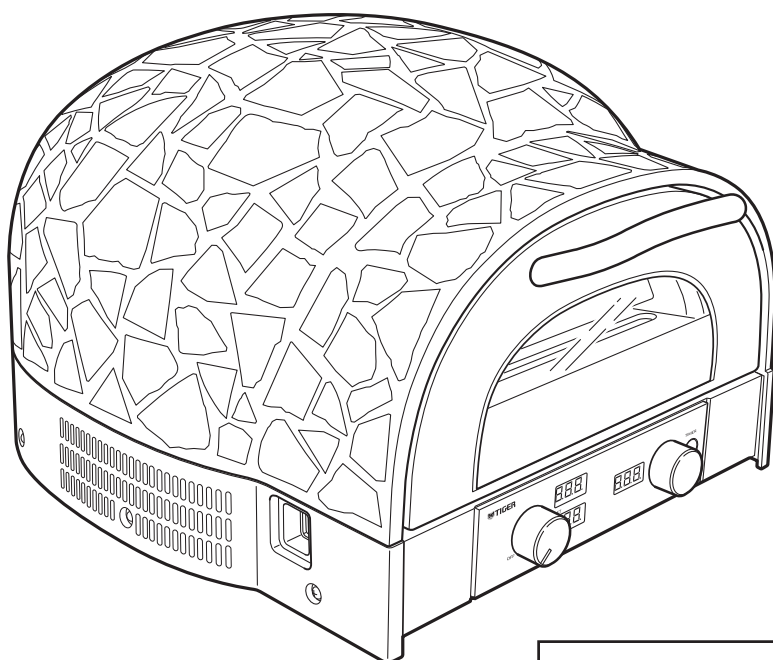
このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

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。

もくじ

1	安全上のご注意	2
2	各部のなまえとはたらき	5
3	ピッツァを焼く準備	7
4	ピッツァを焼く	8
5	メニューガイド	10
6	お手入れのしかた	11
7	うまく焼けない?と思ったら	13
8	故障かな?と思ったら	14
	仕様	14
	消耗品・別売品のお求めについて	15
	保証とアフターサービスについて	15
	連絡先	15



詳しい情報については、特設サイトをご覧ください。

<http://tiger-pizza.jp/>

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:1621KPXS



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 specically 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。

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。



○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。



●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。



警告



分解禁止

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。



必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
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。
- ・製品に触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、「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口へ点検・修理を依頼する。



禁止

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。



禁止

カーテンなど可燃物の近くで使わない。
火災のおそれ。



禁止

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。



禁止

調理以外の目的で使わない。
火災のおそれ。



禁止

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。



必ず実施

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。



禁止

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。



必ず実施

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。



警告



必ず実施

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。



禁止

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。



ぬれ手禁止

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。



水ぬれ禁止

水がかかるところで使用したり、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。



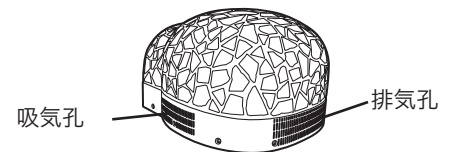
禁止

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。



禁止

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。



禁止

荷重強度が不足している台では使わない。
落下によるけが・やけど・故障の原因。
使用する前に、荷重強度が十分に満足していることを確認する。



注意



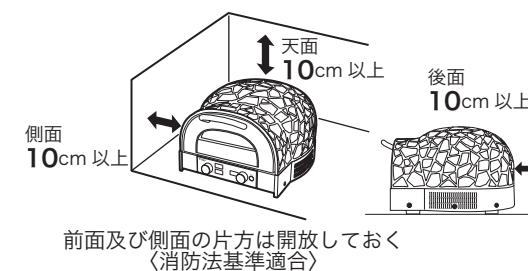
必ず実施

取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。



禁止

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。
収納棚などを使用する際は、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。



禁止

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。



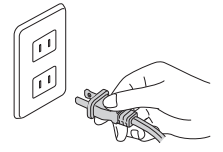
禁止

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。



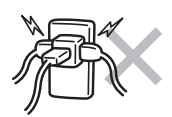
必ず実施

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。



禁止

タコ足配線はしない。
火災のおそれ。



禁止

開けたとびらの上に重い調理物をのせない。
調理物がすべり落ちたり、故障するおそれ。



プラグを抜く

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。



禁止

とびらの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。



禁止

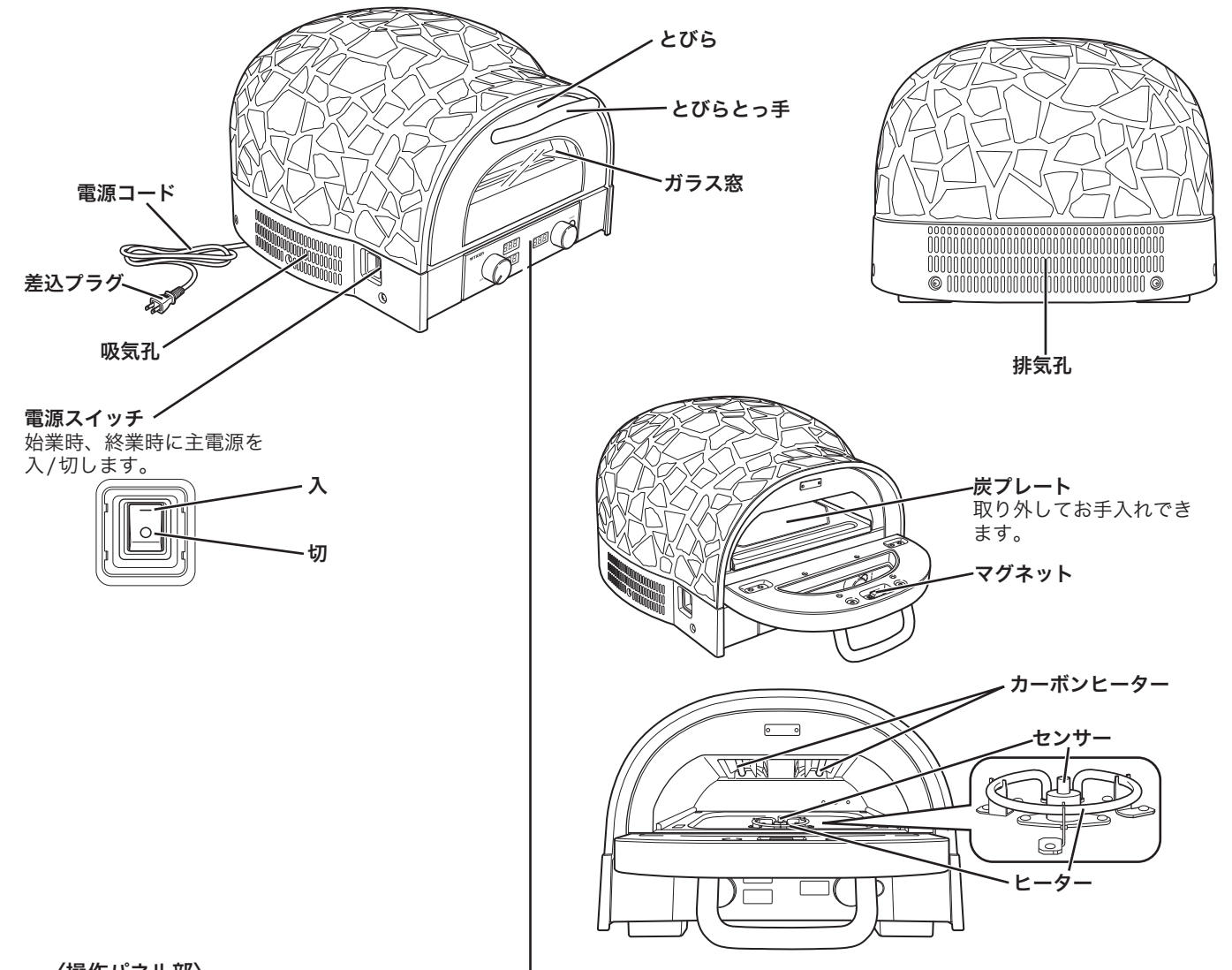
熱に弱い容器（紙・プラスチック製など）やラップなどを入れない。
溶け出したり、燃えることがあり、火災のおそれ。

2 各部のなまえとはたらき

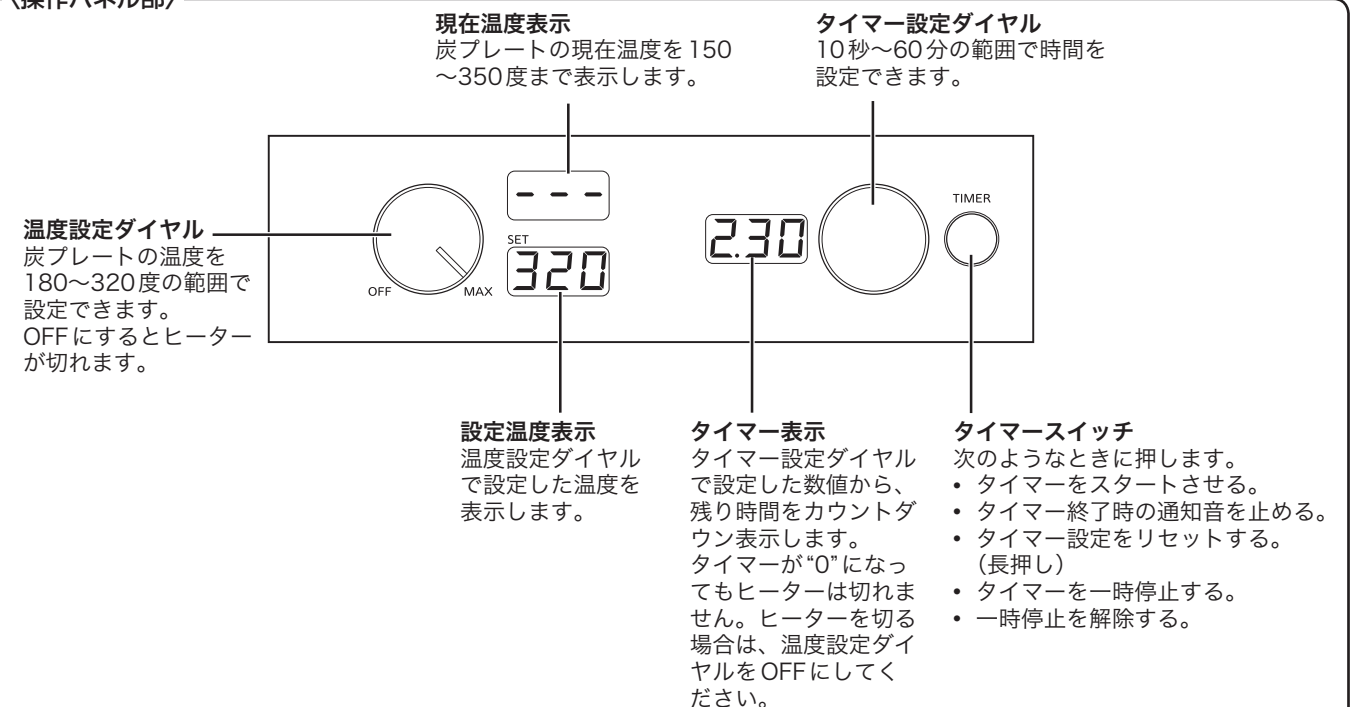
⚠ 注意

-  **禁止** 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。
-  **禁止** 生の肉、魚やフライなど油の出るものを加熱しな
い。
火災のおそれ。
-  **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** 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** 必要以上に加熱しない。
加熱により発火するおそれ。
-  **必ず実施** 調理物が発煙・発火した場合は、すぐに電源ス
イッチをOFFにして、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。
-  **接触禁止** 使用中や使用直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** 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** 持ち運びするときは、重いので注意する(本体質
量：約30kg)
-  **必ず実施** 使用後は必ずお手入れを行う。
調理くずや脂分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。
-  **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。
-  **接触禁止** 調理中、とびらのすき間から出る蒸気に注意する。
やけどのおそれ。
-  **必ず実施** 調理状態を確認し、調理物ができあがったら、す
ぐに取り出す。
タイマーが“0”になってもヒーターは切れない。



〈操作パネル部〉



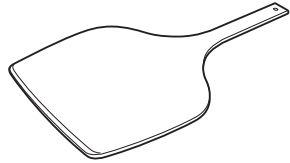
末長くご使用いただくためのご注意

- 使用中や使用後、ガラス窓に水をかけない。
破損の原因
- 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。
- 炭プレートのお手入れをこまめに行う。
- 本体の上にものを載せない。
やけどや破損のおそれ。
- 炭プレートをガスコンロなど他の調理器具で使用しない。
変形や破損のおそれ。
- 付属品が木製品以外のヘラ・パーラーを使用しない。
炭プレートが傷ついたり、欠けたり、ひび割れするおそれ。
- 炭プレートが傷ついたり、欠けたり、ひび割れしたりした
場合は、「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口へご
相談ください。

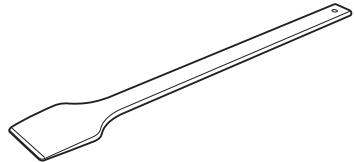
3 ピッツァを焼く準備

■ 付属品の確認

パーラー：調理物の出し入れに使用します。



清掃用ヘラ：炭プレートのお手入れに使用します。



音について

■ 動作確認音

本製品の動作確認音は、以下のとおりです。

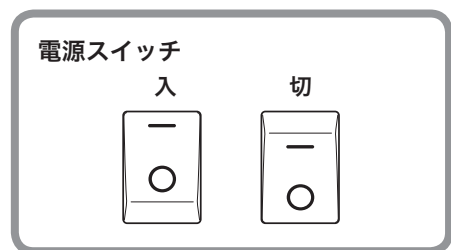
操作部	操作内容	音	備考
タイマースイッチ	スタート時	ピピー	
	タイマー終了時	ピー・ピー・ピー…	タイマースイッチを押すまで鳴り続けます。
	一時停止時	ピッ	
	リセット時	ビー	

※調理中の「ブーン」という音（ファンが作動している音）は異常ではありません。

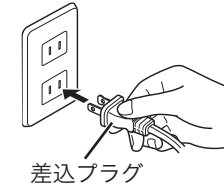
■ エラー音

本製品に異常が発生した場合、“Err”が表示され、「ピピピ…（16回）」と音が鳴ります。

このような場合は一度、電源スイッチを $\square$ (切) にして、差込プラグをコンセントから抜いてください。再度、差込プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチを $\square$ (入) にしても“Err”が表示される場合は、「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口へ、点検・修理を依頼してください。

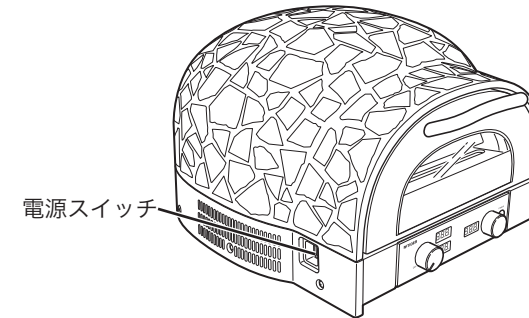


1 差込プラグをコンセントに差し込む。



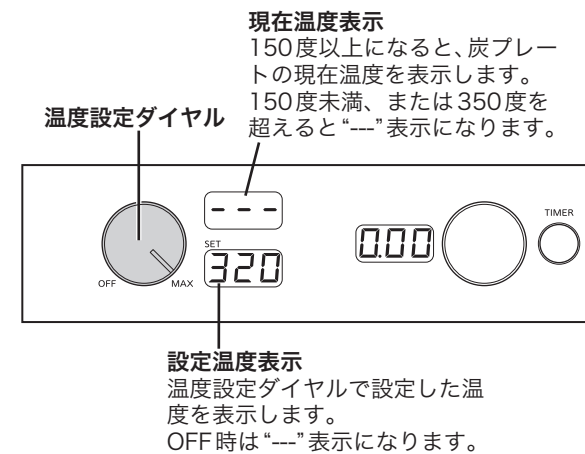
2 電源スイッチの $\square$ (入) を押す。

電源が入り、操作パネルの表示が点灯します。



3 温度設定ダイヤルを回して、予熱を開始する。

炭プレートの温度を、180～320度の範囲（10度単位）で設定できます。



予熱を中止するには

温度設定ダイヤルをOFFの位置まで戻します。

4 炭プレートが設定温度に達するまで待つ。

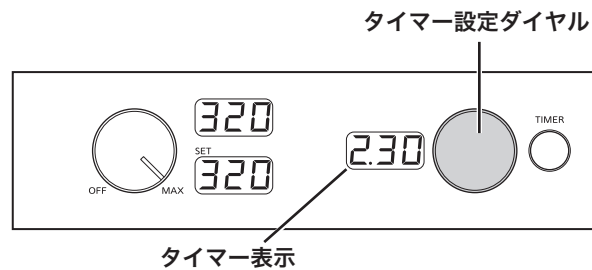
- 予熱が完了するまでの時間は、約25分です。
(20度(室温)→320度の場合)
- 炭プレートが設定温度に達すると、温度センサーの働きで、ヒーターのON/OFFを繰り返し、設定温度が維持されます。

4 ピッツアを焼く

- 炭プレートが設定温度に達した状態で使用してください。
- 調理する素材と設定時間の目安については、「メニューガイド」(10 ページ)をご覧ください。

1 タイマー設定ダイヤルを回して、調理時間を設定する。

- タイマーを10秒～60分の範囲で設定します。
- 初期値は2分30秒(ピッツア生地が約27cm、生地の重さが約180gの場合の調理時間)です。
- ピッツアの種類、量、大きさ、鮮度、室温などに合わせて、調理時間を調整してください。



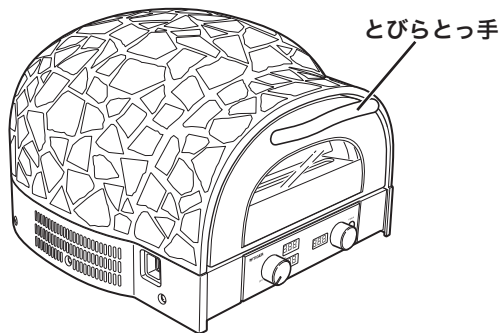
- タイマー設定ダイヤルで設定した数値を表示します。
- 10分以上は1分単位、10分未満は10秒単位で設定できます。

タイマーをリセットするには

タイマースイッチを長押しします。
タイマー動作中は、タイマースイッチを押して一時停止状態にしてから、タイマースイッチを長押しします。

2 とびらとっ手を持って、とびらを開ける。

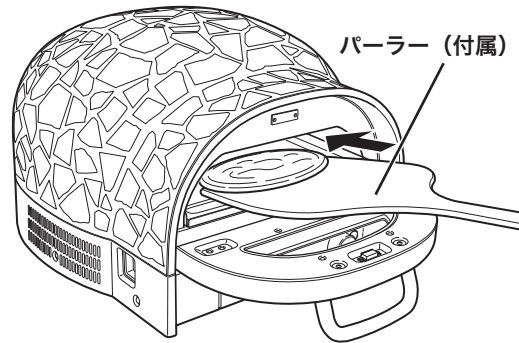
※やけど防止のため、とびらとっ手以外の部分に触れないでください。



3 付属のパーラーに打ち粉をし、具のトッピングが終わったピッツア生地を乗せて、炭プレート上に置き、パーラーを引き抜く。

- とびらを開けると炭プレートの温度が下がるため、素早く作業してください。
- ピッツア生地の直径は30cm以下にしてください。
- 調理時間は、ピッツアの種類、量、大きさ、鮮度、室温などに応じて異なります。焼き具合を確認しながら調理してください。

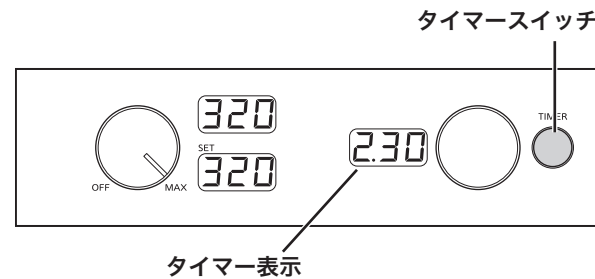
- 付属のパーラーの上でピッツア生地を伸ばしたり、トッピングをしないでください。パーラー上にピッツア生地を置くと、ピッツア生地やソースの種類によっては水分が出てピッツアが滑りにくくなり、パーラーを上手く引き抜くことができない場合があります。庫内に入れる際は、パーラーを前後に振りながら入れると滑りやすくなります。



4 とびらとっ手を持って、とびらを閉める。

5 タイマースイッチを押す。

- ピーピーと音が鳴り、タイマーがスタートします。
- 調理を始めるときは、必ずタイマースイッチを押してください。タイマースイッチを押すことで、炭プレートの温度が設定温度に調整されます。タイマースイッチを押さずに調理を始めると、調理時間が長くなる場合があります。



- 残り時間をカウントダウン表示します。
- 10分～60分のカウントダウンでは、分と秒の間の点が点滅します。
- 10分以上を設定した場合は、0.5分(30秒)単位でカウントダウンします。

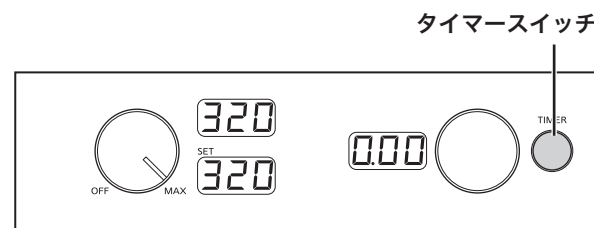
1 10 → 10.5

- 表示が10分未満になると、点の位置が移動し、1秒単位でカウントダウンします。

10.0 → 9.59

タイマーが“0”になると、タイマースイッチを押すまで、ピー・ピー・ピーと音が鳴り続けます。
タイマースイッチを押して、音を止めてください。

6 タイマースイッチを押して、ピー・ピー・ピー…音を止める。

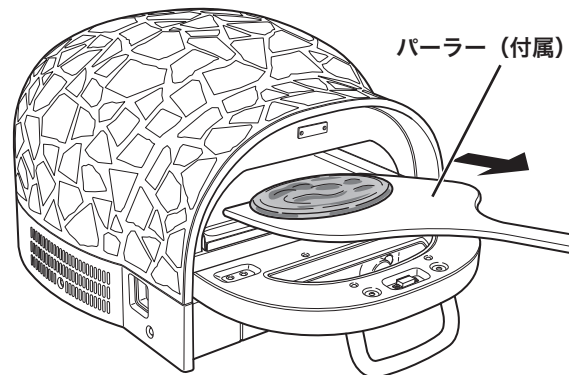


7 とびらとっ手を持って、とびらを開ける。

※やけど防止のため、とびらとっ手以外の部分に触れないでください。

8 付属のパーラーを使ってピッツアを取り出す。

※やけど防止のため、必ず付属のパーラーに乗せて取り出してください。



9 とびらとっ手を持って、とびらを閉める。

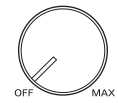
10 続けて調理する場合は、炭プレートの温度が設定温度に戻ってから調理してください。

■ 操作上のご注意

- タイマーが“0”になってもヒーターは切れません。そのままにしておくとピッツアが焦げてしまうので、素早く取り出してください。
- 調理中にとびらを開けると、設定どおりの調理ができない場合があります。調理状態の確認は素早く行ってください。
- とびらを開閉する際は、ゆっくり行ってください。故障や破損するおそれがあります。
- タイマーがスタートすると、途中で設定時間の変更はできません。
- 一時停止状態にすると、設定時間を変更できます。一時停止状態にするには、タイマーの動作中に、タイマースイッチを押します。
- タイマーは直前の設定値を記憶しています。リセット操作をすると、2分30秒になります。

■ 使い終わったら

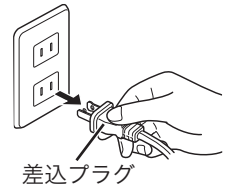
1 温度設定ダイヤルをOFFにする。



2 電源スイッチの(切)を押す。

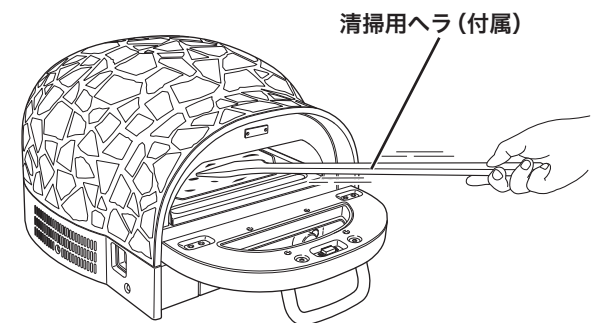
電源が切れ、操作パネルの表示が消灯します。

3 差込プラグをコンセントから抜く。



4 本体が冷えてから、お手入れをする。

付属の清掃用ヘラで炭プレートに残ったピッツア生地などを取り除いてください。



その他のお手入れについては、11 ページをご覧ください。

5メニューガイド



マルゲリータ (常温ピッツァ)

温度設定 320度／調理時間 2分30秒

材料

ピッツァ生地 (常温)：直径 27cm (生地の重さ 約180g)
トマトソース：50g モッツアレラチーズ：35g バジルの葉：4 枚
パルメザンチーズ：適量 打ち粉：適量

作りかた

- ① トマトソースはピッツァ生地中央部にのせ、スプーンで円形状に回し伸ばす。このとき、生地端にかからないよう均一に塗る。
- ② モッツアレラチーズは手でちぎり、トマトソースの上に均等にのせる。
- ③ バジルの葉をのせ、パルメザンチーズを振りかける。
- ④ 生地のトッピングが終わったら、付属のパレーに打ち粉をし、生地をのせ、ピッツァ窯に入れてパレーを引き抜き、焼きあげる。

マルゲリータ (冷凍ピッツァ)

温度設定 250度／調理時間 3分～5分※

材料

ピッツァ生地 (冷凍)：直径 22cm (生地の重さ 約220g) トマトソース：50g
モッツアレラチーズ：35g バジルの葉：4 枚 パルメザンチーズ：適量
打ち粉：適量

作りかたは、常温ピッツァ (上記) と同じです。

※温度設定と調理時間はピッツァ生地が冷凍の状態での焼いた場合の時間です。
※材料がトッピングされた冷凍ピッツァの場合は、調理状態を確認しながら、温度設定と調理時間を調整してください。

焼き野菜

しいたけ (4個)

温度設定 320度／調理時間 3分



マッシュルーム (7個)

温度設定 320度／調理時間 4分30秒



トマト (1個)

温度設定 320度／調理時間 3分30秒



作りかた

- ① 水でさっと洗った後、石づきを切り落とし、裏面を上にして調理トレイに並べる。
- ② 調理トレイを付属のパレーにのせ、ピッツァ窯に入れてパレーを引き抜き、焼きあげる。

作りかた

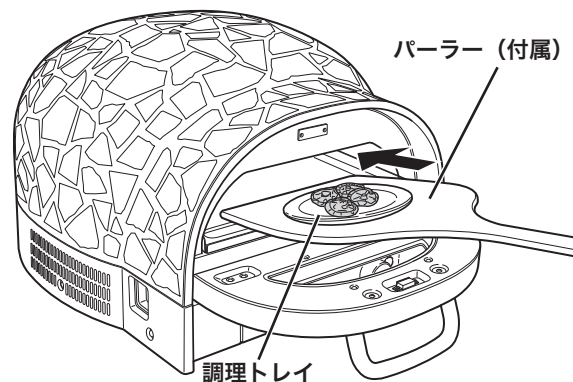
- ① 水でさっと洗った後、裏面を上にして調理トレイに並べる。
- ② 調理トレイを付属のパレーにのせ、ピッツァ窯に入れてパレーを引き抜き、焼きあげる。

作りかた

- ① 水で洗った後、お好みの形に切り分け、調理トレイに並べる。
- ② 調理トレイを付属のパレーにのせ、ピッツァ窯に入れてパレーを引き抜き、焼きあげる。

- 調理時間は目安です。また、調理物の種類、量、大きさ、鮮度、室温などにより異なりますので、焼きあがりの状態を見ながら加減してください。
- 調理トレイは付属していません。
- ピッツァ生地以外 (野菜など) を焼く場合も、素材を乗せた調理トレイを付属のパレーに乗せて炭プレート上に置いてください。
- ピッツァ生地以外の素材は、炭プレート上に直置きしないでください。
- 調理トレイは、底が平らなもので、耐熱温度が350度以上のものを使用してください。また、パレーに乗せて使用するので、衝撃に強い素材の調理トレイを使用してください。
- 調理トレイが熱により変形する場合があります。変形した調理トレイを使用すると、調理時間が長くなることがあるので、ご注意ください。

(ご注意) 生の肉、魚やフライなど油の出るものを調理しないでください。火災のおそれがあります。



6お手入れのしかた

ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。

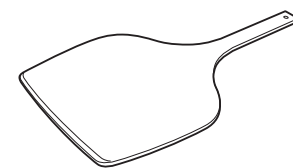
【ご注意】

差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

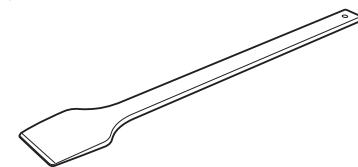
- 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤 (食器用・調理器具用) を使う。
- スポンジ・布はやわらかいものを使う。

■使うたびにお手入れする部品

パレー

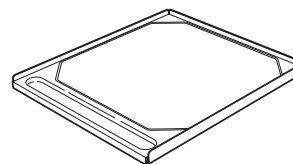


清掃用ヘラ



- 1 洗剤をうすめた水またはぬるいお湯でスポンジを使って流し洗います。
- 2 乾いた布で水分を拭き取り、風通しのよい日陰で十分に乾燥させる。
- 3 食器乾燥機・消毒保管庫・消毒乾燥機等の、熱風・熱湯・スチームを使用する機器は使用しないでください。破損や変形のおそれがあります。

炭プレート

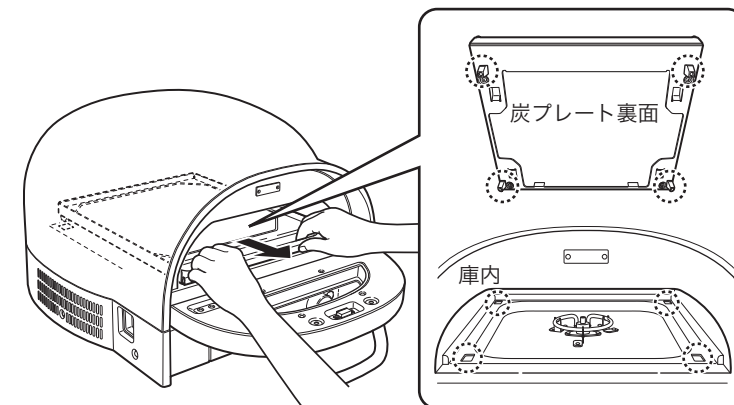


炭プレートは、取り外してお手入れできます。

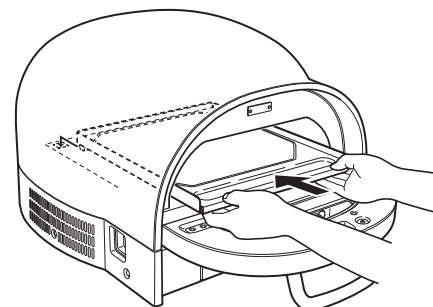
- 1 洗剤をうすめた水またはぬるいお湯でスポンジを使って流し洗います。※つけおき洗いはしないでください。
- 2 乾いた布で水分を拭き取り、十分に乾燥させる。

■炭プレートの取り外しかた・取り付けかた

炭プレートを取り外すには、手前を両手で持ち、引き出します。

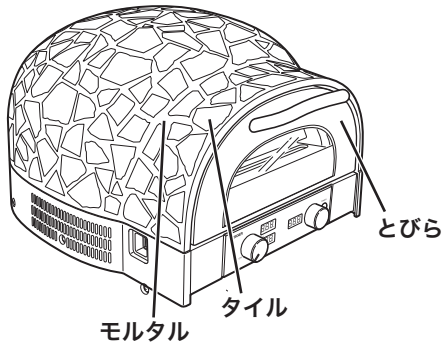


炭プレートを取り付けるには、手前を両手で持ち、差し込みます。



■ 汚れるたびにお手入れする箇所

本体



- 1 タイルおよび扉の表面は、洗剤をうすめた水またはぬるま湯に布をひたしてかたくしぼってふき、その後乾いた布で洗剤分を充分にふき取り、乾燥させる。
- 2 モルタルは、表面を拭いたりこすったりせず、ほこりをとる程度にお手入れする。
- 3 とびらの庫内側の焦げ付きは、洗剤をうすめた水またはぬるま湯を含ませたメラミンスポンジ等でふく。その後、乾いた布で洗剤分を充分にふきとり乾燥させる。

注意

- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- 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。
- 本体(外側)は、必ずとびらを閉めた状態で拭く。
- 本体の外側にはタイルを貼り、モルタルにて目地入れをしています。
お手入れの際に白い粉がつく(落ちる)ことがあります。故障ではありません。
- モルタルは使用していくと、その特性上、微細なひびが発生することがありますが、異常ではありません。
- 本体は鋭利な物で傷つけない。破損の原因。

調理物の焼き上がりがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき	お調べいただくこと	参照ページ
調理物がこげている	設定温度を間違えた。	7・10
	調理時間が長すぎた。	8・10
	材料の種類・分量を間違えた。	10
	高い設定温度から低い設定温度に切り替えた後、すぐに調理を開始した。	7
調理物が十分に焼けていない	設定温度を間違えた。	7・10
	調理時間が短すぎた。	8・10
	材料の種類・分量を間違えた。	10
	連続して焼くとき、設定温度に達していない状態で料理を開始した。	9
	予熱が不十分な状態で調理物を入れた。	7・8
	途中でとびらを開閉した。	9
	とびらが完全に閉まっていない。	8
	途中で停電があった。	—
	タイマースイッチを押さずに調理した。	8

8 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。	連続して使用するときは、設定温度に達してから調理してください。	9
	炭プレートが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。	11
	センサーの上または炭プレートの裏側に異物がありませんか。	異物をとりのぞいてください。	—
焼きムラができたり、こげたりする。	炭プレートが汚れていませんか。	付属の清掃用ヘラで炭プレートを清掃してください。	11
	炭プレートが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。	11
	センサーの上または炭プレートの裏側に異物がありませんか。	異物をとりのぞいてください。	—
表示が点灯しない。 操作できない。 加熱されない。	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んでください。	7
	炭プレートが確実にセットされていますか。	確実にセットしてください。	11
	センサーの上または炭プレートの裏側に異物がありませんか。	異物をとりのぞいてください。	—
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。ご使用にともない発生しない状態になります。	—
	窯の内部や炭プレート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。	11
	調理中、とびらのすき間から煙や蒸気が出る場合がありますが、故障ではありません。	—	—
付属のパーラーで上手く調理物が取り出せない	付属のパーラーが傷んでいませんか。	「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。	—

こんなとき	理 由
ヒーターが消えたり、ついたりする。	炭プレートを設定温度に保つためです。故障ではありません。
現在温度が表示されない。	予熱の途中ではありませんか。炭プレートの温度が150度未満、または350度を超えた場合は、現在温度は表示されません。
モルタルに細かいヒビが入った	モルタルの特性上、微細なヒビが入ることがありますが、使用上の品質に支障はありません。
タイルに突起や点がある	まれに、クラッシュタイル特有の異物が入ることがありますが、使用上の品質に支障はありません。

仕様

電源		AC 100V 50-60Hz
消費電力	定格消費電力	1420W
	ヒーターの消費電力 (50-60Hz)	上ヒーター：1200W (600W×2) 下ヒーター：200W
外形寸法* (幅×奥行×高さ)		53.4×63.4×39.7 cm
庫内寸法* (幅×奥行×高さ)		32.0×32.0×9.0 cm
質量*		30.6kg
電源コードの長さ*		2.0m

*おおよその数値です。

消耗品・別売品のお求めについて

「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

◆パーラー

◆清掃用ヘラ

◆炭プレート

保証とアフターサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく焼けない？と思ったら」(P.13)・「故障かな？と思ったら」(P.14)をご覧ください、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口へご相談ください。

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

タイガーお客様ご相談窓口へご相談ください。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 ピッツァ窯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。

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。

送 料 ……修理品を回収、お届けする際に発生する料金です。ご要望により貸出品を準備させていただきます。その際は貸出品のお届け、回収により発生する料金も含まれます。

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、「連絡先」に記載のタイガー お客様ご相談窓口(下記)までご相談ください。

●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

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合は
こちらへ

有料でご案内させていただいております。 **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>

愛情点検 長年ご使用のピッツァ窯の点検を！		
	こんな症状はありませんか	●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。 ●ピッツァ窯から異常な量の煙が出たり、こげくさいにおいがする。 ●ピッツァ窯のタイルやモルタル以外に割れ、ゆすみ、がたつきがある。 ●その他の異常や故障がある。
		使用を中止し、故障や事故防止のため必ず「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとう便利ですよ。	ご購入年月日 年 月 日	ご購入店名 TEL ()
----------------------------------	-----------------	---------------

タイガー業務用電気式コンパクトピッツァ窯保証書

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、保証書の記載内容に基づき無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、タイガーお客様ご相談窓口にて修理をご依頼ください。

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型 名	KPX-S300
★ お名前	様
★ お客 様	ご住所 〒
★ 電話番号	
★ お買い上げ日	年 月 日
★ 取扱販売店名・住所・電話番号	
保証期間(お買い上げ日より)	
本体 1年 (消耗品は除く)	

修理メモ

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは「保証とアフターサービスについて」をご覧ください。

＜無料修理規定＞

- 1.修理のご依頼は、「連絡先」記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
- 2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
 - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
 - (ニ) 車輛、船舶等に搭載された場合に生ずる故障および損傷
 - (ホ) 虫等の侵入による故障
 - (ヘ) 本書のご提示がない場合
 - (ト) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (チ) 消耗品の交換
- 3.本書は日本国内においてのみ有効です。
- 4.本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

タイガー魔法瓶株式会社
〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号



お客様の個人情報利用目的	お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
--------------	---