

家庭用

フィッシュロースター (両面魚焼き器)

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

はじめに

- 便利な機能の紹介 …… 2
- 1 安全上のご注意 …… 3
- 2 お使いになる前に …… 6

使いかた

- 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
- 4 お手入れのしかた …… 11

困ったときは

- 5 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便利です。

ご購入年月日
年 月 日
ご購入店名
TEL ()

ご意見をお寄せください。
<http://www.tiger.jp/>

日本国内 100V 専用

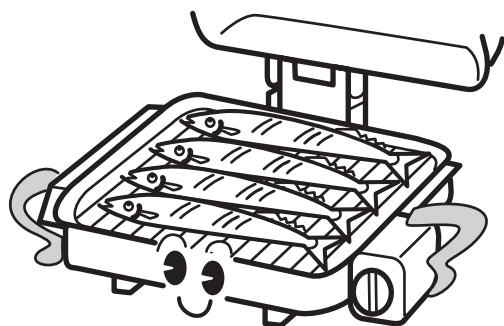
交流 100V 以外の電源では
使用できません。

便利な機能の紹介

長さ30cmのサンマが
一度に4尾焼ける

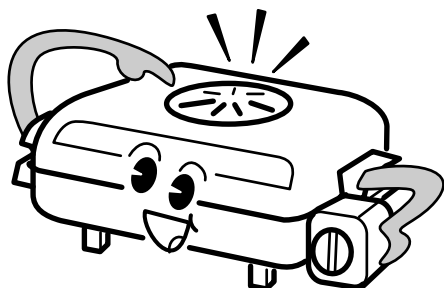
ワイドな焼アミ〈7～10ページ〉

焼アミは、幅33.5cm×奥行24.5cmの
ワイド設計、こびりつきの少ないコーティングを施して
います。



煙やにおいを分解して
お部屋に、においをこもりにくくする

触媒フィルター〈6ページ〉



焼きムラが少なく
裏返す手間がいらぬ

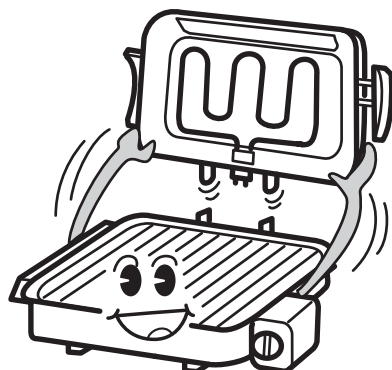
両面焼き〈7・8ページ〉

焼きムラの少ないクロスワイドヒーターです。
上下のヒーターではさみ焼きしますので
裏返す手間がいらぬ。



ふた・反射板・焼アミ・受皿が
はずして丸洗いできる

簡単お手入れ〈11～13ページ〉



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のポイント
と、商品を末永くお使いいただく
ためのお願いを記載しています。



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。

- ◆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。

表示内容を見逃して、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



注意

△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。



禁止

⊘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。



指示

●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。



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。



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。



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。



禁止

受皿に油を入れて使わない。

火災のおそれ。

1 安全上のご注意

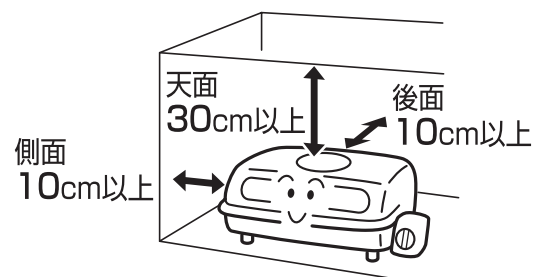
⚠ 警告

-  **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** 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** ふた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

-  **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。
-  **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** 調理以外の目的で使わない。
火災のおそれ。
-  **禁止** 不安定な場所や熱に弱いテーブル、敷物などの上やたたみ・じゅうたんなどの上では使わない。
火災やテーブル・敷物の変色・変形の原因。
-  **禁止** 水のかかりやすい場所や火気のそばでは使用しない。
火災・感電・ガラスの破損のおそれ。

-  **禁止** 壁や家具(木製)の近くでは使わない。
煙や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。

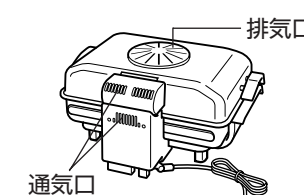


前面及び側面の片方は開放しておく

-  **禁止** 本体の上に受皿・焼アミや調理物、ものなどを置かない。また、本体の下の子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、感電・火災・故障の原因。
-  **禁止** タイマーつまみを、固定したりまわし過ぎたりしない。
火災のおそれ。
-  **禁止** ふたとっ手を持って持ち運びしない。
ふたがはずれて、ふたや本体が落下するなどして、けがや破損のおそれ。
-  **禁止** ふた・焼アミ・受皿・反射板をはずしたままや、ふたを開けたままで通電しない。
火災・やけど・故障の原因。
-  **禁止** 本体、上ヒーター、下ヒーターの丸洗いはいはしない。
ショート・感電のおそれ。
-  **必ず実施** 必ず受皿を取りつける。
火災・故障の原因。

-  **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** 受皿、焼アミが汚れたままで使用しない。
油脂分が発火するおそれ。油脂分の多い調理物は連続して焼かない。
-  **禁止** 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、油脂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。
-  **禁止** 受皿にアルミホイルを敷かない。
故障する原因。
-  **禁止** 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。
-  **必ず実施** ふたの着脱は冷えてから行う。
やけどのおそれ。
-  **必ず実施** 調理物が発煙・発火した場合は、すぐにタイマーを切り、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。
-  **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** 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。
-  **必ず実施** 使用後は必ずお手入れを行う。
調理くずや油脂分が残ったまま調理すると発煙・発火のおそれ。

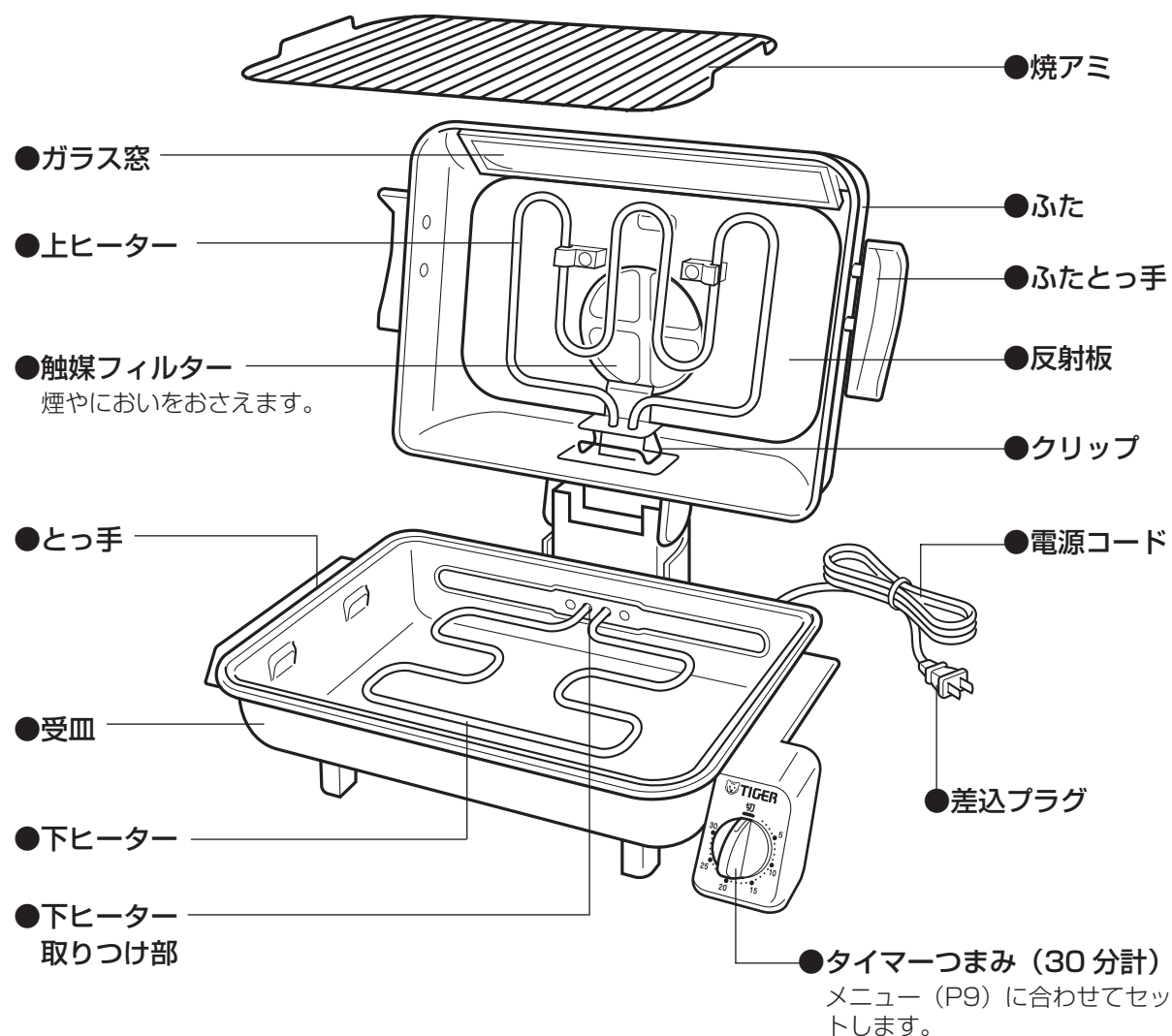
● 末永くご使用いただくためのご注意

- 排気口・通気口をふさがない。
故障の原因。
- 
- 予熱以外のカラ焼きはしない。
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、本体の一部が変形・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。
変形・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。
 - 焼アミや受皿をガスコンロなど、他の調理器具に使用しない。
変形や破損するおそれ。
 - 業務用として使用しない。
性能が低下、故障するおそれ。

2 お使いになる前に

必ず梱包材・緩衝材を取り除いてから使ってください。

各部のなまえとはたらき



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。
- 受皿に水が入っていない状態での使用（カラ焼き）をすると、過熱防止サーモスタットが働き、通電が止まります。
- 連続使用や長時間タイマーを設定することによって庫内の温度が高温になると、自動的に通電が止まる場合があります。
- 過熱防止サーモスタットが働いたときは、焼き色が淡くなったり、調理時間が長くなる場合があります。

3 使いかた

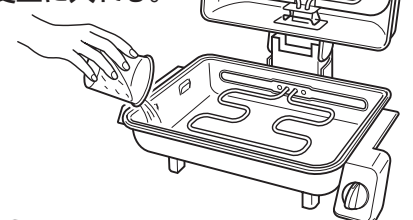
使いかた

1 差込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 水を入れる

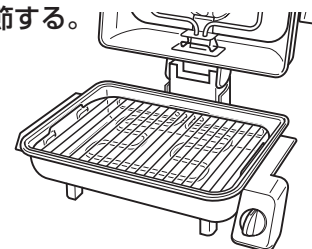
水を約 300mL（コップ 1.5 杯分）受皿に入れる。



- 必ず受皿に水を入れてから使用してください。そうしない場合、過熱により、ふたの裏側や受皿の塗装がはがれたり、故障のおそれがあります。
- 下ヒーターおよび下ヒーター取り付け部に水をかけないでください。
- 水を入れすぎないでください。

3 焼アミをセットする

- ①焼アミにうっすらと油をぬる。
- ②調理物の厚みにより、焼アミを裏返して高さを調節する。



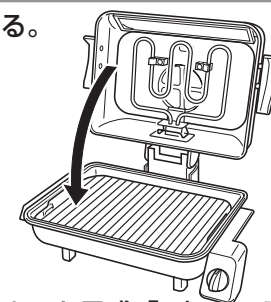
厚い場合

薄い場合



4 ふたを閉め、予熱する

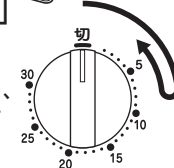
①ふたを閉める。



②タイマーつまみを目盛「5」に合わせる。

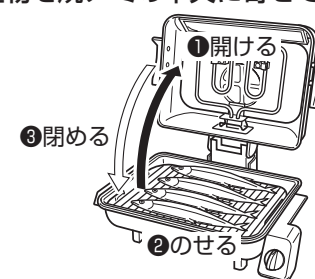
※目盛「6」以上まわしてから、戻して目盛「5」に合わせてください。

※チーンと鳴ったら、予熱終了です。



5 予熱が終了したら、ふたを開け、調理物を焼アミにのせた後、ふたを閉める

調理物を焼アミの中央に寄せて並べる。



※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。



使用中、熱により、「ジュー」「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。

使いかた

6 タイマーをセットする

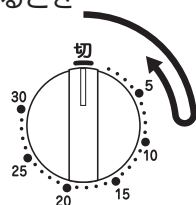
※メニュー例と調理時間の目安（P9）を参照して、セットしてください。

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。

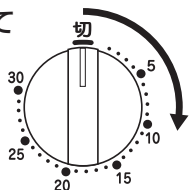
例：目盛「3」にセットするとき

目盛「6」以上まわしてから、戻して目盛り「3」に合わせる。



目盛「6」以上にセットする場合

タイマーつまみをまわして目盛に合わせる。

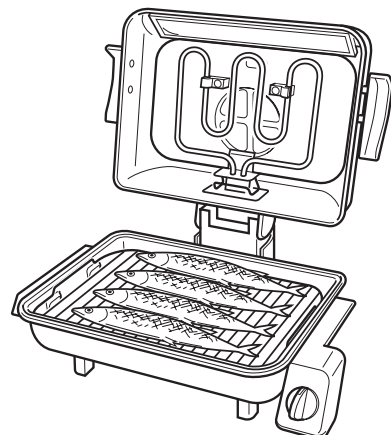


- タイマーつまみを目盛に合わせると通電され、加熱が始まります。
- 1～30分までセットできます。（1目盛は約1分です。）
- 途中で切りたいときは、「切」に戻します。



連続して使用する場合、焼けすぎることもあるため、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。

7 焼きあがったら、ふたを開け調理物を取り出す



- やけどにご注意ください。
- 続けて焼くときは、水をつぎ足して行ってください。



- 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。

8 使用後は、必ず差込プラグを抜く

充分に冷めてから、ご使用のたびに受皿の水をすて、お手入れする。（P11～13）

メニュー例と調理時間の目安

メニュー	量	タイマー目盛（分） （初回の目安）	1尾（切れ・本・杯） あたりの重さ（約）
さんま塩焼き	4尾	13～15	1尾 160g
あじ塩焼き	3尾	13～15	1尾 120g
いわし塩焼き	4尾	8～12	1尾 50g
さけの切り身	4切れ	9～13	1切れ 100g
さばの切り身	4切れ	8～12	1切れ 100g
ぶりの照り焼き	4切れ	6～8	1切れ 80g
さわらのみそづけ	4切れ	6～8	1切れ 70g
あじの開き	2尾	9～11	1尾 130g
子持ちししゃも	6尾	4～6	1尾 15g
焼きとり	5本	12～14	1本 50g
手羽先	5本	12～15	1本 50g
いわしのみりん干し	3枚	1～2	1枚 30g
あじのみりん干し	2枚	5～7	1枚 90g
いかの姿焼き	1杯	10～12	1杯 250g

※調理時間は、調理物の量、大きさ、室温、鮮度などにより異なりますので、でき具合を見ながら加熱してください。

※続けて調理をするときは、時間をやや短めにしてください。

※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。

※魚を調理した後に、魚以外のメニューを調理する場合、調理物に魚のにおいがつくことがあります。



- 調理物は高さ3.5cm以内にしてください。3.5cmを超えると、表面がこげたり、発火するおそれがあります。
- 調理物を焼アミの端ぎりぎりの位置にのせないでください。焼きムラができたり、焼き色が極端に淡くなることがあります。
- 受皿・ふた・上ヒーター・反射板・下ヒーターが確実にセットされていることを必ず確認した後、使用してください。
- 使用中や使用後しばらくは、高温部にふれないでください。また、ふたを開ける際もご注意ください。高温ですのでやけどをするおそれがあります。
- 調理時間の目安や調理のポイントなど、詳しくはP9・10をご参照ください。

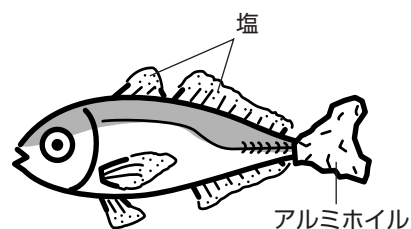
調理のポイントとご注意

魚を焼く場合

- 魚はできるだけ新鮮なものを選びましょう。
- 盛りつけて表になる面を上にして焼きましょう。



- 尾・ヒレがこげないように、塩（化粧塩）をしたり、アルミホイルをかぶせたりしましょう。



塩焼きの場合

- 塩は身肉の多いところは多く、薄いところは少なめにふりましょう。
- 背の青い脂肪分の多い魚は、塩を多めにふると生ぐさみがとれて、身がひきしまります。

つけ焼きなどをする場合

たれを切ってから焼アミにのせてください。
塩分などで下ヒーターの寿命を縮めます。



調理物は、高さ 3.5cm 以下のものを入れる。



調理物は高さ 3.5cm 以内にしてください。
3.5cm を超えると、表面がこげたり、ヒーターにあたって発火するおそれがあります。

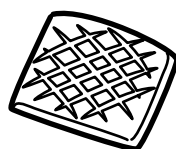
身の厚いものの場合

切れ目を入れると、火の通りがよくなります。

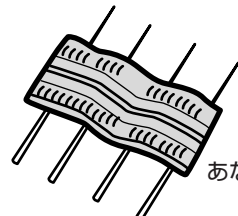


焼くとそりやすいものを調理する場合

切れ目を入れたり、串をさしたりしましょう。



いか



あなご

皮つきとり肉などを調理する場合

皮つきとり肉などは、皮を下側にして調理してください。

4 お手入れのしかた



注意 差込プラグを抜き、本体が冷えてからお手入れする。

ご使用のたびにお手入れしてください。汚れたまま使用すると、油脂分が燃焼し、ふたの裏側や受皿の塗装がはがれたり、故障のおそれがあります。

ふた・反射板・上ヒーター・焼アミ・受皿の取りはずしかた

※取り付けは、取りはずしの逆手順で確実にめ込んでください。

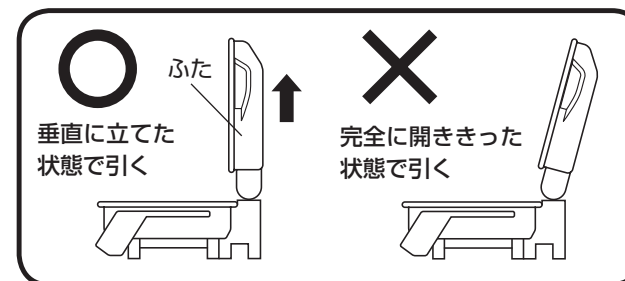


受皿の取りはずしは、必ず先にふた・反射板・上ヒーター・焼アミをはずしてから行ってください。

ふたで手をはさんで、けがをするおそれがあります。

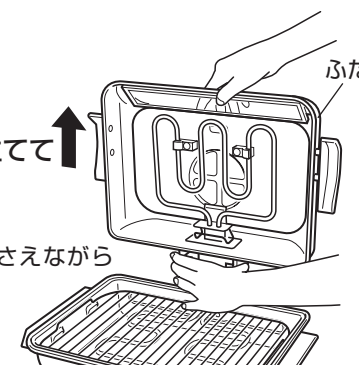
1 ふたをはずす

ふたを取りはずすときは、必ずふたを垂直に立てて、ささえながら引いてください。



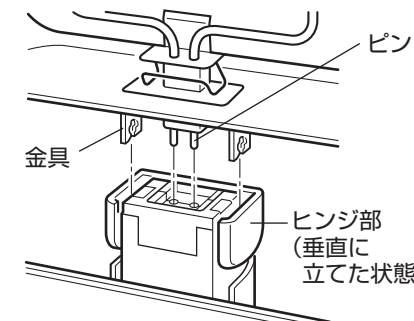
垂直に立てて
強く引く

ささえながら



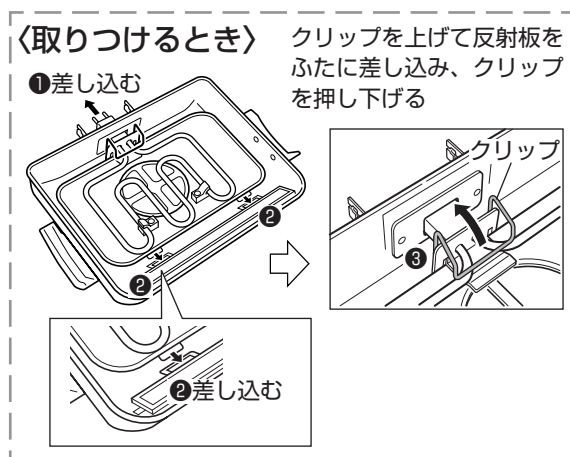
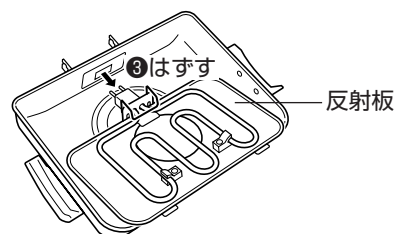
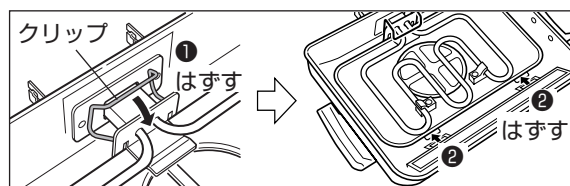
〈取りつけるとき〉

ふたを取りつけるときは、本体のヒンジ部を垂直に立てて、図のようにふたの金具とピンを確実に差し込んでください。

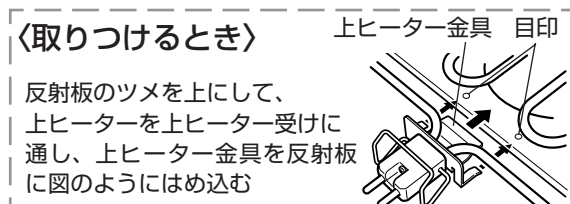


注意 ふたを取りはずすときや取りつけるとき、しめるときは、ふたに手をはさまないように注意する。
けがをするおそれ。

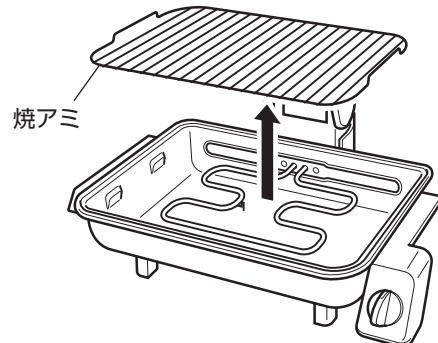
2 反射板をはずす



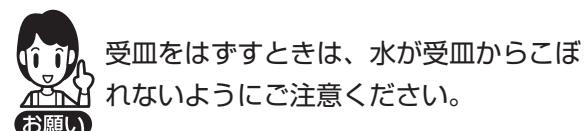
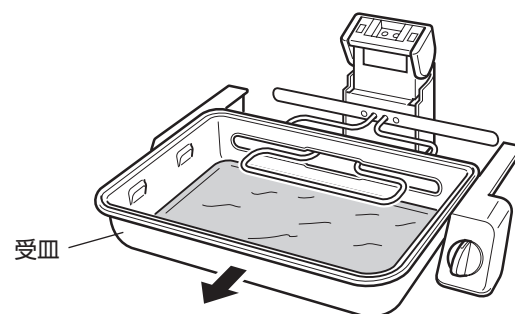
3 上ヒーターをはずす



4 焼アミをはずす



5 受皿をはずす



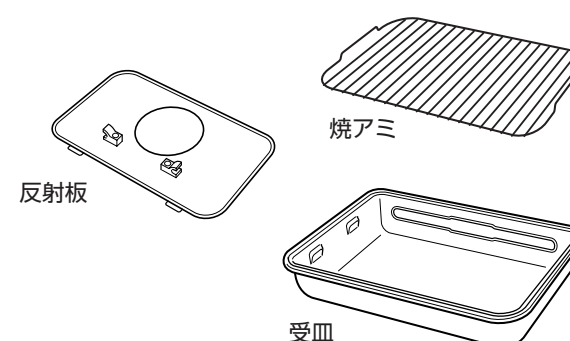
各部のお手入れ



- 台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（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）は使わないでください。
- お手入れの後、必ず各部を正しい位置にセットしてください。
- 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。故障・変形するおそれがあります。

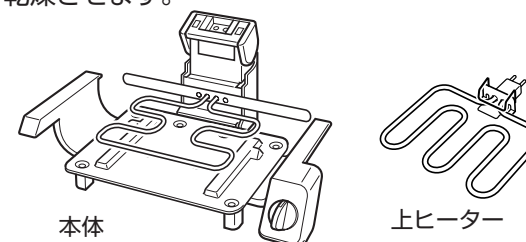
焼アミ・受皿・反射板のお手入れ

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、乾いた布で十分に水分をふき取り乾燥させます。



本体・上ヒーターのお手入れ

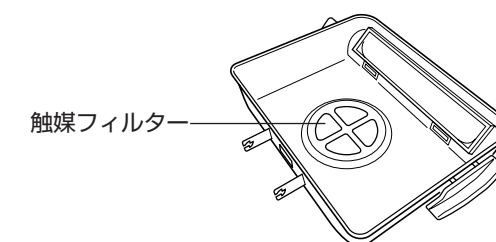
洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふいた後、乾いた布で洗剤分を十分にふき取り乾燥させます。



本体・上ヒーターの丸洗いはしないでください。

ふたのお手入れ

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、乾いた布で十分に水分をふき取り乾燥させます。



- 触媒フィルターは、強くこすらないでください。
- ふたを軽く振って触媒フィルターの水分を振り落とし、よくふき取って乾燥させてください。水分が残っていると、予熱時に蒸気が出ます。

5 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。

こんなときは	ここを確認して	こう処理してください	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。	9
タイマーが切れた後に、タイマーの動く音がある		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
焼きムラができたり、焼き色が極端に淡い	調理物の厚みにより、焼アミの高さを調節していますか。	調理物の厚みにより、焼アミを裏返して高さを調節してください。	7
	調理物を焼アミの端ぎりぎりの位置にのせていませんか。	調理物を焼アミの端ぎりぎりの位置にのせないでください。焼アミの中央に寄せて、調理物を並べてください。	7・8
	調理時間を、正しくセットしていますか。	調理時間の目安を参照し、でき具合を見ながら調理時間を調節してください。	9
	庫内（特に反射板）が汚れていませんか。	使用後は、必ずお手入れをしてください。	5・11～13
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。	3・7
調理中に瞬間的に庫内で炎が出たり、排気口から煙が出る		魚の脂が下ヒーターの上に直接落ちると瞬間的に炎や煙が出ます。また油脂分の多いものを焼くと、油脂分から発生するガスが燃えることがあります。故障ではありません。	—
調理中に排気口やとびらの周囲から煙がでる		通電してしばらくの間、前回の調理でヒーターについた油脂分が燃えて煙が出る場合があります。故障ではありません。	—
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。	7
	庫内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。	11～13
	予熱をしましたか。	予熱をして庫内の温度を上げないと、触媒フィルターの機能がはたらきません。	7
ふたの裏側や受皿の塗装がはがれた	受皿に水を入れずに使用していませんか。	必ず受皿に水を入れてから使用してください。	7
	庫内が汚れたまま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。	11～13

仕様

電源	消費電力(W)	外形寸法*(cm)			質量*(kg)	コードの長さ*(m)
		幅	奥行	高さ		
100V 50-60Hz	1300	43.8	33.2	19.9	5.1	1.7

*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
- ◆反射板
- ◆触媒フィルター

◆樹脂部品(傷んできたとき)

とっ手やふたとっ手など、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フィッシュロ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。この期間は経済産業省の指導によるものです。

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OK 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/>