

**家庭用**
**オーブントースター**
**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。



ご意見をお寄せください。

<http://www.tiger.jp/>

**もくじ**
**はじめに**

安全上のご注意……………	2
各部のなまえと付属品…	5

**使いかた**

トーストする、調理をする…	6
調理のポイントとご注意…	9
レーズン入りソフトクッキーの つくりかた……………	9
メニュー例と調理時間の目安…	10
お手入れする……………	11

**困ったときは**

故障かな?と思ったら ……	12
---------------	----

**その他**

仕様……………	12
消耗品・別売品の お買い求めについて ……	13
保証とサービスについて……	13
連絡先……………	13

点検・修理などを依頼されるときなどに記入しておくくと便利です。

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。
---

# 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



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。



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。



調理トレイ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。



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。



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。



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。
- ・製品にふ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、販売店へ点検・修理を依頼する。

## ⚠ 注意



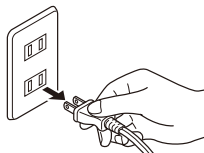
使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

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。



タコ足配線はしない。

火災のおそれ。



調理以外の目的で使わない。

火災のおそれ。



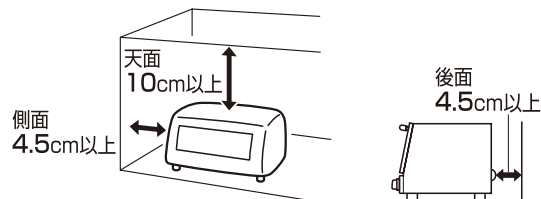
不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。

火災の原因。



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。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、本体の下の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。

⚠ 注意



禁止

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は通電しない。火災・やけど・故障の原因。



禁止

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。



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。



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

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、故障するおそれ。



必ず実施

必ずパンくずトレイをセットする。火災の原因。



禁止

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ものが落ちることがあるので、必ず調理トレイに載せること。



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

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

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。



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

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。



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

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。調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火のおそれ。



禁止

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。



禁止

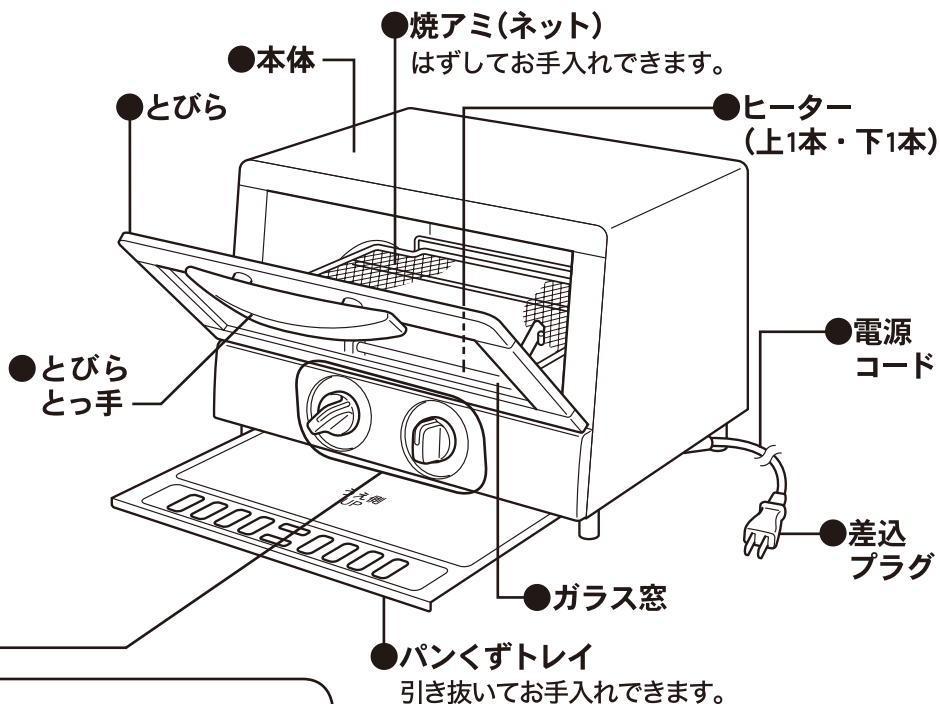
ガラスに強い衝撃を加えたり、傷をつけない。破損のおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

- 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。
- ヒーターには、強い力を加えないよう取り扱いに注意する。破損の原因。
- 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。

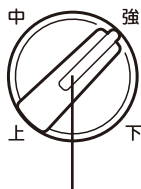
# 各部のなまえと付属品

箱をあけたら、  
まず確認しましょう！



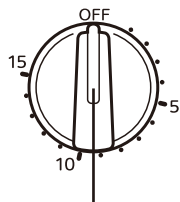
## ●操作部

●ヒーター切替(4段階)  
メニューに合わせて  
セットします。→P.10



ヒーター切替つまみ

●タイマー (15分計)  
メニューに合わせて  
セットします。



タイマーつまみ

## ●パンくずトレイ

引き抜いてお手入れできます。

## 付属品

### ●調理トレイ



※ 調理トレイは、中央部が盛り上がった  
(上に反った)形状になっています。この  
形状は、製品の機能上必要な加工で、変形な  
どの異常ではありません。

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

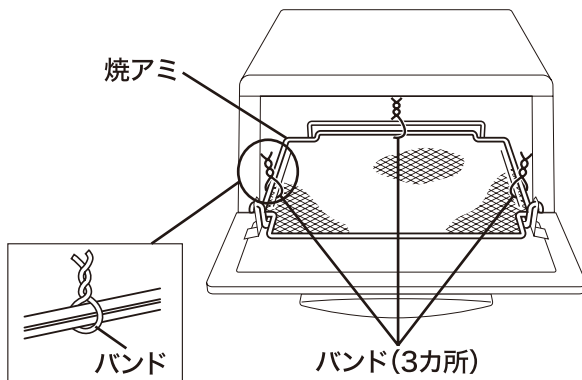
はじめて使うとき・  
しばらく使わなかったとき

## 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。

1 箱から取り出し、調理トレイを取り出す。

2 調理トレイ・焼アミを水洗いする。→P.11



# トーストする、 調理をする

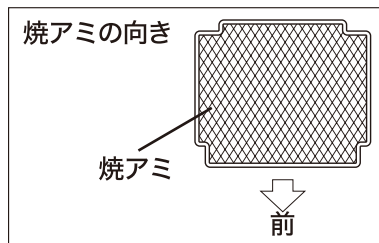
パンやピザはこんがりおいしく！  
お菓子やグラタンの調理もできてとっても便利。

# 1

差込プラグをコンセントに確実に差し込む。

# 2

焼アミをアミ枠にセットする。



# 3

調理物を入れて、とびらを閉める。

# 4

ヒーター切替つまみをセットする。

メニュー例と調理時間の目安→P.10

# 5

タイマーつまみをセットする。

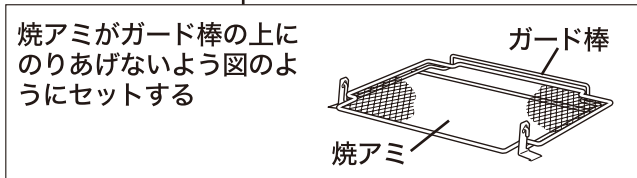
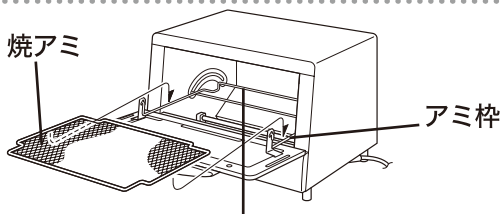
メニュー例と調理時間の目安→P.10

通電されて加熱が始まります。

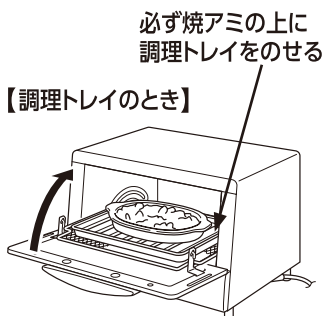
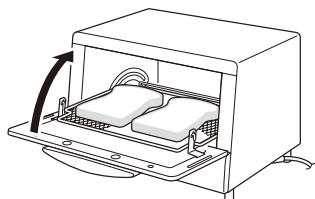
## 過熱防止サーモスタットについて

庫内の温度が高温になると、温度の上がり過ぎを防ぐため、自動的にヒーターがついたり消えたりしながら調理をしますが、故障ではありません。

- 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ため、調理時間が長くなることがあります。
- 連続して使用するときは、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。



【焼アミのとき】



【調理トレイのとき】

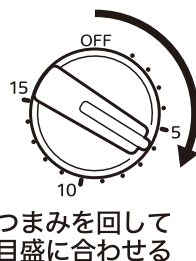
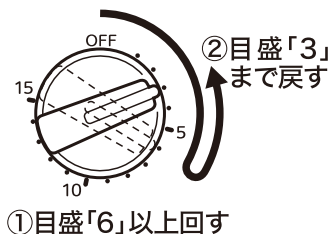
つまみを回して目盛に合わせる



【目盛「5」以下の場合】

【目盛「6」以上の場合】

例：目盛「3」にセット



つまみを回して目盛に合わせる

セット時の確認

タイマーが「OFF」になっていることを確認する。

ヒーター切替について

ヒーター切替	上ヒーター	下ヒーター
強	530W	470W
中	265W	470W
上	530W	—
下	—	470W

※ヒーター切替「中」のときは、上ヒーターが赤くなりませんが故障ではありません。

連続使用するとき

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する。

おもち、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.9

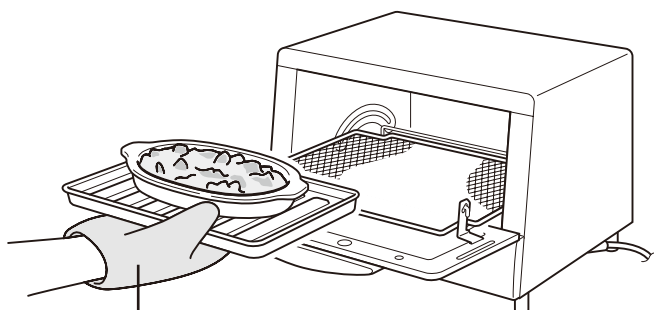
ご注意

- ◆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。

# トーストする、 調理をする

## 6

「チーン」と鳴ったら、  
調理物を取り出す。



なべつかみなどで取り出し  
やけどに注意する



差込プラグを抜く。

### 調理中の音について

使用中、熱により、「ジーツ」「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。

### タイマーについて

- ◆1～15分までセットできます。
- ◆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。

### 調理中の蒸気について

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ることがありますが故障ではありません。



## 調理のポイントとご注意

### 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の働きで、調理時間が長くなる場合があります。→P.6
- 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.6
- 表面の霜を取り除くと、焼きムラが少なくなります。

### においが出るものを調理する場合

アルミホイルで包み、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、調理トレイにのせてホイル焼きにします。

### ご注意

- 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。
- 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、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。

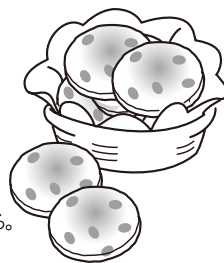
## レーズン入りソフトクッキーのつくりかた

- 材料(24個分) ※1回に焼ける量は6個です。

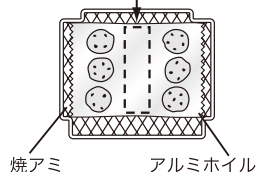
A「薄力粉…70g  
ベーキングパウダー…小さじ1/4  
バター…40g  
卵(中)…1/2個  
砂糖…35g  
レーズン…90g

- つくりかた

- ①A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、砂糖を加えて混ぜる。
- 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、木べらなどでさっくり混ぜ合わせてまとめる。
- ⑥⑤を24等分し、1個4mm程度の厚さに形を整える。
- ⑦焼アミにアルミホイルを敷き、生地⑥を図のように6個ずつ均等に並べる。
- ⑧焼アミを本体にセットし、ヒーター切替を「中」、タイマーを5～6分にセットして焼く。



中央には置かない。



### ご注意

- ◆ヒーター切替は、必ず「中」にセットしてください。「強」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、「下」や「上」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、必ず図のように並べてください。焼アミの中央に並べると、生地がこげるおそれがあります。
- ◆調理物を取り出すときは、庫内が熱くなっているので注意してください。

## メニュー例と調理時間の目安

※本体に表示されているメニュー説明と下記のメニュー表をご参照の上、ヒーター切替・タイマーセットをしてください。

メニュー	量	調理トレイ (○: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	1枚	—		2~2.5	6枚切(厚さ約2cm)の場合。 ※厚切りの冷凍トーストの場合、内部が温まりにくいので、タイマーが切れた後、余熱のある庫内に入れておいてください。
	2枚	—		2~3	
冷凍トースト	1枚	—		2~2.5	
	2枚	—		3~3.5	
ピザトースト	1枚	○		3~4	6枚切(厚さ約2cm)の場合。 アルミホイルを敷いてください。
おもち (パックきりもち)	3個	—		3~4	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	○		9~11	1皿約300g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。
焼きいも	1本	○	30~40	直径約4cm、200gの場合。	
手作りピザ	1枚	○	5~7	直径約20cmの場合。 調理トレイにアルミホイルを敷いてください。	
冷蔵ピザ(調理済み)	1枚	○	9~11		
冷凍ピザ(調理済み)	1枚	○	12~14		
フライのあたたため	3個	○		4~6	調理トレイにアルミホイルを敷いてください。
冷凍フライの あたたため(調理済み)	6個	○		8~10	
ソフトクッキー	6個	—	5~6	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 あたたため	4個	—		2~3	加熱しすぎに注意してください。
クロワッサンの あたたため	4個	—		2~3	
こんがり こげ目	適宜	適宜		適宜	グラタンやピザなどで、上面にこげ目をつけたい場合。 焼き色を見ながら、時間を調節してください。

※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、過熱防止サーモスタットの働きにより、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。→P.6

※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。

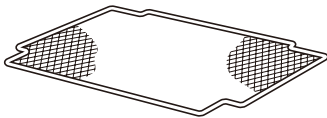
# お手入れする

こまめにお手入れして、  
清潔・長持ち！

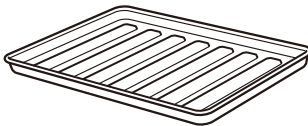
- ◆ 差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。
- ◆ 洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。
- ◆ スポンジ・布はやわらかいものを使う。

## 使うたびにお手入れする部品

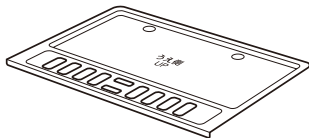
焼アミ



調理トレイ



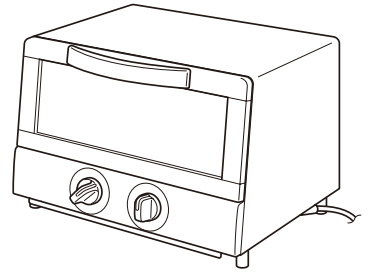
パンくずトレイ



- 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、十分に乾燥させる。

## 汚れるたびにお手入れする箇所

本体

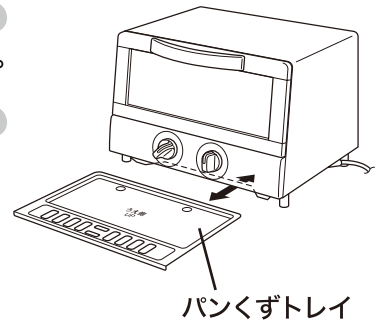


- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
- 2 乾いた布で洗剤分を十分にふき取り、乾燥させる。

## パンくずトレイのはずしかた・つけかた

はずしかた  
手前に引き抜く。

つけかた  
「うえ側 (UP)」  
の文字の読める面を上にして、  
本体にセットする。



## 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。
- ◆ 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。
- ◆ 上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。

# 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。	6
		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。	6
とびらが閉まらない。	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。	6・11
	焼アミが正しく確実にセットされていますか。	焼アミを正しく確実にセットする。	7
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する。	11
	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。	11
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む。	6
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「下」または「上」の位置に合わせていませんか。	「下」の場合は下ヒーターのみ、「上」の場合は上ヒーターのみ赤くなります。	7
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」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。	7
蒸気もれる	食パンや水分の多いものを調理していませんか。	庫内に蒸気をこもらせないために、本体ととびらの間にすき間をもうけています。食パンや水分の多いものを焼くと、蒸気が出ることがありますが、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。	11

こんなとき	理由
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。
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。

## 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	1000	31.1	26.8	22.2	2.7	1.0

\*おおよその数値です。

# 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」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

- ◆焼アミ
- ◆調理トレイ
- ◆パンくずトレイ

## ◆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。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. 12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。(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オーブント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。

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**

有料でご案内させていただいております。

※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。)

※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>