

KAC-B型

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

- 1安全上のご注意 …… 2
- 2お使いになる前に …… 5
 - 各部のなまえとはたらき… 5
 - 付属品 …… 5
 - バンド・ボール紙の取りはずし(焼アミ) …… 5
 - 過熱防止サーモスタットについて… 5

使いかた

- 3使いかた …… 6
 - メニュー例と調理時間の目安 … 8
 - 調理のポイントとご注意 … 8
- 4お手入れのしかた …… 9

困ったときは

- 故障かな?と思ったら … 11

その他

- 仕様 …… 11
- 消耗部品のお買い求めについて… 11
- 連絡先 …… 11
- 保証とサービスについて… 裏表紙

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。

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。

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。
(日本国内100V専用)
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。

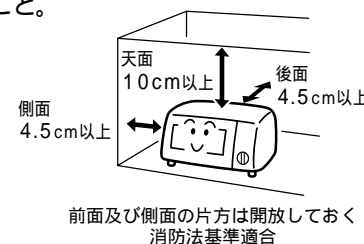


警告

-  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。
-  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。

注意

-  不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物の上では使用しない。
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。
-  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。
-  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。油分の多いクッキーや油脂加工品は燃えやすいため、加熱しすぎないように注意すること。
-  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。
-  本体の上を受皿・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。
-  調理以外の目的で使用しない。
火災・やけどの原因。



1 安全上のご注意

⚠ 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。
- 

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。
- 

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。
- 

とびらの着脱は冷えてから行う。やけどのおそれ。
- 

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。
- 

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。
- 

丸洗いはしない。本体やとびらを丸洗いしたり、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。
- 

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。

未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。
- 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。
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。

2 お使いになる前に

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。

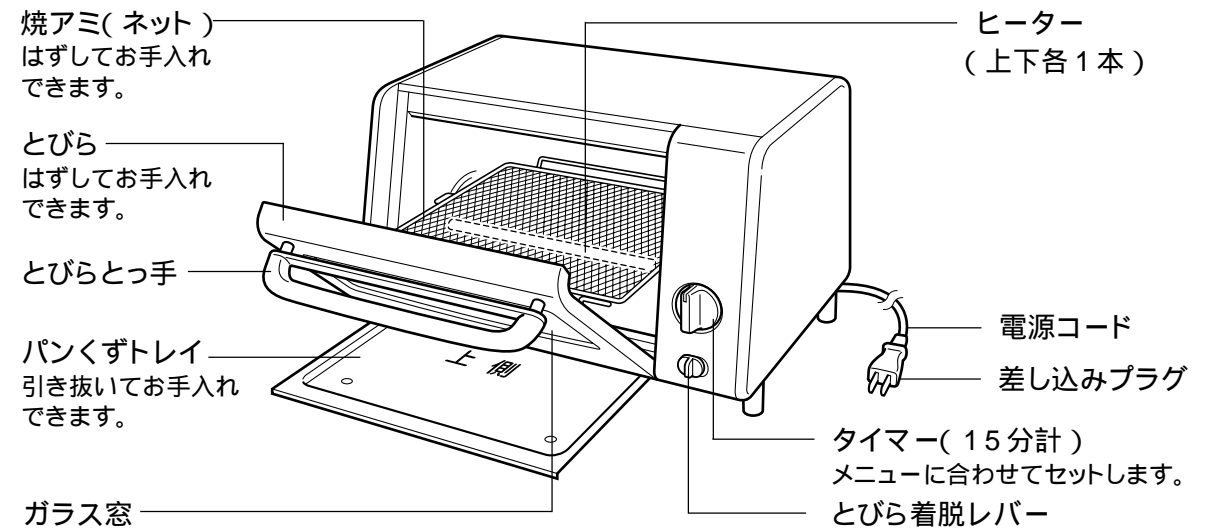


おいしく調理するためや、商品を未永くお使いいただくためのご注意を記載しています。



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。

各部のなまえとはたらき



付属品

受皿



受皿は、加熱により反ることがありますが、ご使用にはさしつかえありません。

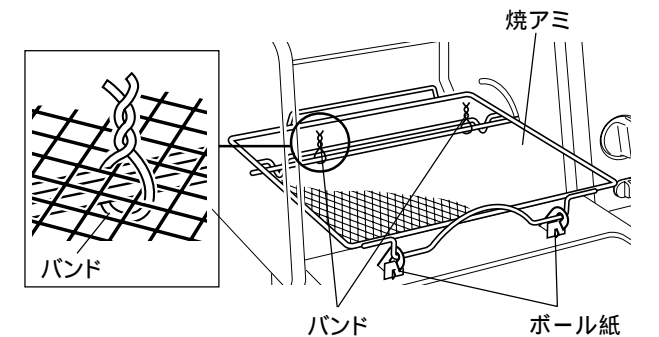
受皿は、中央部が盛り上がった(上に反った)形状になっています。この形状は、商品の機能上必要な加工で、変形などの異常ではありません。



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には、必ず受皿を使用してください。

バンド・ボール紙の取りはずし(焼アミ)

ご使用の前に、必ず焼アミを固定しているバンド(2カ所)・ボール紙(2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場合があります。

3 使いかた

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。

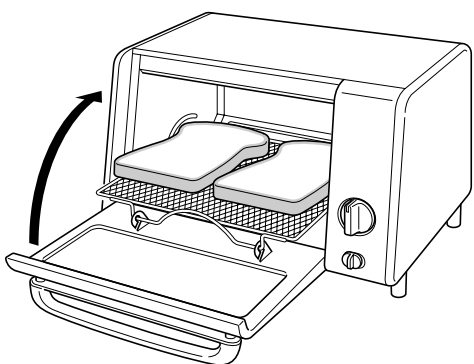
1 差し込みプラグをコンセントに確実に差し込む

タイマーが「OFF」になっていることを、必ずご確認ください。

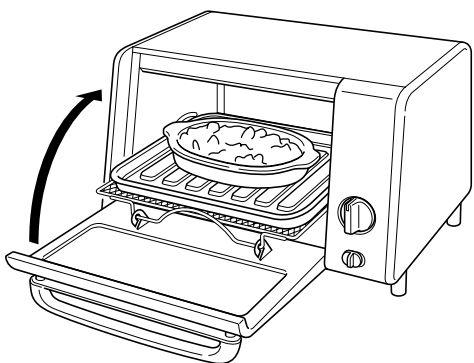
2 調理物を均等にのせ、とびらを閉める

受皿は、必ず付属のものをご使用ください。故障や火災の原因。

焼アミを使用する場合



受皿を使用する場合

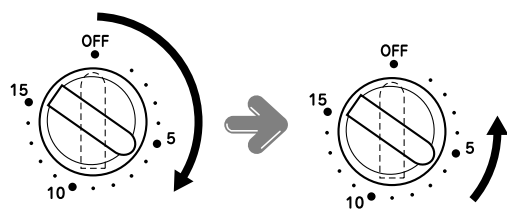


3 タイマーをセットする

メニュー例と調理時間の目安(P.8)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

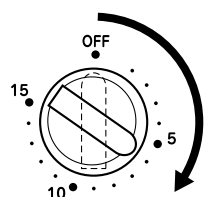


目盛「6」以上まわす

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。)

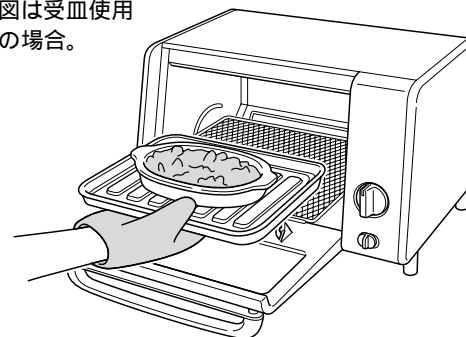
途中で切りたいときは、「OFF」に戻します。

 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。

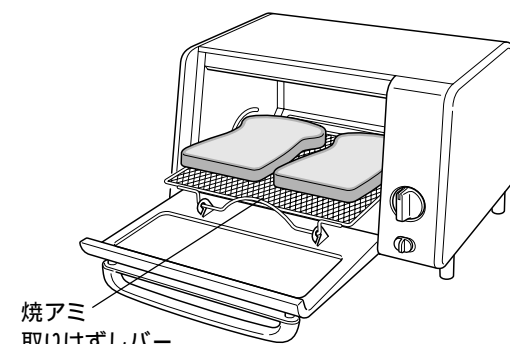
食パンや水分の多いものを焼くと、本体ととびらのすき間から蒸気が出ることがありますが故障ではありません。

4 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。
焼アミ取りはずしバーが熱くなっていますので、やけどにご注意ください。



焼アミ取りはずしバー



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。

5 使用後は、必ず差し込みプラグを抜く



小さなものや汁の出るものを調理するとき、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、においが出るもの、こげやすいもの、魚・肉、おもちゃを調理する場合は、「調理のポイントとご注意」(P.8)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。

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)	タイマー目盛(分) (初回の目安)	メモ
トースト	2枚	-	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。 1枚のときは、短めにセットしてください。
グラタン	2皿	-	9~12	1皿約300gの場合。
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。
ピザ(直径約20cm)	1枚	-	9~11	アルミホイルを敷いてください。
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。
焼きいも	1本	-	30~40	直径約4cm、200gの場合。アルミホイルで包んでください。
ホットドックの あたため	2個	-	4~6	調理した具をはさみ、アルミホイルで包む。 常温のパンを入れてください。

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。
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、調理時間が長くなる場合があります。
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(P.5参照)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。

においが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加減します。
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きにします。

おもちを焼く場合

お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2~4分入れておきます。
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(P.5参照)の働きで、調理時間が長くなる場合があります。
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。

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、熱湯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。

各部	お手入れのしかた
<p>焼アミ 受皿 パンくずトレイ</p>	<p>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すすぎ、乾いた布で十分に水分をふき取り乾燥させる。</p> <p>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。</p>
<p>とびら ヒーター 本体</p>	<p>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る。</p> <p>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。</p>

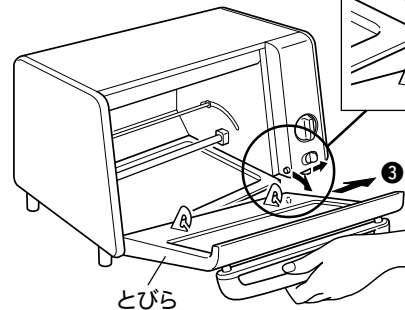
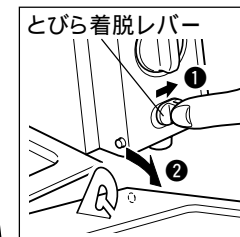
とびらの取りはずし・取り付け



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。(焼アミの取りはずしかたは、P.10参照)
とびらの着脱時は、とびらの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。

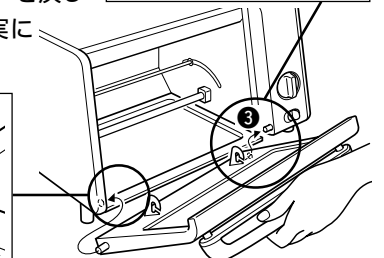
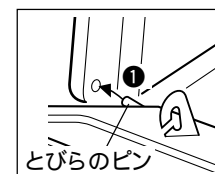
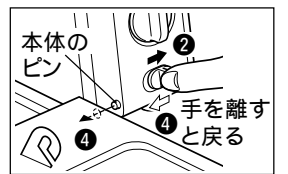
とびらの取りはずしかた

とびら着脱レバーを、矢印(はずす)側に引く。
とびらの右側を抜き出す。
とびらを抜き出す。



とびらの取り付けかた

とびらのピンを本体の穴に入れる。
とびら着脱レバーを、矢印(はずす)側に引く。
本体のピンをとびらの穴に合わせる。
とびら着脱レバーを戻して、とびらを確実に取り付ける。



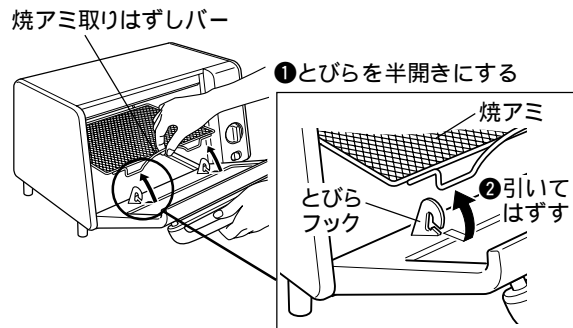
4 お手入れのしかた

焼アミの取りはずし・取り付け

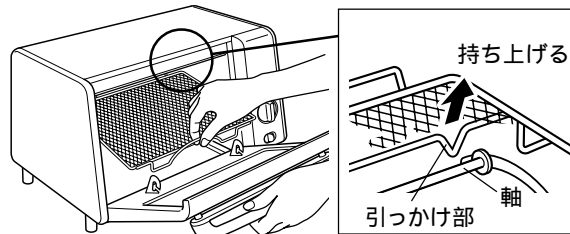
焼アミの取りはずしかた

とびらを半開きにし、焼アミ取りはずしバーを持って焼アミを手前に引き、とびらフック(左右2カ所)からはずす。

パ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。



焼アミを上を持ち上げ、焼アミの引っかけ部(左右2カ所)を本体の軸からはずす。



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。

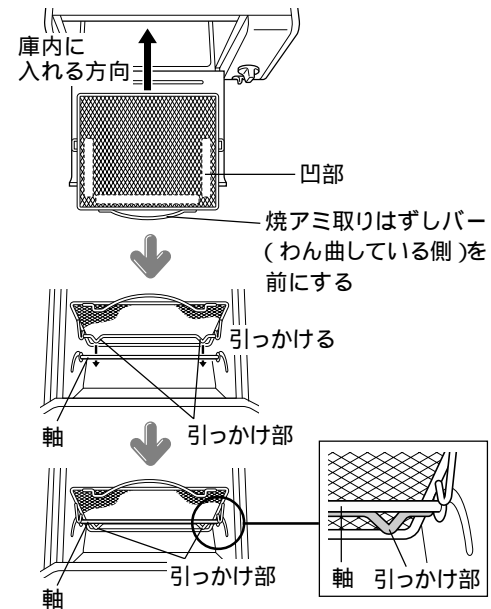
とびらに強い力を加えたり、とびらが勢いよく開いたりしないようにご注意ください。破損するおそれがあります。

焼アミの取り付けかた

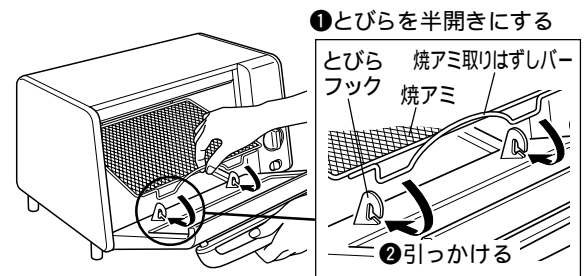
焼アミの引っかけ部(左右2カ所)を本体の軸に引っかけます。



焼アミの前後・上下を間違わないように正しく取り付けてください。



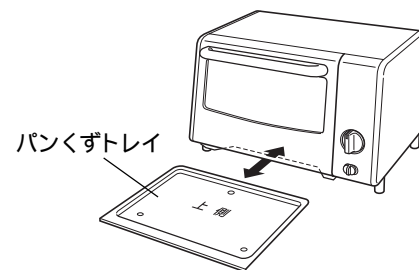
焼アミ取りはずしバーを手前に引き、とびらを半開きにして、とびらフック(左右2カ所)に引っかけます。



パンくずトレイの取りはずし・取り付け

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付けかた
「上側」の文字の読める面を上にして、本体にセットする。



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修理をご依頼ください。

警告 修理技術者以外の方は、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。	5
	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。	5・9・10
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。		7
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。	9・10
焼きムラがでたり、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。	9・10
	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。	3・10
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。	2・6
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。		5
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。ご使用に伴い出なくなります。	6
	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。	9・10
蒸気もれる	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。故障ではありません。		6

仕様

電源	消費電力(W)	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	高さ		
100V 50-60Hz	1000	37.5	26.5	23.5	2.9	1.0

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
とびら
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、ご使用にとま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。

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** ※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
市内通話料でOK 市内通話料金でご利用いただけます。 **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/>