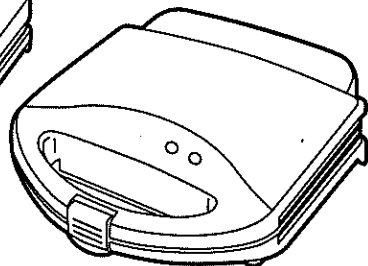
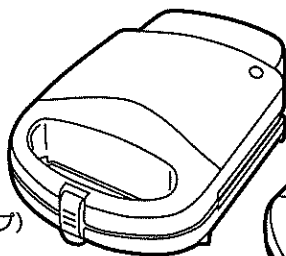


# タイガー サンドイッチトースター 〈やきたて〉

品番

**KTU-A/B型**

A型(1枚焼きタイプ)



B型(2枚焼きタイプ)

## 取扱説明書

保証書付

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	ページ
安全上のご注意	1~4
各部のなまえとはたらき	5
仕様	5
ご使用前に	6
ご使用の手順	6~8
お手入れの方法	8
お料理例	9
保証・サービスについて	10
連絡先	10
保証書	裏表紙

# 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、誤った使い方や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



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・けがの原因となります。  
修理はお買い上げの販売店、または  
タイガーのもよりの支店、営業所に  
ご相談ください。



定格15A以上のコンセント  
を単独で使用する

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ことがあります。



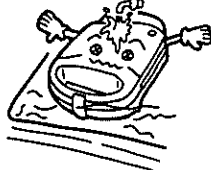
交流100V以外では使用  
しない

火災・感電の原因になります。



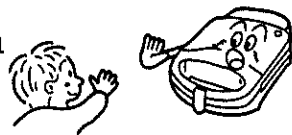
水につけたり、  
水をかけたりしない

ショート・感電の  
恐れがあります。



子供だけで使わせたり、  
幼児の手の届くところで  
使わない

やけど・感電・  
けがをする恐れ  
があります。



## 警告



差し込みプラグはコンセント  
の奥までしっかり差し込む

そうしない場合、感電・ショート・発煙・  
発火の恐れがあります。



電源コードは痛んだまま  
使用しない

(傷つける・破損したまま使用する・  
加工する・無理に曲げる・  
引っぱる・ねじる・たばねるなど)

また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、  
破損して火災・感電の原因になります。



カーテンなど可燃物の近く  
で使用しない

火災の恐れがあります。



差し込みプラグが痛んだり、  
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・発火の原因になります。



ぬれた手で差し込みプラグをコンセントから抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。

## 注意



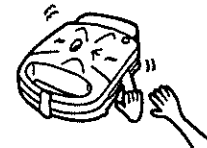
不安定な場所や、熱に弱い  
敷物の上では使用しない

火災の原因になります。



使用中や使用直後は金属部に  
触れない

高温ですのでやけどの  
原因になります。



指定寸法以外や変形した  
パンを焼かない

発火や異常動作することがあります。



使用中は、本体から離れない

調理物が発火する  
ことがあります。



**⚠ 注意**



使用時以外は差し込みプラグをコンセントから抜く

そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。



壁や家具の近くで使用しない

蒸気または熱で壁や家具を傷め変色・変形の原因になります。



使用後は必ずお手入れをする

調理くずや油分が残ったまま調理すると発煙・発火の恐れがあります。



差し込みプラグを抜くときは、必ず差し込みプラグを持って引き抜く

そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。



お手入れは本体が冷えてからおこなう

そうしない場合、高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

**お願い**

火災・感電・やけど・故障などを防ぐため  
ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

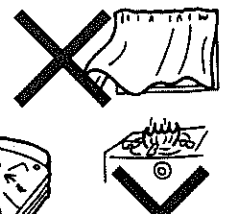
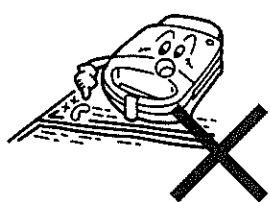
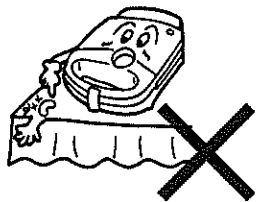
次のような場所では使用しない

●ビニール製の  
テーブルクロスの上

●たたみ・じゅうたん  
などの上

●水のかかり  
やすい場所

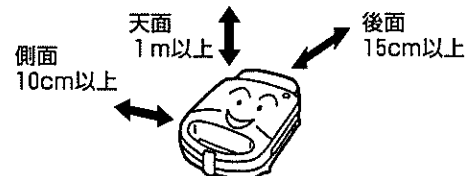
●カーテン  
などの近く



※テーブルやワゴンなどでも熱により変色、あるいは跡形がつく場合がありますのでご注意ください。

●火気のそば

周囲の可燃物から  
以下の距離をとって使用する



そうしない場合、床面や壁面が変色したり変形することがあります。

食パン以外のものを  
焼かない

もちや魚などを焼いたりすると故障・火災・やけどの原因になります。



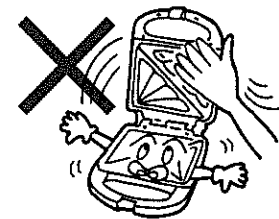
本体の上に物を置かない

火災の原因になります。



ケース(上)や固定フックを無理に  
開けない

故障の原因になります。



本体を逆さにして使用しない。

火災や故障の原因になります。



ケース(上)を乱暴に開けない

本体が転倒し、やけどの原因になります。

金属製の串やナイフなどで  
プレートをこすらない。

プレートが傷つき、  
腐食の原因になります。



業務用として使用しない

性能が低下する  
恐れがあります。



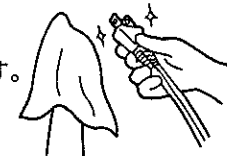
使用中や使用直後は持ち運ばない

やけどの原因になります。



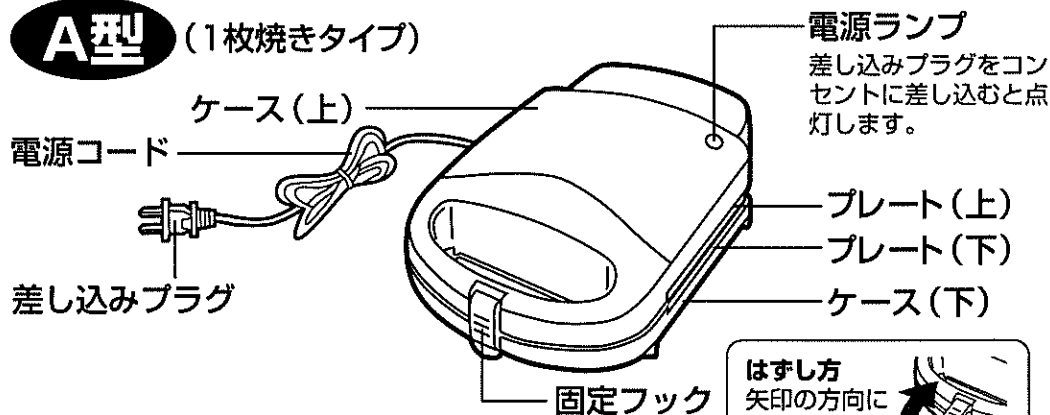
差し込みプラグにほこりが  
付着している場合は、よくふきとる

そうしない場合  
火災の原因になります。

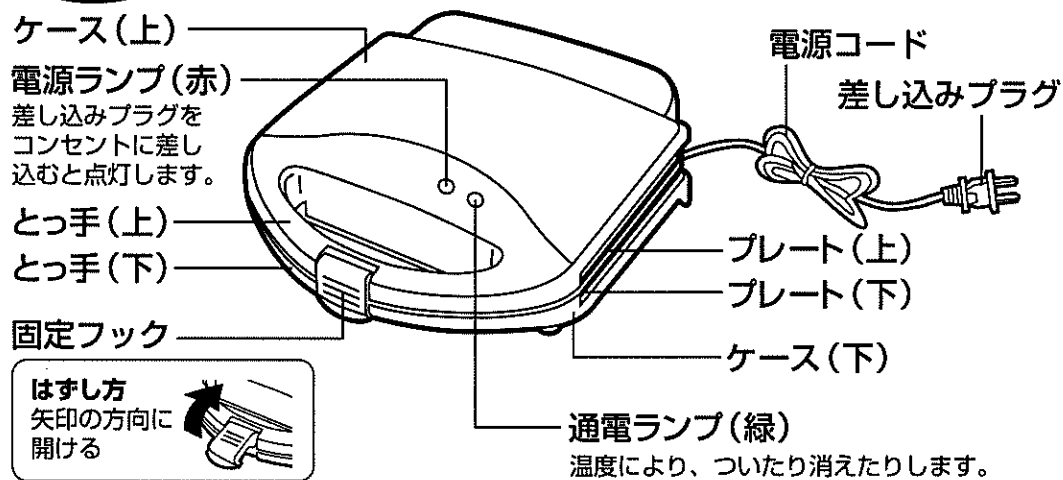


# 各部のなまえとはたらき

## A型 (1枚焼きタイプ)



## B型 (2枚焼きタイプ)



# 仕様

品番	KTU-A400 / KTU-A40Z	KTU-B64Z
電源	交流100V 50-60Hz	交流100V 50-60Hz
消費電力	400W	640W
外形寸法(約) cm	幅14.2×奥行21×高さ9.7	幅23×奥行23.1×高さ9.7
質量(約) kg	1.1/1.2	1.7
電源コード(約) m	1.8	1.8

# ご使用前に

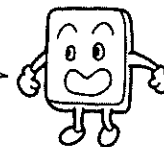
- ケース、プレート、とっ手などをきれいにふいてください。
- 材料を用意してください。

## 材料について

### ■食パン

厚さ—6枚切~8枚切/斤(約1.5~2cm程度) まで  
大きさ—1耳を切った状態でプレートに入るもの

必ず  
パンの耳は  
切ってね!

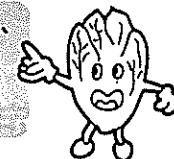


### ■パンにはさむ材料

ハム、チーズ、ツナ、野菜などお好みのもの



※水分の多い材料を入れると、  
プレートの間から水分が  
こぼれることがあるので、  
ご注意ください。



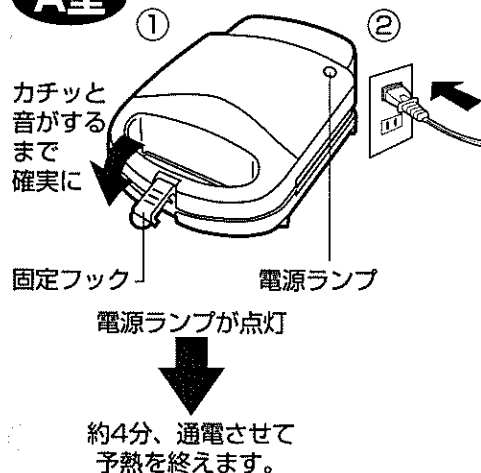
### ■マーガリン、バターなど

# ご使用の手順

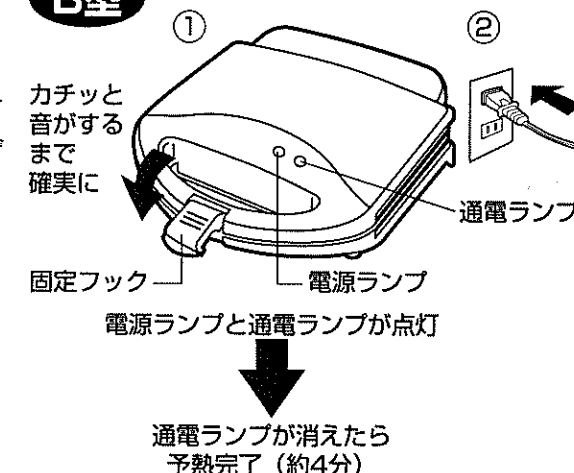
はじめてお使いになるときに、煙がでたり、においがすることがありますが、故障ではありません。

1. パンを入れないで固定フックをロックし、差し込みプラグをコンセントに差し込む(予熱する)

## A型



## B型

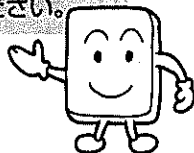


※使用中、熱により異音が生じることがありますが故障ではありません。

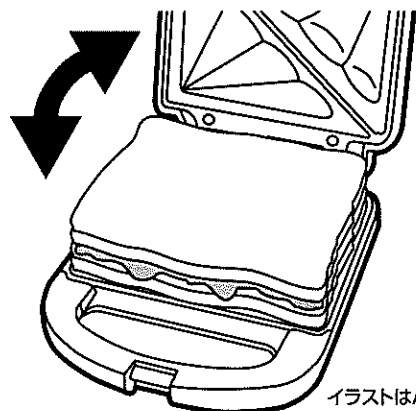
2. 予熱の間に次の準備をする  
お好みにより、パンの焼面にバターまたはマーガリンをぬり、材料をはさみ込む



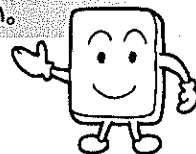
※はさむ材料は約8mm以内にしてください。  
※パンにバターなどをぬると焼きあがりがかきれいになります。その場合、焼きあがり時間が少しはやくなりますのでご注意ください。



3. 固定フックをはずし、ケース(上)を開け、プレート(下)に2のパンをのせる

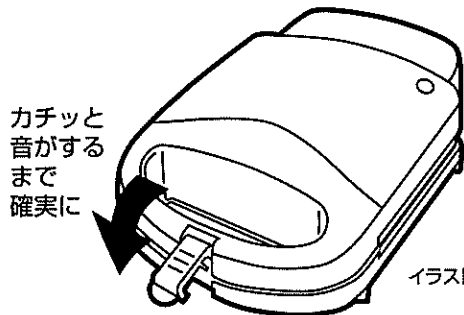


※ケース(上)は図のような位置で止まるようになっていきます。これ以上無理に開けないでください。

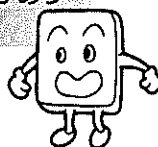


イラストはA型(1枚焼きタイプ)

4. ケース(上)をゆっくりと閉じ、固定フックをロックする

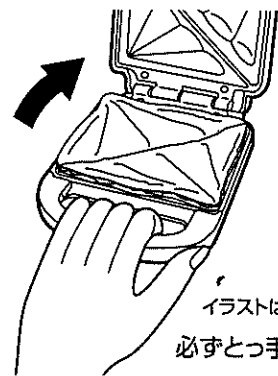


※ケース(上)を閉じるときは、ゆっくりと閉じてください。そうしない場合パンの位置がずれる恐れがあります。

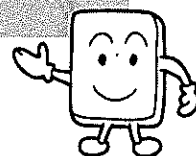


イラストはA型(1枚焼きタイプ)

5. 約5分後、焼きあがり固定フックをはずし、ケース(上)を開き、サンドイッチを取り出す



※焼きあがり時間は、はさむ材料や量によって異なりますのでお好みにあわせて調節してください。  
※チーズなどはプレートの間からこぼれることがありますのでご注意ください。  
※サンドイッチを取り出すときは、プレートなどが熱くなっていますので、やけどにご注意ください。



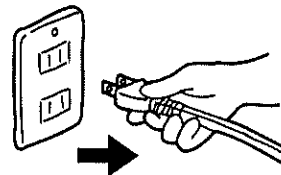
イラストはA型(1枚焼きタイプ)  
必ずとっ手(下)を持って開けてください。

6. 使用後、差し込みプラグをコンセントから抜く

## お手入れの方法

お手入れの前に

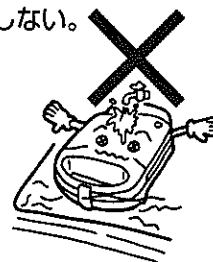
差し込みプラグをコンセントから抜いて、本体が冷めてからからはじめる。



洗剤は必ず台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使用する。金属たわしやみがき粉、ベンジン、シンナーなどは使用しない。



本体の丸洗いは絶対にしない。



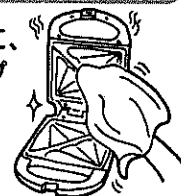
### ケース・とっ手

洗剤をうすめたお湯に布をひたし、固くしぼってふいた後、乾いた布で洗剤を充分ふきとる。



### プレート

使用後、あたたかいうちに、ぬれふきんやペーパーナプキンに水をしみ込ませて汚れをふきとる。



# お料理例

メニューは代表例です。はさむ材料は、お好みにあわせていろいろお楽しみください。なお、分量は、A型(1枚焼きタイプ)を基準にしています。B型(2枚焼きタイプ)の場合は2倍にしてください。

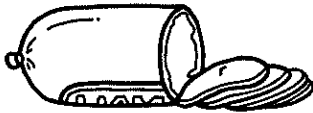
## (クロックムッシュー)

(材料)

食パン……………2枚、スライスチーズ…1枚  
ハム……………1枚、バター……………適量

(作り方)

パンの内側にバターをぬり、スライスチーズとハムをのせ、はさんで約5分焼きます。



## (ベーコンエッグサンド)

(材料)

食パン……………2枚、ベーコン…………… $\frac{1}{2}$ 枚  
卵…………… $\frac{1}{2}$ 個、牛乳……………大さじ $\frac{1}{2}$   
バター……………適量、塩・こしょう…各少々

(作り方)

- ①ベーコンを2cm位の幅に切り、カリカリに炒めます。
- ②卵を割りほぐし牛乳を加えて混ぜ合わせ、塩と、こしょうで味をととのえ、バターを溶かしたフライパンに流し入れ、スクランブルドエッグを作ります。
- ③パンに①と②をのせ、はさんで約5分焼きます。

## (ミートサンド)

(材料)

食パン……………2枚、ひき肉……………35g  
玉ねぎ…………… $\frac{1}{8}$ 個、サラダ菜……………1枚  
ケチャップ…大さじ1、サラダ油……………適量  
塩・こしょう…各少々

(作り方)

- ①玉ねぎをみじん切りにします。
- ②ひき肉と玉ねぎのみじん切りをサラダ油で炒め、塩、こしょう、ケチャップで調味します。
- ③パンの内側にバターをぬり、サラダ菜をのせ、②をはさんで約5分焼きます。

## (ホワイトソースサンド)

(材料)

食パン……………2枚、ミックスベジタブル…20g  
粉チーズ…少々、ホワイトソース(バター…  
大さじ1、小麦粉…大さじ $1\frac{1}{2}$ 、牛乳…  
カップ $\frac{1}{4}$ 、塩・こしょう……………各少々)

(作り方)

- ①ホワイトソースを作ります。  
鍋にバターを溶かし、そこに小麦粉を加え、こがさないように炒め、牛乳でのばします。塩・こしょうで調味してかためのホワイトソースを作ります。
- ②ミックスベジタブルをゆでて①と混ぜ合わせます。
- ③パンに②をのせ、粉チーズをふり、はさんで約5分焼きます。

## (アップルサンド)

(材料)

食パン……………2枚、リンゴ…………… $\frac{1}{8}$ 個  
レーズン……………少々、はちみつ・バター…各適量  
シナモン……………少々

(作り方)

- ①リンゴは皮をむき、厚さ5mm位の薄切りにします。
- ②パンの内側にバターをぬり、その上にはちみつをぬり、①とレーズンをのせ、シナモンをぬり、はさんで約5分焼きます。

## (カレー風味オイルサーディンサンド)

(材料)

食パン……………2枚、レタス……………1枚  
オイルサーディン(缶詰)……………2尾  
カレー粉・マヨネーズ・バター……………各適量

(作り方)

- ①オイルサーディンは細かくほぐして、マヨネーズとカレー粉であえます。
- ②パンの内側にバターをぬり、レタスをのせ、①をはさんで約5分焼きます。