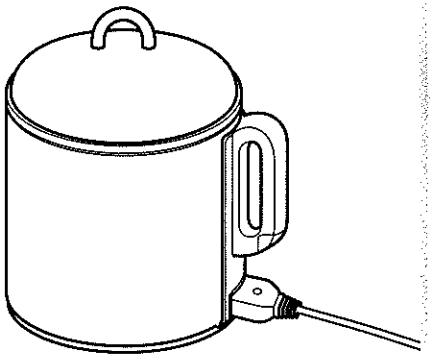
タイガー電気フライヤー
〈お弁当はやあげ〉

CFG-A050



取扱説明書

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。万一ご使用中にわからないことや不具合が生じたとき、必ずお役に立ちます。

もくじ

安全上のご注意 ……1〜3
ご注意とお願い ……4〜5
各部のなまえ ……6
ご使用の手順 ……7〜8
お手入れの方法 / 仕様 ……9
調理のコツとポイント ……10
メニューガイド ……11〜12
故障かな？と思ったら ……13
保証・サービスについて ……13
連絡先 ……14

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、この「安全上のご注意」、「ご注意とお願い」（4、5ページ）をよくお読みの上、正しくお使いください。

※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の３つに区分しています。 いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠**警告**：誤った取り扱いをしたとき、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。

⚠**注意**：誤った取り扱いをしたとき、人が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容（左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※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。

⚠警告

	●改造しないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。修理に不備かあると発火したり、異常動作してけがをすることがあります。修理はお買い上げの販売店、またはもよりのタイガーの支店、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ってください。 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。
	●水につけたり、水をかけたりしないでください。 ショート・感電の恐れがあります。
	●お子様だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。 やけど・感電・けがをする恐れがあります。
	●使用中は、本体から離れないでください。 油に引火することがあります。
	●油を飛び散らせたり、油をこぼさないでください。 やけどの恐れがあります。
	●使用中は動かさないでください。 油がこぼれてやけどをする恐れがあります。
	●油は標準油目盛以上、最少油目盛以下で使わないでください。 油がこぼれたり、過熱してやけど・発火することがあります。
	●電源コードや差し込みプラグがいたんだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。
	●電源コードを傷付けたり、破損したまま使用したり、加工したり、無理に曲げたり、引っぱったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
	●交流100V以外では使わないでください。火災・感電の原因になります。

安全上のご注意

⚠注意

●使用中や使用直後は高温部にふれないでください。
高温ですのでやけどの原因になります。

●器具用プラグにピンやゴミを付着させないでください。
感電・ショート・発火の原因になります。

●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では、使用しないでください。火災の原因になります。

●使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。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。

●差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。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。

油の飛び散りに注意してください

●なべに水滴がついたまま油を入れない。
●調理中は顔を近づけない。
●調理中はふたをしない。
（ふたの裏面についた水滴が落ち、油が飛び散って危険です。）
●適温にならないうちに材料を入れない。
（油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。）
●油は標準油目盛より多く入れない。

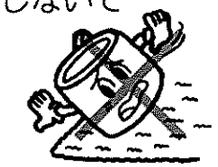
ご注意とお願い

火災・感電・やけど・故障などを防ぐため、ご使用前に必ずお読みください。

使用する場所について

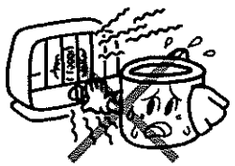
⚠注意

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では、使用しないで



●火災の原因になります。

火気の近くでは使わないで



●火災の原因になります。

壁や家具の近くでは30cm以上はなして



●テーブルやテーブルクロス、カーペットなどでも、熱により変色する場合がありますのでご注意ください。

使用する前に

⚠警告

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。

電源コードや差し込みプラグがいたんだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないで

●感電・ショート・発火の原因になります。

交流100V以外では使わないで

●火災・感電の原因になります。

タコ足配線はしないで



●火災の恐れがあります。

電気フライヤーを直接火にかけないで



●火災や故障の原因になります。

持ち運びはとっ手を持って



●故障の原因になります。

取り扱いはていねいに



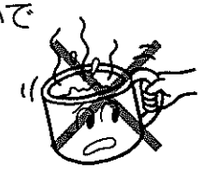
●落としたり、強い衝撃を加えたりすると、故障の原因になります。

ご注意とお願い

使用中は

⚠警告

使用中は動かさないで



●油がこぼれてやけどをする恐れがあります。

⚠注意

使用中や使用直後は高温部に触れないで

●高温ですのでやけどの原因になります。



やけどに注意

●転倒させると油がこぼれ、やけどの恐れがあります。特に小さなお子様には、ご注意ください。

●使用後の油が熱いうちは動かさないでください。油がこぼれてやけどをする恐れがあります。



カラ焼きはしないで

●故障・火災の原因になります。



金属製の串、へら、スプーン等は使わないで

●内なべのフッ素加工面が傷つき腐食の原因になります。



揚げもの料理以外には使わないで

●故障・火災の原因になります。



ふたはしないで

●ふたの裏面についた水滴が落ち、油が飛び散って危険です。



使用後は

⚠警告

水につけたり、水をかけたりしないで

●ショート・感電の恐れがあります。

丸洗いはしないで

●本体を丸洗いしたり、底部に水を入れたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

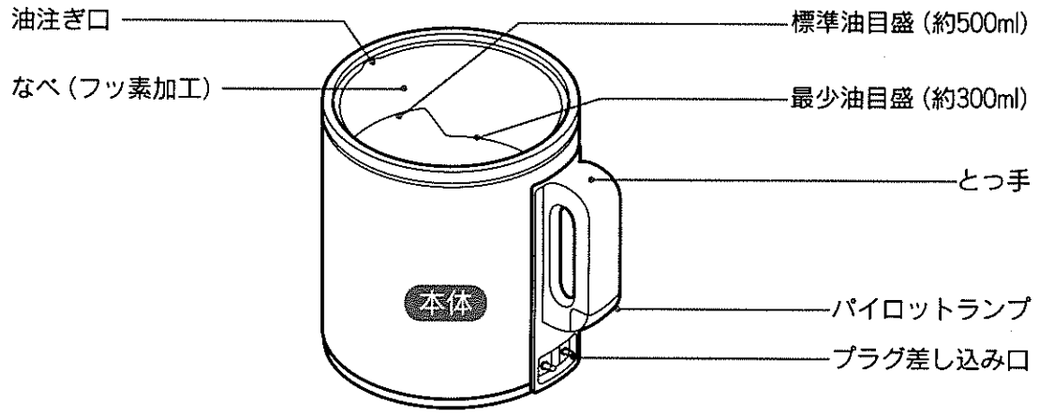


本体をさかさにしないで

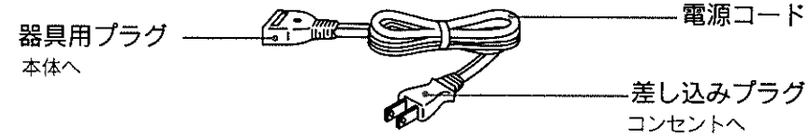
●底部がぬれていると、底部から水が入りショート・感電の恐れがあります。



各部のなまえ

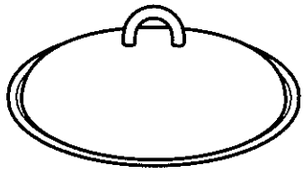


電源コード



付属品

ふた



※保管する時に使用します。

ご使用の手順

はじめてご使用になる時に煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。そのままご使用ください。

1 油を入れる

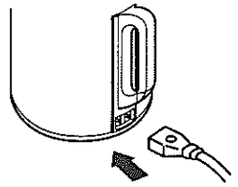


⚠警告

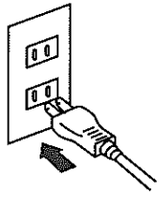
油は標準油目盛以上、最少油目盛以下で使わないでください。油がこぼれたり、過熱してやけど・発火することがあります。

2 プラグを差し込む

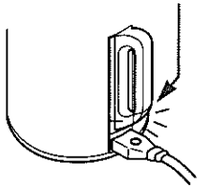
❶



❷

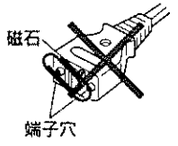


プラグを差し込むと、パイロットランプが点灯します。



⚠注意

器具用プラグにピンやゴミを付着させないでください。感電・ショート・発火の原因になります。



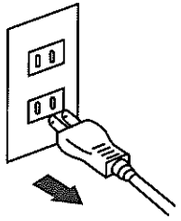
3 適温になったら調理する

通電して約10分で適温(180～190℃)になります。また溶いた衣やパン粉を油の表面に落として、衣が油の中ほどまで沈み、すぐに浮き上がる状態になれば、揚げはじめてください。

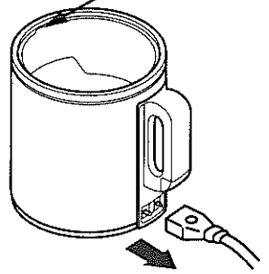
- 油の温度は自動温度調節器によって調節されています。
- 材料は一度にたくさん入れないでください。
- 金串等は使わないでください。
- 最少油目盛よりも油が少なくなってきたときは、油をつぎ足してください。

4 使用後は・・・・

❶



❷



- 油は油こし器などに移しかえてください。そのまま保管する場合は、本体がさめてからふたをしてください。

お手入れの方法

●必ず差し込みプラグをコンセントから抜き、本体をさましてからはじめてください。
●シンナー類、クレンザー、金属たわし、ナイロンたわし、漂白剤などは使用しないでください。
●本体や電源コードの丸洗いは絶対にしないでください。

⚠警告

水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電の恐れがあります。

ふた	なべ	本体
●スポンジで洗ってください。漂白剤、クレンザーは使わないでください。 	●よくしぼったフキンか、キッチンペーパーで汚れを拭き取ってください。クレンザーやたわし類は使わないでください。フッ素加工面がいたみ、汚れが落ちにくくなります。こまめにお手入れしていただくことにより、汚れがついても簡単に拭きとれます。 	●よくしぼったフキンで汚れを拭き取ってください。 

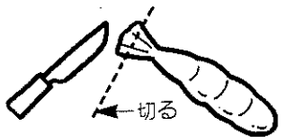
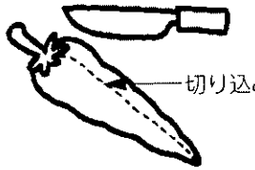
仕様

品番		CFG-A050
電源		交流100V 50-60Hz
消費電力		805W
容量（約）		500ml
コードの長さ（約）		2m
外形寸法（約）	幅	21.6cm
	奥行	16.5cm
	高さ	19.8cm
重さ（約）		1.4kg

調理のコツとポイント

油の飛び散りを防ぐために

●材料の水気を拭き取る。
洗った野菜（特にしいたけ、ピーマンなど）や魚介類は、ふきんなどで、水気をよく拭き取ります。
●揚げる前に材料の下ごしらえをする。

えび	いか	ししとう辛子
背わたを取り、尾の先を少し切って、中の水をしごき出します。 	薄皮をむき、水気を拭き取り、切り目を入れます。 	水気を拭き取り、切り込みを入れます。 

●天ぷらの衣、ドーナツなどの生地について。
天ぷらの衣や、ドーナツなどの生地は、作り方によって生地中の水分や、空気が急激に膨張して、油が飛び散る事がありますので、次の点に注意して作りましょう。
天ぷらの衣…固すぎないように、薄力粉100ｇに対して、冷水を90ml以上入れてください。
ドーナツなどの生地…ベーキングパウダーと砂糖を必ず入れてください。
●冷凍食品についた氷は取り除く。
●材料を長時間揚げすぎない。
特にいかや、ゆで卵は揚げすぎると、破裂する事があります。

上手に揚げるために

●一度にたくさんの材料を入れすぎない。
たくさん入れすぎると油の温度が下がって、べたついたり、衣がはがれたりします。（冷凍コロッケは1～2個が適当）
●揚げている途中、はしなどでさわりすぎない。
特に冷凍コロッケは、はしなどでつつくと穴があき、中身が流れ出てしまいます。
●揚げカスはこまめに取る。
●揚げたものは、網つきのバットなどに重ならないように立てかけて並べ、油をきる。

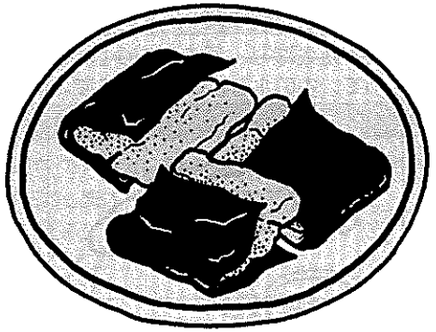
天ぷら
（衣の作り方）卵1個と冷水を合わせて1カップ（200ml）にし、ふるった薄力粉1カップ（約100g）をさっくりと混ぜます。できるだけ冷たい水を使い衣は混ぜすぎないように。
魚介類などは水分をふき取ったあとうすく薄力粉をまぶしてから衣をつけます。

フライ
（衣のつけ方）薄力粉→卵→パン粉の順につけます。薄力粉は余分な粉を落とし、うすく均一につけます。パン粉は軽くおさえるようにしてつけます。

メニューガイド

とりの磯辺揚げ

材料	
とりささ身(約5cm巾のそぎ切り)……2枚分	のり……適宜
Ⓐ しょうゆ……小さじ1	薄力粉……少々
Ⓐ 酒……小さじ1	



作り方

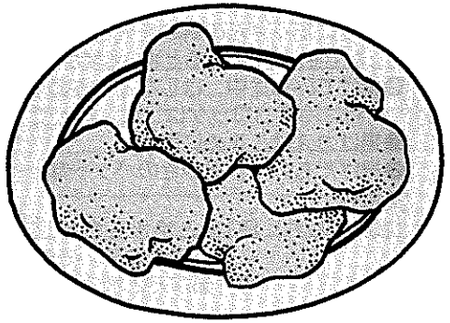
①とりささ身にⒶをかけ下味をつけておく。
②①にのりを巻き、薄力粉をうすくまぶし揚げる。

お弁当のおかずとり合わせのヒント

ほうれん草のおひたし、粉ふきいも、金時豆の甘煮

白身魚のチーズ味フライ

材料	
白身魚（4等分する）…1切れ分	薄力粉……少々
粉チーズ……大さじ1～2	卵……少々
パン粉……大さじ2	塩・こしょう……各少々



作り方

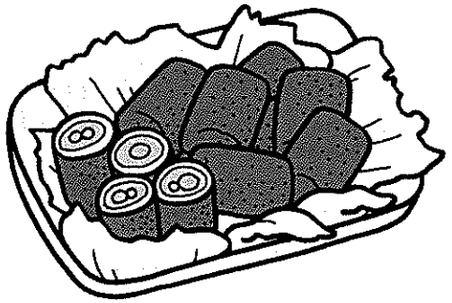
①白身魚の水気を拭いて、塩こしょうする。
②①に薄力粉、溶き卵、粉チーズを混ぜたパン粉の順につけ揚げる。

お弁当のおかずとり合わせのヒント

ゆでブロッコリー、プチトマト、ポテトサラダ

ミニロールカツ

材料	
豚ロース薄切り肉……2枚	塩・こしょう……各少々
青じその葉……4枚	ねりからし……適宜
グリーンアスパラガス（細めのものを2等分する）……½本分	A 薄力粉 A 卵……各適量 A パン粉
にんじん（4cm長さの細切り）……10g	



作り方

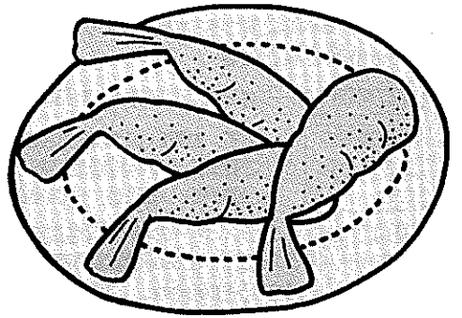
①豚肉を広げて塩・こしょうをし、ねりからしをうすくぬる。
②①上に青じその葉を2枚ずつのせ、1つにはグリーンアスパラガスを、もう1つにはにんじんの細切りをのせて巻く。
③②に薄力粉・卵・パン粉の順に衣をつけ、揚げる。

お弁当のおかずとり合わせのヒント

レタスとラディッシュのサラダ、卵焼き

えびの香り揚げ

材料	
えび……3尾	Ⓐ にんにくのすりおろし 小さじ½
薄力粉……少々	Ⓐ 酒……大さじ1
	Ⓐ 塩……少々
	Ⓐ 砂糖……小さじ⅓
	Ⓐ しょうゆ……小さじ½



作り方

①えびは、尾の一節を残して殻をむき、背わたを取って背開きにし、尾の先を少し切って水を出し、Ⓐにしばらくつけておく。
②①に薄力粉をまぶして揚げる。

お弁当のおかずとり合わせのヒント

揚げシューマイ、ピーマンの炒めもの、もやしとにんじんのドレッシングあえ

故障かな？と思ったら

●下記の点検をしてもなお不具合の場合
●本体に水が入ってしまった場合

⇩

お買い上げの販売店にご相談ください。
ご自分での分解や修理は、危険ですから絶対におやめください。

⚠警告

改造しないでください。修理技術者以外の人は、修理をしないでください。修理に不備があると発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

このような場合	点検と処置
油が熱くならない	●差し込みプラグをコンセントに差し込んでいますか？ ●器具用プラグにゴミなどがついていませんか？
うまく調理できない	●油量が少なくありませんか？ ●材料が多くありませんか？ ●適温(180～190℃)で調理しましたか？