

愛情点検	長年ご使用のマイコンフードプロセッサの点検を！	
	こんな症状はありませんか	●ご使用中、電源コード、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。振動が大きくなる。 ●運転中、異常な音がする。 ●本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆれ、がたつきがある。 ●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。
		使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくと便利です。	ご購入年月日 年 月 日	ご購入店名 TEL ()
--------------------------------	-----------------	---------------

タイガーマイコンフードプロセッサ保証書		持込修理
この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、保証書の記載内容に基づき無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		
★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。		
型 名	SKF	
★お名前	様	
★ご住所	〒	
★電話番号		
★お買い上げ日	★取扱販売店名・住所・電話番号	
年 月 日		
保証期間(お買い上げ日より)		
本体 1年 (消耗品は除く)		
修理メモ		
※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。 ※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは「保証とサービスについて」をご覧ください。		
お客様の個人情報の利用目的	お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。	



品 番

SKF 型

家庭用

マイコン フードプロセッサ

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。



製品アンケートにご協力ください。

<http://enq.tiger.jp/web/33009/top/>



この製品は日本国内交流 100V 専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。

また、海外でのアフターサービスもできません。

This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.

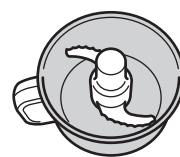
本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。

お料理の下ごしらはもちろん、
いろいろなレシピを手軽に楽しく作しましょう!

きざむ・つぶす

→P.12・13

チョッパーカッター



- 挽き肉
 - 魚のすり身
 - 野菜のみじん切り
 - ジュース
 - ポタージュスープ
 - ハンバーグ
 - 餃子
- など



ミックスジュース



コーンポタージュ



オリーブのペースト



えびのあじさい揚げ



粗挽きハンバーグ

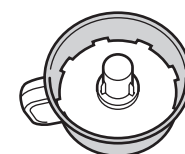


餃子

おろす

→P.14

おろしカッター



- 大根おろし
 - りんごのすりおろし
 - 長芋のすりおろし
- など



大根おろしを盛りつけた
トンカツ

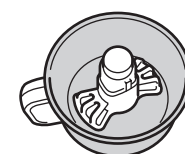


麦とろごはん

泡立てる・まぜる

→P.15

ホイップブレード



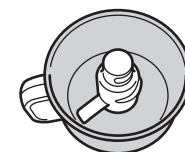
- 生クリームの泡立て
 - アイスクリームの生地をまぜる
- など



こねる

→P.16・17

パンこねブレード



- パン生地をこねる
 - うどん生地をこねる
 - パスタ生地をこねる
- など



テーブルロール



ピザ



ベーグル



かまあげうどん

もくじ

安全上のご注意	4
各部のなまえと付属品	8
はじめて使うとき・	
しばらく使わなかったとき	9

使いかた

基本の使いかた	10
チョッパーカッターを使う	
（きざむ・つぶす）	12
おろしカッターを使う（おろす）	14
ホイップブレードを使う	
（泡立てる・まぜる）	15
パンこねブレードを使う（こねる）	16
クッキングガイド	18

お手入れ・収納

お手入れする	28
収納プレートに収納する	30

こんなときは

故障かな?と思ったら	31
------------	----

- 運転しない・運転が止まる
- 運転したり、止まったりする
- 使用中に運転が止まる
（モーターの保護装置が働いた）
- 本体が熱くなる
- 調理物がもれる
- カラ回りする・振動が大きい
- 回転が遅く、音がいつもより大きい
- パンこねブレードに生地がからみつく
- 電源コードが巻き込まれない
- お手入れ後、カップの内部に水が入り込む
- 樹脂や金属がこすれたようなにおいがする
- プラスチック部分に線状や波状、くもった箇所がある

モーターの保護装置が働いて

運転が止まったときは	32
仕様	32
消耗品・別売品のお買い求めについて	33
保証とサービスについて	33
連絡先	33

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への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◆ 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、以下の区分で説明しています。

警告 死亡や重傷を負うことが想定される内容です。

注意 傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

図記号の説明

 してはいけない「禁止」内容です。

 実行しなければならない「指示」内容です。

※ 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。

乳幼児には特に注意

警告

 **子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。**
やけど・感電・けがのおそれ。



改造はしない

警告

 **修理技術者以外の人、分解したり、修理をしない。**
感電・けがのおそれ。火災の原因。
修理は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.33」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

異常・故障時は

警告

 **すぐに運転を停止し、回転が完全に止まってから差込プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.33」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理を依頼する。**

そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。

〈異常・故障例〉

- ・ご使用中、電源コード、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。振動が大きくなる。
- ・運転中、異常な音がする。
- ・本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ・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。

注意

 **変形や破損など、異常があるときは使わない。**
感電のおそれ。

使用する場所に注意

注意

 **次のような場所では使わない。**
・不安定な場所やテーブルなどの端
・火気の近く
・水や油のかかりやすい場所
・底部がぬれるような場所
・直射日光が長時間あたる場所
・湿気の多い場所
・人工大理石のテーブルなどの上
・カーペット・ビニール袋などの上
・室温の高い場所
・IHクッキングヒーターの上
感電や漏電のおそれ。
火災・ショート・発火・故障の原因。
本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。

使用中・使用後は

注意

 **運転中に、アタッチメント・ふたの取り付け・取りはずしは行わない。**
けがのおそれ。

 **運転中に持ち運びしない。**
けがのおそれ。

 **倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。**
感電・けがのおそれ。
故障・破損の原因。

 **運転スイッチをふた以外で押さない。**
けがをするおそれ。

 **お手入れするときは、運転を停止し、回転が完全に止まってから差込プラグを抜いて行う。また、使用後は必ずお手入れする。**
けがのおそれ。
故障・におい・うまく調理できない原因。

 **本体に、カップ・アタッチメント・材料・ふたをセットしてから、差込プラグをコンセントに差し込む。**
けがのおそれ。

末長くご使用いただくためのご注意

- 一般家庭用以外(業務用・病院・介護施設等)の目的で使用しない。
故障の原因。
- 氷を入れて使わない。
カッターが破損し、故障の原因。
- 連続運転は定格時間以内にし、くり返し使うときは、30分以上間隔をあけてから使う。
故障の原因。
- カラ運転はしない。
故障の原因。
- 取扱説明書やクックブックに記載以外の用途には使わない。
故障の原因。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使ったり、煮沸しない。
変形や破損の原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.33」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

安全上のご注意

各部についての注意事項

本体

警告

 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
感電・発火のおそれ。ショートの原因。

 本体の回転軸に強い力を加えない。
故障・変形の原因。

注意

 運転スイッチを押さない。
回転部が回転し、けがのおそれ。

 本体のすき間や穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

 本体を丸洗いや、本体内部や底部に水を入れたりしない。
感電のおそれ。ショートの原因。

アタッチメント

警告

 各カッター（ブレード）は鋭利なので、直接手を触れない。
差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、各カッター（ブレード）に、手・ヘラ・スプーンなどで触れない。
けがのおそれ。



カップ

警告

 カップの中に手・スプーン・はしなどを入れて使わない。
けがのおそれ。故障の原因。

注意

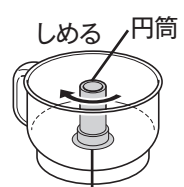
 50度以上の熱い材料は、カップに入れない。
ふきこぼれによるやけどや、カップの割れによるけがのおそれ。

 決められた容量を超えて材料を入れない。
もれたり破損して、けがのおそれ。

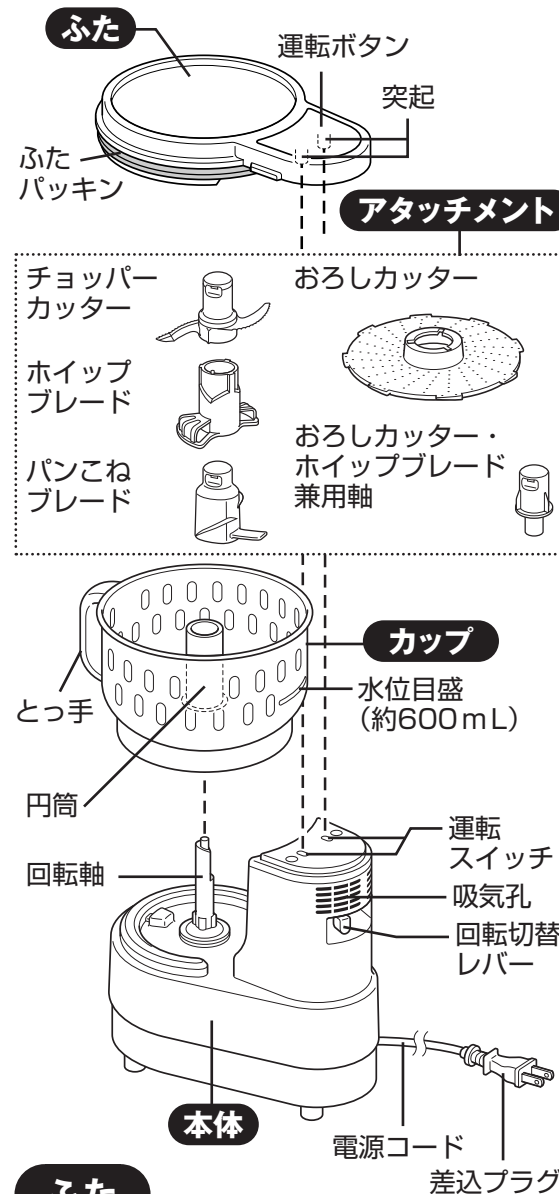
 カップを冷凍庫に入れない。
破損して、けがのおそれ。

 カップを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使わない。
破損して、けがのおそれ。

 カップから円筒を取りはずさない。
ゆるんできた場合は確実にしめつける。
内容物がもれたり、底の裏側の部品破損のおそれ。



 カップから調理物を取り出すときは、手で直接取り出さず、ヘラなどを使う。
けがをするおそれ。



ふた

警告

 回転中にふたをあけない。
けがをするおそれ。

 ふたの破損防止のため、以下のような使用はしない。
・局部的に熱を加えない。
・直火をあてない。
・強い衝撃を与えない。
・傷をつけない（磨き粉・金属たわしでのお手入れはしない。）

電源コード・差込プラグ

警告

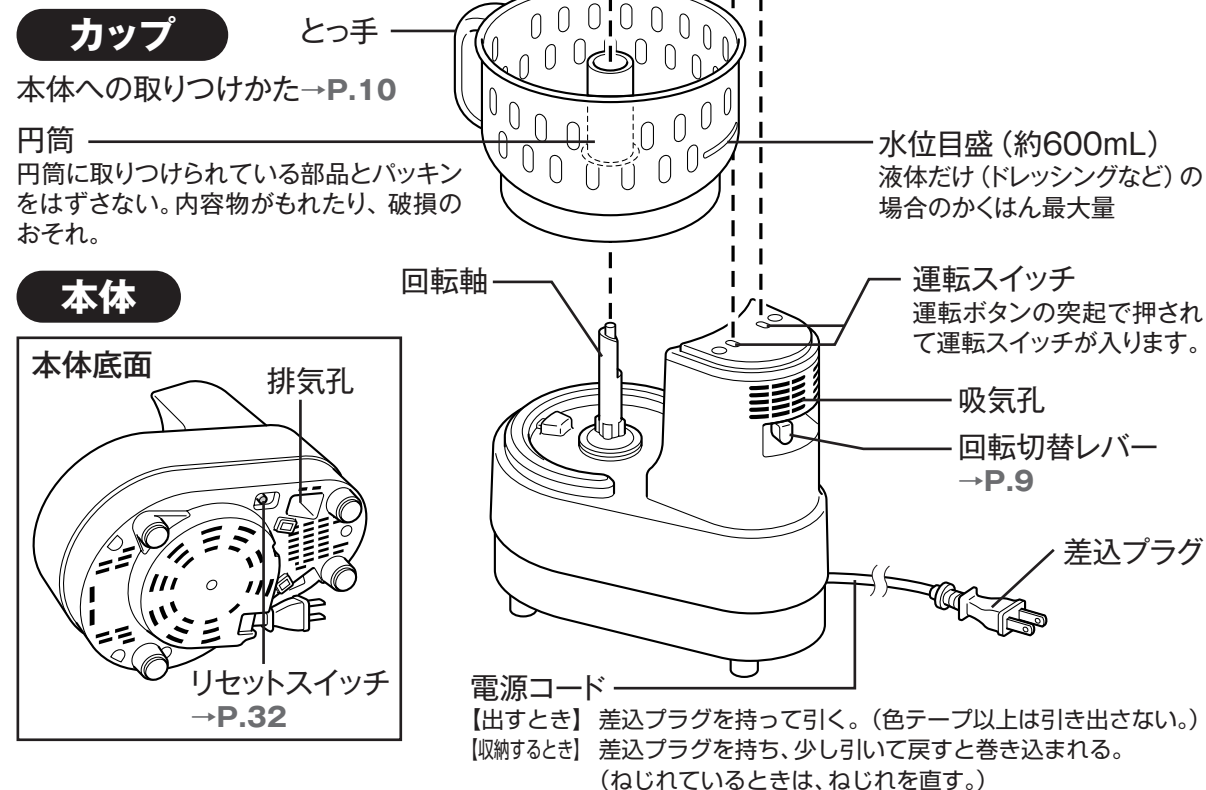
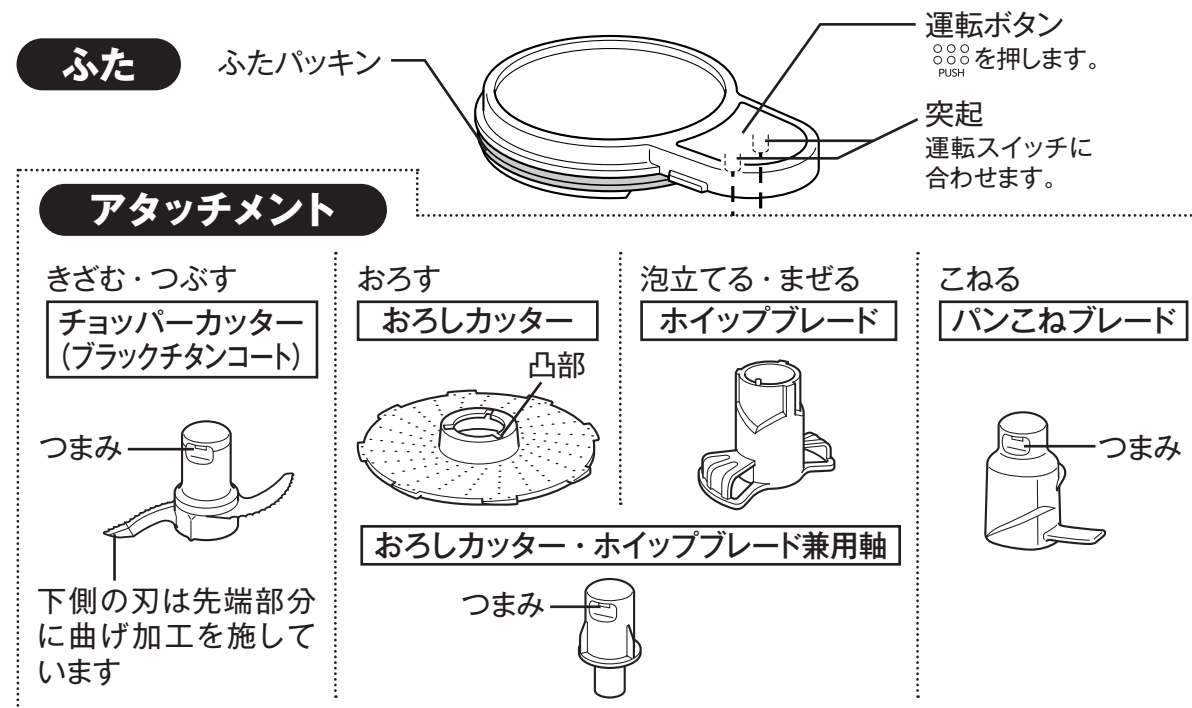
 次のような使いかたをしない。
・交流100V以外での使用。
（日本国内100V専用）
・タコ足配線での使用。
（定格15A以上のコンセントを単独で使う）
・電源コードが破損したままや傷つくような使用。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど）
・差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
・差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままでの使用。
・ぬれた手で差込プラグの抜き差し。
感電・けがのおそれ。
火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.33」に記載のタイガーお客様相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

注意

 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
 必ず差込プラグを持って引き抜く。
 電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
けが・やけどのおそれ。
感電・ショート・発火・漏電火災の原因。
 スイッチが切れていることを確かめてから、差込プラグを抜き差しする。
けがのおそれ。

各部のなまえと付属品

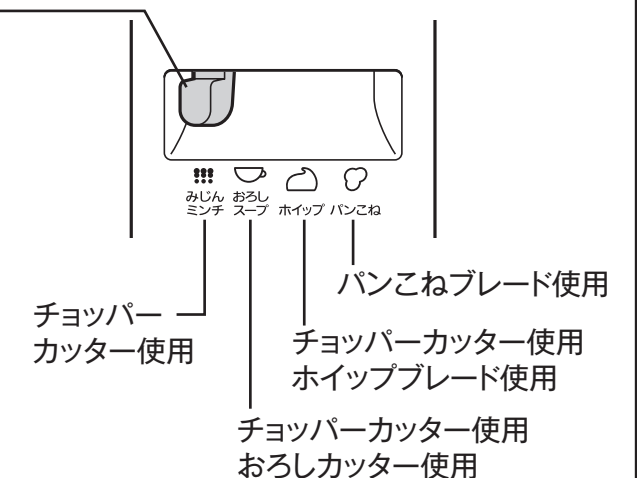
箱をあけたら、まず確認しましょう!



各コースの運転のしかた

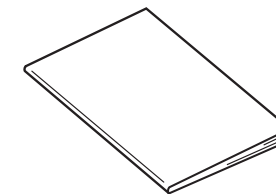
回転切替レバー

!!! みじん ミンチ	「みじん・ミンチ」コース 間欠運転(動いたり止まったりします。)
おろし スープ	「おろし・スープ」コース 高速運転
ホイップ	「ホイップ」コース 低速運転
パンこね	「パンこね」コース 変速運転(低速運転後、高速・中速) 運転をくり返します。 ※途中で手を離し、再度運転した場合、 低速運転からはじまります。



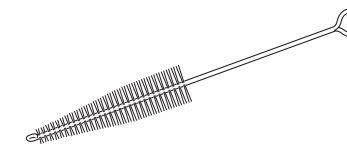
付属品の確認

クックブック



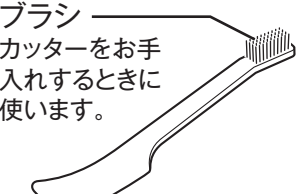
カッターブラシ

各アタッチメントの内側を
お手入れするときに使います。



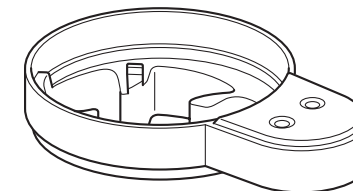
ヘラつきブラシ

ブラシ
カッターをお手
入れするときに
使います。

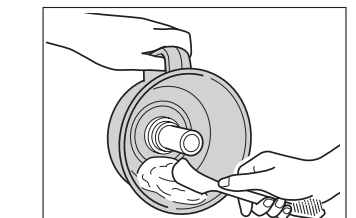


収納プレート

(アタッチメントを収納します。→P.30)



ヘラ
調理物を取り出すときなど
に使います。



はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

本体以外の部品を、水洗いしてから使う→P.28

ふたパッキンが正しくセットされているか確認する→P.29

基本の使いかた

基本の使いかたをマスターして、
いろいろなレシピにチャレンジ!



1

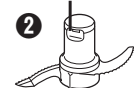
カップ・アタッチメントを本体にセットする。

それぞれの取りつける部品や順序をまちがわない。
部品がこすれて溶けたり、割れて破損、故障の原因。内容物がもれるおそれ。

きざむ・つぶす チョッパー カッター

- ①カップ
- ②チョッパーカッターの順で取りつける

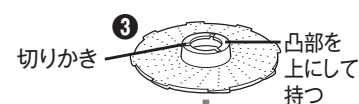
つまみを持つ



おろす

おろしカッター

- ①カップ
- ②おろしカッター・ホイップブレード兼用軸
- ③おろしカッターの順で取りつける



おろしカッターの凸部天面の「切りかき」を、おろしカッター・ホイップブレード兼用軸の「突起」に合わせてセットする。

泡立てる・まぜる

ホイップブレード

- ①カップ
- ②おろしカッター・ホイップブレード兼用軸
- ③ホイップブレードの順で取りつける



ホイップブレードの内側の「溝」を、おろしカッター・ホイップブレード兼用軸の「突起」に合わせてセットする。

こねる

パンこね ブレード

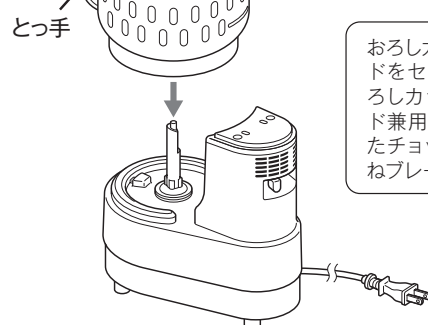
- ①カップ
- ②パンこねブレードの順で取りつける



おろしカッター・ホイップブレード兼用軸

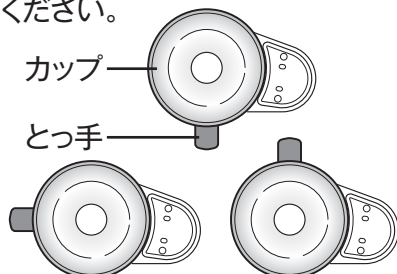


① カップを本体に取りつける



おろしカッター・ホイップブレードをセットするときは、必ずおろしカッター・ホイップブレード兼用軸を先にセットする。またチョッパーカッターやパンこねブレードにはセットしない。

カップはとっ手の位置を3方向に変えることができます。
使い勝手に合わせて取りつけてください。



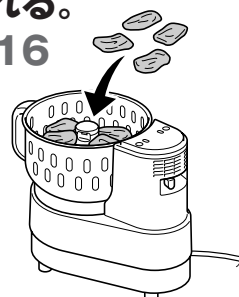
ご注意

- 必ず、先にカップを本体にセットし、カッター（ブレード）を取りつけてから、材料を入れる。
以下のように行った場合、カッター（ブレード）が浮いた状態になり、回転軸だけが回転し、故障の原因。
- ・材料をカップに入れた後で、カッター（ブレード）を取りつけた場合
 - ・カッター（ブレード）と材料の入ったカップを本体に取りつけた場合
 - ・おろしカッターまたはホイップブレードとおろしカッター・ホイップブレード兼用軸を正しくセットしなかった場合

2

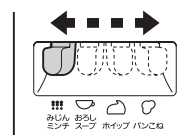
材料を準備（下ごしらえ）し、 カップに入れる。

→P.12 ~ 16



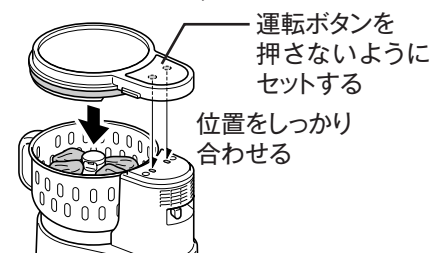
3

回転切替レバーを、 作るメニューのコースに 合わせる。→P.12 ~ 16



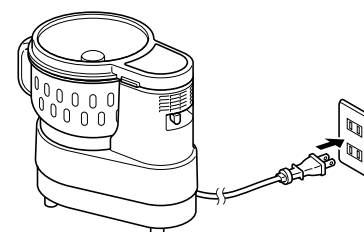
4

ふたをセットする。



5

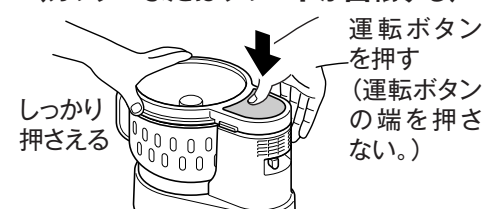
差込プラグをコンセントに 差し込む。



6

ふたをしっかりと押さえて 運転ボタン(○)を押す。

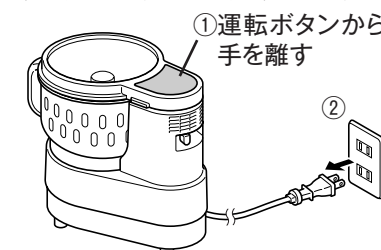
(カッターまたはブレードが回転する)



※運転ボタンを押している間は回転し、
離すと回転が止まります。

7

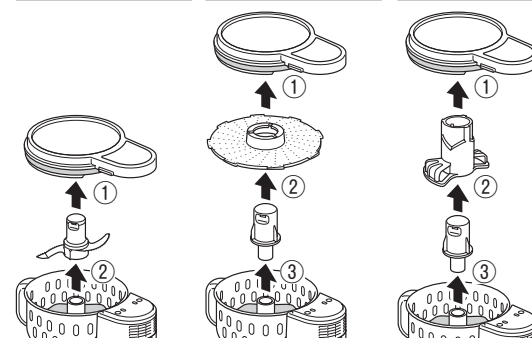
できあがったら、 手を離して運転スイッチを 切り、差込プラグを抜く。



8

ふた・アタッチメントを はずし、調理物をヘラなどで 取り出す。

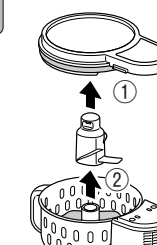
チョッパーカッター おろしカッター ホイップブレード



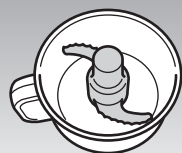
チョッパーカッターで、
ジュース・スープなどの
液体調理物を作ったとき

チョッパーカッターの
つまみ付近を押さえて
液体を注ぎきった後、
チョッパーカッターを
はずす。

パンこねブレード



チョッパーカッターを使う (きざむ・つぶす)



挽き肉・魚のすり身・野菜のみじん切りなど、料理の下ごしらえに大活躍！
ジュースやスープ、ドレッシングも作れて、多彩なメニューが楽しめるのね。



◆チョッパーカッターのセットのしかたは、基本の使いかた参照。→P.10

チョッパーカッター (きざむ・つぶす) のメニュー (目安)

材料		1回の 最大量 (約)	1回の 最小量 (約)	回転切替 レバー (コース)	運転時間 (秒)		下ごしらえ (必ずお守りください)
					最大量 (約)	最小量 (約)	
きざむ	玉ねぎ	650g	50g	 みじん ミンチ	15	5	皮をむき、上下を切り落とし、 2～3cm幅に切る。
	たくあん	400g	50g		15	5	2～3cm幅に切る。
	にんにく	400g	50g		20	5	皮をむいて小片に分け、薄皮を むく。
	ピーナッツ	260g	50g		60	35	薄皮をむく。
	パセリ	40g	10g		60	15	茎を取って、水分をよくふき取る。
	食パン (6枚切り)	3枚	1/2枚	 おろし スープ	15	5	みみを取り、8等分くらいにちぎる。
ミンチ	牛肉 (ブロック)・ 豚肉 (ブロック)	260g	100g	 みじん ミンチ	80	40	骨・皮・筋を取り除き、2cm角に 切る。
	牛肉 (切り落とし)	400g	100g		60	15	筋を取り除き、2cm角に切る。
	豚肉 (切り落とし)	500g	100g		60	15	筋を取り除き、2cm角に切る。
	鶏もも肉	400g	100g		60	30	骨・皮・筋を取り除き、2cm角に 切る。
	ささみ	650g	100g		30	10	筋を取り除き、2cm角に切る。
	白身魚 (たら)	400g	100g	 ホイップ	60	30	骨・皮を取り除き、2cm角に切る。
いわし (15cm以下)	400g	100g	110		30	頭・内臓・ヒレ・うろこ・皮・かた い骨を取り除き、2cm角に切る。	
えび	650g	100g	120		40	殻・わた・足を取り除き、 2cm角に切る。	
いりごま	400g	13g	30		20	—	
煮干し	60g		120		頭・わたを取り除き、2～3cmの 長さに切る。		
にんじん (ゆで)	400g	100g	60		5	2cm角に切り、ゆでる。	
かぼちゃ (ゆで)	400g	100g	60		5	皮をむき、2cm角に切り、ゆでる。	
ゆで大豆	240g		65		指でつぶせるまで煮る。		
ふりかけ	煮干し	60g			 おろし スープ	50	煮干しは、頭・わたを取り除き、2 ～3cmの長さに切る。
	いりごま	20g					
	干しえび	20g					
	塩	少々					
ペースト	いりごま	400g	250g		360	—	
	ピーナッツ	300g			210	薄皮をむく。	
液体	ジュース	600mL	150mL		60*	90*	—
	スープ	600mL	150mL		180	90	

※液体の最大量は、カップの水位目盛までです。

※食材の状態により、運転時間が前後することがあります。

※量が多いときは、何回かに分けて調理する。

*：ジュースの運転時間は、最小量より最大量の方が短くなります。

材料の下ごしらえ

◆材料の皮・しん・種・ヘタなどは取り除く。

◆50度以上の材料は冷ます。

◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。

回転切替レバーを切り替えるとき

いったん運転ボタンとふたから手を離し、回転が止まってから切り替える。

ご注意

◆材料の最大量・最小量と大きさは、必ず左の表を守る。うまく調理できなかったり、故障の原因。

◆ジュース・スープなどの液体調理物を作ったときは、チョッパーカッターのつまみ付近を押さえて液体を注ぎきった後、チョッパーカッターをはずす。液体を注ぐ前にチョッパーカッターをはずすと、チョッパーカッターから滴った液体がカップ中央の円筒に入り、もれるおそれ。

また、チョッパーカッターのつまみ付近を押さえずに注ぐと、チョッパーカッターがはずれて落下することにより、けがや破損のおそれ。

◆人工大理石のテーブルなどには直接置かない。テーブルが汚れるおそれ。

◆チョッパーカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれ。

◆回転中にふたをはずさない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれ。

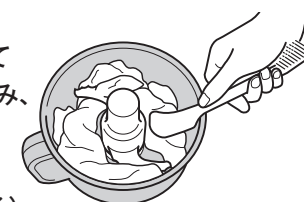
◆材料をカップに入れてから、チョッパーカッターをセットしない。また、チョッパーカッターと材料の入ったカップを、本体にセットしない。→P.10

◆チョッパーカッターを無理に引っばってははずさない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれ。カッターについての調理物をへらなどで取り除いてからはずす。

材料がカップの側面にはりついたとき

①運転ボタンとふたから手を離し、回転が止まってから差込プラグをコンセントから抜き、ふたをはずす。

②カップ側面やチョッパーカッターについた材料をへらなどで落とし、再度ふたをセットして差込プラグを差し込み、運転ボタンとふたをしっかりと押さえる (運転スイッチが入る)。



禁止材料

下記のような材料をチョッパーカッターで調理しない。故障の原因。

禁止材料	禁止理由
かたいもの コーヒード 乾燥大豆 スジ肉 だし昆布 棒だら 冷凍した食品・氷 するめ 脂身の多い肉 乾燥したパン 干しいたけ など	故障の原因になるため。
粘り気の強いもの 納豆 長芋 じゃねんじょ つくね芋 いちよう芋 アロエ など	調理物がもれるため。
イカのみでの使用	カップの側面にはりつき、うまく調理できないため。イカは、他のやわらかい材料とまぜて調理する (別冊のクックブック13ページ参照)。

おろしカッターを使う (おろす)

- ◆おろしカッターのセットのしかたは、基本の使いかた参照。→P.10
- ◆回転切替レバーを「おろし・スープ」コースに合わせる。

おろしカッターのメニュー (目安)

材料		1回の 最大量 (約)	回転切替 レバー (コース)	運転時間 (秒) (約)	下ごしらえ (必ずお守りください)
おろし	大根	330g		60	皮をむき、2～3cm角に切る。
	にんじん				皮をむき、2～3cm角に切る。
	りんご				皮をむき、2～3cm角に切る。 塩水につけ、水をきる。
	長芋				皮をむき、2～3cm角に切る。 酢水につけ、水をきる。
	れんこん	200g		120	皮をむき、2～3cm角に切る。 酢水につけ、水をきる。

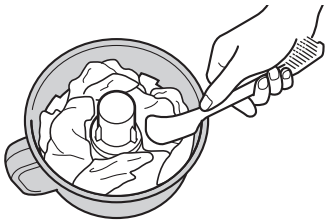
※大根やりんごなど、比較的水分を多く含むものは、おろし残ることがあります。

材料の下ごしらえ

- ◆材料の皮・しん・種・ヘタなどは取り除く。
- ◆材料は2～3cm角に切る。

おろしにくいとき

- ①運転ボタンとふたから手を離し、回転が止まってから差込プラグをコンセントから抜き、ふたをはずす。
- ②材料を、ヘラなどでおろしカッター中央に寄せてから、再度ふたをセットして差込プラグを差し込み、運転ボタンとふたをしっかりと押さえる（運転スイッチが入る）。



ご注意

- ◆材料の最大量と大きさは、必ず上の表をお守りください。うまく調理できなかったり、故障の原因。
- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かない。テーブルが汚れるおそれ。
- ◆回転中にふたをはずさない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれ。
- ◆おろしカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれ。
- ◆材料をカップに入れてから、おろしカッターをセットしない。また、おろしカッターと材料の入ったカップを、本体にセットしない。→P.10

ホイップブレードを使う (泡立てる・まぜる)

- ◆ホイップブレードのセットのしかたは、基本の使いかた参照。→P.10
- ◆回転切替レバーを「ホイップ」コースに合わせる。

ホイップブレードのメニュー (目安)

材料／用途		1回の 最大量 (約)	1回の 最小量 (約)	回転切替 レバー (コース)	運転時間 最大量 (約) 最小量 (約)		下ごしらえ (必ずお守りください)
泡立てる	生クリーム (動物性乳脂肪47%) / 泡立てる (8分立て)	200mL	100mL		20～40秒	20～30秒	泡立てるときは、カップの水分をしっかりとふき取り、生クリームまたはホイップクリームをあらかじめ冷蔵庫で冷やし、砂糖を大さじ1～2杯入れて行います。
	ホイップクリーム (植物性乳脂肪40%) / 泡立てる (8分立て)	200mL	100mL		1分35秒～1分45秒	1分25秒～1分35秒	
まぜる	生クリームまたはホイップクリーム: 200mL 牛乳: 50mL 卵黄: 1個分 砂糖: 大さじ4 バニラエッセンス: 少々				1分30秒		生クリーム (動物性乳脂肪47%) またはホイップクリーム (植物性乳脂肪40%) のどちらでも調理できます。 ※かくはん後、金属製の容器に移し替えて、冷蔵庫で4時間以上凍らせる。

※ホイップブレードは、卵白をメレンゲにする構造にはなっていません。

上手に泡立てるために

- ◆ホイップブレード・カップはきれいに洗い、よく乾かしてから使う。油や水分がついていると、泡立ちにくくなります。

禁止材料

下記のような材料をホイップブレードで調理しない。故障の原因。

禁止材料	禁止理由
パン生地・クッキー生地・かたいバター	かたいもの、粘り気のあるものには使わない。故障の原因。また、ホイップブレードが回転中に浮きあがり、ふたが傷つくおそれ。
植物性低脂肪のホイップクリーム・卵白	泡立たない。卵白はメレンゲにならない。

ご注意

- ◆材料の最大量・最小量と大きさは、必ず上の表を守る。うまく調理できなかったり、故障の原因。
- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かない。テーブルが汚れるおそれ。
- ◆回転中にふたをはずさない。けがのおそれ。
- ◆材料をカップに入れてから、ホイップブレードをセットしない。また、ホイップブレードと材料の入ったカップを、本体にセットしない。ホイップブレードが浮いた状態で軸のみが回転することによる故障の原因や、ホイップブレードが浮きあがり、ふたを傷つけるおそれ。→P.10
- ◆おろしカッター・ホイップブレード兼用軸とホイップブレードの間に材料を入れない。うまく調理できなかったり、ホイップブレードが浮きあがってふたを傷つけるおそれ。
- ◆生クリーム (動物性乳脂肪) を泡立てて、クリーム状態になってからもかくはんを続けない。バターのような固まりができるおそれ。
- ◆生クリームの脂肪分が低いものを使用するときには、できあがり具合を確認しながら運転時間をのばす。

パンこねブレードを使う (こねる)



力のいるパン生地やパスタ生地作りも、パンこねブレードを使えば、楽にこねられるのね。



- ◆パンこねブレードのセットのしかたは、基本の使いかた参照。→P.10
- ◆回転切替レバーを「パンこね」コースに合わせる。
- ◆途中で手を離し、再度運転した場合、低速運転からはじまります。

生地作りのポイント

- 新鮮な材料を使って、正確に計量する。
※小麦粉は、はかりを使って重さではかる。
本機でこねられる小麦粉の量は、150gです。多すぎても少なすぎてもうまくできません。
※液体は計量カップ・計量スプーンではかる。
- 1次発酵の目安は、こねた生地をボウルに入れ、ラップをして30度前後に保って30～40分程度、生地が約1.5～2倍になるくらいに発酵させる。
※大きなボウルに35度くらいのお湯を入れ、生地を別のボウルに入れて湯せんする。
- そばろ状になったパスタ生地は、様子を見ながら少しずつ水を足す。

◆パン作りの工程



◆パン作りの基本材料

小麦粉 (主に強力粉)	◆パン作りには、主にタンパク質の多い(12～15%)強力粉を使います(タンパク質の多い順に強力粉・中力粉・薄力粉があります)。 ◆水とこねると、タンパク質が結合してグルテン*が生成されます。 ◆種類によってふくらみかたが変わります(タンパク質の量に差があるため)。	糖分 (上白糖など)	◆酵母の養分として、発酵をさかんにし、風味や焼き色をよくします。 ◆上白糖・グラニュー糖・黒糖・ハチミツなどが使えますが、上白糖がおすすめです。 ◆低カロリー甘味料は使えません。
油脂 (無塩バターなど)	◆キメを細かくし、しっとりとした風味のよいパンにします。 ◆無塩バター・バター・マーガリン・ショートニングなどが使えますが、無塩バターがおすすめです。	水	◆他の材料を溶かし合わせる役割をしたり、小麦粉に加えてこねるとグルテン*が生成されます。 ◆冷水は使わない。
塩	◆味をつけ、歯ごたえのあるパンにします。	卵	味・香り・色つやをよくします。
ドライイースト	◆糖分・水・適度な温度を与えると活動し、炭酸ガスを発生させ、パンをふくらませるパン用酵母です。 ◆予備発酵のいらないドライイーストを使う(生イーストは使えません)。	*：小麦粉に水を加えてこね合わせると、小麦粉の中のタンパク質が結合して、グルテンが生成され、生地に粘り気が出ます。このグルテンが、パン用酵母の発生させる炭酸ガスを包み込み、生地がふくらんでいきます。	

上手にこねるには

パンこねブレードとカップをきれいに洗い、よく乾かしてから使う。

こねにくいとき

- ①運転ボタンとふたから手を離し、回転が止まってから差込プラグをコンセントから抜き、ふたをはずす。
- ②カップ側面やパンこねブレードについた材料をヘラなどで落とし、再度ふたをセットして差込プラグを差し込み、運転ボタンとふたをしっかりと押さえる(運転スイッチが入る)。



ご注意

- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かない。テーブルが汚れるおそれ。
- ◆回転中にふたをはずさない。けがのおそれ。
- ◆パン生地がやわらかいため、ベタついたり、パンこねブレードに巻きついた場合は、生地を取り除く。その後、生地をカップに戻し、少しずつ粉を追加する。破損、故障の原因。
- ◆バターだけを入れてこねない。バター単独では滑るので、練ることができません。
- ◆クッキングガイド・別冊のクックブックで紹介しているレシピ以外の調理はしない。

フードプロセッサーでの パン作りQ&A

Q ドライイーストを入れても、1次発酵でうまくふくらまないときは？

A こね(練り)不足、または温度の影響が考えられます。

〈こね(練り)不足〉
グルテン*が生成されず、ガス保持力が弱いので、最低2分は運転してください。
それでもこね(練り)が足りないときは、さらに1分運転してください。

〈温度〉
約30分たってもふくらみが悪い場合や、室温が低い場合(約15度以下)は、発酵装置付きのオープンを使ったり、35度くらいの湯せんにかけるなどして、再び発酵させてください。
室温・水・小麦粉の温度が低すぎると、イーストが働かず、うまくふくらみません。
クーラーが直接あたる場所や、冬の寒い場所では避けてください。また、冷水は使用せず、冷蔵庫に保管している小麦粉は、前もって冷蔵庫から出しておいってください。

Q 2次発酵はオープンをするの？

A 発酵装置付きのオープンをお使いください。室温が15～35度であれば室温でも行うことができます。

Q 発酵状態の確認のしかたは？

A 1次発酵・2次発酵のどちらも、こねた生地と比べて、約1.5～2倍にふくらめば完了です。

Q 分量を変えても作れる？
市販の料理本のレシピは作れる？

A クッキングガイド・別冊のクックブックに記載されているレシピを、分量を変えずに、作ってください。
それ以外のレシピでは、うまくできません。

クッキングガイド COOKING GUIDE

CONTENTS

スープ メニュー	P.18・19
ジュース メニュー	P.19・20
ペースト・ドレッシング・ソース メニュー	...P.20・21
料理 メニュー	P.22～24
パン・うどん・パスタ メニュー	P.25・26
スイーツ メニュー	P.27

※必ず記載している分量以下で作る。
(量が多い場合、あふれることがあります。)
※使いかたはP.10～17参照。
※各メニューに記載のカロリー表記は目安です。

クッキングガイド・別冊のクックブックに 記載以外のレシピを作るとき

- ◆材料・分量・下ごしらえが適切でないと、調理物がもれたり、激しい振動を起こすおそれ。必ず様子を見ながら行う。
- ◆パンこねブレードを使う場合、クッキングガイド・別冊のクックブックで紹介しているレシピ以外の調理はしない。



スープ メニュー

(チョッパーカッターを使用)

コーンポタージュ

149 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

コーン(缶詰) ...400g
コーン汁(缶詰) ...100mL
コンソメスープ...100mL
牛乳...100mL
塩・こしょう...各少々
生クリーム...20mL
クルトン...お好みで
きざみパセリ...お好みで

作りかた

- ①コーン、コーン汁をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約3分
- ②①を鍋に移し、コンソメスープを加えて火にかける。
あたたまった牛乳を入れてさらにあたため、塩、こしょうで味を調える。こげないようにまぜながら火を通し、煮立ってきたら火を止めて、生クリームを加えてまぜる。
- ③器に注ぎ、クルトンときざみパセリをトッピングする。



ビシソワーズ

189 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

じゃがいも...中2個(約200g)
玉ねぎ...中1/2個(約100g)
バター...20g
コンソメスープ...200mL
牛乳...300mL
塩・こしょう...各少々
クラッカー
(砕いておく) ...お好みで
きざみパセリ...お好みで

作りかた

- ①じゃがいもは皮をむいて2～3cm角に切り、水にさらす。玉ねぎは2～3cm幅に切る。
- ②①の玉ねぎをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約5秒
- ③鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒め、じゃがいもを加えて炒める。
- ④③にコンソメスープを入れて火にかけ、じゃがいもがやわらかくなるまで煮る。
- ⑤④を冷まし(50度以下)、牛乳と一緒にフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約1分
- ⑥塩・こしょうで味を調えて、冷蔵庫で冷やす。
- ⑦器に注ぎ、クラッカーときざみパセリをトッピングする。

ほうれん草のスープ

196 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

ほうれん草...約200g
玉ねぎ...中1/2個(約100g)
バター...20g
薄力粉...大さじ2
コンソメスープ...200mL
牛乳...200mL
塩・こしょう...各少々
生クリーム...50mL

作りかた

- ①ほうれん草はゆでて、5cm幅に切る。玉ねぎは2～3cm幅に切る。
- ②①の玉ねぎをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約5秒
- ③鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ④③に薄力粉を加え、こげないように炒める。
- ⑤④にコンソメスープを加え、煮立てる。
- ⑥⑤を冷まし(50度以下)、①のほうれん草と一緒にフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約2分
- ⑦⑥を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、あたたまった塩・こしょうで味を調える。
- ⑧器に注ぎ、生クリームを加える。



スープ メニュー

(チョッパーカッターを使用)

かぼちゃのスープ

220 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

かぼちゃ...正味300g
玉ねぎ...中1/2個(約100g)
バター...20g
コンソメスープ...400mL
牛乳...100mL
塩・こしょう...各少々
クルトン...お好みで

作りかた

- ①かぼちゃは皮と種を取り除き、1cm角に切る。玉ねぎも2～3cm幅に切る。
- ②①の玉ねぎをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約5秒
- ③鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒め、かぼちゃを加えて炒める。
- ④③にコンソメスープを加えて、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
- ⑤④を冷まし(50度以下)、フードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約1分
- ⑥⑤を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、あたたまった塩・こしょうで味を調える。
- ⑦器に注ぎ、クルトンをトッピングする。

ミネストローネ

161 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

玉ねぎ...中1/2個(約100g)
にんじん...1/4本
じゃがいも...1/2個
セロリ...1/2本
キャベツ...1枚
ベーコン...2枚
サラダ油...大さじ1/2
にんにく...1/2片
トマトの水煮缶...120g
コンソメスープ...400mL
塩・こしょう...各少々

作りかた

- ①玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、セロリ、キャベツ、ベーコンを2～3cm大に切る。
- ②サラダ油ににんにくを加えて熱し、香りが出たら①を軽く炒めて冷ましておく。
- ③②とトマトの水煮缶をフードプロセッサーにかける。(トマトの水煮缶の汁は加えず残しておく)
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ④鍋に③とコンソメスープ、トマトの水煮缶の汁を加え、材料がやわらかくなるまで煮て、塩・こしょうで味を調える。



ジュース メニュー

(チョッパーカッターを使用)

ミックスジュース

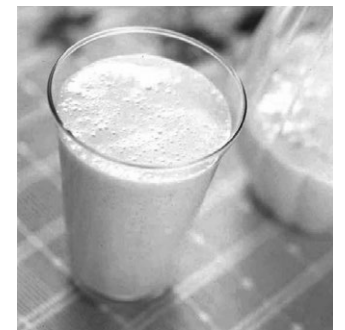
108 kcal / 1人分

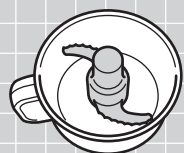
材 料 (4人分)

バナナ...1本(約100g)
黄桃(缶詰) ...80g
りんご...中1/4個(約40g)
ミカン(缶詰) ...80g
缶詰のシロップ...大さじ1/2
牛乳...200mL
ハチミツ...大さじ1

作りかた

- ①バナナは皮をむいて2～3cm幅に切る。
- ②黄桃(缶詰)は2～3cm角に切る。
- ③りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。
- ④すべての材料をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約1分





ジュース メニュー (チョッパーカッターを使用)

マンゴージュース

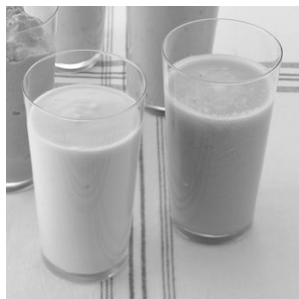
103 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

マンゴー (缶詰) …150g
缶詰のシロップ…100mL
牛乳…200mL
ヨーグルト…80g
ハチミツ…大さじ1

作りかた

すべての材料をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「おろし・スープ」
コース:約1分



ミルクセーキ

126 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

牛乳…400mL
卵…2個
砂糖…大さじ2 ~ 3
バニラエッセンス…2 ~ 3滴

作りかた

すべての材料をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「おろし・スープ」
コース:約1分



ペースト・ドレッシング・ソース メニュー (チョッパーカッターを使用)

オリーブのペースト

193 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

ブラックオリーブ…約70g
玉ねぎ…約70g
ベーコン…1枚
エクストラ
バージンオリーブオイル…70mL
塩・こしょう…各少々

作りかた

- ①ブラックオリーブはつぶしながら種を取る。玉ねぎとベーコンは2 ~ 3cm幅に切る。
- ②①の玉ねぎとベーコンをエクストラバージンオリーブオイル大さじ1で炒め、冷ましておく。
- ③残りのエクストラバージンオリーブオイルと、①②をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約1分
- ④塩・こしょうで味を調える。



きのこのペースト

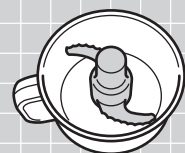
102 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

しめじ…約100g
まいたけ…約50g
エリンギ…約100g
オリーブオイル…大さじ3
にんにく…1/2片
赤唐辛子…1本
白ワイン…大さじ1
塩・こしょう…各少々

作りかた

- ①しめじとまいたけの軸を取り小房に分ける。エリンギは2 ~ 3cmに切り、にんにくは薄切りにする。
- ②フライパンでオリーブオイルとにんにく、赤唐辛子を熱し、香りが出たら①のきのこを加えて炒める。
- ③②に白ワインを加え10分ほどじっくり炒め、塩・こしょうで味を調えた後、冷ましておく。
- ④③をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒



ペースト・ドレッシング・ソース メニュー (チョッパーカッターを使用)

イタリアンドレッシング

462 kcal / 100 mL

材 料 (約250mL分)

トマト…小1個(約135g)
レモン…1個(約95g)
バジルの葉(生) …4枚
にんにく…1/2片
エクストラ
バージンオリーブオイル…2/3カップ
塩…小さじ2
こしょう…少々

作りかた

- ①トマトは皮を湯むきし、横半分に切ってヘタと種を取り、2 ~ 3cm角に切る。レモンはしぼる(果汁約大さじ4)。
- ②すべての材料をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約10秒

タルタルソース

250 kcal / 100 g

材 料 (ソースのできあがり量 約300g)

パセリ…8g
玉ねぎ…約40g
きゅうりのピクルス…40g
ゆで卵…2個
塩…小さじ1/2
マヨネーズ…1/2カップ
レモン汁…小さじ2

作りかた

- ①パセリは軸を取る。玉ねぎ、きゅうりのピクルスは2 ~ 3cm大に切る。ゆで卵は粗くつぶす。
- ②①と塩をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ③マヨネーズをボウルに入れ、②を加えてまぜ、レモン汁で味を調える。

トマトソース

〈ピザ・パスタソースなどに〉 138 kcal / 100 mL

材 料 (約2・1/2カップ分)

玉ねぎ…中1個(約200g)
にんにく…1/2片
トマトの水煮缶…2缶(440g)
バジル…1枚
オリーブオイル…大さじ2
トマトジュース…1/2カップ
塩…小さじ1/2
ペイリーフ…1枚

作りかた

- ①玉ねぎは2 ~ 3cm幅に切る。
- ②にんにくと玉ねぎをフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ③トマトの水煮缶とバジルをフードプロセッサーにかけます(トマトの水煮缶の汁は加えず残しておく)。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ④フライパンに②とオリーブオイルを入れて、弱火でじっくり炒める。
- ⑤④に③とトマトの水煮缶の汁とトマトジュースを入れ、塩、ペイリーフを加えて中火で8 ~ 10分煮込む。

ミートソース

〈パスタソースに〉 258 kcal / 100 mL

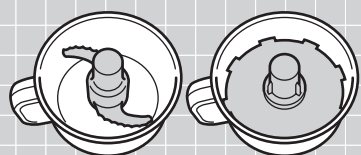
材 料 (約2・1/2カップ分)

牛肉…150g
玉ねぎ…中1/2個(約100g)
にんじん…約40g
セロリ…約40g
セロリの葉…2 ~ 3枚
にんにく…1/2片
トマトの水煮缶…1缶(220g)
オリーブオイル…大さじ1
薄力粉…大さじ1

作りかた

- ①牛肉、玉ねぎ、にんじん、セロリは2 ~ 3cm大に切る。
- ②牛肉をフードプロセッサーにかけます。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約20秒
- ③牛肉以外の①の野菜とセロリの葉、にんにく、トマトの水煮缶をフードプロセッサーにかけます。(トマトの水煮缶の汁は加えず残しておく)。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ④フライパンにオリーブオイルを入れて②、③を弱火でじっくり炒め、薄力粉を加えてさらに炒める。
- ⑤④にトマトの水煮缶の汁とAを加えて中火で8 ~ 10分煮詰める。

A { トマトピューレ…1/2カップ
赤ワイン…50mL
塩…小さじ1/2
ペイリーフ…1枚
ナツメグ…少々
オレガノ…少々
こしょう…少々



料理メニュー

(チョッパーカッター または おろしカッターを使用)

粗挽きハンバーグ

[342 kcal / 1人分]

材 料 (4人分)

牛肉(切り落とし) …200g
豚肉(切り落とし) …200g
玉ねぎ…中1/2個(約100g)
卵(M) …1個
パン粉…1/2カップ(20g)
牛乳…50mL
塩・こしょう…各適量
サラダ油…適量
〈ソース〉
ケチャップ…大さじ1/2
ウスターソース…大さじ1

作りかた

- ①牛肉と豚肉、玉ねぎは2～3cm幅に切る。卵は溶いておく。パン粉は牛乳に浸しておく。
- ②①に塩、こしょうをしてフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース: 約1分
- ③②のタネを4つに分け、小判型にまとめる(たたきながら、空気を抜く)。
- ④フライパンにサラダ油を熱して③を焼く。両面に強火で焦げ目をつけ、その後ふたをして中心に火が通るまで弱火で焼く。
- ⑤ケチャップとウスターソースをまぜ合わせてかける。



餃子

[317 kcal / 6個分]

材 料 (30個分)

豚バラ肉…200g
ニラ…30g
キャベツ…100g
しょうが(薄切り) …2枚
にんにく(薄切り) …2枚
しょうゆ…小さじ1
ごま油…小さじ1
塩・こしょう…各少々
市販の餃子の皮…30枚
サラダ油…大さじ1

作りかた

- ①豚バラ肉、ニラは2～3cmの長さに、キャベツはざく切りにする。
- ②①としょうが、にんにく、Aをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース: 約1分
- ③②の具を30等分して、餃子の皮で包む。
- ④サラダ油を熱したフライパンで③を焼く。途中で水(分量外)をさして蒸し焼きにし、表面に焦げ目をつけ仕上げる。



鶏つくねの雪見鍋

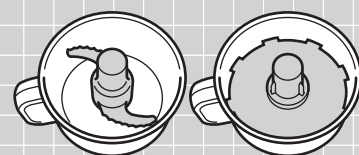
[405 kcal / 1人分]

材 料 (4人分)

〈鶏つくね〉
鶏むね肉…200g
白ねぎ…1/2本
A { 酒…大さじ1
しょうがのしぼり汁…小さじ2
片栗粉…大さじ1
溶き卵…1/2個分
〈鍋の野菜〉
白菜…1/4玉
白ねぎ…2本
しめじ…1株
豆腐…1丁
春菊…1束
餅…4個
大根…600g(大根おろし用)
柚子の皮…適量
〈鍋のだし汁〉
B { だし汁…5カップ みりん…大さじ2
塩…小さじ1 薄口しょうゆ…大さじ3
酒…大さじ3
七味唐辛子または柚子こしょう…適量

作りかた

- ①鶏むね肉は皮を取り、2cm角に切る。つくね用の白ねぎは小口切りにしておく。
- ②①とAをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース: 約30秒
- ③鍋の野菜は食べやすい大きさに切り、豆腐は大きめのやっこに切って水切りする。
- ④餅は焼くか、油で揚げておく。
- ⑤大根は皮をむいて2cm角に切り、数回に分けてフードプロセッサーでおろす。
おろしカッター「おろし・スープ」コース: 約1分
ざるにとって水気を切っておく(大根おろしから出てきた汁は、鍋のだしに加える)。
- ⑥B(鍋のだし汁)を火にかけて煮立ったら、②の鶏つくねをスプーンで丸く取りながら入れる。
- ⑦白菜、豆腐、白ねぎ、しめじを加えて煮る。
- ⑧春菊と餅を加えて大根おろしをのせ、ひと煮立ちしたら柚子の皮の細切りを散らす。
- ⑨器に取り、お好みで七味唐辛子または柚子こしょうを振る。



料理メニュー

(チョッパーカッター または おろしカッターを使用)

えびのあじさい揚げ

[532 kcal / 1人分]

材 料 (4人分)

えび…360g
豚の背脂(または鶏ミンチ) …60g
A { 砂糖…大さじ1/2
酒…大さじ2
塩・こしょう…各少々
B { 卵白…大さじ1
片栗粉…大さじ2
ごま油…小さじ1
三つ葉…適量
白ごま…大さじ1・1/2
〈衣〉
食パン(サンドイッチ用) …6枚
小麦粉・卵白…各適量
揚げ油…適量
レモン・マヨネーズ・山椒・こしょう・トマトケチャップ(お好みで) …各適量

作りかた

- ①えびは殻をむいて背わたを取り、水気をキッチンペーパーで取る。三つ葉は3cm幅に切る。
- ②①のえびと豚の背脂とAをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「ホイップ」コース: 約1分
- ③②の材料を中央に寄せてBを加えさらにまぜる。
チョッパーカッター「ホイップ」コース: 約30秒
- ④③をバットに入れて12等分する。
- ⑤食パンは5mmの角切りにする。
- ⑥④を丸く形を整え、小麦粉、卵白、⑤の順で衣をつける。
- ⑦⑥を170度の油でじっくり揚げる。
- ⑧器に盛りつけお好みでレモン、マヨネーズなどを添える。



いわしのつみれ汁

[127 kcal / 1人分]

材 料 (4人分)

〈つみれ〉
いわし(またはあじ) …4尾
ねぎ…10g
しょうがの薄切り…1枚
A { 片栗粉…大さじ1/2
酒…大さじ1/2
塩…少々
〈汁〉
だし汁…800mL
B { しょうゆ…大さじ1
酒…大さじ1
塩…小さじ1/2
三つ葉…適量

作りかた

- ①いわしは3枚におろし、皮をはぎ2～3cm角に切る。ねぎは小口切りにする。
- ②①としょうがの薄切り、Aをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「ホイップ」コース: 約1分
- ③鍋にだし汁を入れて煮立たせ、Bを加える。
- ④②をスプーンですくい丸めて鍋に入れ、1～2分煮る。
- ⑤お椀に注ぎ入れ、三つ葉を散らす。



伊達巻

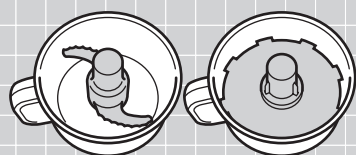
[127 kcal / 1人分]

材 料 (4人分)

はんぺん…75g
卵(M) …3個
A { 砂糖…大さじ1
ハチミツ…大さじ1
酒…大さじ2/3
みりん…大さじ1・1/2
しょうゆ…小さじ1/3
サラダ油…適量

作りかた

- ①はんぺんは2cm角に切る。卵は溶いておく。
- ②①とAをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「おろし・スープ」コース: 約2分
- ③熱した卵焼き用フライパンにうすくサラダ油をひき、②を流し込む。
- ④ふたをして弱火で8分蒸し焼きにする。
- ⑤表面が乾いて固まってきたら皿をかぶせ、フライパンをひっくり返し、取り出す。
- ⑥フライパンに⑤を裏返して戻し、弱火で1～2分焼く。
- ⑦⑥を熱いうちに巻きすに出す。巻きやすいように切り目を2cm間隔で入れ、きっちりと巻き、輪ゴムでとめる。
- ⑧冷めたら、輪ゴムと巻きすを取り、1.5cm幅の輪切りにする。



料理メニュー

(チョッパーカッター または おろしカッターを使用)

れんこん団子

64 kcal / 1人分

材料 (4人分)

れんこん…約200g
片栗粉…大さじ2
味噌…小さじ2
だし汁…4カップ
わかめ…適量
ねぎ…適量
塩…小さじ2/3
しょうゆ…少々

作りかた

- ①れんこんは皮をむき、2～3cm大に切り、フードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約10秒
- ②①に片栗粉、味噌を加えまぜ合わせ4等分してラップで包む。
- ③ちゃきんのような形にしたら、電子レンジで加熱する。(目安500Wで約4分)
- ④鍋にだし汁とわかめやねぎなど好みの具を入れて煮立たせ、塩、しょうゆを入れて調味する。
- ⑤鍋にラップを取ったれんこん団子を加えひと煮立ちする。

麦とろごはん

594 kcal / 1人分

材料 (4人分)

米…2合
押し麦…1合
まぐろ(刺身用) …300g

〈まぐろの漬けダレ〉

A { しょうゆ…大さじ5
みりん…大さじ3
花がっお…15g

長芋…400g
酢…適量

〈長芋の味つけ〉
だし汁…大さじ6
塩…少々

うずら卵…4個
海苔…適量
おろしワサビ(生) …適量

作りかた

- ①米と押し麦は合わせて炊飯器で炊いておく。
- ②まぐろは1.5cm角の角切りにする。
- ③Aを合わせて鍋に入れ、ひと煮立ちさせ、こして冷まし、②を漬けておく。
- ④長芋は皮を厚めにむき、2～3cm角に切り、酢水につける。水気を切り、2回に分けてフードプロセッサーにかける。
おろしカッター「おろし・スープ」コース:約40秒
- ⑤④にだし汁を加えてすりのばし、塩で味を調える。
- ⑥どんぶりにごはんをよそい、まぐろの1/4量を漬けダレに絡めながら盛りつける。
- ⑦⑥の上に漬けダレを適量回しかけてから、⑤のとろろを1/4量かけ、うずら卵を割って海苔とおろしワサビを添える。



きのこほうれん草のキッシュ

299 kcal / 1/6カット分

材料

(22cmタルト型1個分)

A { 薄力粉…100g
無塩バター
(直前まで冷蔵庫に入れておく) …50g
塩…小さじ1/8
砂糖…ひとつまみ

冷水…40～50mL
打ち粉用薄力粉…適量

しめじ…50g
ほうれん草…150g
じゃがいも…1個
オリーブオイル…少々
塩・こしょう…各少々

B { 卵…2個
牛乳…150mL
生クリーム…50mL

ピザ用チーズ…100g

作りかた

〈パイ皮を作る〉

- ①Aの材料をフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約20秒
- ②①のバターと粉がまざってサラサラの状態になったら冷水を加え、再度様子を見ながらまぜ、粉っぽさがなくなってひとかたまりになったら取り出す。
チョッパーカッター「みじん・ミンチ」コース:約30秒
- ③②を平たくまとめ、ラップに包むかポリ袋に入れ、冷蔵庫で1時間以上ねかす。
- ④打ち粉をふった台に③を取り出し、タルト型に敷ける程度の大きさにのばす。すき間ができないように型にぎっちりと敷きこみ、余分な生地は切り落とす。
- ⑤④の生地の底にフォークで穴をあけ、ラップなどで覆って冷蔵庫で30分以上休ませる。
- ⑥⑤の生地の上にオープンシートを敷いてから重しをのせ、190度に熱したオーブンで20分焼く。焼けたら型からはずさずそのまま置いておく。

〈具を入れて焼く〉

- ⑦じゃがいもは7～8mmの厚さに切ってかためにゆで、ほうれん草は5cmの長さにかたに切ってゆでる。しめじは小房に分け、ゆでたじゃがいも、ほうれん草と一緒にオリーブオイルで炒め、軽く塩・こしょうしておく。
- ⑧Bをまぜ合わせて卵液を作る。
- ⑨⑥の生地の上に⑦の具を入れ、⑧の卵液を流し入れ、ピザ用チーズをかけて180度に熱したオーブンで30～40分焼く。



パン・うどん・パスタメニュー

(パンこねブレードを使用)

テーブルロール

151 kcal / 1個分

材料 (6個分)

A { 強力粉…150g
無塩バター…10g
砂糖…大さじ1
塩…小さじ1/3
卵…1/2個
牛乳…45mL
ドライイースト…3g
ぬるま湯…25mL

打ち粉用強力粉…適量

〈飾り塗り用〉

卵…1/4個
水…少々
溶かしバター…適量

作りかた

- ①バターは常温に戻しておく。
- ②Aの材料をフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。
パンこねブレード「パンこね」コース:約2分
- ③②を取り出し、表面をなめらかに整えてボウルに入れ、ラップをして30度前後に保って30～40分程度、生地が2倍になるくらいまで発酵させる。
- ④生地を軽く押さえてガス抜きをする。
- ⑤打ち粉をふった台に④を取り出し、生地を6等分し、丸めてとじ目を下にしてラップをかけて10分程度ねかす。
- ⑥生地をめん棒で細長い三角形にのばし、幅の広いほうからクルクルと巻いて、オープンシートを敷いたプレートに巻き終わりを下にして並べ、30度前後で20～30分程度、生地がひとまわり大きくなるまで発酵させる。
- ⑦表面にハケで卵と水を溶いたものを塗る。
- ⑧180度に熱したオーブンで8～10分焼く。
- ⑨焼きあがったら、表面に溶かしバターを塗る。



ベーグル

137 kcal / 1個分

材料 (5個分)

A { 強力粉…150g
砂糖…大さじ1
塩…小さじ1/2
ドライイースト…3g
ぬるま湯…90mL

打ち粉用強力粉…適量
水…2L

砂糖…大さじ2
けしごま…適量

作りかた

- ①Aをフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。
パンこねブレード「パンこね」コース:約2分
- ②生地を取り出し、形を整えて、ボウルに入れてラップをし、30度前後に保って30～40分程度、生地が2倍くらいになるまで発酵させる。
- ③打ち粉をふった台に②を取り出し、ガス抜きをし、生地を5等分に分割し、丸める。
- ④生地の中央に指を入れながら穴を大きくし、ドーナツ状にしてクッキングシートにのせ、35度くらいで生地が約2倍になるまで発酵させる。
- ⑤鍋に水2Lを入れて沸かし、砂糖を入れて、④をシートごとゆでる(お湯は沸とう直前の小さな泡が出ている状態を保ち、ベーグルを最初約1分、裏返して1分ゆでる)。
- ⑥シートがはずれてきたら、オープンシートを敷いたプレートに取り、けしごまを振って、210度に熱したオーブンで約10分焼く。

※砂糖を入れたお湯でベーグルをゆでることをケトリングと言い、ベーグルの表面につやが出る。時間がたつとしぼむのでゆでたらすぐに焼く。
※レタスやスモークサーモン、ハムなどをサンドしていただくのもよいでしょう。



ピザ

642 kcal / 1枚分

材料

(直径25cm・2枚分)

〈生地〉

A { 強力粉…120g
薄力粉…30g
ドライイースト…3g
砂糖…少々
塩…小さじ1/3
ぬるま湯…90mL
オリーブオイル…10mL

打ち粉用強力粉…適量

〈ソース・トッピング〉

ピザソース…適量
トマト…1/2個
バジル…2枚

作りかた

- ①Aをフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。
パンこねブレード「パンこね」コース:約2分
- ②①を取り出し、形を丸く整えてボウルに入れてラップをし、30度前後に保って約40～50分、生地が2倍程度になるまで発酵させる。
- ③生地を軽く押さえてガス抜きをし、ラップをかけて10分ほどねかす。
- ④打ち粉をふった台に③を取り出し、生地を2等分し、直径約25cmに丸くのばして広げ、ピザソースを塗って、上にスライスしたトマトとバジル、モッツアレラチーズ、ピザ用チーズをのせる。
- ⑤オリーブオイルをかけ、200度に熱したオーブンで15～20分焼く。





パン・うどん・パスタ メニュー

(パンこねブレードを使用)

ラザニア

440 kcal / 1人分

材 料 (4人分)

(15×20cmのグラタン皿1枚分)

〈パスタ生地〉

(30×40cmの長方形2枚分)

A { 強力粉…150g
卵(M) …1個
水…40mL
サラダ油…大さじ1/2

打ち粉用強力粉…適量

バター…適量

ミートソース…2カップ

ホワイトソース…1カップ

ピザ用チーズ…80g

作りかた

①Aをフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。

パンこねブレード「パンこね」コース:約2分

②打ち粉をふった台に①を取り出し、2等分し、それぞれ生地の両面にたっぷり強力粉をふりながらめん棒で縦横にのばす。

③②がある程度大きくなればめん棒に巻きつけるようにしてのばし、約1mm厚さ、約30×40cmの長方形にする。

④③の生地を半分に切り、たっぷりの湯で約3分間ゆでる。

⑤うすくバターを塗ったグラタン皿に1/4量のミートソースを流し、その上に④を重ねる作業をくり返す。仕上げにホワイトソースをかけ、ピザ用チーズを散らす。

⑥230度に熱したオーブンで20～30分焼く。

かまあげうどん

512 kcal / 1人分

材 料 (2人分)

〈うどん生地〉

A { 強力粉…75g
薄力粉…75g
塩…小さじ1
水…75mL

打ち粉用強力粉…適量

〈つけ汁〉

だし汁…2カップ

しょうゆ…1/2カップ

みりん…1/2カップ

酒…1/4カップ

〈薬味〉

青ねぎの小口切り

ワサビ など…適量

作りかた

①Aをフードプロセッサーに入れてひとまとまりになるまでこねる。

パンこねブレード「パンこね」コース:約2分

②生地を取り出しひとまとめにし、ラップに包んで常温で2時間ねかす。

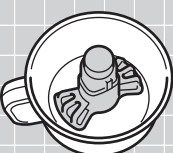
③生地を2等分して打ち粉をしながら、めん棒で約3mmの厚さになるまでのばす。

④生地を折りたたみ、端から3mm程度の幅に切る。麺をほどいて打ち粉をする。

⑤大きな鍋にお湯を沸かし、打ち粉をはらって約10～13分ゆでる。

⑥つけ汁の材料をすべて別の鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。

⑦器にうどんとゆで汁を入れ、お好みで薬味を添え、つけ汁につけていただく。



スイーツ メニュー

(チョッパーカッターまたはホイップブレードを使用)

ストロベリームース

190 kcal / 1個分

材 料 (プリンカップ8個分)

〈ストロベリームース〉

A { 粉ゼラチン…5g
湯…30mL
いちご…150g
砂糖…60g

レモン汁…小さじ1
グランマニエ
(オレンジリキュール)
…小さじ1
生クリーム…200mL

〈ホイップクリーム〉

B { 生クリーム
…100mL
砂糖
…大さじ1

作りかた

①粉ゼラチンは湯に溶かしておく。

②Aをすべてフードプロセッサーにかける。

チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約30秒

③②をプリンカップに注ぎ入れ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。

④Bをフードプロセッサーにかける。

ホイップブレード「ホイップ」コース

・生クリーム(動物性乳脂肪47%)の場合:約25秒

・ホイップクリーム(植物性脂肪40%)の場合:約1分25秒

⑤③に④のをせて飾る。

レアチーズケーキ

300 kcal / 1/8カット分

材 料 (18cm型)

クリームチーズ…200g

無塩バター…50g

粉ゼラチン…5g

湯…30mL

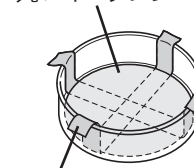
ビスケット…70g

砂糖…60g

生クリーム…200mL

レモン汁…大さじ1

丸いオープンシート



細長いオープンシート

作りかた

①クリームチーズは常温に戻し、無塩バターは溶かしておく。粉ゼラチンは湯に溶かしておく。

②ビスケットを割り、溶かした無塩バターと一緒にフードプロセッサーにかける。

チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約30秒

③②を図のようにオープンシートを敷いたケーキ型の底にしっかりと敷き詰め、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。

④クリームチーズ、砂糖、生クリームをフードプロセッサーにかける。

チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約30秒

⑤④にレモン汁と溶かしたゼラチンを加えてまぜ合わせる。

チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約10秒

⑥⑤を③の型に流し込み、表面を整えてから冷蔵庫で2～3時間冷やし固める。固まった後、細長いオープンシートの端を持って取り出す。

クッキー

48 kcal / 1個分

材 料 (約40個分)

薄力粉…200g

砂糖…75g

バター…100g

卵(M) …1個

バニラエッセンス…3滴

打ち粉用薄力粉…適量

作りかた

①薄力粉と砂糖と1cm角に切ったバターをフードプロセッサーにかける。

チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約10秒

②①を中央に集め、卵・バニラエッセンスを加えてさらにまぜる。

チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約15秒

③②の生地がまとまったら取り出し、びっちりラップに包んで冷蔵庫で1時間冷やす。

④打ち粉を振った台の上に取り出し、めん棒で5mm程の厚みにのばし、好きな型で抜く。

⑤天板にオープンシートを敷き、④のクッキー生地を並べる。

⑥170度に熱したオーブンで15分焼き、網の上で冷ます。

オレンジマフィン

230 kcal / 1個分

材 料 (カップケーキの型8個分)

A { 薄力粉…120g
ベーキングパウダー…小さじ1
塩…少々

無塩バター…90g

砂糖…100g

ヨーグルト…60g

卵(M) …2個

レモン汁…大さじ1

オレンジピール…40g

作りかた

①Aを振るっておく。

②①と無塩バターと砂糖をフードプロセッサーにかける。

チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約10秒

③②を中央に集め、ヨーグルト、卵、レモン汁を加えてさらにまぜる。

チョッパーカッター「おろし・スープ」コース:約15秒

④③にオレンジピールをまぜ、カップに均等に分ける。

⑤180度に熱したオーブンで30分焼く。

お手入れする

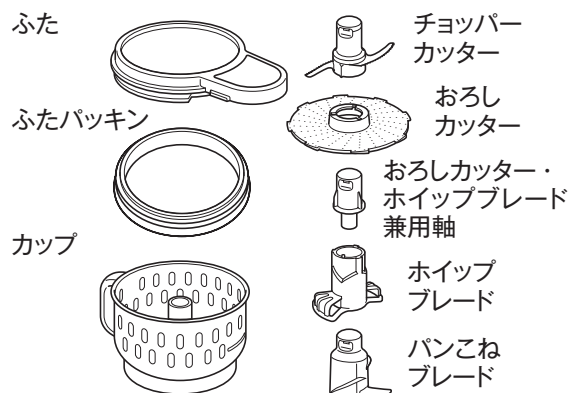
- ◆差込プラグを抜いてからお手入れする。
- ◆洗剤でお手入れするときは、家庭用の台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
- ◆スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！



使うたびに洗う部品・箇所

丸洗いができますが、つけ置き洗いはしないでください。



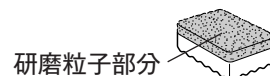
1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジや付属のヘラつきブラシなどを使って洗い、水ですすぐ。

※カッターは付属のヘラつきブラシなどで洗う。
※チョッパー・カッターの底部のくぼみに調理物がたまった場合はカッターブラシで取り除く。



※カップの内部には水が入り込むことがあります。カップをふせておいておくと、水は自然に流れ出ます。

※カッター以外の部品は、部品の角ばった部分に注意してスポンジなどのやわらかいものを使って洗う。またスポンジの研磨粒子部分で洗わない。傷がつく原因。



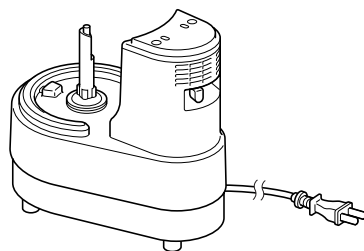
2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

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。
- ◆食器洗い乾燥機や食器乾燥器、50度以上のお湯などは使わない。

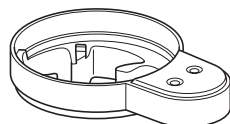
汚れるたびに お手入れする部品・箇所

本体



水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

収納プレート



1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジなどを使って洗い、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。

電源コード



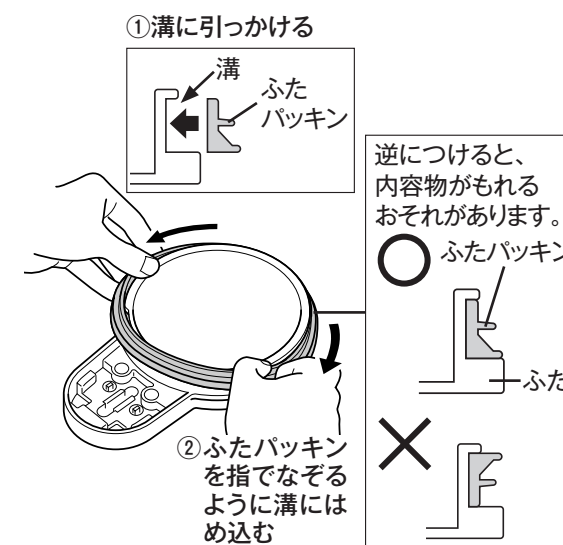
乾いた布でふく。

肉や魚などを調理して、においが残ったときは チョッパー・カッター・カップの においを取り除く

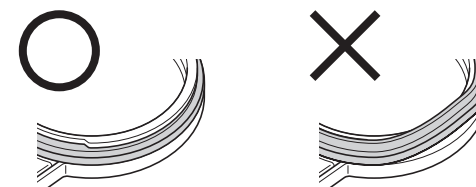
- 1 P.28の要領でお手入れする。
- 2 スライスしたレモン、またはクエン酸を入れた水（ぬるま湯）をカップに入れ、チョッパー・カッターをセットした状態で30分程度おく。
- 3 再度P.28の要領でお手入れする。

ふたパッキンの着脱方法

ふたパッキンは、はずしてお手入れできます。ふたパッキンをはずしたり、ふたパッキンがズレたりしたときは、ふたパッキンの方向に注意してきっちりはめ込む。



③確実にはまっていることを確認する



長期間使わないとき

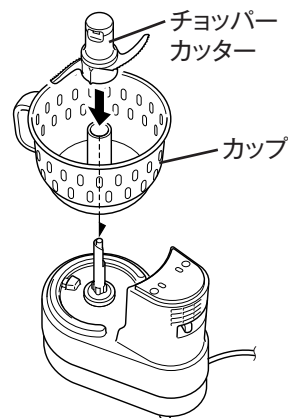
- 1 P.28の要領で、各部をお手入れする。
- 2 日陰で十分に自然乾燥させる。
- 3 ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。

- ◆各カッターは、直接手をふれないように注意する。
- ◆洗った後は、すぐに水分をふき取る。また、汚れたままにしない。さびるおそれ。
- ◆本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

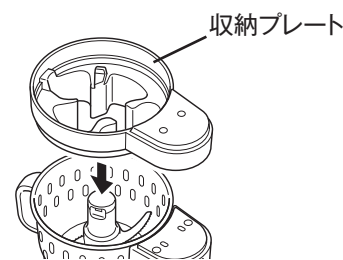
収納プレートに収納する

- ◆差込プラグを抜き、お手入れしてから収納する。
- ◆持ち運ぶときは、必ず両手で持つ。

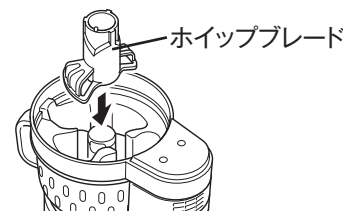
1 カップ・チョッパーカッターを本体にセットする。→P.10



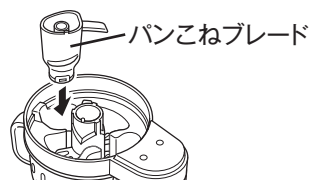
2 収納プレートをセットする。 セットしにくいときは、チョッパーカッターのつまみを回して、刃の位置を調整する。



3 ホイップブレードをセットする。



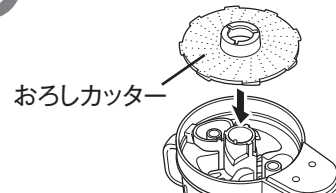
4 パンこねブレードをセットする。



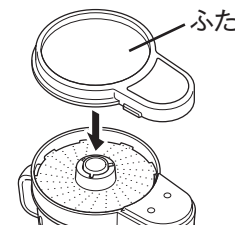
5 おろしカッター・ホイップブレード兼用軸をセットする。



6 おろしカッターをセットする。



7 ふたをセットする。



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。

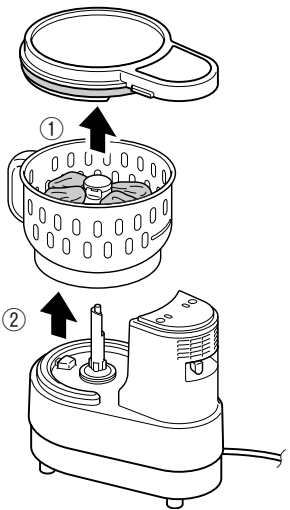
こんなとき	ご確認くださいこと	直し方	参照ページ
運転しない。 運転が止まる。	差込プラグが抜けていませんか。	差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	11
	カップやアタッチメント、ふたが本体に正しく確実にセットされていますか。	正しく確実にセットする。	10・11
	材料が引っかかっていませんか。	引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	13・14・17
運転したり、止まったりする。	「みじん・ミンチ」コースを選んでいませんか。	動いたりとまったりする間欠運転を行います。故障ではありません。	9
使用中に運転が止まる。 (モーターの保護装置が働いた)	禁止材料が入っていませんか。	禁止材料を取り除く。	13・14・15
	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。	12・14・15・32
	定格時間を超えて、使っていませんか。	連続使用は、定格時間(30分)以内にします。定格時間を超えて、くり返し使うときは、30分以上、間隔をあけてから使う。	
本体が熱くなる。	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。 (最大量以下で使う。)	12・14・15
調理物がもれる。	カップやアタッチメント、ふたパッキンが正しく確実にセットされていますか。	正しく確実に取りつける。	10・29
	禁止材料が入っていませんか。	禁止材料を取り除く。	13・14・15
	液体が入ったまま、チョッパーカッターをはずしていませんか。	液体をすべて注ぎきった後、チョッパーカッターをはずす。	11・13
カラ回りする。 振動が大きい。	材料が多すぎたり、少なすぎたりしていませんか。	材料を適切な量にする。	12・14・15・16
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直す。	12・14
	アタッチメントが本体に、正しく確実にセットされていますか。	正しく確実にセットする。	10
回転が遅く、音がいつもより大きい。	材料が引っかかっていませんか。	引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	13・14・17
パンこねブレードに生地が巻きつく。	生地がやわらかすぎませんか。	生地を取り除いて、少しずつ粉を追加する。	17
電源コードが巻き込まれない。	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除いてください。 絡まりやねじれを直してください。	8
	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	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相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。	33
お手入れ後、カップの内部に水が入り込む。	カップをふせておいておくと、水は自然に流れ出ます。		28
樹脂や金属がこすれたようなにおいがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。		
プラスチック部分に線状や波状、くもった箇所がある。	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		

モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

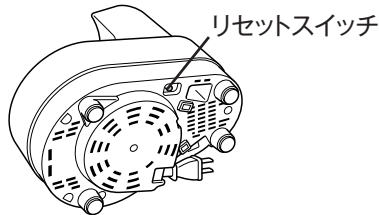
材料が多すぎたりして、モーターに負担がかかると、保護装置が働いて運転が止まりますが、故障ではありません。
以下の要領で直してください。

1 運転ボタンから手を離して運転スイッチを切り、差込プラグを抜く。

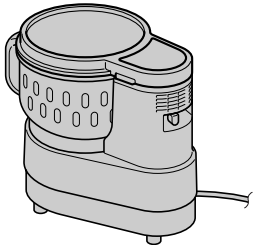
2 ふた・カップを本体からはずす。



3 リセットスイッチ（本体底面）を押す。



仕様

		チョッパーカッター使用時	
			
電源		100V 50-60Hz	
消費電力 (W)		160	
定格時間 (分)		30	
回転数*1 (rpm)		2800 (高速) *2 / 1600 (低速) *3	
カップ容量*1 (mL)		600	
外形寸法*1 (cm)	幅	28.7	
	奥行	17.2	
	高さ	23.8*4	
質量*1 (kg)		2.6	
コードの長さ*1 (m)		1.2	

*1 おおよその数値です。
*2 回転切替レバー「おろし・スープ」コース・無負荷時。
*3 回転切替レバー「ホイップ」コース・無負荷時。
*4 収納プレートセット時の高さは、27.0cm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・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

◆ふたパッキン（消耗品）

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、上記でお買い求めください。

- ◆ふた ◆カップ ◆チョップパーカッター
 - ◆おろしカッター ◆ホイップブレード
 - ◆おろしカッター・ホイップブレード兼用軸
 - ◆パンこねブレード ◆収納プレート
 - ◆カッターブラシ ◆ヘラつきブラシ
- ご使用にともない傷んでくる場合があります。上記でお買い求めください。

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.31、「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」→P.32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、お買い上げの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

- 保証書期間内 … 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補修用性能部品（製品の機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、製造打ち切り後10年です。

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。
※一般家庭用以外の目的で使用する保証対象外になります。業務用・病院・介護施設等、1日の使用回数が一般家庭用より多い場合は、保証期間内であっても保証対象外となります。ご注意ください。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

使いかた・修理のご相談 お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)

 **0570-011101**

※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)

消耗品・別売品のご購入サイト

<https://www.tiger-shop.jp/>

修理に関するご案内・受付サイト

<https://www.tiger.jp/customer/repair.html>

ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>
※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。