



もくじ

<p>はじめに</p> <p>2-安全上のご注意</p> <p>6-各部のなまえと付属品</p>	<p>困ったときは</p> <p>20-故障かな?と思ったら</p> <p>21-モーターの保護装置が働いて運転が止まったとき</p>
<p>使いかた</p> <p>8-基本の使いかた</p> <p>10-チョッパーカッターを使う</p> <p>13-おろしカッターを使う</p>	<p>その他</p> <p>22-仕様</p> <p>22-消耗品・別売品の お買い求めについて</p>
<p>クッキングガイド</p> <p>14-スイーツメニュー</p> <p>15-ペースト・ソースメニュー</p> <p>16-料理メニュー</p>	<p>23-保証とサービスについて</p> <p>23-連絡先</p>
<p>お手入れ</p> <p>18-お手入れのしかた</p>	

家庭用 フードプロセッサー

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。

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。

ご意見をお寄せください。
<https://www.tiger.jp/>

	<p>愛情点検 長年ご使用のフードプロセッサーの点検を!</p>
<p>こんな症状はありませんか</p>	<ul style="list-style-type: none"> ●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。
	<p>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。</p>

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくとお便利です。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

タイガーフードプロセッサー保証書

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	SKU-A
★お名前	様
お客様	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。

〈無料修理規定〉

- ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼になれない場合には、取扱説明書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。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
 - (ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
 - (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷
 - (ニ) 一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車輦、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷
 - (ホ) 虫等の侵入による故障
 - (ヘ) 水等の浸入による故障
 - (ト) 本書のご提示がない場合
 - (チ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (リ) 消耗品の交換
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

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。
---------------	---

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。
※本体底に貼付しているシールは、はがさないでください。

- ◇ 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。

警告

乳幼児には特に注意



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。



警告

改造はしない



修理技術者以外の方は、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、販売店または「連絡先→P.23」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。

警告

異常・故障時は



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、販売店、または「連絡先→P.23」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、製品の一部分に割れ、ゆらみ、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。



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。

注意

使用する場所に注意



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
- 底部がぬれるような場所
- 直射日光が長時間あたる場所
- 火気の近く
- 湿気の多い場所
- 水や油のかかりやすい場所
- 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。

注意

使用中・使用後は



運転中に、カップ・アタッチメント・ふたの取りつけ・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。



安全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(10分)以内にし、くり返し使うときは、40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。
- 取扱説明書とタイガーホームページに記載以外の用途には使わない。
故障の原因。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などを使わない。(ふた・カップは除く)
変形や破損の原因。ふた・カップのみ食器洗浄機や食器乾燥器などを使えますが、P.19「食器洗浄機や食器乾燥器などを使用するとき(ふた・カップのみ)」の内容を守って使用する。
- 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。販売店、または「連絡先→P.23」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

水ぬれ禁止 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。

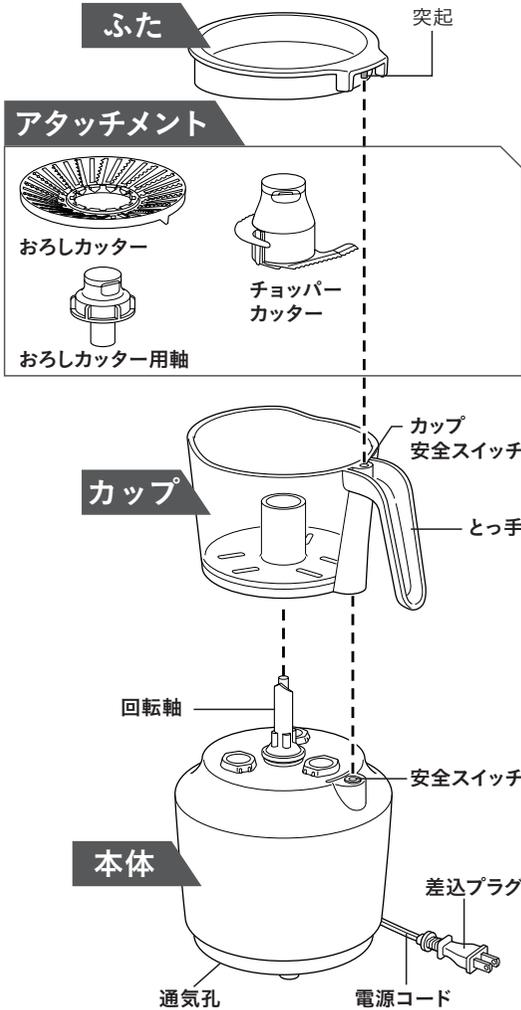
接触禁止 本体の回転軸に強い力を加えない。故障・変形の原因。

注意

禁止 安全スイッチを押さない。回転軸が回転し、けがのおそれ。

禁止 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。

水ぬれ禁止 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。



カップ

警告

接触禁止 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

禁止 40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。

禁止 カップを冷凍庫に入れない。破損して、けがのおそれ。

禁止 カップに柑橘類の皮を入れない。カップが白く変色するおそれ。

禁止 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。

禁止 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。

必ず実施 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。

アタッチメント

警告

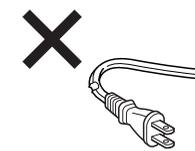
接触禁止 各カッターは鋭利なので、直接手をふれない。差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、各カッターに、手・ヘラ・スプーンなどでふれない。けがのおそれ。



電源コード・差込プラグ

警告

禁止 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・引っばる・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、販売店、または「連絡先→P.23」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。

注意

必ず実施 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
必ず実施 必ず差込プラグを持って引き抜く。
必ず実施 電源コードを巻き取る時は、差込プラグを持って行う。
必ず実施 感電・けが・やけどのおそれ。ショート・発火・漏電火災の原因。
必ず実施 回転が止まっ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。

ふた

警告

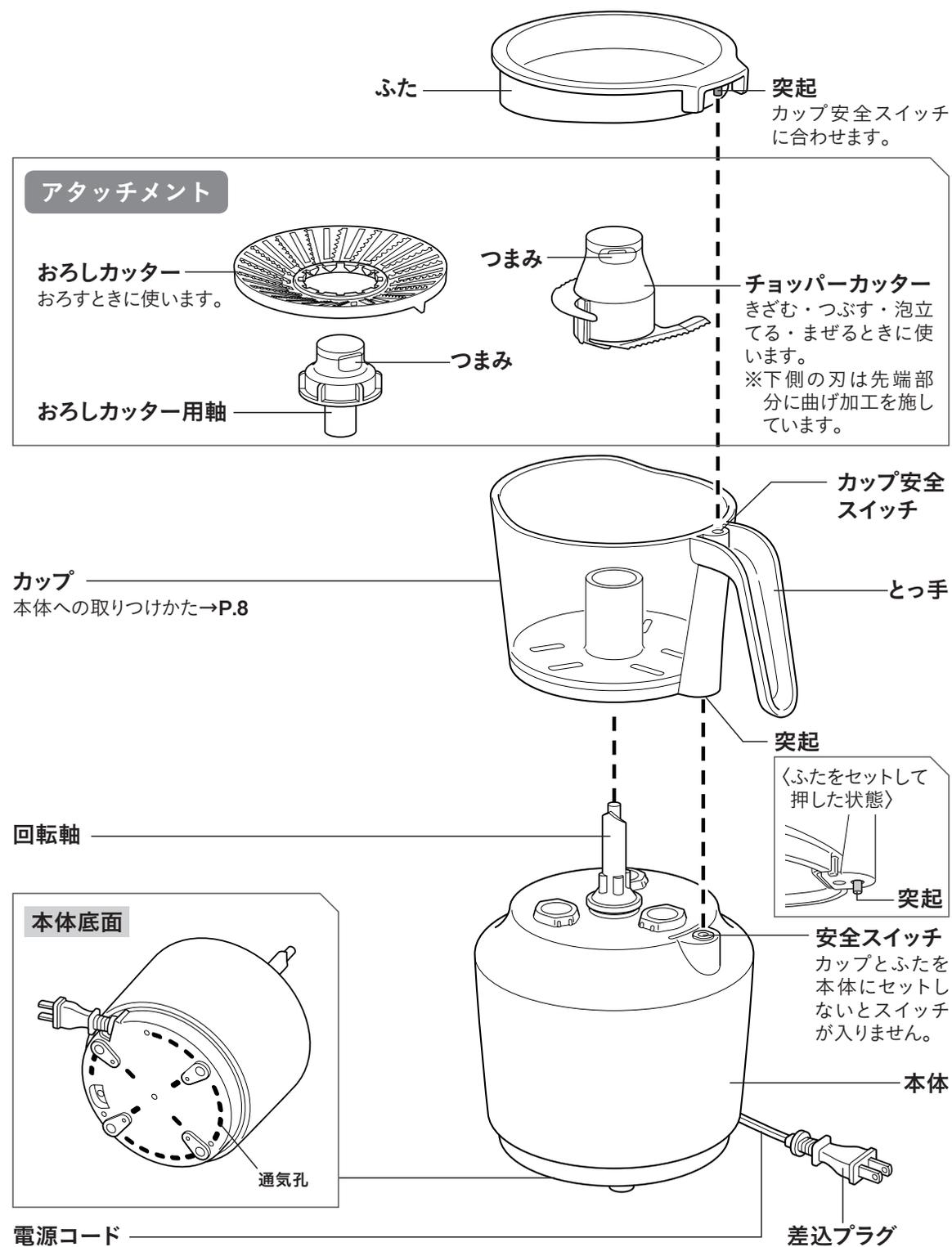
禁止 回転中にふたをあげない。けがをするおそれ。
禁止 ふたの破損防止のため、以下のような使用はしない。
 ・局部的に熱を加えない。
 ・直火をあてない。
 ・強い衝撃を与えない。
 ・傷をつけない(磨き粉・金属たわしでのお手入れはしない。)

注意

禁止 ふたに柑橘類の皮を入れない。ふたが白く変色するおそれ。

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認してください。

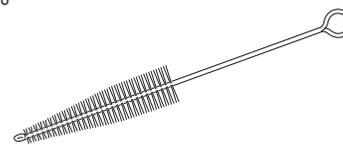


【出すとき】差込プラグを持って引く。(色テープ以上は引き出さない。)
【収納するとき】差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。(ねじれているときは、ねじれを直す。)

付属品の確認

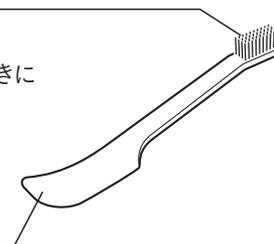
〈カッターブラシ〉

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。

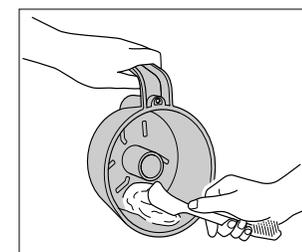


〈ヘラつきブラシ〉

ブラシ — カッターをお手入れするときに使います。



ヘラ — 調理物を取り出すときなどに使います。

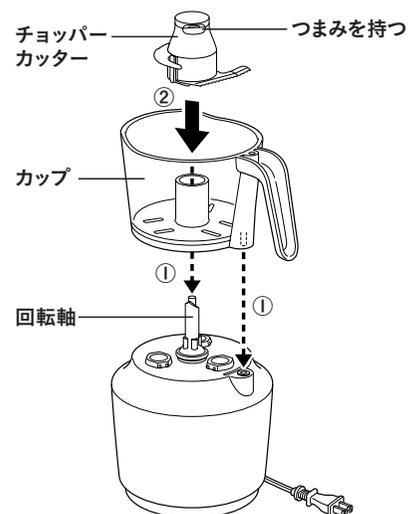


はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

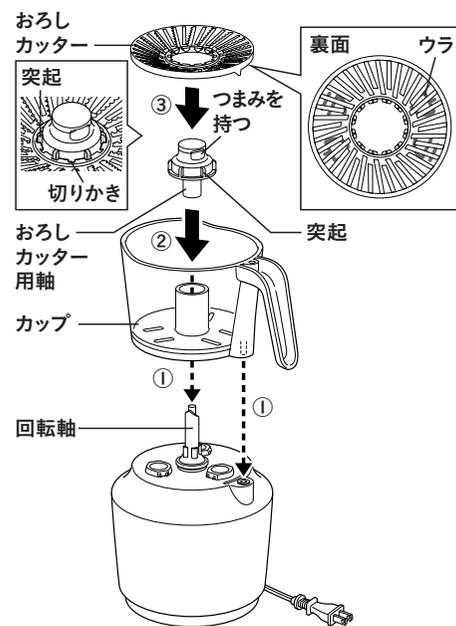
- 本体以外の部品を、水洗いしてから使う→P.18

基本の使いかた

【チョッパーカッターの場合】



【おろしカッターの場合】



1 カップ・アタッチメントを本体にセットする。

《きざむ・つぶす・泡立てる・まぜるとき》

- ◇チョッパーカッターを使います。
- ◇カップ→チョッパーカッターの順に取りつけます。

《おろすとき》

- ◇おろしカッターを使います。
- ◇カップ→おろしカッター用軸→おろしカッターの順に取りつけます。
- ◇おろしカッターの内周の「切りかき」を、おろしカッター用軸の「突起」に合わせ、表裏に注意してセットします。
- ※おろしカッターの裏面には「ウラ」と表示されています。

△ご注意

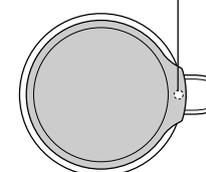
- それぞれの取りつける部品や順序をまちがわない。部品がこすれて溶けたり、削れて破損、故障の原因になります。また、内容物がもれるおそれがあります。
- 必ず、先にカップを本体にセットし、カッターを取りつけてから、材料を入れる。以下のように行った場合、カッターが浮いた状態になり、回転軸だけが回転し、故障の原因になります。
 - ・材料をカップに入れた後で、カッターを取りつけた場合
 - ・カッターと材料の入ったカップを本体に取りつけた場合
 - ・おろしカッターとおろしカッター用軸を正しくセットしなかった場合
 - ・チョッパーカッターまたはおろしカッター用軸を回転軸の奥まで入れなかった場合
- おろしカッターをセットするときは、必ずおろしカッター用軸を先にセットする。また、チョッパーカッターはセットしない。
- 各カッターは、必ずつまみを持って取り付け・取りはずしを行う。

2 材料を準備(下ごしらえ)し、カップに入れる。→P.10～13

3 ふたをセットする。

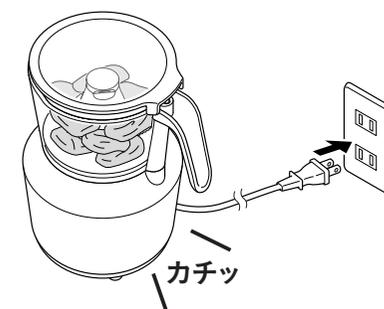
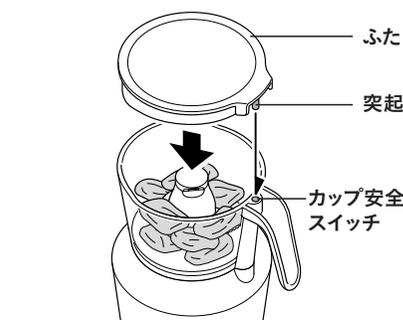
- ◇ふたの突起をカップ安全スイッチの位置に合わせてセットします。

突起をカップ安全スイッチの位置に合わせる



4 差込プラグをコンセントに差し込む。

- ◇差込プラグをコンセントに差し込むと「カチッ」と小さく音がしますが、安全機構が有効になる音ですので、異常ではありません。

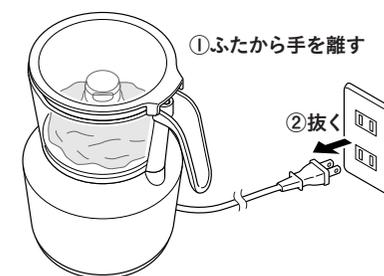


5 ふたを両手でしっかり押さえる。(カッターが回転する)

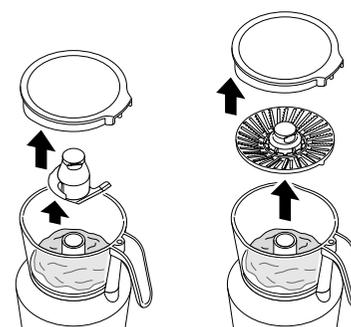
- ◇ふたを押している間は回転し、離すと回転が止まります。

- △ご注意
- とっ手を持ちながらふたを押さない。部品がこすれて溶けたり、削れて破損・故障の原因になります。
 - ふたは1秒以上押さえる。ふたから手を離れたときに回転が止まりにくくなるおそれがあります。

6 できあがったら手を離し、回転が止まってから差込プラグを抜く。



【チョッパーカッター】 【おろしカッター】



7 ふた・アタッチメントをはずし、調理物をへらなどで取り出す。

チョッパーカッターを使う (きざむ・つぶす)

◇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.8

◇指定の分量を守って調理してください。

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)		下ごしらえ (必ずお守りください)	
	分量	運転時間	分量	運転時間		
粗み	玉ねぎ	300g	15秒	50g	10秒	皮をむき、上下を切り落とし、2～3cm幅に切る。
	にんにく	300g	20秒	50g	15秒	皮をむいて小片に分け、薄皮をむく。
	ピーナッツ	200g	1分	100g	30秒	薄皮をむく。
	パセリ	30g	1分	20g	1分	茎を取って、水分をよくふき取る。
	食パン(6枚切り)	2枚	15秒	1枚	10秒	みみを取り、8等分くらいにちぎる。
	たくあん	300g	15秒	50g	5秒	2～3cm幅に切る。
ミンチ	牛肉(ブロック)	300g	1分	100g	20秒	骨・皮・筋を取り除き、2cm角に切る。
	豚ブロック肉(ヘレ)	300g	1分	100g	15秒	骨・皮・筋を取り除き、2cm角に切る。
	豚ブロック肉(バラ)	300g	1分	100g	40秒	骨・皮・筋を取り除き、2cm角に切る。
	牛肉(切り落とし)	300g	1分	100g	15秒	筋を取り除き、2cm角に切る。
	豚肉(切り落とし)	380g	1分	100g	15秒	筋を取り除き、2cm角に切る。
	鶏もも肉	300g	1分	100g	30秒	骨・皮・筋を取り除き、2cm角に切る。
	ささみ	400g	30秒	100g	15秒	筋を取り除き、2cm角に切る。
すりつぶす	白身魚(たら)	300g	1分	100g	30秒	骨・皮を取り除き、2cm角に切る。
	いわし(15cm以下)	300g	1分5秒	100g	30秒	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	300g	2分	100g	40秒	殻・わた・足を取り除き、2cm角に切る。
	いりごま	200g	30秒	50g	20秒	—
	にんじん(ゆで)	300g	2分	200g	2分	2cm角に切り、ゆでる。
	かぼちゃ(ゆで)	100g	3分			皮をむき、2cm角に切り、ゆでる。
	ソフトふりかけ	焼き塩鮭 50g あおさ 2g 花かつお 10g 塩 少々	10秒			焼き塩鮭は、骨と皮を取り2～3cm幅に切る。
ペースト	ピーナッツ	100g	5分			薄皮をむく。

※食材の状態により、運転時間が前後することがあります。

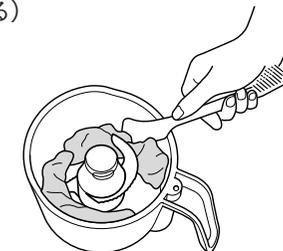
※最大量より多く材料を入れて調理しない。量が多いときは、何回かに分けて調理してください。

材料の下ごしらえ

- ◇材料の皮・しん・種・ヘタなどは取り除く。
- ◇40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。

材料がカップの側面にはりついたとき

- ①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て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、ふたをしっかり押さえる。(安全スイッチが入る)



禁止材料

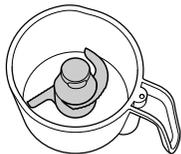
下記のような材料をチョッパーカッターで調理しない。故障の原因になります。

× 禁止材料		禁止理由
かたいもの	コーヒー豆 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。

△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つたり、故障の原因になります。また、チョッパーカッターのつまみ付近を押さえずにカップをかたむけると、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があります。
- 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があります。
- チョッパーカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれがあります。
- 回転中にふたをはずさない。調理物が飛び散ったりもれたりして、けがのおそれがあります。
- 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.8
- チョッパーカッターを無理に引っぱってはささない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれがあります。カッターについての調理物をヘラなどで取り除いてからはさず。
- ふたにパッキンがないため、調理物の種類によっては、すき間から調理物がもれることがあります。

チョッパーカッターを使う (泡立てる・まぜる)



- ◇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.8
- ◇指定の分量を守って調理してください。

チョッパーカッター (泡立てる・まぜる)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)		下ごしらえ (必ずお守りください)
	分量	運転時間	分量	運転時間	
泡立てる (8分立て)	生クリーム (動物性乳脂肪35%)	200mL	1分30秒	100mL	1分10秒
	ホイップクリーム (植物性脂肪40%)	200mL	1分40秒	100mL	1分40秒
まぜる	バナナアイス生地	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 バナナエッセンス: 少々	1分30秒		生クリーム(動物性乳脂肪)または ホイップクリーム (植物性脂肪)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 凍庫で4時間以上凍 らせる。

上手に泡立てるために

- ◇チョッパーカッター・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

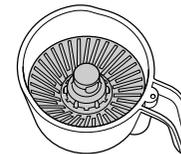
下記のような材料をチョッパーカッターで調理しない。故障の原因になります。

禁止材料	禁止理由
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つたり、故障の原因になります。
- 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があります。
- 回転中にふたをはずさない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれがあります。
- チョッパーカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれがあります。
- 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.8
- チョッパーカッターを無理に引っばってはささない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれがあります。カッターについての調理物をヘラなどで取り除いてからはずす。
- 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ず。バターのような固まりができるおそれがあります。
- 生クリームの脂肪分が低いものを使用するときはできあがり具合を確認しながら運転時間をのばす。

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.8
- ◇指定の分量を守って調理してください。

おろしカッターのメニュー (目安)

材料	1回の最大量(約)		下ごしらえ (必ずお守りください)
	分量	運転時間	
おろし	大根	200g	2分
	にんじん		
	りんご		
	長芋		
れんこん	120g	1分30秒	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

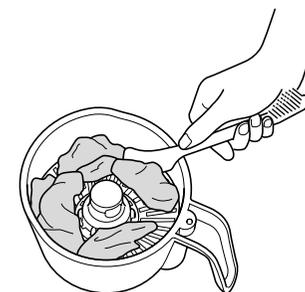
- ◇材料の皮・しん・種・ヘタなどは取り除く。
- ◇材料は2～3cm角に切る。

おろしにくいとき

◇下記「1」「2」のどちらかを行う。

1.材料を中央に寄せる。

- ①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、ふたをしっかりと押さえる。(安全スイッチが入る)



2.間欠運転をする。

ふたを1秒以上、押す・離すをくり返して間欠運転をする。

禁止材料

下記のような材料をおろしカッターで調理しない。故障の原因になります。

禁止材料	禁止理由	
繊維質が多く かたいもの	しょうが うこん よもぎ セロリ など	うまく調理できないため。
粘り気の 強いもの	アロエ じねんじょ つくね芋 いちよう 芋 など	調理物がもれるため。

△ご注意

- 材料の最大量と大きさは、必ず上の表を守る。うまく調理できなかつたり、故障の原因になります。
- 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があります。
- 回転中にふたをはずさない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれがあります。
- おろしカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれがあります。
- 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.8

クッキングガイド

COOKING GUIDE

CONTENTS

スイーツメニュー ……P.14
 ペースト・ソースメニュー ……P.15
 料理メニュー ……P.16・17
 ※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.8～13参照。
 ※各メニューに記載のカロリー表記は
 目安です。

その他のメニューのレシピは、
 ホームページでご覧いただけます

<https://www.tiger.jp/feature/recipe/>



クッキングガイド・タイガーホームページ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。

スイーツメニュー

(チョッパーカッターを使用)

ストロベリームース

367 kcal / 1個分

材料 (プリンカップ3個分)

作りかた

〈ストロベリームース〉 (ホイップクリーム)
 粉ゼラチン…5g 生クリーム…100mL
 湯…30mL B 砂糖…大さじ1
 いちご…150g
 砂糖…30g
 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…100mL

- ①粉ゼラチンは湯に溶かしておく。
- ②①とA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：約40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。
 チョッパーカッター
 ・生クリーム(動物性乳脂肪35%)の場合：約1分10秒
 ・ホイップクリーム(植物性脂肪40%)の場合：約1分40秒
- ⑤③に④のをせて飾る。

レアチーズケーキ

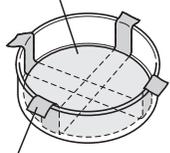
258 kcal / 1/8カット分

材料 (16cm型)

作りかた

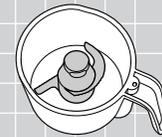
クリームチーズ…150g
 無塩バター…50g
 粉ゼラチン…5g
 湯…30mL
 ビスケット…70g
 砂糖…50g
 生クリーム…150mL
 レモン汁…大さじ1

丸いオープンシート



細長いオープンシート

- 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：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、冷蔵庫で冷やしておく。
- 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：約30秒
- ⑤④にレモン汁と溶かしたゼラチンを加えて混ぜ合わせる。
 チョッパーカッター：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。



ペースト・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

188 kcal / 1人分

材料 (3人分)

作りかた

ブラックオリーブ…50g
 玉ねぎ…50g
 ベーコン…1枚
 エクストラ
 パージンオリーブオイル…50mL
 塩・こしょう…各少々

- ①ブラックオリーブはつぶしながら種を取る。
- ②玉ねぎとベーコンは2～3cm幅に切る。
- ③②をエクストラパージンオリーブオイル大さじ1で炒め、冷ましておく。
- ④残りのエクストラパージンオリーブオイルと、①と③をフードプロセッサーにかける。
 チョッパーカッター：約1分
- ⑤塩・こしょうで味を調える。



タルタルソース

250 kcal / 100g

材料 (ソースのできあがり量
 約300g)

作りかた

パセリ…8g
 玉ねぎ…40g
 きゅうりのピクルス…40g
 ゆで卵(M) …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

- 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る。
 チョッパーカッター：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〉

68 kcal / 100 mL

材料 (ソースのできあがり量
 約1・1/2カップ分)

作りかた

玉ねぎ…100g
 にんにく…1/2片
 トマトの水煮缶…1缶(220g)
 バジル…1枚
 オリーブオイル…大さじ1
 トマトジュース…1/4カップ
 塩…小さじ1/4
 ローリエ…1枚

- ①玉ねぎは2～3cm幅に切る。
- ②①とにんにくをフードプロセッサーにかけ、容器にうつしておく。
 チョッパーカッター：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：約10秒
- ④フライパンにオリーブオイルを入れてあたため、②を入れて弱火でじっくり炒める。
- ⑤③とトマトの水煮缶の汁とトマトジュースを入れ、塩、ローリエを加えて中火で8～10分煮込む。

ミートソース

〈パスタソースに〉

129 kcal / 100 mL

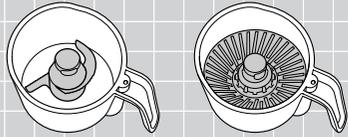
材料 (ソースのできあがり量
 約2カップ分)

作りかた

牛肉…100g
 玉ねぎ…100g
 にんにく…25g
 セロリ…25g
 セロリの葉…2～3枚
 にんにく…1/2片
 トマトの水煮缶…1/2缶(110g)
 オリーブオイル…大さじ1
 薄力粉…小さじ2

- ①牛肉、玉ねぎ、にんにく、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、容器にうつしておく。
 チョッパーカッター：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：約10秒
- ④フライパンにオリーブオイルを入れてあたため、②と③を入れて弱火でじっくり炒め、薄力粉を加えてさらに炒める。
- ⑤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…70mL
 赤ワイン…30mL
 塩…小さじ1/3
 ローリエ…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

421 kcal / 1人分

材料 (3人分)

牛ブロック肉…300g
玉ねぎ…75g
卵(M)…1個
パン粉…15g
牛乳…30mL
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牛ブロック肉は2～3cm角、玉ねぎは2～3cm幅に切る。卵は溶いておく。パン粉は牛乳にひたしておく。
- ②①をすべて入れて塩・こしょうをし、フードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター：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
A { 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：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。



いわしのつみれ汁

107 kcal / 1人分

材料 (2人分)

〈つみれ〉
いわし(またはあじ)…2尾
青ねぎ…5g
しょうがの薄切り…1枚
A { 片栗粉…小さじ1
酒…大さじ1/2
塩…少々
〈汁〉
だし汁…400mL
B { しょうゆ…大さじ1/2
酒…大さじ1/2
塩…小さじ1/4
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。青ねぎは小口切りにする。
- ②①としょうが、Aをフードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター：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

207 kcal / 1人分

材料 (2人分)

はんぺん…60g
卵(M)…2個
A { 砂糖…小さじ2
ハチミツ…小さじ2
酒…大さじ1/2
みりん…大さじ1
しょうゆ…小さじ1/2
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：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。

れんこん団子

59 kcal / 1人分

材料 (2人分)

れんこん…約100g
片栗粉…大さじ1
味噌…小さじ1
だし汁…2カップ
わかめ…適量
ねぎ…適量
塩…小さじ1/3
しょうゆ…少々

作りかた

- ①れんこんは皮をむき、2～3cm角に切り、フードプロセッサーにかける。
チョッパーカッター：約10秒
- ②①に片栗粉、味噌を加えてまぜ合わせ、2等分してラップで包む。
- ③ちやきんのような形にしたら、電子レンジで1つにつき1分ほど加熱し、固める。
- 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、しょうゆを入れて味を調える。
- 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

587 kcal / 1人分

材料 (2人分)

米…1合
押麦…0.5合
まぐろ(刺身用)…150g
〈まぐろの漬けだれ〉
A { しょうゆ…大さじ5
みりん…大さじ3
花がっお…15g
長芋…200g
酢…適量
〈長芋の味つけ〉
だし汁…大さじ3
塩…少々
うずら卵…2個
海苔…適量
おろしわさび(生)…適量

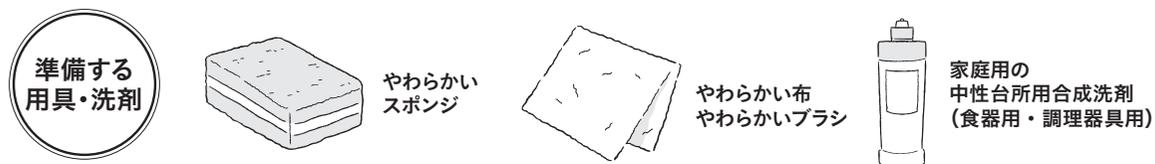
作りかた

- ①米と押麦は合わせて炊飯器で炊いておく。
- ②まぐろは1.5cm角に切る。
- 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、フードプロセッサーにかける。
おろしカッター：約120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量を漬けだれに絡めながら盛りつける。
- ⑦⑥の上に漬けだれ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わさびを添える。



お手入れのしかた

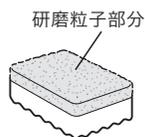
- ◇必ず差込プラグを抜いてからお手入れしてください。
- ◇使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。



使えないもの



- ナイロンたわし・金属たわし・メラミンスポンジなど
 - スポンジの研磨粒子部分
- スポンジの研磨粒子部分で洗わない。樹脂の表面が割れ、劣化・変色の原因。



- 中性以外の洗剤
- シンナー類・クレンザー・漂白剤
- 化学ぞうきん
- 40度以上のお湯
- 食器洗浄機・食器乾燥器(ふた・カップは除く)

使うたびに洗うもの

ふた・カップは、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色し、洗っても取れにくい場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。気になる場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.23」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。

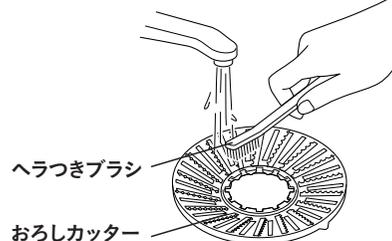


*1：ふたとカップは食器洗浄機や食器乾燥器が使用できます。

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

※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。
※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。



2. 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

※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。

△ご注意

- 各カッターは、直接手をふれないように注意する。
- つけおき洗いはしない。
- 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。さびるおそれがあります。

食器洗浄機や食器乾燥器などを使用するとき(ふた・カップのみ)

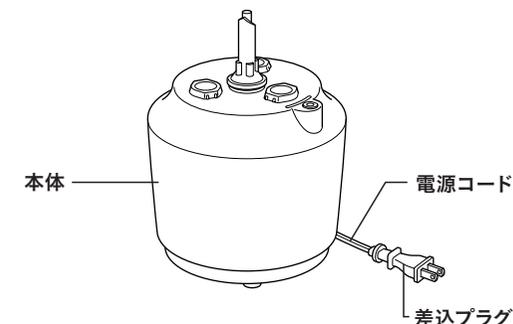
お使いになる食器洗浄機や食器乾燥器などの取扱説明書をよくお読みの上、ご使用ください。

△ご注意

- 必ず食器洗浄機専用の洗剤を使用する。
- 柑橘類成分入りの洗剤を使用しない。白く変色するおそれがあります。
- ヒーターや高温部の近くを避け、温度設定ができる機種は低温に設定する。高温にふれると、白く変色するおそれがあります。

汚れるたびにお手入れする部品・箇所

本体は、水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
電源コード・差込プラグは乾いた布でふく。



△ご注意

- 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

においの取り除きかた

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いてください。

1. チョッパーカッター・カップを洗う。→P.18
2. 容器に水(ぬるま湯)とクエン酸(水1Lに対して約10gを目安)を入れ、カップとチョッパーカッターを入れて30分程度おく。
3. 再度、P.18の要領でお手入れする。



長期間使わないとき

1. P.18と上記の要領で、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。

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。

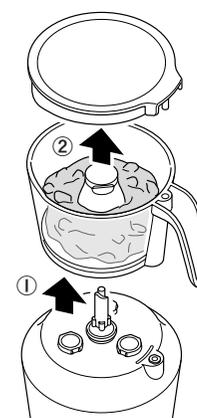
こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
● 運転しない。運転が止まる。	→ 差込プラグが抜けていませんか。	→ 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	→ 9
	→ カップやアタッチメント、ふたが本体に正しく確実にセットされていますか。	→ 正しく確実にセットする。	→ 8 9
	→ 材料が引っかかっていませんか。	→ 引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	→ 11・13 21
● 使用中に運転が止まる。(モーターの保護装置が働いた)	→ 禁止材料が入っていませんか。	→ 禁止材料を取り除く。	→ 11~13
	→ 材料を入れすぎていませんか。	→ 材料を減らす。	→ 21
	→ 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(10分)以内にする。定格時間を超えて、くり返し使うときは、40分以上、間隔をあけてから使う。	→ 3
● 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。)	→ 10・12 13・21
● 調理物がもれる。	→	→	→
	→ 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。	→ 正しく確実に取りつける。	→ 8 9
	→ 禁止材料が入っていませんか。	→ 禁止材料を取り除く。	→ 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。	→ 10~13
	→ 材料が大きすぎませんか。	→ 小さく切り直す。	→ 10~13
	→ 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。	→ 8
	→ 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。	→ 11 13 21
● 回転が遅く、音がいつもより大きい。	→	→	→
● 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。	→ 6
	→ 電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	→ 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。	→ 6 23
● 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。	→ 18
● ふた・カップが白く変色した。	→ 柑橘類の皮を入れていませんか。	→ 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、消耗品・別売品のご購入サイトで、カップ・ふたをお買い求めください。	→ 22 23
	→ 柑橘類成分入りの洗剤を使っていますか。	→	
	→ 食器洗浄機や食器乾燥機のヒーターや高温部の近くで使ったり、高温の設定にしていますか。	→	
	→ スポンジの研磨粒子部分で洗っていませんか。	→	
● 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。	→
● チョッパーカッターの刃に虹色の模様がついた。	→	→ 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

◇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 ふた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 カップ・ふたの順で本体からはずす。



3 アタッチメントをカップからはずし、材料を約半分に減らす。

※アタッチメントのまわりに材料が付着しているときは、ヘラなどで取り除く。

4 アタッチメント・カップ・ふたをセットし直し、再び運転する。→P.8

※アタッチメントがきちんとセットされているか確認する。
 ※アタッチメントの下に、材料を挟み込まないように注意する。
 ※運転しても、すぐ停止する場合は、①～④を再度行う。
 ※運転しない場合、40分以上たってから運転する。
 ※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、故障のおそれがあります。販売店、または「連絡先→P.23」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。

困ったときは

仕様

		チョッパーカッター使用時
		
電源	AC100V 50/60Hz	
消費電力(W)	125/140	
定格時間(分)	10	
回転数*1 (rpm)	1400*2/1700*2	
カップ容量*1 (g)	1回に調理できる最大量500g (ハンバーグの場合)	
外形寸法*1 (cm)	幅	21.2
	奥行	17.1
	高さ	27.4
質量*1 (kg)	3.2	
コードの長さ*1 (m)	1.2	

*1 おおよその数値です。
*2 無負荷時。

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。→P.23

消耗品 ◆ふた ◆カップ

ご使用やお手入れにともない、傷んだり、白く変色する場合があります。上記でお買い求めください。

別売品 ◆チョッパーカッター ◆おろしカッター ◆おろしカッター用軸

◆カッターブラシ ◆へらつきブラシ
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.20、「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」→P.21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 修理を依頼される時

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、ご希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(本体背面に表示) 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)までご相談ください。

●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・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

有料でご案内させていただいております。

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)

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。