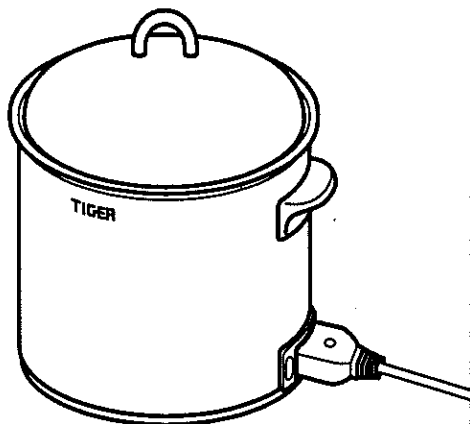


タイガー電気フライヤー 〈はやあげ〉

CFE-A100

上手に使って上手に節電

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

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。
修理は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へご相談ください。



●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・けがをすることがあります。

●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ことがあります。

●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、引っばったり、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・感電の原因となります。

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。

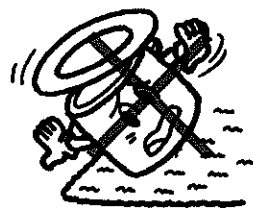
ご注意とお願い

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。

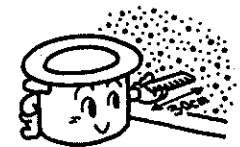
火気の近くでは使わないで

- 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。



取り扱いはいわねいに

- 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。



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。

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。



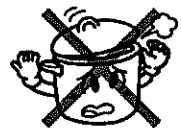
揚げもの料理以外には使わないで

- 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。



丸洗いはしないで

- 本体を丸洗したり、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

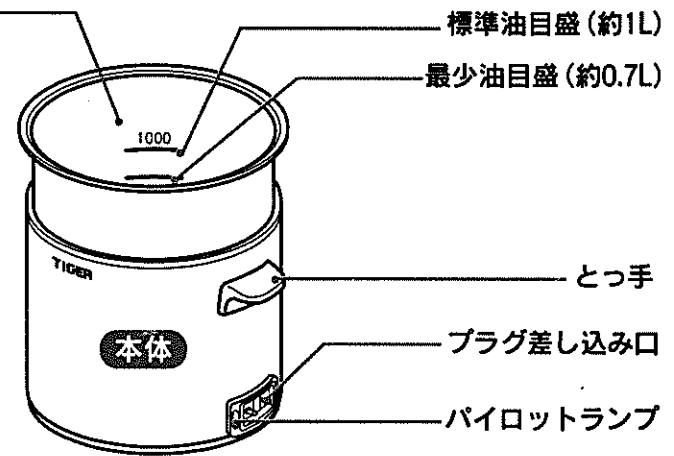
- 底部がぬれていると、底部から水が入り、ショート・感電の恐れがあります。



各部のなまえ

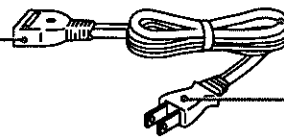
なべ（フッ素加工）

※とりはずせて丸洗いできます。



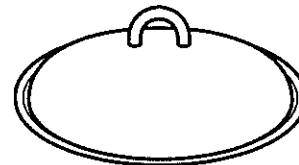
電源コード

器具用プラグ
本体へ



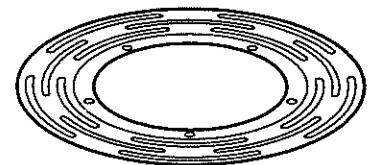
付属品

ふた



※保管する時に使用します。

油うけ



※8ページ参照

ご使用の手順

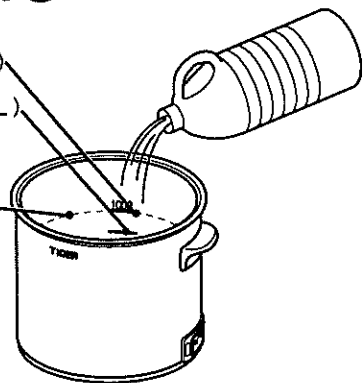
はじめてご使用になる時に煙が出たり、においがすることがありますが、故障ではありません。そのままご使用ください。

1 油を入れる

標準油目盛(約1L)

最少油目盛(約0.7L)

標準油目盛まで
入れます

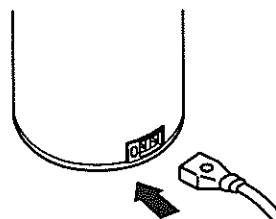


警告

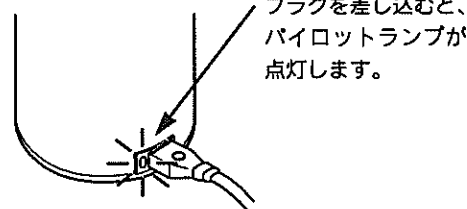
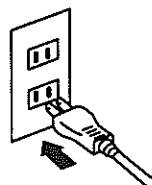
油は標準油目盛以上、最少油目盛以下で使わないでください。油がこぼれたり、過熱してやけど・発火することがあります。

2 プラグを差し込む

1

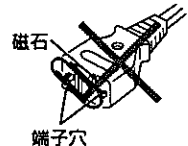


2



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。



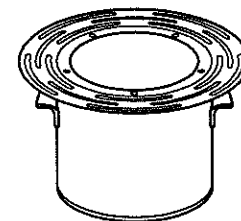
7

3 適温になったら調理する

通電して13~15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。

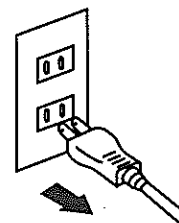
- 油の温度は自動温度調節器によって調節されています。
- 材料は一度にたくさん入れないでください。
- 金串等は使わないでください。
- 最少油目盛よりも油が少なくなってきたときは、油をつき足してください。

油うけの使い方
油うけを使用する場合は、図のようにして本体にセットしてください。

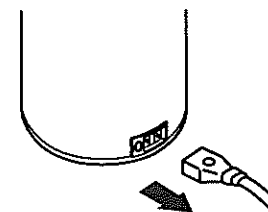


4 使用後は……

1



2



●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。

8

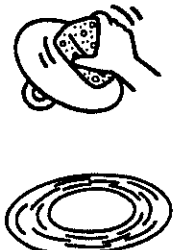


お手入れの方法

- 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・油うけ	なべ	本体
<p>●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。</p> 	<p>●とりはずしてスポンジで洗ってください。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洗い落とせます。</p> 	<p>●よくしぼったフキンで汚れを拭き取ってください。</p> 




仕様

品番	CFE-A100	
電源	交流100V 50-60Hz	
消費電力 W	905	
容量 (約) L	1	
コードの長さ (約) m	3	
外形寸法 (約) cm	幅	26.4
	奥行	21.1
	高さ	22.4
重さ (約) kg	2.1	

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
<p>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。</p> 	<p>薄皮をむき、水気を拭き取り、切り目を入れます。</p> 	<p>水気を拭き取り、切り込みを入れます。</p> 

- 天ぶらの衣、ドーナツなどの生地について。
天ぶらの衣や、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。
天ぶらの衣…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2~4個が適当)
- 揚けている途中、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。

天ぶら

(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)をさつくりと混ぜます。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。

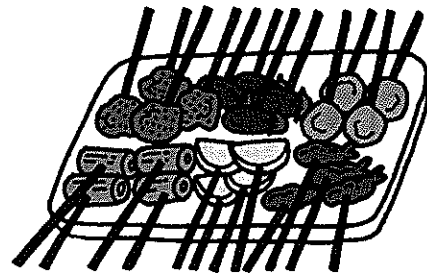
メニューガイド

串揚げ

材料 (4~5人分)

オクラ ……………10本	ししとう辛子 ……………10本
豚ロース肉 ……………50g	とりひき肉 ……………100g
えび ……………小10尾	貝 ねぎのみじん切り大さじ2
ねぎ ……………2本	おろししょうが小さじ 1/2
豚もも肉(串カツ用) 8切れ	小なす ……………4個
かぼちゃ ……………300g	

天ぷら衣 (小麦粉・水各1/2カップ・卵1/2個)
 フライ衣 (小麦粉・卵1/2個・パン粉) 塩 揚げ油
 ソース (ケチャップ大さじ3、ウスターソース大さじ2、
 しょうゆ大さじ1) レモンのくし型切り1個分



作り方

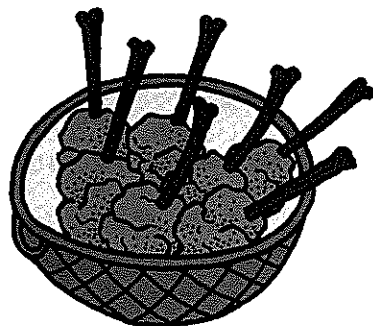
- ①オクラはガクを取って塩でもみ、豚肉を細く切って巻く。
- ②えびは頭を取り、尾1節を残して殻をむく。
- ③ねぎは3cm長さに切って豚肉とともに竹串にさす。
- ④かぼちゃは薄切りにし、なすは半分に切って塩水につける。
- ⑤ししとう辛子はヘタを取り、縦に切り目を入れて混ぜ合わせた具を詰める。
- ⑥フライヤーの油が充分熱くなったら、材料を竹串にさし、好みの衣をつけて揚げ、ソースやレモン汁で食べる。

とりのから揚げ

材料 (3~4人分)

とりのチューリップ(手羽先 の肉を寄せたもの) 400g	下しょうゆ・酒…各大さじ2 味しょうが汁 ……大さじ1
---------------------------------	--------------------------------

卵白1個分 小麦粉 揚げ油
 つけ合わせ (小玉ねぎ3個、スタッフドオリーブ8個
 小さなピクルス2本)



作り方

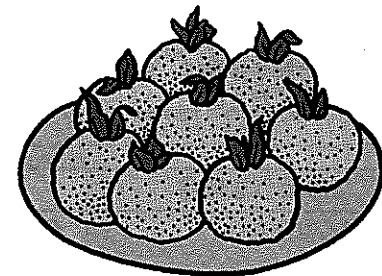
- ①とり肉は、下味の調味料をからませ、30分ほどおいて味をなじませる。
- ②①のとりの肉は汁をよくきってからほぐした卵白にくぐらせ、小麦粉をまぶす。
- ③フライヤーの油が充分熱くなったら、4~6本くらいずつ入れて3~4分揚げる。
- ④つけ合わせの小玉ねぎは薄く輪切りにして流水にさらし、水をきる。ピクルスはオリーブと同じくらいの大きさに切り、オリーブとともに小さな串にさして添える。
 ※手羽先をチューリップ状にしたものがないときは、もも肉を一口大にきって、同様に揚げる。
 つけ合わせには、フライドポテトなどもおいしい。

鮭かん入り一口コロッケ

材料 (4~5人分)

じゃがいも ……………300g	卵黄 ……………1個分
玉ねぎ(みじん切り) 100g	生クリーム ……大さじ3
鮭水煮缶 (水を切ってほくしておく) ……大1缶	塩 ……………小さじ1/2
バター ……………大さじ1	こしょう ……少々

衣 (小麦粉・卵1個・パン粉) 揚げ油
 つけ合わせ (にんじんのグラッセ、グリーンアスパラガスのソテー、クレソン)



作り方

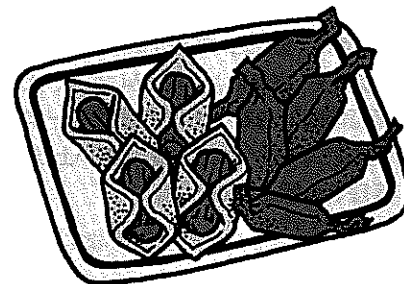
- ①じゃがいもはゆでて、皮をむきつぶしておく
- ②玉ねぎはバターで炒め①に加え鮭と④も加えてよく混ぜ合わせる。
- ③②を直径3cmくらいのボール状に丸めて衣をつける。
- ④フライヤーの油が充分熱くなったら、③を油に入れ、2~3分揚げる。
- ⑤クレソンの葉を添えて器に盛り、つけ合わせを添える。

揚げおつまみ

材料 (4~5人分)

サンドイッチ用食パン 4枚	プロセスチーズ (1cm角の 拍子木切り) ……10本
ウインナー ……………16本	だしこんぶ ……15~16cm
シュウマイの皮 ……10枚	

練り辛子 水溶きかたくり粉 揚げ油 塩



作り方

- ①食パンはミミを落とし、四つに切り、めん棒でのしてから練り辛子をぬる。ウインナーを巻き、巻き終わりをつま楊枝で止める。
- ②シュウマイの皮でチーズを包み、両端を軽くねじる。
- ③だしこんぶは2cm角ぐらいに切る。
- ④フライヤーの油が充分熱くなったら、それぞれの材料を1~2分揚げ、塩少々をふる。
- ⑤食パンを止めたつま楊枝を抜き、器に盛り合わせる。

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	<ul style="list-style-type: none"> ●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	<ul style="list-style-type: none"> ●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？

保証・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」(上記)をご覧ください、お調べください。
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一年間です。

保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。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ます ……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、次のことをご知らせください。
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

4 当社はこの電気フライヤーの補修用性能部品(この製品の機能を維持するために必要な部品)の最低保有期間は、生産打ち切り後5年です。

5 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相談窓口(14ページ参照)へご連絡ください。

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。

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

市内通話料OK 市内通話料金でご利用いただけます。

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)

※携帯電話・PHSの方はこちらへ
TEL (06) 6906-2121

※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/>