

フードプロセッサー

品番：TK213/2000

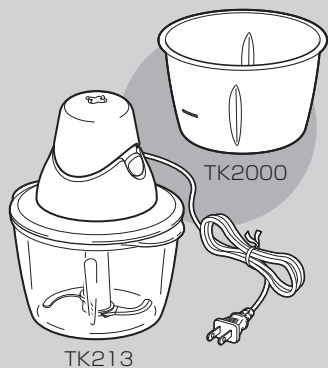
取扱説明書

保証書付き

保証書は、裏表紙に付いております。
販売店にて必ず記入を受け、大切に
保管してください。

お買い上げありがとうございました。
ご使用になる前に、この取扱説明書
を必ずお読みいただき、正しくご使
用ください。

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



安全上のご注意 …………… 1~2
各部のなまえとはたらき … 3~4



材料と調理例 …………… 5
使いかた …………… 6~7



お手入れのしかた …………… 8



故障かな?と思ったら …………… 8



収納のしかた …………… 9
仕様 …………… 9



アフターサービス ……………10
保証書 …………… 裏表紙



安全上のご注意

- ご使用前に、この「安全上のご注意」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、製品を正しく安全にお使いいただき、お使いになる人や他の人々への危害や財産の損害を未然に防ぐためのものです。必ずお守りください。
- 注意事項は次のように区分しています。

警告

誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

注意

誤った扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

- 記号は、「してはいけないこと」の内容をお知らせするものです。
 (左図の場合は分解禁止)
- 記号は、「しなければならないこと(強制)」の内容をお知らせするものです。
 (左図の場合は電源プラグをコンセントから抜く)

警告

- 交流100V以外で使わない。(日本国内専用)
200V
発火する恐れがあります。

電源コードは下記のように扱わない。

- 無理に曲げない
- ねじらない
- 引っ張らない
- 重いものをのせない
- 熱いものに近付けない
- はさみ込まない
- 加工しない
- 束ねたまま使わない

火災・感電の恐れがあります。

- 必ず守る
コンセントから電源プラグを抜くときは、電源プラグを持って抜く。
電源プラグが傷んで、火災・感電・ショート of の恐れがあります。

- 禁止
次の状態が確認されたときは使わない。
- 電源プラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 使用中、動いたり止まったりする
- 電源コードがねじれて戻らなくなった
- 電源コードの根元部分が変形・傷んでいる
- コンセントの差し込みがゆるい



火災・感電・やけど・ショート of の恐れがあります。

安全上のご注意

- 禁止
動作中にフタを開けない。
けがをする恐れがあります。

梱包材(ポリ袋・電源プラグのカバーなど)を、子供の手の届く場所に置かない。
口や鼻をふさいだり、口に入れるなどして、窒息や誤飲する恐れがあります。

- 子供だけで使わせない。
幼児の手の届く所で使わない。
幼児の手の届く所で保管しない。
子供や幼児がけが・感電する恐れがあります。

- 修理技術者以外は、絶対に分解・修理・改造をしない。
発火・感電の恐れがあります。
修理は販売店、または弊社お客様ご相談窓口にご相談ください。

- 水ぬれ禁止
本体を水につけない。
本体に水をかけない。
ぬれた手で使ったり、電源プラグの抜き差しをしない。
感電の恐れがあります。

注意

- 必ず守る
回転が完全に停止していることを確認してから、電源プラグを抜き差しする。
けがをする恐れがあります。

カッター類を取り出してから、調理材料を取り出す。
けがをする恐れがあります。

- 電源プラグを抜く
使用後や部品の取り付け、取り外し及び、お手入れをするときは、電源プラグをコンセントから抜いておく。
感電・けがの恐れがあります。

- 禁止
調理以外の目的では使わない。
業務用として使わない。
本製品が破損する恐れがあります。

安全スイッチを直接指や棒などフタ以外のもの絶対に押さない。
けがをする恐れがあります。

- みじん切りカッターまたは円板軸の先端に食材・水分が付着している状態で使わない。
本製品が故障する恐れがあります。

- カッターの刃の部分に直接手で触れない。
けがをする恐れがあります。

- 動作中に移動させない。
不安定な所では使わない。
けがをする恐れがあります。

- 40℃以上の材料はボトルに入れない。
熱湯をボトルに直接かけない。
やけど・ガラス割れによるけが・故障の恐れがあります。
40C

- 材料が多すぎたり、その他の原因で動作が止まったときは、そのままの状態では使わない。
本製品が破損する恐れがあります。

- カッターが完全に停止するまでは絶対にフタを開けない。
けがをする恐れがあります。

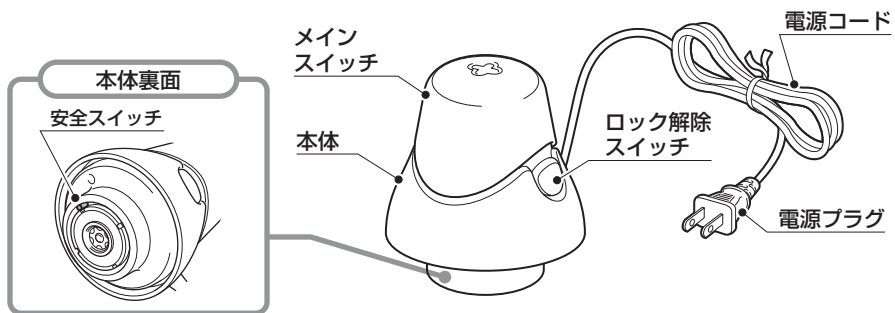
- 合計1分間使ったら、15分以上休ませる。
故障の恐れがあります。
1分以内

※イラストはTK213です。



各部のなまえとはたらき

はじめに、すべての部品・付属品が揃っていることを確かめください。
「*」の付いた部品・付属品は、お買い上げ販売店でご購入いただけます。
製品の品番と必要な部品名をご確認の上、販売店へご注文ください。
(ホームページからのご購入については10ページ参照)



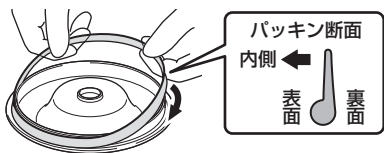
レシピブック*
本製品を使用して作ることができるレシピを紹介しています。

ボトルフタ*

ボトルフタパッキン*
お手入れをするときは、ボトルフタパッキンを引っ張って外してください。

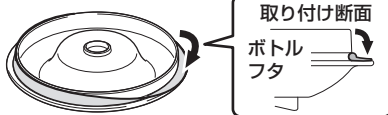
取り付けかた

① 図のように、ボトルフタパッキンの表面を内側にして取り付けます。



パッキン断面
内側 ←
表面 裏面

② 表面が上になるようにボトルフタパッキンを外側に倒します。



取り付け断面
ボトルフタ

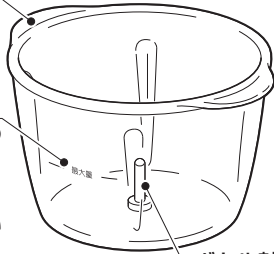
*取り付け方を誤ると液漏れの原因となります。

【TK13】

ボトル*
ガラス製

最大量

この線を超える量の材料を入れないでください。
おろし・とろろを、この線以上ためないでください。



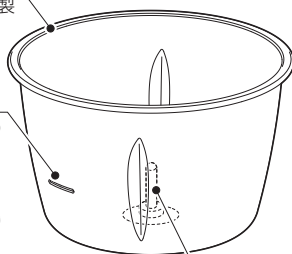
ボトル軸

【TK2000】

ボトル*
ステンレス製

最大量

この線を超える量の材料を入れないでください。
おろし・とろろを、この線以上ためないでください。



ボトル軸

ボトル底のねじは外さない。水漏れや故障の原因となります。

各部のなまえとはたらき

製品および部品の仕様は、予告なく変更する場合があります。

アタッチメント

**みじん切り
カッター***



⚠ **けがの恐れあり**
刃に触れないよう、ご注意ください。

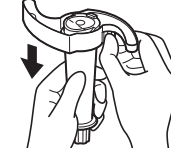
つまみ部



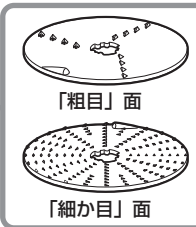
カッター保護カバー*

けが防止のため、取り付けて収納します。
(9ページ参照)

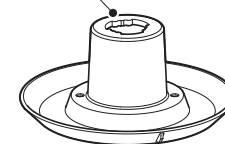
カッター保護カバーを外すときは下図のように、つまみ部を持って外します。



両面おろし刃*



バター&ホイップ*



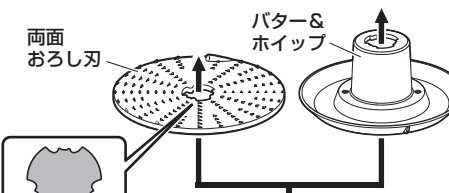
円板軸*



両面おろし刃・バター&ホイップを使うときに取り付けます。

取り付けかた

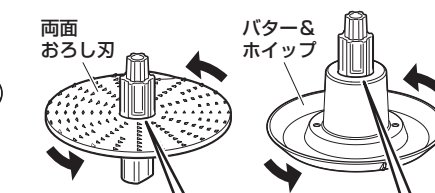
① おろし刃（使う面を上にする）/バター&ホイップの穴と円板軸の形を合わせて下まで差し込む。



穴と軸の形を合わせる

円板軸

② ロック状態になるまで、おろし刃/バター&ホイップを反時計回りにまわす。



ロック状態

ロック状態



材料と調理例

表記の重さは、最少～最大の投入量のおおよその目安です。

みじん切りカッター使用 (きざむ・まぜる)

★肉 (牛肉・豚肉・鶏肉)

投入量目安: 100~300g

- 骨やすじを取り除き2cm角以下に切る。(鶏肉は皮も取り除いてください。)
- 肉の脂身が多いと、カッターの切れ味が落ちます。

※約5~20秒間
連続プッシュします。



★魚 (白身魚・いわし・えび)

投入量目安: 100~300g

- 骨・わた・皮・頭を取り除き2cm角以下に切る。

※約30~50秒間
連続プッシュします。

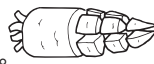


★にんじん

投入量目安: 70~300g

- 皮をむいて2cm角以下に切る。

※みじん切りの様子を見ながら、5~15回程間欠プッシュを繰り返します。



★たまねぎ

投入量目安: 70~300g

- 皮をむいて2cm角以下に切る。

※みじん切りの様子を見ながら、5~15回程間欠プッシュを繰り返します。



★キャベツ

投入量目安: 70~150g

- 芯を取り除き2cm角以下に切る。

※みじん切りの様子を見ながら、5~15回程間欠プッシュを繰り返します。



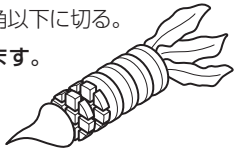
おろし刃使用 (鬼おろし・細かおろし)

★だいこん・長いも・にんじん

投入量目安: 100g以下

- 皮をむいて2cm角以下に切る。

※連続プッシュします。



バター&ホイップ (ホイップクリーム・バター作り)

★ホイップクリーム

生クリーム投入量目安: 300ml

(乳脂肪分35%以上)

※様子を見ながら、約30秒間連続プッシュします。

★バター

生クリーム投入量目安: 200ml

(乳脂肪分47%以上)

※様子を見ながら、約60秒間連続プッシュします。

使えない材料

40℃以上の材料/食材でないもの/小麦粉などの混ぜるとねばりの出る粉類/固いもの(干物・乾燥豆・干し椎茸などの乾物・冷凍食品・氷・固いナッツ類など)/ねばりけの強いもの(山いも・つくねいも・やまといも・納豆など)
 ※バター&ホイップはメレンゲ作りや共立てなど、卵の泡立てには使えません。また、乳脂肪分の低い生クリームは泡立ちません。
 ※たまねぎはうまくおろせません。



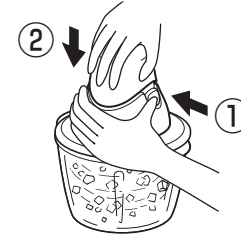
使いかた

初めてお使いになるときやしばらく使わなかったときは、ご使用前に本体以外の部品を洗ってからお使いください。(8ページ参照)

スイッチの押しかた

- ①ロック解除スイッチを押しながら、②メインスイッチを手のひらで押す。

※メインスイッチだけを強く押さないでください。故障の原因となります。



※イラストはTK213です

【連続プッシュ】

メインスイッチを押し続け、連続動作させることです。

【間欠プッシュ】

1回1秒くらいで、メインスイッチの「押し-はなす」をくり返し、間欠動作させることです。

調理のしかた

ご注意

- 合計1分間使ったら、15分以上休ませる。
- 刃の部分に直接触れない。
- 材料が入ったままのボトルに、アタッチメントを取り付けない。



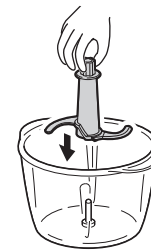
- みじん切りカッターが回らないときは、さいばしなどで材料を減らす。
※手を入れない。
- ボトルの内側に切れていない材料がはり付いてしまったときは、途中でヘラなどでかき落とす。
※必ず本体を外す前に電源プラグをコンセントから抜く。

1 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認する。

2 使用するアタッチメントを、ボトル軸に差し込む。

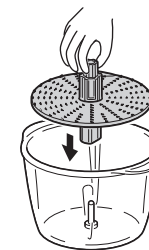
みじん切りカッター

図のように、軸の頭を持って差し込む。

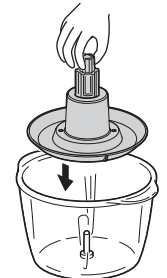


両面おろし刃

円板軸に取り付けてから(4ページ参照)、軸の頭を持って差し込む。



バター&ホイップ



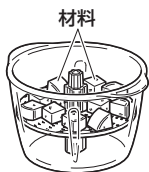
- 構造上すりおろし切れない材料が粒になって残ります。気になる場合は取り除いてください。

3 材料を入れる。(材料については5ページ参照)

●みじん切りカッター
最大量：「最大量」の線まで



●両面おろし刃
最大量：100g
材料を、重ならないように刃の上に並べる。



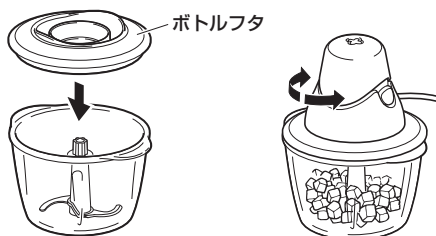
●バター&ホイップ
ホイップ目安量：300ml
バター目安量：200ml



4 ボトルフタをはめ、本体を載せて軽く左右に回してしっかりとハマる位置に取り付ける。

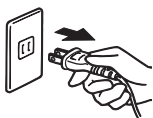
●本体を回したときにボトルごと回れば、正しく取り付けられています。

※フタが浮かないように注意してください。



5 電源プラグをコンセントに差し込み、スイッチを押して(6ページ参照)調理する。

6 回転が完全に止まってから、電源プラグをコンセントから抜く。



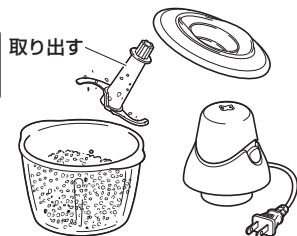
7 本体・ボトルフタを外し、アタッチメントを取り出してから、調理物を取り出す。

※アタッチメントを取り出すときは、必ず軸の頭を持ってください。

※バター&ホイップ使用後、アタッチメントが取り出しにくいときは、先に調理物を取り出してください。

※ボトルとアタッチメントは、1回使うごとにお手入れしてください。

注意
みじん切りカッターは、必ず先に取り出す。



お手入れのしかた



必ず電源プラグをコンセントから抜いてお手入れをしてください。使用後は、できるだけ早く洗ってください。

アタッチメント

- ① ブラシなどに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯(40℃以下)でよく洗い流す。
 - ② 水分をふき取り、十分に乾燥させる。
- ※軸内に入り込んだ食材は綿棒などを使いしっかり落としてください。

△ けがの恐れあり
刃に触れないよう、ご注意ください。



本体

やわらかい布を「石けん水」や「水で薄めた中性洗剤」に浸し、よくしぼってからよごれなどをふき取る。

ボトル・ボトルフタ・ボトルフタパッキン

- ① スポンジに中性洗剤をつけて洗い、水かぬるま湯(40℃以下)でよくすすぐ。
★TK2000のボトルは食器洗い乾燥機に対応しています。食器洗い乾燥機の取扱方法にしたがって洗ってください。仕様が80℃を超える食器洗い乾燥機は使えません。
- ② 水分をふき取り、十分に乾燥させる。
※ステンレスボトルは使用後すぐにお手入れする。塩分や酸を含んだ汚れを付着したまま放置するとサビの原因となります。

ご注意

- 本体は水につけたり、水をかけない。
- TK2000のボトル以外は食器洗い乾燥機は使わない。
- ペンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・漂白剤・化学ぞうきんを使わない。
- TK2000のボトル以外は40℃以上のお湯では洗わない。

故障かな?と思ったら



下記のことを確かめになり、それでも調子が悪いときはただちにご使用を中止し、お買い上げの販売店、または弊社「お客様相談窓口」にご相談ください。(10ページ参照)

こんなときは	考えられる原因	処置の方法
振動が大きい。	<ul style="list-style-type: none"> ● 材料の切りかたが大きすぎる。 ● 材料が多すぎる。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 材料を小さく切りなおす。 ● 材料を減らす。
刃がまわらない。	<ul style="list-style-type: none"> ● 材料が多すぎる。 ● 電源プラグが抜けている。 ● 本体がしっかり取り付けられていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ● 材料を減らす。 ● 電源プラグをコンセントに差し込む。 ● 電源プラグをコンセントから抜き、組み立て直す。(6ページ参照)
電源プラグが異常に熱い。	<ul style="list-style-type: none"> ● コンセントの差し込みがゆるい。 	<ul style="list-style-type: none"> ● コンセントに原因がある場合があります。最寄りの電気店にご相談ください。
本体を振ると内部で音がする。		<ul style="list-style-type: none"> ● 安全装置が動く音で故障ではありません。そのままお使いください。



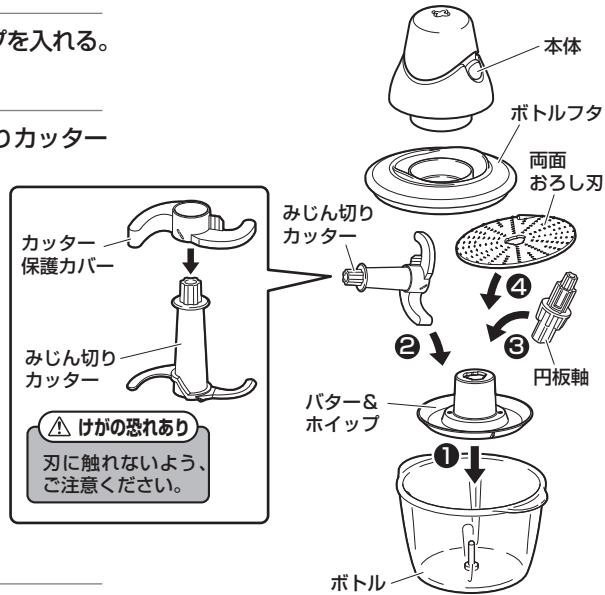
収納のしかた

アタッチメントをボトルに入れて収納できます。

- みじん切りカッターには必ずカッター保護カバーをかぶせてください。
- 必ずお手入れをして、しっかり乾燥させてから保管してください。

1 ボトルにバター&ホイップを入れる。

2 カバーを付けたみじん切りカッターと円板軸を入れる。



3 両面おろし刃を入れてフタをし、本体を載せる。

※ステンレスボウルは他の金属（鉄・アルミ等）と接触したまま保管しない。サビの原因となります。

収納状態



仕様	品名	フードプロセッサー	寸法	TK213：高さ216×幅184×奥行159(mm) TK2000：高さ210×幅159×奥行159(mm)
	品番	TK213/2000	質量	TK213：1.7kg（収納時） TK2000：1.1kg（収納時）
	電源	AC100V 50/60Hz	調理最大量	300g（液体含む）
	消費電力	320W	コード長さ	1.0m
	回転数	約5000回転/分（無負荷時）		
	定格時間	1分（1分動作後は15分休止）		



アフターサービス

1.保証書について——保証期間はご購入日より1年間です。

この取扱説明書には裏面に商品の保証書が付いています。保証書はご購入販売店で「販売店名・ご購入日」などの記入をご確認の上、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

2.修理を依頼される時

- 保証期間中は商品に保証書を添えてご購入販売店にご持参ください。保証書の記載内容にそって修理いたします。
- 保証期間が過ぎているときはご購入販売店にご相談ください。修理により使用できる場合は、お客様のご要望により有料修理いたします。

3.補修用性能部品の保有期間

当社では、この商品の補修用性能部品（商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6年としております。

4.ご使用中にふだんと変わった状態になったとき

ただちにご使用を中止し、ご購入販売店に点検・修理をご依頼ください。お客様ご自身での分解修理は危険です。（修理には特殊な技術が必要です。）

5.アフターサービスについてご不明の点があるとき

ご購入販売店にお問い合わせください。

- ご転居により、ご購入販売店のアフターサービスを受けられなくなる場合は、事前に販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで、ご購入販売店のアフターサービスを受けられない場合は、下記の「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。

テスコムお客様ご相談窓口

受付時間：9時～17時
（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

●修理についてのお問い合わせ

通話無料 0120-343-122

●その他のお問い合わせ

通話無料 0120-106-018

ホームページでもお問い合わせいただけます。
URL▶<https://www.tesco-japan.co.jp/support/>

●部品・消耗品ご購入について


テスコム製品取扱店、または下記専用ページからご購入いただけます。

※ホームページからご購入の場合は、送料等がかかります。

URL▶<https://www.tesco-shop.jp/parts/>

〒390-1242 長野県松本市和田4217-1 FAX 0263-40-3840

この製品には、リサイクル可能な部品が含まれています。廃棄の際は、お住まいの地域の条例などに従ってください。

愛情点検 	●長年ご使用のフードプロセッサーの点検を！	ご使用 中止
<p>こんな症状は ありませんか</p>	<p><small>症状</small></p> <ul style="list-style-type: none"> ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。 ●こげ臭いにおいがする。 ●製品の一部に割れ・ゆるみ等がある。 ●その他、異常や故障がある。 	<p><small>事故防止のため、電源プラグを抜き、販売店に点検・修理をご相談ください。</small></p>

〈**無料修理規定**〉

お買い上げ日から保証期間中に、取扱説明書、本体ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、本書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・ご提示の上、お買い上げ販売店にご依頼ください。

1. 保証期間内でも次のような場合には有料修理となります。
 - ①使用上の誤り、改造や不当な修理による故障または損傷。
 - ②お買い上げ後の落下、引っ越し、輸送などによる故障または損傷。
 - ③火災、地震、水害、落雷などの天災ならびに公害や異常電圧などの外部要因による故障または損傷。
 - ④業務用としての使用、車両、船舶への搭載など一般家庭用以外に使用された場合の故障または損傷。
 - ⑤本書の提示がない場合。
 - ⑥本書にお買い上げ日、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換えられた場合。
2. ご転居の場合は事前にお買い上げ販売店にご相談ください。
3. ご贈答品などで本書に記入してあるお買い上げ販売店に修理を依頼されることができない場合は、「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。(This warranty is valid only in Japan.)
5. 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。

●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などについてご不明の場合は、お買い上げ販売店または「お客様ご相談窓口」にお問い合わせください。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「アフターサービス」の項をご覧ください。当製品の保証書にご記入いただいた、お客様の個人情報、修理・交換品の発送のみに使用し、それ以外の目的で使用したり、第三者に提供する事は一切ございません。

保 証 書					
		持込修理			
品 番	TK213/2000	保証期間	お買い上げ年月日より 1年間	保証対象	本体
★お客様	ご芳名	★販売店	★お買い上げ年月日	年	月
	ご住所 (〒)		住所・店名		
	お電話		電話		

株式会社 テスコム www.tescom-japan.co.jp

本社／東京都品川区西五反田5-5-7 工場／長野県松本市和田4217-1