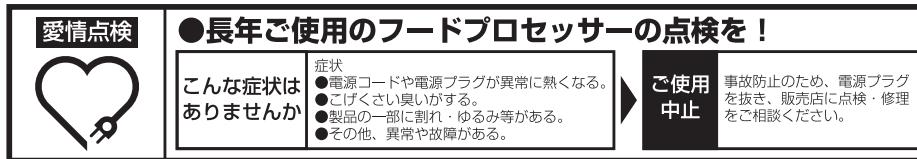


TESCOM

家庭用



〈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、お買い上げ販売店が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、お客様の個人情報は、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	TK212	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	様	★お買い上げ年月日	年 月 日	
	ご住所(〒)		★販売店	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

フードプロセッサー TK212

フードプロセッサー

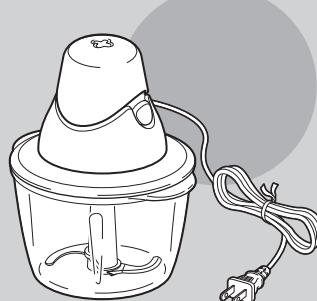
品番: TK212

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 1~3
各部のなまえとはたらき 4

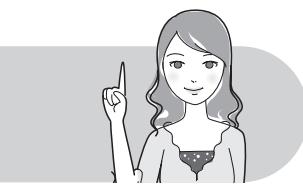
使いかた 5~6
材料と調理例 7

お手入れのしかた 8
収納のしかた 9

故障かな?と思ったら 9

仕様 9
アフターサービス 10
保証書 裏表紙

6501-1



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。

△危険

誤った扱いをすると、死亡または重傷を負う可能性があり、かつその切迫度合いが高いと想定される内容を示します。

△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)

発火する恐れがあります。



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・ショートの恐れがあります。



長期間の使用や誤使用により、
電源コードが断線する恐れがあるため、
次の状態が確認されたときは使わない。

- 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つた
- 電源コードの根元部分が変形・傷んでいる
- コンセントの差しこみがゆるい



火災・感電・やけど・ショートの恐れがあります。

- 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。

安全上のご注意



動作中にフタを開けない。
けがをする恐れがあります。



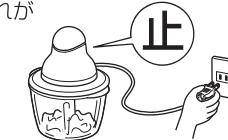
本体を水につけない。
本体に水をかけない。
ぬれた手で使ったり、
電源プラグの抜き差しをしない。
感電の恐れがあります。



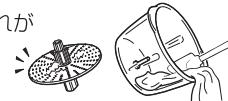
△注意



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。



必ず守る
電源プラグを抜く
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。



使用後は必ず電源プラグをコンセントから抜く。
火災・感電の恐れがあります。



安全上のご注意

△ 注意



調理以外の目的では使わない。
本製品が破損する恐れがあります。

禁 止

安全スイッチを直接指や棒など
フタ以外のもので絶対に押さない。
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°C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。
ガラス割れや
ふきこぼれによる、
けが・やけどの恐れが
あります。



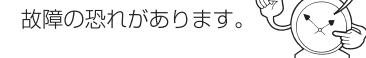
材料が多すぎたり、その他の
原因で動作が止まったときは、
そのままの状態で使わない。
本製品が破損する
恐れがあります。



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。



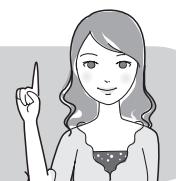
合計1分間使ったら、
15分以上休ませる。
(1分以内)



食器洗浄機や食器乾燥機を使わない。
本製品が傷む恐れがあります。

本製品は家庭用なので、業務用として
使わない。

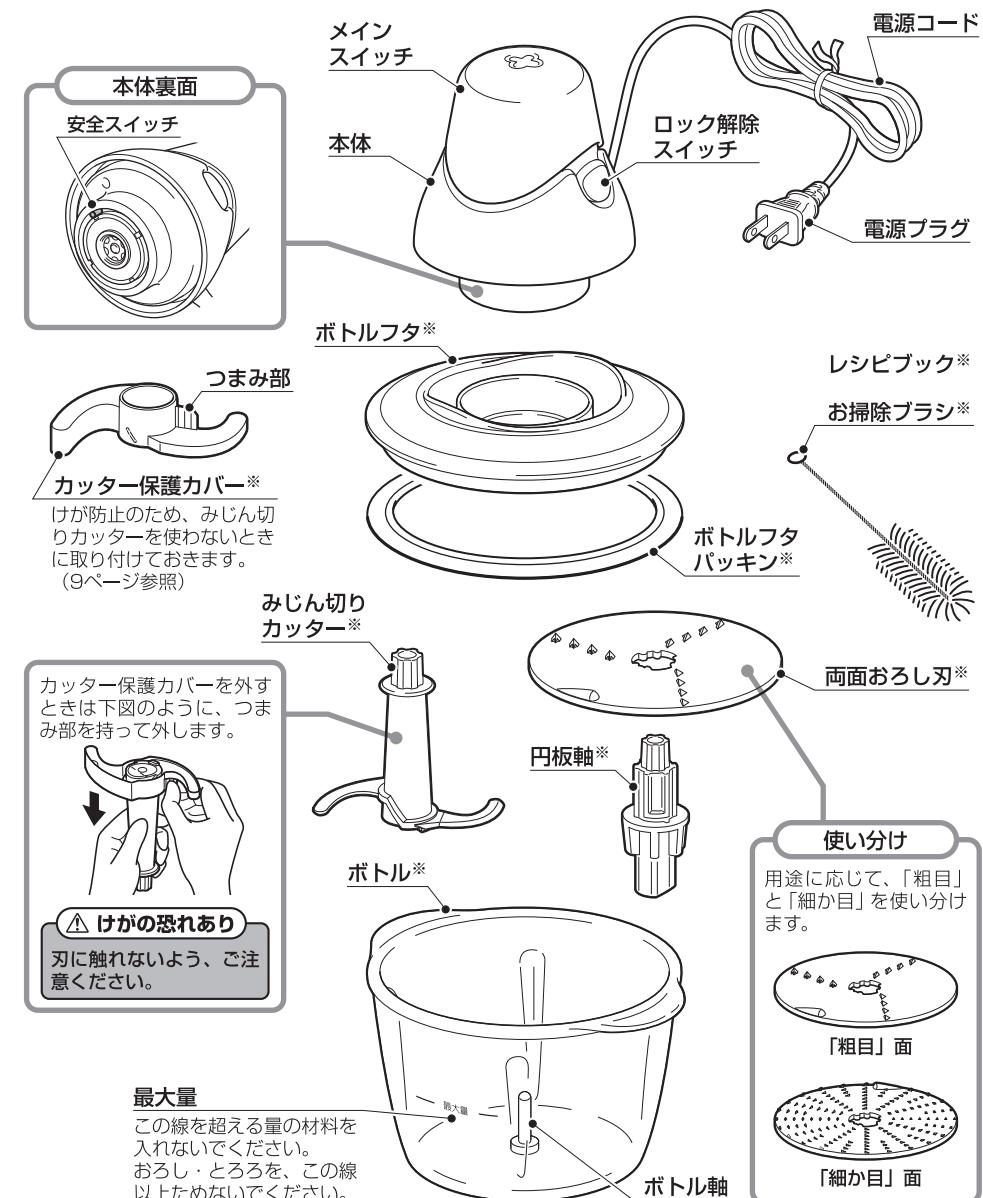
*安全上のご注意のイラストは
実際の商品とは異なります。



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お確かめください。
「※」の付いた部品・付属品はお取り寄せできます。テスコム製品取扱店へ
お問い合わせください。
ホームページでもご購入いただけます。

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





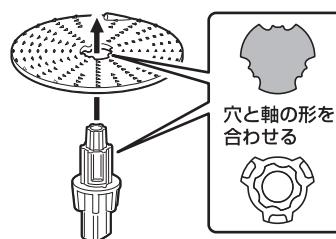
使いかた

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）

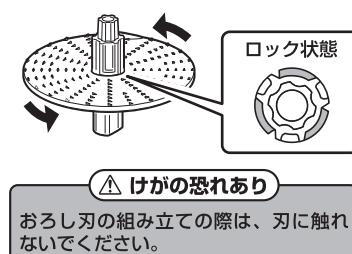
おろし刃の組み立てかた

「粗目」・「細か目」のどちらか、使いたい面を上にして組み立てます。

- 1 おろし刃の穴と円板軸の形を合わせて下まで差し込む。



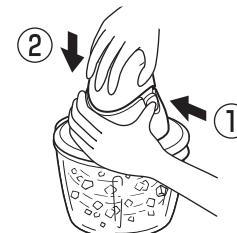
- 2 ロック状態になるまで、おろし刃を反時計回りにまわして固定する。



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。



【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「押すーはなす」をくり返し、間欠動作させることです。

材料の切りかた・入れかた

使う刃により、材料の切りかた・入れかたが違います。
材料について、7ページ「材料と調理例」を読んでお使いください。

きざむ・まぜる

【みじん切りカッター】

材料を2cm角以下に切って入れます。
1度に調理する量は、ボトルの「最大量」の線以下にしてください。

*1回使うごとに、みじん切りカッターとボトルを洗う。（8ページ参照）



おろす

【両面おろし刃】

材料を2cm角以下に切り、重ならないようにおろし刃の上に並べます。
一度に調理できる量は100g以下です。

*おろし刃で調理したものが「最大量」の線までたまつたら、別の容器に移す。



使いかた

調理のしかた

ご注意

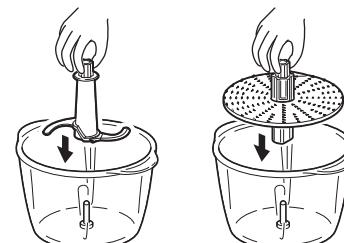
- 合計1分間使ったら、15分以上休ませる。
- 刃の部分に直接触れない。
- 材料が入ったままのボトルに、みじん切りカッターを取り付けてはいけない。



- 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。

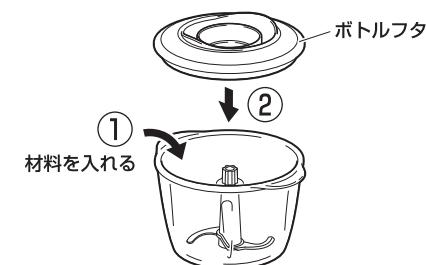
- 1 電源プラグがコンセントから抜かれていることを確認する。

- 2 みじん切りカッター／おろし刃を取り付けた円板軸（5ページ参照）を、ボトル軸に差し込む。

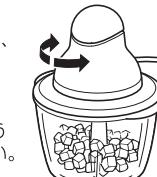


●図のように、軸の頭を持ってください。

- 3 ①材料を入れ（5ページ参照）、②ボトルフタをはめる。



- 4 本体をのせて軽く左右に回し、しっかりとはま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。

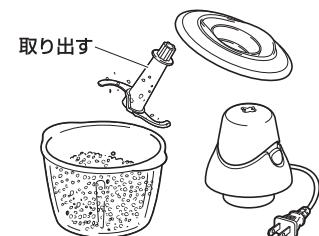
※フタが浮かないよう注意してください。

- 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（5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、みじん切りカッター／おろし刃を取り出す。





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・ませる）

★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。



★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。



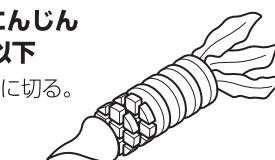
おろし刃使用（鬼おろし・細かおろし）

★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。



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）



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。

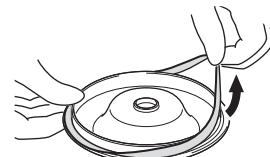
お手入れの前に

（ボトルフタパッキンの
取り付け・取り外し）

ボトルフタパッキンは取り外せます。
お手入れの際は、ボトルフタからボトルフタパッキンを外し、別々に洗ってください。
※使用時には、必ずボトルフタにボトルフタパッキンを取り付けてください。液体
がもれる原因となります。

[取り外し]

① 指でボトルフタパッキンを外します。

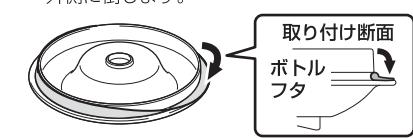


[取り付け]

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。



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。



カッター類・円板軸

①付属のお掃除ブラシを使って、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もお掃除ブラシで
しっかり落としてください。



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
がれなどをふき取ります。

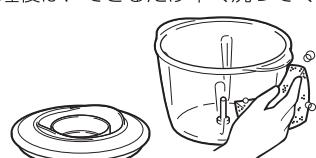


ボトル・ボトルフタ・ボトルフタパッキン

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。

②水分をふき取り、十分に乾燥させる。

※調理後は、できるだけ早く洗ってください。



ご注意

- 本体は水につけたり、水をかけない。
- 刃の部分には直接触れない。

- ベンジン・シンナー・金属たわし・磨き粉・漂白
剤・化学ぞうきんをよごれ落としして使わない。
- 食器洗浄機や食器乾燥器は使わない。
- 40℃以上のお湯では洗わない。

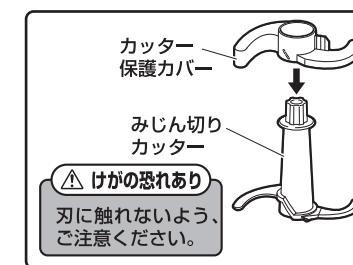


収納のしかた

みじん切りカッターなどを、図のように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。

収納状態



故障かな？と思ったら

下記のことをお確かめになり、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「お客様ご相談窓口」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。	●材料の切りかたが大きすぎる。 ●材料が多くなる。	●材料を小さく切りなおす。 ●材料を減らす。
刃がまわらない。	●材料が多くなる。 ●電源プラグが抜けている。 ●本体がしっかりと取り付けられていない。	●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。	●コンセントの差し込みがゆるい。	●コンセントに原因がある場合があります。最寄りの電器店にご相談ください。
煙が出る。 電源コードがねじれて戻らなくなった。		●ただちに使用を中止し、「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

仕様

品名	フードプロセッサー	寸法	高さ216×幅184×奥行き159 (mm)
品番	TK212	質量	1.7kg (収納時)
電源	AC100V 50/60Hz	定格時間	1分 (1分動作後は15分休止)
消費電力	320W	調理最大量	300g (液体含む)
回転数	約5000回転/分 (無負荷時)	コード長さ	1.0m



アフターサービス

1.保証書について

保証期間はお買い上げ日より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。保証書はお買い上げ販売店で「販売店名・お買い上げ日」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.修理を依頼されるとき

- 保証期間中は商品に保証書を添えてお買い上げ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お買い上げ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、お買い上げ販売店に点検・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

お買い上げ販売店にお問い合わせください。

- ご転居により、お買い上げ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、お買い上げ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: 平日 9時~17時

●部品・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

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

株式会社 テスコム

〒141-0031 東京都品川区西五反田5-5-7

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。