| 愛情点検 | 長年ご使用のミキサーの点検を！ | | |
|---|---|---|---|
| | 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。<br>●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。<br>●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。<br>振動が大きくなる。<br>●運転中、異常な音がする。<br>●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。<br>●カップにひび割れなどができた。<br>●製品にふれるとビリビリと電気を感じる。<br>●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 | ご購入店名　TEL　（　） |
|---|---|
| 年　月　日 | |

## タイガーミキサー保証書

**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 | SKT-G / N1 | |
|---|---|---|
| ★お客様 | お名前　様 | ★取扱販売店名・住所・電話番号 |
| | ご住所　〒 | |
| | 電話番号 | |
| ★ お買い上げ日 | 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〉**

1.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。

2.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、車輌、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

3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.

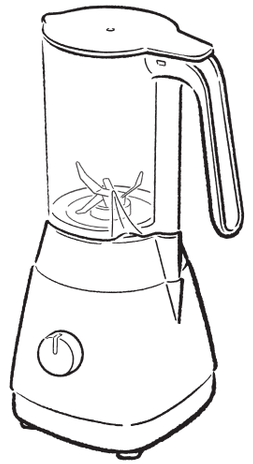
4.本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

**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。 |
|---|---|

**取扱説明書**
保証書つき

**SKT-G型**
**SKT-N1型** ❶



TIGER

## もくじ

**はじめに**
2－安全上のご注意
6－各部のなまえと付属品

**使いかた**
8－使いかた

**クッキングガイド**
11－ジュースメニュー
11－シェイク・アイスメニュー
12－スムージーメニュー
12－デザートメニュー
13－スープメニュー

**お手入れ**
14－お手入れのしかた
16－クリーニングのしかた

**困ったときは**
16－使用中に運転が止まったときは
17－故障かな？と思ったら

**その他**
18－仕様
18－消耗品・別売品のお買い求めについて
19－保証とサービスについて
19－連絡先

家庭用 **ミキサー**

**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。

# 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。**
禁止
やけど・感電・けがのおそれ。



## ⚠警告 改造はしない

**修理技術者以外の人は、分解したり、修理をしない。**
分解禁止
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.19」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

**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、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.19」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。**
必ず実施
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。
- カップにひび割れなどができた。
- 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。**
禁止
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。**
禁止

- 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・けがのおそれ。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・ふたの取りつけ・取りはずしは行わない。**
禁止
けがのおそれ。

**運転中に持ち運びしない。**
禁止
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。**
禁止
感電・けがのおそれ。
故障・破損の原因。

**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。**
必ず実施
けがのおそれ。
故障・におい・うまく調理できない原因。

### 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。

**●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。

**●くり返し運転は、4分ごとに2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。

**●氷のみでの運転（かき氷など）はしない。また、大きな氷や、市販の氷（ロックアイス）などを使わない。**
カッターが破損し、故障の原因。

**●食器洗い乾燥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・カップのみ食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使えますが、P.15「食器洗い乾燥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してください。

**●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.19」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。**

# 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

**本体の回転部を露出したままで使わない。**
けがのおそれ。

### ⚠注意

禁止

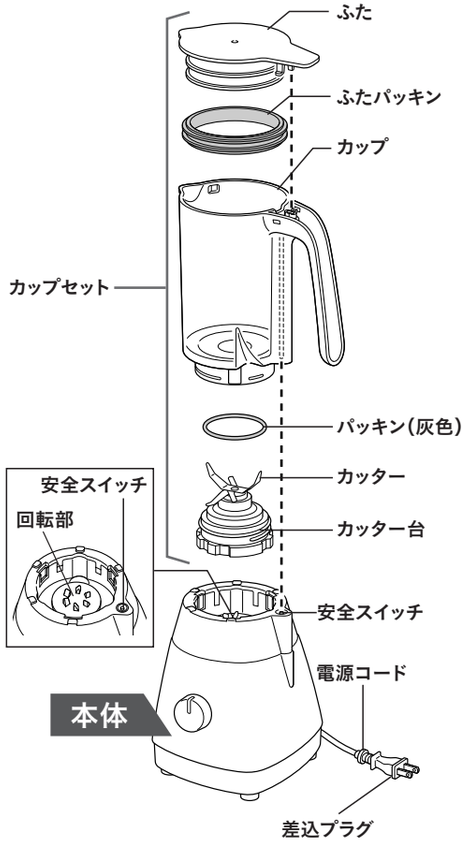
**安全スイッチを押さない。**
回転部が回転し、けがのおそれ。

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

**本体を丸洗いしたり、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・ふた

### ⚠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。

禁止

**運転中にふたをあけない。**
けがをするおそれ。

### ⚠注意

禁止

**熱い材料や熱湯をカップに入れない。**
ふきこぼれによるやけどや、けがのおそれ。

禁止

**カップ・ふたは急激な冷却や加熱をしない。**
破損して、けがのおそれ。

禁止

**カップ・ふたを冷凍庫や冷蔵庫に入れない。**
破損して、けがのおそれ。

禁止

**カップ・ふたに柑橘類の皮を入れない。**
カップ・ふたが白く変色するおそれ。

禁止

**カップの最大目盛(MAX)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・ふたを火にかけたり、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。

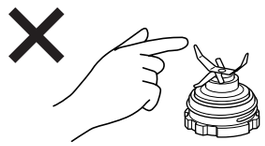
## カッター台

### ⚠警告

接触禁止

- **カッターは鋭利なので、直接手をふれない。**
- **カッターを露出したままで使わない。**

けがのおそれ。



## 電源コード・差込プラグ

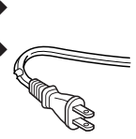
### ⚠警告

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・引っぱる・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。
- ぬれた手での差込プラグの抜き差し。

ぬれ手禁止



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.19**」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

プラグを抜く

**・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。**

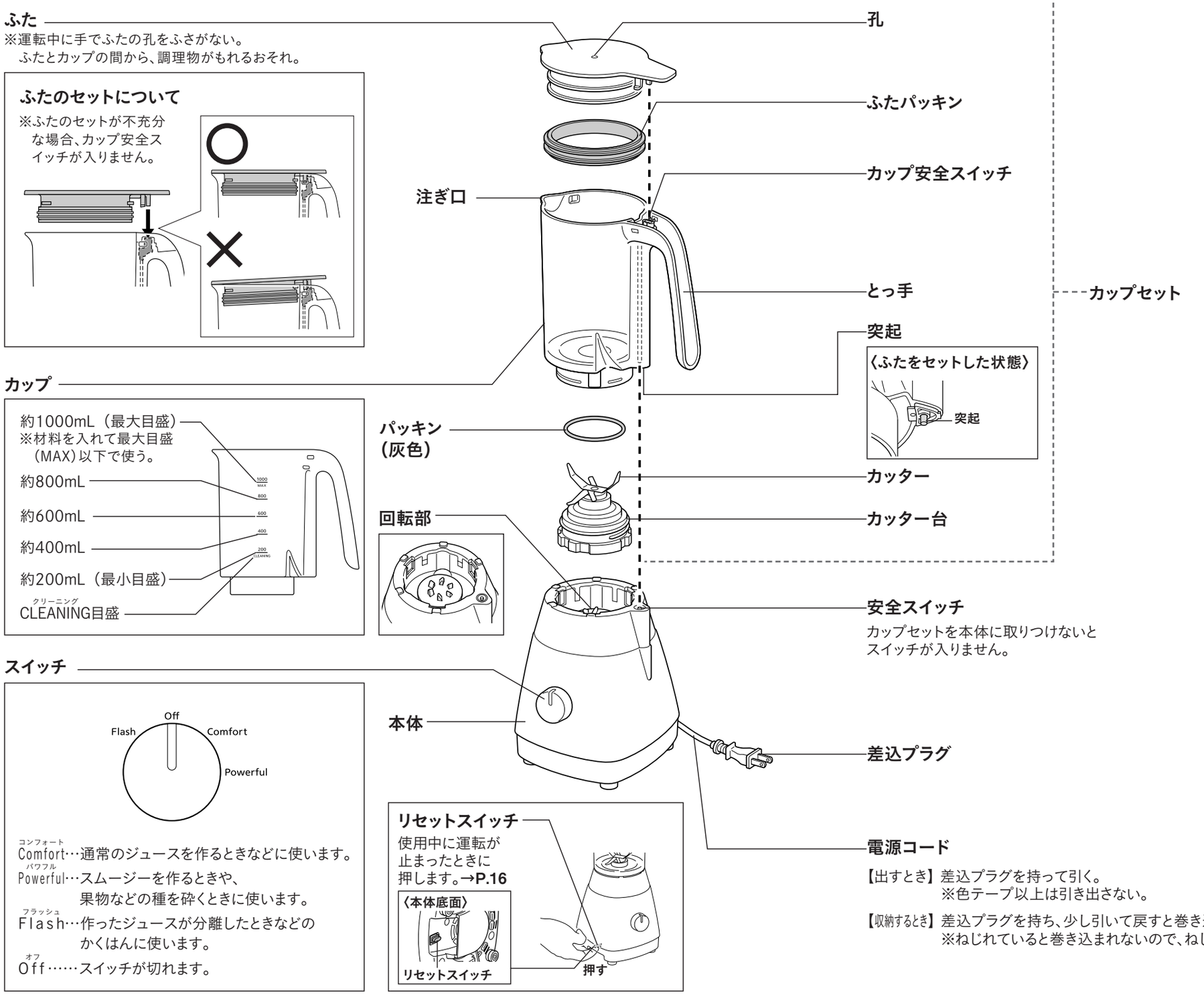
感電・けが・やけどのおそれ。ショート・発火・漏電火災の原因。

必ず実施

**スイッチが「Off(オフ)」にな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。

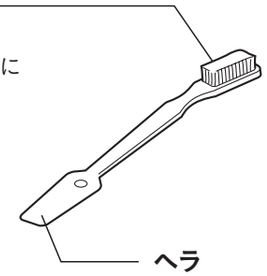
# 各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認してください。




## 付属品の確認

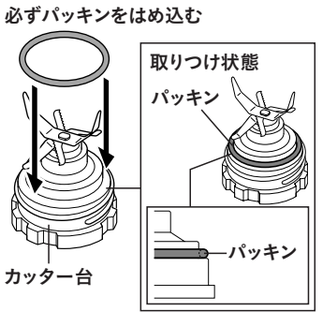
〈ヘラつきブラシ（SKT-G型のみ）〉




## 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.14**

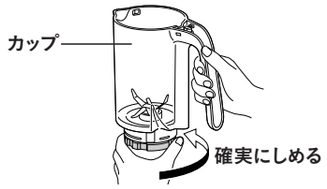
# 使いかた



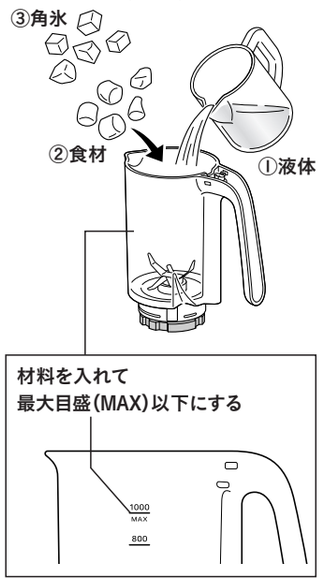

## 1 パッキンをカッター台にはめ込む。

**⚠ご注意**

- 必ずパッキンをカッター台にきっちりはめ込んで使用する。調理物がもれる原因になります。




## 2 カップをカッター台に取りつける。




## 3 準備(下ごしらえ)した材料をカップに入れる。

**《材料の下ごしらえ》**

◇材料の皮・芯・種・へたなどは取り除く。
(いちご・キウイなどの種、この取扱説明書、およびタイガーホームページに記載されているレシピは除く)
◇かたい材料は約1cm角、やわらかい材料は2 ～ 3cm角に切る。
◇みかん・レモン・ゆずなどの柑橘類は、皮をむいて実だけにする。(柑橘類の皮を入れると、カップやふたが白く変色するおそれがあります)
◇葉菜類はよく洗い、約2cm幅に切る。
◇熱い材料は冷まして入れる。

**《材料を入れる順番》**

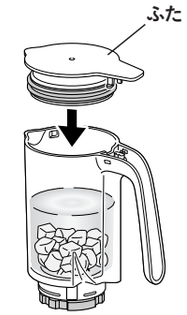
◇「①液体」→「②食材」→「③角氷(2.5cm角以内)」の順に入れる。
◇必ず液体(水・牛乳など)を入れる。(この取扱説明書、およびタイガーホームページに記載されているレシピは除く)
◇かたい材料や角氷を先に入れない。(カッターが引っかかって、回転が止まるおそれがあります)

**⚠ご注意**

- カッターは、鋭利なので直接手をふれない。
- 氷は、2.5cm角以内の角氷を入れる。大きすぎたり市販の氷を入れると、故障の原因になります。
- 最大目盛(MAX)を超えて、材料を入れない。あふれたり故障のおそれがあります。
- 材料によっては、最小目盛を超えていても、かくはんできない場合があります。かくはんできない場合は、液体(水・牛乳など)を増やしてください。

**《禁止材料》**

- 下記のような材料を入れて調理しない。故障や破損の原因になります。
  - **ねばりの強い材料(とろろいもなど)**
  - **水分の少ない材料(ゆでたじゃがいもなど)**
  - **冷凍食材**
  - **乾燥した材料(かつおぶし・乾燥大豆など)**
  - **肉・魚類**
  - **柑橘類の皮(みかん・レモン・ゆずなどの皮)**

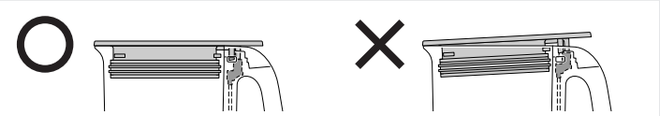


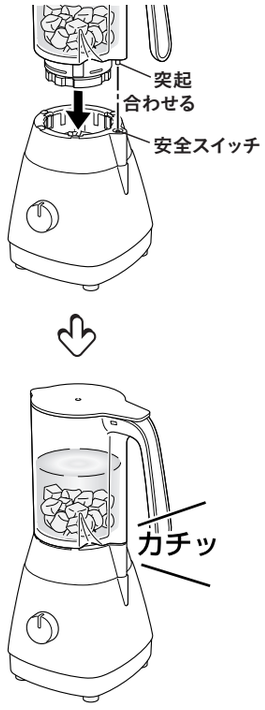

## 4 ふたを上から押さえて確実にしめる。

◇ふたパッキンが正しくセットされているか確認する。→P.15

**⚠ご注意**

- ふたが確実にしまっていない場合、安全スイッチが入らず作動しません。



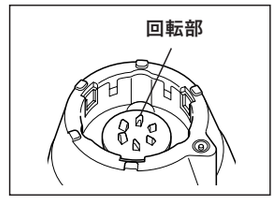


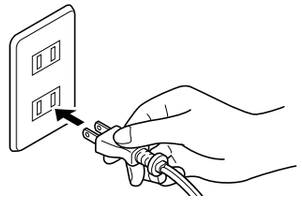

## 5 カップセットを本体に取りつける。

◇スイッチが「Powerful(パワフル)」または「Comfort(コンフォート)」になっている場合は、スイッチを「Off(オフ)」に合わせる。
◇突起と安全スイッチを合わせて取りつける。

**《ぐらついてセットしにくいとき》**

◇本体の回転部を少し回してから取りつける。

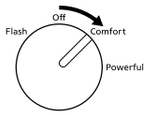


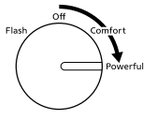
## 6 差込プラグをコンセントに差し込む。



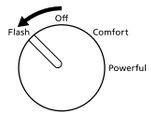

**【Comfort（コンフォート）】**

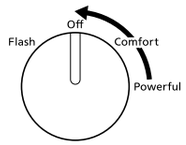



**【Powerful（パワフル）】**

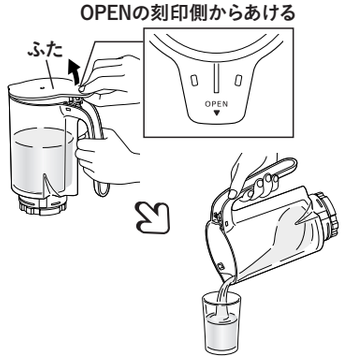


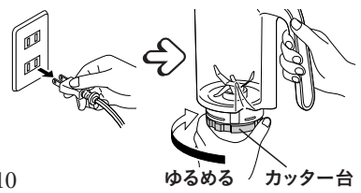

**【Flash（フラッシュ）】**
スイッチを「Flash（フラッシュ）」に合わせている間だけ回転します。
作ったジュースが分離したときなどのかくはんに使います。




**OPENの刻印側からあける**




## 7 ふたを押さえながら、スイッチを「Comfort（コンフォート）」または「Powerful（パワフル）」に合わせる。

◇続けて使える時間の合計は4分以内。くり返し使う場合は、2分以上経ってから使う。
◇かくはん時間の目安→**P.11 ～ 13**

**《材料を途中で加えたり減らすとき》**
◇スイッチを「Off（オフ）」に合わせて、回転が完全に止まってから材料を入れる。

**《カッターがカラ回りする場合》**
①スイッチを「Off（オフ）」にし、回転が完全に止まってから、カップセットを本体からはずす。
②ふたをあけ、ヘラなどで材料を押し込む。
③ふたをしめ、再度カップセットを本体に取りつけ、運転を再開する。



**⚠ご注意**



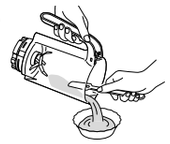

- 必ずふたをし、ふたを押さえながら使う。材料や氷などが飛び出すおそれがあります。
- 手でふたの孔をふさがない。ふたとカップの間から、調理物がもれるおそれがあります。
- 異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうなとき・回転しないときは、スイッチを「Off（オフ）」に合わせ、回転が完全に止まってから、カップセットをはずして、材料を減らす。

## 8 できあがったら、スイッチを「Off（オフ）」に合わせる。

## 9 回転が完全に止まってからカップセットを本体からはずし、ふたをあけて調理物を取り出す。

◇ふたをあけるときは、手でふたの孔をふさがない。

**《調理物が取り出しにくいとき》**
◇ヘラなどで取り出す。



**⚠ご注意**
- 作った飲み物や調理物は、できるだけ早めにお召しあがりください。

## 10 使用後は、差込プラグを抜きカッター台をはずす。

◇お手入れのしかた→**P.14**



# クッキングガイド

ジュースメニュー……P.11　デザートメニュー……P.12
シェイク・アイスメニュー……P.11　スープメニュー……P.13
スムージーメニュー……P.12

- 必ず記載している分量で作ってください。（分量を変えるとうまくできない場合があります）
- 使いかたは**P.8 ～ 10**参照。
- 各メニューに記載のカロリー表記は目安です。
- 氷は、家庭用冷蔵庫の製氷器で作った約2.5cm角以内の角氷を使用してください。
- はちみつを含むものは、1歳未満の乳児には与えないでください。
- 食材の状態によっては、かけらや繊維などが残る場合があります。量を減らしたり、かくはん時間を長くしてください。
- かくはん中に食材がカップ内にはりついた場合は、運転を停止し、ヘラなどではりついた食材を落としてから再度かくはんしてください。
- 材料をカップに入れるときは、必ず手順通りに入れてください。
- 長時間放置するなど、食材の鮮度を落とさないようにしてください。
- 使用後は、カップ・カッター台などをよく洗い清潔に保ってください。

**その他のレシピは、タイガー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があります。必ず様子を見ながら行ってください。

## ジュースメニュー

### にんじんりんごジュース　コンフォート

材料（約３人分）　67kcal／1人分
牛乳…210mL
にんじん…1/3本(約60g)
りんご…1/3個(約65g)
角氷…4個(約60g)
はちみつ…大さじ3/4

**作りかた**
①にんじんは皮をむいて約1cm幅の半月切りにする。
②りんごは皮をむいて種と芯を取り、2 ～ 3cm角に切る。
③牛乳→にんじん→りんご→角氷→はちみつの順にカップに入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約2分**かくはんする。

### マンゴーパイナップルジュース　コンフォート

材料（約３人分）　92kcal／1人分
飲用ヨーグルト…210mL
パイナップル…120g
マンゴー…120g
角氷…4個(約60g)

**作りかた**
①パイナップル、マンゴーは約1cm角に切る。
②飲用ヨーグルト→パイナップル→マンゴー→角氷の順にカップに入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約1分**かくはんする。

### ミックスジュース　コンフォート

材料（約３人分）　87kcal／1人分
牛乳…120mL
缶詰のシロップ…大さじ3/4
みかん(缶詰) …60g
黄桃(缶詰) …60g
バナナ…3/4本(約75g)
りんご(小) …1/8個(約25g)
角氷…4個(約60g)

**作りかた**
①黄桃は2 ～ 3cm角に切る。
②バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。
③りんごは皮をむいて種と芯を取り、2 ～ 3cm角に切る。
④牛乳→缶詰のシロップ→みかん→黄桃→バナナ→りんご→角氷の順にカップに入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約1分**かくはんする。

### キャベツグレープフルーツジュース　コンフォート

材料（約３人分）　64kcal／1人分
水…30mL
グレープフルーツ…1 1/8個(約330g)
キャベツ…90g
はちみつ…大さじ3/4

**作りかた**
①グレープフルーツは皮をむいて果肉を取り出し、2 ～ 3cm角に切る。
②キャベツはよく洗い、約2cm角に切る。
③水→グレープフルーツ→キャベツ→はちみつの順にカップに入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約1分**かくはんする。

### バナナ抹茶ラテ　コンフォート

材料（約３人分）　86kcal／1人分
牛乳…240mL
バナナ…1本(約100g)
抹茶…小さじ1 1/2
角氷…4個(約60g)
シナモンパウダー…適量

**作りかた**
①バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。
②牛乳→バナナ→抹茶→角氷の順にカップに入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約1分**かくはんする。お好みでシナモンパウダーをかけてください。

## シェイク・アイスメニュー

### バニラシェイク　コンフォート

材料（約３人分）　231kcal／1人分
牛乳…165mL
卵黄…1 1/2個
砂糖…小さじ1 1/2
バニラアイスクリーム…250g
角氷…4個(約60g)

**作りかた**
牛乳→卵黄→砂糖→アイスクリーム→角氷の順にカップに入れ、**「Comfort（コンフォート）」で約50秒**かくはんする。（アイスクリームは小分けにして入れる）

ワンポイント
お好みでいちごやバナナを入れると、いちごシェイクやバナナシェイクがお楽しみいただけます。（いちごは洗ってへたを取り、2～3cm角に切る。バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。どちらも卵黄の後にカップに入れる。）

### バニラアイス　コンフォート

材料（約３人分）　528kcal／1人分
生クリーム(動物性) …300mL
卵(M) …1 1/2個
砂糖…45g
バニラエッセンス…少々

**作りかた**
①生クリーム→卵→砂糖→バニラエッセンスの順にカップに入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約1分30秒**かくはんする。
②金属製の容器などに注ぎ入れ、冷凍庫で約3～4時間冷やし固める。

## スムージーメニュー

### まるごとぶどうスムージー パワフル

材　料　（約３人分）
79kcal／1人分

ぶどう（大粒）…400g

作りかた
①ぶどうは房からはずし、よく洗う。
②皮・種つきのままカップに入れ、**「Powerful（パワフル）」で約1分30秒〜2分**かくはんする。

### アボカドとバナナのスムージー パワフル

材　料　（約３人分）
148kcal／1人分

牛乳…250mL
バナナ…1本(約100g)
アボカド…1個(約80g)
はちみつ…大さじ3/4

作りかた
①バナナは皮をむいて2〜3cm幅に切る。
②アボカドの皮をむき、種を取り、実を2〜3cm角に切る。
③牛乳→バナナ→アボカド→はちみつの順にカップに入れ、**「Powerful（パワフル）」で約1分30秒〜2分**かくはんする。

### りんごと赤パプリカのスムージー パワフル

材　料　（約３人分）
96kcal／1人分

水…75mL
バナナ…1 1/2本(約150g)
パプリカ(赤)…3/4個(約90g)
りんご(小)…1個(約200g)
角氷…4個(約60g)

作りかた
①バナナは皮をむいて2〜3cm幅に切る。
②パプリカはへたと種を取り、2〜3cm角に切る。
③りんごはよく洗い、皮はむかず、種と芯を取って2〜3cm角に切る。
④水→バナナ→パプリカ→りんご→角氷の順にカップに入れ、**「Powerful(パワフル)」で約2分〜2分30秒**かくはんする。

### キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー パワフル

材　料　（約３人分）
91kcal／1人分

水…145mL
バナナ…1 1/2本(約150g)
サラダほうれん草…1束(約70g)
キウイ…1個
みかん…1 1/2個

作りかた
①バナナは皮をむいて2〜3cm幅に切る。
②ほうれん草はよく洗い、約2cm幅に切る。
③キウイはへたを取り、皮はむかずに2〜3cm角に切る。
④みかんは皮をむいて2〜3cm角に切る。
⑤水→バナナ→ほうれん草→キウイ→みかんの順にカップに入れ、**「Powerful(パワフル)」で約2分**かくはんする。

## デザートメニュー

### チーズケーキ コンフォート

材　料　（18cm丸型1個分）
325kcal／1/8カット分

〈土台〉
ビスケット…90g
無塩バター…45g

〈ケーキ生地〉
クリームチーズ…200g
生クリーム(動物性)…150mL
卵(M)…2個
砂糖…75g
薄力粉…23g
レモン汁…3〜4滴(約4g)

作りかた
〈土台〉
①砕いたビスケットと溶かした無塩バターをボウルに入れて、よく混ぜる。
②①を型の底に敷き、冷蔵庫で冷やしておく。

〈ケーキ生地〉
③クリームチーズは2〜3cm角に切り、室温に戻してやわらかくしておく。
④オーブンを160度に予熱しておく。
⑤生クリーム→卵→砂糖→薄力粉→レモン汁の順にカップに入れ、**「Comfort（コンフォート）」で約20秒**かくはんする。
⑥さらに③を入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約30秒**かくはんする。
⑦②の型に⑥を流し込み、160度のオーブンで約50分焼く。
⑧焼きあがったらオーブンから取り出し、型に入れたまま粗熱をとり、冷蔵庫で2時間以上冷やす。

### マンゴームース コンフォート

材　料　（プリンカップ6個分）
125kcal／プリンカップ1個分

マンゴー（缶詰）…300g
牛乳…150mL
生クリーム(動物性)…75mL
砂糖…大さじ3
レモン汁…小さじ1 1/2
粉ゼラチン…7.5g
お湯…大さじ3

作りかた
①粉ゼラチンはお湯に溶かす。
②マンゴーは2〜3cm角に切る。
③牛乳→生クリーム→①→②→砂糖→レモン汁の順にカップに入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約1分**かくはんする。
④③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。

### グレープフルーツシャーベット フラッシュ

材　料　（約３人分）
118kcal／1人分

グレープフルーツ(大)…1 1/2個
グラニュー糖…60g
お湯…75mL
レモン汁…小さじ3/4
ミント…適量

作りかた
①グラニュー糖にお湯を加えて溶かし、冷ます。
②グレープフルーツは皮をむいて果肉を取り出し、2〜3cm角に切る。
③①→②→レモン汁の順にカップに入れ、**「Flash(フラッシュ)」で約5秒**かくはんする。
④③を製氷皿に入れて冷凍庫で冷やし固める。
⑤固まったら、カップに④を15個(約200g)ずつ入れ、**「Flash(フラッシュ)」で約10回**かくはんし、バットに入れて、再び冷凍庫で冷やし固める。
⑥できあがったら器に盛り、お好みでミントを添える。



## スープメニュー

### コーンポタージュ コンフォート

材　料　（約３人分）
163kcal／1人分

コンソメスープ…150mL
コーン(缶詰)…330g
コーン汁(缶詰)…165mL
牛乳…120mL
塩…少々
こしょう…少々
生クリーム(動物性)…30mL
クルトン…適量
きざみパセリ…適量

作りかた
①コンソメスープ、コーン、コーン汁をカップに入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約3分**かくはんする
②①を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、塩、こしょうで味をととのえる。
③こげないように混ぜながら火を通し、煮立ってきたら火を止めて、生クリームを加えて混ぜる。
④できあがったら器に盛りつけ、お好みでクルトンとパセリをのせる。
※コーン汁が165mLない場合は、コンソメスープを足してください。

### ほうれん草スープ コンフォート

材　料　（約３人分）
260kcal／1人分

玉ねぎ…3/8個(約75g)
ほうれん草…3株(約150g)
バター…23g
薄力粉…大さじ1 1/2
コンソメスープ…300mL
牛乳…230mL
塩…少々
こしょう…少々
生クリーム(動物性)…75mL

作りかた
①玉ねぎは2〜3cm角に切る。ほうれん草は根元を切って洗い、約2cm幅に切る。
②鍋にバターを入れて熱し、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
③薄力粉を加えてこげないように炒める。
④コンソメスープを加え、煮立てる。
⑤粗熱がとれたらカップに入れ、ほうれん草を加えて、**「Comfort（コンフォート）」で約1分30秒**かくはんする。
⑥⑤を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、塩、こしょうで味をととのえる。
⑦できあがったら器に盛りつけ、生クリームを加える。

### ビシソワーズ コンフォート

材　料　（約３人分）
135kcal／1人分

じゃがいも(大)…1個
玉ねぎ…1/4個(約50g)
バター…5g
コンソメスープ…200mL
牛乳…300mL
塩…小さじ1/2
こしょう…少々
クラッカー…適量
きざみパセリ…適量

作りかた
①玉ねぎは2〜3cm角に切る。じゃがいもは皮をむいて2〜3cm角に切り、水にさらす。
②鍋にバターを入れて熱し、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。
③コンソメスープ、塩を加えて火にかけ、じゃがいもがやわらかくなるまで煮る。
④粗熱がとれたらカップに入れ、牛乳を加えて**「Comfort(コンフォート)」で約1分〜1分30秒**かくはんする。
⑤別の容器に移して塩、こしょうで味をととのえ、冷蔵庫で冷やす。
⑥冷えたら器に盛りつけ、お好みで砕いたクラッカーとパセリをのせる。

### かぼちゃスープ コンフォート

材　料　（約３人分）
162kcal／1人分

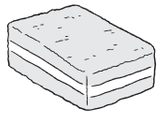
玉ねぎ…3/8個(約75g)
かぼちゃ…正味230g
バター…15g
コンソメスープ…600mL
牛乳…150mL
塩…少々
こしょう…少々
クルトン…適量

作りかた
①玉ねぎは2〜3cm角に切る。かぼちゃは皮、種、わたを取り、2〜3cm角に切る。
②鍋にバターを入れて熱し、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。
③かぼちゃの表面に焼き色がついてきたらコンソメスープを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
④粗熱がとれたらカップに入れ、**「Comfort(コンフォート)」で約1分**かくはんする。
⑤④を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、塩、こしょうで味をととのえる。
⑥できあがったら器に盛りつけ、お好みでクルトンをのせる。

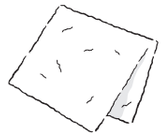
# お手入れのしかた

◇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。

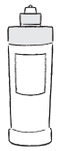
**準備する用具・洗剤**



**やわらかいスポンジ**



**やわらかい布**
**やわらかいブラシ**



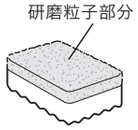
**家庭用の中性台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）**

**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。樹脂の表面が削れ、劣化・変色の原因。



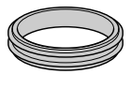

- □**中性以外の洗剤**
- □**シンナー類・クレンザー・漂白剤**
- □**化学ぞうきん**
- □**熱湯**
- □**食器洗い乾燥機・食器乾燥器（ふた・カップは除く）**

## 使うたびに洗うもの

カップ・ふた・ふたパッキン・パッキンは、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.19**」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。



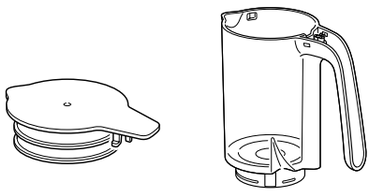

**カッター台**



**ふたパッキン**



**パッキン**

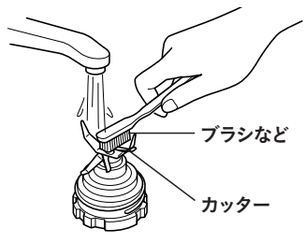


**ふた**　**カップ**

ふたとカップは食器洗い乾燥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。
※カッターはブラシなどで洗う。




**2. 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。**

### ⚠ご注意

- 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。
- ぬるま湯でカップを洗った場合、カップ安全スイッチの管内部がくもる場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。くもりは充分乾燥させると取れます。



## 食器洗い乾燥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い乾燥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

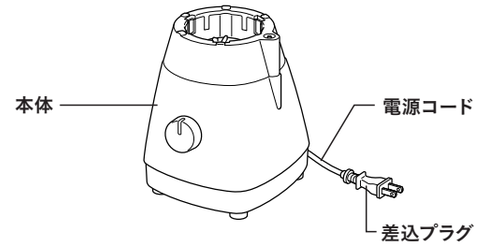
- 必ず食器洗い乾燥機専用の洗剤を使用する。
- 柑橘類成分入りの洗剤を使用しない。白く変色するおそれがあります。
- ヒーターや高温部の近くを避け、温度設定ができる機種は低温に設定する。
高温にふれると、白く変色するおそれがあります。
- ご使用とともにふたの取りつけ、取りはずしがかたくなることがありますが、使用上の品質に支障はありません。

## 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

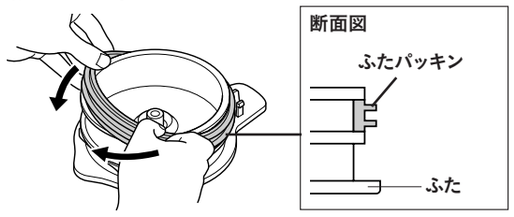
- 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

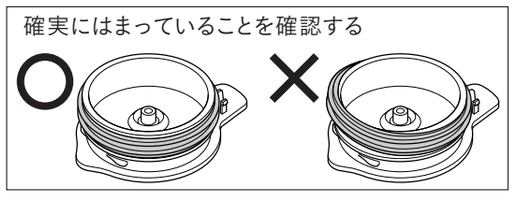



## ふたパッキンのつけかた

ふたパッキンは、はずしてお手入れできます。

**ふたパッキンを指でなぞるように溝にはめ込む。**




## においの取り除きかた

においが残ったときは、カップセットのにおいを取り除いてください。

**1. カッター・カップを洗う。→P.14**
**2. カップセットに、水またはぬるま湯を1000の目盛まで入れ、クエン酸 約10gをしばらく入れておく。**
**3. 再度、P.14の要領でお手入れする。**

## 長期間使わないとき

**1. P.14と上記の要領で、各部をお手入れする。**
**2. 日陰で充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。**

# クリーニングのしかた

◇汚れの落ちにくいものを調理したときは、クリーニングをしてください。

**1 カップセットに、水またはぬるま湯を入れる。**
※パッキンも必ずセットする。
**【水またはぬるま湯の量の目安】**
CLEANING（クリーニング）目盛まで入れる。
**→P.6**

**2 少量（数滴）の家庭用の中性台所用合成洗剤を入れて、ふたをする。**

**3 カップセットを本体にセットし、スイッチを「Comfort（コンフォート）」に合わせて、約30秒かくはんする。→P.8 ～ 10**



**4 汚れが落ちにくいときは、手順❸を1 ～ 2回くり返す。**

**5 スイッチを「Off（オフ）」に合わせて、水（ぬるま湯）をすてる。**

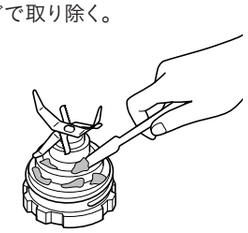
**6 差込プラグをコンセントから抜いて、各部をお手入れする。→P.14**

# 使用中に運転が止まったときは

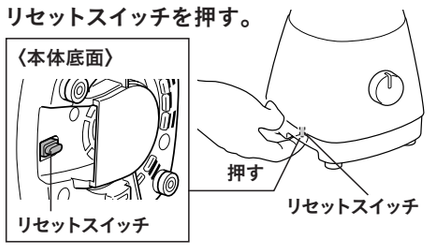
◇材料が多すぎたりして、モーターに負荷がかかると、保護装置が働いて運転が止まりますが、故障ではありません。
以下の要領で直してください。

**1 運転を停止し、差込プラグを抜く。**

**2 材料を減らす。→P.8 ～ 10**
※調理できない材料は取り除く。
※カッターに氷が引っかかっている場合は、氷を水で流して取り除く。
※カッター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。



**3 リセットスイッチを押す。**

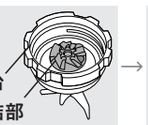
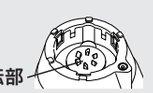



**4 運転を開始する。**
※またすぐに運転が停止する場合は、2分ぐらい経ってから使う。
※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店、または「連絡先**→P.19**」に記載のお客様ご相談窓口、修理サイトまで修理をご依頼ください。



# 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 |
|---|---|---|---|
| ●スイッチが入らない。 | 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 |
| | ふたがカップから浮いていませんか。 | ふたを確実にしめる。 | 6・9 |
| | カップセットが本体に、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。 | 9 |
| | 材料が引っかかっていませんか。 | 材料をすべて取り出し、入れ直す。 | 10 |
| | 材料を入れすぎていませんか。 | 材料を減らし、リセットスイッチを押す。 | 16 |
| ●使用中に運転が止まる。または、「Comfort（コンフォート）」だけ動かない。 | 調理できない材料が入っていませんか。 | 調理できない材料を取り除き、リセットスイッチを押す。 | 8・16 |
| | 材料を入れすぎていませんか。 | 材料を減らし、リセットスイッチを押す。 | 16 |
| | 調理物の水分が少なくありませんか。 | 材料を減らして、水分を追加し、リセットスイッチを押す。 | 8・16 |
| | ふたがカップから浮いていませんか。 | ふたを確実にしめる。 | 6・9 |
| ●調理物がもれる。 | カップ・カッター台が正しく確実にセットされていますか。 | 確実にセットする。 | 8 |
| | パッキン・ふたパッキン・カッター台が取りつけられていますか。 | パッキン・ふたパッキン・カッター台を確実に取りつける。 | 8・9・15 |
| | パッキン・ふたパッキンが破損していませんか。 | 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ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでパッキン・ふたパッキンをお買い求めください。 | 18 19 |
| | 材料を入れすぎていませんか。 | 材料を減らす。 | 8～10 |
| ●カラ回りする。 | 液体（水・牛乳など）が少なすぎませんか。 | 液体（水・牛乳など）を増やす。 | 8～10 |
| | 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。 | 10 |
| ●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。 | ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。 | 6・7 |
| | 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ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。 | 6 7 19 |
| ●モーター音はするが、回転しない。 | カッター台の連結部が削れていませんか。 | 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ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトで、カッター台をお買い求めください。 | 18 19 |
| | 本体の回転部が削れていませんか。 | 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ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。 | 19 |

## 故障かな?と思ったら

| 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 |
|---|---|---|---|
| ●**本体の回転部周辺・カッター台裏側の連結部周辺から黒っぽい液体が出る。** | 本体の回転部周辺・カッター台裏側の連結部周辺に黒っぽい液体(潤滑油)が付着する場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。乾いたやわらかい布でふき取ってください。 | | ― |
| ●**カップ・ふたが白く変色した。** | 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ご相談窓口、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。 | 4<br>18<br>19 |
| | 柑橘類成分入りの洗剤を使っていませんか。 | | |
| | 食器洗い乾燥機や食器乾燥器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せんか。 | | |
| | 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の箇所がある。** | 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。 | | ― |

## 仕様

| | | |
|---|---|---|
| 電源 | | 100V 50-60Hz |
| 消費電力 | | 270W |
| 定格時間(分) | | 連続運転(4分間運転、2分間停止のくり返し) |
| 回転数*<br>(「Powerful(パワフル)」運転時) | | 約9000回/分<br>(1000mL水負荷時) |
| 定格容量 | | 1000mL |
| 外形寸法*(cm) | 幅 | 21 |
| | 奥行 | 19 |
| | 高さ | 38.2 |
| 質量*(kg) | | 2.8 |
| コードの長さ*(m) | | 1.2 |

＊：おおよその数値です。

## 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。→**P.19**

**消耗品**　**◆パッキン　◆ふたパッキン　◆ふた**
汚れやにおいがひどくなったり、破損したとき、または着脱しにくくなったときは、上記でお買い求めください。

**別売品**　**◆カップ　◆カッター台　◆ヘラつきブラシ(SKT-G型のみ)**
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「使用中に運転が止まったときは」→**P.16**、「故障かな?と思ったら」→**P.17・18**をご覧になり、お調べください。
それでも不具合がある場合は、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。詳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。<br>①製品名　②品番(本体底面に表示)　③製品の状況(できるだけ詳しく) |

**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、製造終了後10年です。**
※部品設定、材料調達や設備状況により10年未満でも購入・修理できない場合があります。

**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**
有料でご案内させていただいております。
※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-forest.com/c/lOmq

**修理に関するご案内・受付サイト**
https://www.tiger-forest.com/c/6PZ2

ホームページアドレス　https://www.tiger-corporation.com
※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。

TIGER
安心・長く愛せる
製造終了後
**10年間**
・消耗部品購入
・修理(有償)
できます

部品設定、材料調達や設備状況により10年未満でも購入・修理できない場合があります。