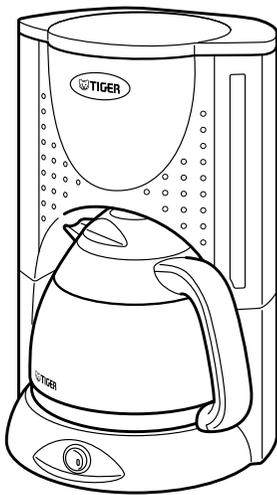


# タイガー コーヒーマーカー (ドリップタイプ)

## 取扱説明書 保証書つき

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。



点検、修理などを依頼される時などに記入しておくくと便利です。

ご購入年月日	年	月	日
ご購入店名			
TEL ( )			

日本国内100V専用(交流100V以外の電源では使用できません)

## もくじ

### はじめに

- 1 安全上のご注意 ..... 2
- 2 各部のなまえとはたらき ... 5

### 使いかた

- 3 使いかた ..... 6
- 4 お手入れのしかた ..... 10

### 困ったときは

- 5 故障かな?と思ったら ..... 11

### その他

- 仕様 ..... 11
- 連絡先 ..... 11
- 保証とサービスについて... 裏表紙

# 1 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。

お使いになる人や他の人々への危害や損害を未然に防止するために必ずお守りください。  
 本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。  
 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。

注意事項は、誤った使いかたで生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分しています。

**⚠ 警告**

「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容を示します。

---

**⚠ 注意**

「傷害を負う、または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容を示します。

**絵表示の例**

 この絵表示は行為を「禁止」する内容です。

 (分解禁止)

 この絵表示は行為を「強制」したり、「指示」したりする内容です。

 (強制・指示)       (差し込みプラグを抜く)

## ⚠ 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。  
火災・感電・けがの原因。

---

-  交流100V以外では使用しない。  
火災・感電の原因。

---

-  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、発火するおそれ。

---

-  電源コードは、破損したまま使用しない。また、電源コードを傷つけない。  
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)  
火災・感電の原因。

---

-  差し込みプラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。  
火災の原因。

---

-  差し込みプラグは根元まで確実に差し込む。  
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

---

-  電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない。  
感電・ショート・発火の原因。

---

-  ぬれた手で、差し込みプラグの抜き差しをしない。  
感電やけがをするおそれ。

---

-  コーヒーサーバーなしで使わない。  
やけどをするおそれ。



## ⚠ 警告

-  子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。  
やけど・感電・けがをするおそれ。
- 
  -  蒸気口に触ったり、顔などを近づけない。  
やけどをするおそれ。  
特に乳幼児には、さわらせないように注意すること。

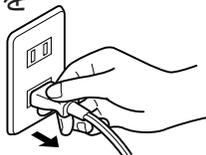
---

  -  水につけたり、水をかけたりしない。  
ショート・感電のおそれ。

## ⚠ 注意

-  不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使用しない。  
火災や、テーブル・敷物の変色・変形の原因。
- 
  -  使用中や使用後しばらくは湯出口・フィルター・サーバー台などの高温部にふれない。  
やけどをするおそれ。  
特に乳幼児にはさわらせないようにすること。
-  使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。  
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

---

  -  必ず差し込みプラグを持って引き抜く。  
感電やショートして発火するおそれ。
- 
  -  壁や家具の近くでは使わない。  
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。キッチン用収納棚などを使うときは、中に蒸気がこもらないように注意すること。
-  コーヒーサーバーを載せたまま本体を動かさない。  
やけどやけがの原因。

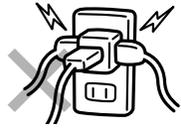
---

  -  お手入れは冷えてから行う。  
高温部にふれることによるやけどのおそれ。
-  抽出中にコーヒーサーバーをはずさない。  
やけどの原因。

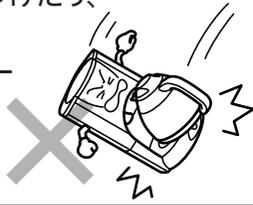
# 1 安全上のご注意

## お願い

タコ足配線はしない。  
火災のおそれ。



倒したり落したりぶつかけたり、  
強い衝撃を与えない。  
故障や、コーヒーサーバー  
などが破損するおそれ。



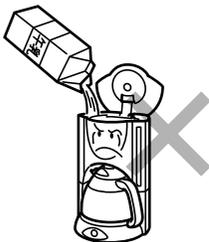
火気の近くでは  
使用しない。  
変形・故障  
の原因。



業務用として使用しない。  
故障の原因。

専用のコーヒ-サーバ-以外は使用しない。  
お湯があふれて、やけどや故障するおそれ。  
また、テーブルや敷物を汚す原因。

水タンクに水以外のものを入れない。  
故障の原因。ミネラルウォーターや  
アルカリイオン水を使用した場合、本体内部に  
カルシウム分が付着しやすくなったり、また、  
付着したカルシウム分が  
はがれて本体内のお湯や  
蒸気の出口をふさぐなど、  
故障の原因にもなるため、  
よりこまめにお手入れを  
すること。



使用中や使用直後は湯出口および蒸気口に  
手をふれない。  
やけどをするおそれ。



水タンクに水を入れたまま放置しない。  
故障や変色・においの原因。



コーヒーサーバーを直接火にかけたり、  
電子レンジで使用しない。  
破損の原因。



続けて使用するときには、本体が冷めるまで  
(約10分)待つ。  
すぐに水を入れたり、動かしたりすると、蒸気が噴  
出してやけどをするおそれ。

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。  
ショート・感電  
のおそれ。



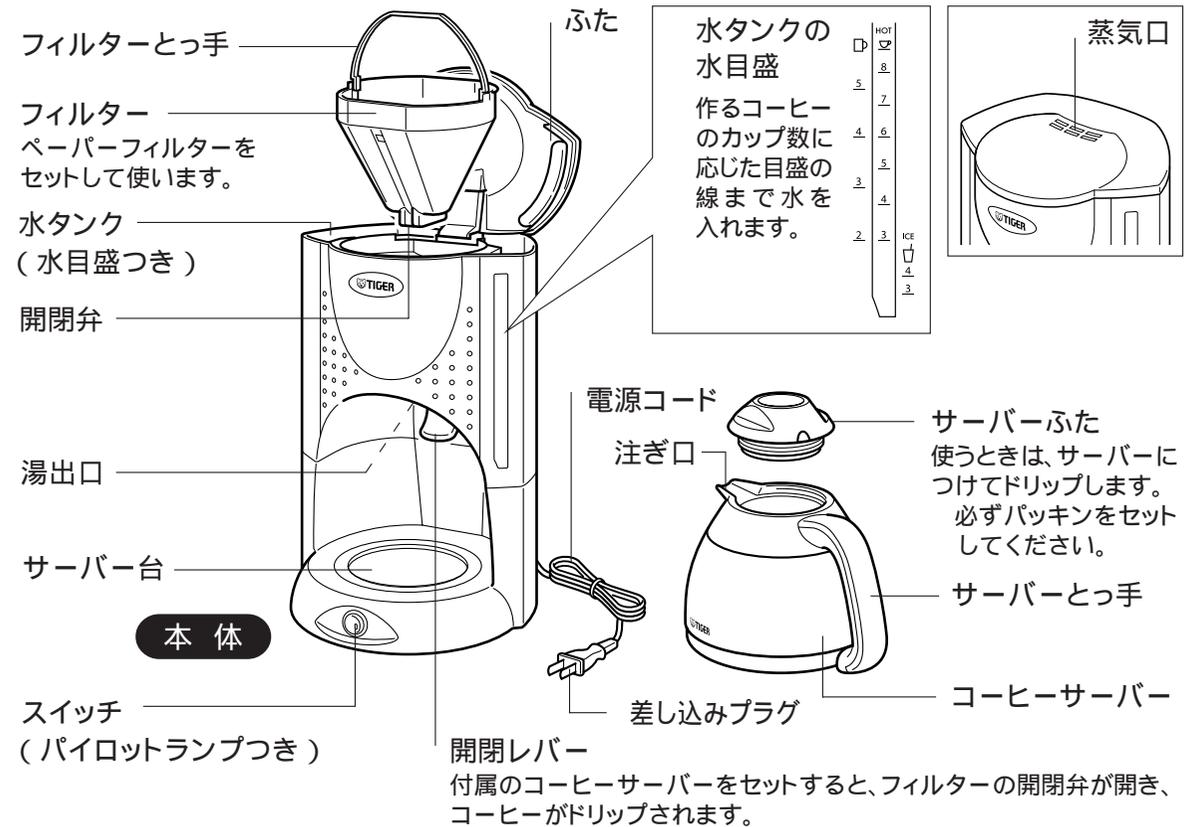
## 説明マークについて

本文中に記載されている説明マークは、下記の意味があります。



おいしいコーヒーをドリップしていただくためや、商品を末永くお使いいただくためのご注意を  
記載しています。

# 2 各部のなまえとはたらき

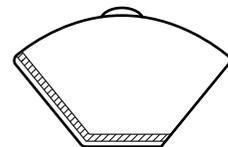


## 付属品の確認

計量スプーン... 1個  
すり切り1杯 約7g



ペーパーフィルター... 5枚  
市販のものも使えます。  
(サイズ1×4または103)

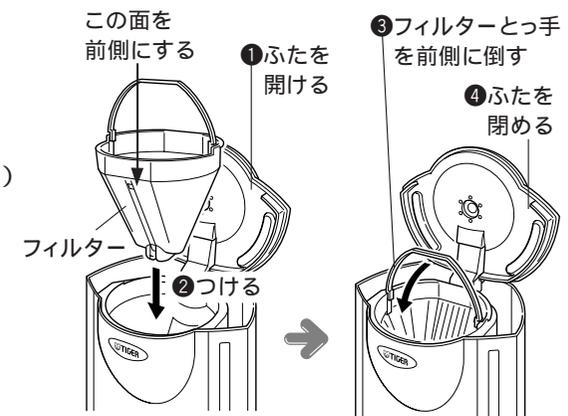


## フィルター・サーバーふたのつけかた・はずしかた



フィルター・サーバーふたの取り付け・取りはずしは、  
冷えてから行ってください。

### フィルターのつけかた・はずしかた



はずしかたは、つけるときの逆手順。

### サーバーふたのつけかた・はずしかた



パッキンの取り付け・  
取りはずしはP10参照。

# 3 使いかた

この取扱説明書では、コーヒー豆を挽いた後のものをコーヒー粉として表記しています。  
はじめてご使用になるときや、数日間使わずに保管されていたときは、本体以外の各部品を洗い(P10参照)、  
コーヒー粉やペーパーフィルターを使用しないで、水だけで手順通りに数回ドリップしてください。  
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。

## 1 コーヒーサーバーを 本体にセットする



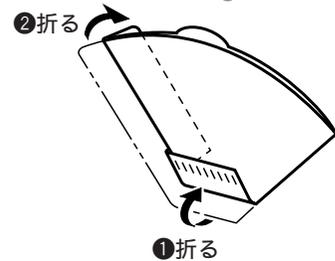
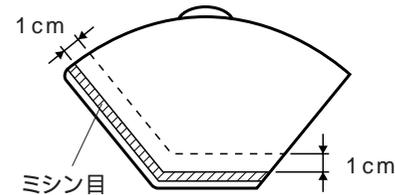
コーヒーサーバーは、必ずサーバーふたとパッキンを取りつけて、本体に確実にセットしてください。(P5・10参照) 付属のコーヒーサーバーを必ずセットしてください。そうしないと、ドリップされない場合があります。

**ワンポイント** 保温効果を高めるために、コーヒーサーバーはあらかじめお湯で温めておいてください。

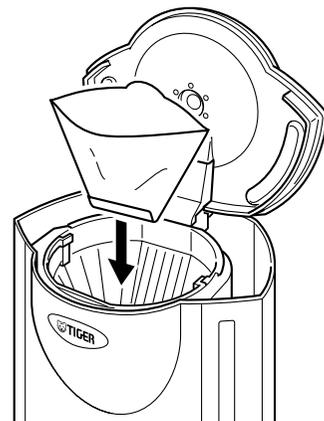
## 3 ペーパーフィルターを フィルターにセットする

ペーパーフィルターは市販のものも使えます。(P5参照)

ペーパーフィルターの底と側部のミシン目を約1cm折り曲げる。

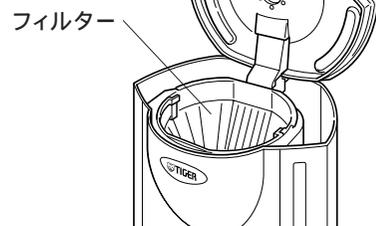


ペーパーフィルターをフィルターに沿わせてセットする。



## 2 本体のふたを開け、 フィルターが入っていることを 確認する

フィルターのつけかたはP5参照。



## 4 コーヒー粉を ペーパーフィルターに入れ、 上面をならす

付属の計量スプーンでコーヒー粉を入れ、上面をならす。



コーヒー粉を入れる目安

カップ数	コーヒー粉(計量スプーンすり切り)		
	ホットコーヒー	アイスコーヒー	
	マグカップ 約180mL	デミタスカップ 約120mL	グラス 約60mL
2カップ	3杯	-	-
3カップ	4.5杯	3杯	6杯
4カップ	6杯	4杯	8杯
5カップ	7.5杯	5杯	-
6カップ	-	6杯	-
7カップ	-	7杯	-
8カップ	-	8杯	-

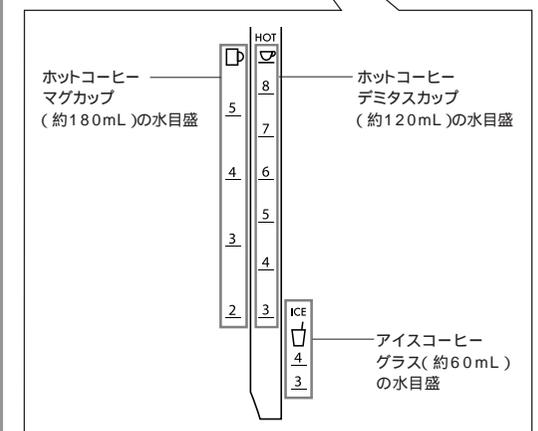
コーヒー粉はお好みにより加減してください。



ホットコーヒーでマグカップの場合は、1カップ分だけ、または6～8カップ分を作ることはできません。(2～5カップで作ってください。)  
ホットコーヒーでデミタスカップの場合は、1・2カップ分だけを作ることはできません。(3～8カップで作ってください。)  
アイスコーヒーの場合は、1・2カップ分だけ、または5～8カップ分を作ることはできません。(3・4カップで作ってください。)

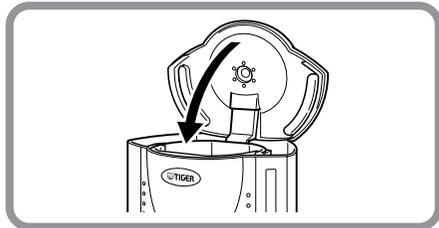
## 5 水タンクに 水を入れる

ピッチャーなどの容器で、作るコーヒーのカップ数に応じた水目盛まで水を入れる。

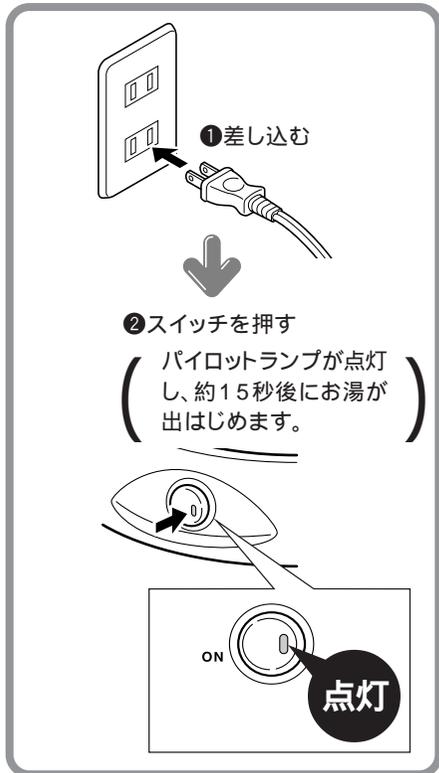


お湯や熱湯は入れないでください。水タンクが変形することがあります。  
☺の水目盛の「8」より多く水を入れしないでください。コーヒーがあふれ、テーブルや敷物などを汚すことがあります。

## 6 ふたをしめる



## 7 差し込みプラグをコンセントに差し込み、スイッチを「ON」にする



## 9 使用後は、差し込みプラグをコンセントから抜く

## 8 できあがったら

ドリップが終わると、自動でパイロットランプが消灯し「OFF」になります。

### できあがり時間の目安

カップ数	できあがり時間(約)		
	ホットコーヒー		アイスコーヒー
	マグカップ 約180mL	デミタスカップ 約120mL	グラス 約60mL
2カップ	4.5分	-	-
3カップ	6分	4.5分	3分
4カップ	7.5分	5.5分	3.5分
5カップ	9分	6.5分	-
6カップ	-	7.5分	-
7カップ	-	8.5分	-
8カップ	-	9.5分	-

できあがり時間は、室温・水量・コーヒー豆の量などにより変わります。

パイロットランプの消灯を確認し、お湯・蒸気が完全に止まってから取り出す。  
(上記の「できあがり時間の目安」を参照。)



サーバーふたをまわして、目印を注ぎ口に合わせる。



カップなどに注ぐ。  
(アイスコーヒーの場合はP9参照)  
本体のふたを開け、ドリップ後のコーヒー粉が冷めてからペーパーフィルターごと取り出す。  
本体のふたを閉める。



注ぐときにこぼさないようご注意ください。



使用中や使用後しばらくは、湯出口・フィルター・サーバー台などの高温部にふれないでください。やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。保温効力については、時間経過とともに冷めていきますのでご注意ください。できあがり時点で約80・1時間後は約75以上・2時間後は約70以上のコーヒーの温度になります。(コーヒーの量:満水、室温:20時の参考値)

### 続けて作る時は...

- ①本体が冷めるまで(約10分)待つ。
- ②P6~8の要領で、再度運転する。



すぐに水を入れたり、動かさないでください。  
蒸気が噴出してやけどをするおそれがあります。



### アイスコーヒーの作りかた

用意するもの  
アイス用コーヒー粉 氷  
シロップ(砂糖) 生クリーム など

ホットコーヒーと同じ手順で作る。

水は水タンクの(アイス)の水目盛に合わせてください。

サーバーふたをはずし、コーヒーサーバーに氷を入れてかきまぜながら冷やし、サーバーふたをつける。(サーバーふたの取りはずし・取り付けはP5参照。)  
サーバーふたの目印を注ぎ口に合わせ、グラスに注ぐ。

お好みに応じて、シロップや生クリームを加える。



#### ワンポイント

氷の量は、目安としてコーヒーとほぼ同量の氷を入れてください。  
コーヒーが熱いうちにコーヒーサーバーに砂糖を加えて溶かし、それから氷を入れて冷やしてもよいでしょう。



大きな氷を入れる場合は、押し込まず小さくしてから入れてください。

## ☝ コーヒーをおいしくいれるためのポイント

### コーヒー豆で購入する場合

煎ってから時間がたつと、香りがなくなってくるので、1週間から10日程度で使いきる量を買うようにしましょう。また、飲むたびに必要分だけミルで挽いてドリップするとよいでしょう。



### コーヒー豆やコーヒー粉を保存するとき

コーヒー豆やコーヒー粉は、高温多湿に弱く香りがとびやすいので、密閉できる容器に入れ、冷蔵庫など低温のところで保存しましょう。



### コーヒーができあがったら

冷めたり風味がそこなわれてしまうので、できるだけ早めに飲みましょう。



### 保温効果を高めるために

コーヒーサーバー・コーヒーカップは、あらかじめお湯で温めておくといでしょう。

### 代表的なコーヒー豆の種類と特長

種類	酸味	中味	苦味	種類	酸味	中味	苦味
ブルーマウンテン				コロンビア			
ブラジル				ガチマラ			
サルバドル				ハワイコナ			
キリマンジャロ				マンデリン			
モカ				ロブスタ			

# 4 お手入れのしかた

**注意** 差し込みプラグを抜き、本体・コーヒーマシンが冷えてからお手入れする。



台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)以外(シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなど)は使わないでください。  
食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしないでください。変形するおそれがあります。

必ず各部を取りはずした後、お手入れしてください。コーヒーマシンが残っていると酸化し、次に使うときにコーヒーマシンの風味をそこなう原因になりますので、すみずみまでていねいに洗ってください。  
コーヒーマシンの丸洗いはしないでください。水が浸入し、サビが発生したり、他のものを汚したりします。

各部	お手入れのしかた
<p>サーバーふたははずしかた・つけかたはP5参照。</p> <p>パッキン</p> <p>フィルターははずしかた・つけかたはP5参照。</p>	<p>洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、やさしいスポンジや歯ブラシなどを使って洗った後に水洗し、乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p>
<p>コーヒーマシン</p>	<p>外側は、洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふいた後、乾いた布で洗剤分を十分にふき取る。 内側は、洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、やさしいスポンジで洗った後に水洗し、乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。</p>
<p>水タンク内部</p> <p>水タンク</p> <p>本体</p>	<p>本体(水タンク内部を除く)は、洗剤をうすめたお湯に布をひたし、かたくしぼってふいた後、乾いた布で洗剤分を十分にふき取る。 水タンク内部は、水ですすぐ。</p> <p><b>注意</b> 本体は水につけたり、水をかけたりしないでください。本体内部や底部に水が入り、故障の原因になります。水タンク内部のお手入れは、洗剤を使わないでください。</p>

## お湯の出具合が悪くなったときは

湯アカが付着し、お湯の出具合が悪くなる場合があります。次の方法で取りのぞいてください。

ピッチャーなどの容器にクエン酸 約10g(大さじすり切り1杯)と水 約700mLを入れて混ぜる。  
水タンクに入れ、フィルター・サーバーふた・パッキン・コーヒーマシンをセットし、ドリップする。クエン酸水が水タンクの「3」の水目盛の「3」まで減ったら、コンセントを抜く。

約10分たったら、水タンクに残ったクエン酸水を捨てすぎ、水だけで数回ドリップしてクエン酸のおいを取る。  
1回で充分でない場合は、数回くり返してください。

クエン酸は食品添加物につき、食品衛生上無害です。

# 5 故障かな?と思ったら

修理を依頼する前に、次の点をお調べください。  
下記の点検・処置をしても改善されないときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

**警告** 修理技術者以外の方は、分解したり修理をしない。

樹脂成形品について  
熱や蒸気にふれる成形品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、またはお買い上げの販売店にご相談ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
スイッチを「ON」にしても通電しない	差し込みプラグが抜けていませんか。	差し込みプラグをコンセントに確実に差し込んでください。	2・8
お湯が出ない	水タンクに水が入っていますか。	水タンクに水を入れてドリップしてください。	7
お湯の出具合が悪い	湯アカが付着し、お湯の出具合が悪くなる場合があります。「お湯の出具合が悪くなったときは」の要領で処置してください。		10
保温が効いていない	内容物の量が少なくありませんか。 寒冷地など、使用環境の厳しい状況では十分な保温効果が得られない場合があります。		-

ドリップ中に停電があった場合は、通電が停止されますので、再度スイッチを「ON」にしてください。

## 仕様

電源	消費電力	満水容量(約L)	抽出方式	外形寸法(約cm)			質量(約kg)	コードの長さ(約m)
				幅	奥行き	高さ		
100V 50-60Hz	680W	1.06	ドリップ式	22	22	36.4	2.4	1.4