

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。
- 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ある。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、製品の一部分に割れ、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。

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う便利です。	ご購入年月日 年 月 日	ご購入店名 TEL ()
---------------------------------	-----------------	---------------

タイガーミキサー保証書

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-N	
★お名前	様	
★お住所	〒	
★電話番号		
★お買い上げ日	年 月 日	★取扱販売店名・住所・電話番号
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。

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。

持込修理

〈無料修理規定〉

- 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相談窓口までご相談ください。
- 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、車輛、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) 本書のご提示がない場合
 - (ト) 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
 - (チ) 消耗品の交換
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 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。



家庭用

ミキサー

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。



ご意見をお寄せください。

<https://www.tiger.jp/>

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。

品番

SKT-N型

もくじ

はじめに

安全上のご注意 ……2

各部のなまえ ……6

使いかた

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき ……7

ジュースやスープを作る ……8

レシピ …… 12

お手入れする …… 15

困ったときは

故障かな?と思ったら … 17

モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは … 18

その他

仕様 …… 18

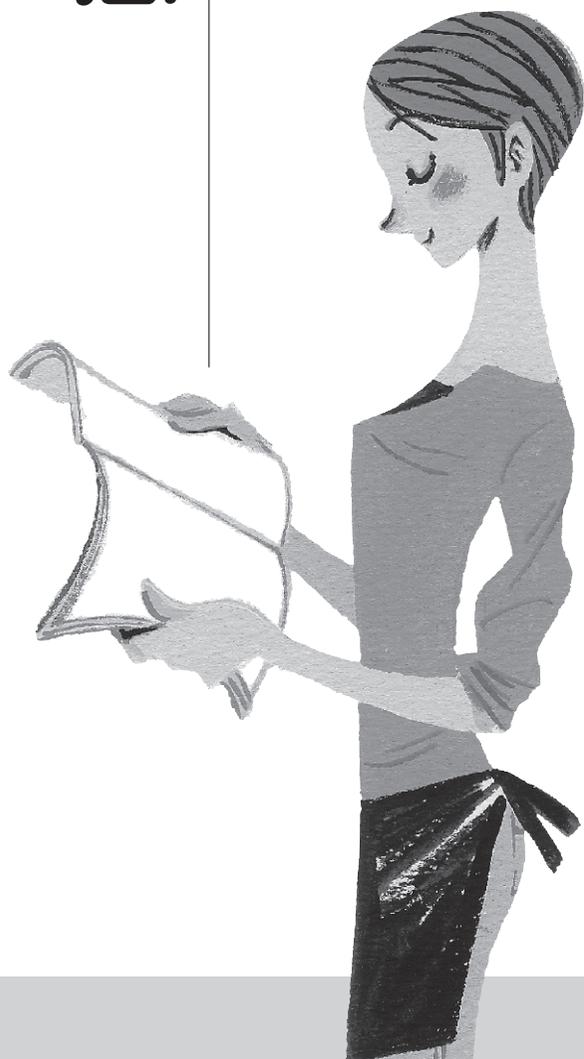
消耗品・別売品のお買い求めについて … 19

保証とサービスについて … 19

連絡先 …… 19

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。

※ 本体底に貼付しているシールは、はがさないでください。

乳幼児には特に注意

警告

 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。
やけど・感電・けがのおそれ。



改造はしない

警告

 修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。
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相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

異常・故障時は

警告

 **必ず実施**
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相談窓口、修理受付サイトに修理を依頼する。
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。

注意

 変形や破損など、異常があるときは使わない。
感電のおそれ。

使用する場所に注意

注意

 次のような場所では使わない。
・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。

使用中・使用後は

注意

 運転中に、カップ・ふたの取りつけ・取りはずしは行わない。
けがのおそれ。

 運転中に持ち運びしない。
けがのおそれ。

 倒したり落としたりぶつかけたり、強い衝撃を加えない。
感電・けがのおそれ。
故障・破損の原因。

 **必ず実施**
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。
けがのおそれ。

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。
- 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。
- 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。
- 使用後は必ずお手入れする。
故障・におい・うまく調理できない原因。

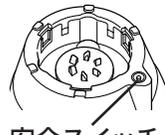
本体

警告

 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。

 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

 安全スイッチを押さない。
回転部が回転し、けがのおそれ。
 安全スイッチ

 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。

 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。

ふた

警告

 運転中にふたをあけない。
けがをするおそれ。

注意

 カップに柑橘類の皮を入れない。
ふたが白化するおそれ。

カップ

警告

 カップの中にスプーン、はしなどを入れて調理しない。
けがのおそれ。故障の原因。

注意

 40度以上の熱い材料は、カップに入れない。
ふきこぼれによるやけどや、カップの割れによるけがのおそれ。

 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。

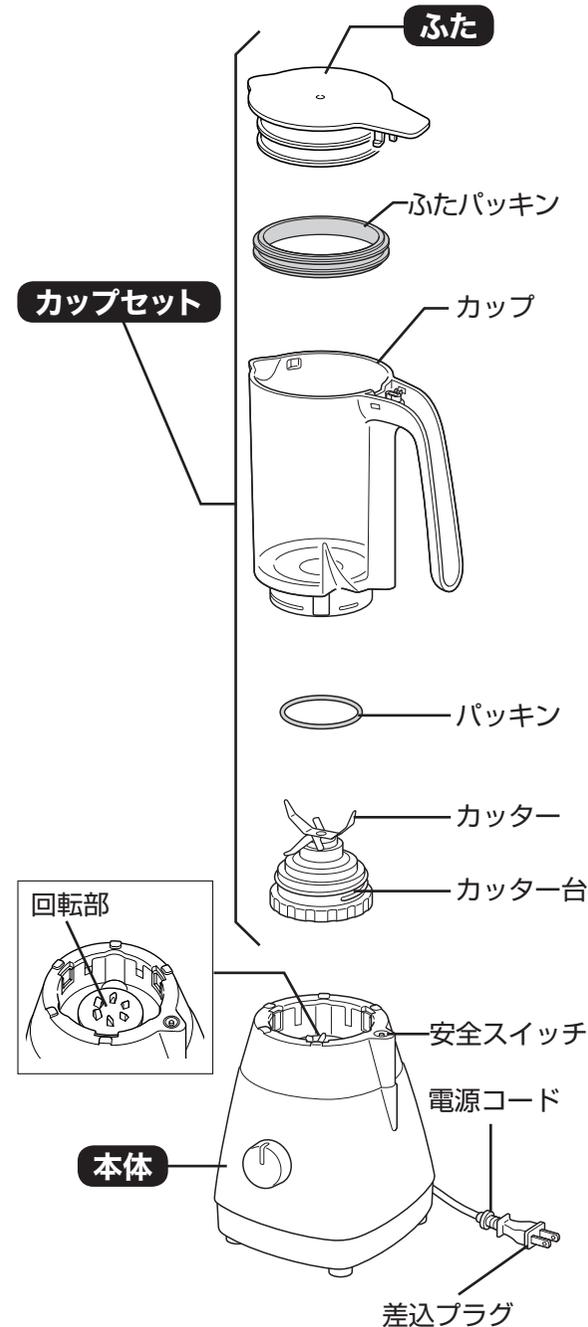
 カップは降下・上昇の温度差が40度以上の急激な冷却や加熱をしない。
カップを冷凍庫や冷蔵庫に入れない。
カップを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使わない。
破損して、けがのおそれ。

 カップに柑橘類の皮を入れない。
カップが白化するおそれ。

カッター台

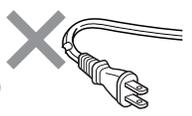
警告

 カッターは鋭利なので、直接手を触れない。
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

 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・引っ張る・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。
- ぬれた手で差込プラグの抜き差し。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

 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。
けが・やけどのおそれ。感電・ショート・発火・漏電火災の原因。
 スイッチが切れ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

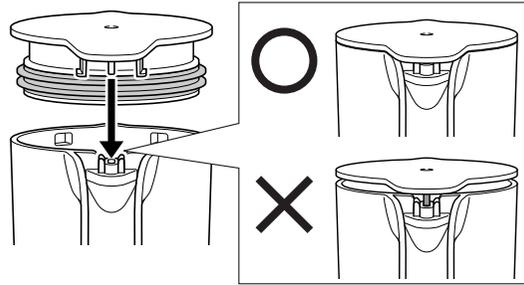
箱をあけたら、
まず確認しましょう！

ふた

※運転中に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。

ふたのセットについて

※ふたのセットが不十分な場合、
カップ安全スイッチが入りません。

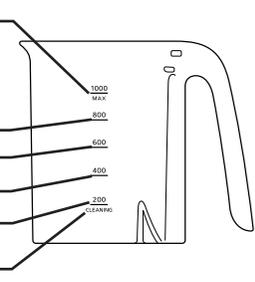


カップ

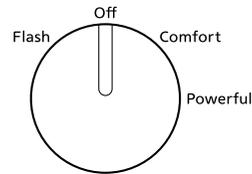
約1000mL (最大目盛)
※材料を入れて最大目盛
(MAX)以下で使う。

約800mL
約600mL
約400mL
約200mL (最小目盛)

クリーニング目盛



スイッチ



コンフォート
Comfort...通常のジュースを作るときなどに
使います。

パワフル
Powerful...スムージーを作るときや、
果物などの種を砕くときに
使います。

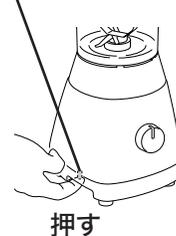
フラッシュ
Flash...作ったジュースが分離したときなどの
かくはんに使います。

オフ
Off...スイッチが切れます。

本体

リセットスイッチ

モーターの
保護装置が
働いて運転が
止まったときに
押します。
→P.18



電源コード

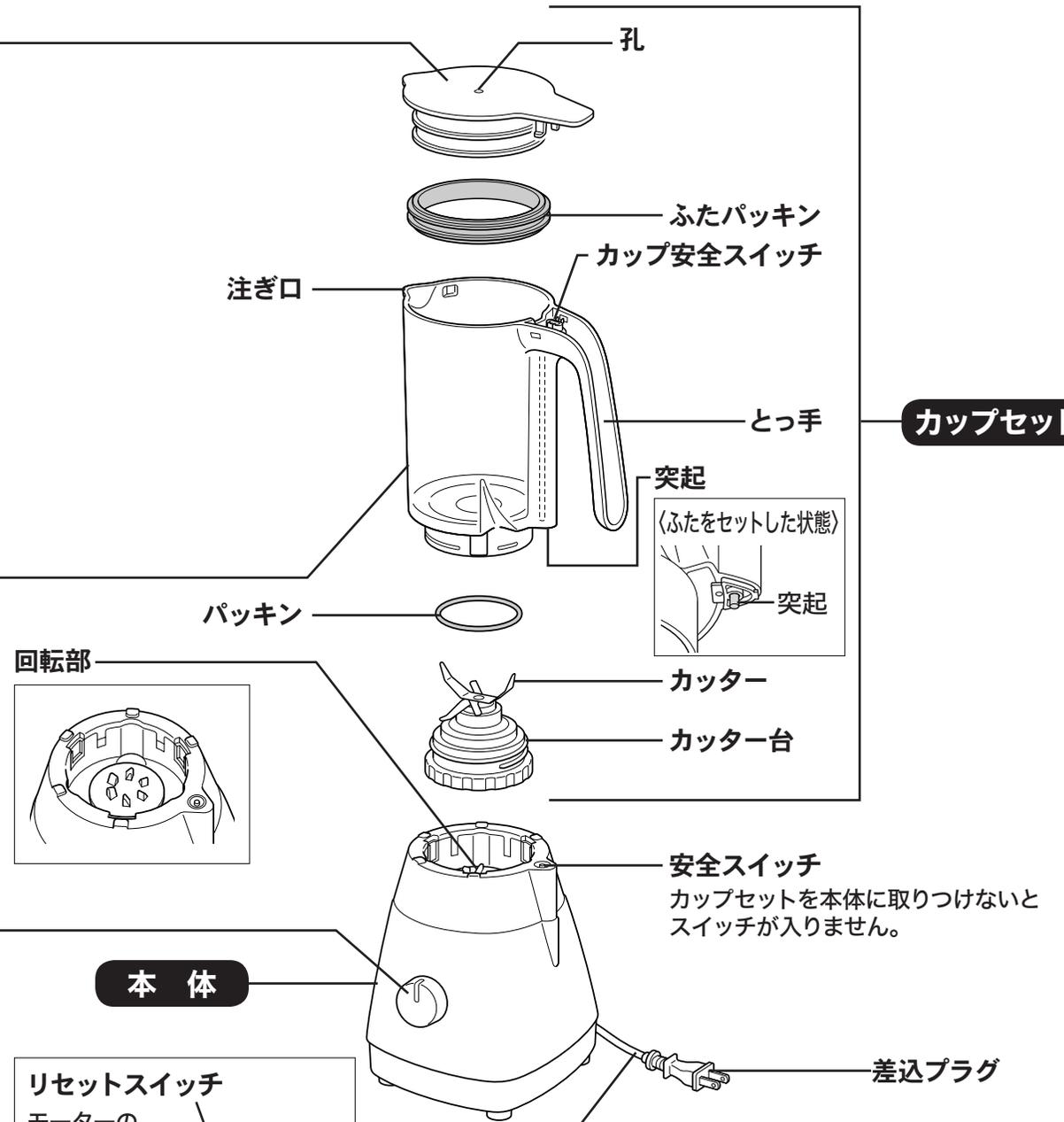
【出すとき】 差込プラグを持って引く。
※色テープ以上は引き出さない。

【収納するとき】 差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。
※ねじれていると巻き込まれないので、ねじれを直す。

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.15

カップセット

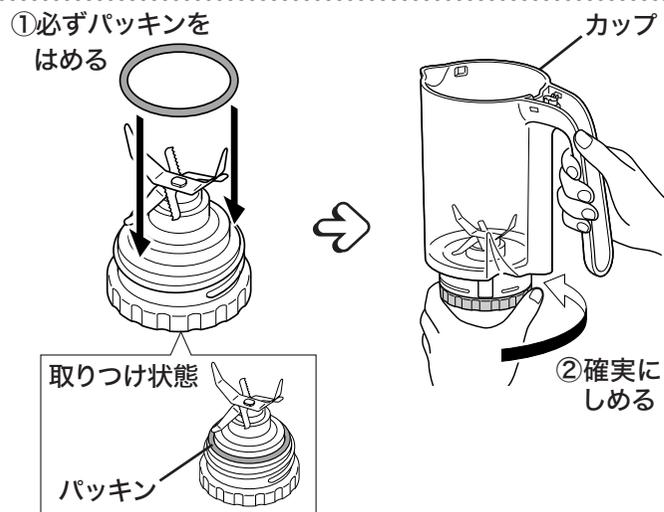


ジュースや スープを作る

フレッシュジュースや
栄養たっぷりのスープ作りに大活躍！

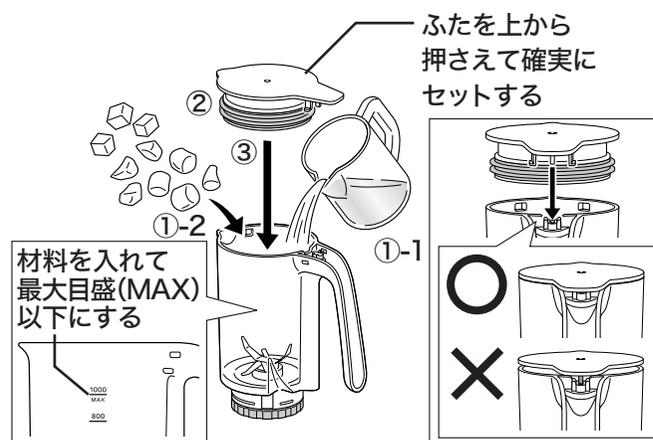


1 パッキンとカッター台を、 カップにセットする。



2 カップに材料を入れ、 ふたをセットする。

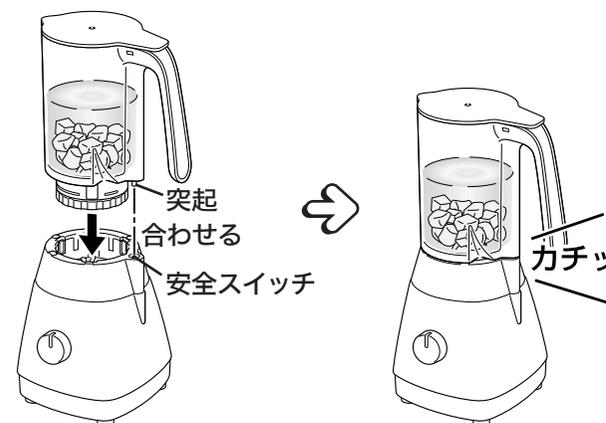
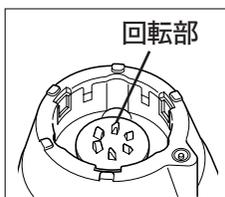
- ①準備(下ごしらえ)した材料をカップに入れる。
※右記の「材料を入れる順番」を参照。
※必ず液体(水・牛乳など)を入れる。
- ②ふたパッキンが正しくセットされているか確認する。
→P.16
- ③ふたをカップにセットする。
※セットが不十分な場合、安全スイッチが入らず
作動しません。



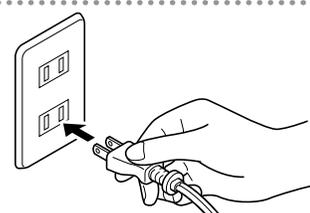
3 カップセットを 本体にセットする。

- ◆スイッチが「Powerful」または「Comfort」になって
いる場合は、スイッチを「Off」に合わせる。
- ◆突起と安全スイッチを合わせてセットする。

【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
セットする。



4 差込プラグを コンセントに差し込む。



材料の下ごしらえ

- ◆材料の皮・しん・種・ヘタなどは取り除く。
(いちご・キウイなどの種やP.12～14の
レシピ以外)
- ◆かたい材料は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、カップやふたが白化するおそれ。
- ◆葉菜類はよく洗い、2cm幅に切る。
- ◆40度以上の材料は冷ます。

材料を入れる順番

- ◆「液体」→「食材」→「角氷(2.5cm角以内)」の
順に入れる。
- ◆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。

ご注意

- ◆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。
- ◆最大目盛(1000mL)を超えて、材料を入
れない。あふれたり故障のおそれ。
- ◆カッターは、鋭利なので直接手を触れない。
- ◆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。

禁止材料

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)
冷凍食品・ 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)

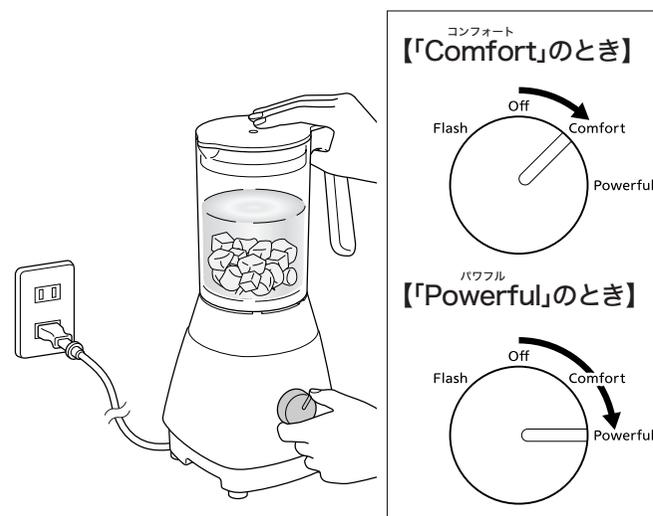
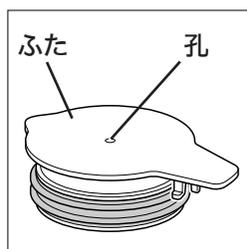
ジュースや スープを作る

5

ふたを押さえながら、スイッチを「**Comfort**」または「**Powerful**」に合わせる。

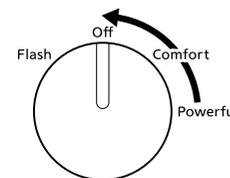
- ◆かくはん時間の目安→P.12 ~ 14
- ◆カッターがカラ回りする場合→右記

※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。



6

できあがったら、スイッチを「**Off**」に合わせる。

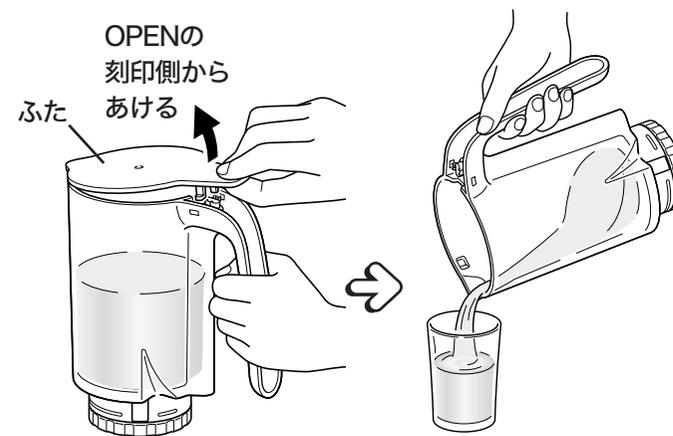
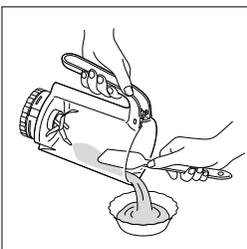


7

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。

※ふたをあけるときの、手でふたの孔をふさがない。

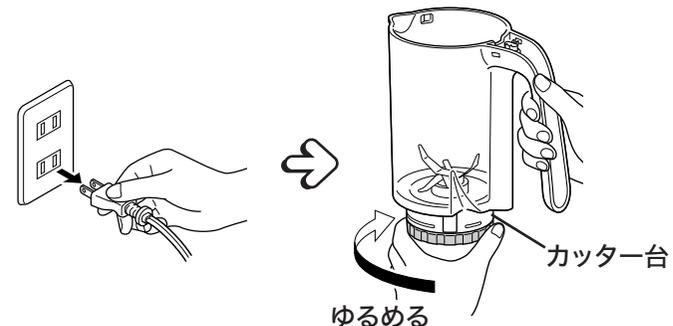
【調理物を取り出しにくいとき】
カップが傷つかない
ヘラなどで取り出す。



8

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.15



使用時間について

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。

材料を途中で加えたり減らすとき

スイッチを「**Off**」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

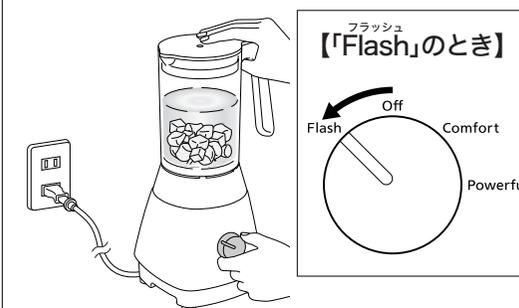
- ①スイッチを「**Off**」にし、回転が完全に止まってから、カップセットを本体からはずす。
- ②ふたをあけ、ヘラなどで材料を押し込む。



- ③ふたをしめ、再度カップセットを本体にセットし、運転を再開する。

「Flash」の使いかた

スイッチを「**Flash**」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。



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。
- ◆異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうとき・回転しないときは、スイッチを「**Off**」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。
- ◆作った飲み物は、できるだけ早めに飲む。
- ◆作った調理物は、できるだけ早めに食べる。



ジュース・スムージー・シェイク・アイスメニューの材料を入れるときは、必ず材料の番号の順番に入れてください。

CONTENTS	
ジュースメニュー.....	12
スムージーメニュー.....	12
シェイク・アイスメニュー.....	13
デザートメニュー.....	13
スープメニュー.....	14

※必ず記載している分量以下で作ってください。
(量が多い場合、あふれることがあります)
※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。
※使いかたはP.8～11をお読みください。

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) 1.牛乳...210mL
2.にんじん(中) ...1/3個(約60g)
3.りんご(中) ...1/3個(約65g)
4.角氷...4個(約60g)
下ごしらえ ・りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。
・にんじんは皮をむいて1cm幅の半月切りにする。
かくはん時間 「Comfort(コンフォート)」で約2分
※にんじんの部位によってはかたく、かけら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。

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) 1.飲用ヨーグルト...210mL
2.パイナップル...120g
3.マンゴー...120g
4.角氷...4個(約60g)
下ごしらえ パイナップル、マンゴーは、1cm角に切る。
かくはん時間 「Comfort(コンフォート)」で約1分

バナナ抹茶ラテ コンフォート

材 料 (約3人分) 1.牛乳...240mL
2.バナナ...1本(約100g)
3.抹茶...小さじ1と1/2
4.角氷...4個(約60g)
下ごしらえ バナナは皮をむいて1cm幅に切る。
かくはん時間 「Comfort(コンフォート)」で約1分
※お好みでシナモンパウダーをかけてください。

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) 1.冷水...30mL
2.グレープフルーツ...1と1/8個(約330g)
3.キャベツ...90g
4.はちみつ...大さじ3/4
下ごしらえ ・キャベツはよく洗い、2cm幅に切る。
・グレープフルーツは皮をむいて果肉だけを取り出し、2～3cm角に切る。
かくはん時間 「Comfort(コンフォート)」で約1分

ミックスジュース コンフォート

材 料 (約3人分) 1.牛乳...120mL
2.缶詰のシロップ...大さじ3/4
3.みかん(缶詰) ...60g
4.黄桃(缶詰) ...60g
5.バナナ...3/4本(約75g)
6.りんご(中) ...1/8個(約25g)
7.角氷...4個(約60g)
下ごしらえ ・バナナは皮をむいて1cm幅に切る。
・黄桃(缶詰)は、2～3cm角に切る。
・りんごは皮をむいてしんを取り、2～3cm角に切る。
かくはん時間 「Comfort(コンフォート)」で約1分

スムージーメニュー

まるごとブドウスムージー パワフル

材 料 (約3人分) ブドウ(大粒) ...400g
下ごしらえ ブドウは、房からはずしよく洗う。
(皮・種つきのままカップに入れる)
かくはん時間 「Powerful(パワフル)」で約1分30秒～2分

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) 1.水...75mL 4.りんご(中) ...1個(約200g)
2.バナナ...1.5本(約150g)
3.赤パプリカ...3/4個 5.角氷...4個(約60g)
下ごしらえ ・りんごはよく洗い、皮はむかず8等分にし、種としんを取り除き半分にする。
・赤パプリカは4等分に切り、ヘタと種を取り除き、3cm幅に切る。
・バナナは皮をむいて4等分(約4～5cm幅)に切る。
かくはん時間 「Powerful(パワフル)」で約2分～2分30秒

種ごとアボカドスムージー パワフル

材 料 (約3人分) 1.牛乳...250mL
2.バナナ...1本(約100g)
3.アボカド...1個
4.はちみつ...大さじ3/4
下ごしらえ ・アボカドの皮をむき、4等分に切る。
(種は切らない。)
・バナナは皮をむいて4等分(約4～5cm幅)に切る。
かくはん時間 「Powerful(パワフル)」で約1分30秒～2分

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) 1.水...145mL 4.みかん...1.5個
2.キウイ...1.5個 5.サラダほうれん草...1束
3.バナナ...1.5本(約150g)
下ごしらえ ・キウイは上下のヘタを取り、皮はむかずに8等分にカットする。
・みかんは皮をむいて半分にする。
・バナナは皮をむいて4等分(約4～5cm幅)に切る。
・サラダほうれん草はよく洗い、4～5cm幅に切る。
かくはん時間 「Powerful(パワフル)」で約2分

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) 1.牛乳...165mL
2.卵黄...1.5個
3.砂糖...小さじ1と1/2
4.バニラアイスクリーム...250g
(小分けにしてカップに入れる)
5.角氷...4個(約60g)
かくはん時間 「Comfort(コンフォート)」で約50秒

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。(いちごは洗ってヘタを取る。バナナは皮をむいて1cm幅に切る。どちらも入れる順番は卵黄の後にいれる)

バニラアイス コンフォート

材 料 (約3人分) 1.生クリーム(動物性) ...300mL
2.卵...1.5個
3.砂糖...45g
4.バニラエッセンス...少々
かくはん時間 「Comfort(コンフォート)」で約1分30秒

仕上げ 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。

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
作りかた
〈土台〉
①溶かした無塩バターと砕いたビスケットをボウルに入れて、よく混ぜる。
②①を型の底に敷きこみ、冷蔵庫で冷やしておく。
〈ケーキ生地〉
①クリームチーズは8等分に切り、室温に戻してやわらかくしておく。
②オーブンを160度に予熱しておく。
③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。
④混ぜた③に①を入れ、「Comfort(コンフォート)」で約30秒かくはんする。
⑤土台を敷きこんだ型に④を流し込み、160度のオーブンで約50分焼く。
⑥焼きあがったらオーブンから取り出し、型ごと常温において粗熱をとり、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
粉ゼラチン...7.5g 牛乳...150mL
お湯...大さじ3 生クリーム...75mL
マンゴー(缶詰) ...300g
砂糖...大さじ3
レモン汁...小さじ1と1/2
作りかた
①マンゴーは2～3cm幅にカットする。
②粉ゼラチンはお湯に溶かしておく。
③材料をすべてカップに入れ、「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
お湯...75mL
グレープフルーツ(大) ...1.5個
グラニュー糖...60g
レモン汁...小さじ3/4
〈トッピング〉
ミント...お好みで
作りかた
①グレープフルーツは皮をむいて果肉を袋から出す。
②グラニュー糖をお湯を加えて溶かし、冷ます。
③カップに①、②、レモン汁を混ぜ合わせて、「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、パットに入れて、再び冷凍庫で冷やし固める。
⑥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・こしょう…少々
 生クリーム…30mL
 クルトン…お好みで
 きざみパセリ…お好みで

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分かかはんする
- ②①を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。塩・こしょうで味を調える。焦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。
- ③器に盛り、お好みでクルトンとパセリをトッピングする。

ほうれん草スープ コンフォート

材 料 (約3人分)

260kcal / 1人分

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

作りかた

- ①玉ねぎは薄切りにする。鍋にバターを入れて玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ②①に薄力粉を加えて焦げないように炒める。
- ③②にコンソメスープを加え、煮立てる。
- ④③を冷まし(39度以下)、ほうれん草といっしょにカップに入れ、「Comfort(コンフォート)」で約1分30秒かかはんする。
- ⑤④を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。塩・こしょうで味を調える。
- ⑥器に盛り、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

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

作りかた

- ①じゃがいもは皮をむいて2～3cm角に切り、水にさらす。玉ねぎは薄切りにする。
- ②鍋にバターを入れて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。
- ③②にコンソメスープ、塩を入れて火にかけ、じゃがいもがやわらかくなるまで煮る。
- ④③を冷まし(39度以下)、牛乳といっしょにカップに入れ、「Comfort(コンフォート)」で1分～1分30秒かかはんする。
- ⑤塩・こしょうで味を調えた後、別の容器に入れて冷蔵庫で冷やす。
- ⑥器に盛り、お好みでクラッカーとパセリをトッピングする。

かぼちゃスープ コンフォート

材 料 (約3人分)

162kcal / 1人分

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

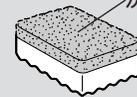
作りかた

- ①玉ねぎは薄切りにする。かぼちゃは皮と種・ワタを取り除き、2～3cm角に切る。
- ②鍋にバターを入れて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。
- ③②にコンソメスープを加えて、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
- ④③を冷まし(39度以下)、カップに入れ、「Comfort(コンフォート)」で約1分かかはんする。
- ⑤④を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。塩・こしょうで味を調える。
- ⑥器に盛り、お好みでクルトンをトッピングする。

お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち!

- ◆洗剤でお手入れするときは、家庭用の台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。
※洗剤分が残っていると樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ◆スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。
- ◆スポンジの研磨粒子部分で洗わない。
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。
- ◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。



ご注意

- ◆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。
- ◆食器洗浄機や食器乾燥器、40度以上のお湯などは使わない。
- ◆カッターは、直接手を触れないように注意する。
- ◆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。
- ◆本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
- ◆カップ・ふた・パッキン類は、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。
- ◆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。

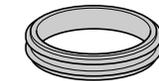
使うたびに洗う部品・箇所

丸洗いできますが、つけ置き洗いはしないでください。

ふた



ふたパッキン



パッキン



カップ



カッター



カッター台

- 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。
※ふたは、お湯につけない。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。



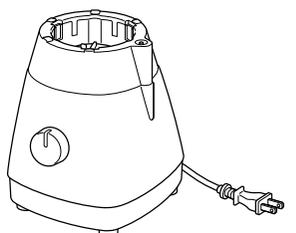
カッターは、
ブラシなどで洗う。

ブラシ
など

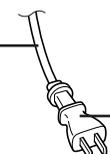
汚れるたびに お手入れする部品・箇所

本体

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

乾いた布でふく。

お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

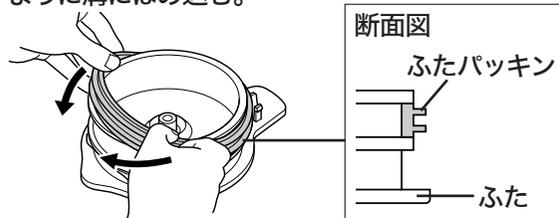
カップセットの においの取り除きかた (においが残ったとき)

- 1 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。
- 2 P.15の要領でお手入れする。

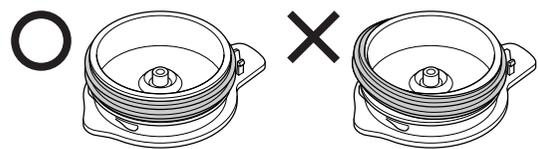
ふたパッキンのつけかた

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。



確実にハマっていることを確認する



汚れの落ちにくいものを調理したときは、 クリーニングをする

- 1 カップセットに、水またはぬるま湯(39度以下)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目盛まで入れる。→P.6
- 2 少量(数滴)の家庭用の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」に合わせて、約30秒回転させる。→P.8～11



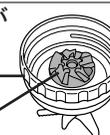
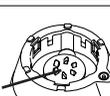
- 4 汚れが落ちにくいときは、スイッチを「Comfort」に合わせて約30秒の回転を、1～2回繰り返す。
- 5 スwitchを「Off」に合わせて、水(ぬるま湯)をすてる。
- 6 差込プラグをコンセントから抜いて、各部をお手入れする。→P.15

長期間使わないとき

- 1 P.15の要領で、各部をお手入れする。
- 2 日陰で十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。

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	ご確認ください	直しかた	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。	8・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。	8・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。	8・9
使用中に運転が止まる。(モーターの保護装置が動いた)	材料が引っかかっていますか。	材料をすべて取り出し、入れ直す。	
	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。	9・18
	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。	9・11・18
「Comfort」だけ動かない。	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・9 11・18
	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。	8・9
	モーターの保護装置が働いていませんか。	リセットスイッチを押して動作を確認する。	18
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・9
	パッキン・ふたパッキンが取り付けられていますか。	パッキン・ふたパッキンを確実に取り付ける。	8・9・16
	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。	19
カラ回りする。	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。	8～11
	材料が引っかかっていますか。	引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	10・11
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。	7・15
	電源コードを色テープ以上に引き出していないですか。	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相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。	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る。 	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、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。	19
	本体の回転部が削れている。 	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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。	19
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。		

故障かな?と思ったら(つづき)

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認ください	直しかた	参照ページ
カップ・ふたが変色(白化)してきた。	柑橘類の皮を入れた。	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・19
樹脂や金属がこすれたようにおがする。	使いはじめのうちは、樹脂などのおが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。		

モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

材料が多すぎたりして、モーターに負担がかかると、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.8～11

※調理できない材料は取り除く。

※氷の場合は、引っかかった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。



リセットスイッチ

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。

仕様

電源	100V 50-60Hz	
消費電力(W)	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* (「Powerful」運転時)	約9000回/分 (1000mL水負荷時)	
定格容量	1000mL	
外形寸法* (cm)	幅	21.0
	奥行	19.0
	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。

◆パッキン・ふたパッキン(消耗品)

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、上記でお買い求めください。

◆ふた ◆カップ ◆カッター台

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「故障かな?と思ったら」→P.17・18、「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」→P.18 をご覧になり、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、お買い上げの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。くわ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、ご希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。
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

4ミキサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。

補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

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。

※一般家庭用以外の目的で使用すると保証対象外になります。業務用・病院・介護施設等、1日の使用回数が一般家庭用より多い場合は、保証期間内であっても保証対象外となります。ご注意ください。

連絡先 タイガー魔法瓶株式会社

本社 大阪府門真市速見町3番1号
〒571-8571

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

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ

有料でご案内させていただいております。

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-shop.jp/>



修理に関するご案内・受付サイト

<https://www.tiger.jp/customer/repair.html>



ホームページアドレス <https://www.tiger.jp/>

※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。