

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、製品の一部分に割れ、ゆらみやたつきがある。
- 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	SKR-V		
★お名前	様		
★ご住所	〒		
★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。

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を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。
- 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。

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。



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。



製品アンケートにご協力ください。
<http://enq.tiger.jp/web/33009/top/>



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

SKR-V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
ジュースやスムージーを作る …… 8
おいしく調理するためのコツとご注意 …… 12
クッキングガイド …… 13
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
部品のお買い求めと交換について …… 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。

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ご相談窓口、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ご相談窓口、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



禁止

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



禁止

- 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



禁止

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。



禁止

運転中に持ち運びしない。
けがのおそれ。



禁止

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1分ごとに、30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。

各部のなまえ

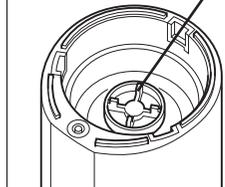
箱をあけたら、
まず確認しましょう！



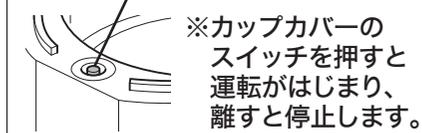
●カップ



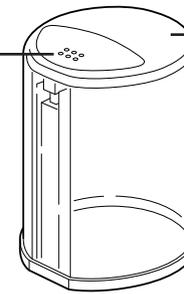
●回転部



●本体スイッチ

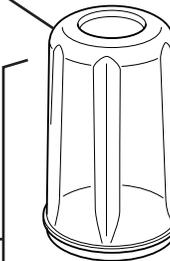


●スイッチ



●カップカバー

●カップセット



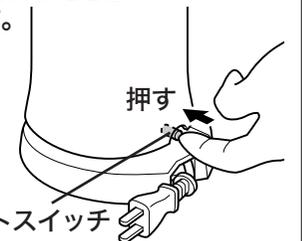
●パッキン

●カッター

●カップ台

●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



●本体

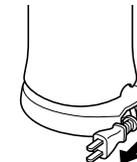


●コード収納部

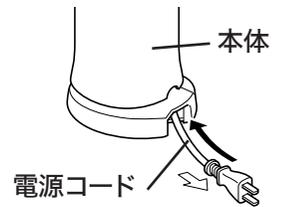
●電源コード

●差込プラグ

【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。
(ねじれているときは、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・カップカバー以外の部品を、水洗いしてから使う。→P.15・16

ジュースやスムージーを作る

フルーツ・野菜の
フレッシュジュースやスムージー作りに大活躍！

1

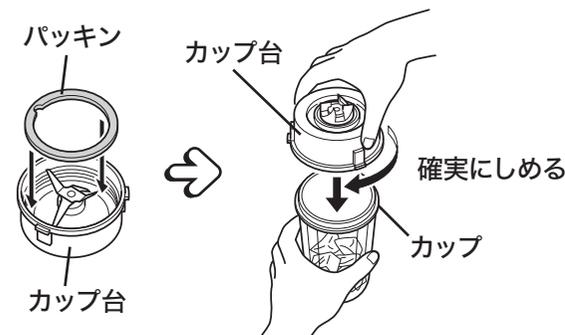
材料を準備(下ごしらえ)し、カップに入れる。

- ◆材料を入れる順番→右記
- ◆必ず液体(水・牛乳)などを入れる。
- ◆メニュー例と分量の目安→P.13・14



2

カップ台にパッキンをつけ、カップにセットする。

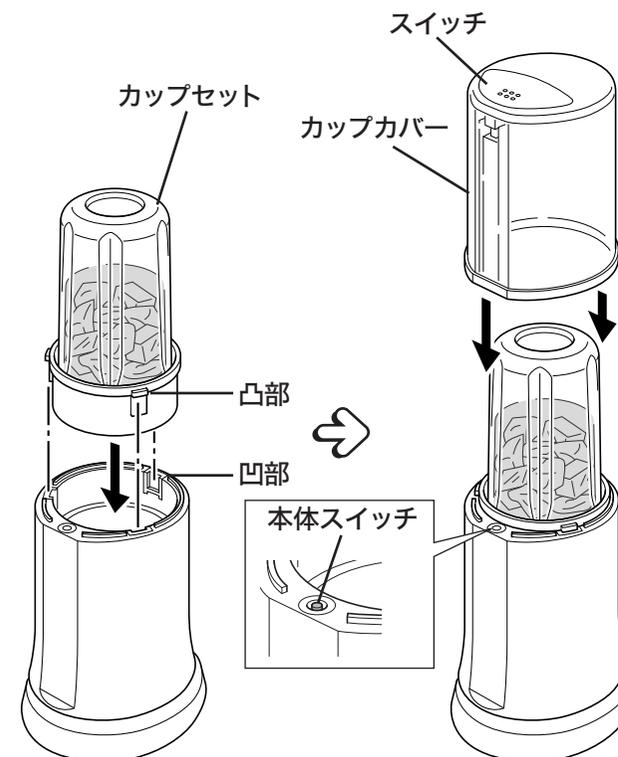
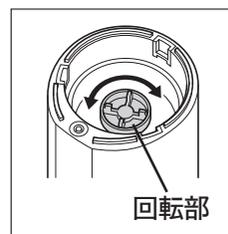


3

カップセットとカップカバーを本体にセットする。

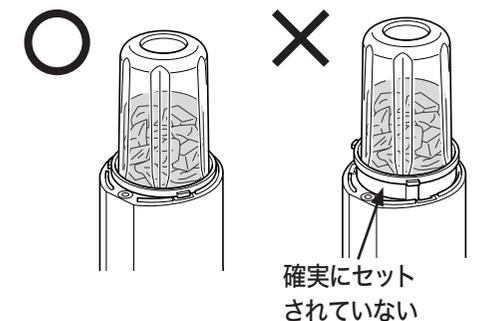
カップ台の凸部を本体の凹部(3カ所)に合わせてはめ込む。

【本体に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。

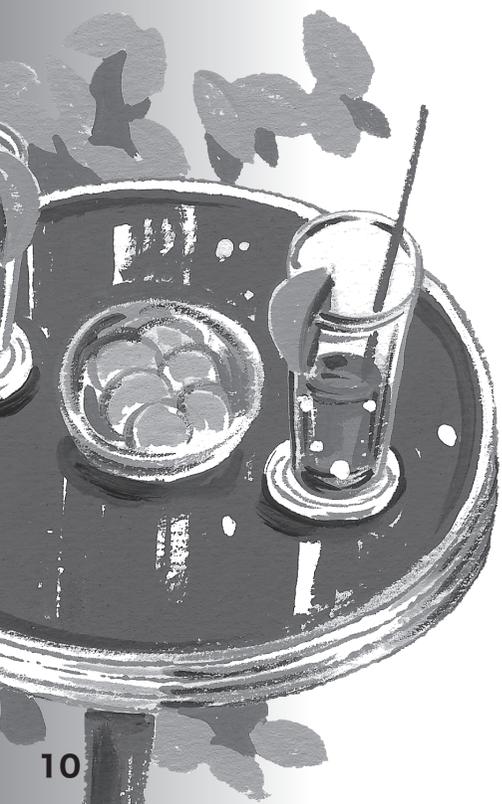


ご注意

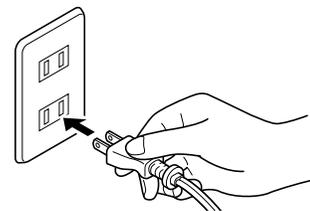
- ◆氷は、2.5cm角・2個以内の角氷を入れる。大きすぎたり市販の氷を入れると、故障の原因。
- ◆最大目盛(250mL)を超えて、材料を入れない。あふれたり故障するおそれ。
- ◆調理できないもの→P.12
故障や破損の原因。
- ◆カップ台にパッキンがついていることを確認する。→P.16
- ◆カッターは、鋭利なので直接手を触れない。
- ◆カップ台は、傾きのないように確実にセットする。



ジュースや スムージーを作る



4 差込プラグを
コンセントに差し込む。

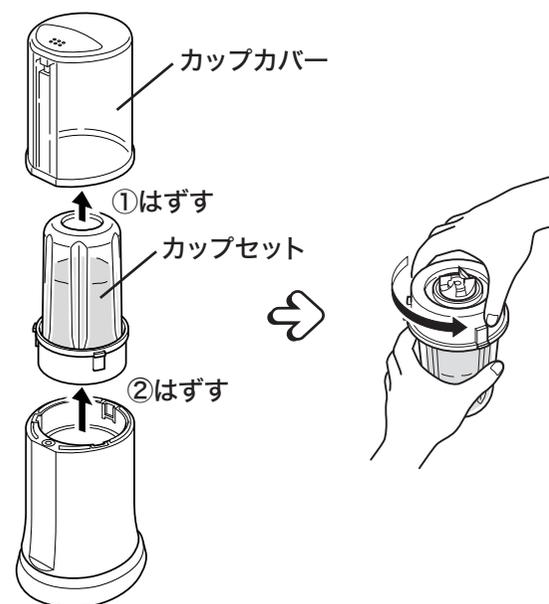


5 スイッチを押し、
粉碎(かくはん)する。
手を離すと停止します。



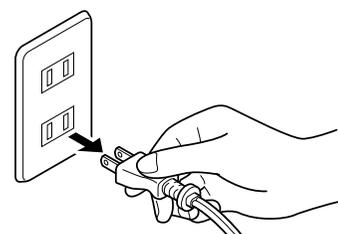
6 できあがったら、
回転が完全に止まってから、
カップカバーとカップセットを
はずし、調理物を取り出す。

【調理物を取り出しにくいとき】
カップが傷つかないシリコンのヘラなどで取り出す。



使用後は、差込プラグを抜き、
電源コードを収納する。→P.7

お手入れのしかた→P.15・16



使用時間について

続けて使える時間の合計は1分以内。くり返し使う場合は、30分以上経ってから使う。

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る。
リセットスイッチを押す。→P.18

ご注意

- ◆異常音(ウーンとうなるような音)や振動が大きいときは、運転を停止し、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。

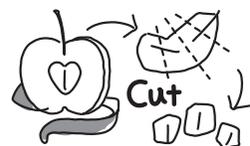
おいしく調理するためのコツとご注意

材料の下ごしらえ

- 材料の皮やしん、種やへたは取り除きましょう。
- 氷は2.5cm角・2個以下の角氷を使いましょう。
- 葉菜類はよく洗い、2cm角に切りましょう。
- かたい材料は1cm角に切りましょう。



- やわらかい材料は2～3cm角に切りましょう。



- 必ず水、牛乳などの液体を加えましょう。



40度以上の熱い材料は必ず冷ましてから入れましょう

必ずカップの最大目盛以下で使用しましょう

調理できないもの(例)

故障やうまく調理できないおそれがあります。

- 非常にかたい材料(塊のかつおぶし・氷砂糖・乾燥大豆など)
- 漢方薬類
- 肉・魚類のミンチ
- 野菜のみじん切り、すりおろし
- 冷凍食品
- 乾燥させた果物類(レーズンなど)
- 非常に繊維の多いもの(たくあんなど)
- 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)



連続運転は1分以内にし、くり返し使用する場合は30分以上間隔をあげましょう(1回の最大連続使用時間は1分)

○30秒→10秒→20秒
×30秒→20秒→20秒



調理したものは早めに食べましょう

すぐに食べない場合は、高温多湿の場所を避け、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するなど、早めに使いぎりましょう。

クッキングガイド

※ジュース・スムージ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。

ジュースメニュー

マンゴーパイナップルジュース

- 材料 (92kcal/1人分)
- 1. 角氷…2個
- 2. マンゴー…40g
- 3. パイナップル…40g
- 4. 飲用ヨーグルト…70mL
- 作りかた
- ①パイナップル、マンゴーは、約1cm角に切る。
- ②材料全部をカップに入れ、約30秒間かくはんする。

にんじんりんごジュース

- 材料 (84kcal/1人分)
- 1. 角氷…2個
- 2. にんじん…30g
- 3. りんご…30g
- 4. 牛乳…70mL
- 5. はちみつ…小さじ1/2
- 作りかた
- ①にんじん、りんごは、約1cm角に切る。
- ②材料全部をカップに入れ、約30秒間かくはんする。

キャベツ グレープフルーツジュース

- 材料 (69kcal/1人分)
- 1. 角氷…2個
- 2. グレープフルーツ…30g
- 3. キャベツ…30g
- 4. グレープフルーツ絞り汁…80mL
- 5. はちみつ…小さじ1
- 作りかた
- ①キャベツは、約1cm幅に切る。
- ②グレープフルーツは実のふくると種を取り除き、30g分はそのまま入れ、残りは絞ってジュースを取る。
- ③材料全部をカップに入れ、約20秒間かくはんする。

ミックスジュース

- 材料 (85kcal/1人分)
- 1. 角氷…2個
- 2. りんご…10g
- 3. バナナ…20g
- 4. 黄桃(缶詰)…20g
- 5. みかん(缶詰)…20g
- 6. 缶詰のシロップ…大さじ2
- 7. 牛乳…40mL
- 作りかた
- ①バナナ、りんごは薄切りにし、黄桃は約1cm角に切る。
- ②材料全部をカップに入れ、約30秒間かくはんする。

バナナ抹茶ラテ

- 材料 (94kcal/1人分)
- 1. 角氷…2個
- 2. 抹茶…小さじ1
- 3. バナナ…40g
- 4. 牛乳…80mL
- 作りかた
- ①バナナは薄切りにする。
- ②材料全部をカップに入れ、約30秒間かくはんする。
- ※お好みでシナモンパウダーをかけてください。

スムージーメニュー

いちごとブルーベリーの 豆乳スムージー

- 材料 (76kcal/1人分)
- 1. ブルーベリー(冷凍可)…20g
- 2. いちご…50g
- 3. 豆乳…80mL
- 4. 砂糖…お好みで
- 作りかた
- ①冷凍のブルーベリーは解凍しておく。
- ②いちごはへたを取り、4等分ほどに切る。
- ③材料全部をカップに入れ、約1分間かくはんする。

小松菜とアボカドの グリーンスムージー

- 材料 (96kcal/1人分)
- 1. 角氷…2個
- 2. アボカド…20g
- 3. バナナ…50g
- 4. 小松菜…30g
- 5. 水…70mL
- 6. 砂糖…お好みで
- 作りかた
- ①バナナは薄切りにする。
- ②アボカド、小松菜は約1cm幅に切る。
- ③材料全部をカップに入れ、約30秒間かくはんする。

オレンジとトマトのスムージー

- 材料 (52kcal/1人分)
- 1. 角氷…2個
- 2. トマト…70g
- 3. オレンジ…70g
- 4. レモン汁…6mL
- 5. はちみつ…お好みで
- 作りかた
- ①オレンジは皮をむき、果肉だけを取り出し、1cm角に切る。
- ②トマトは、約1cm角に切る。
- ③材料全部をカップに入れ、約30秒間かくはんする。

クッキングガイド

※スムージ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。

スムージーメニュー

りんごと赤パプリカのスムージー

- 材料 79kcal/1人分
1. 角氷…2個
 2. りんご…50g
 3. 赤パプリカ…30g
 4. バナナ…50g
 5. 水…20mL
- 作りかた
- ①バナナは薄切りにする。
 - ②りんごは皮をむいてしんを取り、約1cm角に切る。
 - ③赤パプリカは、種を取り除き、約1cm幅に切る。
 - ④材料全部をカップに入れ、約30秒間かくはんする。

キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー

- 材料 44kcal/1人分
1. キウイ…40g
 2. みかん…30g
 3. バナナ…50g
 4. サラダほうれん草…40g
 5. 水…50mL
- 作りかた
- ①バナナは薄切りにする。
 - ②キウイは皮をむき、1cm角に切る。
 - ③みかんは皮をむき、実だけにする。
 - ④サラダほうれん草はよく洗い、1cm幅に切る。
 - ⑤材料全部をカップに入れ、約30秒間かくはんする。

たれ・ドレッシングメニュー

ごまだれ

- 材料 22kcal/10g
- | | |
|-----------|----------|
| 白ゴマ…大さじ4 | みりん…大さじ1 |
| しょう油…大さじ1 | だし汁…大さじ4 |
| 砂糖…大さじ1 | 酢…小さじ1/2 |
- 作りかた
- 材料全部をカップに入れ、約20秒間かくはんする。

フレンチドレッシング

- 材料 31kcal/10g
- サラダ油…50mL
酢…100mL
レモン汁…小さじ1
塩、こしょう…少々
- 作りかた
- 材料全部をカップに入れ、約10秒間かくはんする。

黒ゴマ豆乳マヨネーズ

- 材料 43kcal/10g
- 豆乳（無調整）…90mL
サラダ油…90mL
酢…大さじ1と1/2
塩…小さじ1/4
黒ゴマ…大さじ1
（黒ゴマを加えないでかくはんすると普通の豆乳マヨネーズになります。）
- 作りかた
- ①カップに黒ゴマを入れて1秒間かくはんする。
 - ②残りの材料全部をカップに入れ、約10秒間かくはんする。

スープメニュー

コーンポタージュ

- 材料 168kcal/1人分
- コーン（缶詰）…100g
コーン汁（缶詰）…50mL
コンソメスープ…50mL
牛乳…40mL
塩・こしょう…少々
生クリーム…10mL（お好みで）
クルトン…お好みで
- 作りかた
- ①コーン汁、コーン、コンソメスープをカップに入れ、約1分間かくはんする。
 - ②①を鍋に移し、牛乳を加えて弱火で加熱する。塩、こしょうで味を調える。
 - ③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、お好みで生クリーム、クルトンを加える。

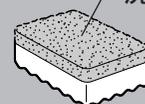
枝豆スープ

- 材料 194kcal/1人分
- 枝豆（冷凍可）…50g
コンソメスープ…70mL
牛乳…100mL
塩・こしょう…少々
生クリーム…10mL（お好みで）
- 作りかた
- ①枝豆は4～5分程度ゆで、さやから出す。（冷凍の枝豆は解凍して、さやから出す。）
 - ②カップに①とコンソメスープ、牛乳を入れて約1分間かくはんする。
 - ③②を鍋に移し、弱火で加熱する。塩、こしょうで味を調える。
 - ④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お好みで生クリームを加える。

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。
- ◆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は使わない。
- ◆カップ、カップ台、パッキンの煮沸消毒は必ず水から行う。40度以上のお湯は使わない。→P.16
- ◆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。
- ◆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。

使うたびに洗う部品・箇所

丸洗いできますが、つけおき洗いはしないでください。

カップ



カッター・カップ台



パッキン



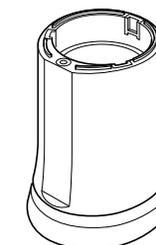
- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジやブラシなどを使って洗い、水ですすぐ。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

カッターは、ブラシなどで洗う。



汚れるたびに お手入れする部品・箇所

本体



カップカバー



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

パッキンのはずしかた・つけかた

パッキンは、はずしてお手入れできます。

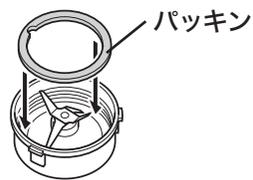
はずしかた

竹串などの先が細く長い棒
ではずす。
(金串などは使わない。
パッキンが破れるおそれ。)



つけかた

溝に確実にはめ込む。

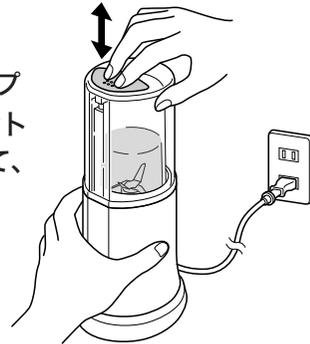


長期間使わないとき

- 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。

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1/3程度入れる。
※パッキンも必ずセットする。
- 2 少量(数滴)の台所用合成洗剤を入れて、ふたをする。
- 3 カップセットとカップカバーを本体にセットし、スイッチを押して、約10秒回転させる。
→P.8 ~ 11



- 4 運転を停止し、水(ぬるま湯)をすてる。
- 5 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

煮沸消毒のしかた (カップ・カップ台・パッキンのみ)

カップ・カップ台・パッキンは、煮沸消毒できます。

- 1 P.15・P.16の要領でカップ・カップ台・パッキンを洗う。
- 2 鍋に水を入れ、カップ・カップ台・パッキンを入れる。
※必ず水に入れ、40度以上のお湯には入れない。
- 3 鍋を加熱し、沸とう後3分程度で加熱をやめる。
煮沸時間 沸とう後3分
- 4 鍋の火を止め、しばらく鍋の中でそのまま放置する。
すぐに取り出さず、お湯がぬるま湯程度まで冷めたころに取り出して乾燥させる。



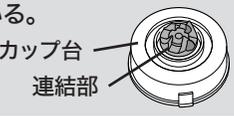
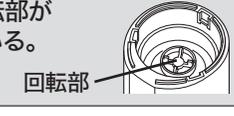
故障かな?と思ったら

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
運転しない。	▶ 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んでください。	▶ 5・10・11
	▶ カップカバーのセット位置がずれていませんか。	▶ 正しく確実にセットしてください。	▶ 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してください。	▶ 8・9
	▶ 材料が引っかかっていませんか。	▶ 材料を全て取り出し、入れ直してください。	▶ 8～11
	▶ モーターの保護装置が作動していませんか。	▶ リセットスイッチを押してください。	▶ 18
使用中に運転が停止する。	▶ 最大連続使用時間(1分)を超えて使用していませんか。	▶ 連続運転は1分以内にし、くり返し使用する場合は30分以上間隔を空けてから使用してください。	▶ 3・11・12
	▶ 調理できない材料が入っていませんか。	▶ モーターの保護装置の働きで、故障ではありません。調理できない材料を取り除き、P.18の要領でリセットしてください。	▶ 8～12・18
	▶ 材料が多くありませんか。	▶ モーターの保護装置の働きで、故障ではありません。材料を減らし、P.18の要領でリセットしてください。	▶ 8～11・18
	▶ カッターのまわりに材料の繊維質などが引っかかっていませんか。	▶ 付着している繊維質などを取り除いてください。	▶ 8～11・18
	▶ 調理物の水分が少なくありませんか。	▶ 水分を追加してください。	▶ 8～11
振動が大きい。	▶ 材料が大きすぎませんか。	▶ 材料を細かくしてください。	▶ 8～12
	▶ 材料が多くありませんか。	▶ 材料を減らしてください。	▶ 8～11・18
調理物がもれる。	▶ カップがカップ台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してください。	▶ 8・9
	▶ パッキンが取り付けられていますか。	▶ パッキンを取りつけてください。	▶ 16
	▶ 最大目盛を超えて、材料を入れていませんか。	▶ 最大目盛以下でご使用ください。	▶ 8・9
	▶ 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お買い求めください。	▶ 19
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。	▶ ゴミを取り除いてください。絡まりやねじれを直してください。	▶ 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 っづき

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	理由	参照ページ
カップ台の連結部がはずれている。 	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ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでカップ台をお買い求めください。	19
本体の回転部がはずれている。 	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
本体の回転部周辺・カップ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・カップ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。 気になる場合は、乾いたやわらかい布でふき取ってください。	
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。	

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、ブラシなどで取り除く。



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、30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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

仕様

電源	100V 50-60Hz	外形寸法*	幅	11.9
消費電力(W)	160	(cm)	奥行	14.1
定格時間(分)	1		高さ	30.4
回転数*	9400回/分(250mL水負荷時)	質量*(kg)		1.6
定格容量	250mL	コードの長さ*(m)		1.2

*おおよその数値です。

部品のお買い求めと交換について

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。

◆カップ(破損したとき)

カップが破損したときは、上記でお買い求めください。

◆カップカバー・カップ台(傷んできたとき)

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。

◆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。

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。
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

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

<http://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。