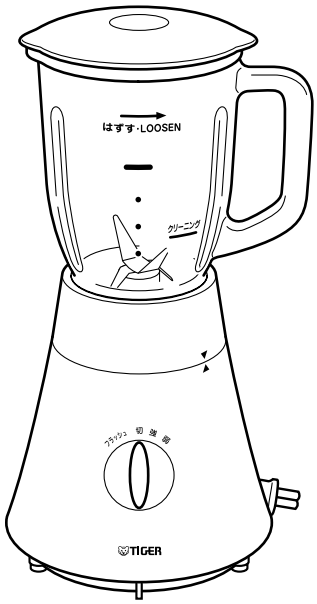
TIGER
タイガー魔法瓶

品番
SKM-A型

# タイガーミキサー

# 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。**




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 | 年　月　日 |
| ご購入店名<br>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 お使いになる前に ……5
おいしく調理するための
コツとご注意 ……7

**使いかた**

3 使いかた ……8
レシピ …… 11
4 お手入れのしかた …… 16

**困ったときは**

5 故障かな?と思ったら …… 18

**その他**

仕様 …… 19
保証とサービスについて …… 19
連絡先 …… 19

# 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。**
**修理技術者以外の人は分解したり、修理をしない。**
火災・感電・けがの原因。
修理は、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までご相談ください。

**交流100V以外では使用しない。**
火災・感電の原因。

**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。

**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。







## ⚠警告

**本体を水につけたり、水をかけたりしない。**
ショート・感電のおそれ。



**運転中に、ふたを開けたり、ミキサーカップの中へ指、スプーン、はし等調理材料以外を入れない。**
けがをするおそれ。

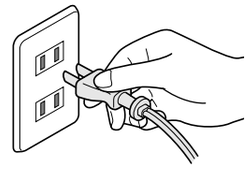


**カッターや、回転部を露出したままで運転しない。**
けがをするおそれ。



## ⚠注意

**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原因。

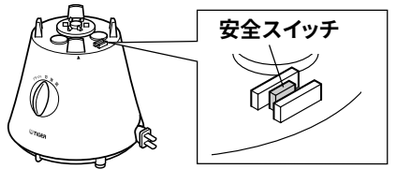


**使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜く。**
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

**スイッチ「切」を確かめてから、差し込みプラグを抜き差しする。**
けがの原因。

**部品の取りつけ、取りはずしやお手入れするときは、スイッチを「切」にして差し込みプラグを抜く。**
けがをするおそれ。

**安全スイッチを細い棒などで押さない。**
回転部が回転し、けがをするおそれ。




**カッターは鋭利なので、直接手を触れない。**
けがの原因。



**不安定なところでは使用しない。**
けがの原因。



# 1 安全上のご注意

## ⚠注意

**運転中に移動させない。**
けがの原因。



**運転中にミキサーカップ、ふたの取りつけ、取りはずしは行わない。**
けがの原因。

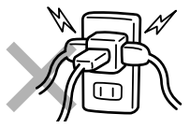


**40℃以上の熱い材料は、ミキサーカップに入れない。**
ふきこぼれによるやけどや、ミキサーカップの割れによるけがの原因。



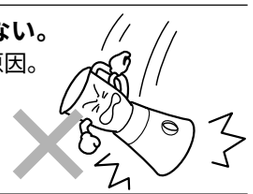
## お願い

**●タコ足配線はしない。**
火災のおそれ。



**●変形や破損など、異常があるときは使用しない。**
感電のおそれ。

**●製品に強い衝撃を与えない。**
感電・けが・故障・破損の原因。



**●本体底部のすき間にピンや針金などの金属部など、異物を入れない。**
感電や異常動作によるけがのおそれ。

**●テーブルの端などに置かない。**
落下して、故障やけがをする原因。

**●残った調理物をミキサーカップの中に入れたままで保存しない。**
故障の原因。

**●カラ運転はしない。**
故障の原因。

**●次のような場所では使用しない。**
**・水や油のかかりやすいところ。**
**・湿気の多いところ。**
**・火気の近く。**
**・直射日光が長時間当たるところ。**
ショート・感電のおそれ、変形・故障の原因。

**●スイッチのつまみを固定したり、まわし過ぎたりしない。**
故障の原因。

**●連続運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上間隔をあけてから使用する。**
故障の原因。

**●本製品を業務用として使用しない。**
故障の原因。

**●氷のみでの運転（かき氷など）はしない。**
カッターが破損し、故障の原因。

**●大きな氷や、市販の氷などは使わない。**
カッターが破損し、故障の原因。

**●使用後は必ずお手入れする。**
故障の原因。

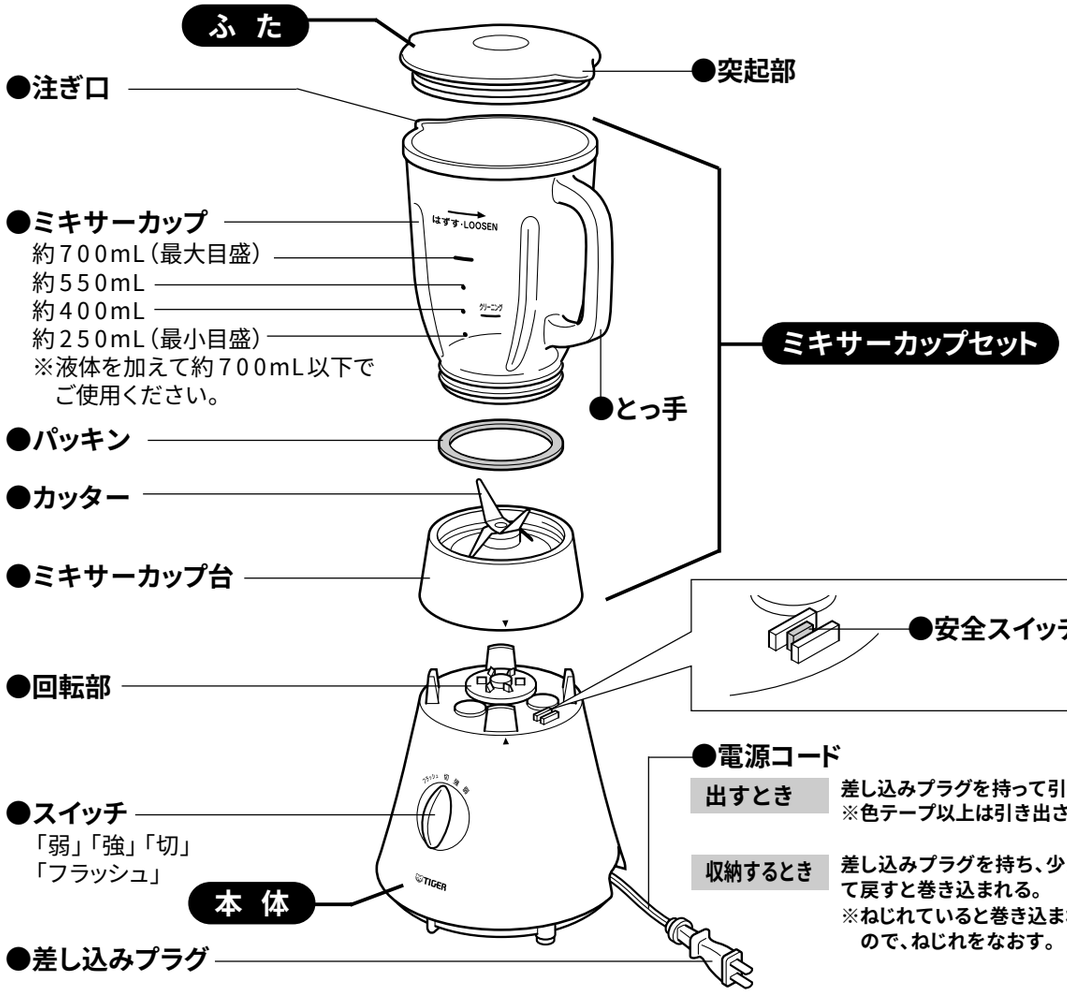


# 2 お使いになる前に



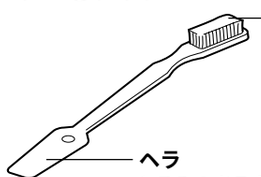
## 各部のなまえとはたらき

**※ご使用前に、本体以外の各部品を洗ってください。（P16・17参照）**




## 付属品の確認

**●ヘラつきブラシ**



ブラシ
カッターをお手入れするときに使います。

ヘラ
とろみのある調理物を取り出すときなどに使います。

## 安全スイッチについて

**ミキサーカップセットが本体に取りつけられていない状態、または確実に取りつけられていない状態でスイッチを入れた場合は、安全スイッチが働いて運転しません。**
**また、ミキサーカップ台だけを取りつけても運転しません。**

## 説明マークについて

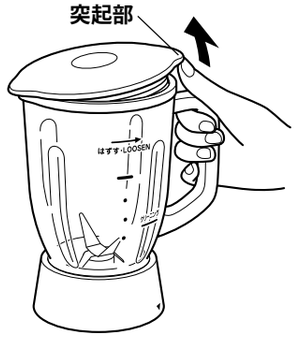
本文中に記載されている説明マークは、右記の意味があります。




おいしく調理するためや、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。

## ふたのはずしかた

ふたの突起部を押し上げる。




## ミキサーカップセットのはずしかた・つけかた

**⚠注意** カッターは鋭利なので直接手を触れない。

### はずしかた

**1** ミキサーカップ台を押さえ、ミキサーカップを図の方向にまわしてはずす。




**2** パッキンを竹串などの先が細く、長いものではずす。

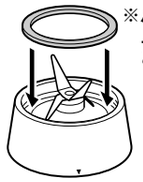





金属製の金串などは使用しないでください。パッキンが破れるおそれがあります。

### つけかた

**1** ミキサーカップ台にパッキンをはめる。

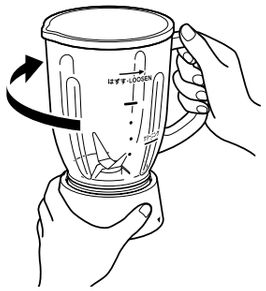


※パッキンに上下の方向性はありません




必ずパッキンをはめてください。

**2** ミキサーカップ台を押さえ、ミキサーカップを図の方向にまわしてしめる。







ミキサーカップは、確実に取りつけてください。



# おいしく調理するためのコツとご注意



使いかたは8～10ページをお読みください。

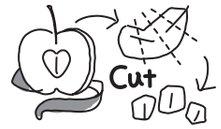


### 新鮮な材料を選びましょう



### 材料の皮やしん、種やへたは取りましょう

### やわらかい材料は2～3cm角に切りましょう




### みかんは、皮をむいて子房にしましょう



### かたい材料は1cm角に切りましょう

大きいとうまくかくはんできないことがあります。




### 葉菜類はよく洗い、2cm角に切りましょう

### 必ず水、牛乳などの液体を入れましょう




### 40℃以上の熱い材料は、必ず冷ましてから入れましょう

### 氷は2.5cm以内の角氷を使いましょう

大きすぎたり、市販の氷を使うと故障の原因になります。

### 材料を入れる順序

**①液体→②水分を含むやわらかい材料→③かたい材料→④角氷**

かたい材料や角氷を先に入れると、カッターが引っ掛かって運転が止まることがあります。

**たとえば、にんじん・りんごジュースの場合、牛乳→りんご→にんじん→角氷の順に入れる**




### 調理できない材料の例

故障や破損の原因になりますので、下記のような材料は調理しないでください。

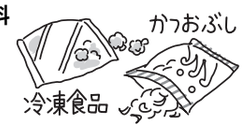
**●ねばりの強い材料（とろろいもなど）**



**●水分の少ない材料（ゆでたじゃがいもなど）**



**●かたい材料・乾燥した材料（冷凍食品・かつおぶし・乾燥大豆など）**




**●肉・魚類**




### 必ずミキサーカップの最大容量（液体を加えて約700mL）以下で使用しましょう

### 連続して使うときは、4分ごとに2分以上休ませましょう

### 作ったジュースはできるだけ早めに飲みましょう



# 3 使いかた

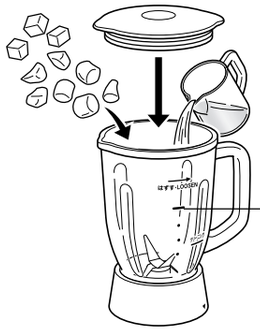
●おいしく調理するためのコツとご注意（P7）をご参照ください。

## 1 ミキサーカップセットに液体・材料を入れ、ふたをする

①液体→②やわらかい材料→③かたい材料→④角氷の順に入れる。




- ●必ず水、牛乳などの液体を入れてください。
- ●40℃以上の熱い材料は入れないでください。
- ●ふたは確実にセットしてください。




液体を加えて約700mL以下でご使用ください。

## 2 スイッチが「切」になっていることを確認する



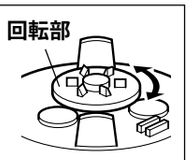

スイッチが「切」になっていることを必ず確認してください。
「強」または「弱」に合わせた状態でミキサーカップセットを本体に取りつけると、急に運転してけがや故障の原因になります。




## 3 ミキサーカップセットを本体に取りつける

ミキサーカップセットと本体にある▼と▲の印を合わせる。

※ミキサーカップセットがぐらついて取りつけにくい場合は、本体の回転部を少しまわしてから取りつけてください。







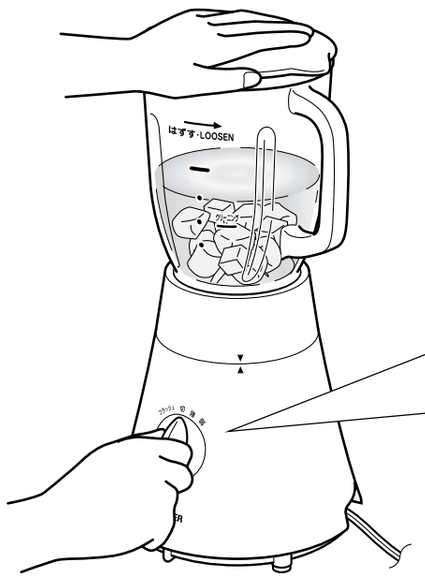
- ●傾きのないように確実に取りつけてください。
- ●ミキサーカップセットには、取りつけの方向性がありますのでご注意ください。



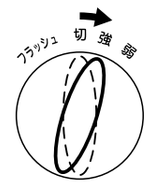

## 4 差し込みプラグをコンセントに差し込む

## 5 ふたを押さえながら、スイッチを「強」または「弱」に合わせる

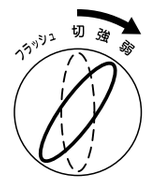
※運転の「強」「弱」、かくはん時間の目安は、P11～15のメニューガイドをご参照ください。




**強の場合**




**弱の場合**




**フラッシュスイッチについて**

「フラッシュ」に合わせている間だけ運転します。（手を離すと「切」に戻ります。）

※作ったジュースが分離したときのかくはんなどに使います。



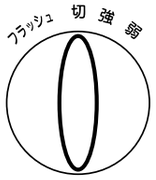




- ●必ずふたをし、ふたを押さえながら運転をしてください。材料や氷などが飛び出すことがあります。
- ●異常音や振動が大きいときや、使用中に運転が止まりそうなとき、カッターが回転しないときは、スイッチを切り、材料を減らしてください。
- ●連続運転は4分以内にし、くり返し使用する場合は、2分以上間隔をあけてから使用してください。
- ●途中で材料を加えるときは、スイッチを切ってから材料を入れてください。
- ●カッターが回転しにくい場合は、水分を加えてください。

## 6 できあがったら調理物を取り出す

**①スイッチを「切」に合わせる。**




**②回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを本体からはずし、ふたをはずす。**




**③調理物を取り出す。**

**※取り出しにくいときは、ヘラつきブラシなどでかき出します。**





## 7 使用後は、差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する



# レシピ RECIPE



**材料を入れるときは・・・**
**必ず材料の番号の順番にミキサーカップに入れてください。**

※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。
※おいしく調理するためのコツとご注意は7ページ、使いかたは8～10ページをお読みください。



## 健康ジュース

### にんじん・りんごジュース

**材料（約2人分）**
1. 牛乳・・・180mL
2. りんご・・・中1/4個（約50g）
3. にんじん・・・中1/4個（約50g）
4. 角氷・・・3個（約45g）

**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角に切る。

**かくはん時間**
スイッチ「強」で1分～1分30秒



### 小松菜・りんごジュース

**材料（約2人分）**
1. 牛乳・・・180mL
2. 小松菜・・・40g
3. りんご・・・中3/8個（約75g）
4. レモン汁・・・1～2滴
5. 角氷・・・3個（約45g）

**下ごしらえ**
・小松菜は、よく洗い2cm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**
スイッチ「強」で約1分

### ピーマンジュース

**材料（約2人分）**
1. 飲用ヨーグルト・・・180mL
2. キャベツ・・・50g
3. ピーマン・・・2個（約50g）
4. レモン汁・・・1～2滴
5. 角氷・・・3個（約45g）

**下ごしらえ**
キャベツ、ピーマンはよく洗い、2cm角に切る。

**かくはん時間**
スイッチ「強」で約1分30秒

## キャベツ・りんご・パイナップルジュース

**材　料**
**（約2人分）**

1. 飲用ヨーグルト･･･160mL
2. キャベツ･･･60g
3. パイナップル･･･40g
4. りんご･･･中1/4個（約50g）
5. レモン汁･･･1～2滴
6. 角氷･･･3個（約45g）

**下ごしらえ**
- キャベツはよく洗い、2cm角に切る。
- パイナップルは皮をむき、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**　スイッチ「強」で1分～1分30秒

## キャベツ・グレープフルーツジュース

**材　料**
**（約2人分）**

1. 冷水･･･20mL
2. グレープフルーツ･･･3/4個（約220g）
3. キャベツ･･･60g
4. はちみつ･･･大さじ1/2

**下ごしらえ**
- キャベツはよく洗い、2cm角に切る。
- 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**　スイッチ「強」で約1分



## トマトジュース

**材　料**
**（約2人分）**

1. 冷水･･･50mL
2. トマト･･･中1.5個（約200g）
3. レモン汁･･･1～2滴
4. 塩･･･ひとつまみ
5. 角氷･･･3個（約45g）

**下ごしらえ**　トマトはよく洗い皮をむき、2～3cm角に切る。

**かくはん時間**　スイッチ「弱」で約1分



## 生アロエジュース

**材　料**
**（約2人分）**

1. 飲用ヨーグルト･･･140mL
2. パイナップル･･･70g
3. 生アロエ･･･50g
4. オリゴ糖･･･小さじ1
5. レモン汁･･･1～2滴
6. 角氷･･･3個（約45g）

**下ごしらえ**
- パイナップルは皮をむき、2～3cm角に切る。
- 生アロエはよく洗い、とげを取って2～3cm角に切る。

**かくはん時間**　スイッチ「強」で約1分





## ミックスジュース

**材　料**
**（約2人分）**

1. 牛乳･･･80mL
2. 缶詰のシロップ･･･大さじ1/2
3. ミカン（缶詰）･･･40g
4. 黄桃（缶詰）･･･40g
5. バナナ･･･1/2本（約50g）
6. りんご･･･中1/8個（約20g）
7. 角氷･･･3個（約45g）

**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**　スイッチ「強」で約1分



## バナナジュース

**材　料**
**（約2人分）**

1. 牛乳･･･180mL
2. バナナ･･･3/4本（約80g）
3. 黒砂糖（粉末タイプ）･･･小さじ2
4. 角氷･･･3個（約45g）

**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**　スイッチ「弱」で約1分

## 豆乳イチゴジュース

**材　料**
**（約2人分）**

1. 豆乳･･･100mL
2. 牛乳･･･80mL
3. イチゴ･･･7個（約100g）
4. オリゴ糖･･･小さじ1
5. レモン汁･･･1～2滴
6. 角氷･･･3個（約45g）

**下ごしらえ**　イチゴは洗ってへたを取り、2～3cm角に切る。

**かくはん時間**　スイッチ「弱」で約1分



## おやつ系ジュース

### 抹茶ジュース

**材　料**（約2人分）
1. 牛乳･･･160mL
2. 豆乳･･･120mL
3. 抹茶･･･小さじ2
4. 黒砂糖（粉末）･･･大さじ1/2
5. 角氷･･･3個（約45g）

**かくはん時間**　スイッチ「弱」で約1分

### さつま芋ミルク

**材　料**（約2人分）
1. 牛乳･･･200mL
2. さつま芋･･･70g
3. 黒砂糖（粉末タイプ）･･･大さじ1/2
4. 塩･･･ひとつまみ
5. 角氷･･･3個（約45g）

**下ごしらえ**　さつま芋はゆでて皮をむき、2～3cm角に切る。

**かくはん時間**　スイッチ「強」で約1分

## デザート系メニュー

### チーズケーキ



**材　料**（18cm丸型1個分）

**＜クッキー生地＞**
グラハムクラッカー･･･60g
無塩バター･･･30g

**＜チーズケーキ生地＞**
クリームチーズ･･･200g
サワークリーム･･･40g
砂糖･･･80g
卵･･･3個
生クリーム･･･100mL
レモン皮・汁･･･1/2個分
コーンスターチ･･･大さじ1.5

**作りかた**

**＜クッキー生地＞**
①無塩バターは室温に戻してポマード状にする。
②グラハムクラッカーをビニール袋に入れて細かく砕く。
③①と②をボウルに入れ、よく混ぜる。
④③を型の底に敷きこみ、冷蔵庫で冷やしておく。

**＜チーズケーキ生地＞**
①クリームチーズは室温に戻してやわらかくしておく。
②サワークリーム・砂糖・卵を合わせてミキサーカップに入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。
③混ざった②にクリームチーズを入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。
④③に生クリームを入れ、スイッチ「強」で約20秒かくはんする。
⑤④が均一に混ざり合ったら、レモン汁とすりおろしたレモンの皮、コーンスターチを加えてスイッチ「弱」で約30秒かくはんする。
⑥クッキー生地を敷きこんだ型に⑤を流し、160℃のオーブンで約50分焼く。
⑦焼き上がったら型ごと常温に置いて充分にあら熱をとり、冷蔵庫に入れて約2時間冷やす。



## デザート系メニュー

### バニラアイス

**材　料**（約4人分）
1. 生クリーム（動物性）･･･200mL
2. 卵･･･1個
3. 砂糖･･･30g
4. バニラエッセンス･･･少々

**作りかた**
①材料を番号順にミキサーカップに入れ、スイッチ「強」で約1分30秒かくはんする。
②金属製の容器などに①を入れ、冷凍庫で約3～4時間冷やし固める。

### バニラシェイク

**材　料**（約2人分）
1. 牛乳･･･110mL
2. 卵黄･･･1個
3. 砂糖･･･小さじ1
4. バニラアイスクリーム･･･170g
5. 角氷･･･3個（約45g）

**かくはん時間**　スイッチ「強」で約50秒




お好みでイチゴやバナナを入れると、イチゴシェイクやバナナシェイクがお楽しみいただけます。（イチゴは洗ってへたを取る。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入れてください。）

## スープメニュー

### コーンポタージュ

**材　料**（約2人分）
コーン（缶詰）･･･220g
コーン汁（缶詰）･･･110mL
コンソメスープ･･･100mL
牛乳･･･80mL
生クリーム･･･20mL
塩・こしょう･･･少々
クルトン･･･お好みで
パセリ･･･お好みで

**作りかた**
①コンソメスープ・コーン・コーンの汁をミキサーカップに入れ、スイッチ「強」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る。味をみて塩・こしょうで調節する。
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とめて生クリームを加えて混ぜる。
④容器に入れて、お好みでクルトンやパセリのみじん切りをかける。

### かぼちゃスープ

**材　料**（約2人分）
玉ねぎ･･･35g
バター･･･10g
かぼちゃ･･･150g
コンソメスープ･･･400mL
牛乳･･･100mL
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。かぼちゃは皮と種を取り、2～3cm角に切る。
②鍋にバターを入れて玉ねぎを炒め、かぼちゃを加えて炒める。
③②にコンソメスープを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
④③を冷まし（39℃以下）、ミキサーカップに入れ、スイッチ「強」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る。味をみて塩・こしょうで調節する。
⑥容器に入れて、お好みでクルトンをかける。

### ほうれん草スープ

**材　料**（約2人分）
玉ねぎ･･･50g
バター･･･15g
薄力粉･･･大さじ1
コンソメスープ･･･200mL
ほうれん草･･･100g
牛乳･･･150mL
塩・こしょう･･･少々
生クリーム･･･50mL

**作りかた**
①玉ねぎは薄切りにする。鍋にバターを入れて、玉ねぎを炒める。
②①に薄力粉を加えて炒める。
③②にコンソメスープを加え煮立てる。
④③を冷まし（39℃以下）、ほうれん草といっしょにミキサーカップに入れて、スイッチ「強」で約1分30秒かくはんする。
⑤④を鍋に移して牛乳を加え、煮立たせ、味をみて塩・こしょうで調節する。
⑥容器に入れて、生クリームをかける。

# 4 お手入れのしかた

| ⚠注意 | ●クリーニング後、スイッチを「切」にして、差し込みプラグを抜く。<br>また、ぬれた手で差し込みプラグの抜き差しをしない。<br>●カッターは鋭利なので、直接手を触れないよう注意してお手入れする。 |
|---|---|

ご注意

●台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）以外（シンナー・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。

●40℃以上のお湯、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。

●お手入れの後は、各部を正しい位置にセットしてください。（P6・8参照）

## 1 ミキサーカップセットをクリーニングする

①ミキサーカップセットに、水またはぬるま湯（39℃以下）をクリーニングの目盛まで入れる。

②少量（数滴）の台所用合成洗剤を加え、ふたをする。

ご注意

あふれるおそれがありますので、洗剤を入れすぎないでください。

③ミキサーカップセットを本体にセットし、スイッチ「弱」で約30秒運転する。（P8・9参照）

④スイッチを「切」にし、水（ぬるま湯）をすてる。




## 2 差し込みプラグを抜いて、電源コードを収納する

## 3 部品をはずし、お手入れする

※ミキサーカップセットのはずしかたは、P6を参照してください。

※洗剤は、うすめた台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）をご使用ください。

### ミキサーカップセット・ふたのお手入れ

流し洗いができます。

①水またはぬるま湯（39℃以下）で、やわらかいスポンジで流し洗いをする。

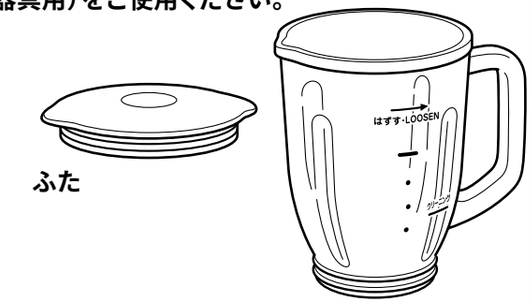
※カッターは、付属のヘラつきブラシなどで洗ってください。




ご注意

カッターを洗うときは、必ずヘラつきブラシなどを使い、直接手を触れないよう注意してください。

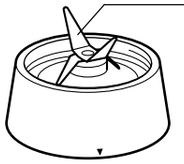
②乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。







※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、ご使用の品質に支障はございません。



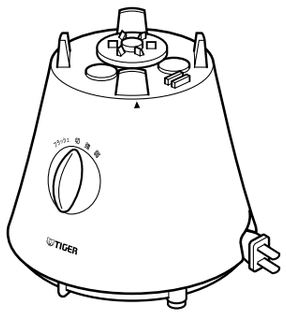

### 本体のお手入れ

乾いた布でふく。

汚れが落ちにくい場合は、布を水に浸し、かたくしぼってふいた後、乾いた布でふく。

ご注意

本体は水につけないでください。




### 消耗部品について

パッキンは消耗部品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
汚れや破損がひどくなったときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

# 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** **修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。**

| 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 |
|---|---|---|---|
| **運転しない** | 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・9 |
| | ミキサーカップセットが、本体に正しく確実にセットされていますか。 | ミキサーカップセットが、本体に正しく確実にセットされていないと、安全スイッチの働きで運転しません。正しく確実にセットしてください。 | 5・8 |
| | 材料が引っ掛かっていませんか。 | 材料を全て取り出し、入れ直してください。 | 8〜10 |
| **使用中に運転が停止する** | 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いてください。 | 7〜10 |
| | 材料が多くありませんか。 | 材料を減らしてください。 | 7〜10 |
| | 調理物の水分が少なくありませんか。 | 材料を減らし、水分を追加してください。 | 7〜10 |
| **調理物がもれる** | ミキサーカップがミキサー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。 | 6 |
| | パッキンが取りつけられていますか。 | パッキンを取りつけてください。 | 6 |
| | 液体・材料を最大容量（約700mL）を超えて、入れていませんか。 | 液体を加えて約700mL以下でご使用ください。 | 7〜10 |
| **空回りする** | 氷の量が多すぎませんか。 | 氷の量が多すぎる場合、カッターが空回りしてかくはんできないことがあります。<br>以下の手順で処置してください。<br>①いったんスイッチを「切」に合わす。<br>②回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを本体からはずし、ふたをはずす。<br>③材料をヘラなどでかき混ぜ、もう一度かくはんする。<br>※直らないときは、スイッチを切って材料を減らしてください。 | 8〜10 |



# 仕様

| 電　源 | 消費電力 | 定格時間 | 回転数（約）（「強」運転時） | 定格容量 | 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 | 220W | 連続（4分間運転、2分間停止のくり返し） | 11500回/分（700mL水負荷時） | 700mL | 20.5 | 18 | 35.7 | 2.5 | 1.5 |