TIGER
タイガー魔法瓶

品番
SKP-A型

家庭用

ミルつきミキサー

チョッパー機能つき

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。
http://www.tiger.jp/

ミルつきミキサーで、おいしくヘルシーな食生活はじめましょう

野菜や果物のフレッシュジュース、
ドレッシング、ふりかけ、スープ…
毎日の健康づくりやお料理に、
ミルつきミキサーが大活躍！



かくはんする　→P.10〜13

ミキサー



●ジュース
●チーズケーキ
●スープ
●シェイク
●かき氷　など



トマトジュース



コーンポタージュ



チーズケーキ



かき氷

きざむ　→P.18〜21

チョッパー



●玉ねぎのみじん切り
●にんじんのみじん切り
●パセリのみじん切り
●キャベツのみじん切り
●ゆで卵をきざむ　など

かくはん・粉砕する　→P.14〜17

ミル



●1人分のジュース
●離乳食
●ホイップクリーム
●ドレッシング
●マヨネーズ
●粉だし
●粉末緑茶
●ふりかけ
●コーヒー豆　など



ミックスジュース(1人分)



かぼちゃペースト



ホイップクリーム



黒ごまマヨネーズ



干ししいたけ



粉末緑茶



かつおと鮭と煮干しのふりかけ



コーヒー豆

もくじ

安全上のご注意 …… 4
各部のなまえと付属品 …… 8
はじめて使うとき・
しばらく使わなかったとき …… 9

ミキサー　ミキサーを使って、
ジュースやスープを作る …… 10

ミル　ミルを使って、粉だしや
ペースト状のメニューを作る …… 14

チョッパー　チョッパーを使って、
野菜などをきざむ …… 18

レシピ …… 22

お手入れ
お手入れする …… 30
● 使うたびに洗う部品・箇所 …… 30
● 汚れるたびにお手入れする部品・箇所 … 31
● 各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) …… 31
● パッキン(ミキサーカップ台)の
はずしかた・つけかた …… 31
● 長期間使わないとき …… 31
● 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(ミキサー・ミルのみ)… 32

こんなときは
故障かな？と思ったら …… 33
● スイッチが入らない …… 33
● 使用中に運転が止まる
(モーターの保護装置が働いた) …… 33
● 調理物がもれる …… 33
● カラ回りする …… 33
● 材料が細かくならない
(ミル・チョッパー使用時)…… 33
● 樹脂や金属がこすれたようなにおいがする… 33
● プラスチック部分に線状や波状の
箇所がある …… 33
モーターの保護装置が働いて
運転が止まったときは …… 34

仕様 …… 34
部品のお買い求めについて …… 35
保証とサービスについて …… 35
連絡先 …… 35

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。

◆本体に貼ってある
ご注意に関するシールは、
はがさないでください。

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）（差込プラグを抜く）

⚠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。

交流100V以外では使わない。
（日本国内100V専用）
火災・感電の原因。

電源コードは、
破損したまま使わない。
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。

差込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。

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

差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの
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。

本体は、水につけたり、
水をかけたりしない。
ショート・感電・
故障のおそれ。



各カッターや本体の回転部を
露出したままで使わない。
けがのおそれ。



各カッターは鋭利なので、
直接手を触れない。
けがの原因。



各カップの中に指やスプーン、
はしなどを入れて調理しない。
けがや故障のおそれ。



運転中にふたを開けない。
けがをするおそれ。

安全上のご注意

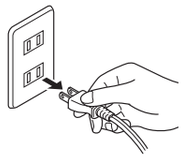
⚠注意

使用時以外は、差込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。

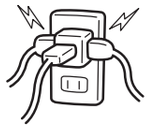
必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。



タコ足配線はしない。

火災のおそれ。



次のような場所には置かない。使わない。

- 不安定な所。
- 水や油のかかりやすい所。
- 室温の高い所。
- 火気の近く。
- 湿気の多い所。
- 直射日光が長時間当たる所。
- 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。

ショート・感電・火災・けが・変形・故障のおそれ。

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。

けがの原因。

運転中に、各カップ・ふたの取りつけ・取りはずしは行わない。

けがの原因。



電源コードを本体に巻きつけたまま使わない。また、電源コードをコード収納部に収納したまま（→P.8）使わない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因。

運転中に持ち運びしない。

けがの原因。

40℃以上の熱い材料は、各カップに入れない。

ふきこぼれによるやけどや、カップの割れによるけがの原因。



各カップは降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしない。

破損して、けがの原因。

各カップを冷凍庫や冷蔵庫に入れない。

破損して、けがの原因。

各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。

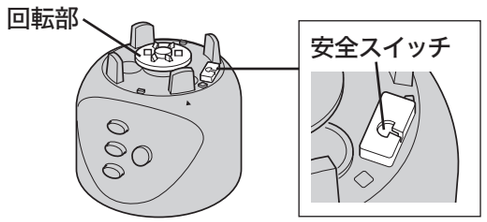
破損して、けがの原因。

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。

安全スイッチを押さない。

回転部が回転し、けがのおそれ。



テーブルの端などで使わない。

落下して、けが・故障の原因。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。

感電・けが・故障・破損の原因。

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。

お手入れするときは、「STOP」スイッチを押して差込プラグを抜き、回転が止まってから行う。

けがのおそれ。

本体を丸洗いしたり、本体の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。

末永くご使用いただくためのご注意

●業務用として使わない。

故障の原因。

●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。

●異常時（こげくさい・本体から煙が出るなど）は、スイッチを切り、回転が完全に止まってから差込プラグを抜く。

故障の原因。

●ミキサーのくり返し運転は4分ごとに、ミル・チョッパーのくり返し運転は1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。



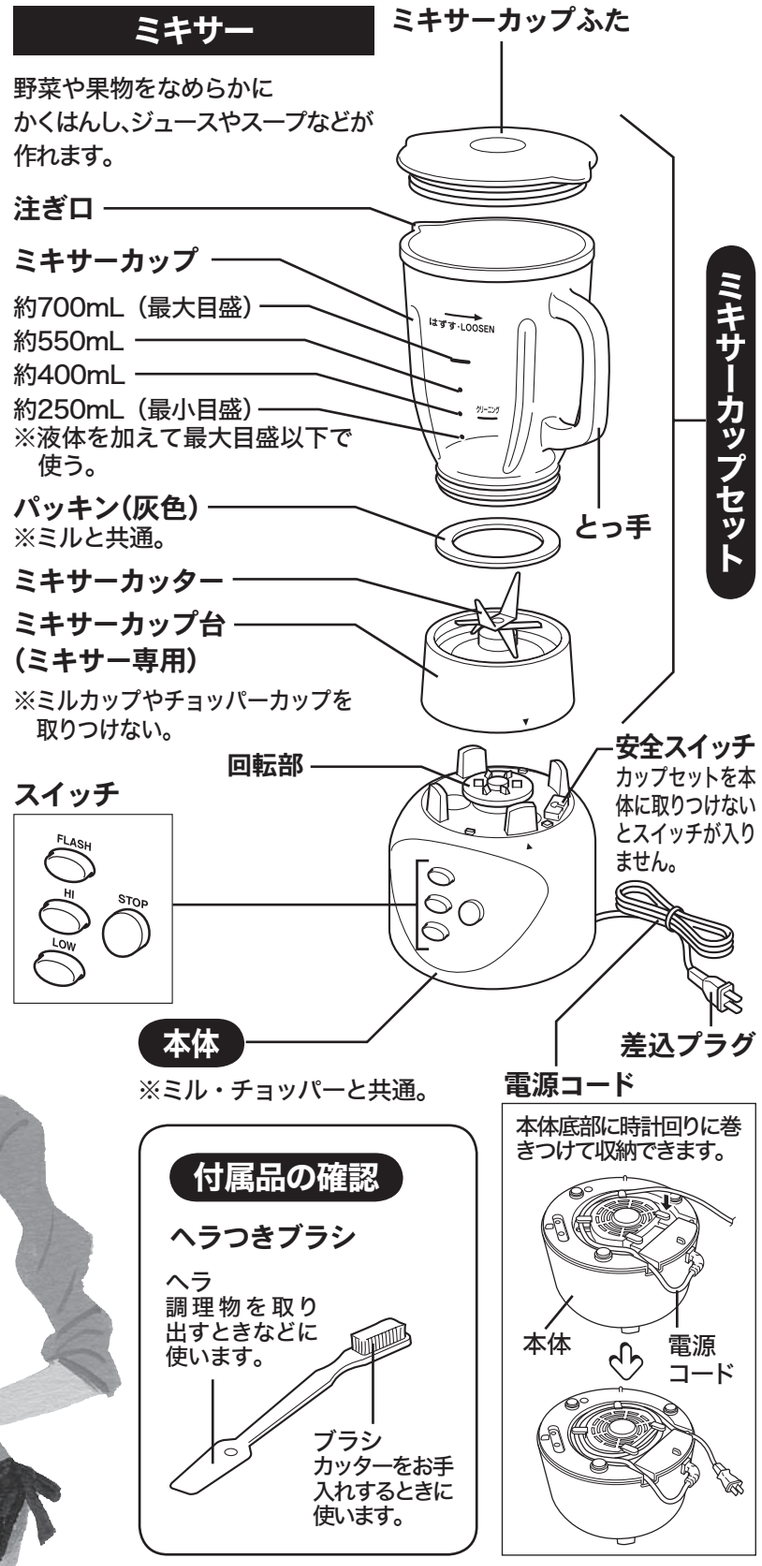
各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認しましょう！



ミキサー

野菜や果物をなめらかに
かくはんし、ジュースやスープなどが
作れます。



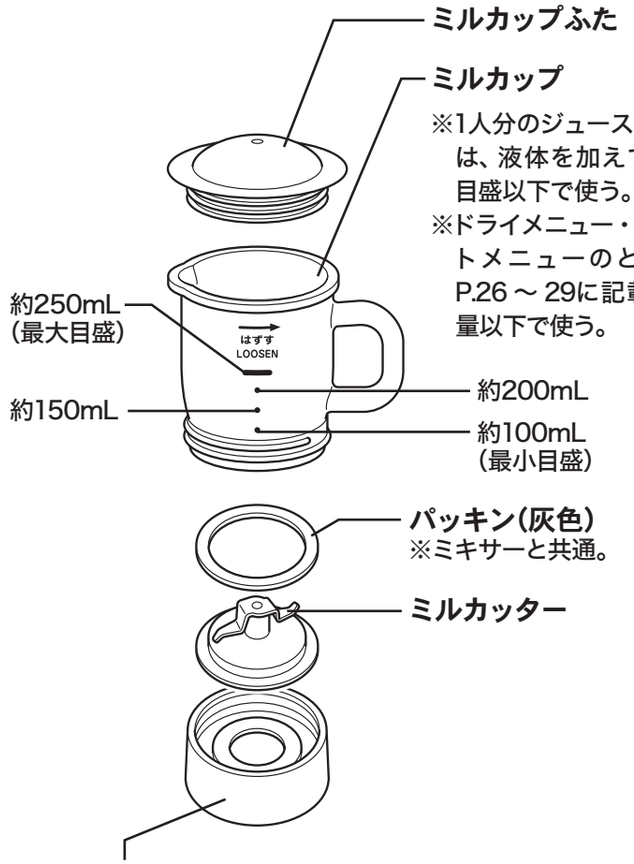
付属品の確認

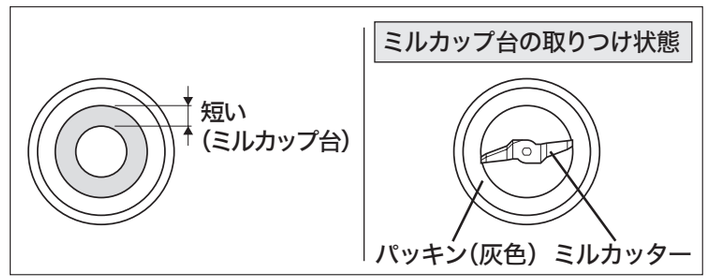
ヘラつきブラシ

ミル

ミルカップセット

乾物類は粉末に、加熱した食品はペースト状にできます。
また、1人分のジュースも作れます。

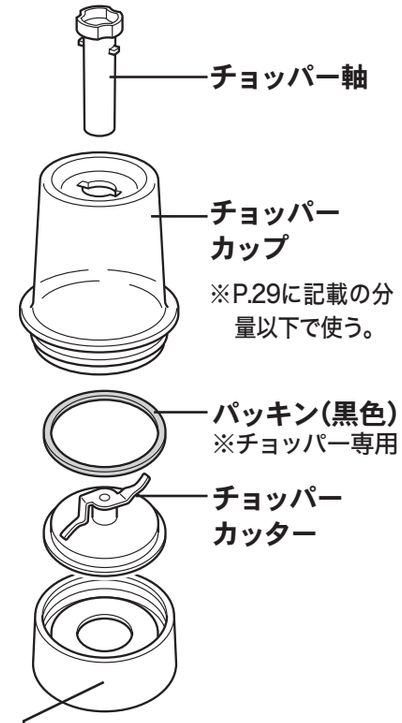




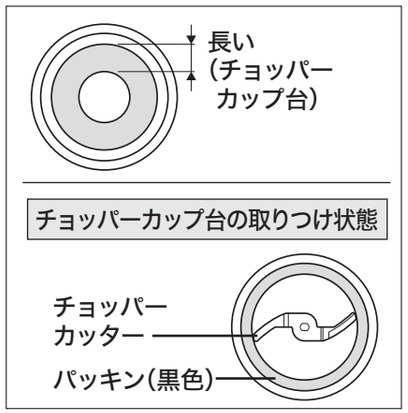
チョッパー

チョッパーカップセット

玉ねぎやにんじんなどのみじん切りができます。



チョッパーカップ台(チョッパー専用)



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.30

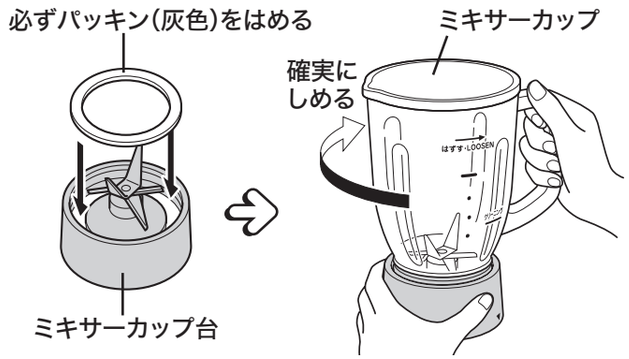
※イラストは、実際の製品の形状とは一部異なる場合があります。

ミキサーを使って、ジュースやスープを作る

フルーツ・野菜のフレッシュジュースや
栄養たっぷりのスープづくりに大活躍！

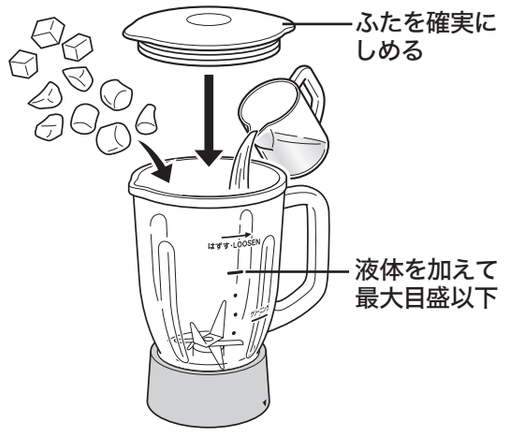


1 ミキサーカップを ミキサーカップ台にセットする。



2 材料を準備(下ごしらえ)し、ミキサーカップに入れて ふたをする。

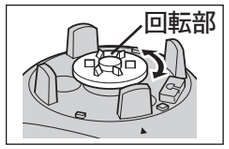
◆材料を入れる順番→**右記**
◆必ず液体(水・牛乳)などを入れる。

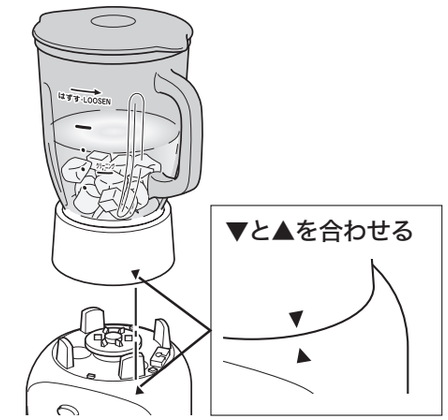


3 ミキサーカップセットを 本体にセットする。

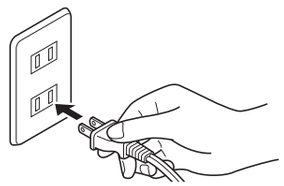
◆「HI」または「LOW」スイッチが押されている場合は、「STOP」スイッチを押す。
◆必ずミキサーカップ台の▼と、本体の▲を合わせ、傾きのないようにセットする。

【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。



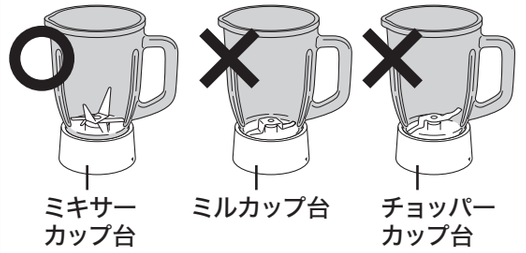


4 差込プラグを コンセントに差し込む。



ミキサーカップは正しくセットする

ミキサーカップを、ミルカップ台・チョッパーカップ台にセットしない。調理物がもれたり、故障の原因。



材料の下ごしらえ

◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。
◆みかんなどは、皮をむいて実だけにする。
◆葉菜類はよく洗い、2cm角に切る。
◆40℃以上の材料は冷ます。

材料を入れる順番

◆「液体」→「やわらかい材料」→「かたい材料」→「角氷(2.5cm角以内)」の順に入れる。
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。
◆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(700mL)を超えて、材料を入れない。あふれたり故障のおそれ。
◆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。

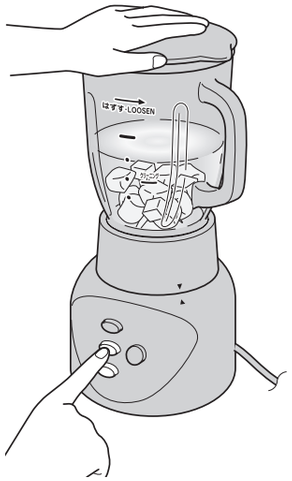
ミキサー禁止材料
ねばりの強い材料(とろろいもなど)
水分の少ない材料(ゆでたじゃがいもなど)
かたい材料・乾燥した材料 (冷凍食品・かつおぶし・乾燥大豆など)
肉・魚類

◆ミキサーカッターは、鋭利なので直接手を触れない。

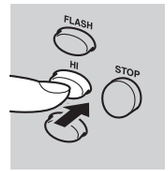
ミキサーを使って、ジュースやスープを作る

5 ふたを押さえながら、「HI」または「LOW」スイッチを押す。

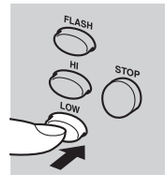
かくはん時間の目安→P.22 ～ 25



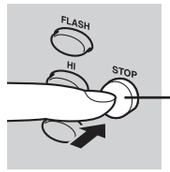
【「HI」のとき】



【「LOW」のとき】



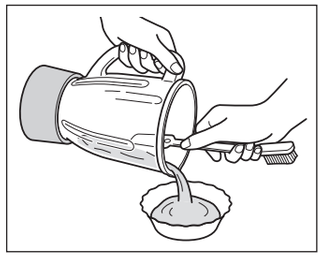
6 できあがったら、「STOP」スイッチを押す。

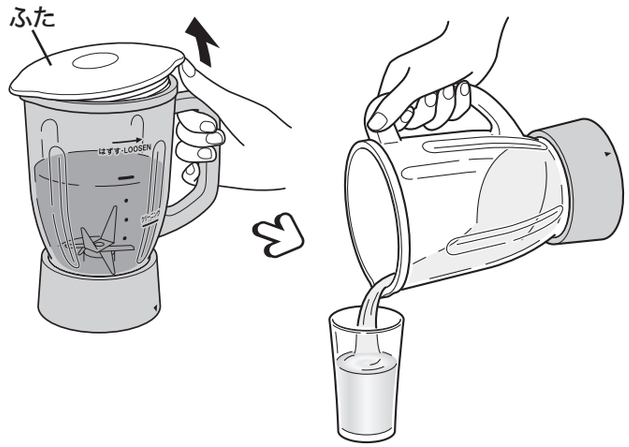


「STOP」スイッチ

7 回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットをはずし、調理物を取り出す。

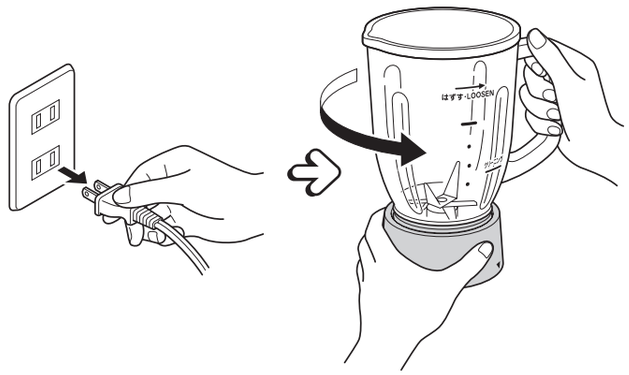
【調理物が取り出しにくいとき】
ヘラつきブラシなどで取り出す。

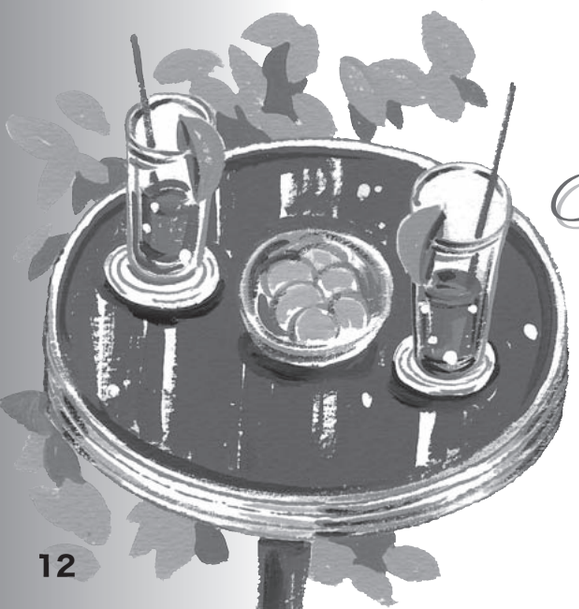




8 使用後は、差込プラグを抜き、ミキサーカップをはずす。

お手入れのしかた→P.30





使用時間について

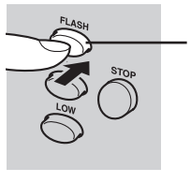
続けて使える時間の合計は4分以内。くり返し使う場合は、2分以上経ってから使う。

材料を途中で加えるとき

「STOP」スイッチを押して、回転が完全に止まってから材料を入れる。

「FLASH」スイッチの使いかた

「FLASH」スイッチを押し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。



「FLASH」スイッチ

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・回転が止まりそうなとき・回転しないときは、「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットをはずして、材料を減らす。
- ◆作ったジュースやスープなどは、できるだけ早めに飲む。

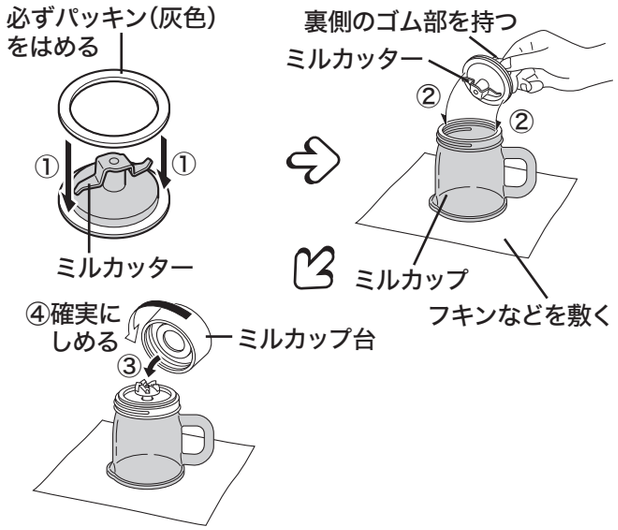
ミルを使って、粉だしやペースト状のメニューを作る

さらさらの粉だしやふりかけ、一人分の生ジュース、離乳食も作れてとっても便利！



1 ミルカッター・ミルカップ台をミルカップにセットする。

パッキン・カッター・カップ台を間違えないようにセットする。→P.9



2 材料を準備(下ごしらえ)し、ミルカップに入れる。

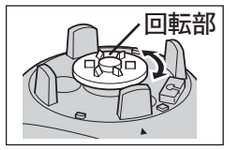
◆ドライメニュー例と分量の目安→P.26・27
◆ウェットメニュー例と分量の目安→P.28・29
◆1人分のジュースを作るとき→P.22 ～ 24

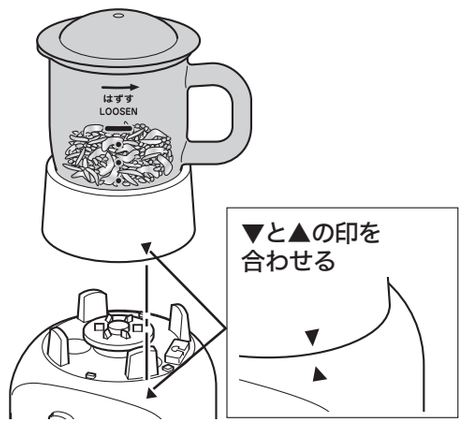


3 ミルカップセットを本体にセットする。

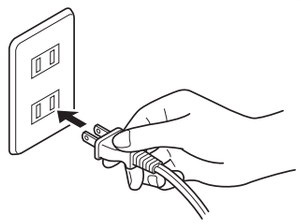
◆「HI」または「LOW」スイッチが押されている場合は、「STOP」スイッチを押す。
◆必ずミルカップ台の▼と、本体の▲を合わせ、傾きのないようにセットする。

【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。



ミルカップは正しくセットする

ミルカップを、ミキサーカップ台・チョッパーカップ台にセットしない。調理物がもれたり、故障の原因。



ドライメニューの材料の下ごしらえ

◆材料は乾燥した状態のものを使う。
◆湿気のある材料は、フライパンで深煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから使う。
◆干し椎茸などの乾燥きのこは、スライスしてあるものを使う。
◆乾燥わかめなどは、約1cm角に、細かく切って使う。
◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。

ウェットメニューの材料の下ごしらえ

◆魚・野菜などの材料は、皮や骨、しんなどを取り除き、加熱調理してやわらかくし、細かくする。(メニューによっては、野菜を生のまま使う場合もあります。)
◆水分には、煮汁・だし汁・牛乳などを使う。
◆野菜は1cm角に切る。
◆ほうれん草などはゆでてから切る。

ご注意

◆最大量を超えて、材料を入れない。あふれたり故障するおそれ。
◆下記のような材料を入れて使わない。故障やうまく調理できない原因。

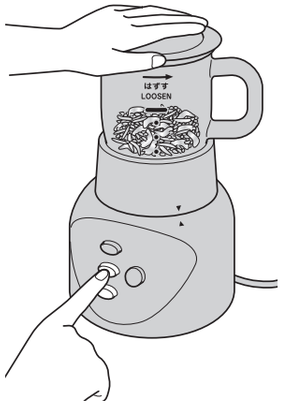
ミル禁止材料		
かたい材料(かつおぶしの塊・氷砂糖など)		
漢方薬類	茎茶(お茶の茎)	肉・魚類のミンチ
野菜のみじん切り	冷凍食品	乾燥させた果物類

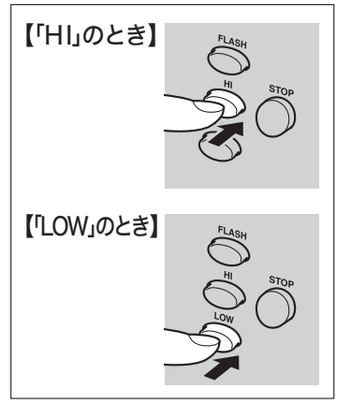
◆ミルカッターは、鋭利なので直接手を触れない。

ミルを使って、粉だしやペースト状のメニューを作る

5 ふたを押さえながら、「HI」または「LOW」スイッチを押す。

◆粉砕(かくはん)時間の目安→P.22 ～ 24・26 ～ 29
◆1人分のジュースを作るときは「LOW」スイッチを押す。



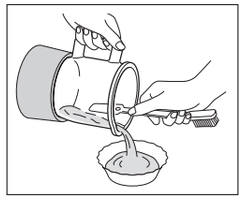


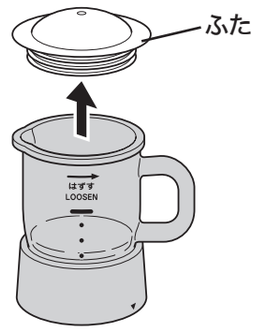
6 できあがったら、「STOP」スイッチを押す。



7 回転が完全に止まってから、ミルカップセットをはずし、調理物を取り出す。

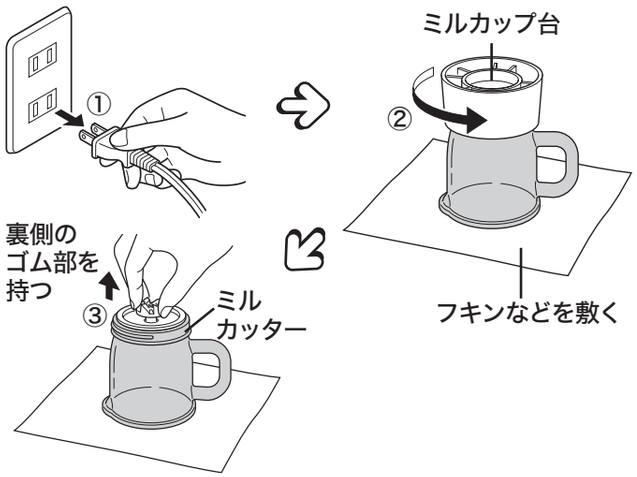
【調理物が取り出しにくいとき】
ヘラつきブラシなどで取り出す。

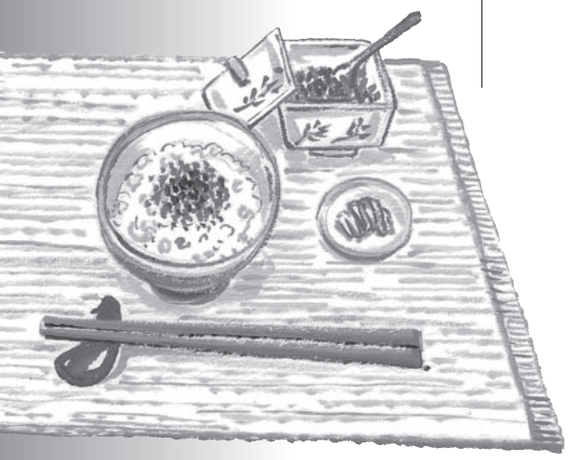




8 使用後は、差込プラグを抜き、ミルカップ台・ミルカッターをはずす。

お手入れのしかた→P.30





使用時間について

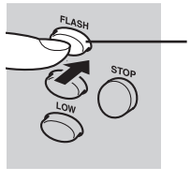
続けて使える時間の合計は1分以内。くり返し使う場合は、2分以上経ってから使う。

材料を途中で加えるとき

「STOP」スイッチを押して、回転が完全に止まってから材料を入れる。

「FLASH」スイッチの使いかた

「FLASH」スイッチを押している間だけ回転します。
かつおぶし(花かつお)などを粉末にするときなどに使います。



ご注意

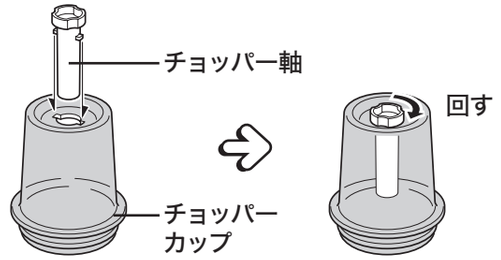
◆ミルカップは、必ずふたをし、ふたを押さえながら使う。材料が飛び出すおそれ。
◆異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうなとき・回転しないときは、「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、ミルカップセットをはずして、材料を減らす。
◆使用直後は、金属部が熱くなっているので、手を触れないように注意する。やけどのおそれ。(ミルカッターをはずすときは、裏側のゴム部を持つ。)
◆調理したものはできるだけ早めに食べる。すぐに食べない場合は、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するなどして、早めに使い切る。

チョッパーを使って、野菜などをきざむ

玉ねぎやにんじんなどの野菜が、
手軽にきざめて嬉しいわ！

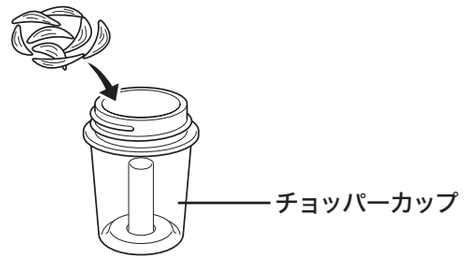


1 チョッパー軸をチョッパーカップにセットする。



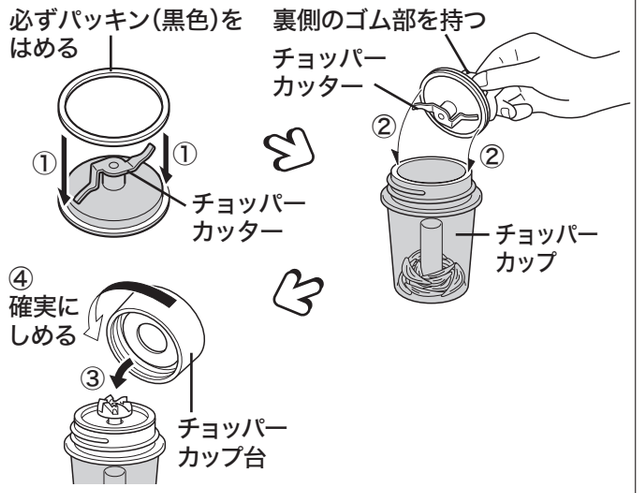
2 材料を準備(下ごしらえ)し、チョッパーカップに入れる。

メニュー例と分量の目安→P.29



3 チョッパーカップに、チョッパーカッター・チョッパーカップ台をセットする。

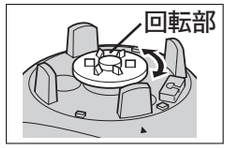
パッキン・カッター・カップ台を間違えないようにセットする。→P.9

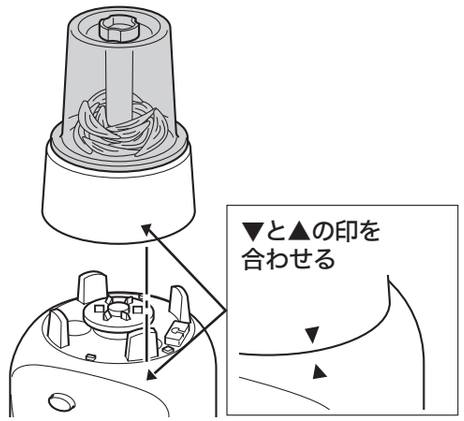


4 チョッパーカップセットを本体にセットする。

◆「HI」または「LOW」スイッチが押されている場合は、「STOP」スイッチを押す。
◆必ずチョッパーカップ台の▼と、本体の▲を合わせ、傾きのないようにセットする。

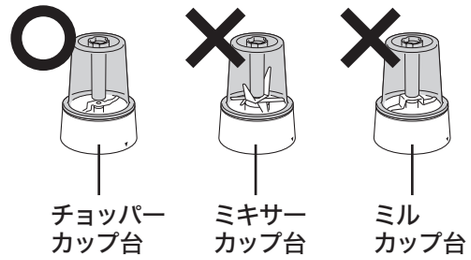
【ぐらついてセットしにくいとき】
本体の回転部を少し
回してからセットする。





チョッパーカップは正しくセットする

チョッパーカップを、ミキサーカップ台・ミルカップ台にセットしない。



材料の下ごしらえ

◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。

材料の量の目安

◆各材料の最大量以下。→P.29
◆量が多いときは、何回かに分けてきざむ。

ご注意

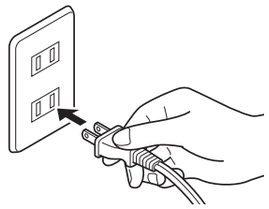
◆チョッパー軸は必ず確実にセットする。うまくきざめない原因。
◆最大量を超えて、材料を入れない。あふれたり故障するおそれ。
◆材料は1種類だけ入れる。うまくきざめない原因。
◆下記のような材料を入れてきざまない。故障やうまく調理できない原因。

チョッパー禁止材料
肉・魚類
かたい材料 (かつおぶしの塊・昆布・氷砂糖など)

◆チョッパーカッターは、鋭利なので直接手を触れない。

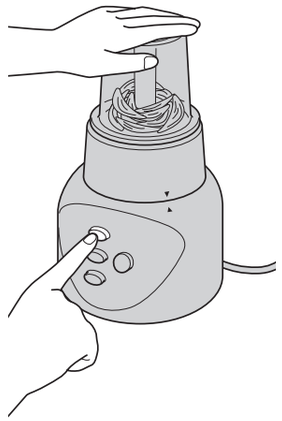
チョッパーを使って、野菜などをきざむ

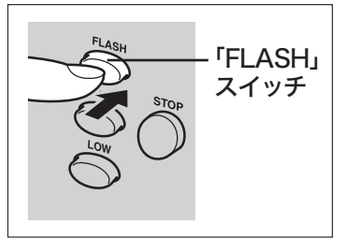
5 差込プラグを コンセントに差し込む。



6 カップ部分を押さえながら、「FLASH」スイッチを 約1 ～ 3秒きざみに何回か押す。

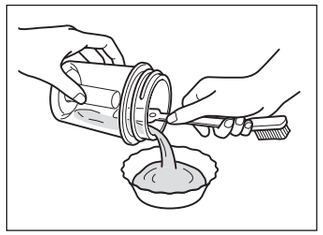
◆押している間、回転します。
◆「HI」「LOW」スイッチは使わない。
◆きざむ時間の目安→P.29

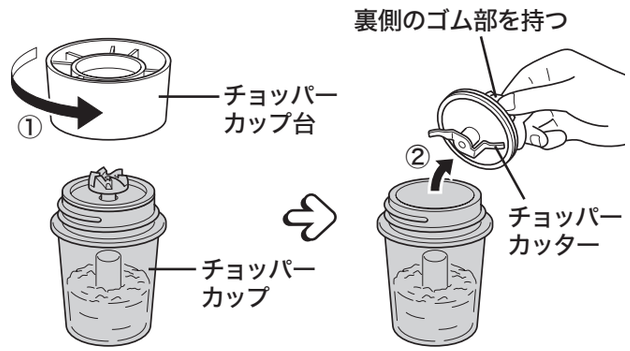




7 回転が完全に止まってから、チョッパーカップセットをはずし、調理物を取り出す。

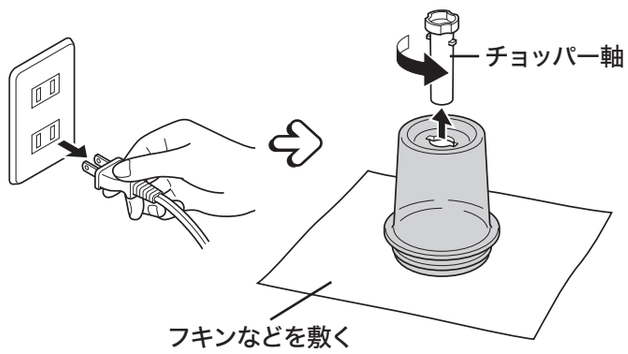
【調理物が取り出しにくいとき】
ヘラつきブラシなどで
取り出す。





8 使用後は、差込プラグを抜き、チョッパー軸をはずす。

お手入れのしかた→P.30





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、2分以上経ってから使う。

ご注意

◆「HI」「LOW」スイッチは使わない。うまくきざめなかったり故障の原因。
◆必ずカップ部分を押さえながら使う。材料が飛び出すおそれ。
◆異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうなとき・回転しないときは、回転が完全に止まってから、チョッパーカップセットをはずして、材料を減らす。
◆使用直後は、金属部が熱くなっているので、さわらないように注意する。やけどのおそれ。（チョッパーカッターをはずすときは、裏側のゴム部を持つ。）
◆きざんだものはできるだけ早めに食べる。すぐに食べない場合は、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するなどして、早めに使い切る。

レシピ *RECIPE*

CONTENTS

ジュースメニュー …… 22〜24
デザート系メニュー …… 24・25
スープメニュー …… 25
ドライメニュー …… 26・27
ウェットメニュー …… 28・29
チョッパーメニュー …… 29

※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.10〜21をお読みください。



(材料:半量/スイッチ:LOW)

ジュースメニュー

（ミキサーカップセット、またはミルカップセットを使用）



●ジュース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。
●ミルカップセットで1人分のジュースができます。材料を半分の量にし、「LOW」スイッチでかくはんしてください。

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 「HI」スイッチで約1分〜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 「HI」スイッチで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 「HI」スイッチで約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 「HI」スイッチで約1分30秒

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 「LOW」スイッチで約1分

ジュースメニュー

（ミキサーカップセット、またはミルカップセットを使用）





(材料:半量/スイッチ:LOW)

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 「HI」スイッチで約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 「HI」スイッチで約1分

果物ジュース

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 「LOW」スイッチで約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 「LOW」スイッチで約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 「HI」スイッチで約1分



ジュースメニュー
（ミキサーカップセット、またはミルカップセットを使用）

（材料:半量/スイッチ:LOW）

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　「LOW」スイッチで約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　「HI」スイッチで約1分

デザート系メニュー
（ミキサーカップセットを使用）

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＞
❶無塩バターは室温に戻してポマード状にする。
❷グラハムクラッカーをビニール袋に入れて細かく砕く。
❸❶と❷をボウルに入れ、よく混ぜる。
❹❸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＞
❶クリームチーズは室温に戻してやわらかくしておく。
❷サワークリーム･砂糖･卵を合わせてミキサーカップセットに入れ、「HI」スイッチで約20秒かくはんする。
❸混ざった❷にクリームチーズを入れ、「HI」スイッチで約20秒かくはんする。
❹❸に生クリームを入れ、「HI」スイッチで約20秒かくはんする。
❺❹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「LOW」スイッチで約30秒かくはんする。
❻クッキー生地を敷きこんだ型に❺を流し、160℃のオーブンで約50分焼く。
❼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。

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
❶材料を番号順にミキサーカップセットに入れ、「HI」スイッチで約1分30秒かくはんする。
❷金属製の容器などに❶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　「HI」スイッチで約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。）

デザート系メニュー
（ミキサーカップセットを使用）

かき氷（宇治金時）

材　料（約2人分）
角氷･･･10個（約150g）
砂糖･･･大さじ3
水･･･大さじ3
抹茶･･･小さじ1
ゆであずき（缶詰）･･･60g

作りかた
❶鍋に砂糖と水を入れて火にかける。砂糖が溶けたら火からおろし、抹茶を加えてよく混ぜ合わす。
❷ミキサーカップセットに角氷を入れ、「HI」スイッチで10〜30秒かくはんする。
❸❷を器に盛り、冷やした❶をかけ、ゆであずきをのせる。



スープメニュー
（ミキサーカップセットを使用）

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
❶コンソメスープ･コーン･コーンの汁をミキサーカップセットに入れ、「HI」スイッチで約3分かくはんする。
❷❶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。
❸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。
❹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
❶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。
❷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。
❸❷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。
❹❸を冷まし（39℃以下）、ミキサーカップセットに入れ、「HI」スイッチで約1分かくはんする。
❺❹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。
❻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
❶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。
❷❶に薄力粉を加えて炒める。
❸❷にコンソメスープを加え煮立てる。
❹❸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セットに入れて、「HI」スイッチで約1分30秒かくはんする。
❺❹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。
❻容器に入れて、生クリームをかける。

ドライメニュー
（ミルカップセットを使用）

かつおぶし



材 料
花がつお･･･10g
下ごしらえ
削ってあるもの（花がつお）を使用する。
粉砕時間
「HI」スイッチで30〜40秒

ご注意
かつおぶしの塊を入れない。
故障の原因。

ワンポイント

花がつおが空回りする場合、「FLASH」スイッチで粉砕してください。(P.17参照)

煮干し



材 料
煮干し･･･30g
下ごしらえ
大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ましてから小さくちぎる。
粉砕時間
「HI」スイッチで30〜40秒

干し椎茸



材 料
干し椎茸･･･10g
下ごしらえ
細かく切ってから乾燥してあるものを使う。または丸ごとのものを細かく切る。
粉砕時間
「HI」スイッチで30〜40秒

ご注意
丸ごとのままの干し椎茸を入れない。
故障の原因。

生パン粉

材 料
食パン･･･20g
作りかた
食パンを約1cm角に切ってミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで約5秒かくはんする。

コーヒー豆



材 料
コーヒー豆･･･30g
粉砕時間
「HI」スイッチで20〜30秒
（ドリップ式コーヒーメーカー用のあらさ）

ワンポイント

粉砕時間を調整してお使いの器具に合ったお好みのあらさに挽いてください。



かつおと鮭と煮干しのふりかけ

材 料
花がつお･･･3g
塩鮭･･･20g
煮干し･･･3g

作りかた
❶塩鮭は焼いてから身をほぐして冷ましておく。
❷煮干しは大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ます。
❸花がつお→煮干し→塩鮭の身の順で、ミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで5〜10秒粉砕する。



※素材写真はイメージです。

ドライメニュー		最大量(g)	下ごしらえ	スイッチ	粉砕時間(秒)	メモ
乾燥わかめ		10	約1 〜 2cm角に切る。	HI	40〜50	ふりかけや、お茶漬けに
乾燥昆布		8	約1cm角に切り、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷ます。	HI	50〜60	だし汁や、お料理のかくし味に ご注意 昆布の種類によっては、粉砕できないものがあります。
煎り大豆		30	−	HI	30〜40	きな粉として和菓子に
いりごま		20	−	FLASH	5 〜 10	おひたしや白あえに ご注意 長く粉砕すると、ねばりが出てくる場合があるので注意する。
えびと海草と煮干しのふりかけ	煮干し	5	煮干しは大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、充分に冷まして小さくちぎる。焼きのりも小さくちぎる。乾燥わかめは約1 〜 2cm角に切る。	HI	約8	ふりかけや、おにぎりに ワンポイント お好みで各分量の比率を調節しても良いでしょう。
	桜えび	5				
	いりごま	5				
	焼きのり	1				
	乾燥わかめ	5				

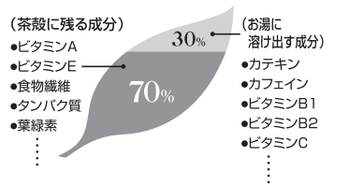


緑茶

材 料
緑茶葉･･･20g
下ごしらえ
茎の多いものは茎を取り除く。
粉砕時間
「HI」スイッチで約40秒

緑茶の栄養まるごと摂取。

普段何気なく飲んでいる緑茶には、カテキンをはじめ、ビタミン類やミネラルなどが豊富に含まれています。しかし、その栄養の、実に約70%が茶がらとして捨てられます。
ミルカップセットで緑茶葉を粉末にして粉末茶としてそのまま飲んだり、いろんな料理の下ごしらえとして利用すれば、緑茶の栄養がまるごと取れてとっても効果的です。



ウコン

材 料
乾燥ウコン･･･10g
下ごしらえ
皮をむき、薄く切って天日でよく乾かす。
粉砕時間
「HI」スイッチで30〜40秒

ご注意
かたい漢方薬類は、粉砕できません。

ウェットメニュー
（ミルカップセットを使用）

ごはん（おかゆ風）

材料　ごはん（冷めたもの）･･･60g
水･･･100mL

作りかた　材料全部をミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで約10秒かくはんする。

いもがゆ風

材料　ごはん（冷めたもの）･･･50g
さつま芋･･･20g
水･･･80mL

作りかた
❶さつま芋はゆでたものを冷ましてから皮をむいて、約2～3cm角に切る。
❷材料全部をミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで約10秒かくはんする。

白身魚のすりつぶし

材料　かれい（またはその他の白身魚）･･･50g
だし汁･･･大さじ2

作りかた
❶鍋にかれいと浸るくらいの水を入れて、火が通るまで加熱する。
❷❶を細かくほぐし、冷ます。
❸材料全部をミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで10～20秒かくはんする。



離乳食の場合はかくはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。

フレンチドレッシング

材料　サラダ油･･･50mL
酢･･･100mL
レモン汁･･･小さじ1
塩･･･少々
こしょう･･･少々

作りかた　材料全部をミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで約10秒かくはんする。

ごまだれ

材料　白ごま･･･大さじ4
しょう油･･･大さじ1
砂糖･･･大さじ1
みりん･･･大さじ1
だし汁･･･大さじ4
酢･･･小さじ1/2

作りかた　材料全部をミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで約30秒かくはんする。

かぼちゃペースト

材料　かぼちゃ･･･100g
だし汁･･･50mL

作りかた
❶かぼちゃは種を取り除いて適当な大きさに切り、ゆでる。冷ましてから皮をむいて約1～2cm角に切る。
❷❶とだし汁をミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで10～20秒かくはんする。

クリームシチュー

材料　鶏肉･･･10g
玉ねぎ･･･20g
にんじん･･･10g
じゃがいも･･･10g
牛乳･･･50mL
コンソメスープ･･･200mL
サラダ油･･･少々
ルー（小麦粉5g、バター5g、牛乳50mL）

作りかた
❶鍋に薄くサラダ油を引き鶏肉、玉ねぎ、にんじん、じゃがいもを入れて炒める。（にんじんは薄切りにして炒めてください。）
❷❶の中にコンソメスープを入れて煮込む。
❸別の鍋にバターを溶かし、小麦粉を焦げつかないように入れてから徐々に牛乳を入れてルーを作る。
❹❷に❸を入れて混ぜ合わせ、さらに牛乳を入れて煮込む。
❺煮立ったら、火を止め充分冷まし、ミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで約60秒かくはんする。

ホイップクリーム

材料　生クリーム（動物性乳脂肪分40～45%のもの）
･･･100mL
粉砂糖･･･大さじ1/2
バニラエッセンス･･･少々

作りかた　材料全部をミルカップセットに入れてかくはんする。

かくはん時間　「HI」スイッチで約10秒かくはんする。

ご注意
- ミルカップセットはよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使う。（水分、油分が残っているとうまくできません。）
- 時間をかけすぎると分離してしまうので注意する。
- 植物性生クリームを使うと、うまくできない場合があります。

黒ごまマヨネーズ

材料　卵黄･･･1個分
酢･･･大さじ2
サラダ油･･･125mL
塩･･･少々
こしょう･･･少々
黒ごま･･･大さじ1

作りかた
❶サラダ油、黒ごま以外の材料をミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで約10秒かくはんする。
❷サラダ油1/3の量を加えて「HI」スイッチで約5秒かくはんする。
❸次に残りの1/2のサラダ油を加えて「HI」スイッチで約5秒かくはんする。
❹残りのサラダ油と黒ごまを加えて「HI」スイッチで約10秒かくはんする。
※添加物を使わないため、素材の味が引き立ったやわらかめのマヨネーズができあがります。



ご注意
- ミルカップセットはよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使用してください。水分、油分が残っているとうまくできません。
- 保存期間は、冷蔵庫に入れて、1週間以内に食べきってください。



- でき上がりの目安はほぼ白に近いベージュ色で、泡立て器ですくいあげることができる固さになっている事が目安です。
- 黒ごまを加えないでかくはんすると普通のマヨネーズができあがります。

かぼちゃ＆野菜スープ

材料　かぼちゃ･･･30g
たまねぎ･･･10g
キャベツ･･･10g
にんじん･･･10g
だし汁･･･200mL

作りかた
❶かぼちゃは種を取り、皮をむいて約2～3cm角に切る。
❷たまねぎ、にんじんは皮をむき、薄切りにする。
❸キャベツは約1cm角に切る。
❹鍋にだし汁を入れて火にかけ、❶❷❸を加えて柔らかくなるまで煮る。
❺❹が柔らかくなったら火からおろして冷まし、ミルカップセットに入れ、「HI」スイッチで40～60秒かくはんする。



離乳食の場合はかくはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。



チョッパーメニュー
（チョッパーカップセットを使用）

材料	最大量	スイッチ		下ごしらえ
玉ねぎ	中 1/4個（75g）	FLASH	約1秒きざみに、3～5回押す。	2～3cm角に切る。
にんじん	中 1/3本		約3秒きざみに、3回押す。	1～2cm角に切る。
にんにく	2片		約2秒きざみに、1～2回押す。	皮をむいて、1片ずつに分ける。
しょうが	25g		約1秒きざみに、3～5回押す。	2～3cm角に切る。
パセリ	10g			房に分けておく。
キャベツ	30g			しんを取り除き、2～3cm角に切る。
ゆで卵	1個		約1秒きざみに、3回押す。	ゆでて、2～3cm角に切る。

お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！



◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。

◆スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。

使うたびに洗う部品・箇所



1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジや付属のヘラつきブラシなどを使って洗い、水ですすぐ。

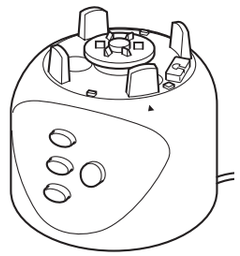
カッターは、付属のヘラつきブラシなどで洗う。



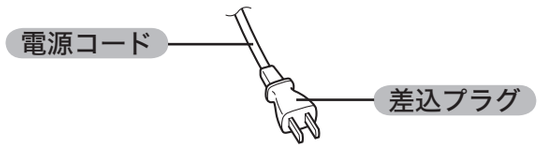
2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

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。



乾いた布でふく。

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℃以上のお湯などは使わない。
◆各カッターは、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。
◆チョッパー軸・チョッパーカップ・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。

各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 各カップセットに、水またはぬるま湯を1/3程度と、スライスしたレモンを1/2個入れて、しばらくつけておく。

2 左記の要領でお手入れする。

パッキン(ミキサーカップ台)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。

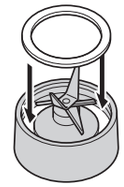
はずしかた

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 左記の要領で、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。

お手入れする

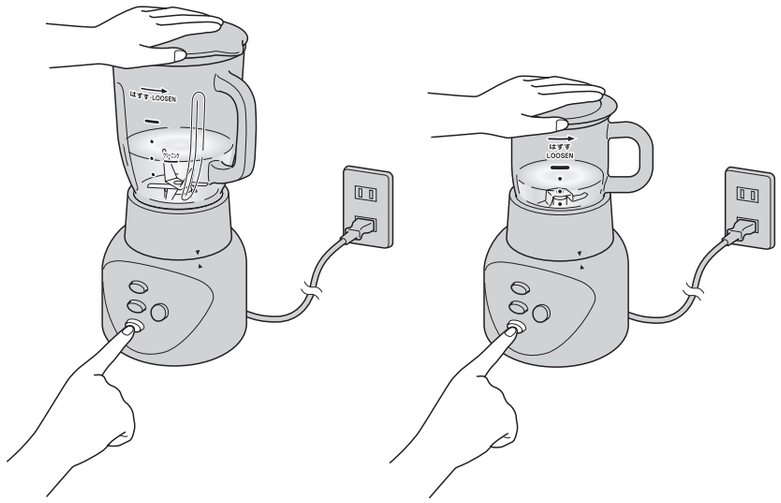
汚れの落ちにくいものを調理したときは、
クリーニングをする
（ミキサー・ミルのみ）

1 ミキサーカップセット（ミルカップセット）に、水またはぬるま湯（39℃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】
ミキサーカップの場合は、クリーニングの目盛まで入れる。
ミルカップの場合は、約150mLの目盛まで入れる。

2 少量（数滴）の台所用合成洗剤を入れて、ふたをする。

3 カップ台を本体にセットし、「LOW」スイッチを押して、約30秒回転させる。
→P.10 〜 17



4 汚れが落ちにくいときは、「LOW」スイッチを押して約30秒の回転を、1 〜 2回繰り返す。

5 「STOP」スイッチを押し、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.30

ご注意

チョッパーカップセットは、水がもれるので、クリーニングしない。

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	ご確認いただくこと	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。	10・14・20
	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。	10・14・18
	材料が引っかかっていませんか。	材料を全て取り出し、入れ直す。	
使用中に運転が止まる。（モーターの保護装置が働いた）	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く。	11・15・19・34
	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。	34
	調理物の水分が少なくありませんか。（ミキサー使用時）	材料を減らし、水分を追加する。	10・11・34
調理物がもれる。	カップ・カップ台・カッター・チョッパー軸（チョッパー使用時）が正しく確実にセットされていますか。また、それぞれの組み合わせは間違っていませんか。	正しく確実にセットする。	8・9・10・14・18
	パッキンが取りつけられていますか。また、間違えて取りつけていませんか	パッキンを正しく確実に取りつける。	8・9・10・14・18
	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。	11・13・15・17・19・21
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。	11・13・15・17・19・21
	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。	11・13・17・21
材料が細かくならない。（ミル・チョッパー使用時）	–	「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、カップセットをはずして上下に振った後、再度スイッチを入れる。	17・21
	カップ・カップ台・カッター・チョッパー軸（チョッパー使用時）が正しく確実にセットされていますか。また、それぞれの組み合わせは間違っていませんか。	正しく確実にセットする。	8・9・14・18
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。		

※カップの中の材料を減らしたり、取り出したり、引っかかっている材料を取り除くときは、必ず「STOP」スイッチを押して、本体からカップセットをはずしてから行う。

モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

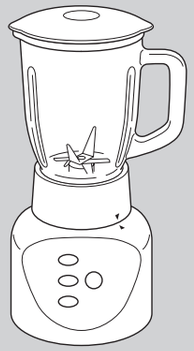
材料が多すぎたりして、モーターに負担がかかると、保護装置が働いて運転が止まりますが、故障ではありません。以下の要領で直してください。

1 「STOP」スイッチを押して、差込プラグを抜く。

2 材料を半分にする。
※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 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にご相談ください。

仕様

		ミキサー 使用時	ミル 使用時	チョッパー 使用時
				
電 源		100V　50-60Hz		
消費電力(W)		150	−	
定格時間(分)		連続運転 (4分間運転、2分間停止のくり返し)	1	
回転数*(「HI」運転時)		10500回/分 (700mL水負荷時)	−	
定格容量		700mL (ミキサーカップ)	250mL (ミルカップ)	玉ねぎ75g (チョッパーカップ)
外形寸法* (cm)	幅	18.2	16.3	14.8
	奥行	16.1	16.1	16.1
	高さ	32.2	26.6	24.2
質量*(kg)		2.6	1.9	1.6
総質量*(kg)		3.7（全ての部品を含む）		
コードの長さ*(m)		1.45		

＊おおよその数値です。

部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でお買い求めください。

◆カップ(破損したとき)

部品名	部品番号
ミキサーカップ	SKO1019
ミルカップ	SKO1029
チョッパーカップ	SKP1066

◆パッキン(消耗部品)

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、上記までご相談ください。

◆樹脂部品(傷んできたとき)

チョッパーカップ・チョッパー軸・ふたなどの樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。上記までご相談ください。