



品番

SKQ-G型<sup>①</sup>

**愛情点検** 長年ご使用のスマートブレンダーの点検を！



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。
- 各専用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<br>年 月 日 | ご購入店名 | TEL ( ) |
|---------------------------------|-----------------|-------|---------|

## 家庭用

# スマートブレンダー

## 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。

## タイガースmartブレンダー保証書

持込修理

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。

|                 |                       |  |
|-----------------|-----------------------|--|
| <b>型名</b>       | <b>SKQ-G</b>          |  |
| ★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)  | <b>本体 1年</b> (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。

＜無料修理規定＞

- 1.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ご相談窓口までご相談ください。
- 2.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
- 3.本書は日本国内においてのみ有効です。
- 4.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。

# スマートブレンダーで、 いろいろなお料理、楽しみましょう

簡単・スピーディに  
調理できるから、とっても便利。  
メニューのバリエーション  
が増えて、家族も大喜び！



つぶす・まぜる →P.10~13

## ブレンダー



- かぼちゃペースト
- ジュース
- マヨネーズ
- ポタージュスープ
- 離乳食 など



泡立てる・まぜる →P.18~21

## ホイップブレード



- 卵白の泡立て(メレンゲ)
- 生クリームの泡立て など



おろす →P.22~25

## おろしカッター



- 大根おろし
- にんじんのすりおろし
- ベジソース など



大根おろしを盛りつけたおろしトシカツ

きざむ・つぶす →P.14~17

## チョッパーカッター



- ひき肉
- 魚のすり身
- 野菜のみじん切り
- ハンバーグ
- 餃子 など



## 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・<br>しばらく使わなかったとき                | 9   |
| つぶす<br>まぜる                               | ブレンダーを使ってつぶす・まぜる … 10                         |
| きざむ<br>つぶす                               | チョッパーカッターを使って<br>きざむ・つぶす … 14                 |
| 泡立てる<br>まぜる                              | ホイップブレードを使って<br>泡立てる・まぜる … 18                 |
| おろす                                      | おろしカッターを<br>使っておろす … 22                       |
| お手入れ                                     | お手入れする … 26                                   |
|  | ●使うたびに洗う部品・箇所 … 26                            |
|  | ●汚れるたびにお手入れする部品・箇所 … 27                       |
|  | ●カッター・ブレード専用カップの<br>においの取り除きかた … 27           |
|  | ●すべり止め用ゴム(カッター・ブレード<br>専用カップ)のはずしかた・つけかた … 27 |
|  | ●長期間使わないとき … 27                               |
| こんなときは                                   | ●ブレンドの汚れが取れにくいとき … 28                         |
|  | ●ブレンドの煮沸消毒のしかた … 29                           |
|  | ●離乳食の調理にブレンダーを使うときは … 29                      |
|  | 故障かな?と思ったら … 30                               |
|  | ●スイッチが入らない … 30                               |
|  | ●本体が熱くなる … 30                                 |
|  | ●カッター・ブレードが回らない・<br>カラ回りする・振動が大きい … 30        |
|  | ●使用中に回転が止まる … 30                              |
|  | ●回転が遅く、音がいつもより大きい … 30                        |
|  | ●カップふたとカッター・ブレード<br>専用カップの間から調理物がもれる … 31     |
| ●カッター・ブレード専用カップの<br>すべり止め用ゴムがはずれやすい … 31 |   |
| ●樹脂などのおいがする … 31                         |   |
| ●プラスチック部分に線状や波状の箇所がある … 31               |   |
| ●各接続部の内部にオイルがにじんできた … 31                 |   |
| 仕様                                       | 32  |
| 消耗品・別売品のお買い求めについて                        | 33  |
| 保証とサービスについて                              | 33  |
| 連絡先                                      | 33  |

# 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。



- ◆ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、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。

表示内容を見逃して、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、以下の表示で区分して説明しています。

## 警告

取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷<sup>\*1</sup>を負うことが想定される内容を示します。

## 注意

取り扱いを誤った場合、使用者が傷害<sup>\*2</sup>を負うことが想定されるか、または物的損害<sup>\*3</sup>の発生が想定される内容を示します。

\*1 重傷とは、失明や、けが、やけど(高温・低温)、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

\*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

\*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

## 図記号の説明



△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



⊘記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。



●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

## 警告



改造はしない。  
修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。  
火災・感電・けがの原因。



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



必ず実施  
定格15A以上のコンセントを単独で使う。  
他の器具と併用すると、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。



電源コードは、破損したまま使わない。  
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・重いものをのせる・挟み込むなど)  
火災・感電の原因。



必ず実施  
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。



必ず実施  
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。



禁止  
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。



水ぬれ禁止  
本体・各接続部は、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。



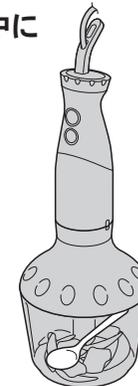
接触禁止  
差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、ブレンダー・カッターに、手・ヘラ・スプーンなどで触れない。  
けがのおそれ。



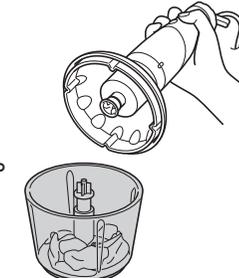
接触禁止  
各カッターは鋭利なので、直接手を触れない。  
けがの原因。



接触禁止  
容器や各専用カップの中に指やスプーン、はしなどを入れない。  
けがや故障のおそれ。



接触禁止  
回転中にカップふたを開けない。  
けがをするおそれ。



**警告**



**異常・故障時には、直ちに使用を中止する。**  
 そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。  
 (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、しなかつたりする。  
 ・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、がたつきがある。  
 ・各専用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。  
 すぐに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.33」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに点検・修理を依頼する。



**袋やシリコンボウルなど、やわらかく容易に変形する容器を使用しない。**  
 けがのおそれ。

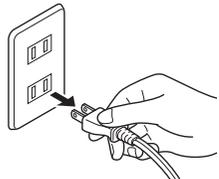
**注意**



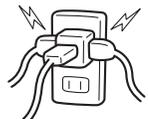
**使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。**  
 けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



**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。  
 ・室温の高い場所。  
 ・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。また、壁や家具の近くで使わない。飛び散りによる変色の原因。



**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。**  
 けがの原因。



**アタッチメントの取り付け・取りはずしや、お手入れするときは、スイッチを切っ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。



**電源コードを本体に巻きつけない。**  
 電源コードが破損し、火災・感電の原因。



**回転中に持ち運びしない。**  
 けがの原因。



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



**各専用カップは降下・上昇の温度差が40度以上の急激な冷却や加温をしない。**  
 破損して、けがの原因。



**各専用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。



**各専用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。



**カッター・ブレード専用カップから調理材料を取り出すときは、ヘラなどで取り出す。**  
 けがをするおそれ。



**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かけたり、強い衝撃を加えない。**  
 けが・故障の原因。



**本体・各接続部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・接続部を丸洗いしたり、本体・接続部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。



**ブレンダーを加熱調理中の鍋の中で使用したり、熱湯や煮え立った材料を使って調理しない。**



**家庭内で離乳食の調理にブレンダーを使うときは、本体やブレンダーのお手入れを充分に行ってから使用する。また、ブレンダー以外のアタッチメントで調理しない。煮沸消毒できないため。→ P.29**

**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。
- 氷を入れて使わない。  
カッターが破損し、故障の原因。
- 異常時(こげくさい・本体から煙がでるなど)は、スイッチを切り、運転が完全に止まってから差込プラグを抜く。  
故障の原因。
- 連続回転は定格時間以内にし、くり返し使うときは30分以上間隔をあけてから使う。  
(1回の最大連続使用時間:P.13・17・21・25・32参照)  
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。
- ブレンダーで使用する容器に注意する。  
【使用できる容器】  
・ブレンダー専用カップ  
・金属・プラスチック製の容器  
【使用できない容器】  
・ガラス製の容器(耐熱性・強化性を含む)  
・陶器・磁器製などの割れやすい容器  
・カッター・ブレード専用カップ  
・シリコンボウルなどの破れやすい容器  
・やわらかく容易に変形する容器

# 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！

## 本体

### 速度調節ダイヤル

材料に合わせて、速度を調節できます。目印を目盛(1~5)に合わせます。数字が大きくなると、速くなります。

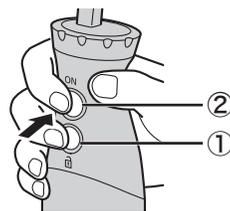


目印

速度調節ダイヤル

### スイッチ

入：①「 (解除)」を押しながら、②「ON」を押す。  
切：スイッチ(①②)を離す。



※スイッチが「入」になると、「ON」を押したままで、「 (解除)」を離しても回転し続けます。

## 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。



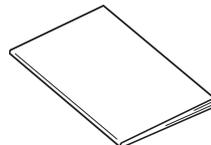
ヘラ

調理物を取り出すときなどに使います。

### ブレンダー専用カップ



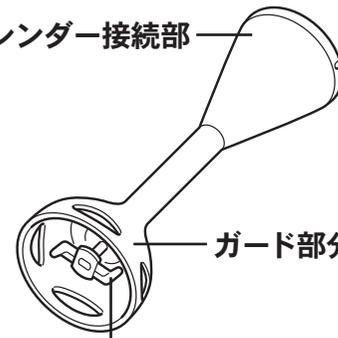
### クックブック



## アタッチメント

### ブレンダー

ブレンダー接続部

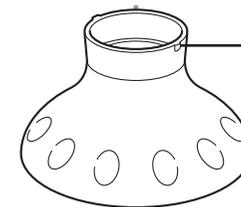


ガード部分

ブレンダーカッター

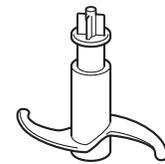
### カップふた

(チョッパーカッター・  
ホイップブレード・  
おろしカッター兼用)

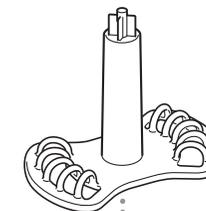


カップふた接続部

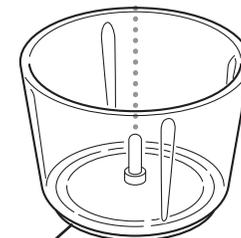
### チョッパーカッター



### ホイップブレード



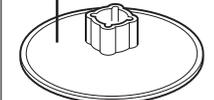
### カッター・ブレード専用カップ



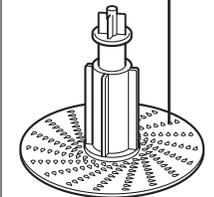
すべり止め用ゴム  
必ず取りつけて使う。

### おろしカッター

中ふた  
おろしカッター  
使用時のみに使  
います。



### おろしカッター



## はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

本体・各接続部以外の部品(箇所)を、水洗いしてから使う。→P.26

# つぶす・まぜる ブレンダーを使って

いちごなどの果物ジュースやマヨネーズ、ゆでた野菜のペーストづくりなどに大活躍！



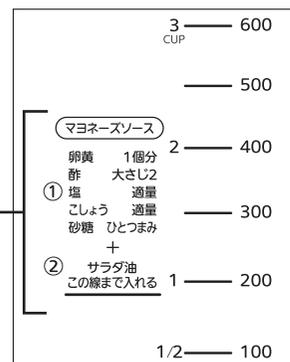
## 1

### 材料を準備(下ごしらえ)し、ブレンダー専用カップに入れる。

ブレンダー専用カップ以外に使える容器→右記

マヨネーズソースの詳しい作り方は、付属のクックブックに記載しています。→P.8

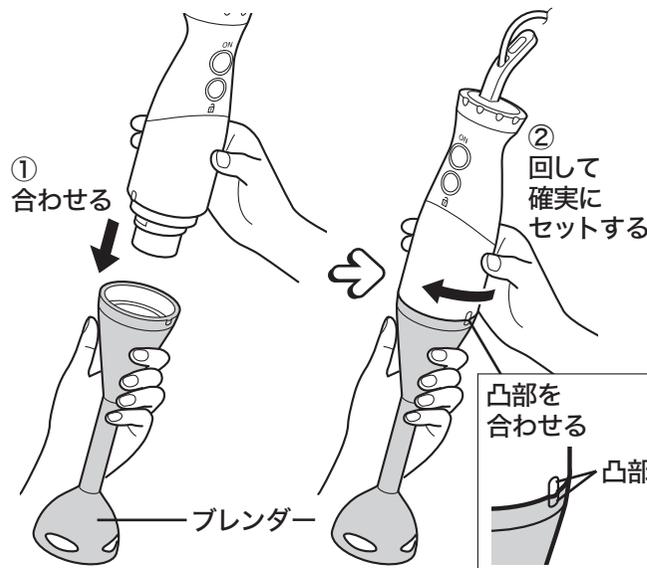
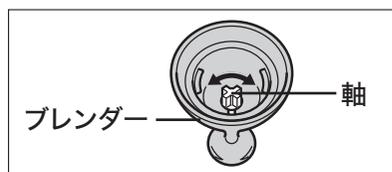
(ブレンダー専用カップの表示)



## 2

### ブレンダーに、本体をセットする。

セットしにくいときは、ブレンダーの軸を少し回す。(使用直後は熱いのでさわらない。)

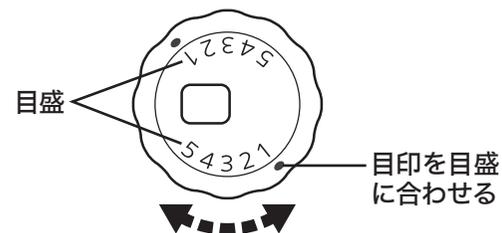


## 3

### 速度調節ダイヤルを回して、速度を調節する。

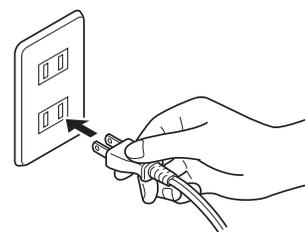
材料に合わせて速度を調節する→P.13

果物・ゆでた野菜などのやわらかい材料は、「1」か「2」に合わせる。



## 4

### 差込プラグをコンセントに差し込む。



### ブレンダー専用カップ以外に使える容器のサイズ

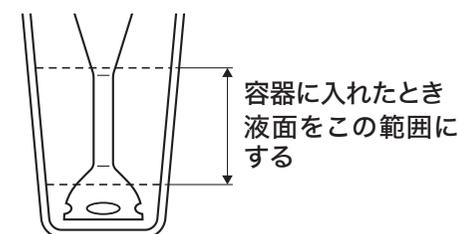
- ◆口径7cm以上、深さ15cm以上。
- ◆鍋やボウルも使えます。(使用できない容器→P.7)

### 材料の下ごしらえ

- ◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
- ◆40度以上の材料は冷ます。
- ◆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(1回分)

- ◆量が多いときは、何回かに分けて調理する。
- ◆液体の場合は、下図の範囲内。



- ◆固形物の場合は、メニューの最大量を参照。→P.13

### ご注意

- ◆カッター・ブレード専用カップを使わない。破損するおそれ。
- ◆ブレンダーカッターを直接さわらない。けがのおそれ。
- ◆下記のような材料をブレンダーで調理しない。本体が熱くなったり故障の原因。

| 禁止材料               | 禁止理由                       |
|--------------------|----------------------------|
| 肉類・魚               | 肉・魚の繊維がカッター部分にからみつき、故障の原因。 |
| いちょういも・つくねいも・じねんじょ | 粘り気の強いものを調理すると、故障の原因。      |
| 氷・凍った果物・凍った野菜      | かたいものを調理すると、故障の原因。         |

# つぶす・まぜる ブレンダーを使って

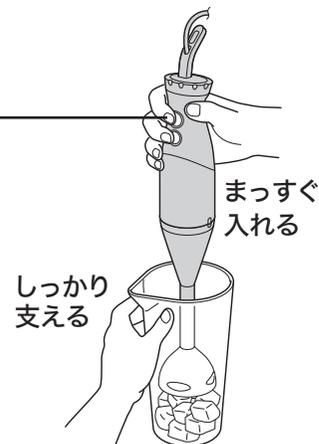
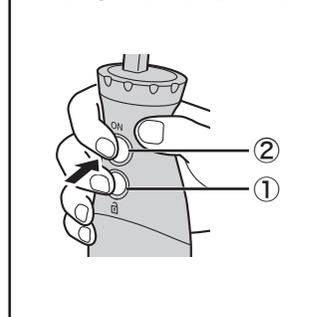
## 5

ブレンダー専用カップの中の材料にブレンダーカッターを当て、スイッチを入れる。

スイッチが「入」になると、「ON」を押したままで、「 (解除)」を離しても回転し続けます。

連続使用可能時間：1分

①「 (解除)」を押しながら、②「ON」を押す。

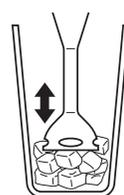


## 6

ブレンダーを、動かしてつぶす・まぜる。

【固形物の場合】

①上下に小刻みに動かす

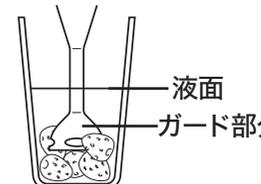


②前後左右に動かして、すみずみまでつぶしまぜる



【液体の場合】

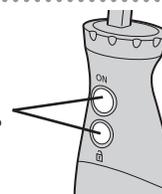
ガード部分が、液面より上に出ないように動かす(熱い材料は、飛び散ってやけどのおそれ)



できあがったら、スイッチを離して切り、本体を持ち上げる。

調理物は、ヘラなどで取り出す。

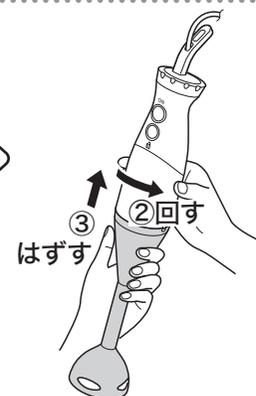
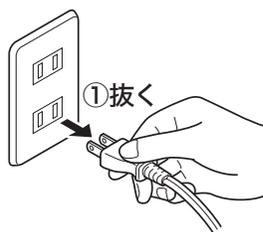
切：スイッチ(①②)を離す。



## 8

使用後は、差込プラグを抜き、本体をはずす。

お手入れのしかた→P.26



鍋の中で使うとき

いったん火からおろし、あら熱をとってから使う。飛び散ってやけどのおそれ。

速度を調節するとき

いったんスイッチを切ってから調節する。

ブレンダーメニュー (目安)

| 材料/用途         | 時間  | 目盛 | 最大量  | 下ごしらえ   |
|---------------|-----|----|------|---|
| 長いも*/すりつぶし    | 30秒 | 5  | 100g | 皮をむいて2cm角に切る。                                 |
| じゃがいも/マッシュポテト | 20秒 | 1  | 100g | よくゆでて皮をむき、厚さ2cmの輪切りにする。                       |
| さつまいも/きんこん    | 40秒 | 3  | 100g | よくゆでて皮をむき、2cm角に切る。                            |
| かぼちゃ/ペースト     | 30秒 | 3  | 100g | 種を取り除いて適当な大きさに切り、よくゆでて皮を5mmくらいの厚さにむき、3cm角に切る。 |
| バナナ/ジュース      | 30秒 | 1  | 1本   | 皮をむいて1cm幅に切り、牛乳250mLを加える。                     |
| イチゴ/ジュース      | 30秒 | 1  | 10粒  | へたを取り、1cm角に切り、牛乳250mLを加える。                    |

※長いもは、調理後かけらが残ることがあります。

ご注意

- ◆続けて使える時間の合計は1分以内(定格時間)にする。(例えば、10秒間の回転を10秒おきに、くり返して使う場合など)
- ◆1分間連続でも使えます。
- ◆1分を超える場合は30分以上経ってから使う。
- ◆回転中に本体を持ち上げない。材料が飛び散るおそれ。
- ◆カッターについての調理物を落とすときは、差込プラグを抜いてから行う。けがをするおそれ。
- ◆熱湯や煮え立った調理に使わない。故障・やけどの原因。

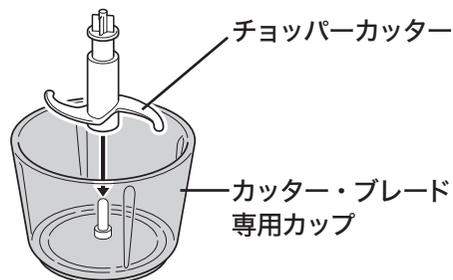
# 使ってみてきびきび・つぶす

お肉をひいたり、野菜をみじん切りにできるから、ハンバーグや餃子など、お料理するのにとっても便利。



## 1

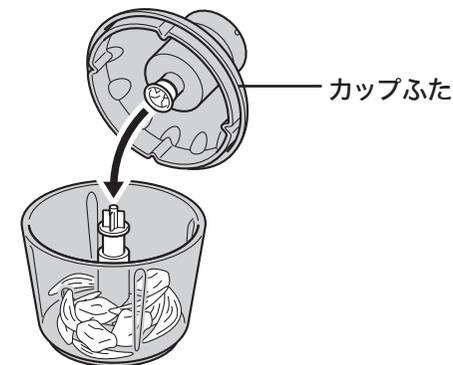
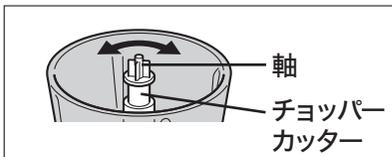
チョッパーカッターを、  
カッター・ブレード専用カップに  
セットする。



## 2

材料を準備(下ごしらえ)し、  
カッター・ブレード専用カップに  
入れて、カップふたをしめる。

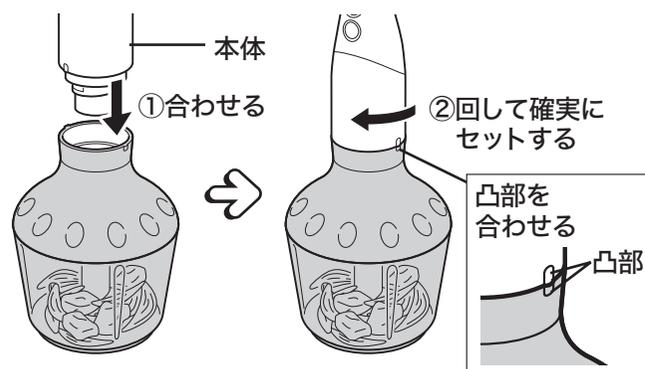
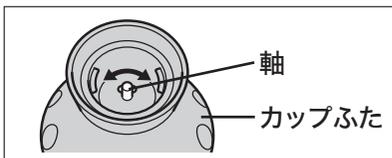
セットしにくいときは、  
チョッパーカッターの軸を少し回す。



## 3

カップふたに、本体をセットする。

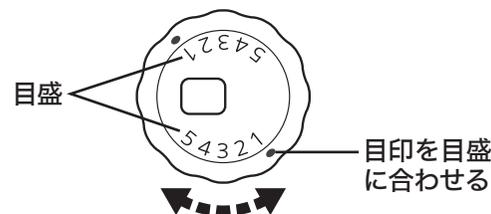
セットしにくいときは、  
カップふたの軸を少し回す。  
(使用直後は熱いのでさわらない。)



## 4

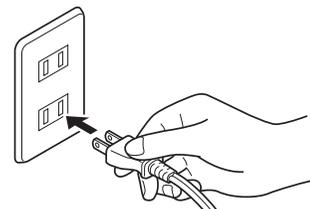
速度調節ダイヤルを回して、  
速度を調節する。

材料に合わせて速度を調節する。→P.17



## 5

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・へたなどは取り除く。
- ◆40度以上の材料は冷ます。
- ◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。
- ◆しょうがは切る。(塊のまま入れない。)

### 材料の量の目安(1回分)

- ◆カッター・ブレード専用カップの半量以下。→P.17 (最大量以下)
- ◆量が多いときは、何回かに分けて調理する。

### ご注意

- ◆中ふたは使わない。
- ◆チョッパーカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれ。
- ◆下記のような材料をチョッパーカッターで調理しない。本体が熱くなったり故障の原因。

| ✕ 禁止材料                                      | 禁止理由                                    |
|---|---|
| 氷・冷凍食品・ナッツ類・コーヒー豆・乾物(乾燥大豆・だし昆布・干しいたけ・いりこなど) | かたいものを調理すると、故障の原因。                      |
| 納豆・オクラ・長いも・いちよういも・つくねいも・じねんじょ               | 粘り気が強いので、故障の原因。                         |
| 果物  | 水分の多いものを調理すると、カップふたと専用カップの間から液体がもれるおそれ。 |
| 液体  | カップふたと専用カップの間から液体がもれるおそれ。               |
| じゃがいも・さつまいも・かぼちゃ(煮たもの)                      | 調理後、チョッパーカッターが取り出しにくくなり、けがの原因。          |

# 使ってきびむむ・つぶす チョッパーカッターを

## 6

### スイッチを入れる。

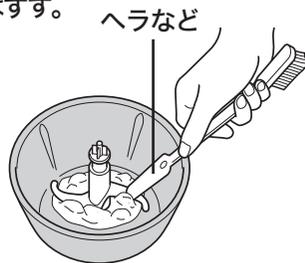
スイッチが「入」になると、「ON」を押したままで、「 (解除)」を離しても回転し続けます。

【きざみ(つぶれ)にくいとき】

①スイッチから指を離し、回転が止まってからカップふたをはずす。

②カッター・ブレード専用カップ側面やチョッパーカッターについて材料を、ヘラなどで落とし、再度カップふたをセットしてスイッチを入れる。

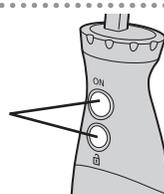
連続使用可能時間：1分



## 7

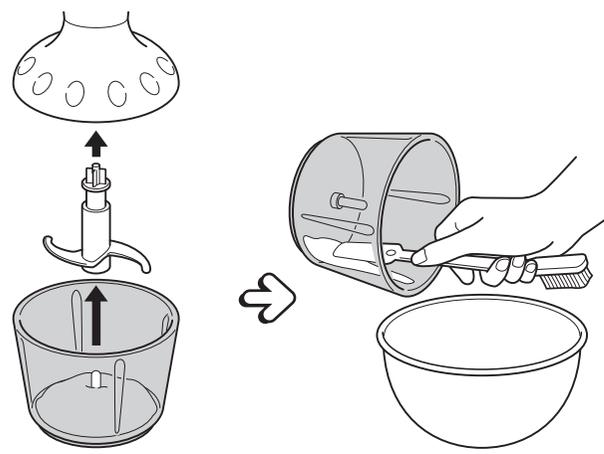
### できあがったら、スイッチを離して切る。

切：スイッチ(①②)を離す。



## 8

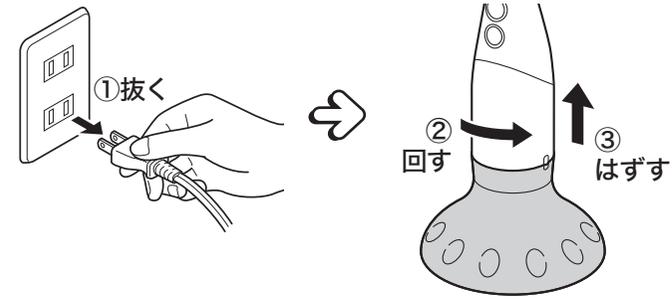
### カップふた・チョッパーカッターをはずし、調理物をヘラなどで取り出す。



## 9

### 使用後は、差込プラグを抜き、本体をはずす。

お手入れのしかた→P.26



### 速度を調節するとき

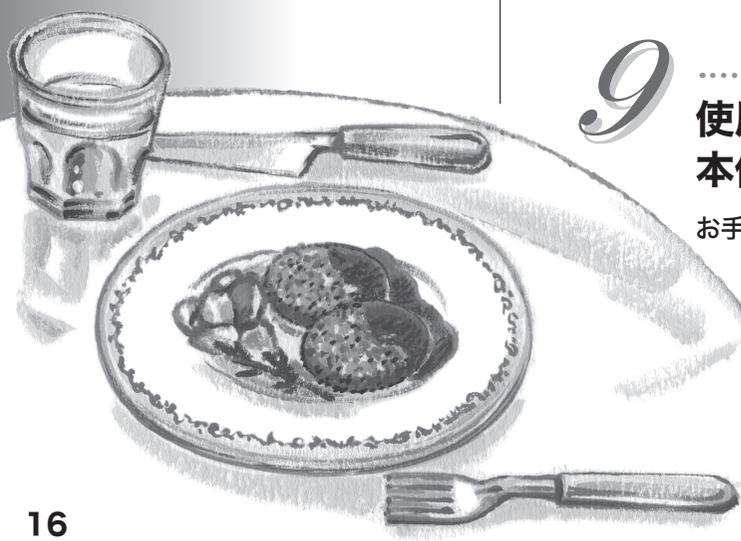
いったんスイッチを切ってから調節する。

### チョッパーカッターメニュー (目安)

| 材料/用途      | 時間     | 目盛 | 最大量    | 下ごしらえ                     |
|------------|--------|----|--------|---------------------------|
| 肉/ひき肉      | 15秒    | 5  | 200g   | 筋や皮を取り除き、2cm角に切る。         |
| 魚/すりつぶし    | 10~20秒 | 5  | 200g   | 固い骨や内臓・ヒレ・頭を取り除き、2cm角に切る。 |
| 玉ねぎ/みじん切り  | 5~10秒  | 1  | 300g   | 皮をむき、上下を切り落とし、2~3cm角に切る。  |
| にんじん/みじん切り | 15秒    | 1  | 150g   | 皮をむいて2~3cm角に切る。           |
| にんにく/みじん切り | 10~15秒 | 1  | 150g   | 皮をむいて小片に分ける。              |
| しょうが/みじん切り | 15秒    | 1  | 150g   | 皮をむいて厚さ1cmくらいの輪切りにする。     |
| 食パン/パン粉    | 5~10秒  | 1  | 6枚切り1枚 | みみを取り、3cmくらいの大きさにちぎる。     |

### ご注意

- ◆続けて使える時間の合計は1分以内(定格時間)にする。  
(例えば、20秒間の回転を10秒おきに、くり返して使う場合など)
- ◆1分間連続でも使えます。
- ◆1分を超える場合は30分以上経ってから使う。
- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かず、布などを下に敷く。
- ◆チョッパーカッターを無理に引っばっては、ずさない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれ。カッターについて調理物をヘラなどで取り除いてからはずす。
- ◆回転中にカップふたをはずさない。けがのおそれ。



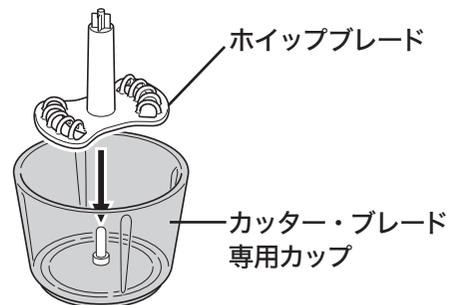
# 泡立てる・まぜる ホイップブレードを使って

生クリームやメレンゲも、  
ふわっと上手に、泡立てられるのね。



## 1

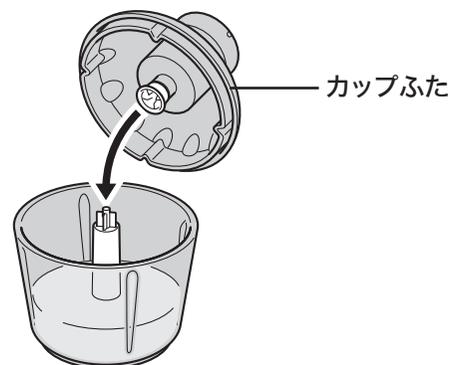
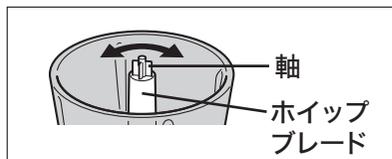
ホイップブレードを、  
カッター・ブレード専用カップに  
セットする。



## 2

材料を準備(下ごしらえ)し、  
カッター・ブレード専用カップに  
入れて、カップふたをしめる。

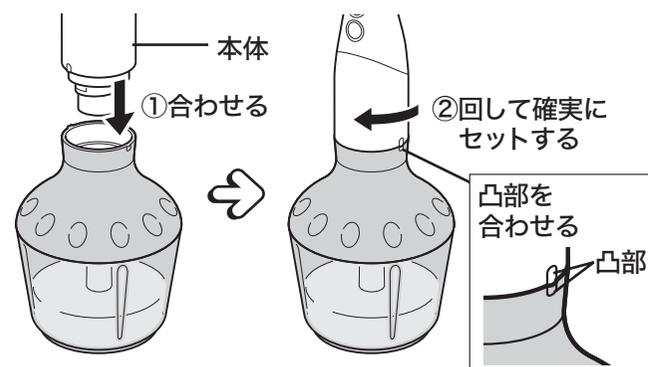
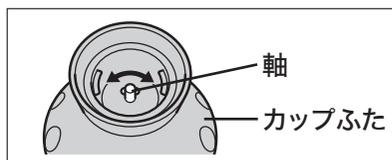
セットしにくいときは、  
ホイップブレードの軸を少し回す。



## 3

カップふたに、本体をセットする。

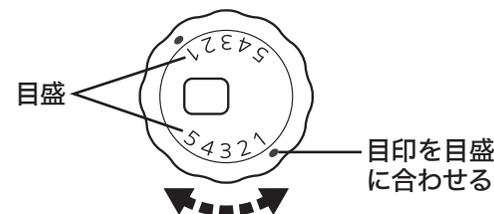
セットしにくいときは、  
カップふたの軸を少し回す。  
(使用直後は熱いのでさわらない。)



## 4

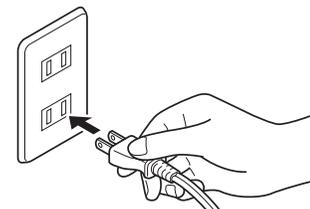
速度調節ダイヤルを回して、  
速度を調節する。

材料に合わせて速度を調節する。→P.21



## 5

差込プラグを  
コンセントに差し込む。



### 上手に泡立てるには

- ◆カッター・ブレード専用カップはきれいに洗い、よく乾かしてから使う。油や水分がついていると、泡立ちにくくなります。
- ◆生クリームを泡立てるときは、生クリーム(動物性乳脂肪・乳脂肪のみを原料としたクリーム)またはホイップクリーム(植物性脂肪)を使う。
- ◆メレンゲをつくるときは、常温に戻した新鮮な卵を使う。

### 材料の量の目安(1回分)

- ◆生クリーム(またはホイップクリーム)の場合……………200mL
- ◆卵白の場合……………3個
- ◆必ず1回分の量をまもり、調理する。

### ご注意

- ◆中ふたは使わない。
- ◆下記のような材料をホイップブレードで調理しない。本体が熱くなったり故障の原因。

| 禁止材料               | 禁止理由                        |
|--------------------|-----------------------------|
| パン生地・クッキー生地・かたいバター | かたいもの、粘り気のあるものには使わない。故障の原因。 |
| フレッシュ(動物性乳脂肪添加物あり) | 泡立たない。                      |

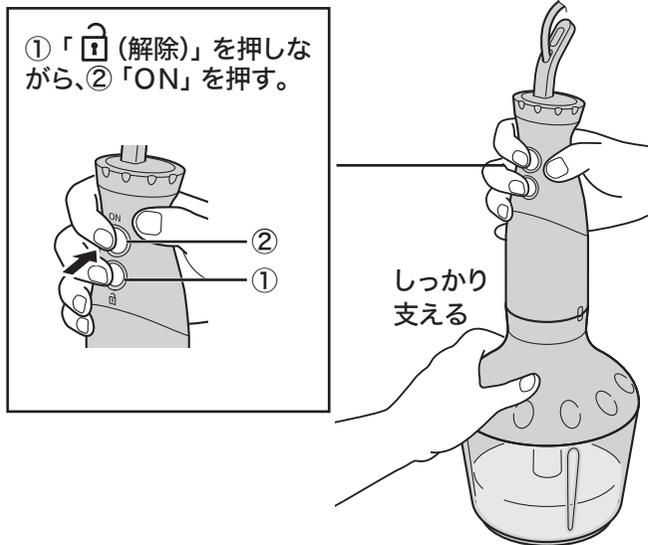
# ホイップブレードを使って 泡立てる・まぜる

## 6

### スイッチを入れる。

スイッチが「入」になると、「ON」を押したままで、「 (解除)」を離しても回転し続けます。

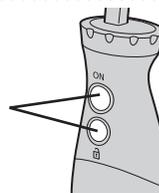
連続使用可能時間：5分



## 7

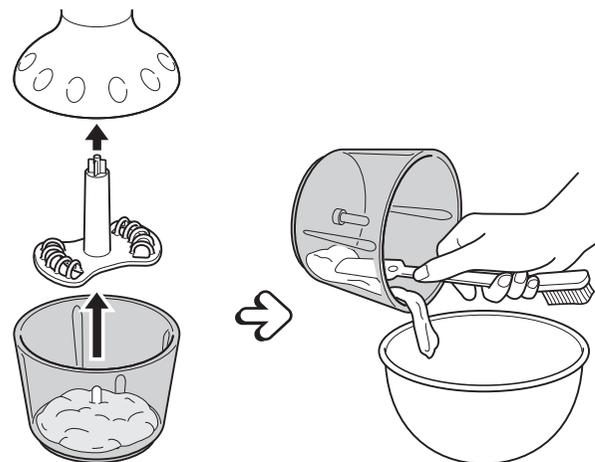
### できあがったら、スイッチを離して切る。

切：スイッチ  
(①②)を離す。



## 8

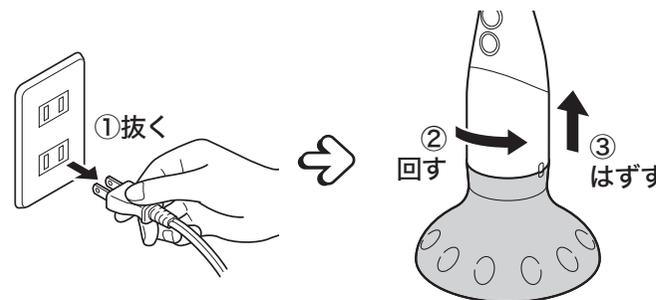
### カップふた・ホイップブレードをはずし、調理物をヘラなどで取り出す。



## 9

### 使用後は、差込プラグを抜き、本体をはずす。

お手入れのしかた→P.26



### 速度を調節するとき

いったんスイッチを切ってから調節する。

### ホイップブレードメニュー (目安)

| 材料/用途   | 時間           | 目盛 | 最大量   | ポイント   |
|---|--------------|----|-------|--|
| 生クリーム<br>(または<br>ホイップ<br>クリーム)/<br>泡立てる<br>(8分立て) | 30秒<br>～1分   | 1  | 200mL | 泡立てるときは、<br>カッター・ブレード<br>専用カップの水分を<br>しっかりふきとり、<br>生クリーム(または<br>ホイップクリーム)を<br>あらかじめ冷蔵庫で<br>冷やし砂糖を大さじ<br>1～2杯入れて行い<br>ます。 |
| 卵白/<br>メレンゲ                                       | 1分30秒<br>～2分 | 1  | 3個    | 卵は常温に戻して<br>使います。<br>卵白にグラニュー<br>糖を入れると、調<br>理時間が長くなり<br>ます。   |

### ご注意

- ◆ 続けて使える時間の合計は5分以内 (定格時間) にする。  
(例えば、10秒間の回転を10秒おきに、くり返して使う場合など)
- ◆ 5分間連続でも使えます。
- ◆ 5分を超える場合は30分以上経ってから使う。
- ◆ 人工大理石のテーブルなどには直接置かず、布などを下に敷く。
- ◆ 回転中にカップふたをはずさない。けがのおそれ。

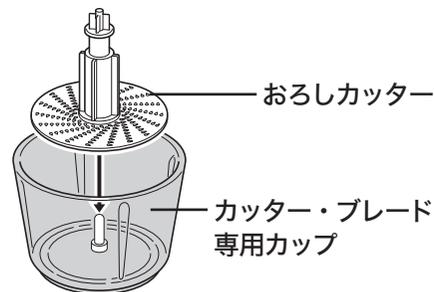
# おろしカッターを 使って、おろす

大根やにんじん、りんご、にんにく、しょうがなど、  
手軽におろせて嬉しいわ！ベジソース作りも手軽でカンタン。



## 1

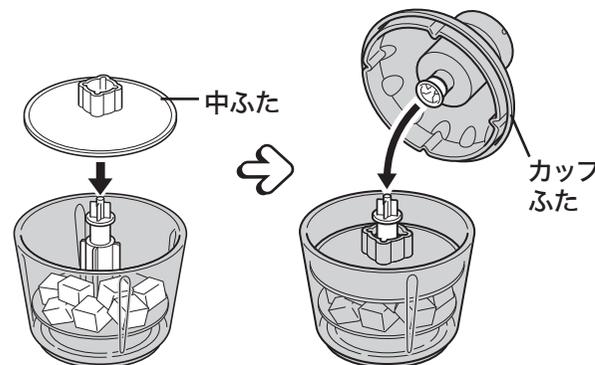
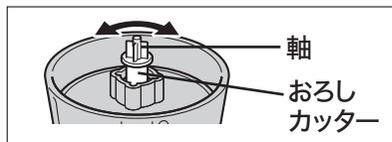
おろしカッターを、  
カッター・ブレード専用カップに  
セットする。



## 2

材料を準備(下ごしらえ)して  
カッター・ブレード専用カップに入れ、  
中ふたをセットしてカップふたをしめる。

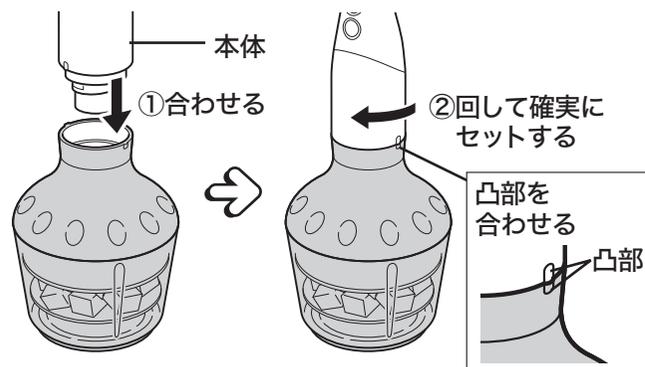
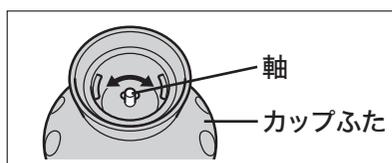
セットしにくいときは、  
おろしカッターの軸を少し回す。



## 3

本体を、  
カップふたにセットする。

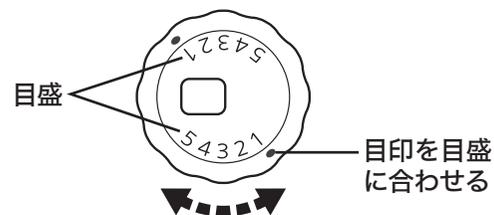
セットしにくいときは、  
カップふたの軸を少し回す。  
(使用直後は熱いのでさわらない。)



## 4

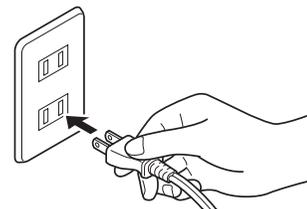
速度調節ダイヤルを回して、  
速度を調節する。

材料に合わせて速度を調節する。→P.25



## 5

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・へたなどは取り除く。
- ◆材料は2cm角に切る。
- ◆しょうがは切る。(塊のまま入れない。)

### 材料の量の目安(1回分)

- ◆各材料の最大量以下。→P.25
- ◆量が多いときは、何回かに分けて調理する。

### ご注意

- ◆おろしカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれ。
- ◆下記のような材料をおろしカッターで調理しない。本体が熱くなったり故障の原因。

| 禁止材料                                 | 禁止理由                |
|--------------------------------------|---------------------|
| × 長いも・<br>いちょういも・<br>つくねいも・<br>じねんじょ | 粘り気が強いので、<br>故障の原因。 |

# おろしカッターを 使って、おろす

## 6

### スイッチを入れる。

スイッチが「入」になると、「ON」を押したままで、「 (解除)」を離しても回転し続けます。

【おろしにくいとき】

①スイッチから指を離し、回転が止まってからカップふた・中ふたをはずす。

②材料を、ヘラなどでおろしカッター中央に寄せてから、再度中ふた・カップふたをセットしてスイッチを入れる。



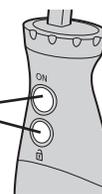
連続使用可能時間：3分



## 7

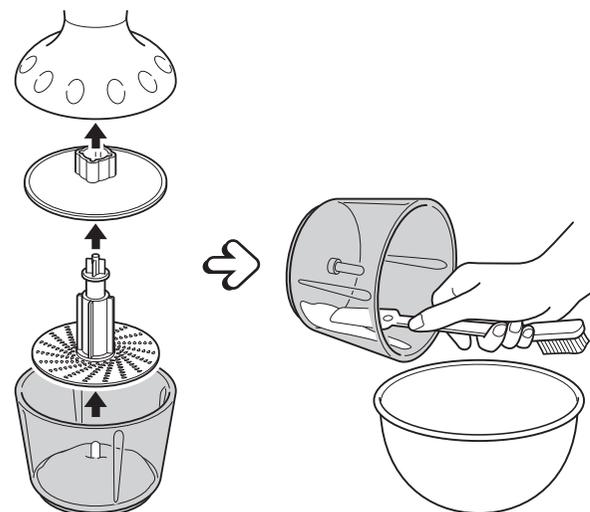
### できあがったら、スイッチを離して切る。

切：スイッチ  
(①②)を離す。



## 8

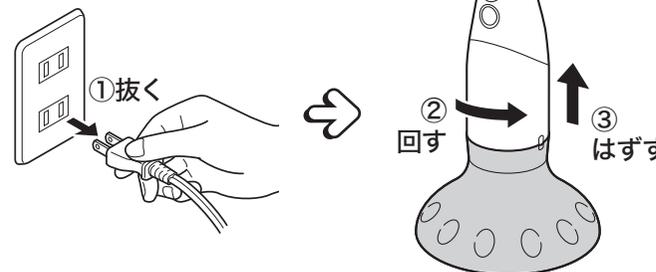
### カップふた・中ふた・おろしカッターをはずし、調理物をヘラなどで取り出す。



## 9

### 使用後は、差込プラグを抜き、本体をはずす。

お手入れのしかた→P.26



### 速度を調節するとき

いったんスイッチを切ってから調節する。

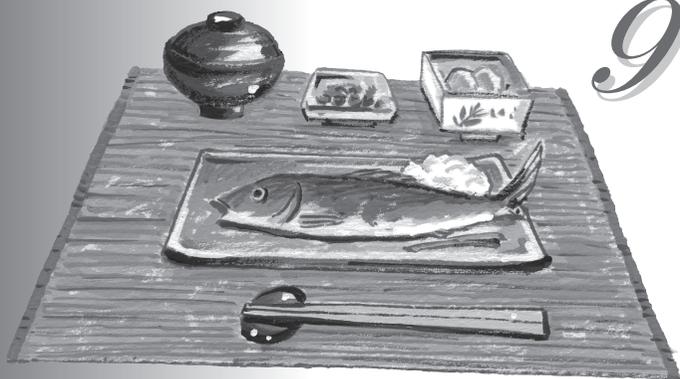
### おろしカッターメニュー (目安)

| 材料/用途          | 時間         | 目盛 | 最大量                    | 下ごしらえ                                 |
|----------------|------------|----|------------------------|---------------------------------------|
| 大根/<br>大根おろし   | 15秒        | 5  | 直径<br>7cm<br>厚さ<br>2cm | 皮をむいて<br>2cm角に切る。                     |
| にんじん/<br>すりおろし | 20～<br>30秒 | 5  | 100g                   | 皮をむいて<br>2cm角に切る。                     |
| りんご/<br>すりおろし  | 15秒        | 5  | 100g                   | 皮・しん・種・<br>へたを取り除<br>き、2～3cm角<br>に切る。 |
| にんにく/<br>すりおろし | 20秒        | 5  | 50g                    | 皮をむいて<br>小片に分ける。                      |
| しょうが/<br>すりおろし | 20秒        | 5  | 50g                    | 皮をむいて<br>2cm角に切る。                     |

※大根やりんごなど、比較的水分を多く含むものは、おろし残ることがあります。

### ご注意

- ◆続けて使える時間の合計は3分以内（定格時間）にする。  
（例えば、20秒間の回転を10秒おきに、くり返して使う場合など）
- ◆3分間連続でも使えます。
- ◆3分を超える場合は30分以上経ってから使う。
- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かず、布などを下に敷く。
- ◆回転中にカップふたをはずさない。けがのおそれ。



# お手入れする

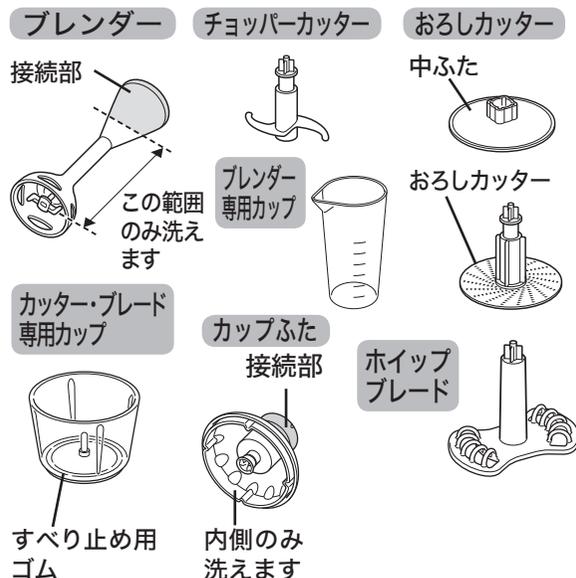
こまめにお手入れして、  
清潔・長持ち！

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

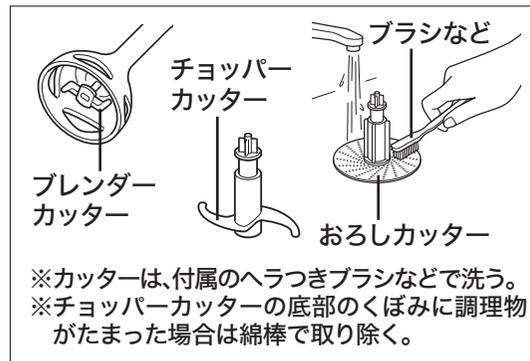
◆洗剤でお手入れするときは、家庭用の台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。

◆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。(接続部の内側は、水につけたり水をかけたりしない。故障の原因。)

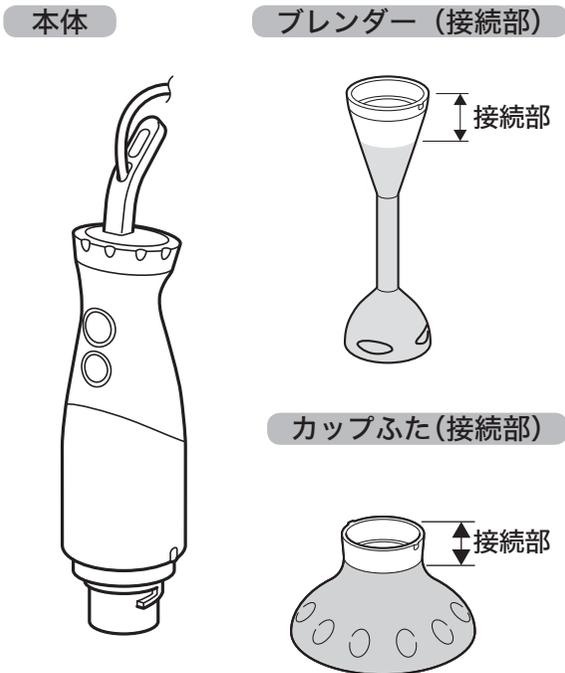


2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

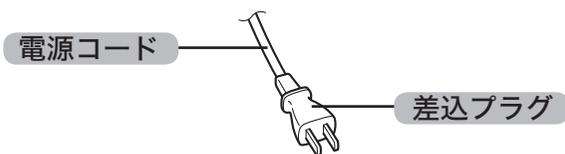
### ご注意

- ◆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用しない。
- ◆ブレンダーの煮沸消毒以外は、40度以上のお湯は使わない。→ P29

## 汚れるたびに お手入れする部品・箇所



水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。(水につけたり、水をかけたりしない。故障の原因。)



乾いた布でふく。

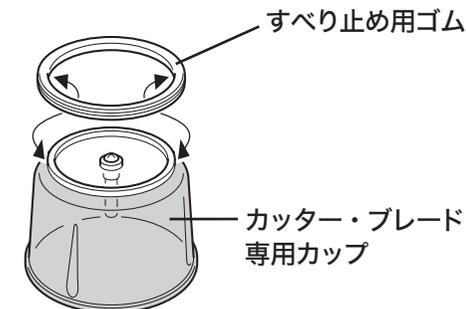
## カッター・ブレード専用カップ のにおいの取り除きかた

(肉や魚などを調理して、においが残ったとき)

- 1 左記の要領でお手入れする。
- 2 スライスしたレモンで、カッター・ブレード専用カップをかるくこする。
- 3 水またはぬるま湯で、流し洗いをする。

## すべり止め用ゴム (カッター・ブレード専用カップ) のはずしかた・つけかた

すべり止め用ゴムは、はずしてお手入れできます。  
→P.26



※お手入れ後は、カッター・ブレード専用カップの底・すべり止め用ゴムの水分をよくふき取ってから取りつける。

## 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。

- ◆各カッターは、直接手をふ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。

# お手入れする

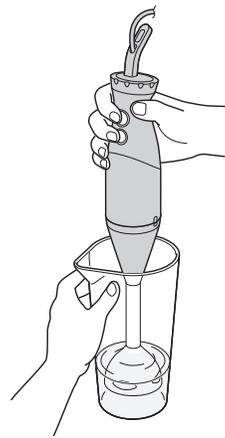
こまめにお手入れして、  
清潔・長持ち！

## ブレンダーの汚れが取れにくいとき

- 1 ブレンダー専用カップにぬるま湯（39度以下）を約300mL入れ、ブレンダーを約30分間つける。  
※ 接続部を水につけない。



- 2 洗剤を数滴、「1」の中に入れる。
- 3 ブレンダーに本体を取りつけて、ブレンダー専用カップの中で10～20秒間運転させ、水をすてる。→P.10～13

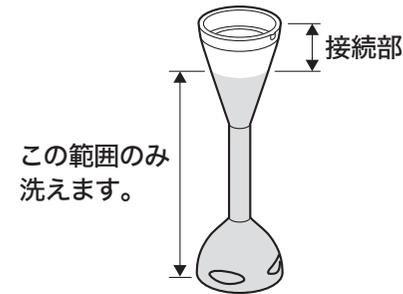


- 4 洗剤分を取るためにぬるま湯だけを入れ、10～20秒間運転させる。  
※ 「3」「4」の運転の時間は、あわせて1分（定格時間）を超えないようにする。
- 5 水またはぬるま湯で、スポンジや付属のヘラつきブラシなどを使って洗い、すすぐ。

## ブレンダーの煮沸消毒のしかた

アタッチメントのブレンダーのみ煮沸消毒ができます。

- 1 P.26の要領でブレンダー接続部以外を洗う。



- 2 ブレンダー接続部は、水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。→P.27
- 3 鍋に水を入れて加熱し、沸とうさせてからブレンダーを図のように鍋の中央に立てて入れ、加熱する。  
※ 煮沸時間：3分



やけどに注意しながら、ミトンなどを使いブレンダーを押さえて倒れないよう支える。  
※ 水位は10cmを越えない  
※ 沸とうしてからは中火以下で加熱する

- 4 3分後に鍋の火を止め、ブレンダーを取り出して乾燥させる。

## ご注意

- ◆ 食器洗浄機や食器乾燥器に入れて乾燥させない。
- ◆ ブレンダー接続部を鍋のお湯の中につけて煮沸しない。
- ◆ ブレンダーを鍋のふちに寄りかからせた状態で煮沸しない。
- ◆ 3分以上煮沸し続けない。
- ◆ 煮沸後、再度煮沸するときは10分以上経ってから行う。
- ◆ 鍋内の水位は10cmを越えない量にする。
- ◆ 煮沸中、ブレンダーに本体を取りつけて運転させない。

## 離乳食の調理にブレンダーを使うときは

- ◆ 本体やブレンダーのお手入れを充分に行ってから使用する。ブレンダーは必ず煮沸消毒を行う。→P.26、左記
- ◆ ブレンダー専用カップは煮沸消毒できないので使用しない。  
ブレンダーと煮沸消毒できる容器を煮沸消毒してから行う。
- ◆ 市販の哺乳瓶消毒剤をブレンダーに使わない。
- ◆ ブレンダー以外のアタッチメントで調理しない。  
煮沸消毒できないため。

# 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。

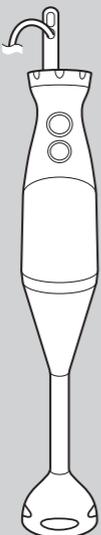
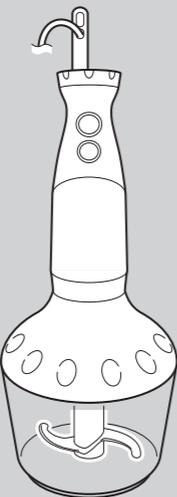
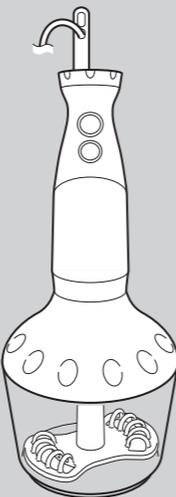
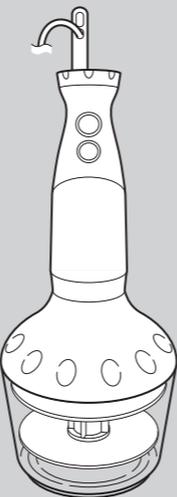
| こんなとき                         | ご確認くださいこと                             | 直しかた   | 参照ページ                            |
|-------------------------------|---------------------------------------|--|----------------------------------|
| スイッチが入らない。                    | 差込プラグが抜けていませんか。                       | 差込プラグをコンセントに差し込む。                                | 10・14・18<br>22                   |
|                               | ①「 (解除)」を押しながら、<br>②「ON」を押していますか。     | ①「 (解除)」を押しながら、<br>②「ON」を押す。                     | 12・16・20<br>24                   |
| 本体が熱くなる。                      | 定格時間を超えて、使っていませんか。                    | 連続使用は、定格時間以内にする。定格時間を超えて、くり返し使う場合は、30分以上経ってから使う。 | 12・13・16<br>17・20・21<br>24・25・32 |
| カッター・ブレードが回らない。カラ回りする。振動が大きい。 | 材料を入れすぎていませんか。                        | 量を減らす。   | 11・13・15<br>17・19・21<br>23・25・32 |
|                               | 材料が大きすぎませんか。                          | 小さく切り直す。   | 11・13・15<br>17・23・25             |
|                               | 禁止材料が入っていませんか。                        | 禁止材料を取り除く。                                       | 11・15・19<br>23                   |
|                               | アタッチメントが正しく取り付けられていますか。               | 正しく取り付ける。  | 10・14・18<br>22                   |
|                               | 本体の接続部や各アタッチメントの接続部がすり減ったり、けずれていませんか。 | お買い求めください。                                       | 33                               |
| 使用中に回転が止まる。                   | 材料を入れすぎていませんか。                        | 量を減らす。   | 11・13・15<br>17・19・21<br>23・25・32 |
| 回転が遅く、音がいつもより大きい。             | 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取り除く。                                 | 13・16・24                         |

| こんなとき                            | ご確認くださいこと                               | 直しかた  | 参照ページ                      |
|----------------------------------|---|---|----------------------------|
| カップふたとカッター・ブレード専用カップの間から調理物がもれる。 | 材料を入れすぎていませんか。                          | 量を減らす。<br>(最大量以下で使う。)                                 | 15・17<br>19・21・23<br>25・32 |
| カッター・ブレード専用カップのすべり止め用ゴムがはずれやすい。  | カッター・ブレード専用カップの底・すべり止め用ゴムに、水分がついていませんか。 | カッター・ブレード専用カップの底・すべり止め用ゴムの水分をよくふき取ってからすべり止め用ゴムを取りつける。 | 26・27                      |
|                                  | すべり止め用ゴムが傷んでいませんか。                      | お買い求めください。  | 33                         |

| こんなとき                 | 理由  |
|-----------------------|---|
| 樹脂などのおいがする。           | 使いはじめのうち、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。               |
| 各接続部の内部にオイルがにじんできた。   | 回転を潤滑するためのオイルです。故障ではありません。<br>→乾いた布でふき取る。   |

※ ブレンダー専用カップおよびカッター・ブレード専用カップの中の材料を減らしたり、取り出した後、引っかかっている材料を取り除くときは、必ずスイッチを離し(スイッチを切って)、差込プラグを抜いてから行う。

# 仕様

|                                 | ブレンダー<br>使用時  | チョッパー<br>カッター<br>使用時  | ホイップ<br>ブレード<br>使用時  | おろしカッター<br>使用時  |
|---------------------------------|---|---|--|---|
|                                 |  |  |  |  |
| 電源                              | 100V 50-60Hz  |   |  |   |
| 消費電力(W)                         | 150   | 250   | 60   | 100   |
| 定格時間(分)                         | 1   | 1   | 5  | 3   |
| 回転数*1                           | 13000回/分*2  | 3100回/分*2   | 2000回/分*3  | 3100回/分*2   |
| ブレンダー専用<br>カップ容量(mL)            | 600   | —   | —  | —   |
| カッター・ブレード<br>専用カップ<br>容量/半量(mL) | —   | 400   |  | —   |
| 外形寸法*1*4<br>(cm)                | 幅   | 6.5   | 14.5   |   |
|                                 | 奥行  | 6.3   | 14.5   |   |
|                                 | 高さ  | 43.0  | 40.0   |   |
| 質量*1 (kg)                       | 0.83  | 1.5   | 1.6  |   |
| コードの長さ*1 (m)                    | 1.45  |   |  |   |

\*1 おおよその数値です。

\*4 フックを含めた寸法です。

\*2 速度(目盛)「5」・無負荷時。

\*3 速度(目盛)「1」・無負荷時。

# 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。

◆ブレンダー、チョッパーカッター、ホイップブレード、おろしカッター、カップふた、カッター・ブレード専用カップ、ブレンダー専用カップ、すべり止め用ゴム、ヘラつきブラシ(傷んできたとき)

ご使用にともない傷んでくる場合があります。上記でお申し込みください。

## 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.30・31をご覧ください。

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、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修理を依頼される時

**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スマートブレンダ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。

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** … 不具合内容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  
〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

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**

<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。