

家庭用
ミル

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。



もくじ

はじめに

安全上のご注意 …………… 2
各部のなまえと付属品 …… 6

使いかた

はじめて使うとき・しばらく
使わなかったとき …………… 7
粉だしやペースト状の
メニューを作る …………… 8
おいしく調理するための
コツとご注意 …………… 12
クッキングガイド …… 13
お手入れする …………… 15

困ったときは

故障かな?と思ったら … 17
モーターの保護装置が働いて
運転が止まったときは … 18

その他

仕様 …………… 18
部品のお買い求めと
交換について …………… 19
保証とサービスについて… 19
連絡先 …………… 19

ご意見をお寄せください。
<http://www.tiger.jp/>

日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では
使用できません。

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^{*1}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^{*2}を負うことが想定されるか、または物的損害^{*3}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。



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。



電源コードや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・発火のおそれ。



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。



カッターは鋭利なので、直接手を触れない。
けがの原因。



カップの中にスプーン、はしなどをに入れて調理しない。
けがや故障のおそれ。



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、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。振動が大きくなる。
- 運転中、異常な音がある。
- 本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- カップにひび割れなどができた。
- 製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

⚠ 注意

 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

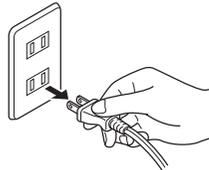
プラグを抜く

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。

必ず実施

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。

禁止

火災のおそれ。



 次のような場所には置かない。使わない。

禁止

- ・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。

必ず実施

けがの原因。

 運転中に、カップ・ふたの取り付け・取りはずしは行わない。

禁止

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.7)使わない。

禁止

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。

禁止

けがの原因。

 40℃以上の熱い材料は、カップに入れない。

禁止

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。

 カップの最大目盛以上に材料を入れて使わない。

禁止

破損して、けがの原因。

 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。

禁止

破損して、けがの原因。

 カップを冷凍庫や冷蔵庫に入れない。

禁止

破損して、けがの原因。

 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。

禁止

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。

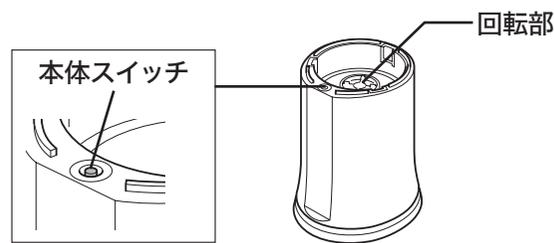
禁止

感電のおそれ。

 本体スイッチを押さない。

禁止

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。

禁止

落下して、けが・故障の原因。

 倒したり落としたりぶついたり、強い衝撃を加えない。

禁止

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。

禁止

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、運転を停止して差込プラグを抜き、回転が止まってから行う。

必ず実施

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。

禁止

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。
- 異常時(こげくさい・本体から煙が出るなど)は、運転を停止し、回転が完全に止まってから差込プラグを抜く。
故障の原因。
- くり返し運転は1分ごとに、30分以上間隔をあけてから使う。
故障の原因。
- カラ運転はしない。
故障の原因。
- 使用後は必ずお手入れする。
故障・におい・うまく調理できない原因。

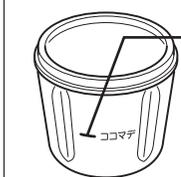


各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認しましょう！



●カップ



約70mL(最大目盛)
※この目盛以下で
ご使用ください。

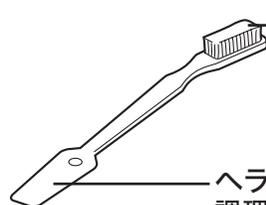
●本体スイッチ



※カップカバーのス
イッチを押すと運
転が始まり、離すと停
止します。

付属品

ヘラつきブラシ

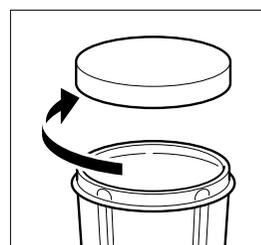
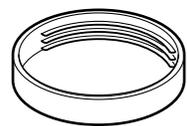


ブラシ
カッターをお手入れ
するときに使います。

ヘラ
調理物を取り出すとき
などに使います。

カップ保存用ふた

できあがった調理物を
そのまま保存するとき
に使います。

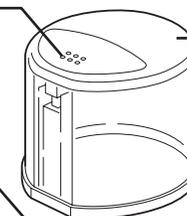


ご注意

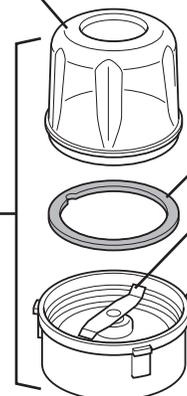
カップを逆さにしたり、傾けたりして置かない。
調理物がもれるおそれ。

●スイッチ

●カップカバー



●カップセット

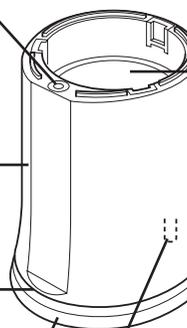


●パッキン

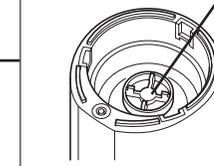
●カッター

●カップ台

●本体



●回転部



●コード収納部

●底板

●電源コード

●差込プラグ

●リセットスイッチ

電源コード収納部に巻きつけて収納できます。



はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

本体・カップカバー以外の部品を、水洗いしてから使う→P.15・16

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、
離乳食も作れてとっても便利！



1

材料を準備(下ごしらえ)し、 カップに入れる。

- ◆ドライメニュー例と分量の目安→P.13
- ◆ウェットメニュー例と分量の目安→P.14

【ドライメニュー】

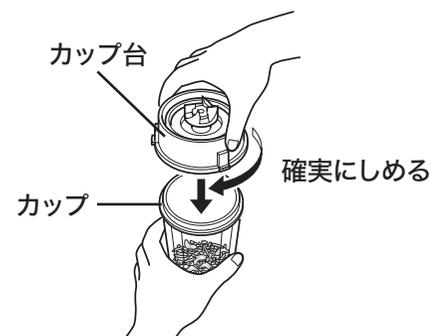


【ウェットメニュー】



2

カップ台を カップにセットする。

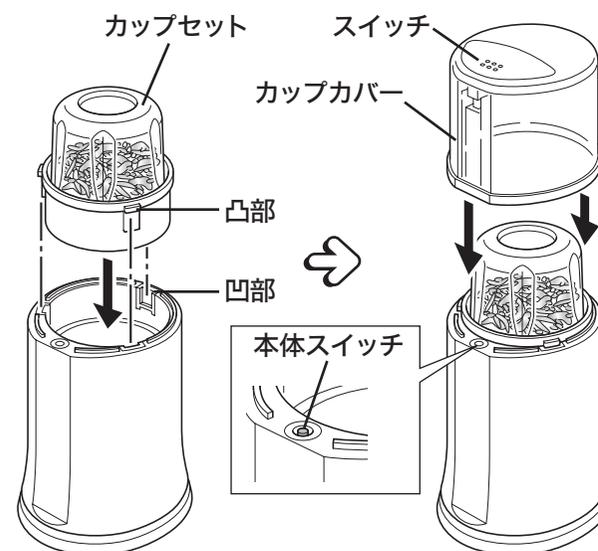
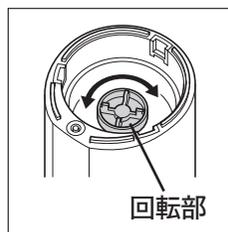


3

カップセットとカップカバーを 本体にセットする。

カップ台の凸部を本体の凹部(3カ所)に合わせてはめ込む。

【本体にセットしにくいとき】
本体の回転部を少し回してから
セットする。



ドライメニューの下ごしらえ

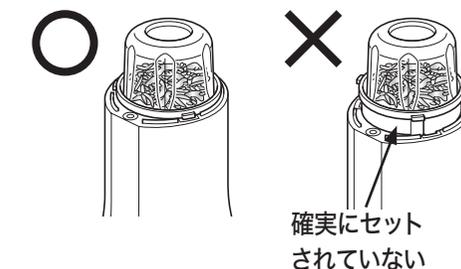
- ◆材料は乾燥した状態のものを使う。
- ◆湿気のある材料は、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ましてから使う。
- ◆干し椎茸などの乾燥きのこは、スライスしてあるものを使う。
- ◆乾燥わかめなどは、約1cm角に、細かく切って使う。
- ◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。

ウェットメニューの下ごしらえ

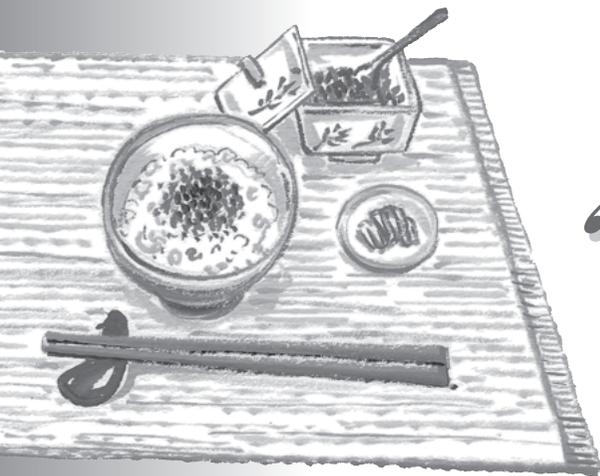
- ◆魚・野菜などの材料は、皮や骨、しんなどを取り除き、加熱調理してやわらかくし、細かくする。(メニューによっては、野菜を生のまま使う場合もあります。)
- ◆水分には、煮汁・だし汁・牛乳などを使う。
- ◆野菜は1cm角に切る。
- ◆ほうれん草などはゆでてから切る。

ご注意

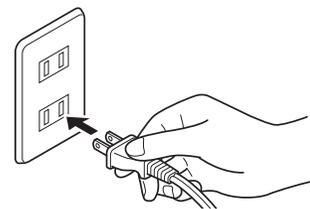
- ◆40℃以上の熱い材料は入れない。
- ◆最大量を超えて、材料を入れない。あふれたり故障するおそれ。
- ◆調理できないもの→P.12
故障や破損の原因。
- ◆カップ台にパッキンがついていることを確認する。→P.16
- ◆カッターは、鋭利なので直接手を触れない。
- ◆カップ台は、傾きのないように確実にセットする。



粉だしや ペースト状のメニューを作る



4 差込プラグを
コンセントに差し込む。

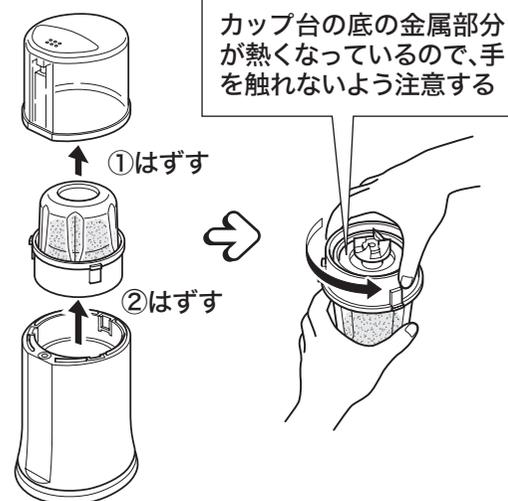


5 スイッチを押し、
粉碎(かくはん)する。
手を離すと停止します。



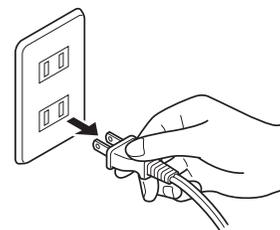
6 できあがったら、
回転が完全に止まってから、
カップカバーとカップセットを
はずし、調理物を取り出す。

【調理物を取り出しにくいとき】
ヘラつきブラシなどで取り出す。



使用後は、差込プラグを抜く。

お手入れのしかた→P.15・16



使用時間について

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

モーターの保護装置が働いて 運転が止まったときは

材料が多すぎたりして、モーターに負担がかかると、保護装置が働いて運転が止まる。
リセットスイッチを押す。→P.18

ご注意

- ◆異常音（ウーンとうなるような音）や振動が大きいつきは、運転を停止し、材料を減らす。
- ◆運転後はカップ台の底の金属部分が熱くなっている場合があるので、手を触れないように注意してまわしてはまず。
- ◆作った調理物は、できるだけ早めに使う。

空回りするとき

ペーストなどを作る場合や、少量の大豆やかつおぶしなどを粉末にする場合、カッターが空回りしてうまく粉碎(かくはん)できないことがあります。以下の手順で処置してください。

■ペーストなどを作る場合

- ①運転を停止し、差込プラグを抜く。
- ②カップ内側、カッターのまわりに付着している材料をヘラなどで取り除く。



- ③P.8～11の要領で、再度運転する。

■少量の大豆やかつおぶし(花がっお)などを粉末にする場合

- ①運転を停止する。
- ②スイッチを断続的に押しして粉碎する。(連続運転は1分以内)



おいしく調理するためのコツとご注意

ドライメニューを作るとき

さらさらの粉末茶や、小魚や海藻のミネラルたっぷりのふりかけなどが作れます。

- 材料は乾燥した状態のものを使いましょう。
- 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いましょう。
- 乾燥わかめなどは、細かく(1cm程度)に切って使いましょう。
- 湿気のある材料は、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし十分に冷ましてから使いましょう。



ウェットメニューを作るとき

ドレッシングや、離乳食、流動食などが作れます。

- 水分には、煮汁、ダシ汁、牛乳などを使いましょう。
- 魚・野菜などの材料は、皮や骨、しんなどを取り除きましょう。
- 魚・野菜などは必ず加熱調理してやわらかくし、細かくしましょう。
(野菜はメニューによっては生のまま使う場合もあります。)
- 野菜は1cm角に切りましょう。
- ほうれん草などはゆでてから切りましょう。



40℃以上の熱い材料は必ず冷ましてから入れましょう

必ずカップの最大容量以下で使用しましょう

調理できないもの(例)

故障やうまく調理できないおそれがあります。

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



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

○30秒→10秒→20秒
×30秒→20秒→20秒



調理したものはやめに食べましょう

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

クッキングガイド

〈ドライメニュー〉

ドライメニュー	分量	時間	下ごしらえ
かつおぶし	2g	20～30秒	削ってあるものを使用する。
だし昆布	4g	20～30秒	約1cm角に切る。
干しいたけ	4g	20～30秒	細かく切ってから乾燥してあるものをつかう。または丸ごとのものを細かく切る。
煮干し	8g	20～30秒	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、十分に冷ましてから小さくちぎる。
コーヒー豆	15g	10秒	—
緑茶	5g	40～50秒	茎の多いものは茎を取り除く。
いりこ	8g	10～20秒	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、十分に冷ましてから小さくちぎる。
乾燥わかめ	8g	30～40秒	約1cm角に切る。
いり大豆	10g	20～30秒	—
いりごま	15g	1秒	—
グラニュー糖	10g	10～20秒	—
玄米	15g	40～50秒	よく煎り、十分に冷えてからかくはんする。

えびと海草と煮干しのふりかけ

●材料

1. 焼きのり…1g
2. 乾燥わかめ…2g
3. 煮干し…2g
4. 桜えび…2g
5. いりごま…2g

●作りかた

- ①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、十分に冷ましてから小さくちぎる。
- ②焼きのりも小さくちぎる
- ③乾燥わかめは、約1cm角に切る。
- ④材料を番号の順番に入れ、約5秒間粉碎する。

かつおと鮭と煮干しのふりかけ

●材料

1. かつおぶし…1g
2. 煮干し…2g
3. 塩鮭…10g

●作りかた

- ①塩鮭は、焼いてから身をほくして冷ましておく。
- ②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、十分に冷ましてから小さくちぎる。
- ③材料を番号の順番に入れ、約5～10秒間粉碎する。

クッキングガイド 〈ウェットメニュー〉

ごはん（おかゆ）

●材料

ごはん…25g
水…40mL

●作りかた

材料全部をカップに入れ、約5秒かくはんする。
※ごはんは冷めたものを使う。

白身魚のすりつぶし

●材料

白身魚…30g
だし汁…大さじ1

●作りかた

①銅に白身魚と浸るくらいの水を入れて、火が通るまで加熱する。
②①を細かくほぐし冷ます
③材料全部をカップに入れ、10～20秒かくはんする。

いもがゆ風

●材料

ごはん…20g さつまいも…5g
水…40mL

●作りかた

①さつまいもはゆでたものを冷ましてから皮をむいて、2～3cm角に切る。
②材料全部をカップに入れ、約5秒かくはんする。

ごまだれ

●材料

白ゴマ…大さじ2 しょう油…小さじ2
砂糖…小さじ2 みりん…小さじ2
だし汁…小さじ4 酢…小さじ1/3

●作りかた

材料全部をカップに入れ、約20秒かくはんする。

フレンチドレッシング

●材料

サラダ油…20mL 酢…40mL
レモン汁…小さじ1 塩、こしょう…少々

●作りかた

材料全部をカップに入れ、約10秒かくはんする。

生パン粉

●材料

食パン…8g

●作りかた

食パンを小さくちぎってカップに入れ、約5秒かくはんする。

お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

- ◆洗剤でお手入れするときは、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。
- ◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

ご注意

- ◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- ◆食器洗浄機や食器乾燥器は使わない。
- ◆カップ、カップ台、パッキンの煮沸消毒は必ず水から行う。40℃以上のお湯は使わない。→P.16
- ◆カッターは、直接手を触れないように注意する。
- ◆洗った後は、すぐに水分をふき取る。また、汚れたままにしない。さびるおそれ。
- ◆本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
- ◆パッキン類は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色し、洗っても取れにくい場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。

使うたびに洗う部品・箇所

カップ



カッター・カップ台



カップ保存用ふた



パッキン



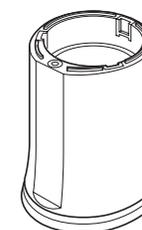
- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジや付属のヘラつきブラシなどを使って洗い、水ですすぐ。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

カッターは、付属のヘラつきブラシなどで洗う。



汚れるたびに お手入れする部品・箇所

本体

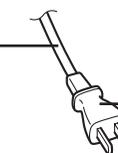


カップカバー



水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

電源コード



差込プラグ

乾いた布でふく。

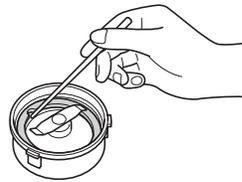
お手入れする

パッキン(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。

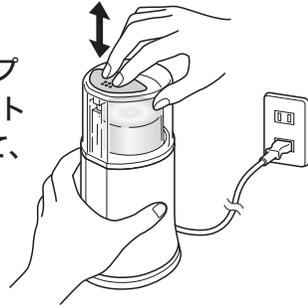


長期間使わないとき

- 1 P.15の要領で、各部をお手入れする。
- 2 日陰で十分に自然乾燥させる。
- 3 ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。

汚れの落ちにくいものを調理したときは、 クリーニングをする

- 1 カップセットに、水またはぬるま湯 (39°C以下)を1/3程度入れる。
※パッキンも必ずセットする。
- 2 少量(数滴)の台所用合成洗剤を入れて、ふたをする。
- 3 カップセットとカップ
カバーを本体にセットし、スイッチを押して、約10秒回転させる。
→P.8 ~ 11



- 4 運転を停止し、水(ぬるま湯)をすてる。
- 5 差込プラグをコンセントから抜いて、各部をお手入れする。→P.15

煮沸消毒のしかた (カップ・カップ台・パッキンのみ)

カップ・カップ台・パッキンは、煮沸消毒できます。

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



故障かな?と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
運転しない	▶ 差込プラグが抜けていませんか。	▶ 差込プラグをコンセントに確実に差し込んでください。	▶ 3・10・11
	▶ カップカバーのセット位置がずれていませんか。	▶ 正しく確実にセットしてください。	▶ 8・9
	▶ カップセットが、本体に正しく確実にセットされていますか。	▶ 正しく確実にセットしてください。	▶ 8・9
	▶ 材料が引っ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。	▶ 8～11
	▶ モーターの保護装置が作動していませんか。	▶ リセットスイッチを押してください。	▶ 18
	使用中に運転が停止する	▶ 最大連続使用時間(1分)を超えて使用していませんか。	▶ 連続運転は1分以内にし、くり返し使用する場合は30分以上間隔をあけてから使用してください。
▶ 調理できない材料が入っていませんか。		▶ モーターの保護装置の働きで、故障ではありません。調理できない材料を取り除き、P.18の要領でリセットしてください。	▶ 8～12・18
▶ 材料が多くありませんか。		▶ モーターの保護装置の働きで、故障ではありません。材料を減らし、P.18の要領でリセットしてください。	▶ 8～11・18
▶ カッターのまわりに材料の繊維質などが引っかかっていませんか。		▶ 付着している繊維質などを取り除いてください。	▶ 8～11・18
▶ ウェットメニューの水分が少なくありませんか。		▶ 水分を追加してください。	▶ 8～11
振動が大きい		▶ 材料が大きすぎませんか。	▶ 材料を小さくしてください。
	▶ 材料が多くありませんか。	▶ 材料を減らしてください。	▶ 8～11・18
調理物がもれる	▶ カップがカップ台に正しく確実にセットされていますか。	▶ 正しく確実にセットしてください。	▶ 8・9
	▶ パッキンが取り付けられていますか。	▶ パッキンを取りつけてください。	▶ 16
	▶ 材料を最大容量を超えて、入れていませんか。	▶ 最大容量以下でご使用ください。	▶ 8・9
空回りする	▶ P.11の要領で処置してください。		

モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

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

1 運転を停止し、差込プラグを抜く。

2 材料を減らす。→P.8 ~ 11

※調理できない材料は取り除く。

※氷の場合は、引っかかった氷を水で流して取り除く。

※カッターのまわりに材料が付着しているときは、ヘラなどで取り除く。



3 リセットスイッチを押す。



4 運転を開始する。

※またすぐに運転が停止する場合は、30分ぐらい経ってから使う。

※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店または連絡先に記載のお客様ご相談窓口にご相談ください。

仕様

電源	100V 50-60Hz	
消費電力(W)	200	
定格時間(分)	1	
回転数*	20000回/分(無負荷回転時)	
定格容量	70mL	
外形寸法* (cm)	幅	11.6
	奥行	12.6
	高さ	23.8
質量*(kg)	1.3	
コードの長さ*(m)	1.2	

*おおよその数値です。

部品のお買い求めと交換について

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口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
カップ	SKL1037

◆樹脂部品(傷んできたとき)

カップカバーなどの樹脂部品は、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。

◆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。

部品名	部品番号
パッキン	SKR1045

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「故障かな?と思ったら→P. 17」「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは→P. 18」をご覧ください。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。(消耗部品は除きます。)

保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。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、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをご知らせください。
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

4 ミルの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5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。

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・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101

市内通話料でOK 市内通話料金でご利用いただけます。

※携帯電話・PHSとIP電話等(ナビダイヤルを利用できない電話)の方はこちらへ

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。)

※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。
ホームページアドレス <http://www.tiger.jp/>