

家庭用**ミキサー****取扱説明書****保証書つき**

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。

ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。

お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



ご意見をお寄せください。

<http://www.tiger.jp/>

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
ジュースや スムージーを作る	8
おいしく調理するための コツとご注意	12
クッキングガイド	13
お手入れする	15

困ったときは

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

その他

仕様	18
消耗品・別売品の お買い求めについて	19
保証とサービスについて	19
連絡先	19

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。

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



注意

△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。



禁止

○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。



指示

●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



分解禁止

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。



禁止

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。



禁止

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。



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。



禁止

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。



ぬれ手禁止

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。



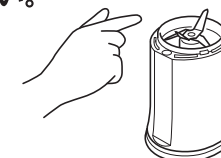
水ぬれ禁止

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。



接触禁止

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。



接触禁止

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

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。



必ず実施

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、異常な音がする。
- ・本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- ・カップにひび割れなどができた。
- ・製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- ・その他の異常や故障がある。

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



プラグを抜く

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

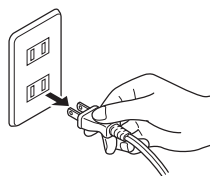
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



必ず実施

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。



禁止

タコ足配線はしない。火災のおそれ。



禁止

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。



必ず実施

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。



禁止

運転中に、カップ・ふたの取り付け・取りはずしは行わない。

けがの原因。



禁止

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。

電源コードが破損し、火災・感電の原因。



禁止

運転中に持ち運びしない。けがの原因。



禁止

40度以上の熱い材料は、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。



禁止

カップの最大目盛以上に材料を入れて使わない。

破損して、けがの原因。



禁止

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。



禁止

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。



禁止

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。



禁止

変形や破損など、異常があるときは使わない。

感電のおそれ。



禁止

本体スイッチを押さない。回転部が回転し、けがのおそれ。



本体スイッチ

回転部



禁止

テーブルの端などで使わない。落下して、けが・故障の原因。



禁止

倒したり落としたりぶつかけたり、強い衝撃を加えない。

感電・けが・故障・破損の原因。



禁止

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。



必ず実施

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。

けがのおそれ。



禁止

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。

● 末長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。

● 氷のみでの運転(かき氷など)はしない。

カッターが破損し、故障の原因。

● 大きな氷や、市販の氷(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、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。

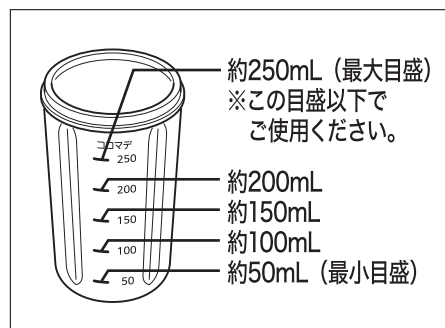


各部のなまえと付属品

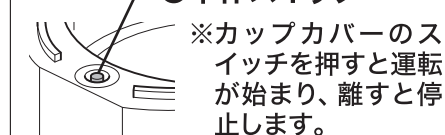
箱をあけたら
まず確認しましょう！



●カップ



●本体スイッチ



●スイッチ

●カップカバー

●カップセット

●パッキン

●カッター

●カップ台

●本 体

●コード収納部

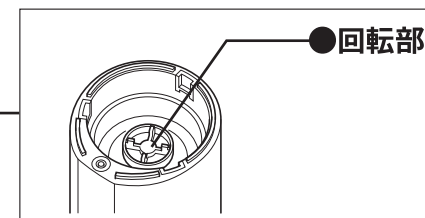
●底 板

●リセットスイッチ

モーターの保護装置が
働いて運転が止まった
ときに押します。



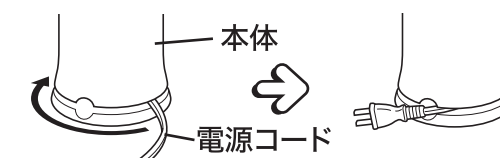
●回転部



●差込プラグ

●電源コード

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

ジュースやスムージーを作る

フルーツ・野菜の
フレッシュジュースやスムージーづくりに大活躍！

1

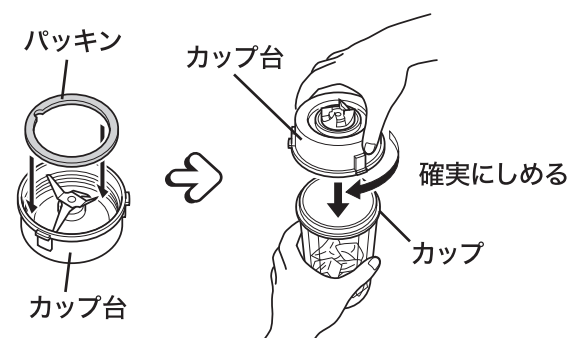
材料を準備(下ごしらえ)し、カップに入れる。

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



2

カップ台にパッキンをつけ、カップにセットする。

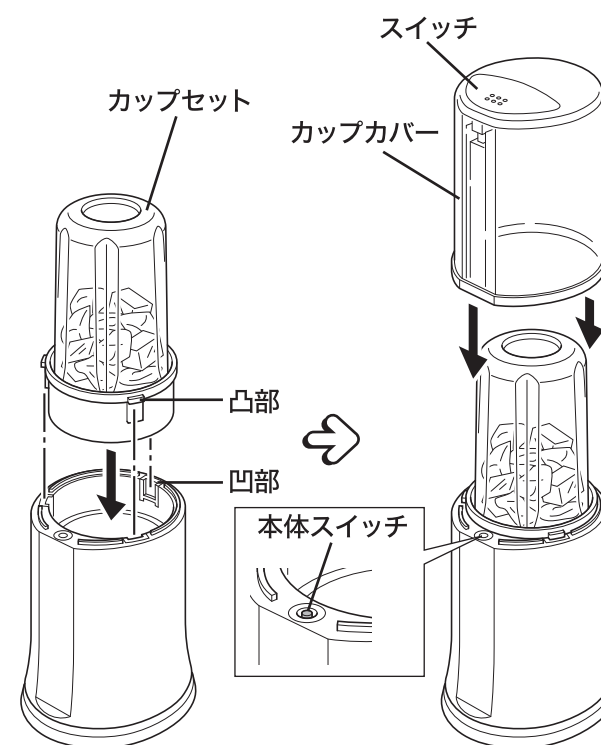
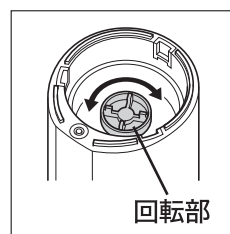


3

カップセットとカップカバーを本体にセットする。

カップ台の凸部を本体の凹部(3カ所)に合わせてはめ込む。

【本体にセットしにくいとき】
本体の回転部を少し回してからセットする。



材料の下ごしらえ

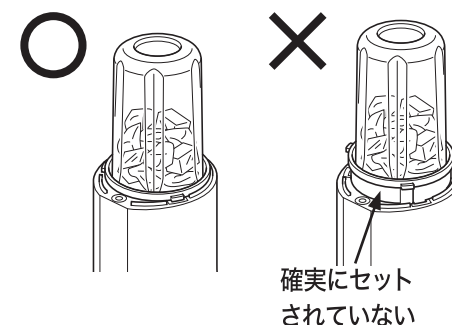
- ◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
- ◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。
- ◆みかんなどは、皮をむいて実だけにする。
- ◆葉菜類はよく洗い、2cm角に切る。
- ◆40度以上の材料は冷ます。

材料を入れる順番

- ◆「角氷(2.5cm角・2個以内)」→「かたい材料」→「やわらかい材料」→「液体」の順に入れる。たとえば、にんじん・りんごジュースの場合、角氷→にんじん→りんご→牛乳の順。
- ◆必ずかたい材料や角氷を先に入れる。カッターが引っかかって、回転が止まるおそれ。

ご注意

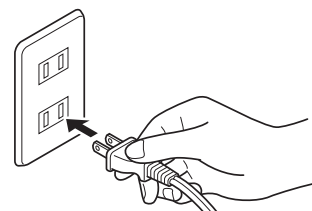
- ◆氷は、2.5cm角・2個以内の角氷を入れる。大きすぎたり市販の氷を入れると、故障の原因。
- ◆最大目盛(250mL)を超えて、材料を入れない。あふれたり故障するおそれ。
- ◆調理できないもの→P.12 故障や破損の原因。
- ◆カップ台にパッキンがついていることを確認する。→左図
- ◆カッターは、鋭利なので直接手を触れない。
- ◆カップ台は、傾きのないように確実にセットする。



ジュースや スムージーを作る

4

差込プラグを
コンセントに差し込む。



5

スイッチを押し、
かくはんする。

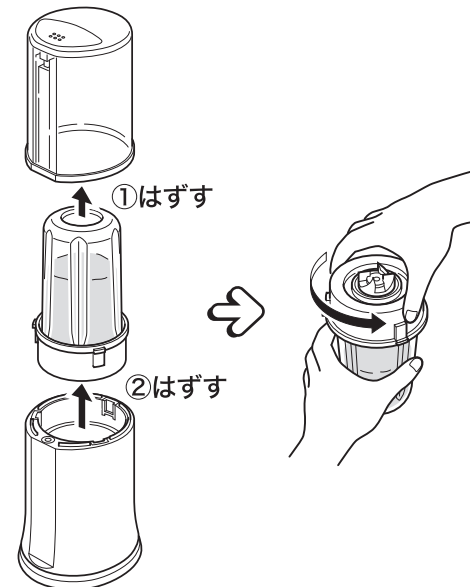
手を離すと停止します。



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。

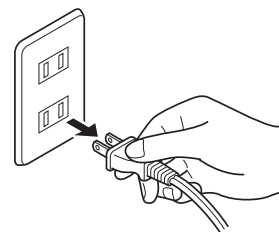
【調理物を取り出しにくいとき】
ヘラやスプーンなどで取り出す。



7

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

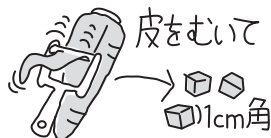
ご注意

- ◆異常音（ウーンとうなるような音）や振動が大きいときは、運転を停止し、材料を減らす。
- ◆作ったジュースは、できるだけ早めに飲む。

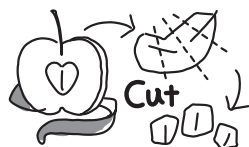
おいしく調理するためのコツとご注意

材料の下ごしらえ

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



- やわらかい材料は2～3cm角に切りましょう。



- 必ず水、牛乳などの液体を加えましょう。



40度以上の熱い材料は必ず冷ましてから入れましょう

必ずカップの最大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・乾燥大豆など)
- 漢方薬類
- 肉・魚類のミンチ
- 野菜のみじん切り、すりおろし
- 冷凍食品
- 乾燥させた果物類(レーズンなど)
- 非常に繊維の多いもの(たくあんなど)
- ねばりの強い材料(とろろいもなど)
- 水分の少ない材料(ゆでたじゃがいもなど)



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

○30秒→10秒→20秒
×30秒→20秒→20秒



調理したものは
早めに食べましょう

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

クッキングガイド

※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。

ジュースメニュー

マンゴーパイナップルジュース

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

にんじんりんごジュース

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

キャベツ グレープフルーツジュース

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

ミックスジュース

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

バナナ抹茶ラテ

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

スムージーメニュー

いちごとブルーベリーの 豆乳スムージー

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

小松菜とアボカドの グリーンスムージー

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

オレンジとトマトのスムージー

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

クッキングガイド

※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。

スムージーメニュー

りんごと赤パプリカのスムージー

- 材料 79kcal/1 人分
1. 角氷…2 個
 2. りんご…50g
 3. 赤パプリカ…30g
 4. バナナ…50g
 5. 水…20mL

- 作りかた
- ・バナナは薄切りにする。
 - ・りんごは皮をむいてしんを取り、約 1cm 角に切る。
 - ・赤パプリカは、種を取り除き、約 1cm 角に切る。
 - ・約 30 秒間かくはんする。

キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー

- 材料 44kcal/1 人分
1. キウイ…40g
 2. みかん…30g
 3. バナナ…50g
 4. サラダほうれん草…40g
 5. 水…50mL

- 作りかた
- ・バナナは薄切りにする。
 - ・キウイは皮をむき、1cm 角に切る。
 - ・みかんは皮をむき、実だけにする。
 - ・サラダほうれん草はよく洗い、1cm 幅に切る。
 - ・約 30 秒間かくはんする。

ドレッシング・たれメニュー

ごまだれ

- 材料 22kcal/10g
- | | |
|------------|-----------|
| 白ゴマ…大さじ 4 | みりん…大さじ 1 |
| しょう油…大さじ 1 | だし汁…大さじ 4 |
| 砂糖…大さじ 1 | 酢…小さじ 1/2 |

- 作りかた
- 材料全部をミキサーカップに入れ、約 20 秒間かくはんする。

フレンチドレッシング

- 材料 31kcal/10g
- サラダ油…50mL
酢…100mL
レモン汁…小さじ 1
塩、こしょう…少々

- 作りかた
- 材料全部をミキサーカップに入れ、約 10 秒間かくはんする。

黒ゴマ豆乳マヨネーズ

- 材料 43kcal/10g
- 豆乳（無調整）…90mL
サラダ油…90mL
酢…大さじ 1 と 1/2
塩…小さじ 1/4
黒ゴマ…大さじ 1
（黒ゴマを加えないでかくはんすると普通の豆乳マヨネーズになります。）

- 作りかた
- ①ミキサーカップに黒ゴマを入れて 1 秒間かくはんする。
 - ②残りの材料全部をミキサーカップに入れ、約 10 秒間かくはんする。

スープメニュー

コーンポタージュ

- 材料 168kcal/1 人分
- コーン（缶詰）…100g
コーン汁（缶詰）…50mL
コンソメスープ…50mL
牛乳…40mL
塩・こしょう…少々
生クリーム…10mL（お好みで）
クルトン…お好みで

- 作りかた
- ①コーンの汁、コーン、コンソメスープをミキサーカップに入れ、約 1 分間かくはんする。
 - ②①を鍋に移し、牛乳を加えて弱火で加熱する。塩、こしょうで味を調える。
 - ③焦げないように混ぜながら火を通し、煮立ってきたら火を止めて、お好みで生クリーム、クルトンを加える。

枝豆スープ

- 材料 194kcal/1 人分
- 枝豆（冷凍）…50g
コンソメスープ…70mL
牛乳…100mL
塩・こしょう…少々
生クリーム…10mL（お好みで）

- 作りかた
- ①枝豆は解凍しておく。
 - ②ミキサーカップに①とコンソメスープ、牛乳を入れて約 1 分間かくはんする。
 - ③②を鍋に移し、弱火で加熱する。塩、こしょうで味を調える。
 - ④焦げないように混ぜながら火を通し、煮立ってきたら火を止めてお好みで生クリームを加える。

お手入れする

こまめにお手入れして
清潔・長持ち！

- ◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
※洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になるので、十分に洗い流す。
- ◆スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。
- ◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

ご注意

- ◆シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属たわし・ナイロンたわしなどは使わない。
- ◆食器洗浄機や食器乾燥器は使わない。
- ◆カップ、カップ台、パッキンの煮沸消毒は必ず水から行う。40度以上のお湯は使わない。→P.16
- ◆カッターは、直接手を触れないように注意する。
- ◆洗った後は、すぐに水分をふき取る。また、汚れたままにしない。さびるおそれ。
- ◆本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
- ◆パッキンは、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



パッキン



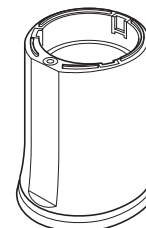
- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジやブラシなどを使って洗い、水ですすぐ。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

カッターは、ブラシなどで洗う。

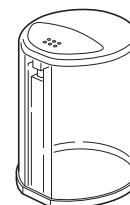


汚れるたびに お手入れする部品・箇所

本体

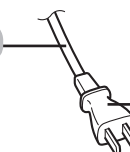


カップカバー



水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

電源コード



差込プラグ

乾いた布でふく。

お手入れする

パッキンのはずしかた・つけかた

パッキンは、はずしてお手入れできます。

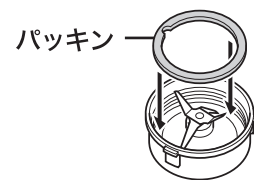
はずしかた

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



つけかた

溝に確実にはめ込む。



長期間使わないとき

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

汚れの落ちにくいものを調理したときは、クリーニングをする

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



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

煮沸消毒のしかた

(カップ・カップ台・パッキンのみ)

カップ・カップ台・パッキンは、煮沸消毒できます。

- 1 P.15・P.16の要領でカップ・カップ台・パッキンを洗う。
- 2 鍋に水を入れ、カップ・カップ台・パッキンを入れる。
※必ず水に入れ、40度以上のお湯には入れない。
- 3 鍋を加熱し、沸とう後3分程度で加熱をやめる。

煮沸時間 沸とう後3分



水の分量は部品が完全にかくれるまで

- 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分以上間隔を空けてから使用してください。	▶ 5・11・12
	▶ 調理できない材料が入っていませんか。	▶ モーターの保護装置の働きで、故障ではありません。調理できない材料を取り除き、P.18の要領でリセットしてください。	▶ 8～12・18
	▶ 材料が多くありませんか。	▶ モーターの保護装置の働きで、故障ではありません。材料を減らし、P.18の要領でリセットしてください。	▶ 8～11・18
	▶ カッターのまわりに材料の繊維質などが引っかかっていませんか。	▶ 付着している繊維質などを取り除いてください。	▶ 8～11・18
	▶ 調理物の水分が少なくありませんか。	▶ 水分を追加してください。	▶ 8～11
振動が大きい	▶ 材料が大きすぎませんか。	▶ 材料を細かくしてください。	▶ 8～12
	▶ 材料が多くありませんか。	▶ 材料を減らしてください。	▶ 8～11・18
調理物がもれる	▶ カップがカップ台に正しく確実にセットされていますか。	▶ 正しく確実にセットしてください。	▶ 8・9
	▶ パッキンが取り付けられていますか。	▶ パッキンを取りつけてください。	▶ 8・9・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

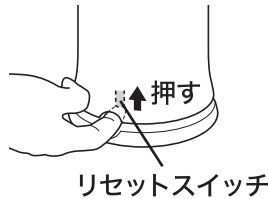
モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

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)		160
定格時間(分)		1
回転数*		9400回/分(250mL水負荷時)
定格容量		250mL
外形寸法*(cm)	幅	11.6
	奥行	12.6
	高さ	28.5
質量*(kg)		1.4
コードの長さ*(m)		1.2

*おおよその数値です。

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・別売品のご購入専用ホームページでお買い求めください。

- ◆ カップ、カップ台、パッキン、カップカバー (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. 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。(消耗品は除きます。)
保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 3 修理を依頼されるとき
 - 保証期間内 … おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
 - 保証期間を過ぎているとき … まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名 ②品番 ③製品の状況(できるだけくわしく)

- 4 ミキサーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。
補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

- 5 修理料金とは
修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
 - 技術料 … 不具合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
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。)

※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/>
消耗品・別売品のご購入ホームページ <http://www.tiger.jp/shop.html>