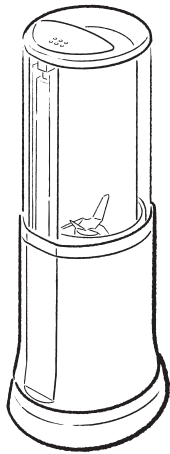


愛情点検 長年ご使用のミキサーの点検を！		
	こんな症状はありませんか	●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。 ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ●いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。振動が大きくなる。 ●運転中、異常な音がする。 ●本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆرمみ、がたつきがある。 ●カップにひび割れなどができた。 ●製品にふれるとビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。
		使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくと便利です。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

タイガーミキサー保証書		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。		
型 名	SKR-W	
★お名前	様	
★お客様ご住所	〒	
★電話番号		
★お買い上げ日	★取扱販売店名・住所・電話番号	
年 月 日		
保証期間(お買い上げ日より)		
本体 1年 (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。		
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。	



も く じ

はじめに

- 2ー安全上のご注意
- 6ー各部のなまえと付属品

使いかた

- 7ー使いかた

クッキングガイド

- 11ージュースメニュー
- 11ースープメニュー
- 12ースムージーメニュー
- 12ーたれ・ドレッシングメニュー

お手入れ

- 13ーお手入れのしかた
- 15ークリーニングのしかた

取扱説明書

保証書つき

SKR-W型

困ったときは

- 15ー使用中に運転が止まったときは
- 16ー故障かな?と思ったら

その他

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

家庭用 ミキサー

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。

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。

ご意見をお寄せください。
<https://www.tiger.jp/>

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。
※本体底に貼付しているシールは、はがさないでください。

- ◇ お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◇ 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、以下の区分で説明しています。



警告

死亡や重傷を負うことが想定される内容です。



注意

傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。



図記号の説明

● 実行しなければならない「指示」内容です。



警告

乳幼児には特に注意



禁止

子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがのおそれ。





警告

改造はしない



分解禁止

修理技術者以外の人へ、分解したり、修理をしない。
感電・けがのおそれ。火災の原因。修理は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.19」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。



警告

異常・故障時は



必ず実施

すぐに運転を停止し、回転が完全に止まってから差込プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.19」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理を依頼する。
そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。

〈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。



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。

⚠ 注意 使用する場所に注意



禁止

次のような場所では使わない。

- 不安定な場所やテーブルなどの端
- 火気の近く
- 水や油のかかりやすい場所
- 底部がぬれるような場所
- 直射日光が長時間あたる場所
- 湿気の多い場所
- 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
- 室温の高い場所
- IHクッキングヒーターの上

感電や漏電・けがのおそれ。火災・ショート・発火・故障の原因。
本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。

⚠ 注意 使用中・使用後は



禁止

運転中に、カップの取りつけ・取りはずしは行わない。
けがのおそれ。



禁止

運転中に持ち運びしない。
けがのおそれ。



禁止

倒したり落としたりぶついたり、強い衝撃を加えない。
感電・けがのおそれ。
故障・破損の原因。



必ず実施

お手入れするときは、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いて行う。また、使用後は必ずお手入れする。
けがのおそれ。
故障・におい・うまく調理できない原因。

● 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)の目的で使わない。
故障の原因。

● 氷のみでの運転(かき氷など)はしない。
また、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。

● 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。

● 取扱説明書とタイガーホームページに記載以外の用途には使わない。
故障の原因。

● 食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使わない。(カップは除く)
変形や破損の原因。カップのみ食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使えますが、P.14「食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使用するとき(カップのみ)」の内容を守って使用してください。

● 煮沸しない。
変形や破損の原因。

● 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。
市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.19」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

2

3

各部についての注意事項

本体

警告

 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
感電・発火のおそれ。ショートの原因。

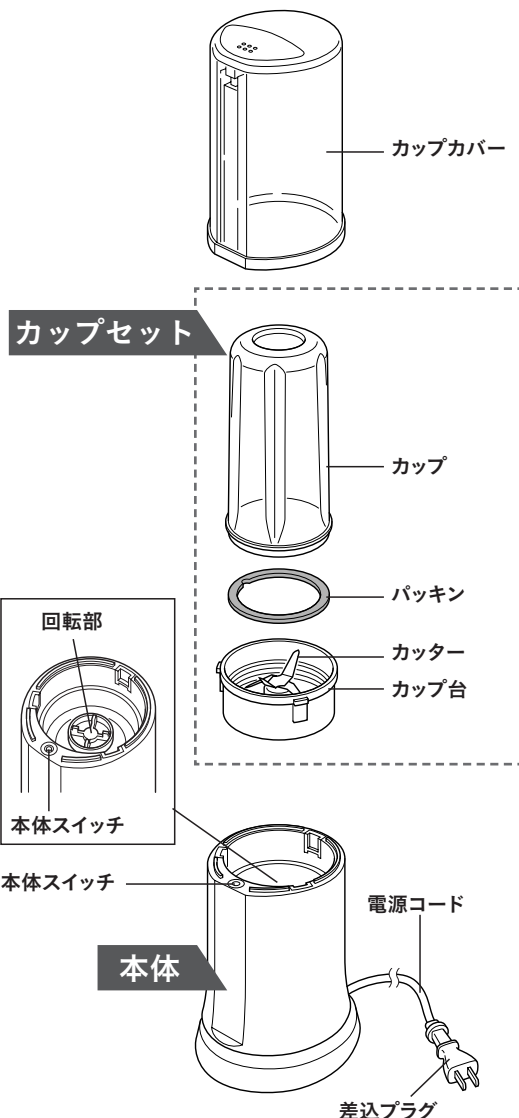
 本体の回転部を露出したまま使わない。
けがのおそれ。

注意

 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。

 本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。
感電のおそれ。ショートの原因。



カップ

警告

 カップの中に手・スプーン・はしなどを入れて使わない。
けがのおそれ。故障の原因。

注意

 熱い材料や熱湯をカップに入れない。
ふきこぼれによるやけどや、けがのおそれ。

 カップは急激な冷却や加熱をしない。
破損して、けがのおそれ。

 カップを冷凍庫や冷蔵庫に入れない。
破損して、けがのおそれ。

 カップに柑橘類の皮を入れない。
カップが白く変色するおそれ。

 カップの最大目盛を超えて材料を入れない。
もれたり破損して、けがのおそれ。

 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、けがのおそれ。

カップ台

警告

 接触禁止
・カッターは鋭利なため、直接手をふれない。
・カッターを露出したまま使わない。
けがのおそれ。



注意

 必ず実施
必ずカップ台にパッキンをつけて使う。
調理物がもれるおそれ。

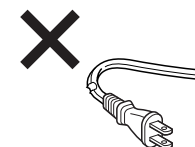
 禁止
食器洗い乾燥機や食器乾燥器は使用しない。
故障の原因。

電源コード・差込プラグ

警告

 禁止
次のような使いかたをしない。
・交流100V以外での使用。(日本国内100V専用)
・タコ足配線での使用。(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
・電源コードが破損したままや傷つくような使用。(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っばる・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)

 禁止
・差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままの使用。
・差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままの使用。
・ぬれた手での差込プラグの抜き差し。



感電・けがのおそれ。火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.19」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

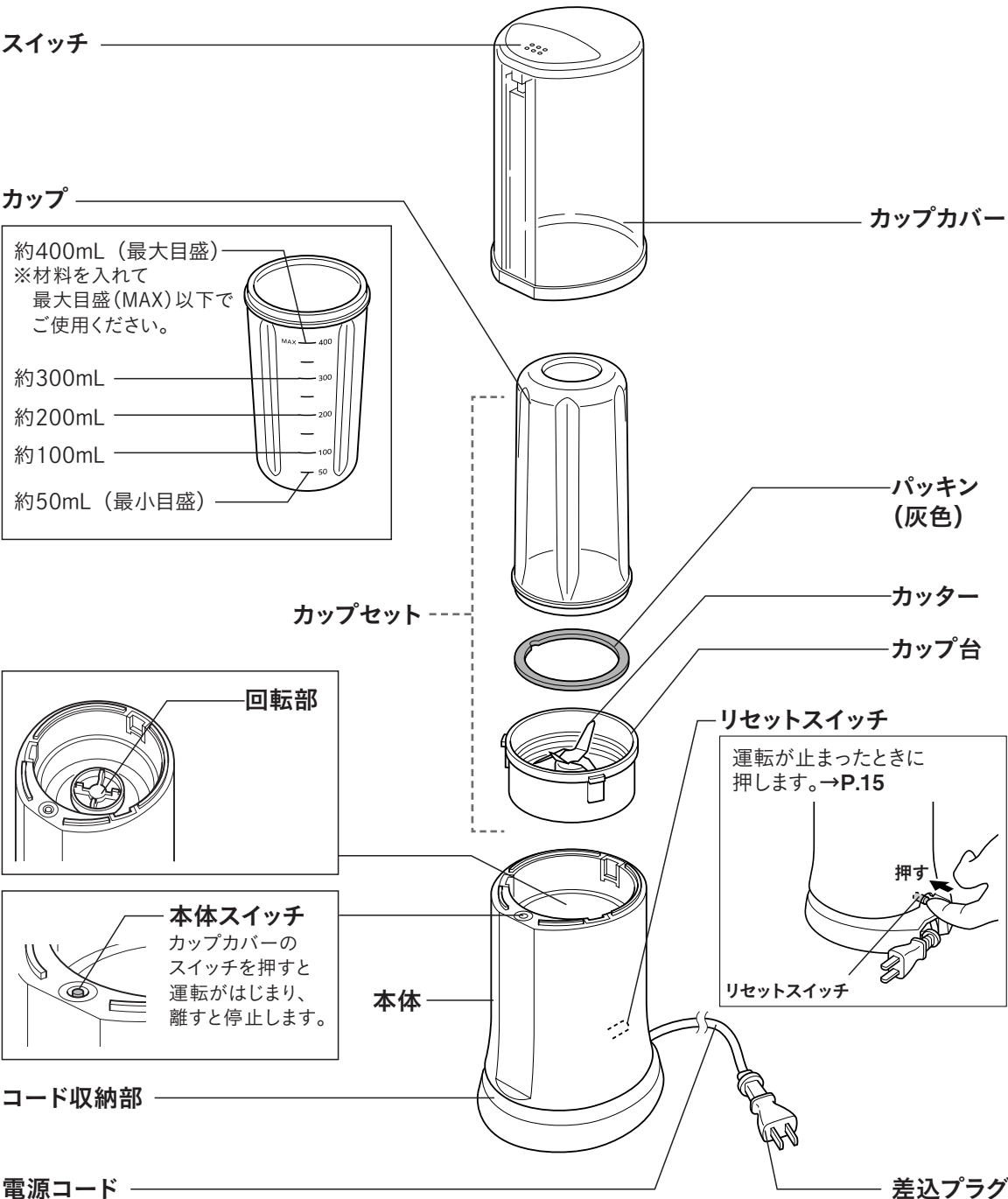
注意

 必ず実施
・使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
・必ず差込プラグを持って引き抜く。
・電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
感電・けが・やけどのおそれ。ショート・発火・漏電火災の原因。

 禁止
スイッチを押したまま、差込プラグを抜き差ししない。
けがのおそれ。

各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認してください。



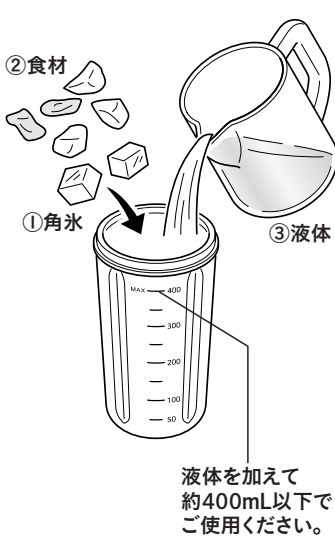
【出すとき】 差込プラグを持って引く。
※色テープ以上は引き出さない。

【収納するとき】 差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。
※ねじれていると巻き込まれないので、ねじれを直す。

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.13

使いかた



1 準備（下ごしらえ）した材料をカップに入れる。

- 《材料の下ごしらえ》
- ◇ 材料の皮・芯・種・へたなどは取り除く。
（いちご・キウイなどの種、この取扱説明書、およびタイガーホームページに記載されているレシピは除く）
 - ◇ かたい材料は約1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。
 - ◇ みかん・レモン・ゆずなどの柑橘類は、皮をむいて実だけにする。（柑橘類の皮を入れると、カップが白く変色するおそれがあります）
 - ◇ 葉菜類はよく洗い、約2cm幅に切る。
 - ◇ 熱い材料は冷まして入れる。

- 《材料を入れる順番》
- ◇ 「①角氷（2.5cm角・4個以内）」→「②食材」→「③液体」の順に入れる。
 - ◇ 必ず液体（水・牛乳など）を入れる。（この取扱説明書、およびタイガーホームページに記載されているレシピは除く）
 - ◇ 必ず角氷を先に入れ、食材はかたいものから順に入れる。カッターが引っかかって、回転が止まるおそれがあります。

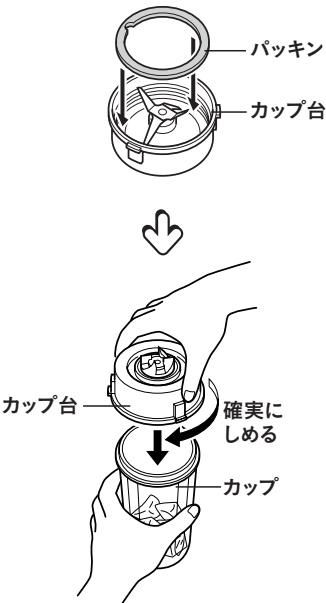
⚠ ご注意

- カッターは、鋭利なので直接手をふれない。
- 氷は、2.5cm角・4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、故障の原因になります。
- 最大目盛（400mL）を超えて、材料を入れない。あふれたり故障のおそれがあります。
- 材料によっては、最小目盛を超えていても、かくはんできない場合があります。

《禁止材料》

- 下記のような材料を入れて調理しない。故障や破損の原因になります。
 - ・ 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）
 - ・ 冷凍食材
 - ・ 乾燥した材料（かつおぶし・乾燥大豆など）
 - ・ 肉・魚類
 - ・ 柑橘類の皮（みかん・レモン・ゆずなどの皮）
 - ・ 漢方薬類
 - ・ 野菜のみじん切り・すりおろし
 - ・ 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）

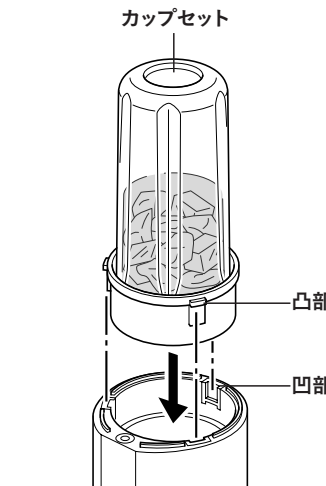
はじめに
／
使いかた



2 カップ台にパッキンをつけ、カップにセットする。

△ご注意

- 必ずパッキンをカップ台にきっちりはめ込んで使用する。調理物がもれる原因になります。

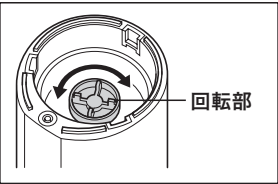


3 カップセットを本体に取りつける。

◇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。

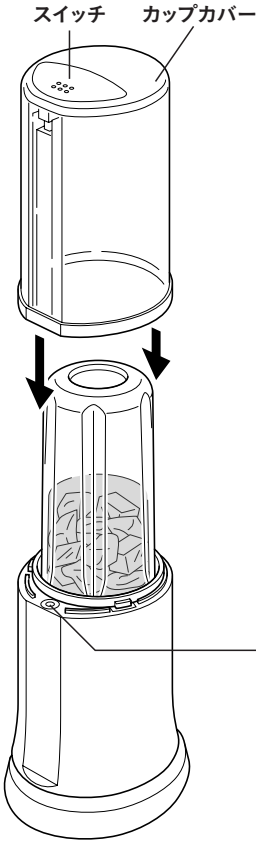
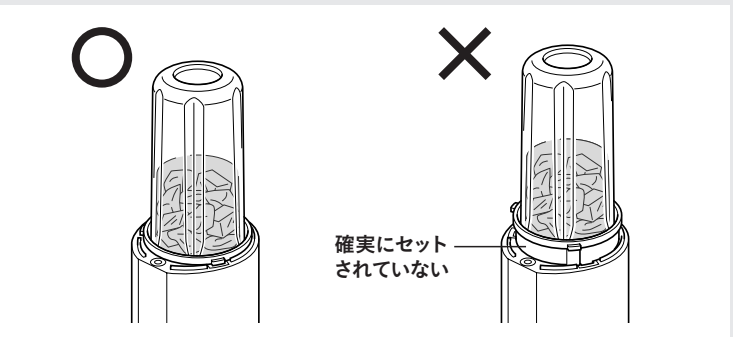
《本体にセットしにくいとき》

◇本体の回転部を少し回してから取りつける。

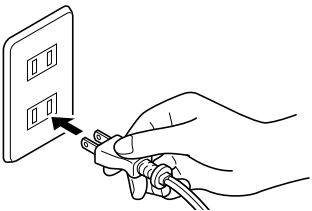
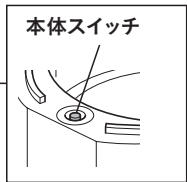


△ご注意

- カップ台は、傾きのないように確実にセットする。

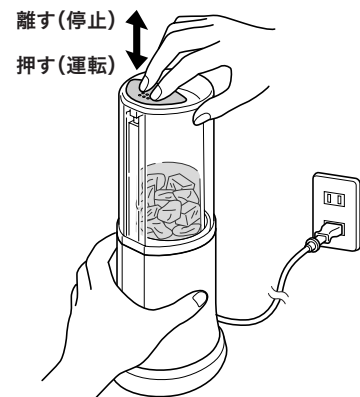


4 カップカバーを本体に取りつける。



5 差込プラグをコンセントに差し込む。

使いかた



6 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。
- ◇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。
- ◇かくはん時間の目安→P.11～12

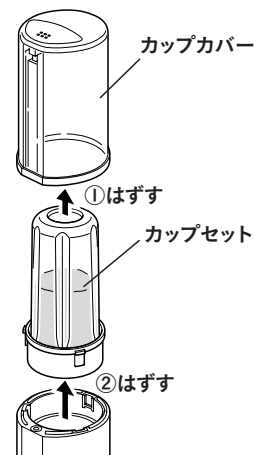
《使用中に運転が止まったとき》

材料が多すぎたりして、モーターに負荷がかかると、保護装置が働いて運転が止まります。
リセットスイッチを押してください。→P.15

△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。

7 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す。



8 カップセットのカップ台を上にして、カップ台をはずし、調理物を取り出す。

《調理物を取り出しにくいとき》

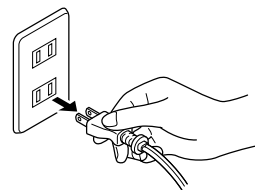
◇カップが傷つかないシリコンのヘラなどで取り出す。

△ご注意

- 作った飲み物や調理物は、できるだけ早めにお召しあがりください。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、早めに使いきってください。

9 使用後は、差込プラグを抜き電源コードを収納する。→P.6

◇お手入れのしかた→P.13



クッキングガイド

ジュースメニュー……P.11 たれ・ドレッシング
スープメニュー……P.11 メニュー ……P.12
スムージーメニュー……P.12

※必ず記載している分量で作ってください。
(分量を変えるとうまくできない場合があります)
※使いかたはP.7～10参照。
※各メニューに記載のカロリー表記は目安です。
※氷は、家庭用冷蔵庫の製氷器で作った約2.5cm角・4個以内の角氷を使用してください。
※食材の状態によっては、かけらや繊維などが残る場合があります。量を減らしたり、かくはん時間を長くしてください。
※かくはん中に食材がカップ内にはりついた場合は、運転を停止し、ヘラなどではりついた食材を落としてから再度かくはんしてください。

材料をカップに入れるときは、必ず手順通りに入れてください。

その他のレシピは、
タイガーホームページでご覧いただけます

<https://www.tiger.jp/feature/recipe/>



《クッキングガイド・タイガーホームページに記載以外のレシピを作るとき》

◇材料・分量・下ごしらえが適切でないと、調理物がもれたり、激しい振動を起こすおそれがあります。
必ず様子を見ながら行ってください。

ジュースメニュー

■ にんじんりんごジュース [148kcal]

材 料	角氷…3個	にんじん…50g
(約 1 人分)	りんご…50g	牛乳…120mL
作りかた	はちみつ…小さじ1	
	①にんじんは皮をむいて約1cm角に切る。	
	②りんごは皮をむいて種と芯を取り、約1cm角に切る。	
	③角氷→にんじん→りんご→牛乳→はちみつの順にカップに入れ、約50秒かくはんする。	

■ マンゴーパイナップルジュース [157kcal]

材 料	角氷…3個	マンゴー…65g
(約 1 人分)	パイナップル…65g	
作りかた	飲むヨーグルト…120mL	
	①マンゴー、パイナップルは約1cm角に切る。	
	②角氷→マンゴー→パイナップル→飲むヨーグルトの順にカップに入れ、約50秒かくはんする。	

■ キャベツグレープフルーツジュース [111kcal]

材 料	角氷…3個	グレープフルーツ…50g
(約 1 人分)	キャベツ…50g	
作りかた	グレープフルーツの搾り汁…130mL	
	はちみつ…小さじ1 1/2	
	①グレープフルーツは皮をむいて果肉を取り出し、2～3cm角に切る。	
	②キャベツはよく洗い、約1cm角に切る。	
	③角氷→グレープフルーツ→キャベツ→グレープフルーツの搾り汁→はちみつ→グレープフルーツの搾り汁が130mLない場合は、水を足してください。	

■ ミックスジュースジュース [166kcal]

材 料	角氷…3個	りんご…20g
(約 1 人分)	バナナ…35g	黄桃(缶詰)…35g
作りかた	みかん(缶詰)…35g	
	缶詰のシロップ…大さじ3	
	牛乳…65mL	
	①りんごは皮をむいて種と芯を取り、2～3cm角に切る。	
	②バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。	
	③黄桃は2～3cm角に切る。	
	④角氷→りんご→バナナ→黄桃→みかん→缶詰のシロップ→牛乳の順にカップに入れ、約50秒かくはんする。	

■ バナナ抹茶ラテ [150kcal]

材 料	角氷…3個	バナナ…65g
(約 1 人分)	牛乳…130mL	抹茶…小さじ1
作りかた	シナモンパウダー…適量	
	①バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。	
	②角氷→バナナ→牛乳→抹茶の順にカップに入れ、約40秒かくはんする。	
	お好みでシナモンパウダーをかけてください。	

スープメニュー

■ コーンポタージュ [139kcal/1人分]

材 料	コーン(缶詰)…160g	コーン汁(缶詰)…80mL
(約 2 人分)	コンソメスープ…80mL	牛乳…65mL
作りかた	塩…少々	こしょう…少々
	生クリーム(動物性)…20mL	クルトン…適量
	①コーン汁、コーン、コンソメスープをカップに入れ、約1分かくはんする。	
	②①を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、塩、こしょうで味をととのえる。	
	③こ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て混ぜる。	
	④できあがったら器に盛りつけ、お好みでクルトンをのせる。	
	※コーン汁が80mLない場合は、コンソメスープを足してください。	

■ 枝豆スープ [164kcal/1人分]

材 料	枝豆(冷凍でも可)…正味80g	牛乳…160mL
(約 2 人分)	コンソメスープ…120mL	塩…少々
作りかた	こしょう…少々	生クリーム…20mL
	①枝豆は4～5分程度ゆで、さやから出す。(冷凍の場合は解凍し、さやから出す)	
	②①、牛乳、コンソメスープをカップに入れ、約1分かくはんする。	
	③②を鍋に移して火にかけ、塩、こしょうで味をととのえる。	
	④こ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る。	
	⑤できあがったら器に盛りつけ、お好みで生クリームを加える。	

クッキングガイド

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 116kcal

材 料	ブルーベリー（冷凍でも可）…35g いちご…80g 豆乳…130mL 砂糖…適量	作りかた	①冷凍のブルーベリーを使用する場合は解凍しておく。 ②いちごはへたを取り、2～3cm角に切る。 ③①→②→豆乳→砂糖の順にカップに入れ、約1分かくはんする。
-----	---	------	--

小松菜とアボカドのグリーンスムージー 153kcal

材 料	角氷…3個 アボカド…35g 小松菜…50g バナナ…80g 水…120mL 砂糖…適量	作りかた	①アボカドは皮をむき、種を取り、実を2～3cm角に切る。 ②小松菜は約1cm幅に切る。 ③バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。 ④角氷→アボカド→小松菜→バナナ→水→砂糖の順にカップに入れ、約1分かくはんする。
-----	---	------	--

オレンジとトマトのスムージー 93kcal

材 料	角氷…3個 トマト…120g オレンジ…120g レモン汁…10mL はちみつ…適量	作りかた	①トマトは約1cm角に切る。 ②オレンジは皮をむいて果肉を取り出し、約1cm幅に切る。 ③角氷→トマト→オレンジ→レモン汁→はちみつの順にカップに入れ、約50秒かくはんする。
-----	--	------	---

りんごと赤パプリカのスムージー 100kcal

材 料	角氷…3個 りんご…80g パプリカ(赤) …50g バナナ…45g 水…35mL	作りかた	①りんごは皮をむいて種と芯を取り、約1cm角に切る。 ②パプリカはへたと種を取り、約1cm角に切る。 ③バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。 ④角氷→りんご→パプリカ→バナナ→水の順にカップに入れ、約1分かくはんする。
-----	---	------	--

キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー 93kcal

材 料	角氷…3個 みかん…35g キウイ…40g サラダほうれん草…35g バナナ…50g 水…50mL	作りかた	①みかんは皮をむいて2～3cm角に切る。 ②キウイは皮をむき、約1cm角に切る。 ③ほうれん草はよく洗い、約1cm幅に切る。 ④バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。 ⑤角氷→みかん→キウイ→ほうれん草→バナナ→水の順にカップに入れ、約1分かくはんする。
-----	--	------	--

たれ・ドレッシングメニュー

ごまだれ 22kcal/10g

材 料	白ごま…60g 砂糖…大さじ1 1/2 だし汁…100mL しょうゆ…大さじ1 1/2 みりん…大さじ1 1/2 酢…小さじ1	作りかた	すべての材料をカップに入れ、約20秒かくはんする。
-----	--	------	---------------------------

黒ごま豆乳マヨネーズ 41kcal/10g

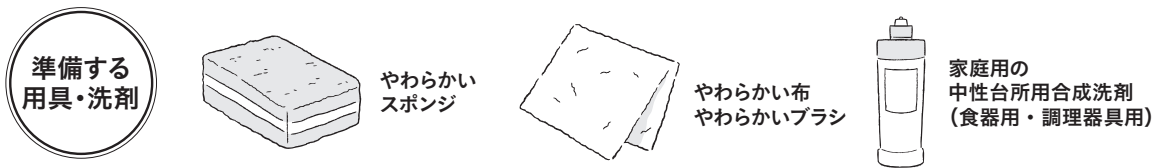
材 料	黒ごま…大さじ1 1/2 豆乳(無調整) …145mL サラダ油…145mL 酢…大さじ2 1/2 塩…小さじ1/2	作りかた	すべての材料をカップに入れ、約20秒かくはんする。
-----	--	------	---------------------------

フレンチドレッシング 30kcal/10g

材 料	サラダ油…80mL 酢…160mL レモン汁…小さじ1 1/2 塩…少々 こしょう…少々	作りかた	すべての材料をカップに入れ、約10秒かくはんする。
-----	--	------	---------------------------

お手入れのしかた

- ◇必ず差込プラグを抜いてからお手入れしてください。
- ◇使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。

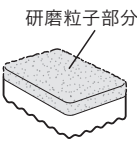


使えないもの



- ナイロンたわし・金属たわし・メラミンスポンジなど
- スポンジの研磨粒子部分

スポンジの研磨粒子部分で洗わない。樹脂の表面が削れ、劣化・変色の原因。

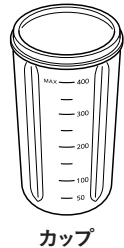
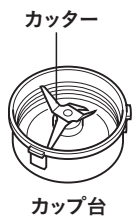


- 中性以外の洗剤
- シナー類・クレンザー・漂白剤
- 化学ぞうきん
- 熱湯
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器 (カップは除く)

家庭用の
中性台所用合成洗剤
(食器用・調理器具用)

使うたびに洗うもの

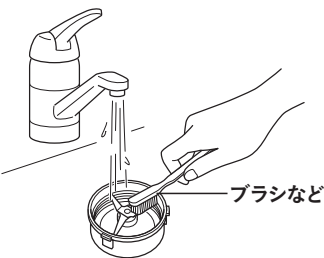
カップ・パッキン類は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色し、洗っても取れにくい場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。気になる場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.19」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。



カップは食器洗い乾燥機や食器乾燥器が使用できます。
※カップ台・パッキンは、故障・破損の原因となるため、食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用できません。

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。

- ※カッター以外の部品は、部品の角ばった部分に注意して、スポンジなどのやわらかいものを使って洗う。
- ※カッターはブラシなどで洗う。
- ※カップを手洗いする場合は、柄の長いスポンジブラシなどで洗う。



2. 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

△ご注意

- カッターは、直接手をふれないように注意する。
- つけ置き洗いはしない。
- 煮沸しない。変形や破損の原因になります。
- 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。さびるおそれがあります。

お手入れのしかた

食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使用するとき(カップのみ)

お使いになる食器洗い乾燥機や食器乾燥器などの取扱説明書をよくお読みの上、ご使用ください。

△ご注意

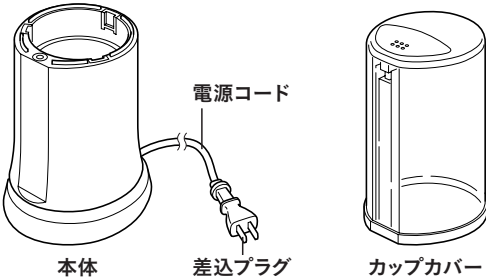
- 必ず食器洗い乾燥機専用の洗剤を使用する。
- 柑橘類成分入りの洗剤を使用しない。白く変色するおそれがあります。
- ヒーターや高温部の近くを避け、温度設定ができる機種は低温に設定する。高温にふれると、白く変色するおそれがあります。

汚れるたびにお手入れする部品・箇所

本体・カップカバーは、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・差込プラグは乾いた布でふく。

△ご注意

- 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器は、故障・変形の原因となるため使用しない。

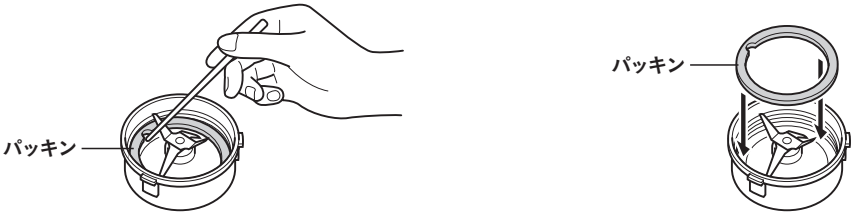


パッキンのはずしかた・つけかた

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〉
溝に確実ににはめ込む。



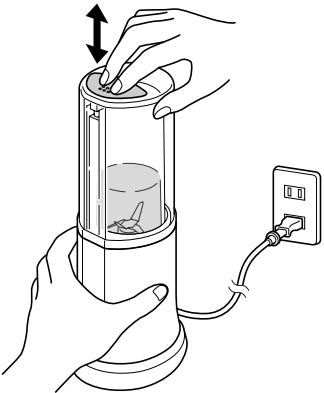
長期間使わないとき

- P.13と上記の要領で、各部をお手入れする。
- 日陰で十分に自然乾燥させる。
- ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。

クリーニングのしかた

◇汚れの落ちにくいものを調理したときは、クリーニングをしてください。

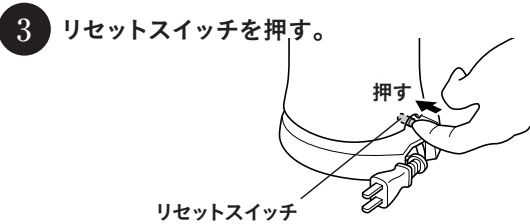
- 1 カップセットに、水またはぬるま湯を1/3程度入れる。
※パッキンも必ずセットする。
- 2 少量(数滴)の家庭用の中性台所用合成洗剤を入れる。
- 3 カップセットとカップカバーを本体にセットし、スイッチを押して約10秒かくはんする。
→P.8 ~ 10
- 4 汚れが落ちにくいときは、手順③を1 ~ 2回くり返す。
- 5 運転を停止し、水(ぬるま湯)をすてる。
- 6 差込プラグをコンセントから抜いて、各部をお手入れする。→P.13



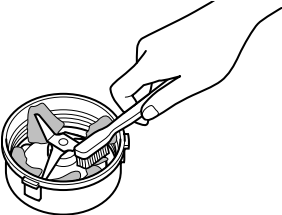
使用中に運転が止まったときは

◇材料が多すぎたりして、モーターに負荷がかかると、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.7 ~ 10
※調理できない材料は取り除く。
※カッターに氷が引っかかっている場合は、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、ブラシなどで取り除く。



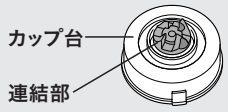
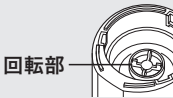
- 4 運転を開始する。
※またすぐに運転が停止する場合は、30分ぐらい経ってから使う。
※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.19」に記載のお客様ご相談窓口、修理サイトまで修理をご依頼ください。



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。

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	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む。	→ 9
	→ 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する。	→ 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する。	→ 8
	→ 材料が引っかかっていませんか。	→ 材料をすべて取り出し、入れ直す。	→ 10 15
	→ 材料を入れすぎていませんか。	→ 材料を減らし、リセットスイッチを押す。	→ 7 10 15
●使用中に運転が止まる。	→ 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。	→ 3 10
	→ 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き、リセットスイッチを押す。	→ 7 10 15
	→ 材料を入れすぎていませんか。	→ 材料を減らし、リセットスイッチを押す。	→ 7 10 15
	→ 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く。	→ 10 15
	→ 調理物の水分が少なくありませんか。	→ 材料を減らして、水分を追加し、リセットスイッチを押す。	→ 7 10 15
●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する。	→ 8
	→ パッキンが取り付けられていますか。	→ パッキンを確実に取り付ける。	→ 8 14
	→ パッキンが破損していませんか。	→ 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パッキンをお買い求めください。	→ 18 19
	→ 最大目盛を超えて、材料を入れていませんか。	→ 最大目盛以下で使用する。	→ 6 7
	→ 材料が大きすぎませんか。	→ 材料を細かくする。	→ 7 10
●振動が大きい。	→ 材料が多くありませんか。	→ 材料を減らす。	→ 7 10 15

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照 ページ
●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。	→ 7 10 15
	→ 液体(水・牛乳など)が少なすぎませんか。	→ 液体(水・牛乳など)を増やす。	→ 7 10
●電源コードが巻き込まれない。	→ 電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	→ ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	→ 5 6
	→ 電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	→ 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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。	→ 6 19
●モーター音はするが、回転しない。	→ カップ台の連結部が削れていませんか。 	→ 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、別売品・別売品のご購入サイトで、カップ台をお買い求めください。	→ 18 19
	→ 本体の回転部が削れていませんか。 	→ 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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。	→ 19
●本体の回転部周辺・カップ台裏側の連結部周辺から黒っぽい液体が出る。	→ 本体の回転部周辺・カップ台裏側の連結部周辺に黒っぽい液体(潤滑油)が付着する場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。乾いたやわらかい布でふき取ってください。		→ —
●カップが白く変色した。	→ 柑橘類の皮を入れていませんか。	→ 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、カップをお買い求めください。	→ 4 7 13 14 18 19
	→ 柑橘類成分入りの洗剤を使っていますか。		
	→ 食器洗い乾燥機や食器乾燥器のヒーターや高温部の近くで使ったり、高温の設定にいませんか。		
	→ スポンジの研磨粒子部分で洗っていませんか。		
●樹脂や金属がこすれたようにおいがする。	→ 使いはじめのうちは、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。		→ —

仕様

電源		100V 50-60Hz
消費電力(W)		160
定格時間(分)		1
回転数*		約9000回/分 (400mL水負荷時)
定格容量		400mL
外形寸法*(cm)	幅	11.9
	奥行	14.1
	高さ	32.9
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・別売品のご購入サイトでお買い求めください。→P.19

消耗品 ◆パッキン

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、上記でお買い求めください。

別売品 ◆カップ ◆カップ台 ◆カップカバー

ご使用にともない傷んでくる場合があります。
上記でお買い求めください。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「使用中に運転が止まったときは」→P.15、「故障かな?と思ったら」→P.16・17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(本体底面に表示) ③製品の状況(できるだけくわしく)

4 補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打ち切り後10年です。

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)までご相談ください。

●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・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

※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)

● 有料でご案内させていただいております。

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。