

SKS-R型



もくじ

<p>はじめに</p> <p>2-安全上のご注意</p> <p>6-各部のなまえと付属品</p>	<p>お手入れ</p> <p>22-お手入れのしかた</p> <p>24-クリーニングのしかた</p>
<p>使いかた</p> <p>8-ミキサーの使いかた</p> <p>11-ミル・お茶ミルの使いかた</p>	<p>困ったときは</p> <p>24-使用中に運転が止まったときは</p> <p>25-故障かな?と思ったら</p>
<p>クッキングガイド</p> <p>14-ジュースメニュー</p> <p>15-スムージーメニュー</p> <p>15-シェイク・アイスメニュー</p> <p>16-スープメニュー</p> <p>17-デザートメニュー</p> <p>18-ウェットメニュー</p> <p>19-ドライメニュー</p> <p>21-ペーストメニュー</p> <p>21-お茶ミル</p>	<p>その他</p> <p>26-仕様</p> <p>27-消耗品・別売品の お買い求めについて</p> <p>27-保証とサービスについて</p> <p>27-連絡先</p>



家庭用 ミルつきミキサー
お茶ミル機能つき

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。

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/>

愛情点検 長年ご使用のミルつきミキサーの点検を!

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、ゆるみ、がたつきがある。
- 各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便利です。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

タイガーマルつきミキサー保証書

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	SKS-R
★お名前	様
★お住所	〒
★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。

《無料修理規定》

- 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を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。
- 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、車輦、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) 水等の浸入による故障
 - (ト) 本書のご提示がない場合
 - (チ) 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た場合
 - (リ) 消耗品の交換
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 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。
-------------------	---

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



してはいけない「禁止」内容です。



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



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



修理技術者以外の方は、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.27」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



異常・故障時は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.27」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、ゆらみ、がたつきがある。
- 各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。



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



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
 - 底部がぬれるような場所
 - 直射日光が長時間あたる場所
 - 火気の近く
 - 湿気の多い場所
 - 水や油のかかりやすい場所
 - 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



運転中に、各カップ・ミキサーふたの取りつけ・取りはずしは行わない。
けがのおそれ。



運転中に持ち運びしない。
けがのおそれ。



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。



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)の目的で使用しない。
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。
- ミキサー、ミル・お茶ミルのくり返し運転は、P.10、P.13の使いかたを守ってお使いください。
故障の原因。
- カラ運転はしない。
故障の原因。
- ミキサーカップでは、氷のみでの運転(かき氷など)をしない。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。
- ミルカップ・お茶ミルカップは、氷を使わない。
カッターが破損し、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。(ミキサーふた・ミキサーカップは除く)
変形や破損の原因。ミキサーふた・ミキサー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.23「食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使用するとき(ミキサーふた・ミキサーカップのみ)」の内容を守って使用してください。
ミルカップ・お茶ミルカップは食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使用できません。
- 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.27」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。

各部についての注意事項

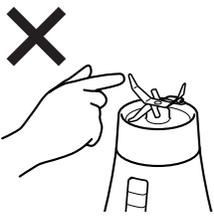
ミキサーカッター・ミルカッター

警告

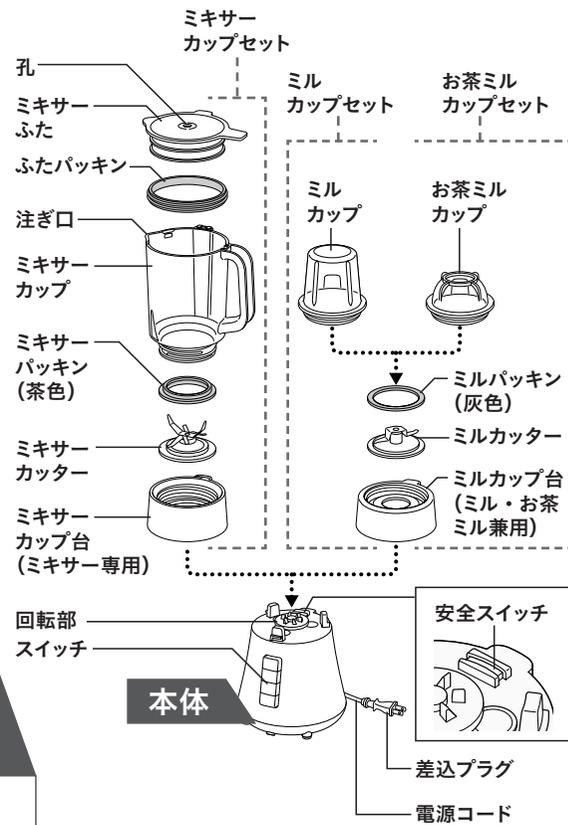


- 各カッターは鋭利なので、直接手をふれない。
- 各カッターを露出したままで使わない。

けがのおそれ。



- 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用しない。
- 故障の原因。



ミキサーふた・ミキサーカップ ミルカップ・お茶ミルカップ

警告



- 各カップの中に手・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。



- 運転中にミキサーふたをあけない。
- けがをするおそれ。

注意



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



- ミキサーふた・各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。



- ミキサーふた・各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。



- ミキサーふた・各カップに柑橘類の皮を入れない。
- ミキサーふた・各カップが白く変色するおそれ。



- ミキサーカップの最大目盛(MAX)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。



- ミキサーふた・各カップを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使わない。
- 破損して、けがのおそれ。



- ミルカップ・お茶ミルカップは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用しない。
- 変形の原因。

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で使わない。
- けがのおそれ。

注意



- 安全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。



- 本体を丸洗いや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。

電源コード・差込プラグ

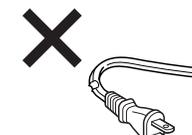
警告



- 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)



- 差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままでの使用。
- 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での使用。
- ぬれた手で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.27」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



- 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時は、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。



- 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。

ミキサー

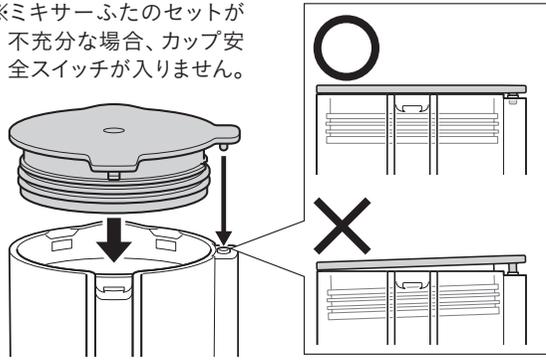
野菜や果物をなめらかにかくはんし、ジュースやスープなどが作れます。

ミキサーふた

※運転中に手でミキサーふたの孔をふさがない。ミキサーふたとミキサーカップの間から、調理物がもれるおそれがあります。
※ミキサーふたをセットしている状態では、安全機構によりミキサーカップとミキサーカップ台は着脱できません。

ミキサーふたのセットについて

※ミキサーふたのセットが不十分な場合、カップ安全スイッチが入りません。



ミキサーカップ

約1000mL (最大目盛)

※材料を入れて最大目盛 (MAX) 以下で使う。

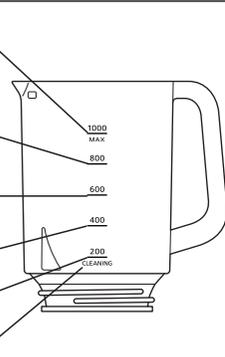
約800mL

約600mL

約400mL

約200mL (最小目盛)

クリーニング
CLEANING目盛



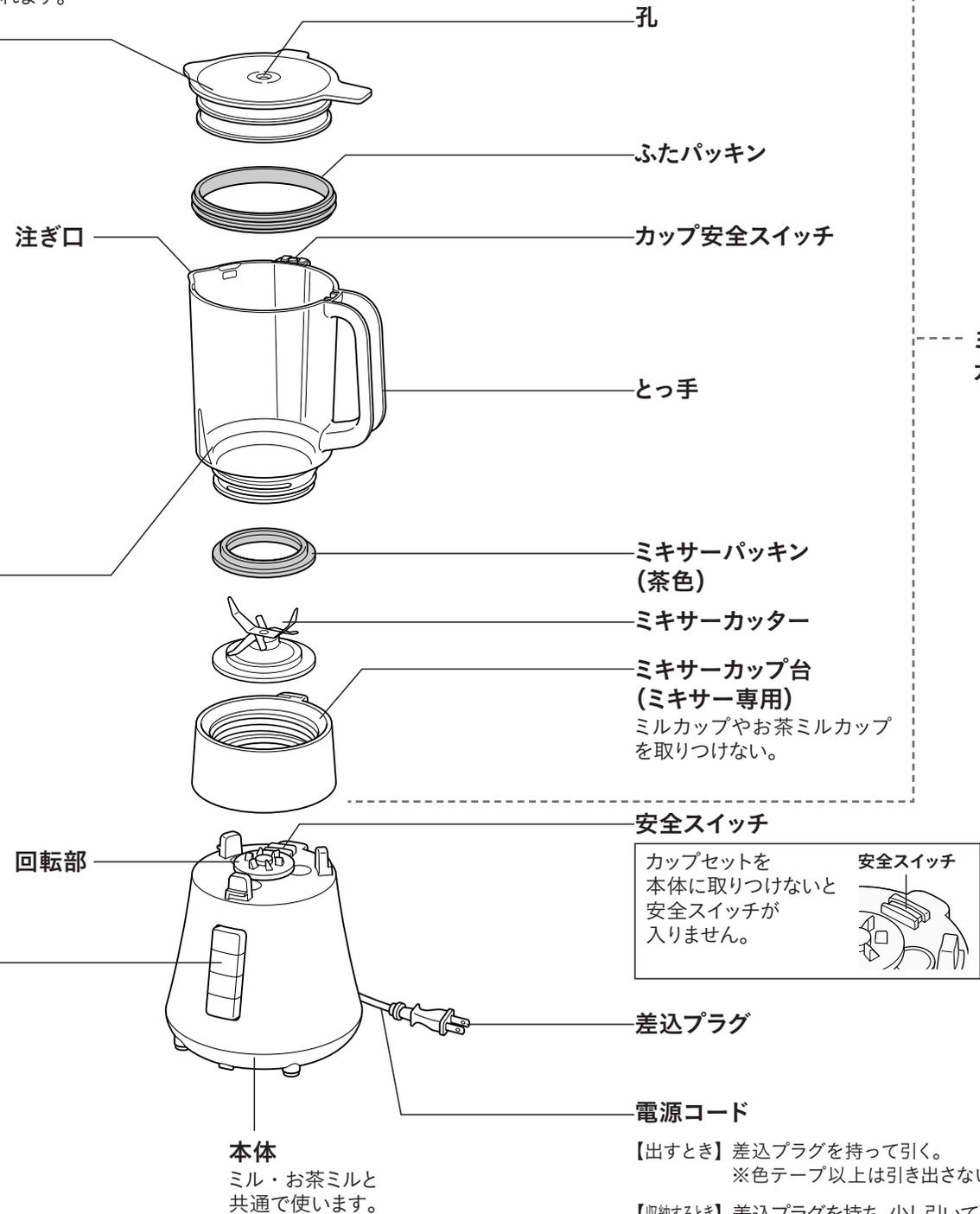
スイッチ

フラッシュ
FLASH...作ったジュースが分離したときなどのかくはんに使います。

HI...繊維の多いジュース・スムージー・シェイク・アイス・スープ・ドライメニューなどをつくる時に使います。

LOW...ジュース・ウェット・ペーストメニューなどをつくる時に使います。

STOP...スイッチが切れます。
(モーター保護装置解除スイッチ連動)



安全スイッチ
カップセットを本体に取りつけないと安全スイッチが入りません。



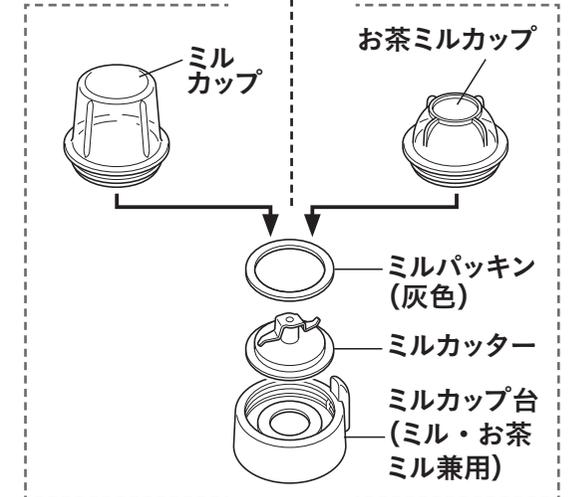
【出すとき】 差込プラグを持って引く。
※色テープ以上は引き出さない。
【収納するとき】 差込プラグを持ち、少し引いて戻すと巻き込まれる。
※ねじれていると巻き込まれないので、ねじれを直す。

ミル

乾物類は粉末に、加熱した食品はペースト状にできます。

お茶ミル

粉末緑茶が作れます。



ミルカップセット

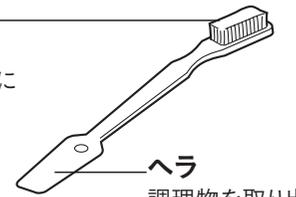
お茶ミル
カップセット

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。

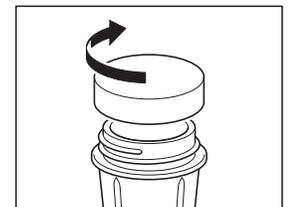


ヘラ

調理物を取り出すときなどに使います。

〈保存用ふた(ミルカップ・お茶ミルカップ用)〉

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。

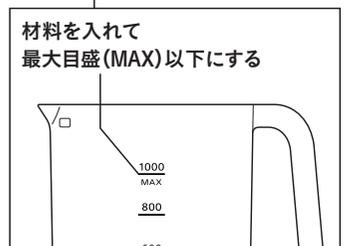
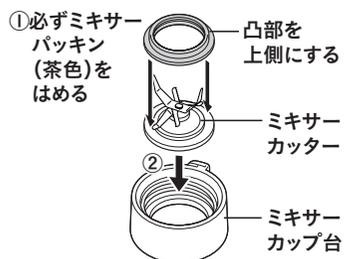


はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

● 本体以外の部品を、水洗いしてから使う→P.22

はじめに

ミキサーの使いかた



1 ミキサーパッキンを、ミキサーカッターにはめた後、ミキサーカップ台に取りつける。

△ご注意

- 必ずミキサーパッキンをミキサーカッターにはめて使用する。調理物がもれる原因になります。

2 ミキサーカップをミキサーカップ台に取りつける。

△ご注意

- ミキサーカップを、ミキサーカップ台に確実に取りつける。

- ミキサーカップを、ミキサーカップ台に取りつけるときは、ミキサーふたをつけていない状態で行う。
- ミキサーカップを、ミルクカップ台に取りつけない。調理物がもれたり、故障の原因になります。

3 準備(下ごしらえ)した材料をミキサーカップに入れる。

《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、ミキサーカップやミキサーふた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液体」→「②食材」→「③角氷(2.5cm角以内)」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)
- ◇かたい材料や角氷を先に入れない。(カッターが引っかかって、回転が止まるおそれがあります)

△ご注意

- ミキサーカッターは、鋭利なので直接手をふれない。
- 氷は、2.5cm角以内の角氷を入れる。大きすぎたり市販の氷を入れると、故障の原因になります。
- 最大目盛(MAX)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。かくはんできない場合は、液体(水・牛乳など)を増やしてください。

《ミキサー禁止材料》

- 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・干しいたけの軸など)
- 肉・魚類
- 柑橘類(みかん・レモン・ゆずなど)の皮



4 ミキサーふたのLOCK部を押さえて確実にしめる。

◇ふたパッキンが正しくセットされているか確認する。→P.23

△ご注意

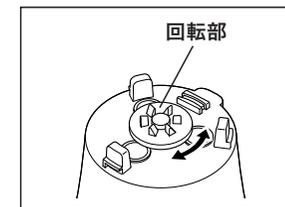
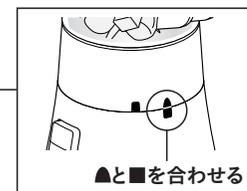
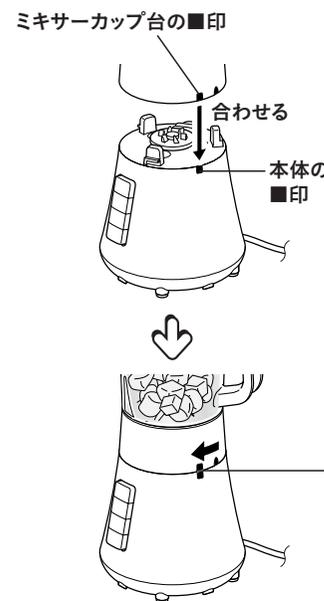
- ミキサーふたが確実にしまっていない場合、安全スイッチが入らず動作しません。

5 ミキサーカップセットを本体に取りつける。

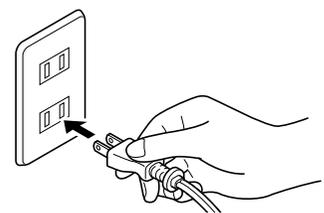
- ◇「HI」または「LOW」スイッチが押されている場合は、「STOP」スイッチを押す。
- ◇ミキサーカップ台の■印と、本体の■印を合わせ、傾きのないように本体にのせて、図のように回す。(ミキサーカップ台の▲印と本体の■印が合う位置にセットする)

《ぐらついてセットしにくいとき》

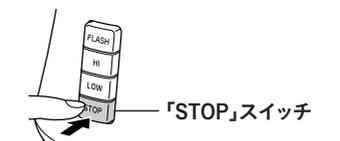
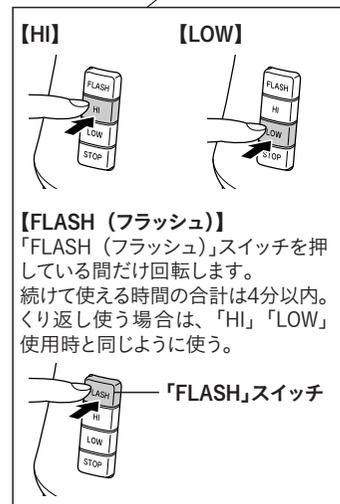
◇本体の回転部を少し回してから取りつける。



6 差込プラグをコンセントに差し込む。



ミキサーの使いかた



7 ミキサーふたを押さえながら、「HI」または「LOW」スイッチを押す。

◇続けて使える時間の合計は4分以内。くり返し使う場合は、2分以上経ってから使う。4分間運転・2分間停止のくり返しを5回まで、5回を超えて使う場合は、1時間以上経ってから使う。

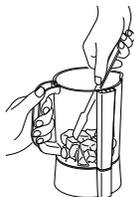
◇かくはん時間の目安→P.14～18

《材料を途中で加えたり減らすとき》

◇「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから材料を入れる、または減らす。

《カッターがカラ回りする場合》

- ①「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを本体からはずす。
- ②ミキサーふたをあけ、ヘラつきブラシなどで材料を押し込む。
- ③ミキサーふたをしめ、再度ミキサーカップセットを本体に取り付け、運転を再開する。



△ご注意

- 必ずミキサーふたをし、ミキサーふたを押さえながら使う。材料や氷などが飛び出すおそれがあります。
- 手でミキサーふたの孔をふさがない。ミキサーふたとミキサーカップの間から、調理物がもれるおそれがあります。
- 異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうなき・回転しないときは、「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットをはずして、材料を減らす。



8 できあがったら、「STOP」スイッチを押す。

9 回転が完全に止まってからミキサーカップセットを本体からはずし、ミキサーふたをあけて調理物を取り出す。

◇ミキサーふたをあけるときは、手でミキサーふたの孔をふさがない。

《調理物が取り出しにくいとき》

◇ヘラつきブラシなどで取り出す。



△ご注意

- 必ずミキサーカップセットをはずしてから、ミキサーふたをあける。ミキサーふたを先にあけると、ミキサーカップセットのロックが解除され、ミキサーカップ台がはずれて内容物がこぼれるおそれがあります。
- 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。

10 使用後は、差込プラグを抜きミキサーカップ台をはずす。

◇お手入れのしかた→P.22～24

ミル・お茶ミルの使いかた

※図はミルカップの場合です。粉末緑茶を作る場合は、お茶ミルカップを使用してください。



1 準備(下ごしらえ)した材料をミルカップ、またはお茶ミルカップに入れる。

《ドライメニューの材料の下ごしらえ》

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

《ウェットメニューの材料の下ごしらえ》

- ◇魚・野菜などの材料は、皮や骨、芯などを取り除き、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、野菜を生そ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。
- ◇野菜は約1cm角に切る。
- ◇葉菜類はゆでてから約2cm幅に切る。

△ご注意

- お茶ミルカップは、粉末緑茶以外では使わない。
- ミルカッターは、鋭利なので直接手をふれない。
- 最大量(→P.20)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。

《ミル禁止材料》

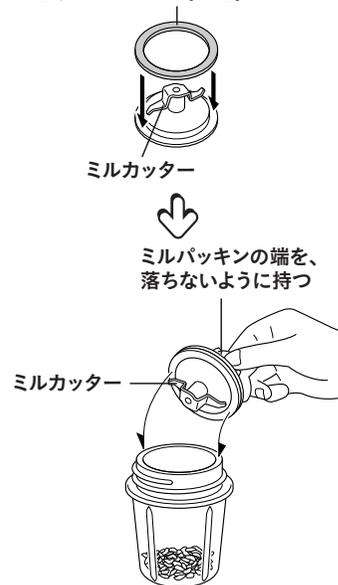
- 下記のような材料を入れて使わない。故障や破損の原因になります。
 - ・かたい食材(かつおぶしの塊・氷砂糖・干しいたけの軸など)
 - ・肉・魚類のミンチ
 - ・野菜のみじん切り
 - ・漢方薬類
 - ・冷凍食材
 - ・茎茶(お茶の茎)
 - ・乾燥させた果物類

2 ミルパッキンをミルカッターにはめた後、ミルカップ、またはお茶ミルカップに取りつける。

△ご注意

- 必ずミルパッキンをミルカッターにはめて使用する。調理物がもれる原因になります。

必ずミルパッキン(灰色)をはめる



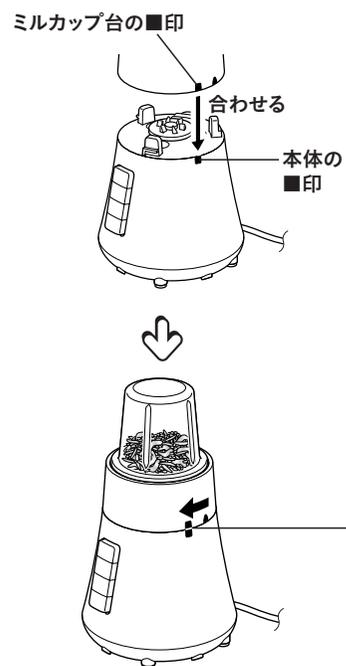
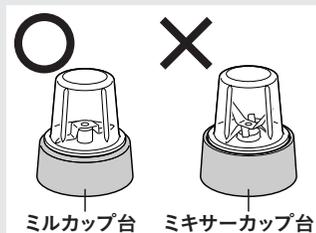
ミル・お茶ミルの使いかた



3 ミルカップ台をミルカップ、またはお茶ミルカップに取りつける。

△ご注意

- ミルカップ台は、ミルカップ、またはお茶ミルカップに確実にしめる。
- カッター・カップ台を間違えないように取りつける。
- ミルカップ、またはお茶ミルカップを、ミキサーカップ台に取りつけない。調理物がもれたり、故障の原因になります。

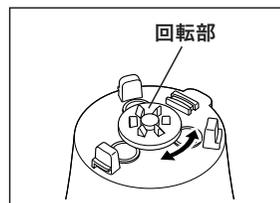


4 ミルカップセット、またはお茶ミルカップセットを本体に取りつける。

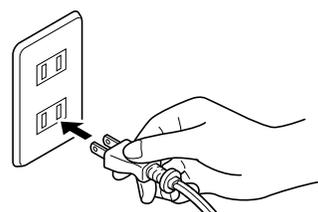
- ◇ 「HI」または「LOW」スイッチが押されている場合は、「STOP」スイッチを押す。
- ◇ ミルカップ台の■印と、本体の■印を合わせ、傾きのないように本体にのせて、図のように回す。(ミルカップ台の▲印と本体の■印が合う位置にセットする)

《ぐらついてセットしにくいとき》

- ◇ 本体の回転部を少し回してから取りつける。



5 差込プラグをコンセントに差し込む。



6 カップ部分を押しえながら、「HI」または「LOW」スイッチを押す。

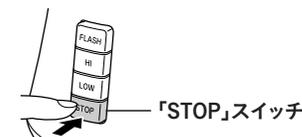
- ◇ 続けて使える時間の合計は1分以内。くり返し使う場合は、30分以上経ってから使う。
- ◇ かくはん時間の目安→P.18～21
- 《材料を途中で加えたり減らすとき》
- ◇ 「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから材料を入れる、または減らす。

《材料が細くならないとき》

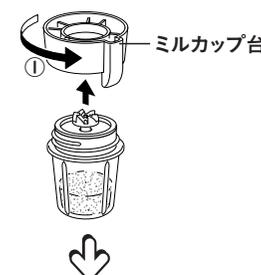
- ① 「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってからミルカップセット(お茶ミルカップセット)を本体からはずす。
- ② ミルカップセット(お茶ミルカップセット)を上下に振る。
- ③ 再度、ミルカップセット(お茶ミルカップセット)を本体に取りつけ、運転を再開する。

△ご注意

- 必ずカップ部分を押しえながら使う。材料が飛び出すおそれがあります。
- 異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうなき・回転しないときは、「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、ミルカップセット(お茶ミルカップセット)をはずして、材料を減らす。



7 できあがったら、「STOP」スイッチを押す。



8 回転が完全に止まってからミルカップセット(お茶ミルカップセット)を本体からはずし、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。

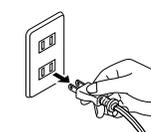


△ご注意

- 使用直後は、金属部が熱くなっているので、手をふれないように注意する。やけどのおそれがあります。(ミルカッターをはずすときは、裏側のゴム部を持つ)
- 調理物は、できるだけ早めにお召しあがりください。すぐにお召しあがりにならない場合は、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するなどし、早めに使い切ってください。



9 使用後は、差込プラグを抜く。



- ◇ お手入れのしかた→P.22～24

クッキングガイド

ジュースメニュー…P.14 ウェットメニュー…P.18
 スムージーメニュー…P.15 ドライメニュー…P.19
 シェイク・アイスメニュー…P.15 ベーストメニュー…P.21
 スープメニュー…P.16 お茶ミル…P.21
 デザートメニュー…P.17

※必ず記載している分量で作ってください。
 (分量を変えようとまくできない場合があります)
 ※使いかたはP.8～13参照。
 ※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。

材料を入れるときは、必ず材料の番号の順番に入れてください。

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き、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 (ミキサーカップセットを使用)

■ にんじんりんごジュース

材料 牛乳…210mL
 りんご…1/3個(約65g)
 にんじん…1/3本(約60g)
 角氷…3個(約45g)
 はちみつ…大さじ1

作りかた ①にんじんは皮をむいて約5mm幅のいちょう切りにする。
 ②りんごは皮をむいて種と芯を取り、2～3cm角に切る。
 ③牛乳→りんご→にんじん→角氷→はちみつ順にカップに入れ、「LOW」で約3分かかはんする。

■ マンゴーパイナップルジュース

材料 飲むヨーグルト…210mL
 パイナップル…120g
 マンゴー…90g
 角氷…3個(約45g)

作りかた ①パイナップル、マンゴーは約1cm角に切る。
 ②飲むヨーグルト→パイナップル→マンゴー→角氷の順にカップに入れ、「HI」で約2分かかはんする。

■ バナナ抹茶ラテ

材料 牛乳…240mL
 バナナ…1本(約100g)
 抹茶…小さじ1 1/2
 角氷…3個(約45g)
 シナモンパウダー…適量

作りかた ①バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。
 ②牛乳→バナナ→抹茶→角氷の順にカップに入れ、「HI」で約1分30秒かかはんする。
 ③お好みでシナモンパウダーをかける。

■ キャベツグレープフルーツジュース

材料 水…30mL
 グレープフルーツ…1 1/8個(約330g)
 キャベツ…90g
 はちみつ…大さじ3/4

作りかた 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2cm角に切る。
 ③水→グレープフルーツ→キャベツ→はちみつ順にカップに入れ、「LOW」で約1分かかはんする。

■ ミックスジュース

材料 牛乳…120mL
 缶詰のシロップ…大さじ1
 黄桃(缶詰)…60g
 みかん(缶詰)…60g
 バナナ…3/4本(約75g)
 りんご(小)…1/8個(約25g)
 角氷…3個(約45g)

作りかた ①黄桃は2～3cm角に切る。
 ②バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。
 ③りんごは皮をむいて種と芯を取り、2～3cm角に切る。
 ④牛乳→缶詰のシロップ→黄桃→みかん→バナナ→りんご→角氷の順にカップに入れ、「HI」で約2分かかはんする。



スムージーメニュー (ミキサーカップセットを使用)

■ いちごとブルーベリーの豆乳スムージー

材料 豆乳…180mL
 いちご…150g
 ブルーベリー(冷凍でも可)…90g
 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。
 ③豆乳→いちご→ブルーベリー→砂糖の順にカップに入れ、「HI」で約1分30秒かかはんする。

■ オレンジとトマトのスムージー

材料 レモン汁…15mL
 オレンジ(大)…1個(約160g)
 トマト…1個(約160g)
 はちみつ…適量
 角氷…3個(約45g)

作りかた ①オレンジは皮をむいて果肉を取り出し、約1cm幅に切る。
 ②トマトは約1cm角に切る。
 ③レモン汁→オレンジ→トマト→はちみつ→角氷の順にカップに入れ、「HI」で約2分かかはんする。

■ りんごと赤パプリカのスムージー

材料 水…75mL
 バナナ…1 1/2本(約150g)
 パプリカ(赤)…3/4個(約90g)
 りんご(小)…1個(約200g)
 角氷…3個(約45g)

作りかた ①バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。
 ②パプリカはへたと種を取り、2～3cm角に切る。
 ③りんごは皮をむいて種と芯を取り、2～3cm角に切る。
 ④水→バナナ→パプリカ→りんご→角氷の順にカップに入れ、「HI」で約1分かかはんする。

■ キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー

材料 水…135mL
 バナナ…3/4本(約75g)
 サラダほうれん草…50g
 キウイ…1/2個
 みかん…1/2個

作りかた ①バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。
 ②ほうれん草は根元を切って洗い、約2cm幅に切る。
 ③キウイは皮をむいて2～3cm角に切る。
 ④みかんは皮をむいて1房ごとに分け、約1cm幅に切る。
 ⑤水→バナナ→ほうれん草→キウイ→みかんの順にカップに入れ、「HI」で約2分30秒かかはんする。

■ 小松菜とアボカドのグリーンスムージー

材料 水…215mL
 アボカド…3/4個(約60g)
 小松菜…1 2/3株(約85g)
 バナナ…1 1/2本(約140g)
 角氷…3個(約45g)
 砂糖…適量

作りかた ①バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。
 ②小松菜は根元を切って洗い、約1cm幅に切る。
 ③アボカドは皮をむき、種を取り、実を2～3cm角に切る。
 ④水→アボカド→小松菜→バナナ→角氷→砂糖の順にカップに入れ、「HI」で約1分30秒かかはんする。



シェイク・アイスメニュー (ミキサーカップセットを使用)

■ バニラシェイク

材料 牛乳…165mL 卵黄…1 1/2個
 砂糖…小さじ1 1/2 バニラアイスクリーム…250g

作りかた 牛乳→卵黄→砂糖→アイスクリームの順にカップに入れ、「HI」で約30秒かかはんする。(アイスクリームは小分けにして入れる)



お好みでいちごやバナナを入れると、いちごシェイクやバナナシェイクがお楽しみいただけます。
 ※いちごはへたを取り、2～3cm角に切る。バナナは皮をむいて約1cm幅に切る。どちらも卵黄の後にカップに入れる。

■ バニラアイス

材料 生クリーム(動物性)…300mL
 卵(M)…1 1/2個
 砂糖…45g
 バニラエッセンス…少々

作りかた ①生クリーム→卵→砂糖→バニラエッセンスの順にカップに入れ、「HI」で約1分30秒かかはんする。
 ②金属製の容器などに注ぎ入れ、冷蔵庫で約3～4時間冷やし固める。



シェイク・アイスメニュー

(ミキサーカップセットを使用)

■ グレープフルーツシャーベット

材 料 (約3人分)

118kcal/1人分

グレープフルーツ…1 1/2個
グラニュー糖…60g
お湯…75mL
レモン汁…小さじ3/4
ミント…適量

作りかた

- ①グラニュー糖にお湯を加えて溶かし、冷ます。
- ②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。
- ③①→グレープフルーツ→レモン汁の順にカップに入れ、「FLASH」で約1秒のかくはんを約5回行う。(お好みで果肉のサイズを調節してください。)
- ④③を製氷皿に入れて冷凍庫で冷やし固める。
- ⑤固まったら、カップに④を15個(約200g)ずつ入れ、「FLASH」で約1秒のかくはんを約10回行い、バットに入れて、再び冷凍庫で冷やし固める。
※カラ回りする場合は、引っかかっている材料をヘラなどで取り除いてください。
- ⑥できあがったら器に盛り、お好みでミントを添える。



スープメニュー

(ミキサーカップセットを使用)

■ コーンポタージュ

材 料 (約3人分)

163kcal/1人分

コンソメスープ…150mL
コーン(缶詰) …330g
コーン汁(缶詰) …165mL
牛乳…120mL
塩…少々
こしょう…少々
生クリーム(動物性) …30mL
クルトン…適量
きざみパセリ…適量

作りかた

- ①コンソメスープ、コーン、コーン汁をカップに入れ、「HI」で約3分かかはんする。
- 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、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、お好みでクルトンとパセリをのせる。
※コーン汁が165mLない場合は、コンソメスープを足してください。

■ ほうれん草スープ

材 料 (約3人分)

260kcal/1人分

玉ねぎ…3/8個(約75g)
ほうれん草…3株(約150g)
バター…23g
薄力粉…大さじ1 1/2
コンソメスープ…300mL
牛乳…230mL
塩…少々
こしょう…少々
生クリーム(動物性) …75mL

作りかた

- ①玉ねぎは2～3cm角に切る。ほうれん草は根元を切って洗い、約2cm幅に切る。
- ②鍋にバターを入れて熱し、玉ねぎがしんなりするまで炒める。
- ③薄力粉を加えてこげないように炒める。
- ④コンソメスープを加え、煮立てる。
- ⑤粗熱がとれたらカップに入れ、ほうれん草を加えて、「HI」で約1分30秒かかはんする。
- ⑥⑤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。
- ⑦できあがったら器に盛りつけ、生クリームを加える。



スープメニュー

(ミキサーカップセットを使用)

■ ビシソワーズ

材 料 (約3人分)

135kcal/1人分

じゃがいも(大) …1個
玉ねぎ…1/4個(約50g)
バター…5g
コンソメスープ…200mL
牛乳…300mL
塩…小さじ1/2
こしょう…少々
クラッカー…適量
きざみパセリ…適量

作りかた

- ①玉ねぎは2～3cm角に切る。じゃがいもは皮をむいて2～3cm角に切り、水にさらす。
- ②鍋にバターを入れて熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒め、じゃがいもを加えて炒める。
- ③コンソメスープ、塩を加えて火にかけ、じゃがいもがやわらかくなるまで煮る。
- ④粗熱がとれたらカップに入れ、牛乳を加えて「HI」で1分30秒かかはんする。
- ⑤別の容器に移して塩(分量外)、こしょうで味をととのえ、冷蔵庫で冷やす。
- ⑥冷えたら器に盛りつけ、お好みで砕いたクラッカーとパセリをのせる。

■ かぼちゃスープ

材 料 (約4人分)

122kcal/1人分

玉ねぎ…3/8個(約75g)
かぼちゃ…正味230g
バター…15g
コンソメスープ…600mL
牛乳…150mL
塩…少々
こしょう…少々
クルトン…適量

作りかた

- ①玉ねぎは2～3cm角に切る。かぼちゃは皮、種、わたを取り、2～3cm角に切る。
- ②鍋にバターを入れて熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒め、かぼちゃを加えて炒める。
- ③かぼちゃの表面に焼き色がついてきたらコンソメスープを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
- ④粗熱がとれたらカップに入れ、「HI」で約1分かかはんする。
- ⑤④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。
- ⑥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。



デザートメニュー

(ミキサーカップセットを使用)

■ チーズケーキ

材 料 (18cm丸型1個分)

326kcal/1/8カット分

〈土台〉
ビスケット…90g
バター(食塩不使用) …45g

〈ケーキ生地〉
クリームチーズ…200g
生クリーム(動物性) …150mL
卵(M) …2個
砂糖…75g
薄力粉…23g
レモン汁…小さじ1

作りかた

- 〈土台〉
- ①砕いたビスケットと溶かしたバターをボウルに入れて、よく混ぜる。
 - ②①を型の底に敷き、冷蔵庫で冷やしておく。
- 〈ケーキ生地〉
- ③クリームチーズは2～3cm角に切り、常温に戻してやわらかくしておく。
 - ④オーブンを160度に予熱しておく。
 - ⑤生クリーム→卵→砂糖→薄力粉→レモン汁→クリームチーズの順にカップに入れ、「HI」で約50秒かかはんする。
 - ⑥②の型に⑤を流し込み、160度のオーブンで約50分焼く。
 - ⑦焼きあがったらオーブンから取り出し、型に入れたまま粗熱をとり、冷蔵庫で2時間以上冷やす。



デザートメニュー (ミキサーカップセットを使用)

■ マンゴームース

材 料 (プリンカップ6個分)

作りかた

125kcal/プリンカップ1個分

マンゴー (缶詰) …300g
牛乳…150mL
生クリーム(動物性) …75mL
砂糖…大さじ3
レモン汁…小さじ1 1/2
粉ゼラチン…7.5g
お湯…大さじ3

- ①粉ゼラチンはお湯に溶かす。
- ②マンゴーは2～3cm角に切る。
- ③牛乳→生クリーム→①→マンゴー→砂糖→レモン汁の順にカップに入れ、「LOW」で約1分かくはんする。
- ④③をプリンカップに注ぎ入れ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める。



ウェットメニュー (ミルカップセットを使用)

■ ごまだれ

材 料 白ごま…36g
砂糖…大さじ1
だし汁…60mL
しょうゆ…大さじ1
みりん…大さじ1
酢…小さじ1/2

作りかた すべての材料をカップに入れ、「LOW」で約30秒かくはんする。

■ 黒ごま豆乳マヨネーズ

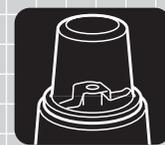
材 料 黒ごま…大さじ1
豆乳(無調整) …90mL
サラダ油…90mL
酢…大さじ1 1/2
塩…小さじ1/4

作りかた すべての材料をカップに入れ、「LOW」で約10秒かくはんする。

■ フレンチドレッシング

材 料 サラダ油…50mL
酢…100mL
レモン汁…小さじ1
塩…少々
こしょう…少々

作りかた すべての材料をカップに入れ、「LOW」で約10秒かくはんする。



ウェットメニュー (ミルカップセットを使用)

■ マヨネーズ

材 料 酢…大さじ2
卵黄(M) …1個
塩…少々
こしょう…少々
サラダ油…125mL

作りかた 酢→卵黄→塩、こしょう→サラダ油の順にカップに入れ、「LOW」で約30秒かくはんする。
※添加物を加えていないため、やわらかめのマヨネーズができあがります。

△ ご注意

- ミルカップセットはよく洗い、水分、油分がついていない乾燥した状態で使用する。水分、油分が残っているとうまくできません。
- 冷蔵庫で保存し、なるべく早めにお召しあがりください。

ワンポイント



- 材料は、常温に戻しておくといでしょう。
- できあがりの目安は、色はほぼ白に近いベージュで、泡だて器ですくいあげることができるかたさです。



ドライメニュー (ミルカップセットを使用)

■ だし粉末 (かつおぶし)

材 料 削り節…10g
35kcal/10g

作りかた 削り節をカップに入れ、「HI」で約1分かくはんする。
(お好みでサイズを調節してください。)

ワンポイント



カラ回りする場合は、「FLASH」で粉碎してください。→P. 13

△ ご注意

- かつおぶしの塊を入れない。故障の原因になります。

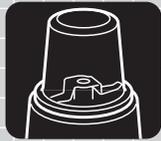
■ だし粉末 (干しいたけ)

材 料 干しいたけ…10g
18kcal/10g

作りかた ①干しいたけは約1cm角にちぎる。(軸は入れない。)
②①をカップに入れ、「HI」で約40秒かくはんする。

△ ご注意

- 干しいたけの塊を入れない。故障の原因になります。



ドライメニュー (ミルカップセットを使用)

■ だし粉末 (煮干し)

材 料 煮干し…30g

34kcal/10g

- 作りかた
- ①煮干しの大きいものは頭と腹の部分を取り、約1cm幅にちぎり、フライパンで乾煎りまたは電子レンジで水分をとばす。
 - ②粗熱がとれたら①をカップに入れ、「HI」で約1分かかはんする。

■ かつおと鮭と煮干しのふりかけ

材 料 塩鮭…20g

24kcal/10g

- 作りかた
- ①鮭をフライパンで焼き、粗熱がとれたら身をほぐす。
 - ②煮干しの大きいものは頭と腹の部分を取り、約1cm幅にちぎり、フライパンで乾煎りまたは電子レンジで水分をとばす。
 - ③粗熱がとれたら①、②、削り節をカップに入れ、「HI」で約20秒かかはんする。

■ えびと海藻と煮干しのふりかけ

材 料 煮干し…5g

35kcal/10g

- 作りかた
- ①煮干しの大きいものは頭と腹を取り、約1cm幅にちぎり、フライパンで乾煎りまたは電子レンジで水分をとばす。
 - ②乾燥わかめは約1cm幅に切る。
 - ③粗熱がとれたら①、②、桜えび、いりごま、焼きのりをカップに入れ、「HI」で約8秒かかはんする。



ワンポイント お好みで各分量の比率を、材料の合計量が変わらない範囲で調節してもよいでしょう。

ドライメニュー 運転時間の目安

材料	最大量 (g)	下ごしらえ	スイッチ	運転時間 (秒)	用途
乾燥わかめ	10	約1cm角に切る。	HI	40 ~ 50	ふりかけや、お茶漬けに
乾燥昆布	8	約1cm角に切り、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分をとばし、十分に冷ます。	HI	50 ~ 60	だし汁やお料理のかくし味に (昆布の種類によっては、粉碎できないものがあります。)
煎り大豆	30	—	HI	30 ~ 40	きな粉として和菓子に
いりごま	20	—	FLASH	2 ~ 5	おひたしや白和えに (長く粉碎すると、ねばりが出てくる場合があります。)
コーヒー豆	30	—	HI	10 ~ 30	運転時間を調節して、お使いの器具に合ったお好みの粗さに挽いてください。
グラニュー糖	20	—	HI	20	粉糖としてお菓子に
玄米	30	—	HI	30	スープに



ペーストメニュー (ミルカップセットを使用)

■ 白身魚のすりつぶし

材 料 白身魚(かれいなど) …50g

7kcal/10g

- 作りかた
- ①鍋に魚と浸るくらいの水を入れ、火が通るまで加熱する。
 - ②火が通ったら魚を取り出し、粗熱がとれたらほぐす。
 - ③だし汁→②の順にカップに入れ、「LOW」で約20秒かかはんする。

■ かぼちゃのペースト

材 料 ゆでかぼちゃ…正味80g

6kcal/10g

- 作りかた
- ①かぼちゃは種とわたを取り、適当な大きさに切って、やわらかくなるまでよくゆでる。
 - ②粗熱がとれたら皮をむき、約1cm角に切る。
 - ③だし汁→②の順にカップに入れ、「LOW」で約1分かかはんする。

△ ご注意

- 離乳食の場合はかかはん後、別容器に移して加熱殺菌してください。

■ ほうれん草粥

材 料 54kcal/10g

作りかた

ほうれん草…1株
ごはん…30g
水…50mL

- ①ほうれん草をゆで、水にさらしてから水気を切り、葉先のみを約2cm幅に切る。(茎は使わない。)
- ②ごはんは粗熱をとる。
- ③水→①→②の順にカップに入れ、「LOW」で約30秒かかはんする。
- ④③を鍋に移して火にかけ、お好みのやわらかさに仕上げる。



ワンポイント かかはん度合いは、お好みで調節してください。



お茶ミル (お茶ミルカップセットを使用)

■ 粉末緑茶

材 料 緑茶葉…20g

33kcal/10g

- 作りかた
- ①茎の多いものは茎を取る。
 - ②①をカップに入れ、「HI」で約40秒かかはんする。



■ 緑茶塩

材 料 粉末緑茶…小さじ2

23kcal/10g

- 作りかた
- ①「粉末緑茶」レシピの手順通りに粉末緑茶を作る。
 - ②①と塩を混ぜ合わせる。天ぷらなどにつけてお召しあがりください。

■ 緑茶オーレ (ミキサーカップセットを使用)

材 料 粉末緑茶…大さじ1

164kcal/1人分

(約3人分) 牛乳…430mL



はちみつ…大さじ3
角氷…3個(約45g)

ワンポイント おいておくと、粉末緑茶が沈殿しますので、早めにお召しあがりください。

- 作りかた
- ①「粉末緑茶」レシピの手順通りに粉末緑茶を作る。
 - ②牛乳→はちみつ→①→角氷の順にカップに入れ、「LOW」で約1分かかはんする。

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。

準備する用具・洗剤



やわらかいスポンジ
やわらかい布
やわらかいブラシ

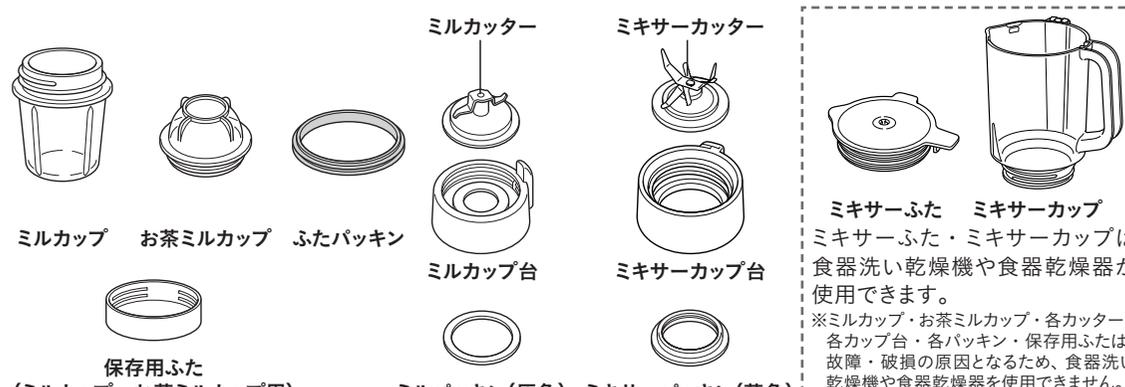
家庭用の中性台所用合成洗剤 (食器用・調理器具用)

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。
- 研磨粒子部分
- 中性以外の洗剤
- シンナー類・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 (ミキサーふた・ミキサーカップは除く)

使うたびに洗うもの

各カップ・ミキサーふた・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.27」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。



ミルカップ お茶ミルカップ ふたパッキン
保存用ふた (ミルカップ・お茶ミルカップ用)
ミルパッキン(灰色) ミキサーパッキン(茶色)

ミルカッター ミキサーカッター
ミルカップ台 ミキサーカップ台

ミキサーふた ミキサーカップ
ミキサーふた・ミキサーカップは食器洗い乾燥機や食器乾燥器が使用できます。
※ミルカップ・お茶ミルカップ・各カッター・各カップ台・各パッキン・保存用ふたは、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、スポンジや付属のヘラつきブラシなどを使って洗い、水ですすぐ。

- ※カッター以外の部品は、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。
- ※各カッターは付属のヘラつきブラシなどで洗う。

2. 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

△ご注意

- 各カッターは、直接手をふれないように注意する。
- つけおき洗いはしない。
- 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。
- ぬるま湯でカップを洗った場合、カップ安全スイッチのカップ内部がくもる場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。くもりは充分乾燥させると取れます。

食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使用するとき(ミキサーふた・ミキサーカップのみ)

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

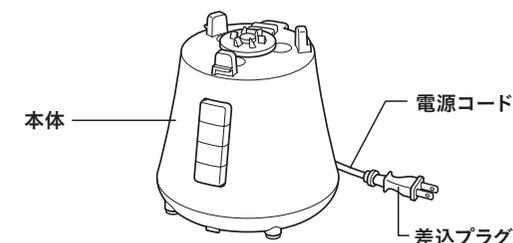
- 必ず食器洗い乾燥機専用の洗剤を使用する。
- 柑橘類成分入りの洗剤を使用しない。白く変色するおそれがあります。
- ヒーターや高温部の近くを避け、温度設定ができる機種は低温に設定する。高温にふれると、白く変色するおそれがあります。
- ご使用とともにミキサーふたの取りつけ、取りはずしがたかたくなることがありますが、使用上の品質に支障はありません。

汚れるたびにお手入れする部品・箇所

本体は、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。

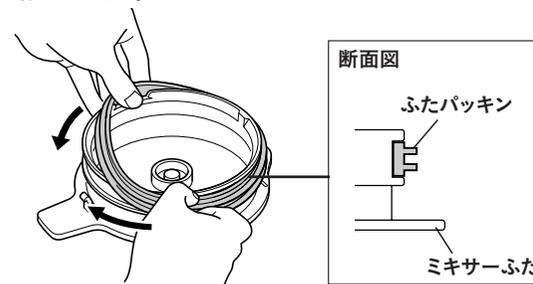
△ご注意

- 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。

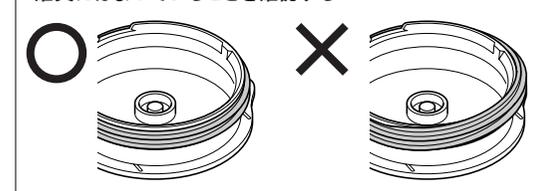


ふたパッキンのつけかた

ふたパッキンは、はずしてお手入れできます。
ふたパッキンを指でなぞるように溝にはめ込む。



確実にハマっていることを確認する



においの取り除きかた

においが残ったときは、各カップセットのにおいを取り除いてください。

1. 各カッター・カップを洗う。→P.22
2. 各カップセットに、水またはぬるま湯を入れ (ミキサーカップは1000mL、ミルカップは200mL、お茶ミルカップは20mL)、クエン酸約10gをしぼらく入れておく。
3. 再度、P.22の要領でお手入れする。

長期間使わないとき

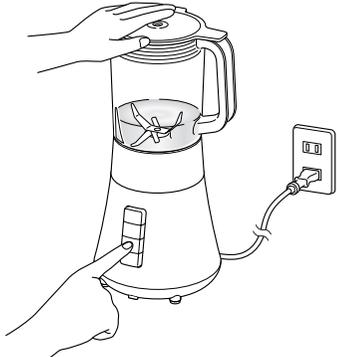
1. P.22と上記の要領で、各部をお手入れする。
2. 日陰で十分に自然乾燥させる。
3. ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。

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。

ミキサーカップの場合

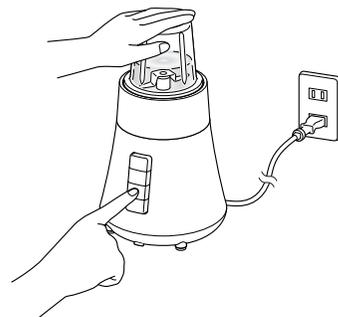
- 1 ミキサーカップセットに、水またはぬるま湯を入れる。
※ミキサーパッキン(茶色)も必ずセットする。
【水またはぬるま湯の量の目安】
CLEANING (クリーニング) 目盛まで入れる。
→P.6
- 2 少量(数滴)の家庭用の中性台所用合成洗剤を入れて、ミキサーふたをする。
- 3 ミキサーカップセットを本体にセットし、「LOW」スイッチを押して、約30秒かくはんする。→P.8～10



- 4 汚れが落ちにくいときは、手順③を1～2回くり返す。
- 5 「STOP」スイッチを押して、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.22・23

ミルカップ・お茶ミルカップの場合

- 1 ミルカップまたはお茶ミルカップに、水またはぬるま湯を1/3程度まで入れる。
- 2 少量(数滴)の家庭用の中性台所用合成洗剤を入れる。
- 3 ミルカップ、またはお茶ミルカップに、ミルカッター・ミルカップ台をセットする。
→P.11・12
※ミルパッキン(灰色)も必ずセットする。
- 4 ミルカップセット(お茶ミルカップセット)を本体にセットし、「LOW」スイッチを押して、約30秒回転させる。→P.12・13



- 5 汚れが落ちにくいときは、「LOW」スイッチを押して約30秒の回転を、1～2回くり返す。
- 6 「STOP」スイッチを押して、水(ぬるま湯)をすてる。
- 7 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.22・23

使用中に運転が止まったときは

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

- 1 「STOP」スイッチを押して、差込プラグを抜く。
- 2 材料を減らす。→P.10・13
※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、ヘラなどで取り除く。

- 3 「STOP」スイッチを1秒以上押してから運転を開始する。→P.8～13
※またすぐに運転が停止する場合は、2分ぐらい経ってから使う。
※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店、または「連絡先」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
●スイッチが入らない。	→ 差込プラグが抜けていませんか。	→ 差込プラグをコンセントに確実に差し込む。	→ 9・12
	→ ミキサーふたがミキサーカップから浮いていませんか。	→ ミキサーふたを確実にしめる。	→ 6・9
	→ 各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・9 11・12
	→ 材料が引っかかっていますか。	→ 材料をすべて取り出し、入れ直す。	→ 10・13
●使用中に運転が止まる。	→ 材料を入れすぎていませんか。	→ 材料を減らし、「STOP」スイッチを1秒以上長押しする。	→ 24
	→ 調理できない材料が入っていませんか。	→ 調理できない材料を取り除く。	→ 9・11
	→ 調理物の水分が少なくありませんか。(ミキサー使用時)	→ 材料を減らして、水分を追加する。	→ 10
	→ ミキサーふたがミキサーカップから浮いていませんか。(ミキサー使用時)	→ ミキサーふたを確実にしめる。	→ 9
●調理物がもれる。	→ 各カップ・カップ台・カッターが正しく確実にセットされていますか。また、それぞれの組み合わせは間違っていますか。	→ 正しく確実にセットする。	→ 8・9 11・12
	→ 各パッキンが取り付けられていますか。また、間違えて取り付けられていますか。	→ 各パッキンを正しく確実に取り付ける。	→ 8・11
	→ 各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各パッキンをお買い求めください。	→ 27
	→ 材料を入れすぎていませんか。	→ 材料を減らし、「STOP」スイッチを1秒以上長押しする。	→ 10 13
●カラ回りする。	→ 液体(水・牛乳などが)少なすぎませんか。(ミキサー使用時)	→ 液体(水・牛乳など)を増やす。	→ 10
	→ 材料が引っかかっていますか。	→ 引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	→ 10 13
	→ 「STOP」スイッチを押し、回転が完全に止まってから、ミルカップセット(お茶ミルカップセット)をはずして上下に振った後、再度スイッチを入れる。	→ 正しく確実にセットする。	→ 13
●電源コードが巻き込まれない。	→ 各カップ・カップ台・カッターが正しく確実にセットされていますか。また、それぞれの組み合わせは間違っていますか。	→ 正しく確実にセットする。	→ 8・9 11・12
	→ 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。	→ 7
●電源コードの色テープ以上に引き出していませんか。	→ 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。	→ 27
	→ 各カッター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、消耗品・別売品のご購入サイトで、各カッターをお買い求めください。	→ 27
●モーター音はするが、回転しない。	→ 各カッター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、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。	→ 27
	→ 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。	→ 27

お手入れ／困ったときは

故障かな?と思ったら

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
● 本体の回転部周辺・各カッター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・各カッター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。	→	—
● ミキサーカップ・ミキサーふたが白く変色した。	→ 柑橘類の皮を入れていませんか。 → 柑橘類成分入りの洗剤を使っていませんか。 → 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。	→ 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、ミキサーカップ・ミキサーふたをお買い求めください。	4 8 22 23 27
● 樹脂や金属がこすれたようにおがする。	→ 使いはじめのうちは、樹脂などのおががありますが、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

	ミキサー使用時	ミル使用時	お茶ミル使用時
電源	100V 50-60Hz		
消費電力(W)	275	—	
定格時間*1(分)	30分 (4分間運転・2分間停止のくり返しを5回まで)	1分 (くり返し使う場合は、30分以上時間をあける)	
回転数*2 (「HI」運転時)	約9500回/分 (1000mL水負荷時)	—	
定格容量	1000mL ミキサーカップ	200mL ミルカップ	20mL お茶ミルカップ
外形寸法*2 (cm)	幅	18.4	16.6
	奥行	16.6	16.6
	高さ	34.5	28.0
質量*2(kg)	2.2	2.2	1.9
コードの長さ*2(m)	1.2		

*1 ミキサー使用時、5回を超えて使う場合は、1時間以上時間をあけてください。

*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。→下記

消耗品 ◆ふたパッキン ◆ミキサーふた ◆ミキサーパッキン(茶色) ◆ミルパッキン(灰色)
汚れやにおいがひどくなったり、破損したとき、または着脱しにくくなったときは、上記でお買い求めください。

別売品 ◆ミキサーカップ ◆ミルカップ ◆お茶ミルカップ ◆ミキサーカップ台
◆ミルカップ台 ◆ミキサーカッター ◆ミルカッター ◆ヘラつきブラシ
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.24、「故障かな?と思ったら」→P.25・26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 …… 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、
過ぎていて …… 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。
とき 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)	

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。