



家庭用 IH スーププロセッサー

取扱説明書

品番：SKX-A 型

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。



GX
GRAND X

— 感動の、おいしさを。 —

ご意見をお寄せください。

日本国内 100V 専用 交流 100V 以外の電源では使用できません。

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

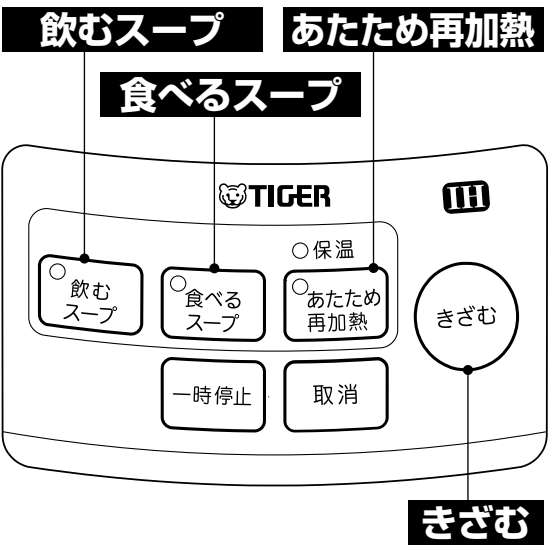
「飲むスープ」「食べるスープ」をカンタン自動調理。
「お料理の下ごしらえ」も、もちろん、
手軽に楽しく作しましょう!

IHヒーター搭載

IH ヒーターならではの細かい火力調節で調理します。強火で加熱をスタートし、続いてとろ火でじっくり煮込んでいきます。味がしみ込みやすい温度をキープしながらじっくり煮込むことができるので、食材にしっかり火を通してうまみを引き出します。

スープ自動コース

「飲むスープ」「食べるスープ」を自動調理します。約 30 分で自動であたたかい「飲むスープ」や「食べるスープ」ができあがります。また「あたため再加熱」でカップに残った保温中のスープをあたたため直すこともできます。



フードプロセッサー機能

たっぷり容量の650 g サイズで料理の下ごしらえも便利に。ハンバーグのたねなら 4 人分が一度に作れます。

スープをつくる

飲むスープ →P.12・13 ○飲むスープ

具のないとろみのあるスープ

- ・かぼちゃのポタージュ
- ・クリームコーンスープ
- ・ビシソワーズ など



食べるスープ →P.14・15 ○食べるスープ

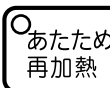
具のあるスープ

- ・マンハッタン風あさりのチャウダー
- ・豚キムチのスープ
- ・野菜スープ など



あたため再加熱

次の場合に使用します。
・スープの調理後、保温に切り替わったあとに牛乳や生クリームなどを入れて仕上げる場合。
・調理後のカップに残った保温中のスープをあたたため直す場合。



→P.13・15

お料理の下ごしらえをする

お料理の下ごしらえ、ジュース作りなどのフードプロセッサー機能



→P16・17

- ・オリーブのペースト ・ミックスジュース
- ・たけのことえびのはさみ揚げ
- ・粗挽きハンバーグ ・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・

しばらく使わなかったとき 9

音について 9

使い方

各部のセットのしかた、はずしかた

カップカバー・カップ・

チョッパー・カッターを本体にセットする 10

ふたを本体にセットする 11

本体からふたのみをははずす 11

本体からカップセットをははずす 11

「飲むスープ」をつくる 12

途中で材料を追加するとき 12

牛乳や生クリームなどを

入れて仕あげるとき 13

保温中のスープをあたたため直すとき 13

「食べるスープ」をつくる 14

途中で材料を追加するとき 14

牛乳や生クリームなどを

入れて仕あげるとき 15

保温中のスープをあたたため直すとき 15

お料理の下ごしらえをする

(きざむ・すりつぶす) 16

おいしく調理するためのコツとご注意 18

お手入れ

お手入れする

使うたびに洗う部品・箇所 19

汚れるたびにお手入れする部品・箇所 19

安全スイッチ部分のお手入れ 19

チョッパー・カッター・カップの

においを取り除く 20

カップ内側の変色やカラ運転をしたときの

カップのこげつきを取り除く 20

ふたパッキンの着脱方法 20

長期間使わないとき 20

こんなときは

故障かな?と思ったら 21

モーターの保護装置が働いて

運転が止まったときは 22

カラ運転をして運転が止まったときは 22

仕様 22

消耗品・別売品のお買い求めについて 23

保証とサービスについて 23

連絡先 23

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。
修理技術者以外の人、
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・重いものをのせる・挟み込むなど）火災・感電・ショートの原因。



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

蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児にはさわらせないように注意する。



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。



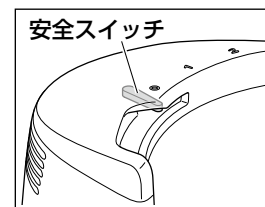
必ず実施

本体に、カップカバー・カップ・チョッパーカッター・材料・ふたをセットしてから、差込プラグをコンセントに差し込む。
けがのおそれ。



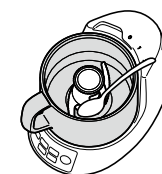
禁止

安全スイッチを押さない。
回転部が回転し、けがのおそれ。



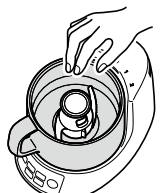
接触禁止

差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、チョッパーカッターに、手・ヘラ・レードル・スプーンなどでふれない。
けがのおそれ。



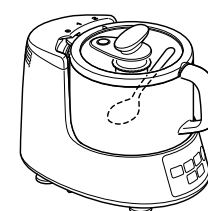
接触禁止

チョッパーカッターは鋭利なので、直接手をふれない。
けがの原因。



接触禁止

カップの中に手・スプーン・はしなど調理材料以外を入れて使わない。
けがや故障のおそれ。



禁止

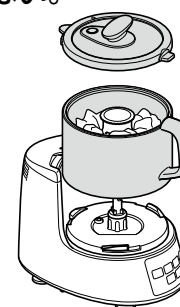
トッププレートとカップ底裏面に金属物や食品カス、汚れが付着したまま使用しない。
発煙・発火・故障の原因。また、すき間が生じることにより調理の仕あがりが悪くなる場合があります。



接触禁止

回転中にふたを開けない。
カップセットの取りはずしを行わない。

やけど・けがをするおそれ。
運転中にカップセットを取りはずしたりふたを開けると安全装置がはたらき運転を一時停止します。



禁止

蒸気孔をフキンなどでふさがない。
調理物がふきこぼれて、やけどのおそれ。また、ふたの変形の原因。



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、製品の一部分に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
・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。

安全上のご注意

⚠ 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。

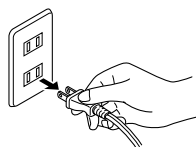
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。



必ず実施

必ず差込プラグを持って引き抜く。

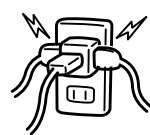
感電やショートして発火するおそれ。



禁止

タコ足配線はしない。

火災のおそれ。



禁止

次のような場所に置かない。
次のような場所で使わない。

- ・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。・日光が当たる所。
- ・人工大理石のテーブルなどの上。
- ・吸・排気孔をふさぐような場所。
- ・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・変色・故障のおそれ。



禁止

壁や家具の近くでは使わない。

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因。また故障・火災の原因。



禁止

アルミシートや電気カーペットの上では使わない。

アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因。



必ず実施

運転が止まっ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。



必ず実施

チョッパーカッターの取り付け・取りはずしは、運転が止まって差込プラグを抜いてから行う。

けがのおそれ。



必ず実施

加熱中や加熱後しばらくは高温部にふれない。またお手入れは、本体が冷えてから行う。

高温部（トッププレート、カップ、カップカバー、チョッパーカッターなど）にふれ、やけどのおそれ。



禁止

安全スイッチをふた以外で押さない。

けがをするおそれ。



禁止

運転中に持ち運びしない。

けがの原因。



禁止

カップセットを冷凍庫に入れない。

破損・故障の原因。



禁止

カップセットを火にかけたり、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。



必ず実施

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。

やけどのおそれ。



必ず実施

カップから調理材料を取り出すときは、手で直接取り出さず、レードルやヘラなどを使う。

けがをするおそれ。



禁止

運転中は振動するため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いたり、強い衝撃を加えない。

けが・故障の原因。



禁止

本体のすき間や穴、吸・排気孔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。



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。



必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよく相談の上、使用する。

本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。



禁止

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。

テレビ・ラジオなどは雑音の入るおそれ。キャッシュカード・自動改札用の定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記録が消えるおそれ。

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。

●氷を入れて使わない。

チョッパーカッターが破損し、故障の原因。

●取扱説明書やクックブックに記載以外の用途には使わない。

けがややけど、故障の原因。

●決められた容量を超えて材料を入れない。

ふきこぼれてやけどのおそれ。故障の原因。

●回転軸、センサーなどに強い力を加えない。

故障、変形の原因。

●異常時（こげくさい・本体から煙がでるなど）は、**取消**を押し、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。

●連続運転は定格時間以内にし、くり返し使うときは30分以上、間隔をあける。

故障の原因。

●カラ運転はしない。

故障やカップの変色の原因。

●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。

●食器洗浄機や食器乾燥器などを使ったり、煮沸しない。

変形や破損の原因。

●ふたの割れ防止のため、次のような使用はしない。

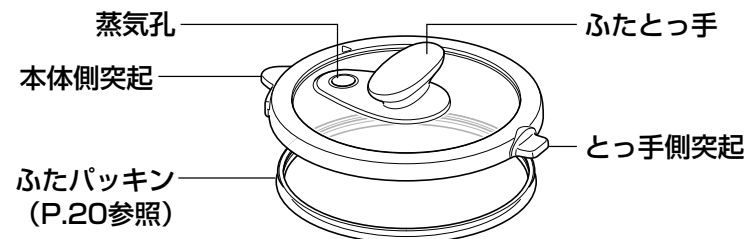
- ・局部的に熱を加えない。
- ・直火をあてない。
- ・強い衝撃を与えない。
- ・急激に冷やさない。
- ・傷をつけない（磨き粉・金属たわしでのお手入れはしない）。

●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」に記載のタイガーお客様相談窓口までお申し込みください。

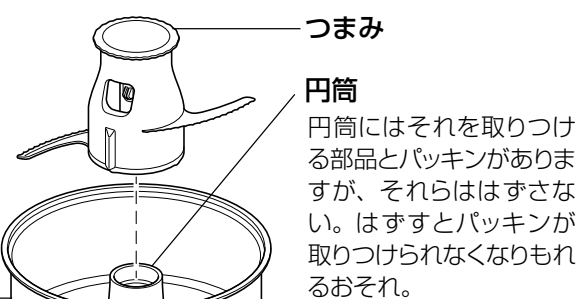
各部のなまえと付属品

箱をあけたら、まず確認しましょう!

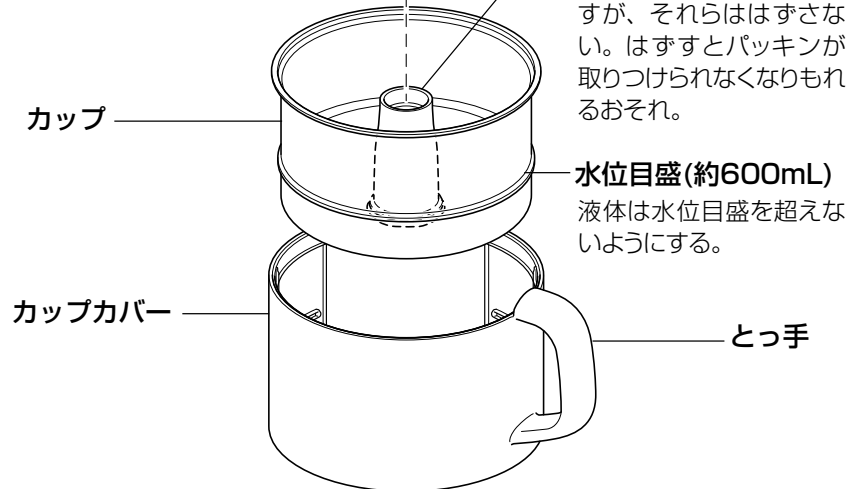
ふた



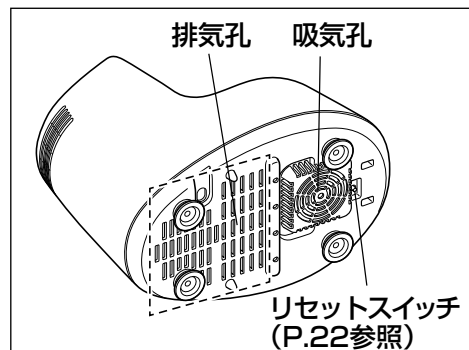
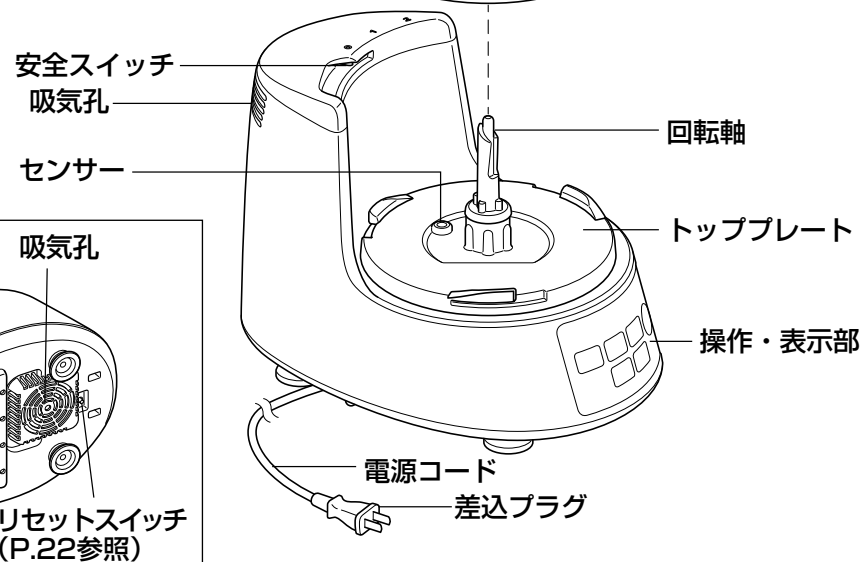
チョッパーカッター



カップセット

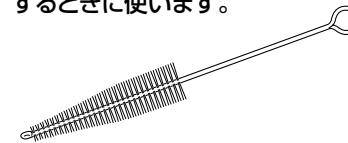


本体



付属品の確認

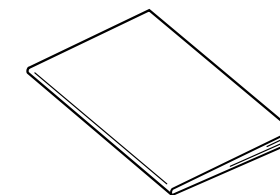
カッターブラシ
チョッパーカッターの内側をお手入れするときに使います。



レードル



COOK BOOK (クックブック)



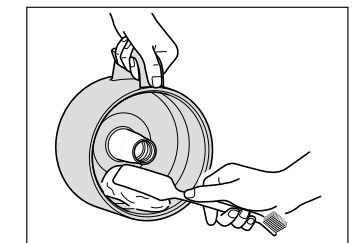
ヘラつきブラシ

ブラシ
チョッパーをお手入れするときに使います。

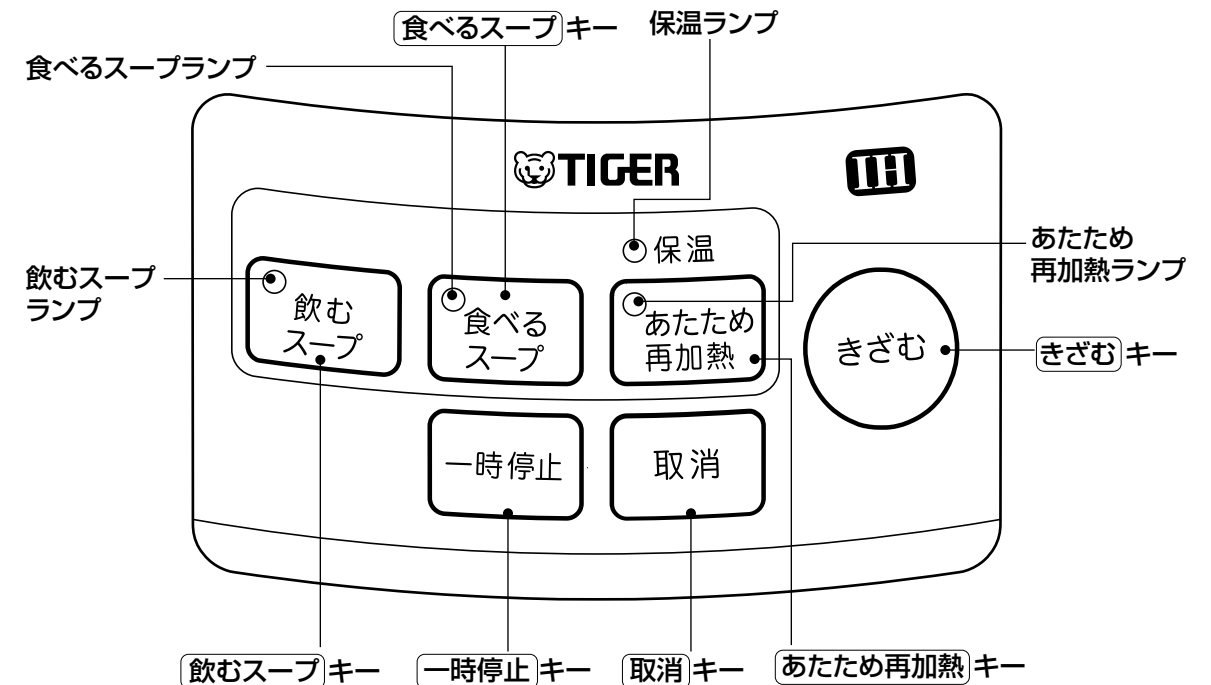


ヘラ

調理物を取り出すときなどに使います。



操作・表示部



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.19
ふたパッキンが正しくセットされているか確認する→P.20

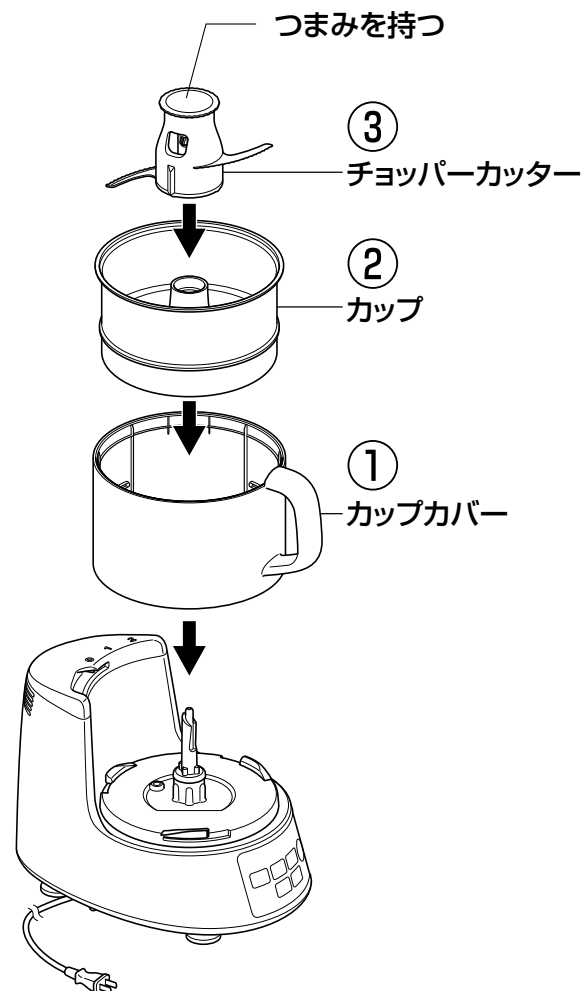
音について

通電中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「ブーン」という音 (ファンが作動している音)
- 「ジーツ」や「チリリリ…」という音 (IHが作動している音)

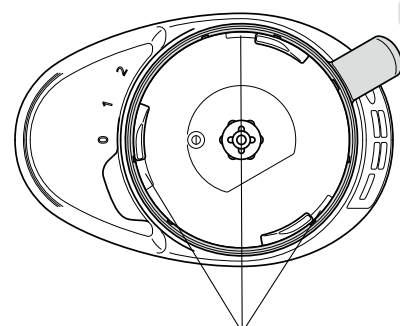
各部のセットのしかた、はずしかた

カップカバー・カップ・チョッパーカッターを本体にセットする

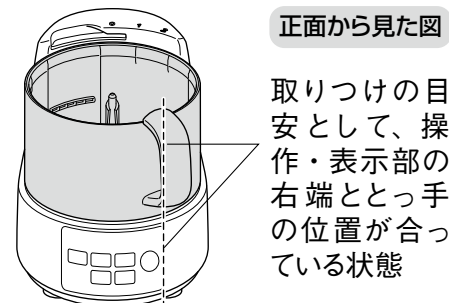


① 本体にカップカバーを取りつける。

真上から見た図



本体のトップレートの凹部とカップカバーのツメが3か所ともきっちりはまる位置に取りつける。



取りつけの目安として、操作・表示部の右端ととっ手の位置が合っている状態

② カップをカップカバーにカチッと音がするまではめ込む。

③ チョッパーカッターのつまみを持ってカップ中央の円筒にはめ込む。はめ込みながら軽く回してカップの底にきっちりおさまるように取りつける。

※チョッパーカッターの取り付け、取りはずしは必ずつまみを持って行う。

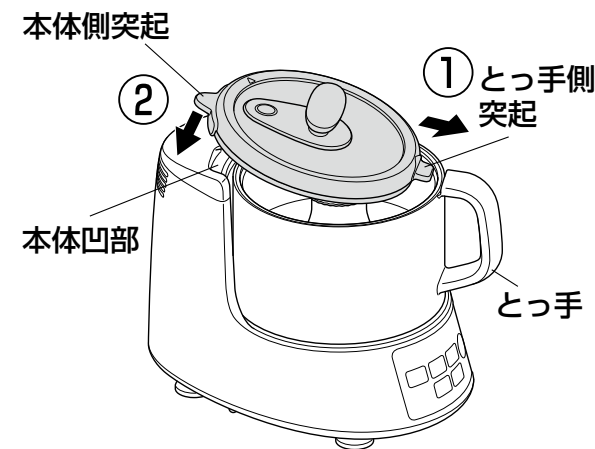
ご注意

◆必ず、先にカップカバー、カップの順に本体にセットし、つぎにチョッパーカッターを取りつけてから、材料を入れる。

以下のように行った場合、チョッパーカッターが浮いた状態になり、故障や破損の原因。

- ・材料をカップに入れた後で、チョッパーカッターを取りつけた場合
- ・チョッパーカッターと材料の入ったカップを本体に取りつけた場合

ふたを本体にセットする

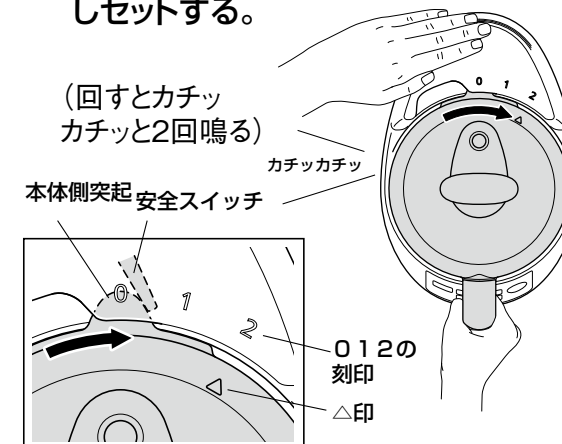


※ふたをセットする前にふたパッキンが正しく取り付けられているかどうか確認する。(→P.20参照)

① ふたのとっ手側突起をとっ手上部の穴にはめ込む。

② ふたの本体側突起を本体凹部にのせる。

③ カップカバーのとっ手を持ち、本体を押さえながら、ふたの△印が本体の2の刻印と合う位置までゆっくり回しセットする。



安全スイッチが本体側突起に押されて運転が可能になる。

本体からふたのみをはずす

カップカバーのとっ手を持ち、本体を押さえながら、ふたの△印が1の刻印と合う位置までゆっくり回しはずす。

(回すとカチッと1回鳴る)



※カップセットを本体からはずさずにふたのみをはずすときに行います。

ご注意

◆ふたを取りつけずに、また正しく取り付けられていない状態で運転を再開すると「ビビビ」と鳴ってお知らせし、運転しません。ふたを正しく取りつけて行ってください。

本体からカップセットをはずす

カップセットごとにはずすときは、カップカバーのとっ手を持ち、本体を押さえながら△印が0の刻印と合う位置までゆっくり回してはずす。

(2から0まで回すとカチッカチッと2回鳴る。1から0まで回すとカチッと1回鳴る)



「飲むスープ」をつくる

◆各部のセットのしかた、はずしかた→P.10・11参照

1 材料を準備（下ごしらえ）し、チョッパーカッターが取り付けられたカップに入れる。



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。
- 材料は付属のクックブックを参考に記載された大きさにカットする。
- 冷凍された食材は、解凍してから使う。
- 水は約10～20度のものを使う。
- 禁止材料→P.18

ご注意

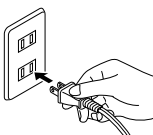
- ◆牛乳、生クリームなどの油脂分の多いものは運転終了後、保温になってから入れる。→「牛乳や生クリームを入れて仕あげるとき」P.13参照
- ◆液体は必ず150mL以上入れ、液体は水位目盛を超えないようにする。
- ◆お湯は使用しない。ふきこぼれてやけどの原因。

2 ふたを本体にセットする。→P.11

ご注意

- ◆ふたを取りつけずに、また正しく取り付けられていない状態で通電し、キーを押すと「ピピピ」と鳴ってお知らせし、運転しません。ふたを正しく取りつけて行ってください。→P.11

3 差込プラグをコンセントに差し込む。

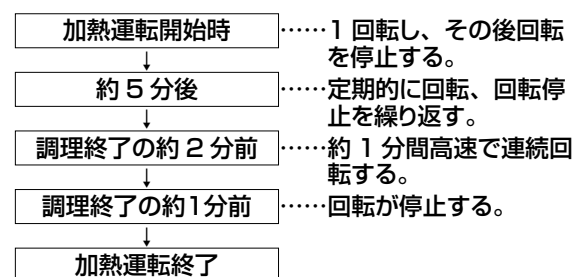


4 「飲むスープ」を押す。



飲むスープランプが点灯し、加熱運転を開始します。

飲むスープの加熱運転工程（約30分間）



ご注意

- ◆かたい材料を使うときは、「飲むスープ」を押す前に液体以外の材料をカップに入れ、本体を押さながら「きざむ」を約1秒間隔で押したり、はなしたりして細かくする。
- ◆調理中は蒸気孔から蒸気が出るので注意する。特に回転のし始めは勢いよく蒸気が吹き出るので顔や手を近づけない。やけどのおそれ。
- ◆運転中に「取消」を押さない。押すとリセットされ「飲むスープ」を押しなおしても運転開始時に戻って加熱されることになるため。

途中で材料を追加するとき

① 一時停止を押し、ふたをはずす。



ご注意

- ◆材料を追加するときは、カップセットやチョッパーカッターをはずさない。チョッパーカッターが浮いた状態で軸のみが回転し、故障の原因。

② 材料を追加後、ふたをセットして「飲むスープ」を再度押して運転を続ける。



ふたを本体にセットする→P.11

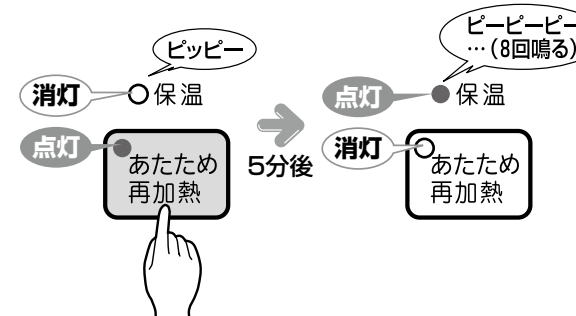
5 運転が終了すると（約30分後）自動で保温に切り替わる。

（できあがりの温度：約90度以上）
（保温時の温度：約70度以上）
保温中にふたをはずすと、保温ランプが点滅し、本体にセットし直すと点灯する。保温は約1時間続き、その後通電が切れ、保温ランプが消灯する。



- 牛乳や生クリームなどを入れて仕あげるとき
- 保温中のスープをあたため直すとき

保温になってからふたをはずし、牛乳や生クリームなどを入れる。ふたを本体にセットし「あたため再加熱」を押す。（約5分間加熱）
保温中のスープをあたため直すときは「あたため再加熱」を押す。（約5分間加熱）

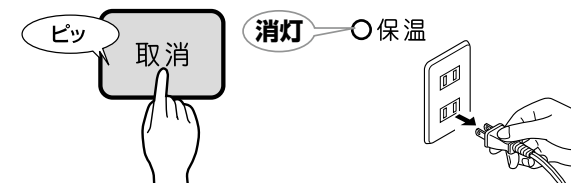


約30秒間回転して加熱を続け、約4分30秒後に保温に切り替わる。保温は約1時間続き、その後通電が切れ、保温ランプが消灯する。

ご注意

- ◆「あたため再加熱」を押す前に「取消」を押さない。再度「あたため再加熱」を押した場合は回転しないので加熱終了後、レードルでまぜてください。
- ◆冷めたスープは「あたため再加熱」できません。

6 できあがったら「取消」を押し、差込プラグを抜く。



ご注意

- ◆「取消」を押したあとに「きざむ」を押さない。チョッパーカッターが回転してカップ内のスープが蒸気孔から吹き出して、やけどをするおそれ。

7 ふたをはずし、付属のレードルですくい出す。

本体からふたのみをはずす→P.11
本体からカップセットをはずす→P.11
液体調理物を作ったときは→P.18
調理したものはやめに食べましょう→P.18

ご注意

- ◆本体やふた、カップセット（とっ手、ふたとっ手を除く）は熱くなっているので手をふれない。
- ◆レードルですくうときはチョッパーカッターに注意して行う。
- ◆カップセットをはずしたときに、トッププレートに水滴がついていることがありますが故障ではありません。トッププレートが冷えてからふきとる。

「食べるスープ」をつくる

◆各部のセットのしかた、はずしかた→P.10・11参照

1

材料を準備（下ごしらえ）し、チョッパーカッターが取り付けられたカップに入れる。



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。
- 材料は付属のクックブックを参考に記載された大きさにカットする。
- 冷凍された食材は、解凍してから使う。
- 水は約10～20度のものを使う。
- 禁止材料→P.18

ご注意

- ◆牛乳、生クリームなどの油脂分の多いものは運転終了後、保温になってから入れる。→「牛乳や生クリームを入れて仕あげるとき」P.15参照
- ◆液体は必ず150mL以上入れ、液体は水位目盛を超えないようにする。
- ◆お湯は使用しない。ふきこぼれてやけどの原因。

2

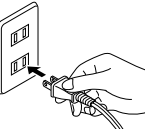
ふたを本体にセットする。
→P.11

ご注意

- ◆ふたを取りつけずに、また正しく取り付けられていない状態で通電し、キーを押すと「ピピピ」と鳴ってお知らせし、運転しません。ふたを正しく取りつけて行ってください。→P.11

3

差込プラグをコンセントに差し込む。

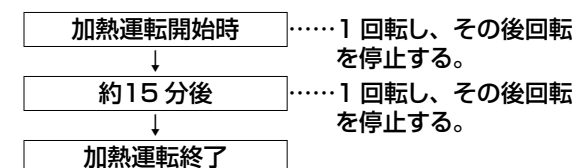


4

「食べるスープ」を押す。
食べるスープランプが点灯し、加熱運転を開始します。



食べるスープの加熱運転工程(約30分間)



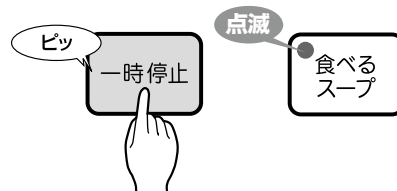
ご注意

- ◆調理中は蒸気孔から蒸気が出るので注意する。特に回転のし始めは勢いよく蒸気が吹き出るので顔や手を近づけない。やけどのおそれ。
- ◆運転中に「取消」を押さない。押すとリセットされ「食べるスープ」を押しなおしても運転開始時に戻って加熱されることになるため。

途中で材料を追加するとき

①

一時停止を押し、ふたをはずす。



ご注意

- ◆材料を追加するときは、カップセットやチョッパーカッターをはずさない。チョッパーカッターが浮いた状態で軸のみが回転し、故障の原因。

②

材料を追加後、ふたをセットして**「食べるスープ」**を再度押して運転を続ける。



ふたを本体にセットする→P.11

5

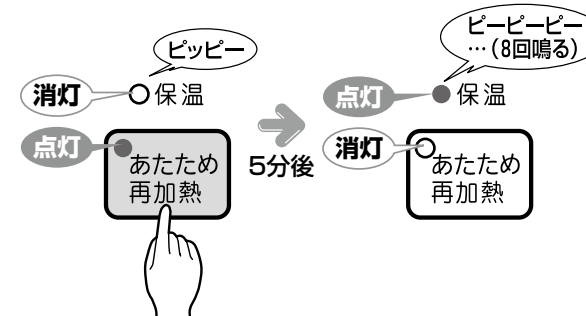
運転が終了すると（約30分後）自動で保温に切り替わる。

（できあがりの温度：約90度以上）
（保温時の温度：約70度以上）
保温中にふたをはずすと、保温ランプが点滅し、本体にセットし直すと点灯する。保温は約1時間続き、その後通電が切れ、保温ランプが消灯する。



- 牛乳や生クリームなどを入れて仕あげるとき
- 保温中のスープをあたため直すとき

保温になってからふたをはずし、牛乳や生クリームなどを入れる。ふたを本体にセットし**「あたため再加熱」**を押す。（約5分間加熱）
保温中のスープをあたため直すときは**「あたため再加熱」**を押す。（約5分間加熱）



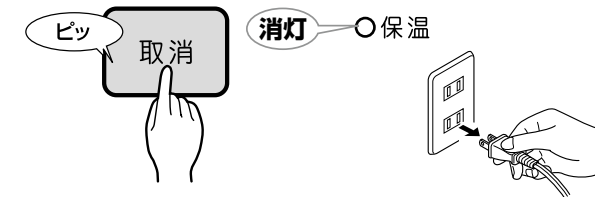
約5分間加熱を続け、その後保温に切り替わる。保温は約1時間続き、その後通電が切れ、保温ランプが消灯する。

ご注意

- ◆「食べるスープ」設定時の「あたため再加熱」は回転しません。
- ◆冷めたスープは「あたため再加熱」できません。

6

できあがったら**「取消」**を押し、差込プラグを抜く。



ご注意

- ◆「取消」を押したあとに**「きざむ」**を押さない。チョッパーカッターが回転してカップ内のスープが蒸気孔から吹き出して、やけどをするおそれ。

7

ふたをはずし、付属のレードルですくい出す。
本体からふたのみをはずす→P.11
本体からカップセットをはずす→P.11
液体調理物を作ったときは→P.18
調理したものはやめに食べましょう→P.18

ご注意

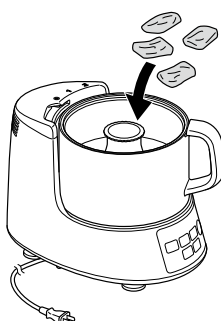
- ◆本体やふた、カップセット（とっ手、ふたとっ手を除く）は熱くなっているので手をふれない。
- ◆レードルですくうときはチョッパーカッターに注意して行う。
- ◆カップセットをはずしたときに、トッププレートに水滴がついていることがあります。故障ではありません。トッププレートが冷えてからふきとる。

お料理の下ごしらえをする(きざむ・すりつぶす)

◆各部のセットのしかた、はずしかた→P.10・11 参照

1

材料を準備
(下ごしらえ)
し、チョッパー
カッターが取
りつけられた
カップに入れ
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。
 - 材料は P.17 のメニュー、付属のクックブックを参考に記載された大きさにカットする。
 - 冷凍された食材は、解凍してから使う。
 - 水は約10～20度のものを使う。
 - 禁止材料→P.18

2

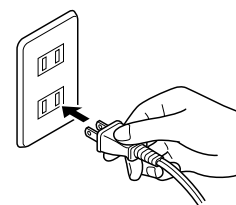
ふたを本体にセットする。
→P.11

ご注意

◆ふたを取りつけずに、また正しく取り付けられていない状態で通電し、キーを押すと「ピピピ」と鳴ってお知らせし、運転しません。ふたを正しく取りつけて行ってください。→P.11

3

差込プラグをコンセントに差し込む。



4

本体を押さえながら **きざむ** を押す。

押している間はチョッパーカッターが回転し、はなすと回転が止まります。

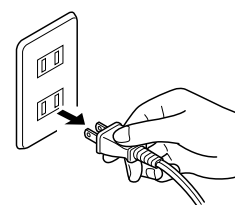


きざむ

押したり、はなしたりして、材料の状態を確認しながら、運転時間を調整してください。

5

できあがったら差込プラグを抜く。



6

ふた、チョッパーカッターをはずし、付属のレードルやヘラですくい出す。

本体からふたをはずす→P.11
本体からカップセットをはずす→P.11
液体調理物を作ったとき→P.18
調理したものはやめに食べましょう→P.18

メニュー (目安)						
材料	1回の 最大量 (約)	1回の 最小量 (約)	運転時間 (秒)		下ごしらえのしかた 調理のポイント	
			最大量 (約)	最小量 (約)		
きざむ	玉ねぎ	650g	50g	5	3	皮をむき、上下を切り落とし、2～3cm角に切る。途中でカップ側面についた材料をヘラなどで落とす。
	たくあん	400g	50g	3	3	2～3cm角に切る。
	にんにく	400g	50g	10	5	皮をむいて小片に分け、薄皮をむく。
	ピーナッツ	260g	50g	10	5	薄皮をむく。
	パセリ	40g	10g	10	5	茎を取って、水分をよくふき取る。
	食パン (6枚切り)	3枚	1/2枚	15	5	みみを取り、8等分くらいにちぎる。
ミンチ	牛肉 (ブロック)・ 豚肉 (ブロック)	260g	100g	10	5	骨・皮・筋を取り除き、2cm角に切る。
	牛肉 (切り落とし)	400g	100g	10	5	筋を取り除き、2cm角に切る。
	豚肉 (切り落とし)	500g	100g	10	5	筋を取り除き、2cm角に切る。
	鶏もも肉	400g	100g	15	5	骨・皮・筋を取り除き、2cm角に切る。
	ささみ	650g	100g	10	5	筋を取り除き、2cm角に切る。
	白身魚 (たら)	400g	100g	30	20	骨・皮を取り除き、2cm角に切る。
すりつぶす	いわし (15cm以下)	400g	100g	15	10	頭・内臓・ヒレ・うろこ・皮・かたい骨を取り除き、2cm角に切る。
	えび	550g	100g	30	15	殻・わた・足を取り除き、2cm角に切る。 (きざむ)を約1秒間隔で押したりはなしたりして運転する。
	いりごま	400g	13g	10	5	—
	煮干し	60g		30		フライパンで乾煎りして水分を飛ばす。 頭・わたを取り除き、2～3cmの長さに切る。
	にんじん (ゆで)	400g	100g	40	20	2cm角に切り、ゆでる。途中でカップ側面についた材料をヘラなどで落とす。
	かぼちゃ (ゆで)	400g	100g	40	20	皮をむき、2cm角に切り、ゆでる。
	ゆで大豆	240g		30		指でつぶせるまで煮る。途中でカップ側面についた材料をヘラなどで落とす。
	ふりかけ	煮干し	60g	15		煮干しは、フライパンで乾煎りして水分を飛ばし、頭・わたを取り除き、2～3cmの長さに切る。
		いりごま	20g			
		干しえび	20g			
		塩	少々			
ペースト	ピーナッツ	300g		90		薄皮をむく。
液体	ジュース	600mL	150mL	60～30		—

※液体の最大量は、カップの水位目盛までです。 ※食材の時期により、運転時間が前後することがあります。
※量が多いときは、何回かに分けて調理してください。

おいしく調理するためのコツとご注意

必ず調理容量を守りましょう。

くり返し使用する場合は 30 分以上間隔をあけましょう。「きざむ」の場合は 1 回の最大連続使用時間は約 30 分)

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、密封容器に移して冷蔵庫で保存するなど、はやめに使いきりましょう。

また保存していたスープをあたため直すときは、なべなどに移し火にかけてあたため直してください。

禁止材料

下記のような材料を調理しない。故障の原因。

禁止材料	禁止理由
かたいもの コーヒー豆、乾燥大豆、スジ肉、だし昆布、棒だら、冷凍した食品・氷、するめ、脂身の多い肉、乾燥したパン、干しいたけなど	故障の原因になるため。
強粘りも気のもの 納豆、長芋、じゃがいも、つくね芋、いちよう芋、アロエ など	調理物がもれるため。
いかのみでの使用	カップの側面にはりつき、うまく調理できないため。 いかは、他のやわらかい材料とまぜて調理する。

「きざむ」を使用中に材料がカップの側面にはりついたとき

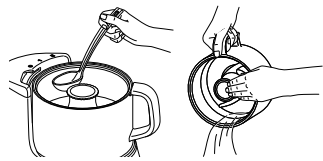
- ①「きざむ」から指をはなし、差込プラグをコンセントから抜く。
- ②回転が止まってからふたをはずす。
- ③カップ側面やチョッパーカッターについた材料をヘラなどで落とす。再度ふたをセットして差込プラグを差し込んで「きざむ」を押す。

クックブックに記載以外のスープを作るとき

- ◆材料・分量・下ごしらえが適切でないと、ふきこぼれや激しい振動を起こすおそれ。必ずようすを見ながら行う。
- ◆蒸気孔付近からふきこぼれた調理物は運転終了までふれない。やけどのおそれ。次回行うときは分量を減らす。
- ◆激しく振動するときは「取消」を押す。材料を細かくするためにカップカバーのとっ手を押さえながら「きざむ」を押す。振動が小さくなったらはなし、「飲むスープ」または「食べるスープ」を押す。

液体調理物を作ったとき

スープ・ジュースなどの液体調理物を作ったときは、チョッパーカッターに注意しながら付属のレードルですくい出す。すくい切れない量になったときは、本体からカップセットをはずし(→P.11)、チョッパーカッターのつまみを押さえて液体を注ぎきった後、チョッパーカッターをはずす。



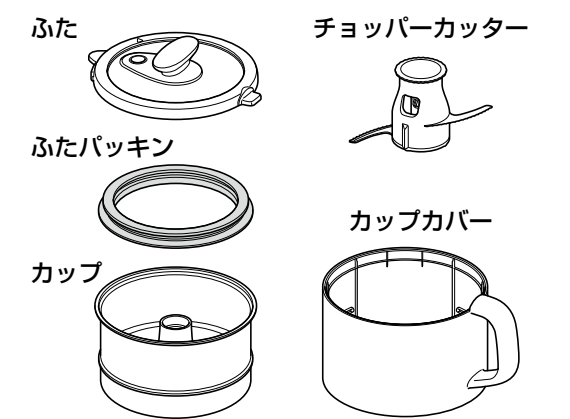
液体を注ぐ前にチョッパーカッターをはずすと、チョッパーカッターからしたたった液体がカップ中央の円筒に入り、もれるおそれ。またチョッパーカッターのつまみを押さえずに注ぐと、カップやチョッパーカッターがはずれ落ちてやけどやけが、破損のおそれ。

ご注意

- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かない。テーブルが汚れるおそれ。
- ◆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。
- ◆材料をカップに入れてから、チョッパーカッターをセットしない。また、チョッパーカッターと材料の入ったカップを、本体にセットしない。→P.10
- ◆回転中にふたをはずさない。けがのおそれ。
- ◆チョッパーカッターを無理に引っばってははずさない。カッターについた調理物をヘラなどで取り除いてからはずす。調理物が飛び散ったり、けがのおそれ。

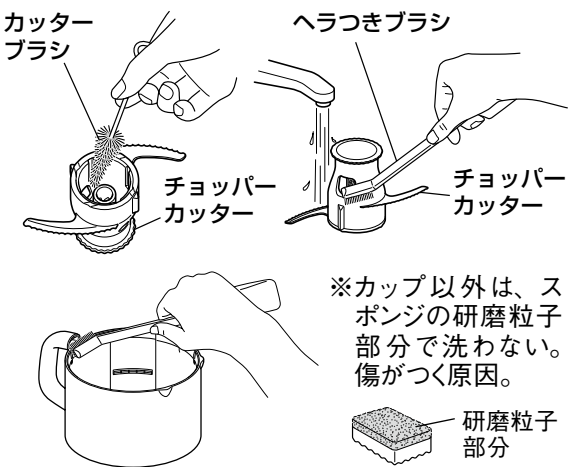
お手入れする

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。

※チョッパーカッターは付属のヘラつきブラシなどで洗う。
※底部やくぼみに調理物がたまった場合はカッターブラシやヘラつきブラシで取り除く。



- 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わない。 ◆チョッパーカッターは、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。さびたり、調理物の色がついて残るおそれ。
- ◆本体は、水につけたり、水をかけたりしない。

- ◆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、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。

汚れるたびにお手入れする部品・箇所



本体

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

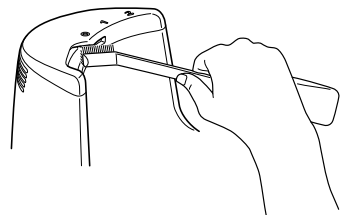
差込プラグ

乾いた布でふく。

安全スイッチ部分のお手入れ

安全スイッチ部分に調理物がはさまった場合はヘラつきブラシで取り除く。

※必ず差込プラグを抜いてから行う。水は使わない。



お手入れする

肉や魚などを調理して、においが残ったときは
チョッパーカッター・カップの
においを取り除く

- ① P.19の要領でお手入れする。
- ② スライスしたレモン、またはクエン酸（約10g）を入れた水（ぬるま湯）に、しばらくつけておく。
- ③ P.19の要領でお手入れする。

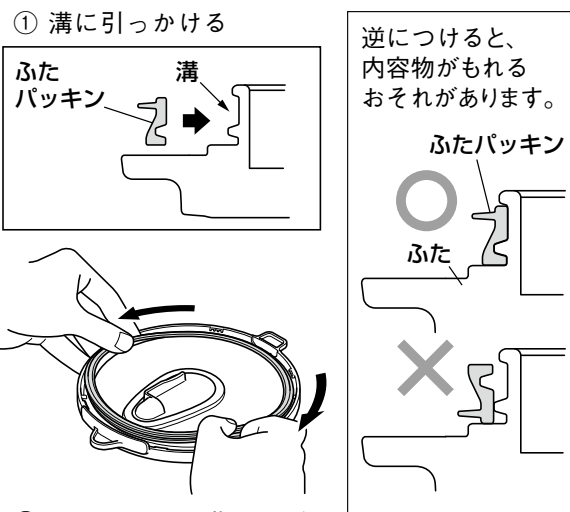
カップ内側の変色や
カラ運転をしたときの
カップのこげつきを取り除く

- ① P.19の要領でお手入れする。
- ② 本体にカップセットとチョッパーカッターをセットし、クエン酸（約10g）を入れた水を水位目盛まで入れる。
- ③ ふたを本体にセットし、差込プラグをコンセントに差し込んで「食べるスープ」を押す。
- ④ 運転が終了して保温に切り替わると「取消」を押し、差込プラグを抜く。
- ⑤ P.19の要領でお手入れする。
※カラ運転したときのカップ底裏面の変色は取れません。

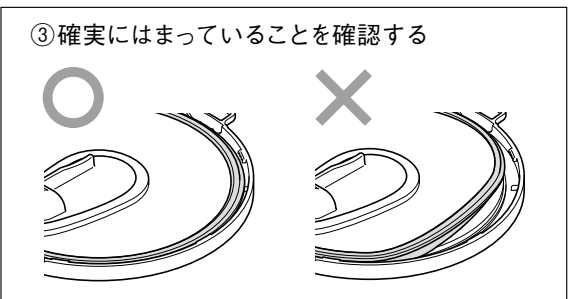
ふたパッキンの着脱方法

ふたパッキンは、はずしてお手入れできます。

ふたパッキンをはずしたり、ふたパッキンがズレたりしたときは、ふたパッキンの方向に注意してきっちりはめ込む。



② ふたパッキンを指でなぞるように溝にはめ込む



長期間使わないとき

- ① P.19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。

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。 運転が止まる。	▶ 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。	▶ 12・14・16
	▶ カップセットやチョッパーカッター、ふた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。	▶ 10・11
	▶ 材料が引っかかかっていませんか。	▶ 引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	▶ 18
	▶ カラ運転をしていませんか。	▶ カップがこげついたときはお手入れをしてから使う。	▶ 20・22
運転しない。 うまく調理できない。	▶ トッププレートとカップ底裏面に金属物や食品カス、汚れが付着していませんか。	▶ きれいに取り除く。	▶ 19
使用中に運転が止まる。 (モーターの保護装置が働いた)	▶ 禁止材料が入っていませんか。	▶ 禁止材料を取り除く。	▶ 18・22
	▶ 材料を入れすぎていませんか。	▶ 材料を減らす。	▶ 12・14・17・18・22
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ときは、30分以上、間隔をあけてから使う。	▶ 18・22
	▶ 材料を入れすぎていませんか。	▶ 材料を減らす。	▶ 12・14・17・18・22
調理物がもれる。	▶ カップセット・チョッパーカッター・ふたパッキンが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。	▶ 10・20
	▶ 禁止材料が入っていませんか。	▶ 禁止材料を取り除く。	▶ 18
	▶ 液体が入ったまま、チョッパーカッターをはずしていませんか。	▶ 液体をすべて取り出した後、チョッパーカッターをはずす。	▶ 18
調理物がこげついたり煮つまる。	▶ 材料が少なすぎませんか。	▶ 最小容量150mL以上で使う。	▶ 12・14・17
カラ回りする。 振動が大きい。	▶ 材料が多すぎたり、少なすぎたりしていませんか。	▶ 材料を適切な量にする。	▶ 12・14・17・18
	▶ 材料が大きすぎませんか。	▶ 小さく切り直す。	▶ 12・14・16・17
	▶ チョッパーカッター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。	▶ 10
	▶ 材料が引っかかかっていませんか。	▶ 引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	▶ 18
回転が遅く、音がいつもより大きい。	▶ ファンやIHが作動している音で異常ではありません。		▶ 9
通電中に「ブーン」や「ジーッ」「チリリ…」という音がする。	▶ 「飲むスープ」、「食べるスープ」それぞれ、加熱運転の工程に合わせて回転したり止まったりします。故障ではありません。		▶ 12・14
スープの調理時 回転したり止まったりする。	▶ 使いはじめのうちは、樹脂などのに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。		
樹脂や金属がこすれたようににおいがする。	▶ 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。		
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある。			

※カップの中の材料を減らしたり、取り出したり、引っかかっている材料を取り除くときは、必ず「きざむ」から手を離し、または「取消」を押しして運転を止め、差込プラグを抜いてから行う。

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。

◆ふたパッキン（消耗品）

汚れやにおいがひどくなったり、破損したときは、上記でお申し込みください。

◆ふた・チョッパーカッター・カップ・カップ

カバー・ヘラつきブラシ・カッターブラシ・レードル（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。

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 **取消**を押してから差込プラグを抜く。

② カップセット・ふたを本体からはずす。

本体からカップセットをはずす
→P.11

③ リセットスイッチ（本体底面）を押す。

リセットスイッチ

④ 材料を約半分に減らす。

※チョッパー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。



⑤ カップセット・ふたをセットし直し、再び運転する。→P.10

※チョッパーカッターがきちんとセットされているか確認する。

※チョッパーカッターの下に、材料をはさみ込まないように注意する。

※運転しても、すぐ停止する場合は、①～④を再度行う。

※運転しない場合、30分以上たってから運転する。

※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、故障のおそれがあります。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て修理をご依頼ください。

カラ運転をして運転が止まったときは

最小量150 mL 以下やカラのまま運転すると煮つまったり、こげついて運転が止まります。以下の要領でお手入れし、調理容量を守って使用してください。

① **取消**を押してから差込プラグを抜く。

② カップセット・ふたを本体からはずす。

本体からカップセットをはずす→P.11

③ こげついたカップをはずしてお手入れする。
→P.21

④ 適切な量を入れて運転する。

仕様

*1 おおよその数値です。 *2 (きざむ)・無負荷時

電源	100V 50-60Hz	外形寸法*1 (cm)	幅	19.2
消費電力 (W)	IHヒーター		奥行	30.5
	モーター		高さ	24.9
定格時間 (分)	30	質量*1 (kg)		3.4
回転数*1 (rpm)	2850 *2	コードの長さ*1 (m)		1.0
カップ容量*1 (mL)	液体最大600			

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.21「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」「カラ運転をして運転が止まったときは」→P.22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 IHスूपブロッカ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。

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

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合は
こちらへ

有料でご案内させていただきます。 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>