TIGER
タイガー魔法瓶

品 番
SKZ-Y型

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。

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
はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき …… 6

使いかた
ミキサーを使って、ジュースやスープを作る …… 8
レシピ …… 12
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

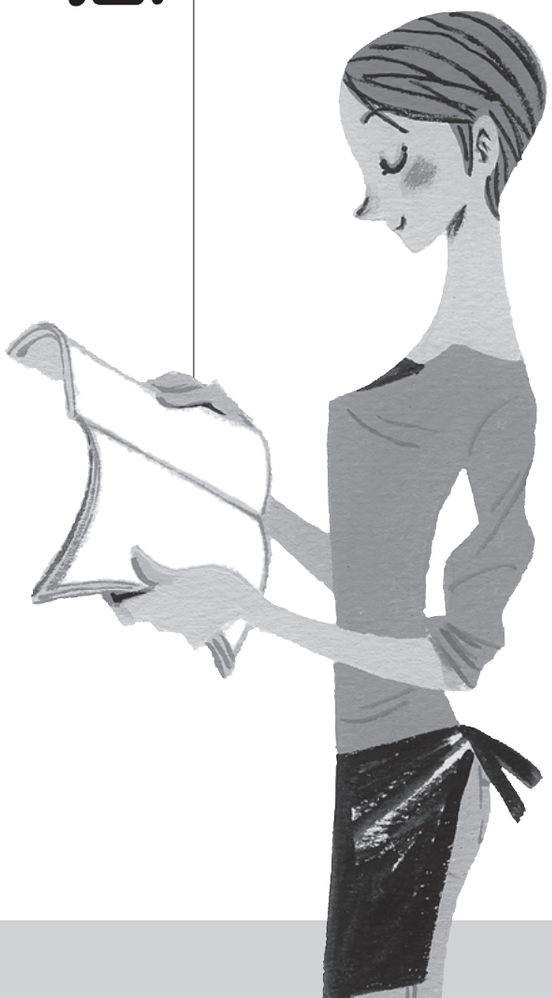


ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

日本国内 100V 専用
交流 100V 以外の電源では使用できません。

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、
必ずお守りください。



◆ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
◆本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、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

改造はしない。
修理技術者以外の人は、
分解したり、修理をしない。
分解禁止
火災・感電・けがの原因。

交流100V以外では使わない。
(日本国内100V専用)
禁止
火災・感電の原因。

電源コードは、
破損したまま使わない。
また、電源コードを傷つけない。
禁止
(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
必ず実施
火災の原因。

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
必ず実施
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
禁止
感電・ショート・発火の原因。

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
ぬれ手禁止
感電やけがをするおそれ。

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
禁止
やけど・感電・けがをするおそれ。

本体は水につけたり、水をかけたりしない。
水ぬれ禁止
ショート・感電・発火のおそれ。

カッターや本体の回転部を露出したままで使わない。
接触禁止
けがのおそれ。



カッターは鋭利なので、直接手を触れない。
接触禁止
けがの原因。

カップの中にスプーン、はしなどを入れて調理しない。
接触禁止
けがや故障のおそれ。

運転中にふたを開けない。
接触禁止
けがをするおそれ。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
必ず実施
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。

安全上のご注意

⚠注意

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

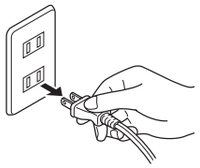
プラグを抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず差込プラグを持って引き抜く。

必ず実施

感電やショートして発火するおそれ。



タコ足配線はしない。

禁止

火災のおそれ。



次のような場所には置かない。使わない。

禁止

- 不安定な所。
- 水や油のかかりやすい所。
- 室温の高い所。
- 火気の近く。
- 湿気の多い所。
- 直射日光が長時間当たる所。
- 人工大理石のテーブルなどの上。
- カーペット・ビニール袋などの上。

ショート・感電・火災・けが・変形・故障のおそれ。

スイッチが切れていることを確かめてから、差込プラグを抜き差しする。

必ず実施

けがの原因。

運転中に、カップ・ふたの取りつけ・取りはずしは行わない。

禁止

けがの原因。

電源コードを本体に巻きつけたまま使わない。また、電源コードをコード収納部に収納したまま（→P.7）使わない。

禁止

電源コードが破損し、火災・感電の原因。

運転中に持ち運びしない。

禁止

けがの原因。

40℃以上の熱い材料は、カップに入れない。

禁止

ふきこぼれによるやけどや、カップの割れによるけがの原因。

カップの最大目盛以上に材料を入れて使わない。

禁止

破損して、けがの原因。

カップは降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしない。

禁止

破損して、けがの原因。

カップを冷凍庫や冷蔵庫に入れない。

禁止

破損して、けがの原因。

カップを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使わない。

禁止

破損して、けがの原因。

変形や破損など、異常があるときは使わない。

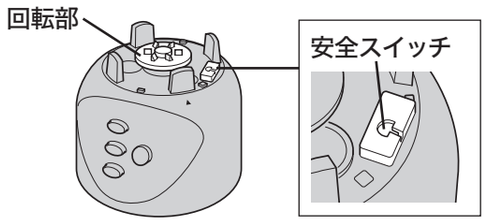
禁止

感電のおそれ。

安全スイッチを押さない。

禁止

回転部が回転し、けがのおそれ。



テーブルの端などで使わない。

禁止

落下して、けが・故障の原因。

倒したり落としたりぶつけたり、強い衝撃を加えない。

禁止

感電・けが・故障・破損の原因。

本体のすき間や穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

禁止

感電や異常動作によるけがのおそれ。

お手入れするときは、「STOP」スイッチを押して差込プラグを抜き、回転が止まってから行う。

必ず実施

けがのおそれ。

本体を丸洗いしたり、本体の内部や底部に水を入れたりしない。

禁止

ショート・感電のおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

●業務用として使わない。

故障の原因。

●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4分ごとに、2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。



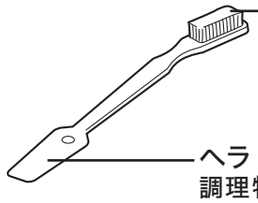
各部のなまえと付属品

箱をあけたら、
まず確認しましょう！



付属品

ヘラつきブラシ



ブラシ
カッターをお手入れするときに使います。

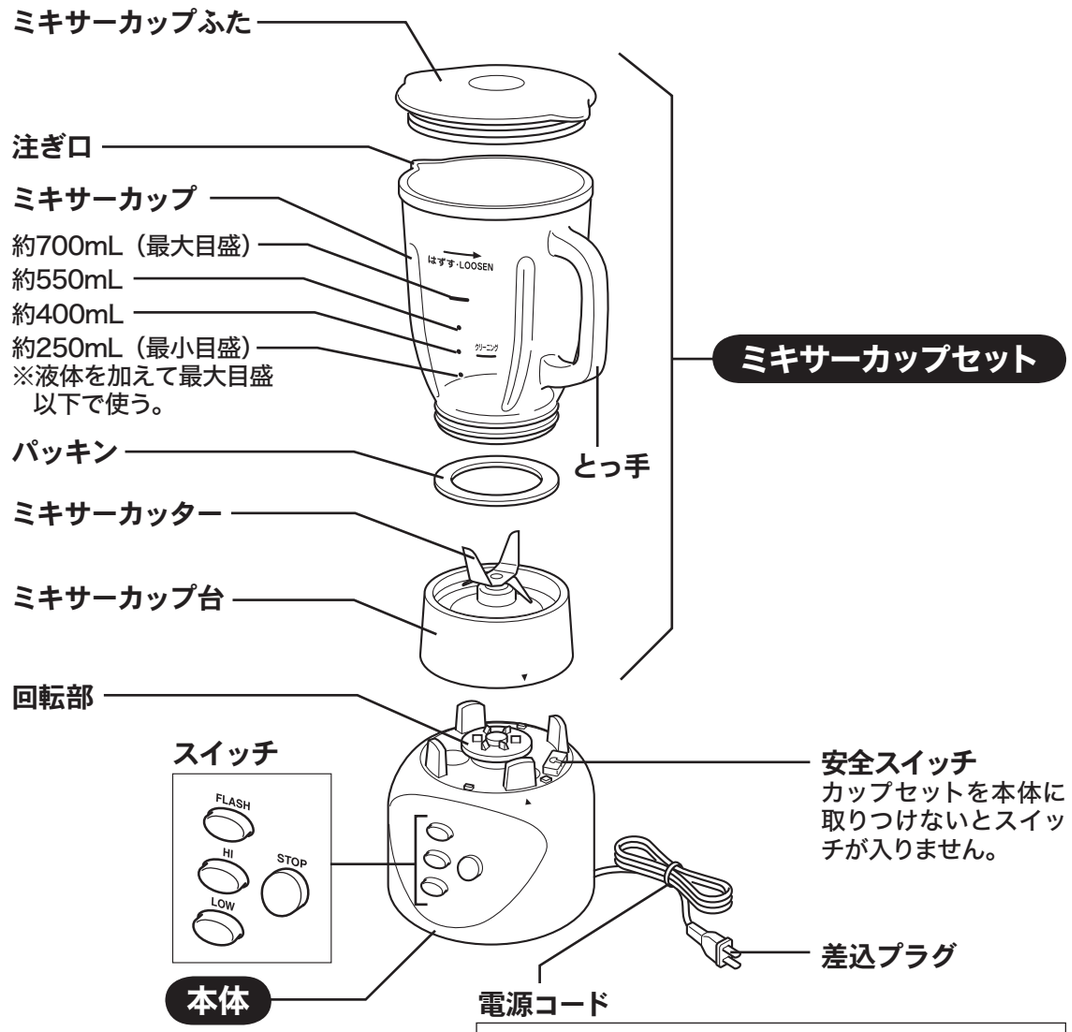
ヘラ
調理物を取り出すときなどに使います。

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

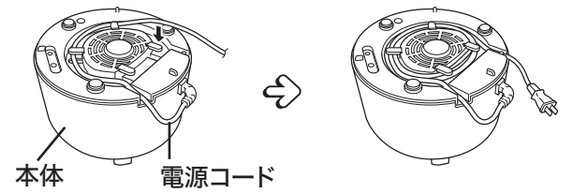
本体以外の部品を、水洗いしてから使う。
→P.15

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。



本体底部に時計回りに巻きつけて収納できます。



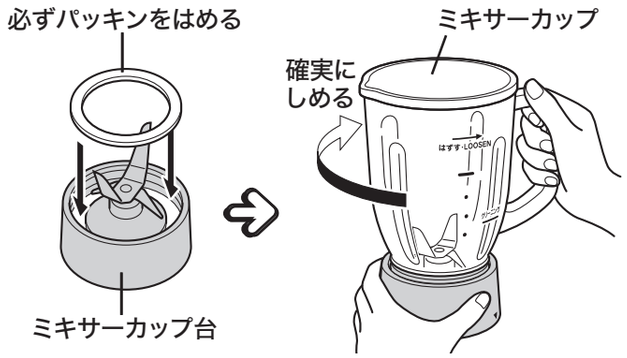
※イラストは、実際の製品の形状とは一部異なる場合があります。

ミキサーを使って、ジュースやスープを作る

フルーツ・野菜のフレッシュジュースや
栄養たっぷりのスープづくりに大活躍！

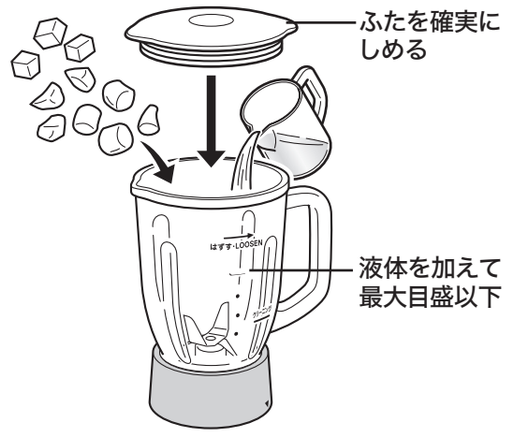


1 ミキサーカップを ミキサーカップ台にセットする。



2 材料を準備(下ごしらえ)し、ミキサーカップに入れて ふたをする。

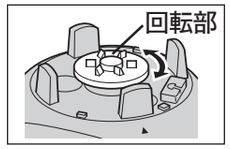
◆材料を入れる順番→**右記**
◆必ず液体(水・牛乳)などを入れる。

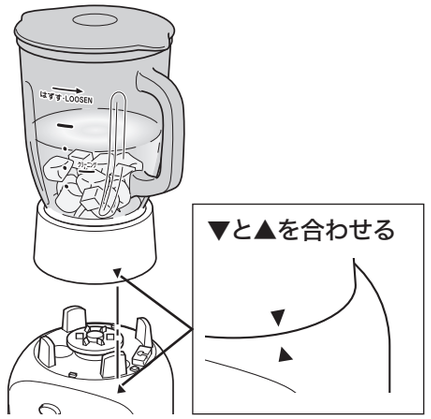


3 ミキサーカップセットを 本体にセットする。

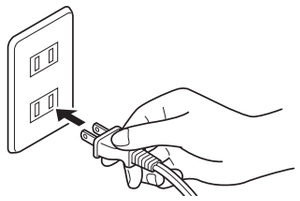
◆「HI」または「LOW」スイッチが押されている場合は、「STOP」スイッチを押す。
◆必ずミキサーカップ台の▼と、本体の▲を合わせ、傾きのないようにセットする。

【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セットする。





4 差込プラグを コンセントに差し込む。



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℃以上の材料は冷ます。

材料を入れる順番

◆「液体」→「やわらかい材料」→「かたい材料」→「角氷(2.5cm角以内)」の順に入れる。
たとえば、にんじん・りんごジュースの場合、牛乳→りんご→にんじん→角氷の順。
◆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。

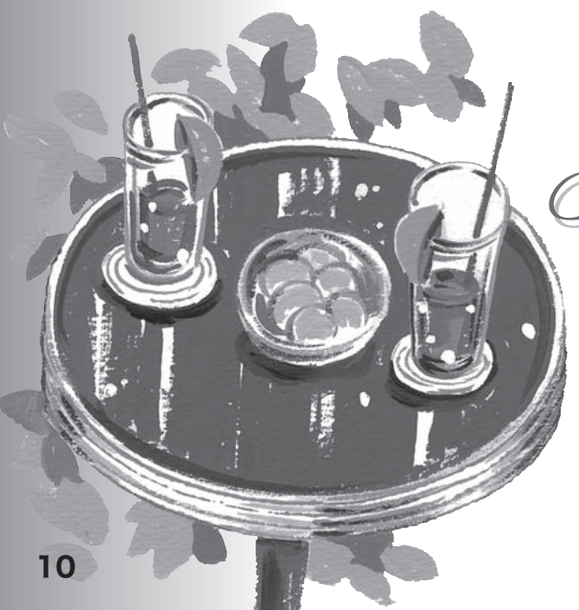
ご注意

◆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。
◆最大目盛(700mL)を超えて、材料を入れない。あふれたり故障するおそれ。
◆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。

ミキサー禁止材料
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)
かたい材料・乾燥した材料 (冷凍食品・かつおぶし・乾燥大豆など)
肉・魚類

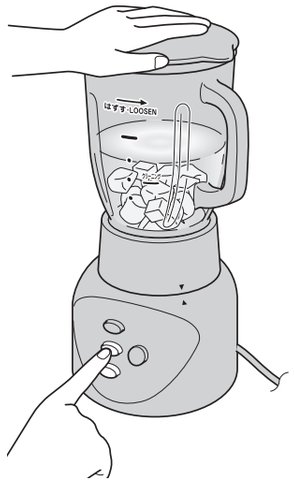
◆ミキサーカッターは、鋭利なので直接手を触れない。

ミキサーを使って、ジュースやスープを作る

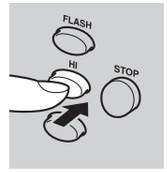


5 ふたを押さえながら、「HI」または「LOW」スイッチを押す。

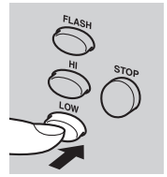
かくはん時間の目安→P.12 〜 14



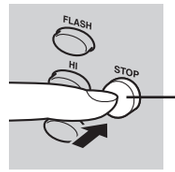
【「HI」のとき】



【「LOW」のとき】



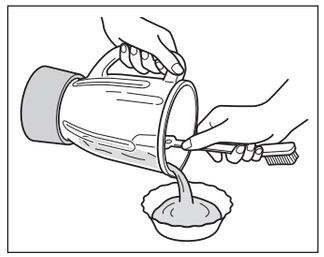
6 できあがったら、「STOP」スイッチを押す。

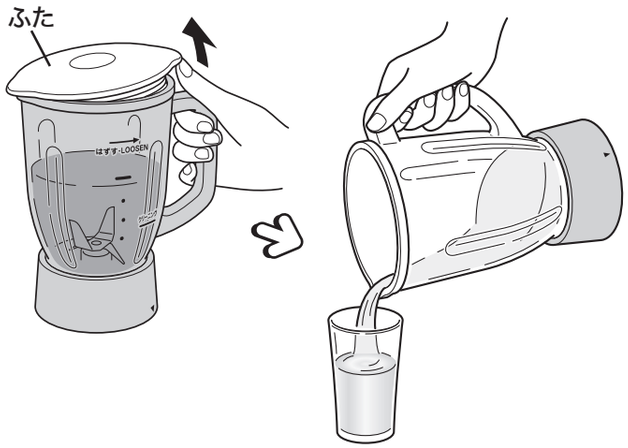


「STOP」スイッチ

7 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、調理物を取り出す。

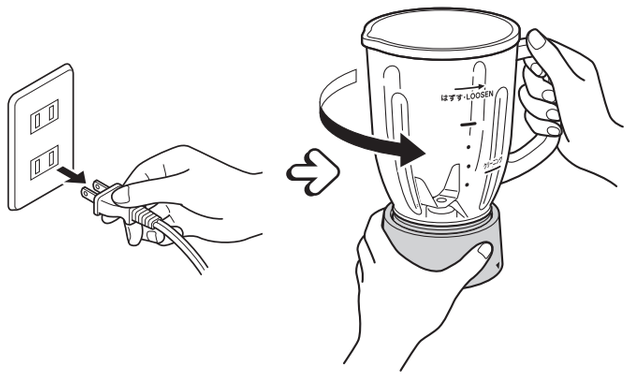
【調理物が取り出しにくいとき】
ヘラつきブラシなどで取り出す。





8 使用後は、差込プラグを抜き、ミキサーカップをはずす。

お手入れのしかた→P.15



使用時間について

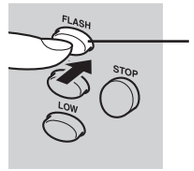
続けて使える時間の合計は4分以内。くり返し使う場合は、2分以上経ってから使う。

材料を途中で加えるとき

「STOP」スイッチを押して、回転が完全に止まってから材料を入れる。

「FLASH」スイッチの使いかた

「FLASH」スイッチを押している間だけ回転します。
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。



「FLASH」スイッチ

ご注意

- ◆必ずふたをし、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。
- ◆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とき・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。
- ◆作ったジュースやスープなどは、できるだけ早めに飲む。

レシピ *RECIPE*

CONTENTS

ジュースメニュー……12・13
デザート系メニュー……14
スープメニュー……14

※必ず記載している分量以下で作ってください。
（量が多い場合、あふれることがあります。）
※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。
※使いかたはP.8 ～ 11をお読みください。

ジュースメニュー



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ミキサーカップセットに入れてください。

健康ジュース

にんじん・りんごジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳…180mL
2. りんご…中1/4個（約50g）
3. にんじん…中1/4個（約50g）
4. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ
・りんごは、皮をむいてしんを取り、2 ～ 3cm角に切る。
・にんじんは皮をむいて1cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分～ 1分30秒



キャベツ・りんご・パイナップルジュース

材料（約2人分）
1. 飲用ヨーグルト…160mL
2. キャベツ…60g
3. パイナップル…40g
4. りんご…中1/4個（約50g）
5. レモン汁…1 ～ 2滴
6. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ
・キャベツはよく洗い、2cm角に切る。
・パイナップルは皮をむき、2 ～ 3cm角に切る。
・りんごは、皮をむいてしんを取り、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分～ 1分30秒

小松菜・りんごジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳…180mL
2. 小松菜…40g
3. りんご…中3/8個（約75g）
4. レモン汁…1 ～ 2滴
5. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ
・小松菜は、よく洗い、2cm角に切る。
・りんごは、皮をむいてしんを取り、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

ピーマンジュース

材料（約2人分）
1. 飲用ヨーグルト…180mL
2. キャベツ…50g
3. ピーマン…2個（約50g）
4. レモン汁…1 ～ 2滴
5. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ キャベツ、ピーマンはよく洗い、2cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分30秒

トマトジュース

材料（約2人分）
1. 冷水…50mL
2. トマト…中1.5個（約200g）
3. レモン汁…1 ～ 2滴
4. 塩…ひとつまみ
5. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ トマトは、よく洗い皮をむき、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「LOW」スイッチで約1分

キャベツ・グレープフルーツジュース

材料（約2人分）
1. 冷水…20mL
2. グレープフルーツ…3/4個（約220g）
3. キャベツ…60g
4. はちみつ…大さじ1/2

下ごしらえ
・キャベツはよく洗い、2cm角に切る。
・グレープフルーツは皮をむいて果肉だけを取り出し、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

生アロエジュース

材料（約2人分）
1. 飲用ヨーグルト…140mL
2. パイナップル…70g
3. 生アロエ…50g
4. オリゴ糖…小さじ1
5. レモン汁…1 ～ 2滴
6. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ
・パイナップルは皮をむき、2 ～ 3cm角に切る。
・生アロエはよく洗い、とげを取って2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

果物ジュース

バナナジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳…180mL
2. バナナ…3/4本（約80g）
3. 黒砂糖（粉末タイプ）…小さじ2
4. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ バナナは皮をむいて1cm幅に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

ミックスジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳…80mL
2. 缶詰のシロップ…大さじ1/2
3. ミカン（缶詰）…40g
4. 黄桃（缶詰）…40g
5. バナナ…1/2本（約50g）
6. りんご…中1/8個（約20g）
7. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ
・バナナは皮をむいて1cm幅に切る。
・黄桃（缶詰）は2 ～ 3cm角に切る。
・りんごは皮をむいてしんを取り、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

豆乳イチゴジュース

材料（約2人分）
1. 豆乳…100mL
2. 牛乳…80mL
3. イチゴ…7個（約100g）
4. オリゴ糖…小さじ1
5. レモン汁…1 ～ 2滴
6. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ イチゴは洗ってへたを取り、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「LOW」スイッチで約1分



おやつ系ジュース

抹茶ジュース

材料（約2人分）
1. 牛乳…160mL
2. 豆乳…120mL
3. 抹茶…小さじ2
4. 黒砂糖（粉末）…大さじ1/2
5. 角氷…3個（約45g）

かくはん時間 「LOW」スイッチで約1分

さつま芋ミルク

材料（約2人分）
1. 牛乳…200mL
2. さつま芋…70g
3. 黒砂糖（粉末タイプ）…大さじ1/2
4. 塩…ひとつまみ
5. 角氷…3個（約45g）

下ごしらえ さつま芋はゆでて皮をむき、2 ～ 3cm角に切る。

かくはん時間 「HI」スイッチで約1分

デザート系メニュー

チーズケーキ

材　料（18cm丸型1個分）

＜クッキー生地＞
グラハムクラッカー…60g
無塩バター…30g

＜チーズケーキ生地＞
クリームチーズ…200g
サワークリーム…40g
砂糖…80g
卵…3個
生クリーム…100mL
レモン皮・汁…1/2個分
コーンスターチ…大さじ1.5

作りかた

＜クッキー生地＞
❶無塩バターは室温に戻してポマード状にする。
❷グラハムクラッカーをビニール袋に入れて細かく砕く。
❸❶と❷をボウルに入れ、よく混ぜる。
❹❸を型の底に敷きこみ、冷蔵庫で冷やしておく。

＜チーズケーキ生地＞
❶クリームチーズは室温に戻してやわらかくしておく。
❷サワークリーム・砂糖・卵を合わせてミキサーカップセットに入れ、「HI」スイッチで約20秒かくはんする。
❸混ざった❷にクリームチーズを入れ、「HI」スイッチで約20秒かくはんする。
❹❸に生クリームを入れ、「HI」スイッチで約20秒かくはんする。
❺❹が均一に混ざり合ったら、レモン汁とすりおろしたレモンの皮、コーンスターチを加えて「LOW」スイッチで約30秒かくはんする。
❻クッキー生地を敷きこんだ型に❺を流し、160℃のオーブンで約50分焼く。
❼焼き上がったら型ごと常温に置いて充分にあら熱をとり、冷蔵庫に入れて約2時間冷やす。

バニラシェイク

材　料（約2人分）
1. 牛乳…110mL
2. 卵黄…1個
3. 砂糖…小さじ1
4. バニラアイスクリーム…170g
5. 角氷…3個(約45g)

かくはん時間　「HI」スイッチで約50秒



お好みでイチゴやバナナを入れると、イチゴシェイクやバナナシェイクがお楽しみいただけます。(イチゴは洗ってへたを取る。バナナは皮をむいて1cm幅に切る。どちらも入れる順番は卵黄の後に入れてください。)

スープメニュー

コーンポタージュ

材　料（約2人分）

コーン(缶詰) …220g
コーン汁(缶詰) …110mL
コンソメスープ…100mL
牛乳…80mL
生クリーム…20mL
塩・こしょう…少々
クルトン…お好みで
パセリ…お好みで

作りかた

❶コンソメスープ・コーン・コーンの汁をミキサーカップセットに入れ、「HI」スイッチで約3分かくはんする。
❷❶を鍋に移し、牛乳を加えて火にかける。味をみて塩・こしょうで調節する。
❸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とめて生クリームを加えて混ぜる。
❹容器に入れて、お好みでクルトンやパセリのみじん切りをかける。

ほうれん草スープ

材　料（約2人分）

玉ねぎ…50g
バター…15g
薄力粉…大さじ1
コンソメスープ…200mL
ほうれん草…100g
牛乳…150mL
塩・こしょう…少々
生クリーム…50mL

作りかた

❶玉ねぎは薄切りにする。鍋にバターを入れて、玉ねぎを炒める。
❷❶に薄力粉を加えて炒める。
❸❷にコンソメスープを加え煮立てる。
❹❸を冷まし（39℃以下）、ほうれん草といっしょにミキサーカップセットに入れて、「HI」スイッチで約1分30秒かくはんする。
❺❹を鍋に移して牛乳を加え、煮立たせ、味をみて塩・こしょうで調節する。
❻容器に入れて、生クリームをかける。

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

お手入れする

◆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。

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、40℃以上のお湯などは使わない。
◆カッターは、直接手を触れないように注意する。
◆洗った後は、すぐに水分をふき取る。また、汚れたままにしない。さびるおそれ。
◆本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
◆パッキン類は、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色し、洗っても取れにくい場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。

使うたびに洗う部品・箇所

ミキサーカップふた



ミキサーカッター



ミキサーカップ台

ミキサーカップ



パッキン



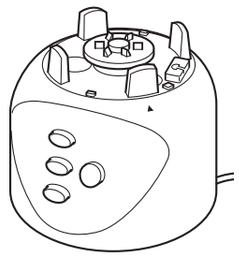
1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジや付属のヘラつきブラシなどを使って洗い、水ですすぐ。



2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

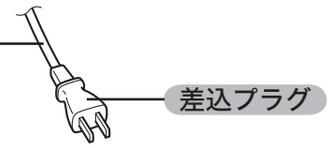
汚れるたびにお手入れする部品・箇所

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



乾いた布でふく。

お手入れする

ミキサーカップセットのにおいの取り除きかた

（においが残ったとき）

1 ミキサーカップセットに、水またはぬるま湯を1/3程度と、スライスしたレモンを1/2個入れて、しばらくつけておく。

2 P.15の要領でお手入れする。

パッキン(ミキサーカップ台)のはずしかた・つけかた

パッキンは、はずしてお手入れできます。

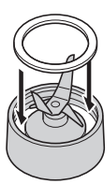
はずしかた

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



つけかた

溝に確実にはめ込む。



長期間使わないとき

1 P.15の要領で、各部をお手入れする。

2 日陰で充分に自然乾燥させる。

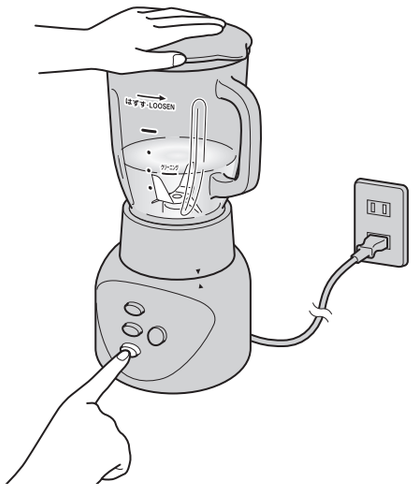
3 ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。

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 ミキサーカップセットに、水またはぬるま湯(39℃以下)をクリーニングの目盛まで入れる。
※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 カップ台を本体にセットし、「LOW」スイッチを押して、約30秒回転させる。→P.8 〜 11



4 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回繰り返す。

5 「STOP」スイッチを押し、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.15

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	ご確認いただくこと	直しかた	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。	8・9
	ミキサー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
	材料が引っかかっていませんか。	材料を全て取り出し、入れ直す。	
使用中に運転が止まる。(モーターの保護装置が働いた)	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・18
	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。	9・11 18
	調理物の水分が少なくありませんか。	材料を減らし、水分を追加する。	8・9 18
調理物がもれる。	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。	正しく確実にセットする。	7〜9
	パッキンが取りつけられていますか。	パッキンを正しく確実に取りつける。	7〜9 16
	材料を入れすぎていませんか。	材料を減らす。	9・11
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。	9・11
	材料が引っ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。	10・11
樹脂や金属がこすれたようなにおいがする。	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。		
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。		

※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「STOP」スイッチを押して、本体からミキサーカップセットをはずしてから行う。

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 材料を半分にする。
※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 運転を開始する。
※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にご相談ください。

仕様

電源		100V 50-60Hz
消費電力(W)		150
定格時間(分)		連続運転 (4分間運転、2分間停止のくり返し)
回転数*(「HI」運転時)		10500回/分 (700mL水負荷時)
定格容量		700mL (ミキサーカップ)
外形寸法* (cm)	幅	18.2
	奥行	16.1
	高さ	32.2
質量*(kg)		2.6
コードの長さ*(m)		1.45

＊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(破損したとき)

部品名	部品番号
ミキサーカップ	SKO1019

◆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、上記までご相談ください。

◆樹脂部品(傷んできたとき)

ふたなどの樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。上記までご相談ください。

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をご覧になり、お調べください。
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、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3修理を依頼されるとき

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)
市内通話料金でOK
0570-011101
市内通話料金でご利用いただけます。

※携帯電話・PHSとIP電話等(ナビダイヤルを利用できない電話)の方はこちらへ
TEL(06)6906-2121

●受付時間　AM9:00～PM5:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます。）

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。
ホームページアドレス http://www.tiger.jp/
消耗品・別売品のご購入ホームページ　http://www.tiger.jp/shop.html