

家庭用

スマートブレンダー

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。



ご意見をお寄せください。

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

スマートブレンダーで、 いろいろなお料理、楽しみましょう

簡単・スピーディに
調理できるから、とっても便利。
メニューのバリエーション
が増えて、家族も大喜び！



つぶす・まぜる →P.10~13

ブレンダー



- いものペースト
- かぼちゃペースト
- ジュース
- マヨネーズ
- ポタージュスープ など



きざむ・つぶす →P.14~17

チョッパーカッター



- ひき肉
- 魚のすり身
- 野菜のみじん切り
- ハンバーグ
- 餃子 など



おろす →P.18~21

おろしカッター



- 大根おろし
- にんじんのすりおろし
- りんごのすりおろし
- にんにくのすりおろし
- しょうがのすりおろし など



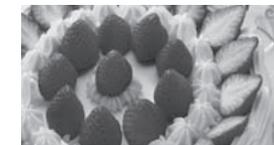
大根おろしを盛りつけたおろしトンカツ

泡立てる・まぜる →P.22~25

泡立てビーター



- 卵白の泡立て(メレンゲ)
- 生クリームの泡立て など



こねる →P.26~29

生地こねニーダー



- パン生地をこねる
- パスタ生地をこねる 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
つぶす まぜる ブレンダーを使ってつぶす・まぜる	10
きざむ つぶす チョッパーカッターを使って きざむ・つぶす	14
おろす おろしカッターを使っておろす	18
泡立てる まぜる 泡立てビーターを使って 泡立てる・まぜる	22
こねる 生地こねニーダーを使ってこねる	26
スマートブレンダー レシピ	30
お手入れ する	34
●使うたびに洗う部品・箇所	34
●汚れるたびにお手入れする部品・箇所	35
●チョッパー・おろし専用カップの においの取り除きかた	35
●すべり止め用ゴム(チョッパー・おろし 専用カップ)のはずしかた・つけかた	35
●長期間使わないとき	35
故障かな?と思ったら	36
●スイッチが入らない	36
●本体が熱くなる	36
●カッターが回らない・カラ回りする・ 振動が大きい	36
●使用中に回転が止まる	36
●回転が遅く、音がいつもより大きい	36
●カップふたとチョッパー・おろし 専用カップの間から調理物がもれる	37
●チョッパー・おろし専用カップの すべり止め用ゴムがはずれやすい	37
●樹脂などのおいがする	37
●プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	37
●各接続部の内部にオイルがにじんできた	37
仕様	38
部品のお買い求めについて	39
保証とサービスについて	39
連絡先	39

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



△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。



⊘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。



●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。
修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。
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)
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。
(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。
火災の原因。



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。



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。



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。



本体・各接続部は、水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電・故障のおそれ。



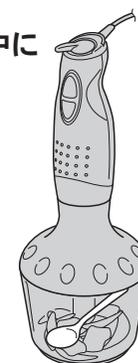
差込プラグをコンセントに差し込んだ状態で、ブレンダー・カッター・泡立てビーター・生地こねニードラーに、手・ヘラ・スプーンなどで触れない。
けがのおそれ。



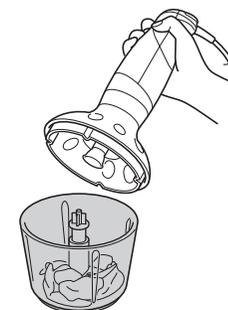
各カッターは鋭利なので、直接手を触れない。
けがの原因。



容器や各専用カップの中に指やスプーン、はしなどを入れて調理しない。
けがや故障のおそれ。



回転中にカップふたを開けない。
けがをするおそれ。



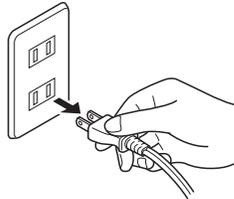
⚠ 注意

 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。

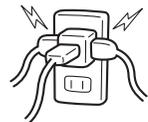
 必ず差込プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火するおそれ。



 タコ足配線はしない。

火災のおそれ。



 次のような場所には置かない。使わない。

- ・不安定な所。
- ・水や油のかかりやすい所。
- ・室温の高い場所。
- ・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。

けがの原因。

 アタッチメントの取り付け・取りはずしや、お手入れするときは、スイッチを切って差込プラグを抜き、回転が止まってから行う。

けがのおそれ。

 電源コードを本体に巻きつけない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因。

 回転中に持ち運びしない。

けがの原因。

 40℃以上の熱い材料は、各専用カップに入れない。

ふきこぼれによるやけどや、各専用カップの割れによるけがの原因。

 各専用カップは降下・上昇の温度差が40℃以上の急激な冷却や加温をしない。

破損して、けがの原因。

 各専用カップを冷凍庫や冷蔵庫に入れない。

破損して、けがの原因。

 各専用カップを火にかけたり、電子レンジ・オーブンなどで使わない。

破損して、けがの原因。

 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。

 チョッパー・おろし専用カップから調理材料を取り出すときは、ヘラなどで取り出す。

けがをするおそれ。

 カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。

感電・漏電・火災・故障の原因。

 テーブルの端などで使わない。

落下して、けが・故障の原因。

 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。

 本体・各接続部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・接続部を丸洗いしたり、本体・接続部の内部や底部に水を入れたりしない。

ショート・感電のおそれ。

末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。
カッターが破損し、故障の原因。
- 異常時（こげくさい・本体から煙がでるなど）は、スイッチを切り、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。
- 連続回転は定格時間以内にし、くり返し使うときは30～60分間隔をあけてから使う。
(1回の最大連続使用時間：P.13・17・21・25・29参照)
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。
- ブレンダー・泡立てピーター・生地こねニーダーで使用する容器に注意する。
【使用できる容器】
金属・プラスチック製の容器
【使用できない容器】
・ガラス製の容器(耐熱性・強化性を含む)
・陶器・磁器製などの割れやすい容器
・チョッパー・おろし専用カップ(チョッパーカッター・おろしカッター兼用)
・ブレンダー専用カップを、泡立てピーターや生地こねニーダーに使用しない。

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！

本体

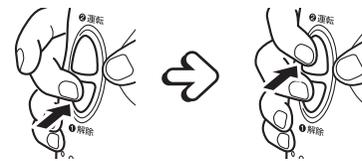
速度調節ツマミ

材料に合わせて、速度を調節できます。目印を目盛(1～5)に合わせます。数字が大きくなると、速くなります。



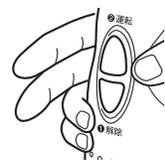
スイッチ

「入」…「①解除」を押しながら、「②運転」を押す。



※スイッチが「入」になると、「②運転」を押したままで「①解除」から指を離しても回転し続けます。

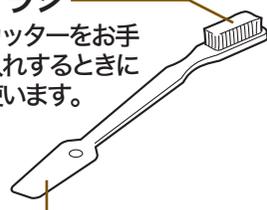
「切」…スイッチから指を離す。



付属品の確認

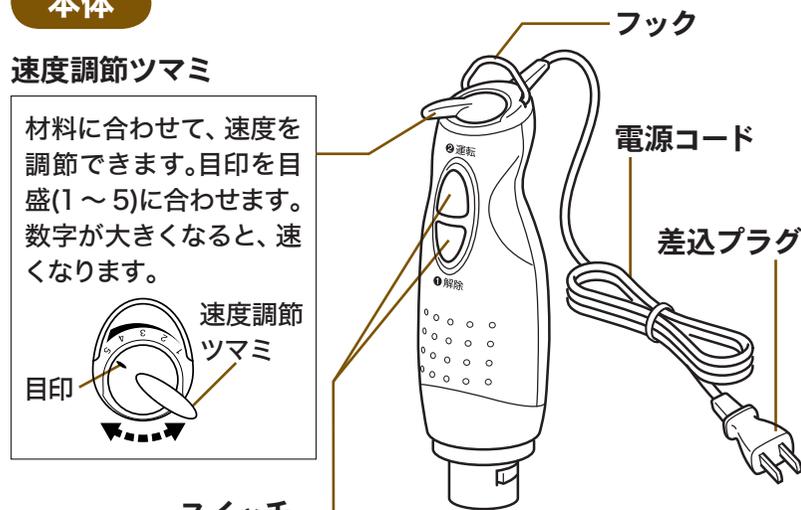
ヘラつきブラシ

ブラシ
カッターをお手
入れするとき
に
使
い
ま
す。



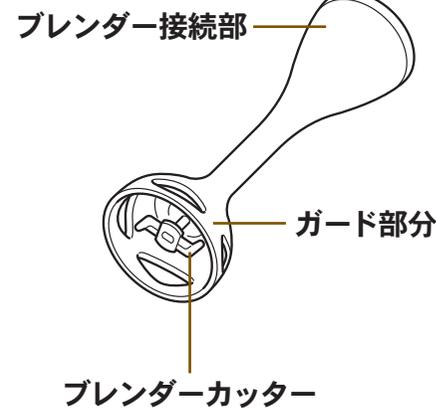
ヘラ
調理物を取り出す
ときなどに使
い
ま
す。

ブレンダー専用カップ



アタッチメント

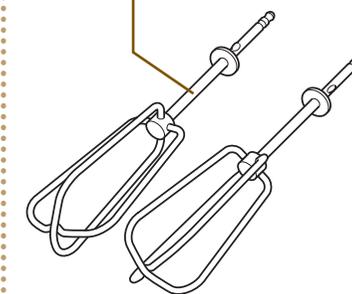
ブレンダー



泡立てビーター

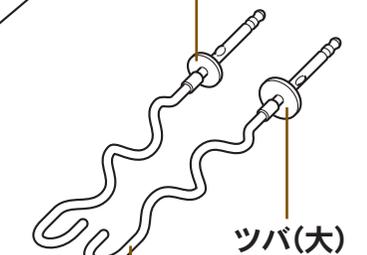
ビーター・
ニーダー接続部
(泡立てビーター・
生地こねニーダー兼用)

泡立てビーター (2本)



生地こねニーダー

ツバ(小)



生地こねニーダー (2本)

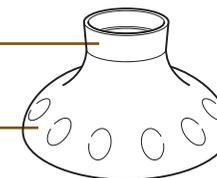
セット時の左右の区別用に、
ツバの大きさが違っています。

チョッパーカッター



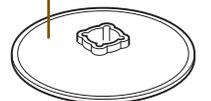
カップふた接続部

カップふた
(チョッパーカッター・
おろしカッター兼用)



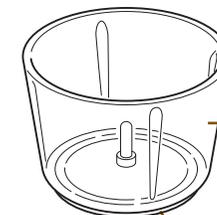
おろしカッター

中ふた
おろしカッター
使用時のみに使
い
ま
す。

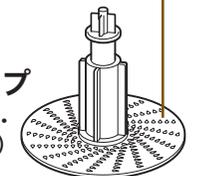


おろしカッター

チョッパー・
おろし専用カップ
(チョッパーカッター・
おろしカッター兼用)



すべり止め用ゴム
必ず取りつけて使う。



はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

本体・各接続部以外の部品(箇所)を、水洗いしてから使う。→P.34

つぶす・まぜる ブレンダーを使って

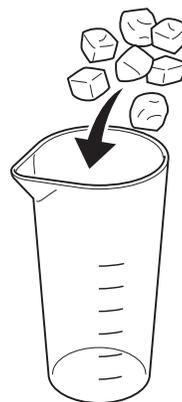
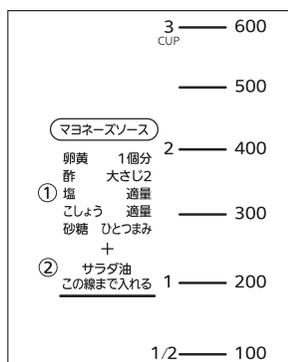
いちごなどの果物ジュースやマヨネーズ、ゆでた野菜のペーストづくりなどに大活躍！



1

材料を準備(下ごしらえ)し、ブレンダー専用カップに入れる。

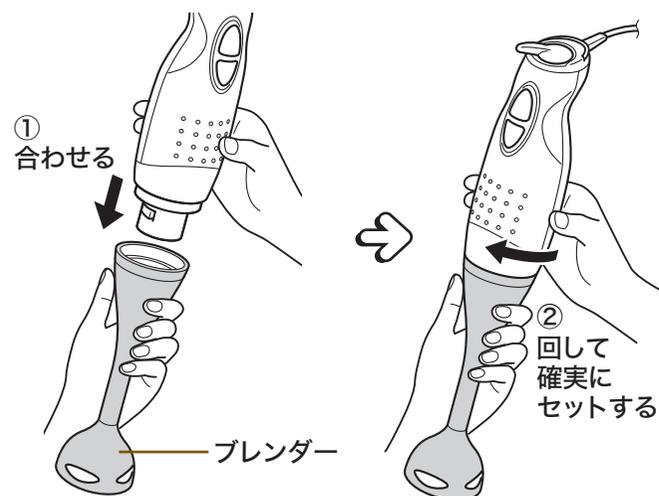
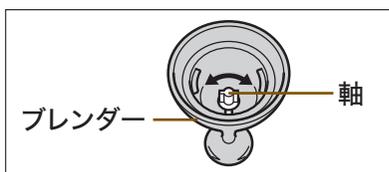
ブレンダー専用カップ以外に使える容器→**右記**
 (「マヨネーズソース」の作りかたは、付属のレシピBOOKのP.4に記載しています。)



2

ブレンダーに、本体をセットする。

セットしにくいときは、ブレンダーの軸を少し回す。
 (使用直後は熱いのでさわらない。)



3

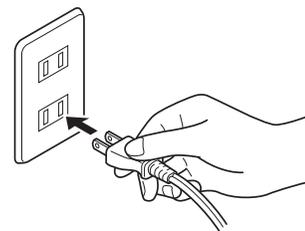
速度調節つまみを回して、速度を調節する。

果物・ゆでた野菜などのやわらかい材料は、「1」か「2」に合わせる。



4

差込プラグをコンセントに差し込む。



ブレンダー専用カップ以外に使える容器のサイズ

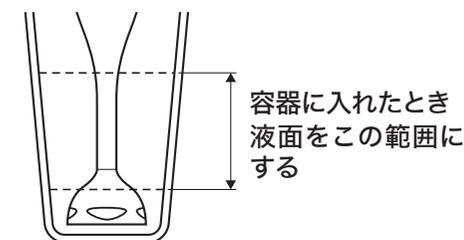
- ◆口径7cm以上、深さ15cm以上。
- ◆鍋やボウルも使えます。
 (使用できない容器→P.7)

材料の下ごしらえ

- ◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
- ◆40°C以上の材料は冷ます。
- ◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2~3cm角に切る。

材料の量の目安(1回分)

- ◆量が多いときは、何回かに分けて調理する。
- ◆液体の場合は、下図の範囲内。



- ◆固形物の場合は、メニューの最大量を参照。
 →P.13

ご注意

- ◆チョッパー・おろし専用カップを使わない。破損するおそれ。
- ◆ブレンダーカッターを直接さわらない。けがのおそれ。
- ◆下記のような材料をブレンダーで調理しない。

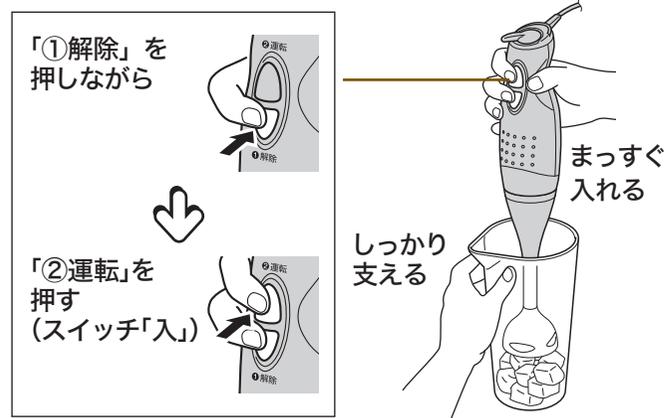
ブレンダー禁止材料	禁止理由
肉類・魚	肉・魚の繊維がカッター部分にからみつき、故障の原因。
いちょういも・つくねいも・じねんじょ	粘り気の強いものを調理すると、故障の原因。
氷・凍った果物・凍った野菜	かたいものを調理すると、故障の原因。

つぶす・まぜる ブレンダーを使って

5

ブレンダー専用カップの中の材料にブレンダーカッターを当て、スイッチを入れる。

スイッチが「入」になると、「②運転」を押したままで「①解除」から指を離しても回転し続けます。



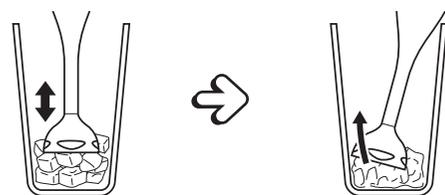
6

ブレンダーを、動かしてつぶす・まぜる。

【固形物の場合】

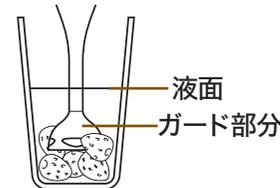
①上下に小刻みに動かす

②前後左右に動かして、すみずみまでつぶしまぜる



【液体の場合】

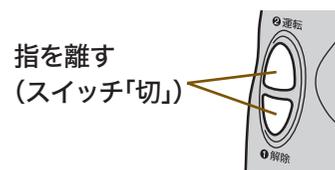
ガード部分が、液面より上に出ないように動かす(熱い材料は、飛び散ってやけどのおそれ)



7

できあがったら、スイッチから指を離して切り、本体を持ち上げる。

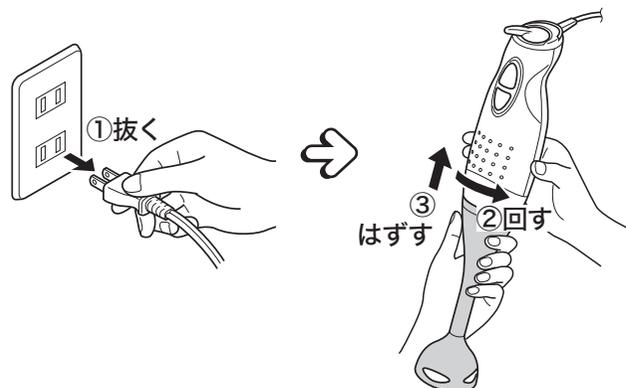
調理物は、ヘラなどで取り出す。



8

使用後は、差込プラグを抜き、本体をはずす。

お手入れのしかた→P.34



使用時間について

- ◆続けて使える時間の合計は1分以内。(例えば、10秒間の回転を10秒おきに、くり返して使う場合など)
- ◆1分間連続でも使えます。
- ◆1分を超える場合は30～60分経ってから使う。

鍋の中で使うとき

いったん火からおろし、あら熱をとってから使う。飛び散ってやけどのおそれ。

速度を調節するとき

いったんスイッチから指を離して切ってから調節する。

ブレンダーメニュー (目安)

材料/用途	時間	目盛	最大量	下ごしらえ
長いも/ すりつぶし	30秒	5	100g	皮をむいて2cm角に切る。
じゃがいも/ マッシュポテト	30秒	3	100g	よくゆでて皮をむき、厚さ2cmの輪切りにする。
さつまいも/ きんとん	40秒	3	100g	よくゆでて皮をむき、2cm角に切る。
かぼちゃ/ ペースト	30秒	3	100g	種を取り除いて適当な大きさに切り、よくゆでて皮を5mmくらいの厚さにむき、3cm角に切る。
バナナ/ ジュース	30秒	1	1本	皮をむいて1cm幅に切り、牛乳250mLを加える。
イチゴ/ ジュース	30秒	1	10粒	へたを取り、1cm角に切り、牛乳250mLを加える。

※長いものは、調理後かけらが残ることがあります。

ご注意

- ◆回転中に本体を持ち上げない。材料が飛び散るおそれ。
- ◆カッターについての調理物を落とすときは、差込プラグを抜いてから行う。けがをするおそれ。
- ◆熱湯や煮え立った調理に使わない。故障・やけどの原因。

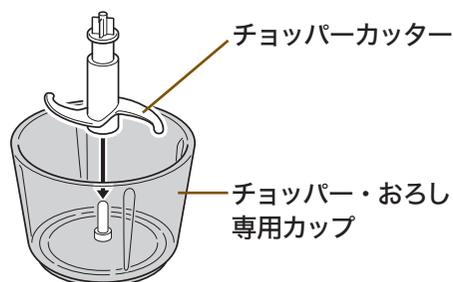
使ってきびむ・つぶす チヨツパーカッターを

お肉をひいたり、野菜をみじん切りにできるから、ハンバーグや餃子など、お料理するのにとっても便利。



1

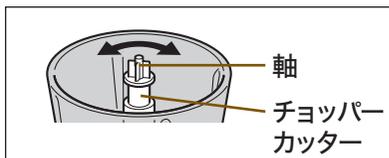
チヨツパーカッターを、チヨツパー・おろし専用カップにセットする。



2

材料を準備(下ごしらえ)し、チヨツパー・おろし専用カップに入れて、セットする。

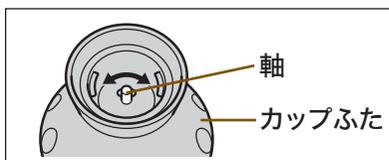
セットしにくいときは、チヨツパーカッターの軸を少し回す。



3

カップふたに、本体をセットする。

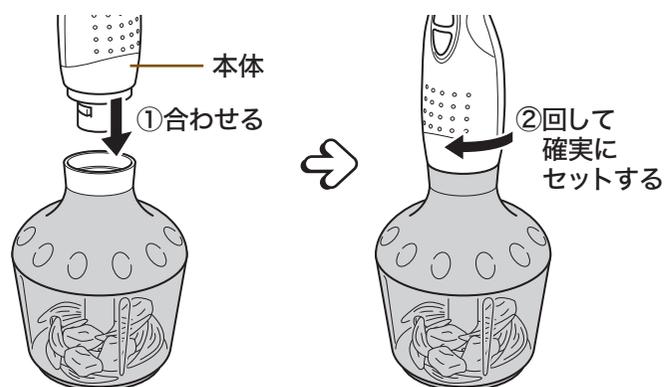
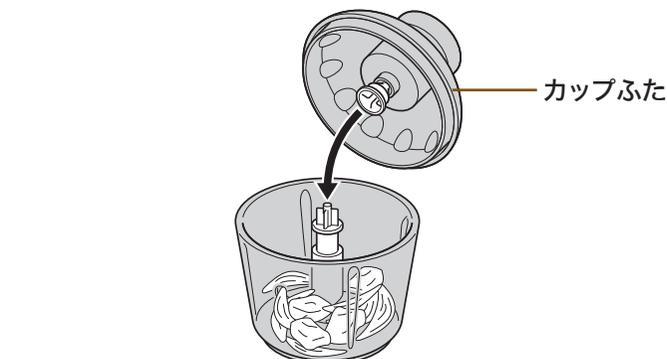
セットしにくいときは、カップふたの軸を少し回す。(使用直後は熱いのでさわらない。)



4

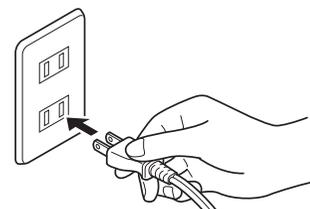
速度調節ツマミを回して、速度を調節する。

材料に合わせて速度を調節する。→P.17



5

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。
- ◆40℃以上の材料は冷ます。
- ◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。
- ◆しょうがは切る。(塊のまま入れない。)

材料の量の目安(1回分)

- ◆チヨツパー・おろし専用カップの半量以下。→P.17 (最大量以下)
- ◆量が多いときは、何回かに分けて調理する。

ご注意

- ◆中ふたは使わない。
- ◆チヨツパーカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれ。
- ◆下記のような材料をチヨツパーカッターで調理しない。

チヨツパーカッター 禁止材料	禁止理由
氷・冷凍食品・ナッツ類・コーヒー豆・乾物(乾燥大豆・だし昆布・干しいたけ・いりこなど)	かたいものを調理すると、故障の原因。
納豆・オクラ・長いも・いちょういも・つくねいも・じねんじょ	粘り気が強いので、故障の原因。
果物	水分の多いものを調理すると、カップふたと専用カップの間から液体がもれるおそれ。
液体	カップふたと専用カップの間から液体がもれるおそれ。
じゃがいも・さつまいも・かぼちゃ(煮たもの)	調理後、チヨツパーカッターが取り出しにくくなり、けがの原因。

チヨツパーカッターを 使ってぎざむむ・つぶす

6

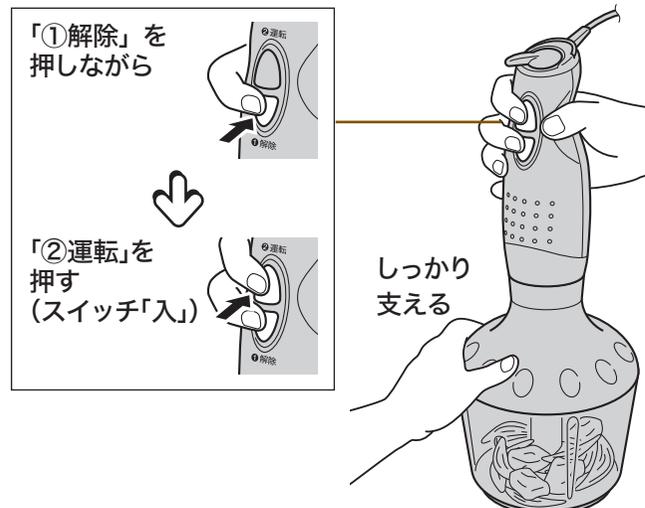
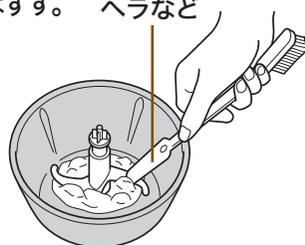
スイッチを入れる。

スイッチが「入」になると、「②運転」を押したままで「①解除」から指を離しても回転し続けます。

【きざみ(つぶれ)にくいとき】

①スイッチから指を離し、回転が止まってからカップふたをはずす。

②チヨツパー・おろし専用カップ側面やチヨツパーカッターについて材料を、ヘラなどで落とし、再度カップふたをセットしてスイッチを入れる。



7

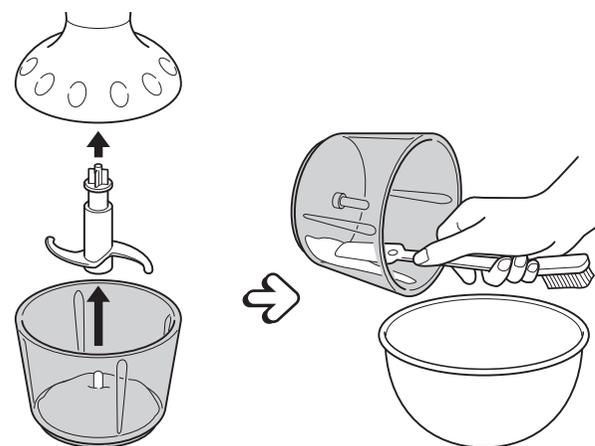
できあがったら、スイッチから指を離して切る。

指を離す
(スイッチ「切」)



8

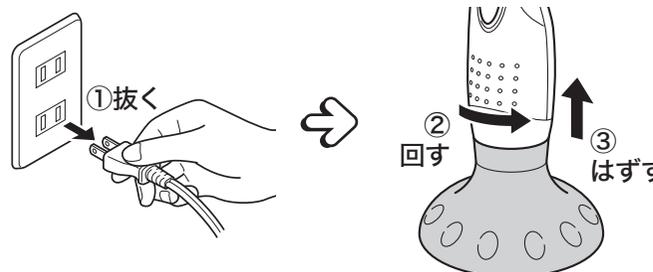
カップふた・チヨツパーカッターをはずし、調理物をヘラなどで取り出す。



9

使用後は、差込プラグを抜き、本体をはずす。

お手入れのしかた→P.34



使用時間について

- ◆続けて使える時間の合計は1分以内。(例えば、20秒間の回転を10秒おきに、くり返して使う場合など)
- ◆1分間連続でも使えます。
- ◆1分を超える場合は30～60分経ってから使う。

速度を調節するとき

いったんスイッチから指を離して切ってから調節する。

チヨツパーカッターメニュー (目安)

材料/用途	時間	目盛	最大量	下ごしらえ
肉/ひき肉	15秒	5	200g	筋や皮を取り除き、2cm角に切る。
魚/すりつぶし	10～20秒	5	200g	固い骨や内臓・ヒレ・頭を取り除き、2cm角に切る。
玉ねぎ/みじん切り	5～10秒	1	300g	皮をむき、上下を切り落とし、2～3cm角に切る。
にんじん/みじん切り	10秒	5	150g	皮をむいて2～3cm角に切る。
にんにく/みじん切り	5秒	5	150g	皮をむいて小片に分ける。
しょうが/みじん切り	10秒	5	150g	皮をむいて厚さ1cmくらいの輪切りにする。
食パン/パン粉	5～10秒	1	6枚切り1枚	みみを取り、3cmくらいの大きさにちぎる。

ご注意

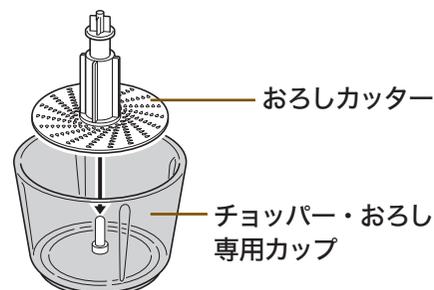
- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かず、布などを下に敷く。
- ◆チヨツパーカッターを無理に引っばってはささない。調理物が飛び散ったり、けがのおそれ。カッターについて調理物をヘラなどで取り除いてからはささない。
- ◆回転中にカップふたをはずさない。けがのおそれ。

おろしカッターを 使って、おろす

大根やにんじん、りんご、にんにく、しょうがなど、手軽におろせて嬉しいわ!

1

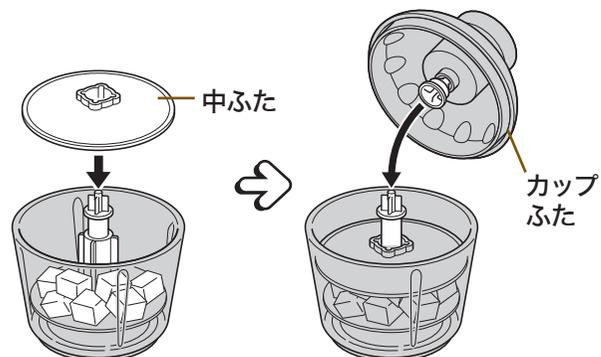
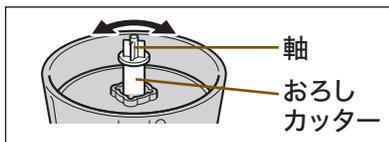
おろしカッターを、
チョッパー・おろし専用カップに
セットする。



2

材料を準備(下ごしらえ)して
チョッパー・おろし専用カップに入れ、
中ふたをセットしてカップふたをしめる。

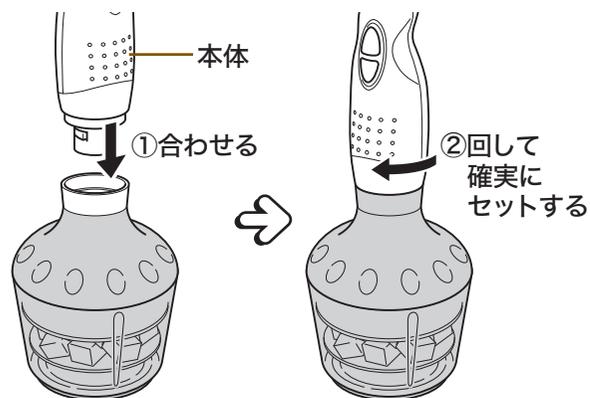
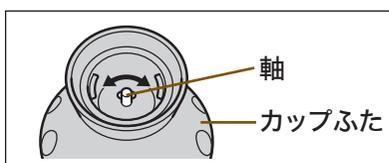
セットしにくいときは、
おろしカッターの軸を少し回す。



3

本体を、
カップふたにセットする。

セットしにくいときは、
カップふたの軸を少し回す。
(使用直後は熱いのでさわらない。)



4

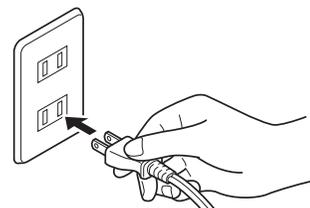
速度調節つまみを回して、
速度を調節する。

材料に合わせて速度を調節する。→P.21



5

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。
- ◆材料は2cm角に切る。
- ◆しょうがは切る。(塊のまま入れない。)

材料の量の目安(1回分)

- ◆各材料の最大量以下。→P.21
- ◆量が多いときは、何回かに分けて調理する。

ご注意

- ◆おろしカッターの刃を直接さわらない。けがのおそれ。
- ◆下記のような材料をおろしカッターで調理しない。

おろしカッター 禁止材料	禁止理由
長いも・ いちょういも・ つくねいも・ じねんじょ	粘り気が強いので、 故障の原因。

おろしカッターを 使って、おろす

6

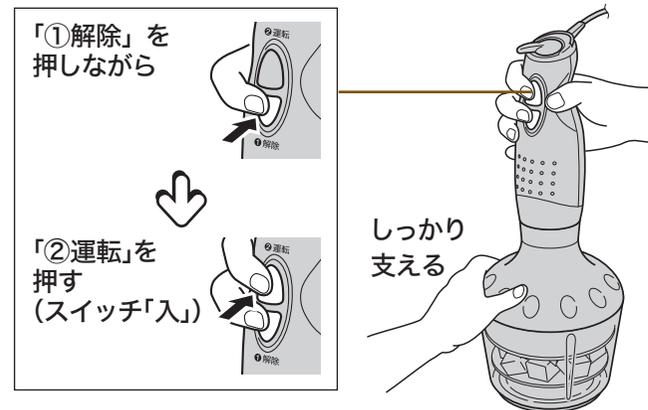
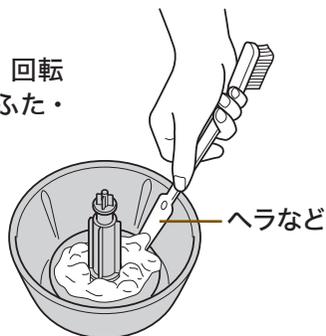
スイッチを入れる。

スイッチが「入」になると、「②運転」を押したままで「①解除」から指を離しても回転し続けます。

【おろしにくいとき】

①スイッチから指を離し、回転が止まってからカップふた・中ふたをはずす。

②材料を、ヘラなどでおろしカッター中央に寄せてから、再度中ふた・カップふたをセットしてスイッチを入れる。



7

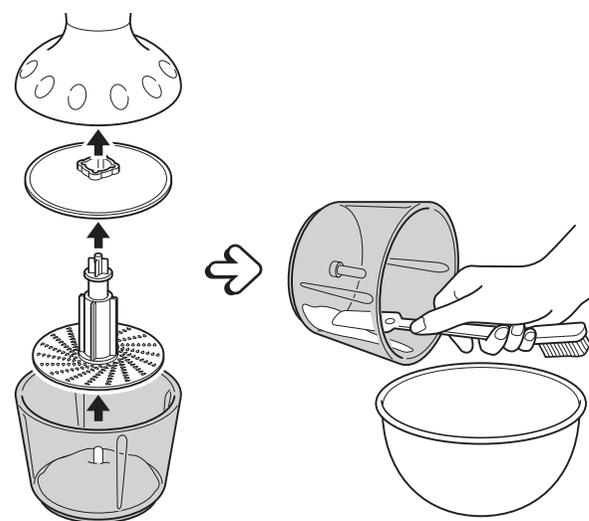
できあがったら、スイッチから指を離して切る。

指を離す
(スイッチ「切」)



8

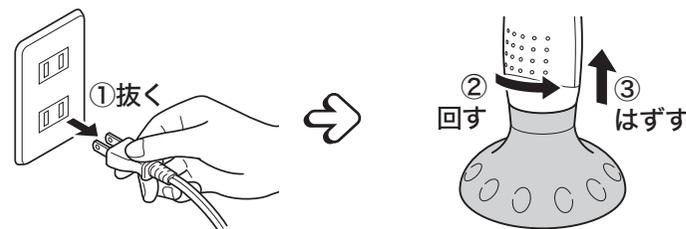
カップふた・中ふた・おろしカッターをはずし、調理物をヘラなどで取り出す。



9

使用後は、差込プラグを抜き、本体をはずす。

お手入れのしかた→P.34



使用時間について

- ◆続けて使える時間の合計は2分以内。
(例えば、20秒間の回転を10秒おきに、くり返して使う場合など)
- ◆2分間連続でも使えます。
- ◆2分を超える場合は30～60分経ってから使う。

速度を調節するとき

いったんスイッチから指を離して切ってから調節する。

おろしカッターメニュー (目安)

材料/用途	時間	目盛	最大量	下ごしらえ
大根/ 大根おろし	10秒	5	直径 7cm 厚さ 1cm	皮をむいて 2cm角に切る。
にんじん/ すりおろし	20秒	5	100g	皮をむいて 2cm角に切る。
りんご/ すりおろし	15秒	5	100g	皮・しん・種・ へたを取り除 き、2～3cm角 に切る。
にんにく/ すりおろし	20秒	5	50g	皮をむいて 小片に分ける。
しょうが/ すりおろし	20秒	5	50g	皮をむいて 2cm角に切る。

※大根やりんごなど、比較的水分を多く含むものは、おろし残ることがあります。

ご注意

- ◆人工大理石のテーブルなどには直接置かず、布などを下に敷く。
- ◆回転中にカップふたをはずさない。けがのおそれ。

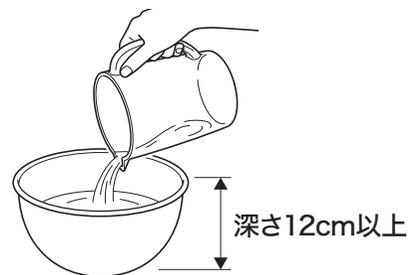


泡立てる・まぜる 泡立てビーターを使つて

生クリームやメレンゲも、
ふわっと上手に、泡立てられるのね。

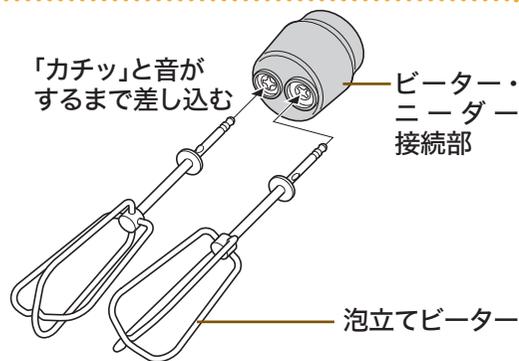
1 材料を準備(下ごしらえ)し、 ボウルに入れる。

深さ12cm以上のボウルを使う。



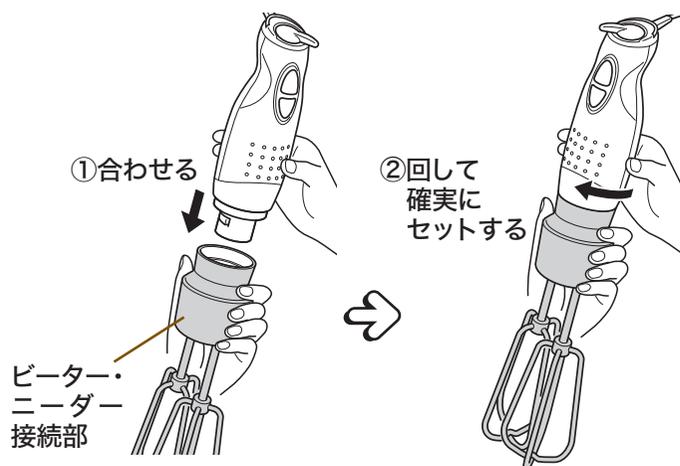
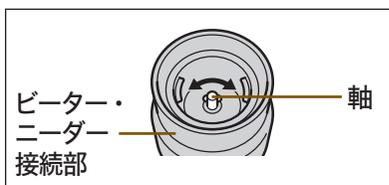
2 泡立てビーターを、 ビーター・ニーダー接続部に セットする。

必ず2本ともセットする。
(左右の区別はありません。)



3 ビーター・ニーダー接続部に、 本体をセットする。

セットしにくいときは、
ビーター・ニーダー接続部の
軸を少し回す。
(使用直後は熱いのでさわらない。)

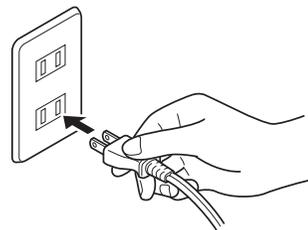


4 速度調節つまみを回して、 速度を調節する。

材料に合わせて速度を調節する。→P.25



5 差込プラグを コンセントに差し込む。



上手に泡立てるには

- ◆ボウルはきれいに洗い、よく乾かしてから使う。油や水分がついていると、泡立ちにくくなります。
- ◆生クリームを泡立てるときは、動物性乳脂肪40%以上の生クリームを使う。40%未満は泡立たないことがあります。
- ◆メレンゲをつくるときは、冷蔵庫で冷やした新鮮な卵白を使う。

材料の量の目安(1回分)

- ◆生クリームの場合…400mL
- ◆卵白の場合…3個

ご注意

下記のような材料を泡立てビーターで調理しない。

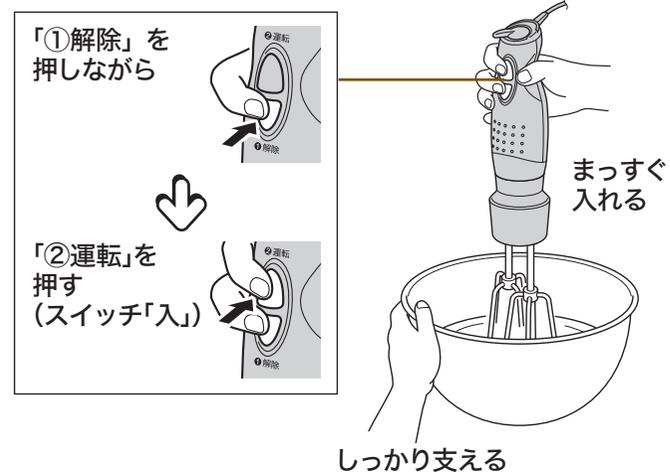
泡立てビーター 禁止材料	禁止理由
パン生地・ クッキー生地・ かたいバター	かたいもの、粘り気のあるものには使わない。 故障の原因。
植物性乳脂肪の 生クリーム (ホイップクリーム)	泡立たない。

泡立てる・まぜる 泡立てビーターを使って

6

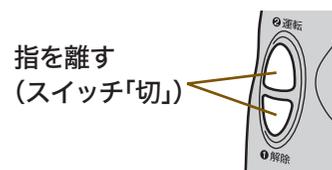
ボウルの中に
泡立てビーターを入れてから、
スイッチを入れる。

スイッチが「入」になると、「②運転」を押したままで「①解除」から指を離しても回転し続けます。



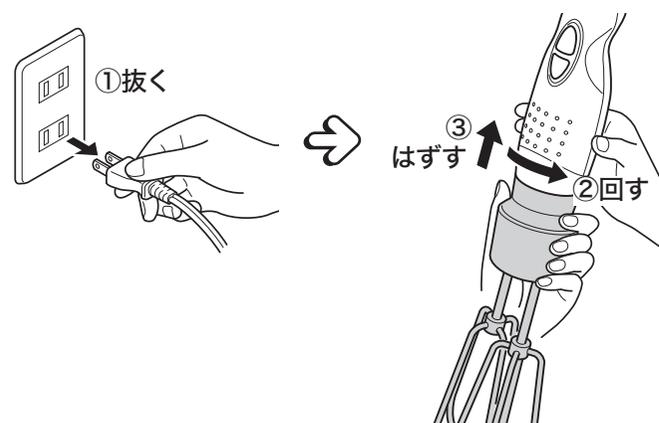
7

できあがったら、スイッチから
指を離して切り、本体を持ち上げる。



8

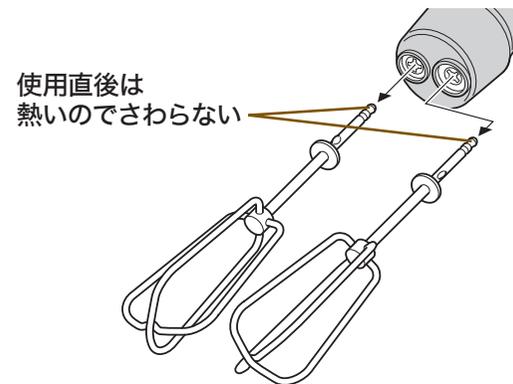
使用後は、差込プラグを抜き、
本体をはずす。



9

泡立てビーターを
はずす。

お手入れのしかた→P.34



使用時間について

- ◆続けて使える時間の合計は5分以内。
(例えば、10秒間の回転を10秒おきに、
くり返して使う場合など)
- ◆5分間連続でも使えます。
- ◆5分を超える場合は30～60分経ってから使う。

速度を調節するとき

いったんスイッチから指を離して切ってから
調節する。

泡立てビーターメニュー (目安)

材料/用途	時間	目盛	最大量	ポイント
卵白/ メレンゲ	1分30秒 〜 2分	5	3個	卵白は泡立てる直前までよく冷やしておく。ボウルを氷水で冷やしながらかき混ぜる。
生クリーム/ 泡立てる (8分立て)	1分30秒 〜 2分	1	400mL	ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、ボウルを氷水で冷やしながらかき混ぜる。

ご注意

- ◆回転中に本体を持ち上げない。材料が飛び散るおそれ。
- ◆泡立てビーターについての調理物を落とすときは、差込プラグを抜いてから行う。けがをするおそれ。
- ◆ビーター・ニーダー接続部を本体にセットしたまま、泡立てビーターをはずさない。破損・故障の原因。

生地こねニーダーを 使ってこねる

力仕事のパン生地やパスタ生地づくりも、
生地こねニーダーを使えば、楽にこねられるのね。



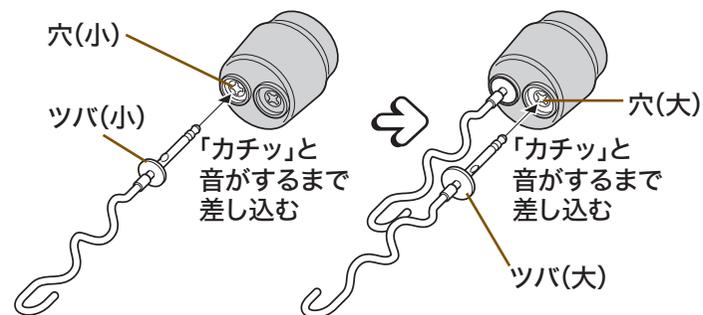
1 材料を準備(下ごしらえ)し、ボウルに入れる。

深さ12cm以上のボウルを使う。



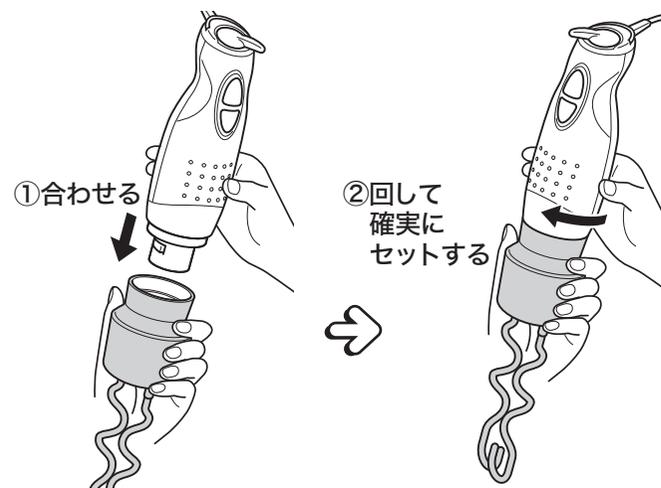
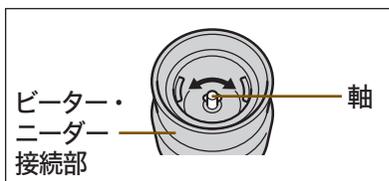
2 生地こねニーダーを、ビーター・ニーダー接続部にセットする。

ツバと穴の大きさを合わせて、必ず2本とも確実にセットする。



3 ビーター・ニーダー接続部に、本体をセットする。

セットしにくいときは、ビーター・ニーダー接続部の軸を少し回す。
(使用直後は熱いのでさわらない。)

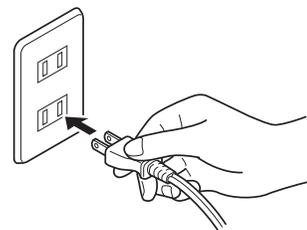


4 速度調節つまみを回して、目盛を「1」にする。

生地こねニーダーを使うときは、必ず目盛を「1」にする。



5 差込プラグをコンセントに差し込む。



上手にこねるには

ボウルはきれいに洗い、よく乾かしてから使う。

材料の量の目安(1回分)

- ◆パン生地の場合……500g (材料の合計)
- ◆パスタ生地の場合……300g (材料の合計)
- ◆量が多いときは、何回かに分けて調理する。

ご注意

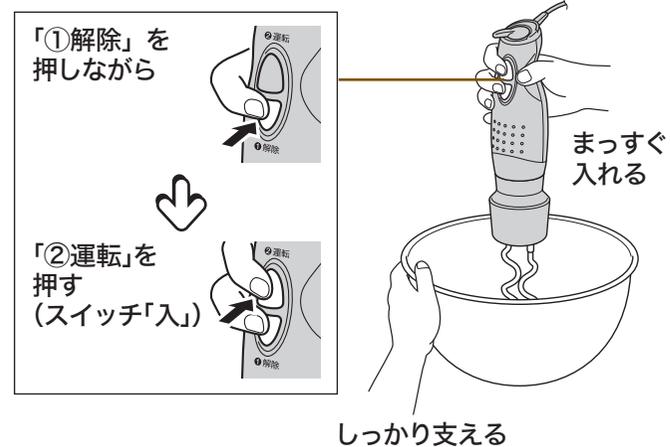
- ◆バターだけを入れてこねない。バター単独では滑るので、練ることができません。
- ◆生地こねニーダーは、ツバと穴の大きさを合わせて、必ず2本とも確実にセットする。使用中にはずれたり、うまくこねられない原因。

生地こねニーダーを 使ってこねる

6

ボウルの中に
生地こねニーダーを入れてから、
スイッチを入れる。

スイッチが「入」になると、「②運転」を押したままで「①解除」から指を離しても回転し続けます。



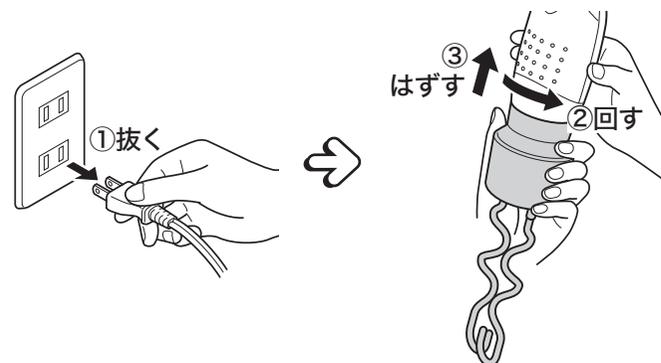
7

できあがったら、スイッチから
指を離して切り、
本体を持ち上げる。



8

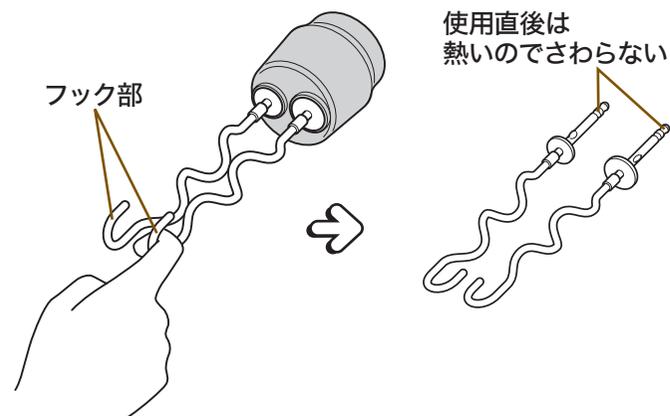
使用後は、差込プラグを抜き、
本体をはずす。



9

生地こねニーダーのフック部を
引っ掛けて、はずす。

お手入れのしかた→P.34



使用時間について

- ◆続けて使える時間の合計は2分以内。
(例えば、10秒間の回転を10秒おきに、くり返して使う場合など)
- ◆2分間連続でも使えます。
- ◆2分を超える場合は30～60分経ってから使う。

生地こねニーダーメニュー (目安)

材料/用途	時間	目盛	最大量	ポイント
パン生地/ 生地をこねる	1分30秒	1	500g	小麦粉とその他の材料をへらでさっくり混ぜ、十字を描くようにこねる。
パスタ生地/ 生地をこねる	1分30秒	1	300g	小麦粉とその他の材料をへらでさっくり混ぜ、十字を描くようにこねる。

- ◆生地をこねる時間は目安です。
生地がひとつにまとまってきたら、運転を止めてください。それ以上運転すると、生地がねばり、故障の原因。

ご注意

- ◆回転中に本体を持ち上げない。材料が飛び散るおそれ。
- ◆生地こねニーダーについての調理物を落とすときは、差込プラグを抜いてから行う。けがをするおそれ。
- ◆生地こねニーダーは、フック部を引っ掛けてははずす。生地こねニーダー全体を持つと、けがのおそれ。
- ◆ビーター・ニーダー接続部を本体にセットしたまま、生地こねニーダーをはずさない。破損・故障の原因。



チョッパーカッターを使用

和食 いわしのつみれ汁



●材料(4人分)

- | | | | |
|------------|-------|-----------|-------|
| いわし…4尾 | } (A) | 〈汁〉 | } (B) |
| ねぎ…10g | | だし汁…800cc | |
| 生姜薄切り…1枚 | | 醤油…大さじ1 | |
| 片栗粉…大さじ1/2 | | 酒…大さじ1 | |
| 酒…大さじ1/2 | | 塩…小さじ1/2 | |
| 塩…小さじ1/2 | | 〈浮き身〉 | |
| | | ねぎ…適量 | |

●作りかた

- ①いわしは三枚おろし、皮を剥ぎ半分に切る。ねぎは3cmの小口切りにする。
- ②①・生姜薄切り・(A)を、チョッパーカッター「速度1」(約20秒)で、すりつぶす。
- ③鍋にだし汁を入れて煮立たせ、(B)を入れる。
- ④②をスプーンですくい丸めて鍋に入れ、1～2分煮る。
- ⑤お椀に盛りつけ、縦に細く切ったねぎをのせる。

ブレンダーを使用

和食 栗きんとん



●材料(2人分)

- | | |
|--------------|-------|
| 金時芋(正味)…100g | } (A) |
| サフラン…4～5本 | |
| 水…200cc | |
| 栗蜜煮…5個 | |
| 塩…適量 | |
| ブランデー…小さじ1 | |
| 砂糖…25g | |
| 酒…大さじ1/2 | |
| みりん…大さじ1/2 | |
| 栗蜜煮汁…30cc | |
| ターメリック…適量 | |

●作りかた

- ①サフランをガーゼに包み、200ccの水に1時間漬けておく。
- ②金時芋は厚めに皮をむき、2cmくらいの正方形に切り、約5～10分水に漬けてアクを取る。
- ③耐熱ボウルに②と①をガーゼごと入れ、ラップをせずに電子レンジで約5分加熱する。
- ④③の加熱が終わったら、余分な水をすてる。その後、(A)を加えてラップをし、再び電子レンジで沸騰するまで加熱する。
- ⑤P.7に記載の使用できる容器に④を移し、粗熱をとってから、ブレンダー「速度3」(約40秒)で、なめらかになるまでつぶしまぜる。

- ⑥⑤の色が悪いときは、ターメリックを加えて色づけし、最後にブランデーを振ってパットに移して冷ます。
※空気にふれる面が多いほど、全体に照りが出ます。
- ⑦艶が出てきたら、栗蜜煮を加えてまぜ、塩で味を調える。

★ワンポイント★

金時芋は皮を厚めにむく。

【ご注意】

子供が食べるときは、ブランデーを使わない。

チョッパーカッター・おろしカッターを使用

和食 和風ハンバーグ



●材料(2人分)

- | | |
|---------------|-------|
| 牛肉(コマ切れ)…100g | } (A) |
| 玉ネギ…1/4個 | |
| 大葉…5枚 | |
| 梅…2粒 | |
| サラダ油…適量 | |
| ポン酢…適量 | |
| 溶き卵…1/2個分 | |
| 酒…大さじ1 | |
| ゴマ…大さじ1 | |
| 麩…3～5個 | |
| 牛乳…大さじ2 | } (B) |
| 塩・こしょう…適量 | |
| 〈飾り〉 | |
| 大根おろし…適量 | |
| 柚子こしょう…好み | |
| 大葉(千切り)…5枚 | |

●作りかた

- ①大根は適当にぎざみ、おろしカッター「速度5」(約10秒)で大根おろしにする。
- ②牛肉は、適当な大きさに切っておく。玉ネギは、2～3cmの正方形に切っておく。大葉は茎、梅は種を除く。
- ③牛肉・玉ネギ・大葉・梅・(A)を、チョッパーカッター「速度3」(約15秒)で、牛肉がひき肉になるまでつぶす。
- ④サラダ油を塗った手で、③のタネを小判型にまとめる。(このときに叩きながらよく空気を抜く。)
- ⑤フライパンにサラダ油を熱し、焼く。最初、強火で焼き目をつけたら、ひっくり返してフタをして約7～10分、弱火で蒸し焼きにして火を通す。

- ⑥皿に盛り、①の大根おろし・大葉・柚子こしょうを添える。ポン酢をかけて食べる。

★ワンポイント★

麩は乾燥のまま使う。

おろしカッターを使用

和食 タラのかぶら蒸し



●材料(2人分)

- | | | |
|------------------|-------|-------|
| かぶら…小1個 | } (A) | |
| タラ…2切れ | | |
| にんじん…1/2本 | | |
| 塩…2つまみ | | |
| 酒…大さじ1 | | |
| 醤油…大さじ1/2 | | |
| 卵…1/2個 | | } (B) |
| 酒…大さじ1 | | |
| 〈かけあん〉 | | |
| めんつゆ…大さじ1 | | |
| 水…大さじ2 | | |
| 塩…少々 | | |
| みりん…大さじ1/2 | | |
| 水溶き片栗粉…適量 | | |
| 〈飾り〉 | | |
| 三つ葉(1.5cmに切る)…2本 | | |
| 柚子(千切り)…少々 | | |

●作りかた

- ①事前に〈かけあん〉を作っておく。めんつゆ・塩・みりん・水を鍋に入れて火にかけ、沸騰後、水溶き片栗粉でとろみをつけておく。
- ②タラに塩を振った後、(A)に約15分漬けておく。その後、3～4等分くらいに切る。
- ③かぶらは、皮をむいて適当な大きさに切った後、(B)も加えて、おろしカッター「速度5」(約15秒)ですりおろす。
- ④にんじんは皮をむいて適当に切り、おろしカッター「速度5」(約10秒)ですりおろす。

- ⑤耐熱皿に②のタラをのせ、③・④を上に乗せたら、ラップをしないで、500Wの電子レンジで約3分加熱する。
- ⑥加熱後、事前につけておいた〈かけあん〉をかけて、柚子と三つ葉をあしらう。

★ワンポイント★

電子レンジで使用可能な、和食器(耐熱皿)を用意しておく。

生地こねニーダー(皮)・チョッパーカッター(具)を使用

中華 餃子

●材料

〈餃子の皮/30枚分〉
強力粉…100g
薄力粉…100g
熱湯…150cc
打ち粉(小麦粉)…適量

〈餃子の具/10個分〉
豚バラ肉…70g
ニラ…15g
キャベツ…70g
生姜(薄切り)…1枚
ニンニク(薄切り)…1枚
醤油…小さじ1
サラダ油…小さじ1
塩…少々
こしょう…少々

※チョッパーカッターで1度に作れる量は、10個分です。

●作りかた

- ①餃子の皮をつくる。強力粉と薄力粉はボウルで合わせておく。
- ②ボウルの中央にくぼみを作り、熱湯を注ぎ入れる。
- ③生地こねニーダーで全体をざっくりかきまぜる。(このときは電源を入れない。)
- ④生地こねニーダー「速度1」(約2分)で全体をこねる。全部の粉に水分がまわり、細かなかたまりになるまでこねる。
- ⑤④を手でひとまとめになるようこね、粉のかたまりがなくなり全体がしっとりしたところで丸くまとめる。かたく絞ったぬれフキンをかけ、室温で約30分ねかせ。
- ⑥具をつくる。豚バラ肉、ニラは5cmの長さに、キャベツはざく切りにする。生姜、ニンニクは薄切りにする。
- ⑦⑥・④を、チョッパーカッター「速度1」(約15秒)で豚バラ肉がひき肉になるまでつぶす。

- ⑧清潔な台の上に打ち粉をふってねかせておいた生地を置き、なめらかになるまでこねる。
- ⑨生地を3等分にし、そのうちひとつを両手で転がしながら棒状にのばした後、10個に切り分ける。
- ⑩軽く切り口に打ち粉をふり、手のひらで転がし丸みをつけ、押しつぶして平らにする。
- ⑪左手で生地の上部を持ち、右手で麺棒を中央から下にむかって転がす。皮を45度回転させ、再び麺棒でのばし1回転させる。
- ⑫⑦で完成した具を10等分にし、⑪の餃子の皮で具をつつむ。
- ⑬⑫を熱したフライパンにのせ、途中で水(分量外)をさして蒸し焼きにし、表面に焦げ目をつけ仕上げる。

★ワンポイント★

完成した餃子の皮は乾燥するので、すぐ具を包むか、保存する場合は1枚ずつラップに包む。



ブレンダーを使用

洋食 豆乳マヨネーズ

●材料(2人分)

豆乳…125cc
オリーブ油または
サラダ油…125cc
酢…大さじ1
塩…小さじ1/2
こしょう…適量

●作りかた

- ①材料を容器に入れ、ブレンダー「速度5」でかくはんする。
- ②乳化してきたら、ブレンダーを上下に動かし、全体をまぜ合わせる。



チョッパーカッターを使用

洋食 ハンバーグ

●材料(2人分)

牛肉…200g
玉ネギ…1/6個
溶き卵…1/2個分
パン粉…大さじ2
牛乳…大さじ1
サラダ油…適量
塩…小さじ1/3
こしょう…少々
ナツメグ…少々

〈ソース〉
ケチャップ…大さじ1/2
ウスターソース…大さじ1

●作りかた

- ①パン粉に牛乳を加え湿らせる。玉ネギは3cmのざく切りにする。牛肉は適当な大きさに切る。
- ②①・溶き卵・④を、チョッパーカッター「速度1」(約30秒)で牛肉がひき肉になるまでつぶす。
- ③②で完成したタネを二つにわけ、小判型にまとめる。(このときに叩きながらよく空気を抜く。)
- ④フライパンにサラダ油を熱して③をのせる。両表面に焦げ目をつけ、その後フタをして中心に火が通るまで弱火で焼く。

- ⑤ハンバーグが焼けたら皿に盛り、同じフライパンにソースの材料を入れ、中火にし、ソースを仕上げハンバーグにソースをかける。



ブレンダー・泡立てピーターを使用

デザート 豆腐の抹茶チーズムース

●材料(2人分)

クリームチーズ…40g
木綿豆腐…40g
レモン汁…大さじ2
抹茶…小さじ2
生クリーム…50g
砂糖…15g

●作りかた

- ①ボウルに、クリームチーズ・木綿豆腐・レモン汁・抹茶を入れ、ブレンダー「速度3」(約30秒)で、やわらかくなるまでまぜる。
- ②別のボウルに、生クリーム・砂糖を入れ、泡立てピーター「速度1」で、7分立てに泡立てる。
- ③②に①を加えて、全体を軽くまぜる。
- ④器に盛り、フルーツや好みのお菓子を添える。

★ワンポイント★

- クリームチーズは室温に戻しておく。
- 木綿豆腐は、キッチンペーパーなどで、水気をしっかりと切っておく。



お手入れする

こまめにお手入れして、
清潔・長持ち！

ブレンダーの汚れが取れにくいとき

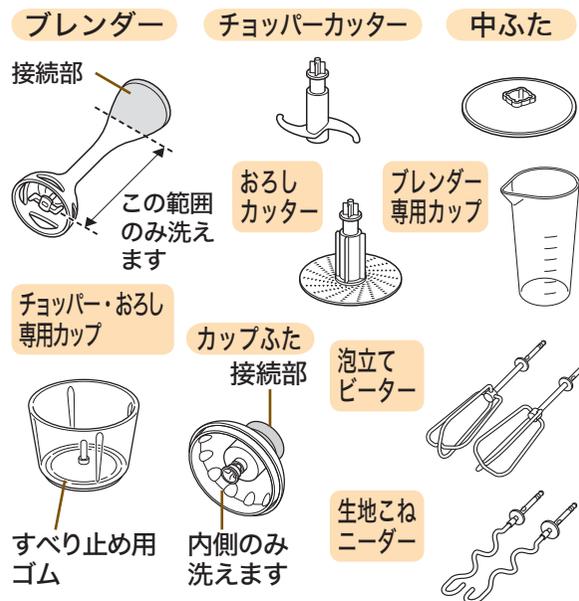
- ブレンダー専用カップにぬるま湯を約300mL入れ、ブレンダーを約30分間つける。
- 洗剤を数滴、「1」の中に入れる。
- ブレンダーに本体を取りつけて、ブレンダー専用カップの中で10～20秒間運転させ、水ですてる。→P.10～13
- 洗剤分を取るためにぬるま湯だけを入れ、10～20秒間運転させる。
※「3」「4」の運転の時間は、あわせて1分(定格時間)を超えないようにする。
- 水またはぬるま湯で、スポンジや付属のヘラつきブラシなどを使って洗い、すすぐ。

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

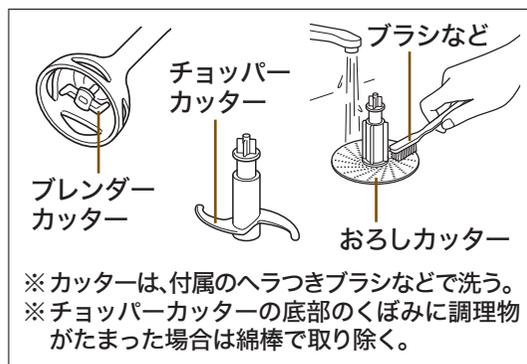
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤(食器用・調理器具用)を使う。

◆スポンジ・布・ブラシなどは、やわらかいものを使う。

使うたびに洗う部品・箇所



- 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。(接続部の内側は、水につけたり水をかけたりしない。故障の原因。)

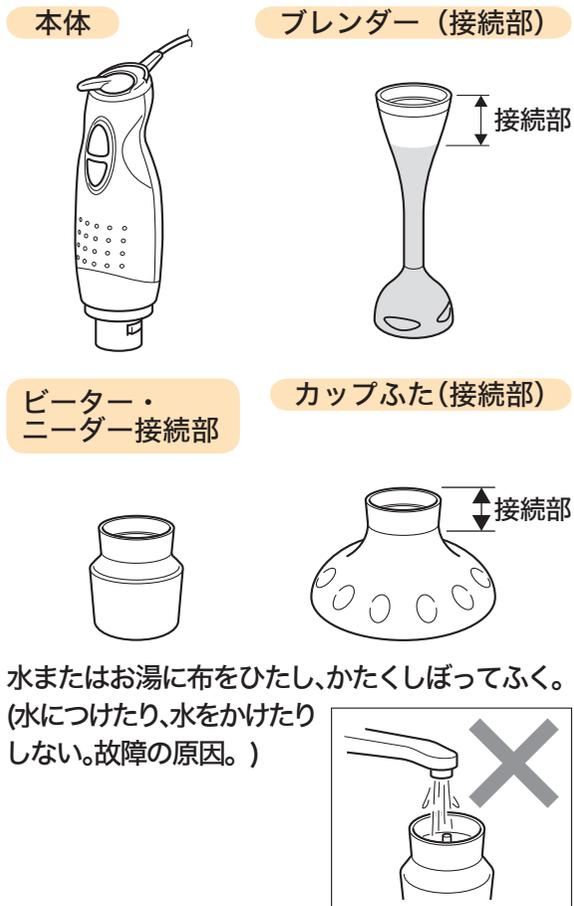


- 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

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、40℃以上のお湯などは使わない。

汚れるたびに お手入れする部品・箇所



- ◆各カッターは、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。さびるおそれ。

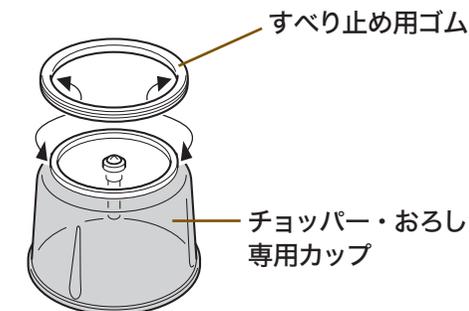
チョッパー・おろし専用カップ のにおいの取り除きかた

(肉や魚などを調理して、においが残ったとき)

- 左記の要領でお手入れする。
- スライスしたレモンで、チョッパー・おろし専用カップをかるくこする。
- 水またはぬるま湯で、流し洗いをする。

すべり止め用ゴム (チョッパー・おろし専用カップ) のはずしかた・つけかた

すべり止め用ゴムは、はずしてお手入れできます。
→P.34



※お手入れ後は、チョッパー・おろし専用カップの底・すべり止め用ゴムの水分をよくふき取ってから取りつける。

長期間使わないとき

- 左記の要領で、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。

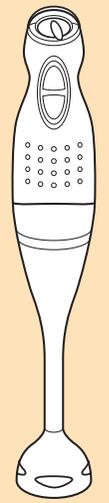
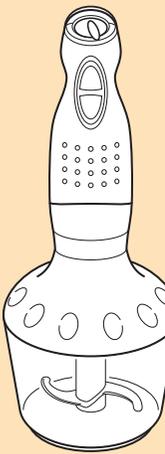
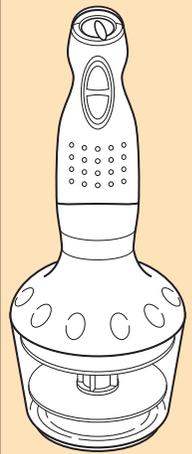
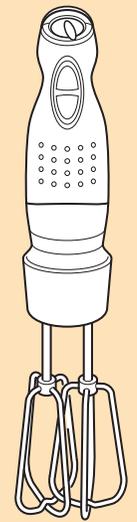
故障かな？と思ったら

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
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差し込む。	10・14・18 22・26
	「①解除」を押しながら「②運転」を押していますか。	「①解除」を押しながら「②運転」を押す。	12・16・20 24・28
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、くり返し使う場合は、30～60分、間隔をあけてから使う。	13・17・21 25・29
カッターが回らない。カラ回りする。振動が大きい。	材料を入れすぎていませんか。	量を減らす。	11・15・19 23・27
	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直す。	11・13・15 17・19・21
	禁止材料が入っていませんか。	禁止材料を取り除く。	11・15・19 23・27
	アタッチメントが正しく取り付けられていますか。	正しく取り付ける。	10・14・18 22・26
使用中に回転が止まる。	材料を入れすぎていませんか。	量を減らす。	11・15・19 23・27
回転が遅く、音がいつもより大きい。	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取り除く。	13・16・20 25・29

こんなとき	ご確認くださいこと	直しかた	参照ページ
カップふたとチョッパー・おろし専用カップの間から調理物がもれる。	材料を入れすぎていませんか。	量を減らす。(最大量以下で使う。)	15・17 19・21
チョッパー・おろし専用カップのすべり止め用ゴムがはずれやすい。	チョッパー・おろし専用カップのすべり止め用ゴムがはずれやすい。	チョッパー・おろし専用カップの底・すべり止め用ゴムの水分をよくふき取ってからすべり止め用ゴムを取りつける。	34・35
こんなとき	理由		
樹脂などのおいがする。	使いはじめのうち、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。		
各接続部の内部にオイルがにじんできた。	回転を潤滑するためのオイルです。故障ではありません。→乾いた布でふき取る。		

仕様

	ブレンダー 使用時	チョッパー カッター 使用時	おろしカッター 使用時	泡立てピーター 使用時	生地こね ニーダー 使用時
					
電源	100V 50-60Hz				
消費電力(W)	150	200	100	60	100
定格時間(分)	1	1	2	5	2
回転数*1	10500回/分*2	2600回/分*2	2500回/分*2	1500回/分*2	1000回/分*3
ブレンダー専用 カップ容量(mL)	600	-	-	-	-
チョッパー・おろし 専用カップ 容量/半量(mL)	-	400		-	-
外形寸法*1 (cm)	幅	6.7	14.5		7.3
	奥行	6.7	14.5		7.3
	高さ	37.9	35.1		38.5
質量*1 (kg)	0.95	1.7	1.8	1.0	0.99
コードの長さ*1 (m)	1.7				

*1 おおよその数値です。

*2 速度(目盛)「5」・無負荷時。

*3 速度(目盛)「1」・無負荷時。

部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相談窓口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「故障かな?と思ったら」→P. 36・37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。

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 スマートブレンダーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後5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 **お客様相談窓口**

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101

市内通話料でOK 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/>