

家庭用

ミルつきミキサー

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。



ご意見をお寄せください。

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

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

使いかた

はじめて使うとき・しばらく 使わなかったとき	7
ジュースを作る	8
粉だしやペースト状の メニューを作る	12
おいしく調理するための コツとご注意	16
クッキングガイド	17
お手入れする	23

困ったときは

故障かな?と思ったら ...	25
モーターの保護装置が働いて 運転が止まったときは ...	26

その他

仕様	26
消耗品・別売品の お買い求めについて ...	27
保証とサービスについて ...	27
連絡先	27

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・
重いものを載せる・挟み込むなど)
火災・感電の原因。



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

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。



接触禁止

各カッターや本体の回転部を露出したまま使わない。
けがのおそれ。



接触禁止

各カッターは鋭利なので、
直接手を触れない。
けがの原因。



接触禁止

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



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。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ
点検・修理を依頼する。

⚠ 注意

 使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。

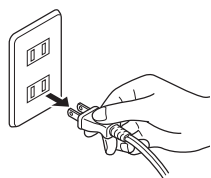
プラグを抜く

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、各カップ・ふたの取り付け・取りはずしは行わない。

禁止

けがの原因。

 ミキサーカップ台にはミキサーカップを、ミルカップ台にはミルカップをセットする。

必ず実施

破損によるけがや、故障の原因。

 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、各カップに入れない。

禁止

ふきこぼれによるやけどや、各カップの割れによるけがの原因。

 各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。

 各カップは降下・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。

 各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。

 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。

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。

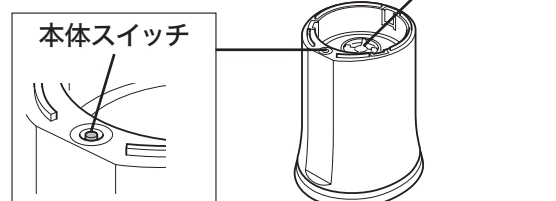
禁止

感電のおそれ。

 本体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いたり、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、運転を停止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。

● ミルカップでは氷を使わない。
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1分ごとに、30分以上間隔をあけてから使う。
故障の原因。

● カラ運転はしない。
故障の原因。

● 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

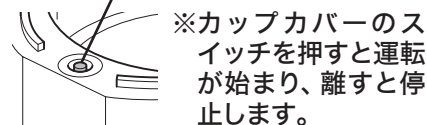
箱をあけたら、
まず確認しましょう！



●ミキサーカップ

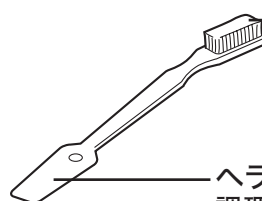


●本体スイッチ



付属品

ヘラつきブラシ

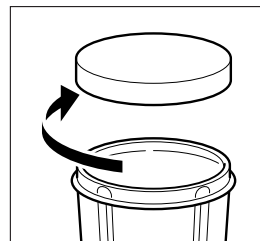


ブラシ
カッターをお手入れ
するときに使います。

ヘラ
調理物を取り出すとき
などに使います。

ミルカップ保存用ふた

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。



ご注意

ミルカップを逆さにしたり、傾けたりして置かない。
調理物がもれるおそれ。

●スイッチ

●カップカバー

●ミルカップ



●カップセット

●パッキン

●ミキサーカップ台(ミキサー専用)

●カッター

●ミルカップ台(ミル専用)

●カッター

●本 体

●リセットスイッチ

●コード収納部

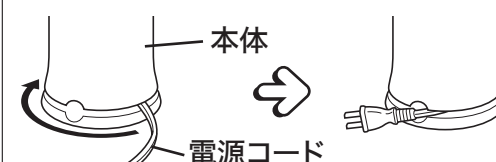
●底 板

●回転部

●差込プラグ

●電源コード

電源コード収納部に巻きつけて収納できます。



カップとカップ台の組み合わせについて

カップとカップ台を、間違った組み合わせでセットしない。

ミルカップ

ミキサーカップ

ミキサー
カップ台

ミル
カップ台

はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

本体・カップカバー以外の部品を、水洗いしてから使う→P.23・24

ジュースを作る

フルーツ・野菜の
フレッシュジュースづくりに大活躍！

1

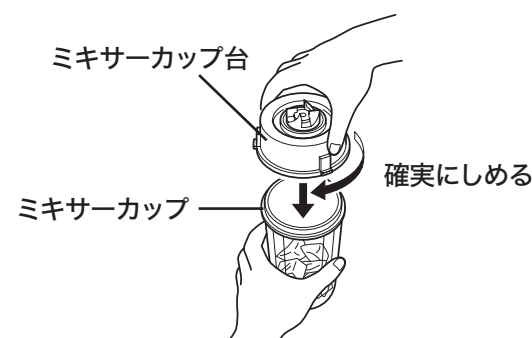
材料を準備(下ごしらえ)し、ミキサーカップに入れる。

- ◆材料を入れる順番→右記
- ◆必ず液体(水・牛乳)などを入れる。
- ◆メニュー例と分量の目安→P.17・18
- ◆クッキングガイドの離乳食メニュー (P.22) に記載している「ほうれん草粥」と「野菜うどん」を作る場合、ミキサーカップを使用します。



2

ミキサーカップ台をミキサーカップにセットする。

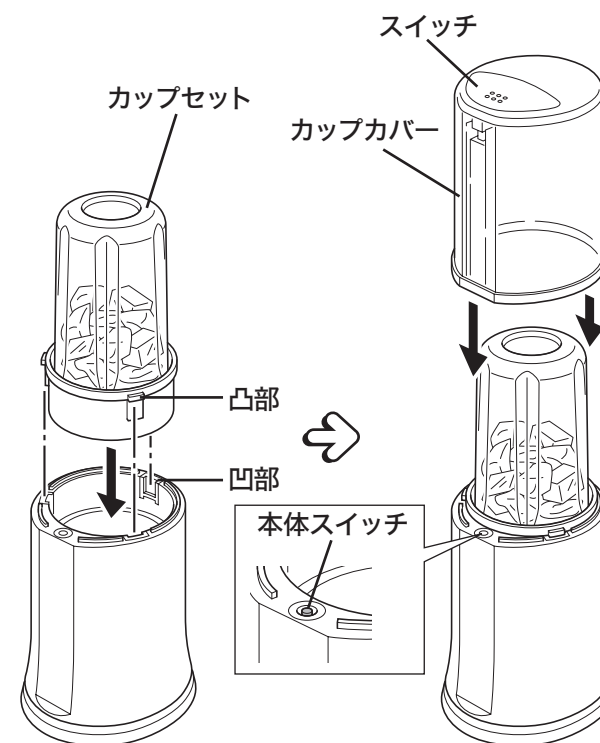
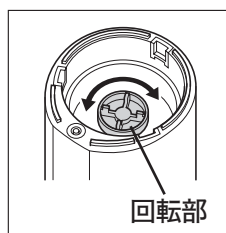


3

カップセットとカップカバーを本体にセットする。

ミキサーカップ台の凸部を本体の凹部 (3カ所) に合わせてはめ込む。

【本体にセットしにくいとき】
本体の回転部を少し回してからセットする。



材料の下ごしらえ

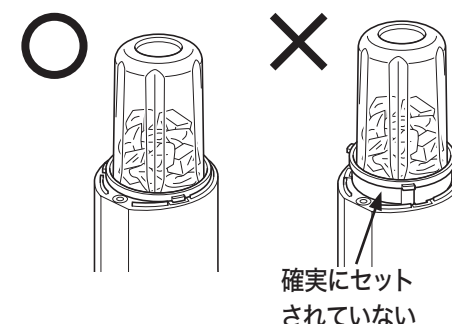
- ◆材料の皮・しん・種・へたなどは取り除く。
- ◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。
- ◆みかんなどは、皮をむいて実だけにする。
- ◆葉菜類はよく洗い、2cm角に切る。
- ◆40℃以上の材料は冷ます。

材料を入れる順番

- ◆「角氷(2.5cm角・2個以内)」→「かたい材料」→「やわらかい材料」→「液体」の順に入れる。たとえば、にんじん・りんごジュースの場合、角氷→にんじん→りんご→牛乳の順。
- ◆必ずかたい材料や角氷を先に入れる。カッターが引っかかって、回転が止まるおそれ。

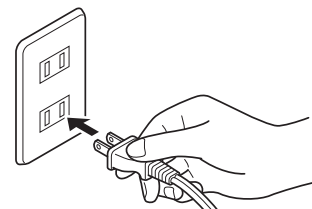
ご注意

- ◆氷は、2.5cm角・2個以内の角氷を入れる。大きすぎたり市販の氷を入れると、故障の原因。
- ◆最大目盛(250mL)を超えて、材料を入れない。あふれたり故障するおそれ。
- ◆調理できないもの→P.16
故障や破損の原因。
- ◆ミキサーカップ台にパッキンがついていることを確認する。→P.24
- ◆カッターは、鋭利なので直接手を触れない。
- ◆ミキサーカップ台は、傾きのないように確実にセットする。



4

差込プラグを
コンセントに差し込む。



5

スイッチを押し、
粉碎(かくはん)する。

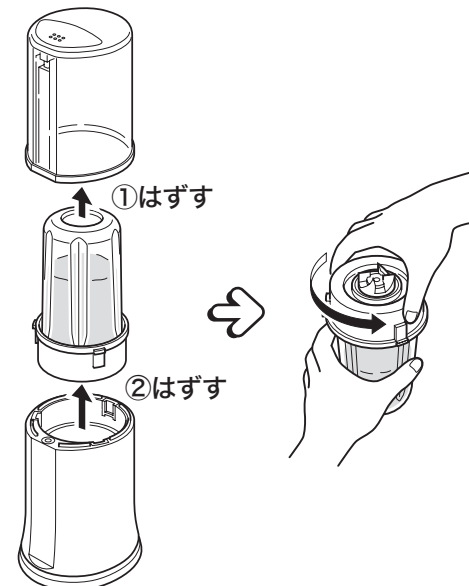
手を離すと停止します。



6

できあがったら、
回転が完全に止まってから、
カップカバーとカップセットを
はずし、調理物を取り出す。

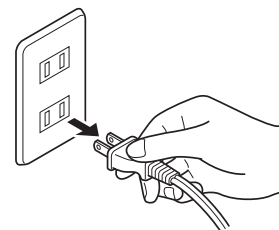
【調理物を取り出しにくいとき】
ヘラつきブラシなどで取り出す。



7

使用後は、差込プラグを抜く。

お手入れのしかた→P.23・24



使用時間について

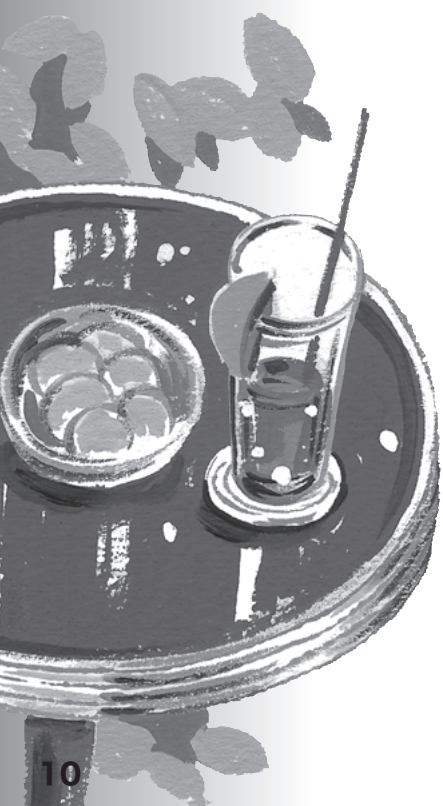
続けて使える時間の合計は1分以内。くり返し使う場合は、30分以上経ってから使う。

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る。
リセットスイッチを押す。→P.26

ご注意

- ◆異常音（ウーンとうなるような音）や振動が大きいときは、運転を停止し、材料を減らす。
- ◆作ったジュースは、できるだけ早めに飲む。



粉だしや ペースト状のメニューを作る

さらさらの粉だしやふりかけ、
離乳食も作れてとっても便利！



1

材料を準備(下ごしらえ)し、
ミルカップに入れる。

◆メニュー例と分量の目安→P.19 ~ 22

【ドライメニュー】

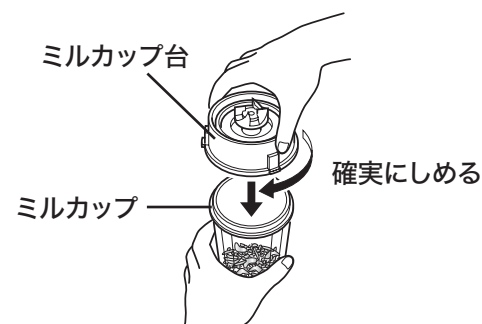


【ウェットメニュー】



2

ミルカップ台を
ミルカップにセットする。

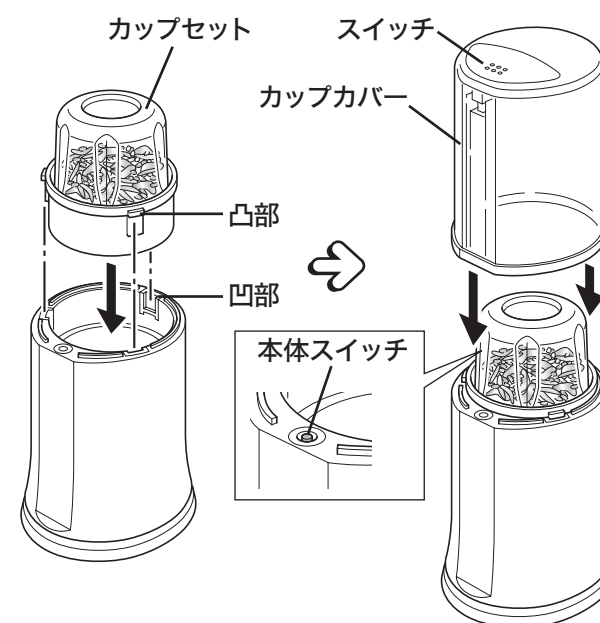
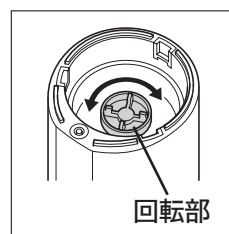


3

カップセットとカップカバーを
本体にセットする。

ミルカップ台の凸部を本体の凹部(3カ所)に合わせてはめ込む。

【本体にセットしにくいとき】
本体の回転部を少し回してから
セットする。



ドライメニューの下ごしらえ

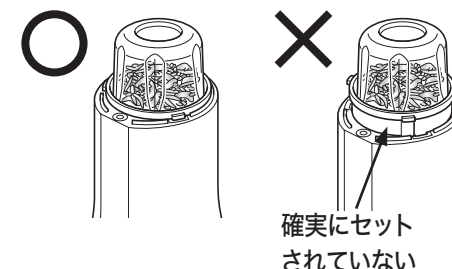
- ◆材料は乾燥した状態のものを使う。
- ◆湿気のある材料は、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ましてから使う。
- ◆干し椎茸などの乾燥きのこは、スライスしてあるものを使う。
- ◆乾燥わかめなどは、約1cm角に、細かく切って使う。
- ◆かたい材料は1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。

ウェットメニューの下ごしらえ

- ◆魚・野菜などの材料は、皮や骨、しんなどを取り除き、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1cm角に切る。
- ◆ほうれん草などはゆでてから切る。

ご注意

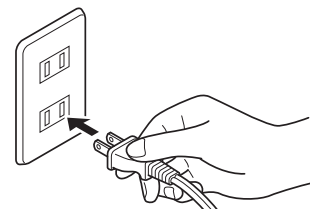
- ◆40℃以上の熱い材料は入れない。
- ◆最大量を超えて、材料を入れない。あふれたり故障するおそれ。
- ◆調理できないもの→P.16
故障や破損の原因。
- ◆ミルカップ台にパッキンがついていることを確認する。→P.24
- ◆カッターは、鋭利なので直接手を触れない。
- ◆ミルカップ台は、傾きのないように確実にセットする。



粉だしや ペースト状のメニューを作る

4

差込プラグを
コンセントに差し込む。



5

スイッチを押し、
粉碎(かくはん)する。

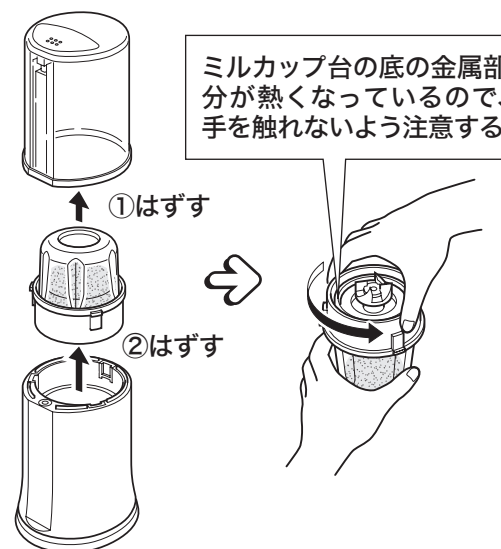
手を離すと停止します。



6

できあがったら、
回転が完全に止まってから、
カップカバーとカップセットを
はずし、調理物を取り出す。

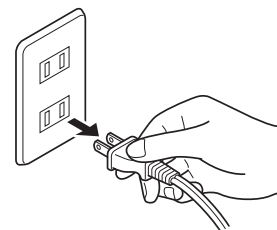
【調理物を取り出しにくいとき】
ヘラつきブラシなどで取り出す。



7

使用後は、差込プラグを抜く。

お手入れのしかた→P.23・24



使用時間について

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。

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る。
リセットスイッチを押す。→P.26

ご注意

- ◆異常音（ウーンとうなるような音）や振動が大きいときは、運転を停止し、材料を減らす。
- ◆運転後はミルカップ台の底の金属部分が熱くなっている場合があるので、手を触れないように注意してまわしてはまず。
- ◆作った調理物は、できるだけ早めに使う。

空回りするとき

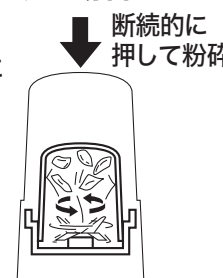
ペーストなどを作る場合や、少量の大豆やかつおぶしなどを粉末にする場合、カッターが空回りしてうまく粉碎(かくはん)できないことがあります。以下の手順で処置してください。

■ペーストなどを作る場合

- ①運転を停止し、差込プラグを抜く。
- ②ミルカップ内側、カッターのまわりに付着している材料をヘラなどで取り除く。
- ③P.12～15の要領で、再度運転する。

■少量のいり大豆やかつおぶし(花が つお)などを粉末にする場合

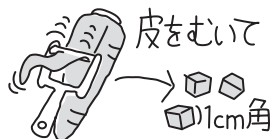
- ①運転を停止する。
- ②スイッチを断続的に押して粉碎する。
(連続運転は1分以内)



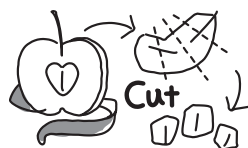
おいしく調理するためのコツとご注意

ジュースメニューを作るとき

- 材料の皮やしん、種やへたは取り除きましょう。
- 氷は2.5cm角・2個以下の角氷を使いましょう。
- 葉菜類はよく洗い、2cm角に切りましょう。
- かたい材料は1cm角に切りましょう。



- やわらかい材料は2～3cm角に切りましょう。



- 必ず水、牛乳などの液体を加えましょう。

ドライメニューを作るとき

さらさらの粉末茶や、小魚や海藻のミネラルたっぷりのふりかけなどが作れます。

- 材料は乾燥した状態のものを使いましょう。
- 干し椎茸などの乾燥きのこは、スライスしてあるものを使いましょう。
- 乾燥わかめなどは、細かく(1cm程度)に切って使いましょう。
- 湿気のある材料は、フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし十分に冷ましてから使いましょう。

ウェットメニューを作るとき

ドレッシングや、離乳食、流動食などが作れます。

- 水分には、煮汁、ダシ汁、牛乳などを使いましょう。
- 魚・野菜などの材料は、皮や骨、しんなどを取り除きましょう。
- 魚・野菜などは必ず加熱調理してやわらかくし、細かくしましょう。
(野菜はメニューによっては生のまま使う場合もあります。)
- 野菜は1cm角に切りましょう。
- ほうれん草などはゆでてから切りましょう。

40℃以上の熱い材料は必ず冷ましてから入れましょう

必ずカップの最大容量以下で使用しましょう

調理できないもの(例)

故障やうまく調理できないおそれがあります。

- 非常にかたい材料
塊のかつおぶし・氷砂糖・乾燥大豆(ミキサーのみ)など
- 漢方薬類
- 肉・魚類のミンチ
- 野菜のみじん切り、すりおろし
- 冷凍食品
- 乾燥させた果物類
レーズンなど
- 非常に繊維の多いもの
たくあんなど
- 茎茶
お茶の茎
- ねばりの強い材料(ミキサーのみ)
とろろいもなど
- 水分の少ない材料(ミキサーのみ)
ゆでたじゃがいもなど



連続運転は1分以内にし、くり返し使用する場合は30分以上間隔をあげましょう(1回の最大連続使用時間は1分)

○30秒→10秒→20秒
×30秒→20秒→20秒



調理したものは
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、密封容器に入れて冷蔵庫で保存するなど、はやめに使いきりましょう。

クッキングガイド COOKING GUIDE

CONTENTS

ジュースメニュー	17～18
スープメニュー	18
ドレッシング・たれメニュー	18
ドライメニュー	19～21
ウェットメニュー	22

※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.8～15をお読みください。



ジュースメニュー

(ミキサーカップセットを使用)



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入れてください。

豆乳いちごジュース

材 料	1. 角氷…2 個	4. いちご…20g
	2. レモン汁…小さじ1/2	5. 豆乳…50mL
	3. オリゴ糖…大さじ1	6. 牛乳…20mL

- 作りかた
- ①いちごは、4等分ほどに切る。
 - ②材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒間かくはんする。



卵しょうがミルク

材 料	1. 角氷…2 個	3. 卵黄…1/2 個分
	2. すりおろししょうが…小さじ1/2	4. 牛乳…80mL
		5. はちみつ…大さじ1

- 作りかた
- 材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒間かくはんする。

ミックスジュース

材 料	1. 角氷…2個	5. ミカン(缶詰)…20g
	2. りんご…10g	6. 缶詰のシロップ…大さじ2
	3. バナナ…20g	7. 牛乳…40mL
	4. 黄桃(缶詰)…20g	

- 作りかた
- ①バナナ、りんごは薄切りにし、黄桃は約1cm角に切る。
 - ②材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒間かくはんする。



バナナ豆乳黒ゴマジュース

材 料	1. 角氷…2個
	2. バナナ…40g(約1/3本)
	3. 黒ゴマ…小さじ1
	4. 豆乳…80mL

- 作りかた
- ①バナナは薄切りにする。
 - ②ミキサーカップに黒ゴマをいれ、1秒間かくはんする。
 - ③残りの材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒間かくはんする。

トマトジュース

材 料	1. 角氷…2 個	3. 塩…ひとつまみ
	2. トマト…100g	4. 冷水…50mL

- 作りかた
- ①トマトは、約1cm 角に切る。
 - ②材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒間かくはんする。

ブルーベリージュース

材 料	1. ブルーベリー (冷凍)…大さじ1と1/2
	2. プレーンヨーグルト…70mL
	3. 牛乳…70mL
	4. はちみつ…適量

- 作りかた
- ①ブルーベリーは解凍しておく。
 - ②材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒間かくはんする。



ジュースメニュー

(ミキサーカップセットを使用)

キャベツグレープフルーツジュース

- 材 料**
1. 角氷…2 個
 2. グレープフルーツ…30g
 3. キャベツ…30g
 4. グレープフルーツ絞り汁…80mL
 5. はちみつ…小さじ1
- 作りかた**
- ①キャベツは、約1cm角に切る。
 - ②グレープフルーツは実のふくろと種を取り除き、30g分はそのまま入れ、残りは絞ってジュースを取る。
 - ③材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒間かくはんする。

アボカドジュース

- 材 料**
1. 角氷…1個
 2. アボカド…1/8個
 3. オレンジジュース…150mL
- 作りかた**
- ①アボカドは真ん中の種にそって縦半分になり切り込みを入れ、種を取り出す。皮をむいて、2cm角に切る。
 - ②材料全部をミキサーカップに入れ、約30秒間かくはんする。
- 【アボカドのおいしい見分け方】**
皮の色が黒っぽいものが食べ頃です。緑色の場合は、常温で追熟させます。購入するときは、果皮に張りツヤがあるものを選びましょう。



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**
- コーン(缶詰) …100g
コーン汁(缶詰) …50mL
コンソメスープ…50mL
牛乳…40mL
塩・こしょう…少々
生クリーム…10mL(お好みで)
クルトン…お好みで
- 作りかた**
- ①コーンの汁、コーン、コンソメスープをミキサーカップに入れ、約1分間かくはんする。
 - ②①を鍋に移し、牛乳を加えて弱火で加熱する。塩、こしょうで味を調える。
 - ③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止めて、お好みで生クリーム、クルトンを加える。

枝豆スープ

- 材 料**
- 枝豆(冷凍) …50g
コンソメスープ…70mL
牛乳…100mL
塩・こしょう…少々
生クリーム…10mL(お好みで)
- 作りかた**
- ①枝豆は解凍しておく。
 - ②ミキサーカップに①とコンソメスープ、牛乳を入れて約1分間かくはんする。
 - ③②を鍋に移し、弱火で加熱する。塩、こしょうで味を調える。
 - ④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止めてお好みで生クリームを加える。



ドレッシング・たれメニュー

(ミキサーカップセットを使用)

ごまだれ

- 材 料**
- 白ゴマ…大さじ4
しょう油…大さじ1
砂糖…大さじ1
みりん…大さじ1
だし汁…大さじ4
酢…小さじ1/2
- 作りかた**
- 材料全部をミキサーカップに入れ、約20秒間かくはんする。

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、こしょう…少々
- 作りかた**
- 材料全部をミキサーカップに入れ、約10秒間かくはんする。

黒ゴマ豆乳マヨネーズ

- 材 料**
- 豆乳(無調整) …90mL
サラダ油…90mL
酢…大さじ1と1/2
塩…小さじ1/4
黒ゴマ…大さじ1
(黒ゴマを加えないでかくはんすると普通の豆乳マヨネーズになります。)
- 作りかた**
- ①ミキサーカップに黒ゴマを入れて1秒間かくはんする。
 - ②残りの材料全部をミキサーカップに入れ、約10秒間かくはんする。



ドライメニュー

(ミルカップセットを使用)

かつおぶし

- 材 料**
- かつおぶし…2g
- 下ごしらえ**
- 削ってあるものを使用する。
- 粉碎時間**
- 20 ～ 30秒



干しいたけ

- 材 料**
- 干しいたけ…4g
- 下ごしらえ**
- 細かく切ってから乾燥してあるものをつかう。または丸ごとのものを細かく切る。
- 粉碎時間**
- 20 ～ 30秒



えびと海草と煮干しのふりかけ

- 材 料**
1. 焼きのり…1g
 2. 乾燥わかめ…2g
 3. 煮干し…2g
 4. えび…2g
 5. いりごま…2g
- 作りかた**
- ①煮干しは、大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ましてから小さくちぎる。
 - ②焼きのりも小さくちぎる
 - ③乾燥わかめは、約1cm角に切る。
 - ④材料を番号の順番にミルカップに入れ、約5秒間粉碎する。

煮干し

- 材 料**
- 煮干し…8g
- 下ごしらえ**
- 大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ましてから小さくちぎる。
- 粉碎時間**
- 20 ～ 30秒



だし昆布

- 材 料**
- だし昆布…4g
- 下ごしらえ**
- 約1cm角に切る。
- 粉碎時間**
- 20 ～ 30秒



かつおと鮭と煮干しのふりかけ

- 材 料**
1. かつおぶし…1g
 2. 煮干し…2g
 3. 塩鮭…10g
- 作りかた**
- ①塩鮭は、焼いてから身をほぐして冷ましておく。
 - ②煮干しは、大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ましてから小さくちぎる。
 - ③材料を番号の順番にミルカップに入れ、約5 ～ 10秒間粉碎する。

ドライメニュー	分量	粉碎時間	下ごしらえ
いりこ	8g	10 ～ 20秒	大きいものは頭と腹の部分をとる。フライパンで乾煎りするか、電子レンジで水分を飛ばし、十分に冷ましてから小さくちぎる。
乾燥わかめ	8g	30 ～ 40秒	約1cm角に切る。
いり大豆	10g	20 ～ 30秒	—
いりごま	15g	1秒	—
コーヒー豆	15g	10秒	—
グラニュー糖	10g	10 ～ 20秒	—
玄米	15g	40 ～ 50秒	よく煎り、十分に冷えてからかくはんする。



ドライメニュー (ミルカップセットを使用)

粉だし 応用 メニュー

肉じゃが

(かつお節粉だしを使用)

- 材 料** 牛肉(切り落とし) …100g
じゃがいも…2個
にんじん…1/2本
玉ねぎ…1/2個
水…200mL
かつお節粉だし…小さじ2
A { 砂糖…大さじ1
酒…大さじ1
しょうゆ…大さじ1と1/2
みりん…大さじ1
サラダ油…大さじ1
グリーンピース…15g(お好みで)

- 作りかた** ①じゃがいもは皮をむき、乱切りにして水にさらしておく。にんじんはひと口大に乱切りにし、玉ねぎは1cm幅に切る。
②鍋にサラダ油を中火で熱し、牛肉をさっと炒める。
じゃがいも、にんじんを入れ、じゃがいもの表面がすきとおるまで炒める。
③②に水とかつお節粉を加えて、じゃがいもに火が通るまで10～15分程度煮る。
④③に玉ねぎを加えて、Aを入れる。途中であくを取りながら、味がしみ込むまでさらに20分程度煮る。
⑤味が十分にしみ込んだら、お好みでグリーンピースを加えて、さっと煮る。



だし巻き卵

(かつお節・昆布粉だしを使用)

- 材 料** 卵…3個
サラダ油…適量
水…30mL
A { みりん…小さじ1/2
しょうゆ…小さじ1/2
かつお節粉だし…小さじ1
昆布粉だし…少々

炊込みご飯

(昆布粉だしを使用)

- 材 料** 昆布粉だし…小さじ1/2
米…2カップ
鶏もも肉…50g
油揚げ…1/3枚
にんじん…30g
ごぼう…1/3本
こんにゃく…1/5丁
干ししいたけ…2枚
A { しょうゆ…大さじ1と1/3
酒…大さじ1と1/3
塩…小さじ1/3
酒・しょうゆ・塩・酢…少々

- 作りかた** ①鶏もも肉は1cm角に切り、酒・しょうゆ・各少々をまぶしておく。
②油揚げは湯抜きして縦半分に切り、細切りにしておく。
③にんじんは皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにする。
④ごぼうは包丁の背で皮をこそげとり、ささがきにして酢水にさらしておく。
⑤こんにゃくは水から茹でて、水で洗ってにんじんと同様に切る。
⑥干ししいたけは水につけて戻し、石づきを取り除いて細切りにする。
⑦米を洗米し、米とAを炊飯器の内なべに入れ、2合の目盛りまで水を加え、昆布粉だしと具をのせて炊きあげる。
⑧炊きあがったら全体をよく混ぜ合わせる。



- 作りかた** ①卵をときほぐす。
②①にAを加えて混ぜる。
③卵焼き器を熱し、うすく油をひく。
④卵の1/4の量を流し入れる。全体に広げ、軽く混ぜながら半熟状にし、向こう側に寄せる。
⑤再度卵焼き器に油をなじませ、残りの卵を3～4回に分けながら流し入れ、向こう側から手前に巻いて焼き上げていく。

粉だし 応用 メニュー

和風スパゲッティ

(かつお節・煮干し・昆布粉だしを使用)

- 材 料** スパゲッティ…120g
オリーブオイル…大さじ1
しめじ…1/4パック
A { かつお節粉だし…小さじ1と1/2
煮干し粉だし…小さじ1/2
昆布粉だし…少々
しょうゆ…大さじ1
のり…適量

- 作りかた** ①たっぷりのお湯に塩を入れ、スパゲッティをゆで、水気を切っておく。
②フライパンにオリーブオイルを熱し、しめじをほぐして炒める。
③②にスパゲッティを入れてかき混ぜ、火を止めてAを加え混ぜる。
④器に盛り付けてのりをのせる。

ほうれん草と干しえび粉の白和え

(干しえび粉だしを使用)

- 材 料** 木綿豆腐…1/2丁
A { しょうゆ…小さじ1
砂糖…小さじ1
塩…少々
干しえび粉末…大さじ1
いりごま…小さじ1/2
ほうれん草…2束

- 作りかた** ①豆腐は3cm角くらいに切り、ざるにあげて水切りしておく。
②豆腐を手で握りつぶし、Aで味を調え、干しえび粉、いりごまを加える。
③ほうれん草は塩茹でし、冷水にとって色止めをし、水気を切って3cm長に切り、②とあえる。

粉末緑茶 応用 メニュー

粉末緑茶

- 材 料** 緑茶葉…5g

- 作りかた** ①茎の多いものは茎を取り除く。
②約40～50秒間粉碎する



緑茶オーレ

- 材 料** 1. 氷…1個
2. 牛乳…150mL
3. 粉末緑茶…小さじ1
4. はちみつ…大さじ1

- 作りかた** 材料を番号の順番にミキサーカップに入れ、約30秒間かくはんする。

天ぷらの緑茶塩

- 材 料** 粉末緑茶…小さじ2
塩…小さじ1

- 作りかた** 粉末緑茶と塩を混ぜ合わせる。

緑茶入りパウンドケーキ

- 材 料** 薄力粉…150g
ベーキングパウダー…小さじ1
粉末緑茶…大さじ2
バター…80g
砂糖…60g
卵…2個
牛乳…30mL
チョコチップ…40g
バター…分量外

- 作りかた** ※オーブンは予め180度で余熱しておく。
①薄力粉とベーキングパウダーをふるう。
②パウンド型に薄くバターを塗る。
③ボールにバターと砂糖を入れ、泡だて器で白っぽくなるまですり混ぜる。
④③に卵を少しずつ加えて混ぜ、さらに牛乳を入れて混ぜる。
⑤④に①と粉末緑茶、チョコチップを加え、ゴムべらでさっくりと混ぜ合わせる。
⑥パウンド型に流し入れ、180度のオーブンで約30分焼く。(竹串を差して生地が付いてくるようであれば、さらに10分焼く。)
⑦型から外して粗熱を取る。



離乳食メニュー

(ミキサーカップセット、またはミルカップセットを使用)



離乳食は、かくはん後、必ず別容器に移して加熱殺菌してから赤ちゃんに食べさせてください。

初期メニュー (5~6ヶ月)

ミルカップセットを使用

パン粥

材 料 サンドイッチ用食パン…1/3
赤ちゃん用粉ミルク…大さじ1と1/2

作りかた ①食パンはみみを取り除き、小さく切る。
②お湯で溶かした粉ミルクと一緒にミルカップに入れ、約10秒間かくはんする。



にんじんスープ

材 料 にんじん…15g
野菜スープ (だし昆布…5cm角のもの2枚、
にんじん…30g、大根…30g、玉ねぎ…15g、
キャベツ…30g、水…600mL) …30mL

作りかた ①にんじんは皮をむいてゆでたものを冷ましてから、約1cm角に切る。
②だし昆布、にんじん、大根、玉ねぎ、キャベツ、水をなべで約20分間煮て、野菜スープをつくる。
③①と②をミルカップに入れ、約15秒間かくはんする。

かぼちゃペースト

材 料 かぼちゃ…30g
だし汁(かつお節…5g、水…800mL)…20mL

作りかた ①かぼちゃは種を取り除いて適当な大きさに切り、ゆでる。冷ましてから皮をむき、約1cm角に切る。
②かつお節と水をなべで約2分間煮て、だし汁をつくり、冷ます。
③①と②をミルカップに入れ、約20秒間かくはんする。



バナナ豆腐

材 料 バナナ…10g
絹ごし豆腐…25g
水…大さじ1

作りかた 材料全部をミルカップに入れ、約20秒間かくはんする。

中期メニュー (7~8ヶ月)

ミキサーカップセットを使用

ほうれん草粥

材 料 ほうれん草(葉先のみ)…2~3枚
ごはん…30g
水…50mL

作りかた ①ほうれん草は3cm長に切り、やわらかくゆで、水にさらしてから水気をきる。
②①とごはん、水をミキサーカップに入れ、約3秒間かくはんする。
※ほうれん草を入れないと、普通のおかゆになります。



野菜うどん

材 料 うどん…30g
鶏ひき肉…10g
わかめ…5g
だし汁(かつお節…5g、水…800mL)…130mL
にんじん…5g

作りかた ①うどんはあらかじめ、わかめは約1~2cm角に切る。
にんじんは皮をむいてゆでたものを冷ましてから約1cm角に切る。
②かつお節と水をなべで約2分間煮て、だし汁をつくる。
③①と鶏ひき肉、だし汁100mLを鍋に入れ、充分火を通す。
④充分冷ました後、ミキサーカップに入れ、さらにだし汁を30mL加えて、約5秒間かくはんする。

お手入れする

こまめにお手入れして、清潔・長持ち！

- ◆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。
- ◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。

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。
- ◆各カップ、各カップ台、パッキンの煮沸消毒は必ず水から行う。40℃以上のお湯は使わない。→P.24
- ◆各カッターは、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

カップ

ミキサーカップ

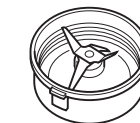


ミルカップ



カッター・カップ台

ミキサー
カップ台



ミル
カップ台



ミルカップ保存用ふた



パッキン



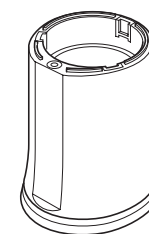
- 1 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジや付属のヘラつきブラシなどで洗う。
- 2 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。

カッターは、付属のヘラつきブラシなどで洗う。

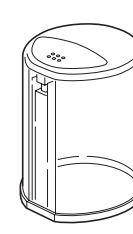


汚れるたびに お手入れする部品・箇所

本体



カップカバー

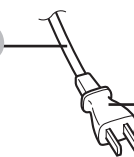


水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。

電源コード

差込プラグ

乾いた布でふく。



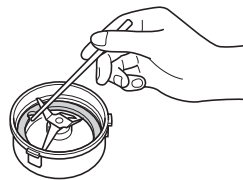
お手入れする

パッキン(各カップ台)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.23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。

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 カップセットに、水またはぬるま湯 (39℃以下)を1/3程度入れる。
※パッキンも必ずセットする。
- 2 少量(数滴)の台所用合成洗剤を入れて、ふたをする。
- 3 カップセットとカップ
カバーを本体にセット
し、スイッチを押して、
約10秒回転させる。
→P.8 ~ 15



- 4 運転を停止し、水(ぬるま湯)をすてる。
- 5 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.23

煮沸消毒のしかた (各カップ・各カップ台・パッキンのみ)

各カップ・各カップ台・パッキンは、煮沸消毒できます。

- 1 P.23・P.24の要領で各カップ・各カップ台・
パッキンを洗う。
- 2 鍋に水を入れ、各カップ・各カップ台・パッ
キンを入れる。
※必ず水に入れ、40℃以上のお湯には入れない。
- 3 鍋を加熱し、
沸とう後3分
程度で加熱を
やめる。

煮沸時間 沸とう後3分



- 4 鍋の火を止め、しばらく鍋の中でそのまま放
置する。
すぐに取り出さず、お湯がぬるま湯程度まで
冷めたころに取り出して乾燥させる。

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	▶ 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 し込んでください。	▶ 3・10・11・ 14・15
	▶ カップカバーのセット位置が ずれていませんか。	▶ 正しく確実にセットしてください。	▶ 8・9・ 12・13
	▶ 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してください。	▶ 8・9・ 12・13
	▶ 材料が引っ掛かっていませんか。	▶ 材料を全て取り出し、入れ直してください。	▶ 8 ~ 15
	▶ モーターの保護装置が 作動していませんか。	▶ リセットスイッチを押してください。	▶ 26
使用中に 運転が 停止する	▶ 最大連続使用時間(1分)を超えて 使用していませんか。	▶ 連続運転は1分以内にし、くり返し使 用する場合は30分以上間隔をあけて から使用してください。	▶ 5・11・ 15・16
	▶ 調理できない材料が 入っていませんか。	▶ モーターの保護装置の働きで、故障 ではありません。調理できない材料 を取り除き、P.26の要領でリセット してください。	▶ 8 ~ 16・26
	▶ 材料が多くありませんか。	▶ モーターの保護装置の働きで、故障 ではありません。材料を減らし、P.26 の要領でリセットしてください。	▶ 8 ~ 16・26
	▶ 各カッターのまわりに材料の繊維 質などが引っかかっていませんか。	▶ 付着している繊維質などを 取り除いてください。	▶ 8 ~ 16・26
	▶ 調理物の水分が 少なくありませんか。	▶ 水分を追加してください。	▶ 8 ~ 15
振動が大きい	▶ 材料が大きすぎませんか。	▶ 材料を細かくしてください。	▶ 8 ~ 16
	▶ 材料が多くありませんか。	▶ 材料を減らしてください。	▶ 8 ~ 16・26
調理物が もれる	▶ 各カップが各カップ台に正しく確 実にセットされていますか。	▶ 正しく確実にセットしてください。	▶ 8・9・ 12・13
	▶ パッキンが取り付けられていますか。	▶ パッキンを取りつけてください。	▶ 24
	▶ 材料を最大容量を超えて、 入れていませんか。	▶ 最大容量以下でご使用ください。	▶ 8・9・ 12・13
ミルカップを使用中 に空回りする	▶ P.15の要領で処置してください。		

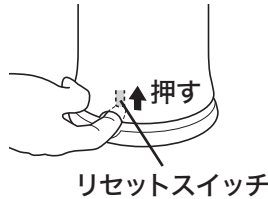
モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは

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 運転を停止し、差込プラグを抜く。
- 2 材料を減らす。→P.8 ～ 15
- ※調理できない材料は取り除く。
- ※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 リセットスイッチを押す。



- 4 運転を開始する。
- ※またすぐに運転が停止する場合は、30分ぐらい経ってから使う。
- ※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店または連絡先に記載のお客様ご相談窓口にご相談ください。

仕様

		ミキサー使用時	ミル使用時
電源		100V 50-60Hz	
消費電力(W)		160	
定格時間(分)		1	
回転数*		9400回/分(250mL水負荷時)	—
定格容量		250mL (ミキサーカップ)	70mL (ミルカップ)
外形寸法* (cm)	幅	11.6	
	奥行	12.6	
	高さ	28.5	
質量*(kg)		1.4	1.3
総質量*(kg)		1.8	
コードの長さ*(m)		1.2	

※おおよその数値です。

消耗品・別売品のお買い求めについて

お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入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	SKR1030
ミルカップ	SKL1037

◆樹脂部品(傷んできたとき)

カップカバーなどの樹脂部品は、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。

◆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。

部品名	部品番号
パッキン	SKR1045

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. 25」「モーターの保護装置が働いて運転が止まったときは」→P. 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、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 ミルつき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)



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>