

愛情点検 長年ご使用のミキサーの点検を！		
	こんな症状はありませんか ●ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。 ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。 ●いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。 ●振動が大きくなる。 ●運転中、異常な音ができる。 ●本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆرم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。	使用を中止し、故障や事故防止のため必ず販売店に点検をご相談ください。

点検、修理などを依頼されるときなどに記入しておくくと便利です。

ご購入年月日	ご購入店名	TEL	()
年 月 日			

タイガーミキサー保証書

持込修理

この保証書は、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日から下記期間内に、取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、保証書の記載内容に基づき無料修理いたしますので、商品と本保証書をご持参ご提示のうえ、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

★印欄に記入のない場合は無効となりますから必ずご確認ください。

型 名	SLB-A
★お名前	様
★お住所	〒
★電話番号	
★お買い上げ日	
年 月 日	
保証期間(お買い上げ日より)	
本体 1年 (消耗品は除く)	

修理メモ

※この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店又は「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。

※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは「保証とサービスについて」をご覧ください。

お客様の個人情報の利用目的	お客様にご記入いただいた保証書の控えは、保証期間内のサービス活動及びその後の安全点検活動のために記載内容を利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
---------------	---

《無料修理規定》

- 1.ご転居、ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店に修理がご依頼になれない場合には、取扱説明書に記載のタイガーお客様ご相談窓口までご相談ください。
- 2.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
 - (イ)使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
 - (ロ)お買い上げ後の取付場所の移動、輸送、落下などによる故障および損傷
 - (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、ガス害(硫化ガスなど)、公害や異常電圧による故障および損傷
 - (ニ)一般家庭用以外(例えば、業務用の長時間使用、車輛、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷
 - (ホ)虫等の侵入による故障
 - (ヘ)水等の浸入による故障
 - (ト)本書のご提示がない場合
 - (チ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
 - (リ)消耗品の交換
- 3.本書は日本国内においてのみ有効です。
This warranty is valid only in Japan.
- 4.本書は再発行いたしませんので紛失しないよう大切に保管してください。

タイガー魔法瓶株式会社

〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号



TIGER

SLB-A型

家庭用

ミキサー

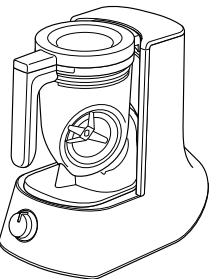


取扱説明書

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。

この製品は日本国内交流100V専用です。電源電圧や電源周波数の異なる海外では使用できません。また、海外でのアフターサービスもできません。
This product uses only 100 V (volts), which is specifically designed for use in Japan. It cannot be used in other countries with different voltage, power frequency requirements, or receive after-sales service abroad.
本产品仅限于日本国内的 100V 交流电压下使用。不可在日本之外的国家的不同电压和电源频率下使用。在海外也不提供售后服务。



も く じ

｜はじめに

- 4－安全上のご注意
- 8－各部のなまえ

｜使いかた

- 10－回転速度の調節について
- 11－使いかた

｜クッキングガイド

- 15－ジュースメニュー
- 15－フローズンメニュー
- 16－スムージーメニュー
- 16－デザートメニュー
- 17－おかずメニュー

｜お手入れ

- 18－お手入れのしかた
- 20－クリーニングのしかた

｜困ったときは

- 20－使用中に運転が止まったときは
- 21－故障かな?と思ったら

｜その他

- 22－仕様
- 23－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

安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。
※本体底に貼付しているシールは、はがさないでください。

- ◇ お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。
- ◇ 誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の区分で説明しています。

警告

死亡や重傷を負うことが想定される内容です。

注意

傷害を負うことが想定される、または物的損害の発生が想定される内容です。

図記号の説明



してはいけない「禁止」内容です。



実行しなければならない「指示」内容です。

警告

乳幼児には特に注意



子どもだけで使わせたり、乳幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがのおそれ。



警告

改造はしない



修理技術者以外の人、分解したり、修理をしない。

分解禁止

感電・けがのおそれ。火災の原因。修理は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.23」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトにご連絡ください。

警告

異常・故障時



異常・故障時はすぐに運転を停止し、回転が完全に止まってから差込プラグを抜いて、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.23」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトに修理を依頼する。

そのまま使用すると、感電・けがのおそれ。火災の原因。

〈異常・故障例〉

- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- 電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- いつもより異常に熱くなったり、こげくさいにおいがする。振動が大きくなる。
- 運転中、異常な音がする。
- 本体が変形していたり、製品の一部に割れ、ゆらみ、がたつきがある。
- カップにひび割れなどができた。
- 製品にふれるとビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。



変形や破損など、異常があるときは使わない。
感電のおそれ。

注意

使用する場所に注意



次のような場所では使わない。

- 不安定な場所やテーブルなどの端
 - 底部がぬれるような場所
 - 直射日光が長時間あたる場所
 - 火気の近く
 - 湿気の多い場所
 - 人工大理石のテーブルなどの上
 - カーペット・ビニール袋などの上
 - 室温の高い場所
 - IHクッキングヒーターの上
- 感電や漏電・けがのおそれ。火災・ショート・発火・故障の原因。
本体の変形、またはテーブル・敷物・壁・家具の変色・変形の原因。

注意

使用中・使用後は



運転中に、カップ・ふたセットの取りつけ・取りはずしは行わない。
けがのおそれ。



運転中に持ち運びしない。
けがのおそれ。



倒したり落したりぶつけたり、強い衝撃を加えない。
感電・けがのおそれ。
故障・破損の原因。



必ず実施



プラグを抜く

お手入れするときは、運転を停止し、回転が完全に止まってから差込プラグを抜いて行う。また、使用後は必ずお手入れする。
けがのおそれ。
故障・におい・うまく調理できない原因。

末長くご使用いただくためのご注意

- 一般家庭用以外(業務用・病院・介護施設等)の目的で使わない。
故障の原因。
- 取扱説明書とタイガーホームページに記載以外の用途には使わない。
故障の原因。
- 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。
- 氷のみでの使用はしない。また、大きな氷(3cm以上)は使用しない。
カッターが破損し、故障の原因。
- カップ・ふた(上・下)を食器洗い乾燥機や食器乾燥器で使う際は、ヒーターのすぐ上に置かない。
変形や破損の原因。カップ・ふた(上・下)のみ食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使えますが、P.19「食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使用するとき(カップ・ふた(上・下)のみ)」の内容を守って使用してください。
- 煮沸しない。
変形や破損の原因。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。
市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→P.23」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

各部についての注意事項

本体

警告

 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。
感電・発火のおそれ。ショートの原因。

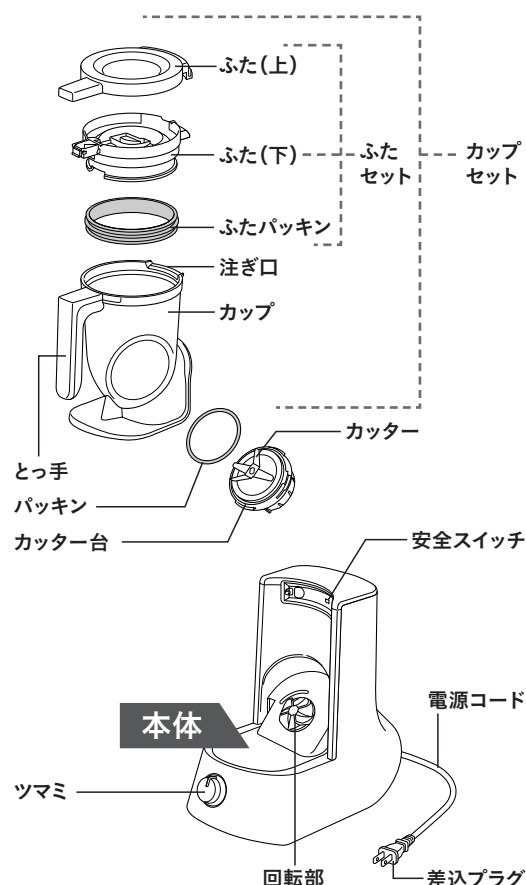
 本体の回転部を露出したまま使わない。
けがのおそれ。

注意

 安全スイッチを押さない。
回転部が回転し、けがのおそれ。

 本体のすき間や穴にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

 本体を丸洗いや、本体内部や底部に水を入れたりしない。
感電のおそれ。ショートの原因。



カップ・ふたセット

警告

 カップの中に手・スプーン・はしなどを入れて使わない。
けがのおそれ。故障の原因。

 運転中にふたセットをあけない。
けがをするおそれ。

注意

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

 カップ・ふたセットは急激な冷却や加熱をしない。
破損して、けがのおそれ。

 カップ・ふたセットを冷凍庫や冷蔵庫に入れない。
破損して、けがのおそれ。

 カップに柑橘類の皮を入れない。
カップが白く変色するおそれ。

 カップの最大目盛(MAX)を超えて材料を入れない。
もれたり破損して、けがのおそれ。

 カップ・ふた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、けがのおそれ。

カッター台

警告

 ・カッターは鋭利なので、直接手をふれない。
・カッターを露出したまま使わない。
けがのおそれ。



電源コード・差込プラグ

警告

 次のような使いかたをしない。
・交流100V以外での使用。(日本国内100V専用)
・タコ足配線での使用。(定格15A以上のコンセントを単独で使う)
・電源コードが破損したままや傷つくような使用。(加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っばる・ねじる・たばねる・重いものをのせる・挟み込むなど)

・差込プラグにほこりが付着したり、傷んだままの使用。
・差込プラグを根元まで確実に差し込んでいなかったり、コンセントの差し込みがゆるいままの使用。
・ぬれた手での差込プラグの抜き差し。

感電・けがのおそれ。火災・ショート・発煙・発火の原因。
破損した場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.23」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、修理受付サイトまで修理をご依頼ください。

注意

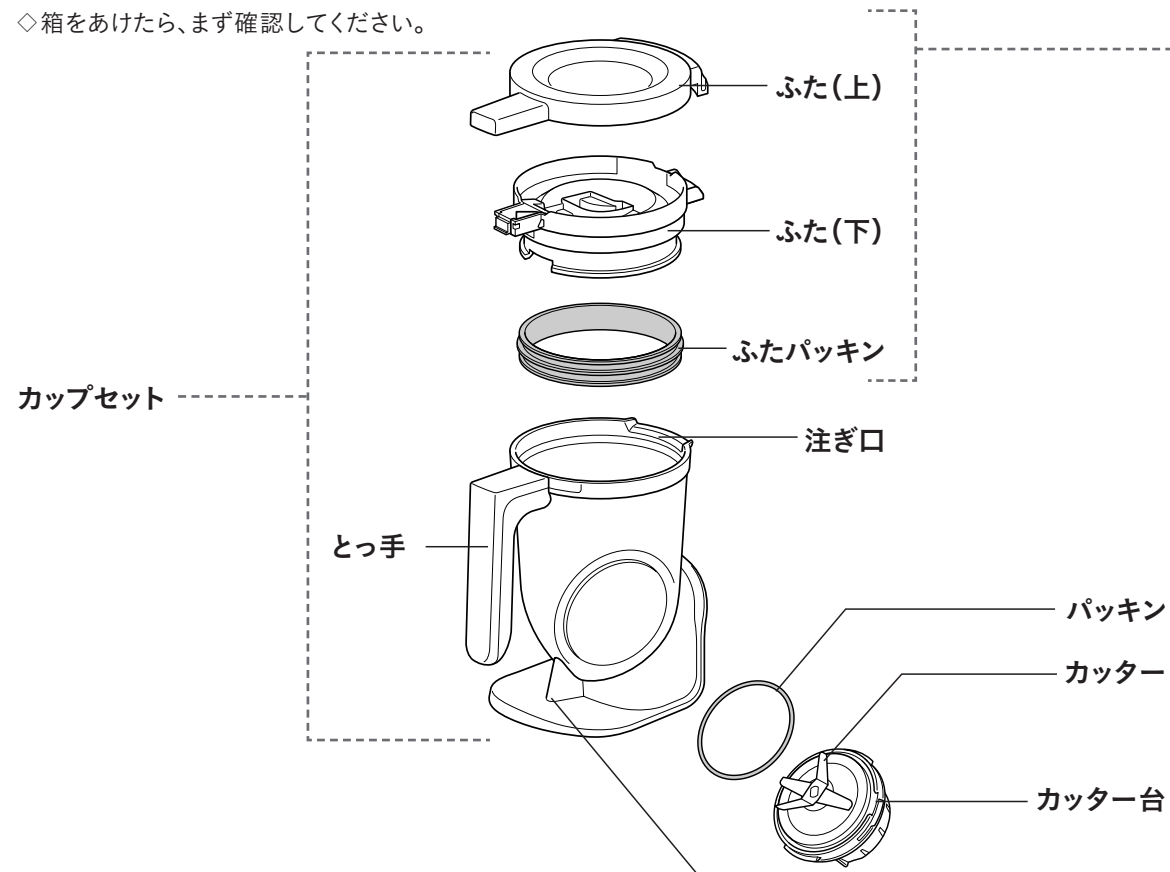
 ・使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
・必ず差込プラグを持って引き抜く。
・電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
感電・けが・やけどのおそれ。ショート・発火・漏電火災の原因。

 ツマミが「0」にな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。
けがのおそれ。

 部品の取り付け、取り外しをするときは、ツマミを「0」に合わせて電源を切り、差込プラグを抜いてから行う。
けがをするおそれ。

各部のなまえ

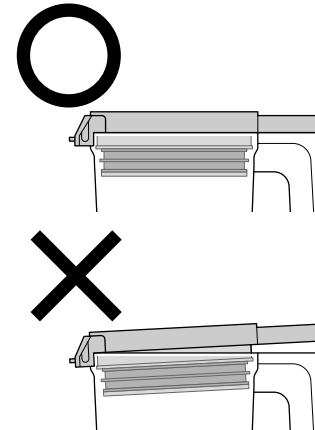
◇箱をあけたら、まず確認してください。



ふたセット

ふたセットの取り付けについて

※取り付けが不十分な場合、安全スイッチが入りません。

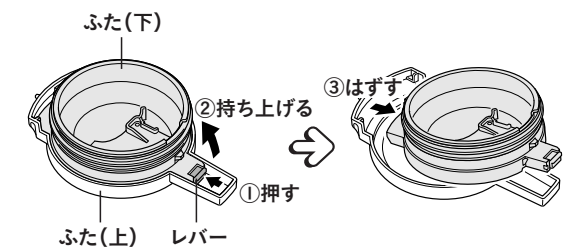


はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

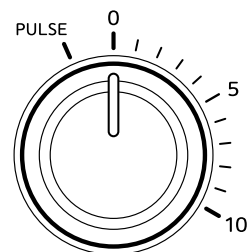
- 本体以外の部品を、水洗いしてから使う→P.18

ふた(上・下)の分解のしかた

- ふた(下)のレバーを押して、分解する。



ツマミ



回転速度を10段階に調節できます。「0」に合わせると電源が切れます。

PULSE (パルス)
作ったジュースが分離したときなどの
かはんに使います。

安全スイッチ

カップセットを
本体に取りつけないと
電源が入りません。

回転部

電源コード

本体

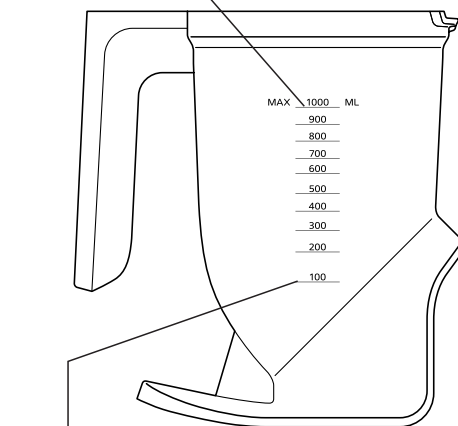
差込プラグ

カップ

左右の面に単位別の目盛表記があります。
※材料を入れて最大目盛 (MAX) 以下で使う。

〈ML表記〉

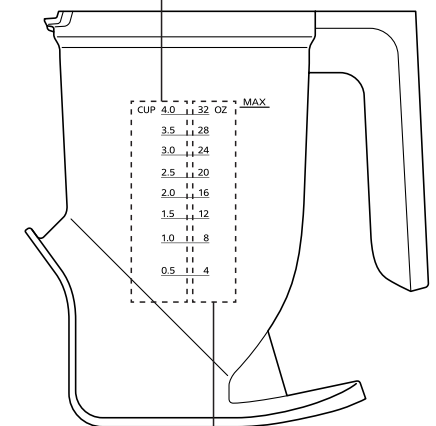
約1000mL (最大目盛)



約100mL (最小目盛)

〈カップ/液量オンス表記〉

カップ表記



液量オンス表記

回転速度の調節について

◇回転速度を10段階に調節できます。レシピやお好みに合わせて調節してください。

具材を残す

速度
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
なめらか

フレッシュトマトソース →P.17

ガスパチョ →P.17

マカダミアミルクのチョコバナナジェラート →P.16

アーモンドミルクといちごの杏仁豆腐 →P.16

バナナジュース →P.15

マンゴーパイナップルジュース →P.15

ケールのスーパーフードスムージー →P.16

チキンサラダのプロテイントルティーヤ風 →P.17

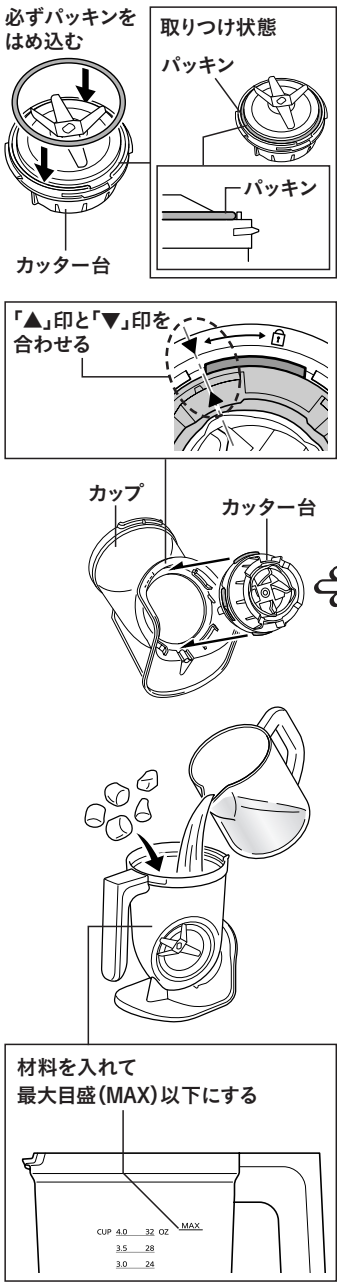
フローズンマルガリータ →P.15

コーンポタージュ →P.17

PULSE (パルス)

グレープフルーツシャーベット →P.16

使いかた



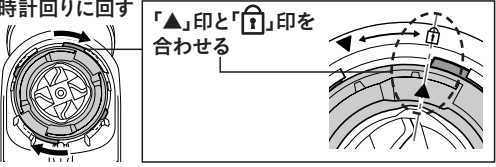
1 パッキンをカッター台にはめ込む。

△ご注意

- 必ずパッキンをカッター台にきっちりはめ込んで使用する。調理物がもれる原因になります。

2 カッター台をカップに取りつける。

- ①カッター台の「▲」印が、カップの「▼」印の位置に合うようにセットする。
- ②カッター台の「▲」印がカップの「I」印の位置に合うまで、カッター台を時計回りに回す。



3 準備(下ごしらえ)した材料をカップに入れる。

《材料の下ごしらえ》

- ◇材料の皮・芯・種・へたなどは取り除く。
(いちご・キウイなどの種、この取扱説明書、およびタイガーホームページに記載されているレシピは除く)
- ◇みかん・レモン・ゆずなどの柑橘類は、皮をむいて実だけにする。(柑橘類の皮を入れると、カップが白く変色するおそれがあります)
- ◇葉菜類はよく洗い、カップに入る大きさに切る。
- ◇熱い材料は冷ましてから入れる。

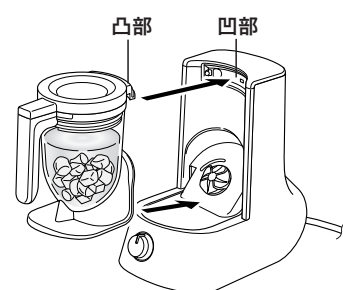
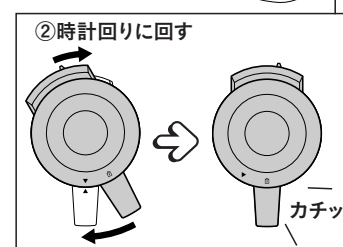
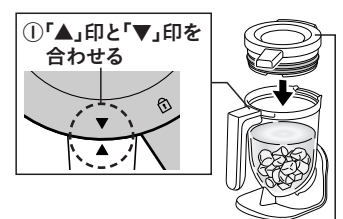
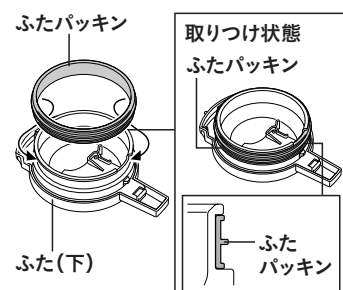
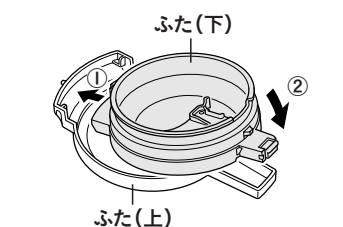
△ご注意

- カッターは、鋭利なので直接手をふれない。
- 氷のみでの使用はしない。
- 氷は3cm角未満のものを入れる。大きすぎると、故障の原因になります。
- 最大目盛(MAX)を超えて、材料を入れない。あふれたり故障のおそれがあります。
- 材料によっては、最小目盛を超えていても、かくはんできない場合があります。かくはんできない場合は、液体(水・牛乳など)を増やしてください。
- 牛すじなど筋の多い材料は加熱をしても使用しない。カッターに挟まって調理性能に影響が出ます。

《禁止材料》

- 下記のような材料を入れて調理しない。故障や破損の原因になります。
 - ・ 生肉・生魚
 - ・ 筋の多い材料(牛すじなど)
 - ・ 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)
 - ・ 乾燥した材料(かつおぶし・乾燥大豆など)
 - ・ 柑橘類の皮(みかん・レモン・ゆずなどの皮)

使いかた



4 ふた(上)にふた(下)をはめる。

5 ふた(下)にふたパッキンをつける。

△ご注意

- 必ずふたパッキンをふた(下)にきっちりはめ込んで使用する。調理物がもれる原因になります。

6 ふたセットをカップに取りつける。

◇ふたパッキンが正しくセットされているか確認する。→P.19

- ふたセットの「▼」印が、カップの「▲」印の位置に合うようにセットする。
- ふたセットの「①」印が図の位置に合うまで、ふたセットを時計回りに回す。

△ご注意

- ふたセットが確実にしまっていない場合、安全スイッチが入らず作動しません。

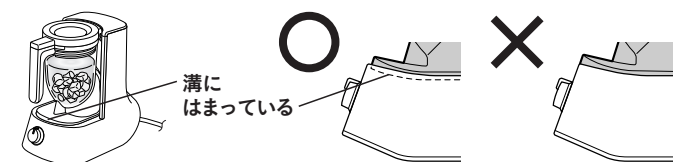


7 ツマミを「0」に合わせ、カップセットを本体に取りつける。

◇ふたセットの凸部と本体の凹部を合わせて取りつける。

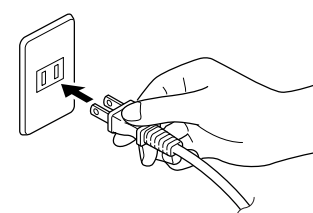
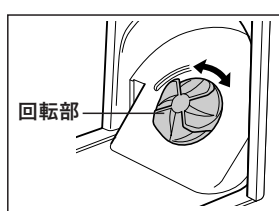
△ご注意

- 確実に取り付けられていることを確認する。



《ぐらついてセットしにくいとき》

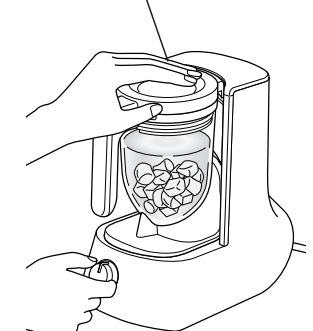
◇本体の回転部を少し回してから取りつける。



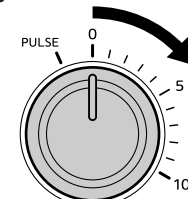
8 差込プラグをコンセントに差し込む。

- ◇カップセットが正しく取り付けられており、つまみが「0」に合っている場合、「ピッ」と音が鳴り、使用できます。
- ◇つまみが「0」以外になっている場合は、「ピピピッ」と音が鳴り使用できません。→P.21

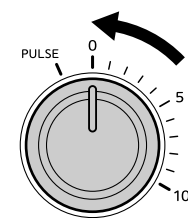
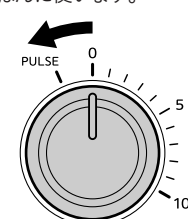
ふた(上)を押さえながら
つまみを回す



【連続運転】
回転速度を10段階に調節できます。
→P.10



【PULSE (パルス)】
つまみを「PULSE (パルス)」に
合わせ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。



9 ふた(上)を押さえながら、つまみを回してかくはんする。

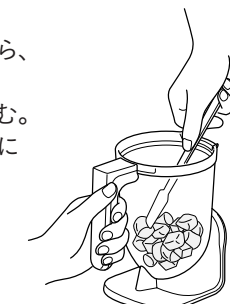
- ◇続けて使える時間の合計は4分以内。くり返し使う場合は、2分以上経ってから使う。
- ◇かくはん時間の目安→P.15 ~ 17
- ◇砕き残りができる場合は、材料を切って入れ直す。
- ◇かたい材料や角氷がカッターに引っかかり、回転が止まる場合は、一度材料を取り出し、かたい材料や角氷を、最後に入れる。

《材料を途中で加えたり減らすとき》

◇つまみを「0」に合わせて、回転が完全に止まってから行う。

《カッターがカラ回りする場合》

- つまみを「0」に合わせて、回転が完全に止まってから、カップセットを本体からはずす。
- ふたセットを取りはずし、ヘラなどで材料を押し込む。
- ふたセットを取りつけ、再度カップセットを本体に取りつけ、運転を再開する。



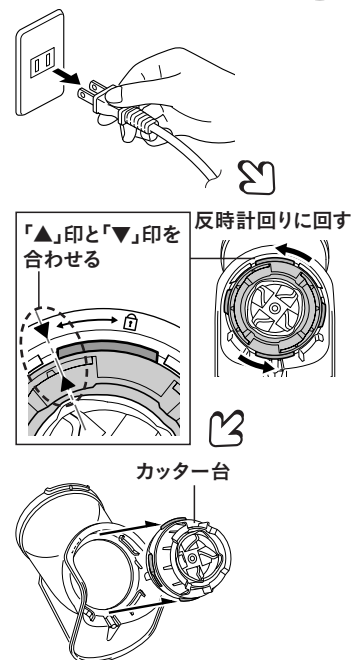
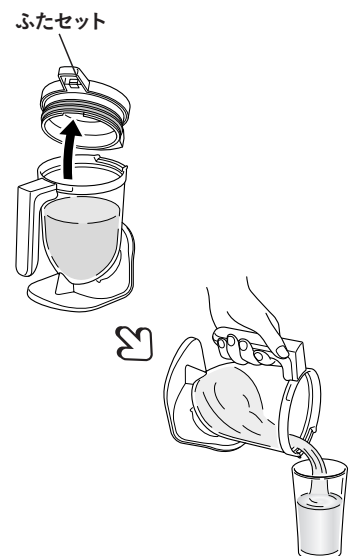
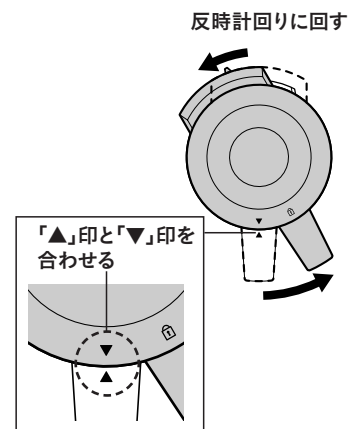
△ご注意

- 必ずふたセットを取りつけ、ふた(上)を押さえながら使う。材料や氷などが飛び出すおそれがあります。
- 異常音がするとき・振動が大きいとき・回転が止まりそうとき・回転しないときは、つまみを「0」に合わせ、回転が完全に止まってから、カップセットをはずして、材料を減らす。



10 できあがったら、つまみを「0」に合わせる。

使いかた

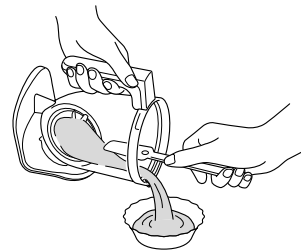


11 回転が完全に止まってからカップセットを本体からはずし、ふたセットを反時計回りに回してあけて、調理物を取り出す。

- ◇ふたセットの「▼」印がカップセットの「▲」印の位置に合うまで、ふたセットを反時計回りに回す。
- ◇作った飲み物や調理物は、できるだけ早めにお召しあがりください。

《調理物を取り出しにくいとき》

- ◇ヘラなどで取り出す。



△ ご注意

- 作った飲み物や調理物を、カップに入れたまま冷蔵庫などで保存しない。作った飲み物や調理物の変質や、故障の原因になります。保存する際は、別の容器に移し替えて保存してください。

12 使用後は、差込プラグを抜きカッター台をはずす。

- ◇カッター台の「▲」印がカップの「▼」印の位置に合うまで、カッター台を反時計回りに回す。
- ◇お手入れのしかた→P.18 ~ 20

クッキングガイド

- ・必ず記載している分量で作ってください。(分量を変えるとうまくできない場合があります)
- ・使いかたはP.11 ~ 14参照。
- ・材料を入れる手順の「カップ」は、パッキンとカッター台をカップに取りつけた状態です。
- ・速度は好みで調整してください。
- ・各メニューに記載の分量・カロリー表記は目安です。
- ・氷は、3cm角未満のものを使用してください。
- ・食材の状態によっては、かけらや繊維などが残る場合があります。量を減らしたり、かくはん時間を長くしてください。
- ・かくはん中に食材がカップ内にはりついた場合は、運転を停止し、ヘラなどではりついた食材を落としてから再度かくはんしてください。
- ・材料を入れる順番が指定されているレシピは、必ず手順通りに入れてください。
- ・長時間放置するなど、食材(肉・魚)の鮮度を落とさないようにしてください。

- ・肉・魚の使用後は、カップ・カッター台などをよく洗い清潔に保ってください。

《クッキングガイド・タイガーホームページに記載以外のレシピを作るとき》

- ・材料・分量・下ごしらえが適切でないと、調理物がもれたり、激しい振動を起こすおそれがあります。必ず様子を見ながら行ってください。

その他のレシピは、
タイガーホームページでご覧いただけます

<https://www.tiger.jp/feature/recipe/>



ジュースメニュー

■ にんじんりんごジュース

材 料	にんじん…1/3本(約60g) りんご…1/3個(約65g) 牛乳…240mL はちみつ…大さじ3/4 角氷…4個(約60g)
(2人分)	
65kcal / 100mL	

作りかた

- ①にんじんは皮をむく。
- ②りんごは皮をむいて、種と芯を取る。
- ③カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ④ツマミを「8」に合わせ、約2分かはんする。

■ マンゴーパイナップルジュース

材 料	マンゴー…約120g パイナップル…約120g 飲むヨーグルト…250mL 角氷…4個(約60g)
(2人分)	
67kcal / 100mL	

作りかた

- ①マンゴーは皮をむいて、一口大に切る。
- ②パイナップルは皮をむいて芯を取り、一口大に切る。
- ③カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ④ツマミを「5」または「6」に合わせ、約1分30秒かはんする。

■ ミックスジュース

材 料	バナナ…3/4本(約75g) みかん(缶詰)…約65g 黄桃(缶詰)…約65g りんご(小)…1/8個(約25g) 牛乳…120mL 角氷…4個(約60g)
(2人分)	
57kcal / 100mL	

作りかた

- ①バナナは皮をむいて、半分に切る。
- ②りんごは皮をむいて、種と芯を取る。
- ③カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ④ツマミを「10」に合わせ、約1分かはんする。

■ バナナジュース

材 料	バナナ…1本(約100g) 牛乳…240mL 角氷…3個(約45g) シナモンパウダー…少々
(3人分)	
45kcal / 100mL	

作りかた

- ①バナナは皮をむいて、半分に切る。
- ②カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ③ツマミを「5」または「6」に合わせ、約1分かはんする。
- ④グラスに注ぎ、シナモンパウダーをかける。

フローズンメニュー

■ ミックスベリー&豆乳ヨーグルトスムージー

材 料	冷凍ミックスベリー…約100g バナナ…1本(約100g) 豆乳ヨーグルト…約120g 豆乳…120mL はちみつ…大さじ1 角氷…4個(約60g)	〈飾り用〉 ミックスベリー…適量 ミントの葉…2枚
(3人分)		
63kcal / 100mL		

作りかた

- ①バナナは皮をむいて、半分に切る。
- ②カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ③ツマミを「10」に合わせ、約1分30秒かはんする。
- ④グラスに注ぎ、飾り用のミックスベリーとミントを飾る。

■ フローズンマルガリータ

材 料	オレンジ…1個(約100g) デキーラ…90mL コアントロー…45mL ライム果汁…大さじ3 はちみつ…大さじ3 角氷…5個(約75g)	〈飾り用〉 ライム…適量 塩…適量
(3人分)		
162kcal / 100mL		

作りかた

- ①オレンジは皮をむき、半分に切って凍らせる。
- ②カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ③ツマミを「8」または「9」に合わせ、約1分かはんする。
- ④グラスにライムをこすりつけ、塩をふりかける。
- ⑤グラスに注ぎ、ライムを飾る。

クッキングガイド

スムージーメニュー

■ キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー

材 料	キウイ…1個(約70g) サラダほうれん草…約60g バナナ…1 1/2本(約150g) みかん…1 1/2個(約120g) 水…150mL 角氷…4個(約60g)
(3人分)	
44kcal / 100mL	

作りかた

- キウイはへたを取り、皮をむいて、半分に切る。
- サラダほうれん草はよく洗って、根を切る。
- バナナは皮をむいて、半分に切る。
- みかんは皮をむいて、半分に切る。
- カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「10」に合わせ、約1分かくはんする。

■ アボカドグリーンスムージー

材 料	冷凍アボカド (ダイスカットタイプ) …約75g サラダほうれん草…約60g りんご…1/4個(約50g) バナナ…1本(約100g) アーモンドミルク…250mL
(3人分)	
52kcal / 100mL	

作りかた

- サラダほうれん草はよく洗って、根を切る。
- りんごは皮をむいて、種と芯を取る。
- バナナは皮をむいて、半分に切る。
- カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「10」に合わせ、約1分20秒かくはんする。
- グラスに注ぎ、ミントを飾る。

■ ケールのスーパーフードスムージー

材 料	ケール…約60g 冷凍パイナップル…約100g 冷凍ピーチ…約100g アーモンドミルク…250mL
(3人分)	
33kcal / 100mL	

作りかた

- カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「10」に合わせ、約1分20秒かくはんする。
- グラスに注ぎ、ミントを飾る。

ワンポイント ケールの茎が太い場合や葉が大きい場合は、2～3等分にちぎってカップに入れてください。

■ ストロベリーのプロテインスムージー

材 料	いちご…約100g バナナ…1/2本(約50g) 牛乳…180mL プロテイン…50g
(3人分)	
51kcal / 100mL	

作りかた

- いちごはへたを取り、バナナは皮をむく。
- カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「7」または「8」に合わせ、約1分かくはんする。
- グラスに注ぎ、ミントを飾る。

デザートメニュー

■ チーズケーキ

材 料	(18cm丸形1個分)
297kcal / 1/8個分	
〈土台〉 ビスケット…90g 無塩バター…45g	〈生地〉 クリームチーズ…200g 薄力粉…23g 卵(M) …2個 生クリーム(動物性) …150mL 砂糖…75g レモン汁…3～4滴(4g)

作りかた

- 砕いたビスケットと溶かした無塩バターをボウルに入れてよく混ぜる。
- ①を型の底に敷き、冷蔵庫で冷やしておく。
- クリームチーズを常温に戻す。
- オーブンを160度に予熱しておく。
- カップに生地を材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「10」に合わせ、約1分かくはんする。
- ②の型に⑥を流し込み、160度のオーブンで約50分焼く。
- 焼きあがったらオーブンから取り出し、型に入れたまま粗熱を取り、冷蔵庫で2時間以上冷やす。

■ マカダミアミルクのチョコバナナジェラート

材 料	(3人分)
143kcal / 100g	
マカダミアミルク…150mL マカダミアナッツ(ロースト) …20g バナナ…2本(約200g)	きび糖…30g チョコチップ…20g

作りかた

- バナナは皮をむいて、半分に切る。
- カップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「3」または「4」に合わせ、約1分かくはんする。
- 金属トレーに入れ、冷凍庫で4～5時間凍らせる。

ワンポイント 他のナッツミルクでも代用可能です。

■ アーモンドミルクといちごの杏仁豆腐

材 料	(8個分)
65kcal / 1個分	
アーモンドミルク…360mL いちご…約200g グラニュー糖…大さじ4 粉ゼラチン…16g 水(粉ゼラチン戻し用) …100mL	〈飾り用〉 いちご…約140g グラニュー糖…適量 ガムシロップ…適量

■ グレープフルーツシャーベット

材 料	(3人分)
80kcal / 100g	
グレープフルーツ(大) …1 1/2個(約315g) グラニュー糖…60g お湯…75mL レモン汁…小さじ3/4	〈飾り用〉 ミントの葉…3枚

おかずメニュー

■ コーンポタージュ

材 料	(3人分)
70kcal / 100mL	
コーン(缶詰) …約330g コーン汁(缶詰) …165mL コンソメスープ…150mL 牛乳…120mL 生クリーム(動物性) …30mL 塩…少々 こしょう…少々	〈飾り用〉 クルトン…適量 パセリ…適量

作りかた

- コーン、コーン汁、コンソメスープをカップに入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「10」に合わせ、約3分かくはんする。
- ②を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、塩、こしょうで味をととのえる。
- こげないように混ぜながら火を通し、煮立ってきたら火を止めて、生クリームを加えて混ぜる。
- できあがったら器に盛りつけ、お好みでクルトンとパセリをのせる。

ワンポイント コーン汁が165mLない場合は、コンソメスープを足してください。

■ ガスパチョ

材 料	(3人分)
82kcal / 100g	
トマト…2個(約380g) 玉ねぎ(小) …1/4個(約38g) パプリカ(赤、黄) …各1/4個(約34g) きゅうり…1/2本(約50g) にんにく…1/2片 レモン汁…大さじ2 エキストラバージンオリーブオイル…大さじ3 塩…少々 こしょう…少々 タバスコ(お好みで) …2～3滴	〈飾り用〉 レモンの輪切り…適量 セルフィーユ…適量

作りかた

- トマトはへたを取り、へたの反対側に十文字の切り目を入れる。
- 鍋に湯をわかし、おたまにトマトをのせ、湯に20秒程つけ、切れ目から皮がめくれてきたら取り出す。冷水につけて皮をむき、横半分に切り、種を取る。
- 玉ねぎは皮をむく。
- パプリカは横半分に切る。
- にんにくは皮をむいて芯を取る。
- トマト、玉ねぎ、パプリカ、きゅうり、にんにく、レモン汁、エキストラバージンオリーブオイル、塩、こしょうをカップに入れ、バジルの葉をちぎり入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「2」または「3」に合わせ、50秒かくはんし、粗つぶしにする。
- お好みでタバスコを加えて器に盛りつけ、レモンの輪切りとセルフィーユを飾る。

■ チキンサラダのプロテイントルティーヤ風

材 料	(6個分)
423kcal / 1個分	
〈生地〉 豆乳…300mL プロテイン…90g 薄力粉…60g 卵(M) …3個 オリーブオイル…大さじ3 塩…小さじ1 ブラックペッパー…適量 サラダ油…適量	〈チキンサラダ〉 サラダチキン…約150g ゆで卵(M) …3個 アボカド…1 1/2個(約70g) トマト…1 1/2個(約100g) ベビーリーフ…適量 ごまドレッシング…適量

作りかた

- カップに生地を材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「8」または「9」に合わせ、約1分かくはんする。
- ②を冷蔵庫に約20分おいておく。
- フライパンを熱して薄くサラダ油をひき、③の1/6量を流し入れ、底がきつね色になるまで焼いたらひっくり返して反対側も焼く。
- 残りの③も同様にして焼きあげる。
- サラダチキンは手で裂き、ゆで卵、アボカド、トマトは薄切りにする。
- 焼きあげた生地にベビーリーフと⑥をのせ、ごまドレッシングをかけて巻き込み、半分に切って器に盛りつける。

■ かぼちゃスープ

材 料	(3人分)
49kcal/100mL	
かぼちゃ…約230g 玉ねぎ…3/8個(約75g) バター…12g コンソメスープ…600mL 牛乳…150mL 塩…少々 こしょう…少々	〈飾り用〉 クルトン…適量

作りかた

- かぼちゃは皮・種・わたを取り、角切りにする。
- 玉ねぎは皮をむき、くし形に切る。
- 鍋にバターを入れて熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ③にかぼちゃを加えて炒める。
- かぼちゃの表面に焼き色がついてきたらコンソメスープを加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮る。
- 粗熱が取れたらカップに材料を入れ、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「5」または「6」に合わせ、約50秒かくはんする。
- ⑦を鍋に移し、牛乳を加えて火にかけ、塩、こしょうで味をととのえる。
- できあがったら器に盛りつけ、お好みでクルトンをのせる。

■ フレッシュトマトソース

材 料	(3人分)
77kcal/100g	
完熟トマト…3個(約570g) バジルの葉…1枝分 エキストラバージンオリーブオイル…大さじ3 レモン汁…小さじ2 塩…小さじ1 ブラックペッパー…少々	

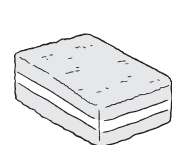
作りかた

- トマトはへたを取り、へたの反対側に十文字の切り目を入れる。
- 鍋に湯をわかし、おたまにトマトをのせ、湯に20秒程つけ、切れ目から皮がめくれてきたら取り出す。冷水につけて皮をむき、横半分に切り、種を取る。
- トマトをカップに入れ、バジルの葉をちぎり入れ、エキストラバージンオリーブオイル、レモン汁、塩、ブラックペッパーを加え、ふたセットを確実に取りつける。
- ツマミを「1」または「2」に合わせ、約50秒かくはんし、粗つぶしに仕上げる。

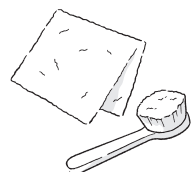
お手入れのしかた

◇必ず差込プラグを抜いてからお手入れしてください。

◇使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。
また、お手入れは定期的に行ってください。



やわらかい
スポンジ



やわらかい布
やわらかいブラシ



家庭用の
中性台所用合成洗剤
(食器用・調理器具用)

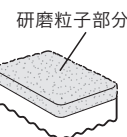
使えないもの



□ナイロンたわし・金属たわし・
メラミンスポンジなど

□スポンジの研磨粒子部分

スポンジの研磨粒子部分で
洗わない。樹脂の表面が削れ、
劣化・変色の原因。



□中性以外の洗剤

□シンナー類・クレンザー・漂白剤

□化学ぞうきん

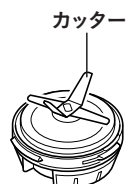
□熱湯

□食器洗い乾燥機・食器乾燥器
(カップ・ふた(上・下)は除く)

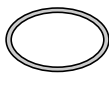
使うたびに洗うもの

カップ・ふた(上・下)・ふたパッキン・パッキンは、にんじん・葉菜類の色素が付着して変色し、洗っても取れにくい場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。気になる場合は、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.23」に記載のタイガーお客様相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。

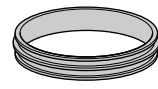
以下の部品は、食器洗い乾燥機や食器乾燥器が使用できます。



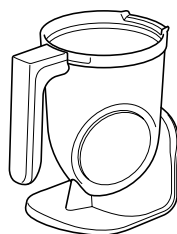
カッター台



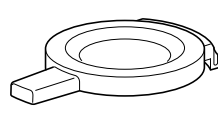
パッキン



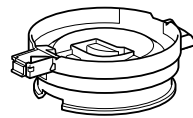
ふたパッキン



カップ



ふた(上)

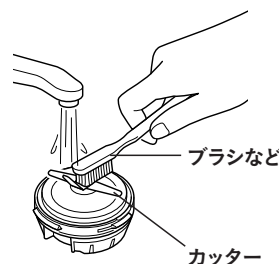


ふた(下)

1. 洗剤をうすめた水またはぬるま湯で、スポンジやブラシ
などを使って洗い、水ですすぐ。

※カッター以外の部品は、部品の角ばった部分に注意して、
スポンジなどのやわらかいものを使って洗う。

※カッターはブラシなどで洗う。



ブラシなど

カッター

2. 乾いた布で水分をふき取り、十分に乾燥させる。

△ご注意

- カッターは、直接手をふれないように注意する。
- つけおき洗いはしない。
- 洗った後は、すぐに水分をふき取る。また、汚れたままにしない。さびるおそれがあります。

食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使用するとき(カップ・ふた(上・下)のみ)

お使いになる食器洗い乾燥機や食器乾燥器などの取扱説明書をよくお読みの上、ご使用ください。

△ご注意

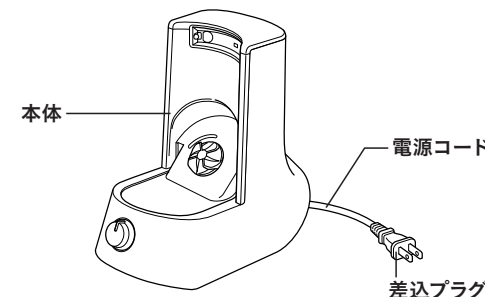
- 必ず食器洗い乾燥機専用の洗剤を使用する。
- 柑橘類成分入りの洗剤を使用しない。白く変色するおそれがあります。(カップのみ)
- ヒーターや高温部の近くを避け、温度設定ができる機種は低温に設定する。
高温部にふれると、白く変色するおそれがあります。

汚れるたびにお手入れする部品・箇所

本体は、水またはお湯に布をひたし、かたくしぼってふく。
電源コード・差込プラグは乾いた布でふく。

△ご注意

- 本体は、水につけたり、水をかけたりしない。



本体

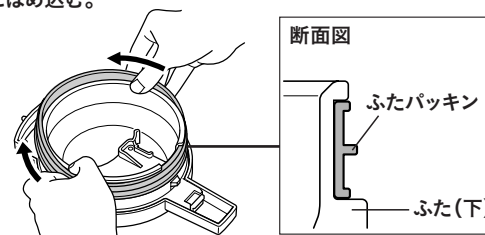
電源コード

差込プラグ

ふたパッキンのつけかた

ふたパッキンは、はずしてお手入れできます。

ふたパッキンを指でなぞるように
溝にはめ込む。

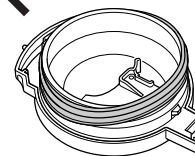
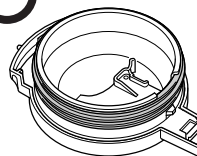


断面図

ふたパッキン

ふた(下)

確実にはまっていることを確認する



においの取り除きかた

においが残ったときは、カップセットのにおいを取り
除いてください。

1. カップセットを洗う。→P.18
2. カッター台をカップにセットし、カップに水またはぬるま湯を1000MLの目盛まで入れ、クエン酸 約10gをしばらく入れておく。
3. 再度、P.18の要領でお手入れする。

長期間使わないとき

1. P.18と上記の要領で、各部をお手入れする。
2. 日陰で十分に自然乾燥させる。
3. ポリ袋などで密封し、湿気の少ないところで保管する。

クリーニングのしかた

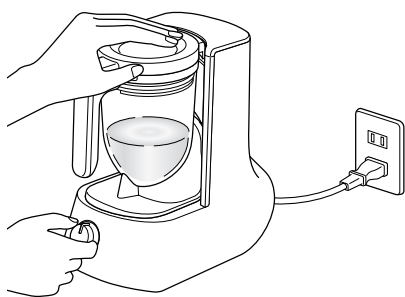
◇汚れの落ちにくいものを調理したときは、クリーニングをしてください。

- 1

カッター台をカップにセットし、カップに水またはぬるま湯を入れる。
※パッキンも必ずセットする。
【水またはぬるま湯の量の目安】
400MLの目盛まで入れる。→P.9
- 2

少量(数滴)の家庭用の中性台所用合成洗剤を入れて、ふたセットを確実に取りつける。
- 3

カップセットを本体にセットし、ツマミを「10」に合わせて、約30秒かくはんする。
→P.11～13



- 4

汚れが落ちにくいときは、手順③を1～2回くり返す。
- 5

ツマミを「0」に合わせて、水(ぬるま湯)をすてる。
- 6

差込プラグをコンセントから抜いて、各部をお手入れする。→P.18・19

使用中に運転が止まったときは

◇材料が多すぎたりして、モーターに負荷がかかると、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

ツマミを「0」に戻し、差込プラグを抜く。
- 2

材料を減らす。→P.11～14
※調理できない材料は取り除く。
※カッターに氷が引っかかっている場合は、氷を水で流して取り除く。
※カッターのまわりに材料が付着しているときは、ヘラなどで取り除く。



- 3

運転を開始する。
※またすぐに運転が停止する場合は、30分以上経ってから使う。
※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→P.23」に記載のお客様ご相談窓口、修理サイトまで修理をご依頼ください。

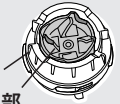
故障かな?と思ったら

◇修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照ページ
●電源が入らない。	→ 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。	→ 13
	→ ふたセットがカップから浮いていませんか。	→ ふたセットを確実に取りつける。	→ 8・12
	→ 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。	→ 12
	→ 材料が引っかかっていますか。	→ 材料をすべて取り出し、入れ直す。	→ 13
●「ピピピッ」と音が鳴る。	→ ツマミが「0」以外の位置の状態で使用していませんか。	→ カップセットを本体に取りつけ、ツマミを「0」に合わせてから、差し込みプラグを差し込む。	→ 8 12 13
	→	→ 差し込みプラグを差し込んだ状態で、ツマミを「0」に合わせ、カップセットを本体に取りつける。	
	→ かくはん開始時、または、かくはん中にカップセットが外れていませんか。	→ カップセットを正しく確実に取りつける。	→ 12
●使用中に運転が止まる。 (数秒後に「ピピピッ」と音が鳴る)	→ 長時間使用していませんか。	→ 差込プラグをコンセントから抜いて、約1時間待ってから使用する。	→ —
	→ 材料がカッターに引っかかっていますか。	→ カップセットから材料をすべて取り出し、入れ直す。	→ 13・20
	→ 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き、運転を再開する。	→ 11・20
	→ 材料を入れすぎではありませんか。	→ 材料を減らし、運転を再開する。	→ 11・20
	→ 調理物の水分が少なくありませんか。	→ 材料を減らして、水分を追加し、運転を再開する。	→ 11・20
	→ ふたセットがカップから浮いていませんか。	→ ふたセットを確実に取りつける。	→ 8・12
	→ カップセットが正しく確実にセットされていますか。	→ 確実にセットする。	→ 11・12
●調理物がもれる。	→ パッキン・ふたパッキン・カッター台が取り付けられていますか。	→ パッキン・ふたパッキン・カッター台を確実に取りつける。	→ 11・12・19
	→ パッキン・ふたパッキンが破損していませんか。	→ お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでパッキン・ふたパッキンをお買い求めください。	→ 23
	→ 材料を入れすぎではありませんか。	→ 材料を減らす。	→ 11～14
●カラ回りする。	→	→	→
	→ 液体(水・牛乳など)が少なすぎませんか。	→ 液体(水・牛乳など)を増やす。	→ 11～14
	→ 材料が引っかかっていますか。	→ 引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。	→ 13

お手入れ／困ったときは

故障かな?と思ったら

こんなときは	ここを確認してください	こう処置してください	参照 ページ
●モーター音はするが、 回転しない。	→ カッター台の連結部が 削れていませんか。  カッター台 連結部	→ お買い上げの販売店、または「連絡 先」に記載のタイガーお客様ご相談 窓口、消耗品・別売品のご購入サイ トで、カッター台をお買い求めくだ さい。	→ 23
	→ 本体の回転部が 削れていませんか。  回転部	→ お買い上げの販売店、または「連絡 先」に記載のタイガーお客様ご相談 窓口、修理受付サイトまで修理をご 依頼ください。	→ 23
●本体の回転部周辺・ カッター台裏側の連結 部周辺から黒っぽい液 体が出る。	→ 本体の回転部周辺・カッター台裏側の連結部周辺に黒っぽい液体(潤滑油)が付着する場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。乾いたやわらかい布でふき取ってください。	→	→ —
●カップ・ふた(上・下)が 白く変色した。	→ 柑橘類の皮を入れていませんか。 (カップのみ)	→ お買い上げの販売店、または「連絡 先」に記載のタイガーお客様ご相談 窓口、消耗品・別売品のご購入サイ トで、カップ・ふた(上・下)をお買い 求めください。	→ 6 18 19 23
	→ 柑橘類成分入りの洗剤を使ってい ませんか。(カップのみ)		
	→ 食器洗い乾燥機や食器乾燥器のヒー ターや高温部の近くで使ったり、高温の 設定にしていますか。		
	→ スポンジの研磨粒子部分で洗ってい ませんか。		
●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。	→	→ —

仕様

電源		100V 50-60Hz
定格消費電力(W)		410
定格時間		連続運転(4分間運転、2分間停止のくり返し)
定格容量(mL)		1000
外形寸法*(cm)	幅	17.1
	奥行	35.2
	高さ	33.2
質量*(kg)		4.3
コードの長さ*(m)		1.0

*：おおよその数値です。

消耗品・別売品のお買い求めについて

◇お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口、消耗品・別売品のご購入サイトでお買い求めください。→下記

- 消耗品
- ◆パッキン ◆ふたパッキン ◆カップ
- 汚れやにおいがひどくなったり、破損したとき、または着脱しにくくなったときは、お買い求めください。
- 別売品
- ◆カッター台 ◆ふた(上・下)
- ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い求めください。

保証とサービスについて

修理を依頼される前にまず「使用中に運転が止まったときは」→P.20、「故障かな?と思ったら」→P.21・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 保証期間はお買い上げの日から1年間です。(消耗品は除きます。)
- 保証書の記載内容に基づき修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。
- 3 修理を依頼されるとき
- 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
- …… まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、
- 過ぎている
- …… 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。
- とき
- ①製品名 ②品番(本体底面に表示) ③製品の状況(できるだけくわしく)
- 4 補修用性能部品(製品の機能を維持するために必要な部品)の保有期間は、製造打ち切り後10年です。
- ※材料調達や設備状況によっては10年未満で供給できなくなる場合がございます。
- 5 修理料金とは
- 修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。
- 技術料
- …… 不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業(修理および部品交換・調整・修理後の点検など)の料金です。
- 部品代
- …… 製品の修復に使った部品の代金です。
- 6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口(下記)までご相談ください。
- 本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社

本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・修理のご相談 お客様ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号)



0570-011101

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ
TEL(06)6906-2121

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

消耗品・別売品のご購入サイト



<https://www.tiger-shop.jp>

修理に関するご案内・受付サイト



<https://www.tiger-forest.com/c/6PZ2>

ホームページアドレス <https://www.tiger-corporation.com>
※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。

困ったときは／その他