

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、異常な音がする。 ●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			



SLC-A型
(パーソナルカップつき)
SLC-B型
SLC-N型

家庭用

ミキサー



取扱説明書

保証書つき



SLC-A型のみ

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

- 2ー安全上のご注意
- 6ー各部のなまえと付属品

使いかた

- 8ーミキサーカップの使いかた
- 11ーパーソナルカップの使いかた (SLC-A型のみ)

クッキングガイド

- 13ージュースメニュー
- 14ースムージーメニュー
- 14ーフローズンメニュー
- 15ースープメニュー
- 15ードレッシング・ソースメニュー
- 16ーおかずメニュー
- 17ーデザートメニュー
- 17ーかき氷メニュー

お手入れ

- 18ーお手入れのしかた
- 20ークリーニングのしかた

困ったときは

- 20ー使用中に運転が止まったときは
- 21ー故障かな?と思ったら

その他

- 22ー仕様
- 23ー消耗品・別売品の買い求めについて
- 23ー保証とサービスについて
- 23ー連絡先

パーソナルカップつきタイプは、SLC-A型のみです。SLC-B型とSLC-N型には、パーソナルカップは付属していません。

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	SLC-A / SLC-B / SLC-N
★お名前	様
ご住所	〒
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)

★取扱販売店名・住所・電話番号

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。

《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を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

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。

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。



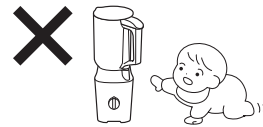
実行しなければならない「指示」内容です。

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



分解禁止

修理技術者以外の方は、分解したり、修理をしない。

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



必ず実施

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。



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



禁止

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
- 水や油のかかりやすい場所
- 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
- 製品背面と壁や物が近い場所

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



禁止

運転中に、ミキサーカップ・ミキサーカップふた・パーソナルカップ*¹の取りつけ・取りはずしは行わない。

けがのおそれ。



禁止

運転中に持ち運びしない。

けがのおそれ。



禁止

倒したり落としたりぶつけたり、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。

感電・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)の目的で使用しない。
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。
- 3cm角以上の氷は使わない。
カッターが破損し、故障の原因。

- 煮沸・つけおき洗いをしない。
変形や破損の原因。
- カッター台・パッキン類は、食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使わない。
変形や破損の原因。カップ・ふた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」の内容を守って使用してください。
- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。
市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先→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。

*1：パーソナルカップ・パーソナルカップふたは、SLC-A型のみ。

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。

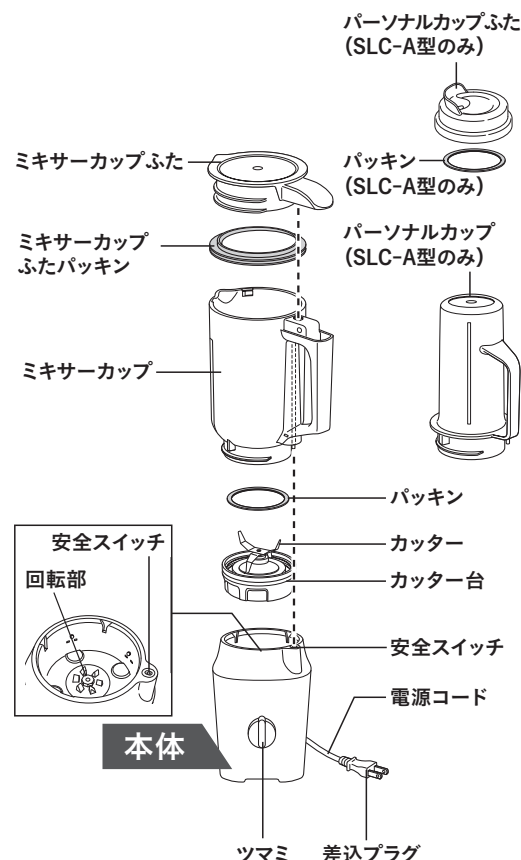
 本体の回転部を露出したまま使わない。
けがのおそれ。

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。

 本体を丸洗いしたり、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。



ミキサーカップ・ミキサーカップふた・パーソナルカップ^{*1}・パーソナルカップふた^{*1}

警告

 ミキサーカップ・パーソナルカップ^{*1}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。

 運転中にミキサーカップふたを開けない。
けがをするおそれ。

注意

 熱い材料や熱湯をミキサーカップ・パーソナルカップ^{*1}に入れない。
ふきこぼれによるやけどや、けがのおそれ。

 ミキサーカップ・ミキサーカップふた・パーソナルカップ^{*1}・パーソナルカップふた^{*1}は急激な冷却や加熱をしない。
破損して、けがのおそれ。

 ミキサーカップ・ミキサーカップふた・パーソナルカップ^{*1}・パーソナルカップふた^{*1}を冷凍庫や冷蔵庫に入れない。
破損して、けがのおそれ。

 ミキサーカップ・パーソナルカップ^{*1}に柑橘類の皮を入れない。
ミキサーカップ・パーソナルカップ^{*1}が白く変色するおそれ。

 ミキサーカップ・パーソナルカップ^{*1}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。

 ミキサーカップ・ミキサーカップふた・パーソナルカップ^{*1}・パーソナルカップふた^{*1}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

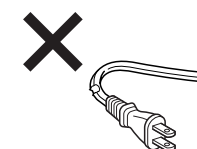
 ・カッターは鋭利なので、直接手をふれない。
接触禁止
 ・カッターを露出したまま使わない。
けがのおそれ。



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。
禁止
 ・交流100V以外での使用。
（日本国内100V専用）
ぬれ手禁止
・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。
必ず実施
・必ず差込プラグを持って引き抜く。
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「Off」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。
必ず実施
けがのおそれ。

 カップセットやふたの取り付け、取りはずしをするときは、ツマミを「Off」に合わせて電源を切り、差込プラグを抜いてから行う。
プラグを抜く
けがをするおそれ。

各部のなまえと付属品

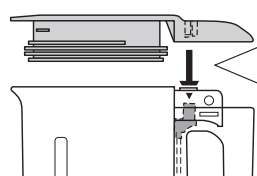
箱を開けたら、
まず確認してください。

ミキサーカップふた

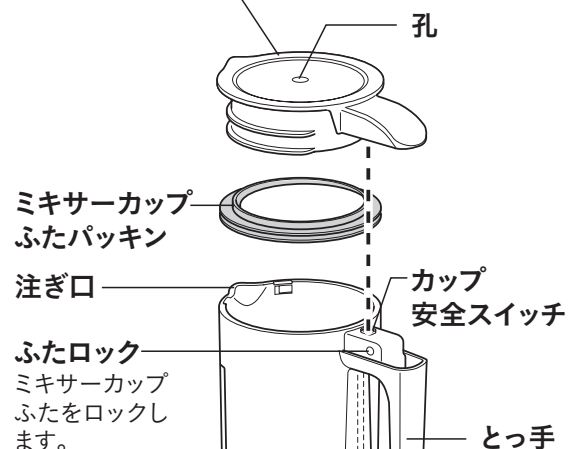
※運転中に手でミキサーカップふたの孔をふさがない。
ミキサーカップふたパッキンの間から、調理物がもれるおそれ。

ミキサーカップふたのセットについて

ミキサーカップふたが確実に閉まっていない場合、安全スイッチが入らず作動しません。→P.9



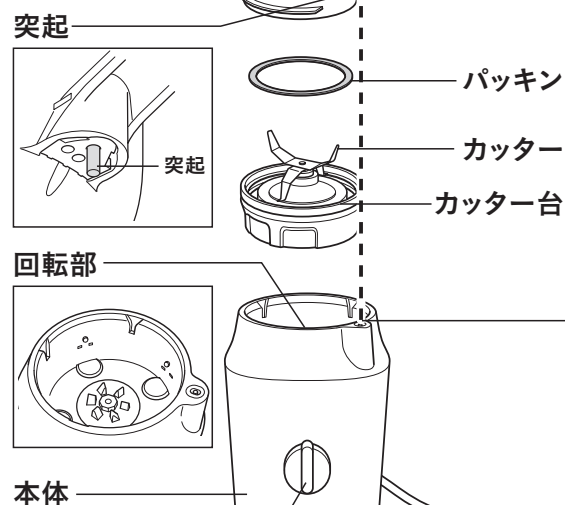
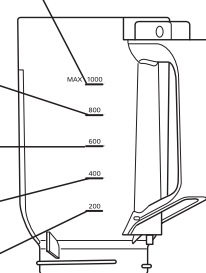
ミキサーカップふたがふたロックにきちんとかかっていない。



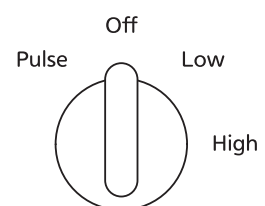
ミキサーカップ

約1000mL (最大目盛)
※材料を入れて最大目盛 (MAX) 以下で使う。

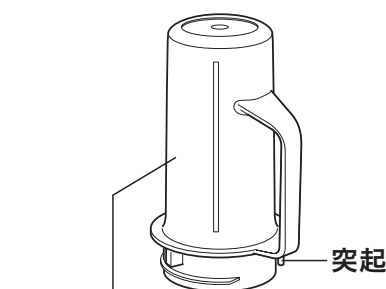
約800mL
約600mL
約400mL
約200mL (最小目盛)



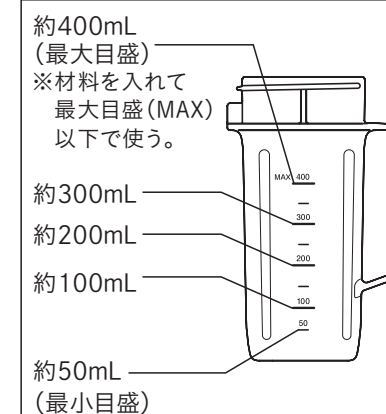
ツマミ



High…… 高速で運転します。
Low …… 低速で運転します。
Pulse … ツマミを「Pulse」に合わせたときのみ運転します。
Off …… 電源が切れます。



パーソナルカップ (SLC-A型のみ)



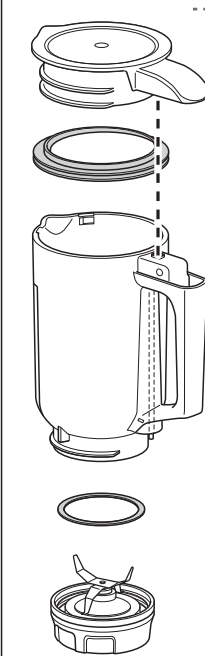
安全スイッチ
カップセットを本体に取り付けないと電源が入りません。

差込プラグ

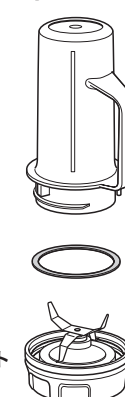
電源コード

カッター台とパッキンは、ミキサーカップセット・パーソナルカップ^{*1}セット共通です。

ミキサーカップ使用時



パーソナルカップ使用時 (SLC-A型のみ)



パーソナルカップ^{*1}セット

ミキサーカップセット

付属品の確認

パーソナルカップふた (SLC-A型のみ)

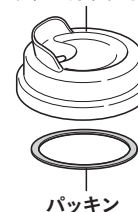
パーソナルカップ^{*1}に取り付け、パーソナルカップふた^{*1}できあがった調理物をそのまま飲むときに使います。

※パッキンつき

※パッキンの取りはずし・

取り付け→P.19

※パッキン形状は、カッター台のパッキンと共通です。



パッキン

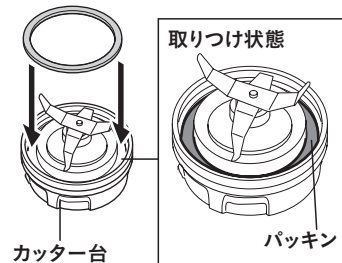
はじめて使うとき・しばらく使わなかったとき

● 本体以外の部品を、水洗いしてから使う→P.18

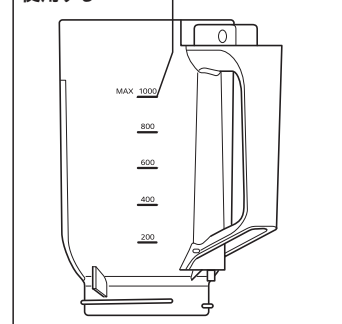
*1：パーソナルカップ・パーソナルカップふたは、SLC-A型のみ。

ミキサーカップの使いかた

必ずパッキンをはめ込む



材料を入れて
MAX 1000の目盛(最大目盛)以下で
使用する



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 ミキサーカップをカッター台に取りつける。

3 準備(下ごしらえ)した材料を ミキサーカップに入れる。

《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)
- ◇かたい材料は約1cm角、やわらかい材料は2～3cm角に切る。
- ◇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、約2cm幅に切る。
- ◇熱い材料は冷ましてから入れる。
- ◇筋の多い材料(牛すじなど)は加熱をしても使用しない。カッターにはさまって調理性能に影響が出ます。

《材料を入れる順番》

- ◇「①液体」→「②食材」→「③氷(3cm角未満)」の順に入れる。
- ◇かたい材料や氷を先に入れない。(カッターが引っかかって、回転が止まるおそれがあります)

△ご注意

- カッターは、鋭利なので直接手をふれない。
- 氷は3cm角未満のものを入れる。大きすぎる氷を入れると、故障の原因になります。
- MAX 1000の目盛(最大目盛)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、200の目盛(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。

《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)

ミキサーカップふた

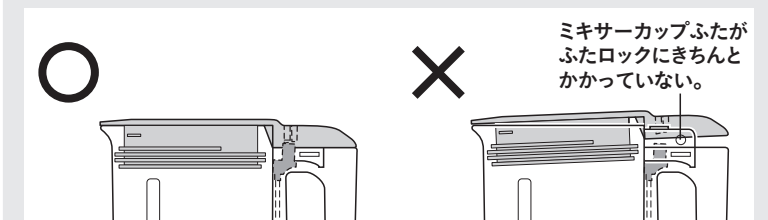


4 ミキサーカップふたを上から押さえて 確実に閉める。

- ◇ミキサーカップふたパッキンが、正しく取り付けられていることを確認する。
→P.19
- ◇ミキサーカップふたを閉めたら「カチッ」と鳴ります。

△ご注意

- ミキサーカップふたが確実に閉まっていない場合、安全スイッチが入らず作動しません。

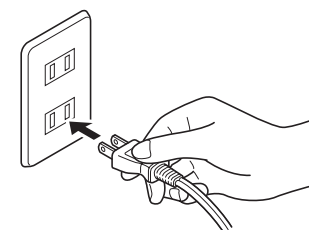
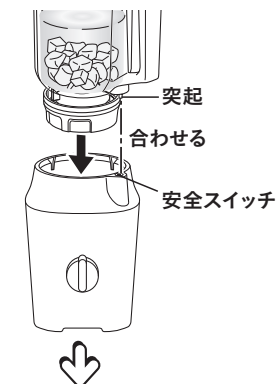
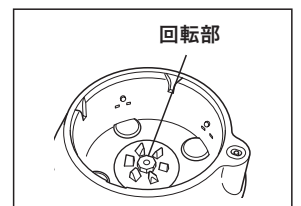


5 ミキサーカップセットを本体に取りつける。

- ◇ツマミが「High」または「Low」になっている場合は、「Off」に合わせる。
- ◇突起と安全スイッチを合わせて取りつける。

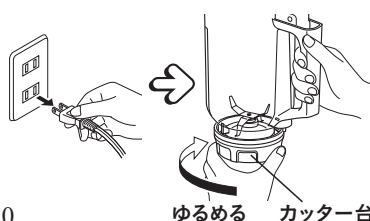
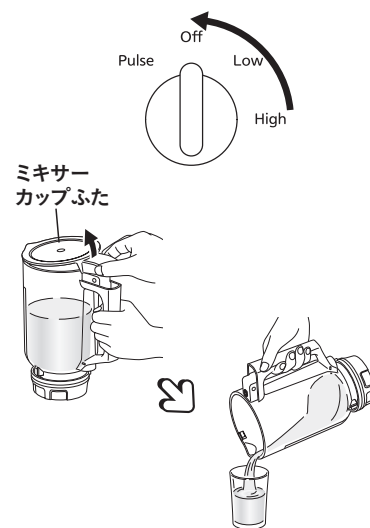
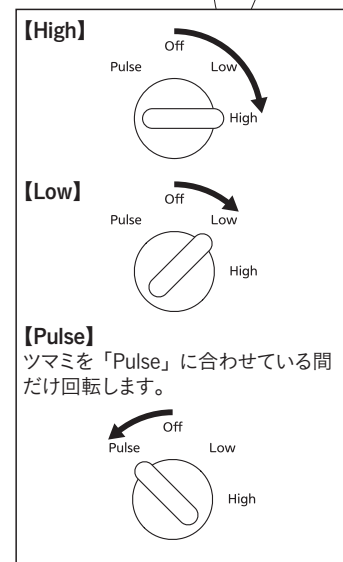
《ぐらついてセットしにくいとき》

- ◇本体の回転部を少し回してから取りつける。



6 差込プラグをコンセントに差し込む。

ミキサーカップの使いかた



7 ミキサーカップふたを押さえながら、ツマミを「High」または「Low」に合わせる。

- ◇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.13～17

《材料を途中で加えたり減らすとき》

- ◇ツマミを「Off」に合わせて、回転が完全に止まってから材料を入れる。

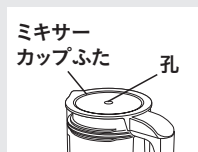
《カッターがカラ回りする場合》

- ①ツマミを「Off」に合わせて、回転が完全に止まってから、ミキサーカップセットを本体からはずす。
- ②ミキサーカップふたを開け、ヘラなどでカッターまわりに引っかかっている材料をほぐす。
- ③ミキサーカップふたを閉め、再度ミキサーカップセットを本体に取り付け、運転を再開する。



△ご注意

- 必ずミキサーカップふたを閉め、ミキサーカップ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があります。
- 手でミキサーカップふたの孔をふさがない。ミキサーカップふたとミキサーカップの間から、調理物がもれるおそれがあります。
- 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、ツマミを「Off」に合わせて、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。



8 できあがったら、ツマミを「Off」に合わせる。

9 回転が完全に止まってからミキサーカップセットを本体からはずし、ミキサーカップふたを開けて調理物を取り出す。

- ◇ミキサーカップふたを開けるときは、手でミキサーカップふたの孔をふさがない。
- ◇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。



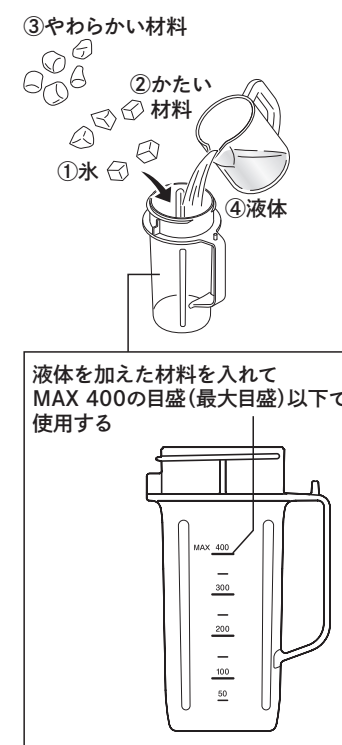
△ご注意

- 作った飲み物や調理物を、ミキサー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。

10 使用後は、差込プラグを抜きカッター台をはずす。

- ◇お手入れのしかた→P.18～20

パーソナルカップの使いかた (SLC-A型のみ)



1 準備(下ごしらえ)した材料をパーソナルカップ*1に入れる。

《材料の下ごしらえ》

- ◇P.8手順③の下ごしらえを参照。

《材料を入れる順番》

- ◇「①氷(3cm角未満)」→「②かたい材料」→「③やわらかい材料」→「④液体」の順に入れる。(ミキサーカップとは材料を入れる順番が異なります)
- ◇必ず液体(水・牛乳など)を入れる。
(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)
- ◇かたい材料や氷を先に入れる。
(カッターが引っかかって、回転が止まるおそれがあります)

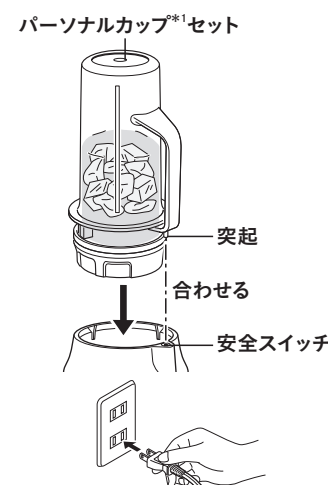
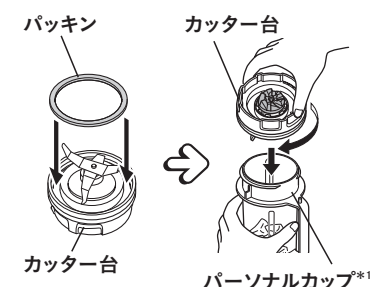
△ご注意

- P.8手順③の禁止材料を入れない。故障や破損の原因になります。
- 氷のみでの使用はしない。
- 市販の氷は使用しない。
- 氷は3cm角未満のものを入れる。大きすぎる氷を入れると、故障の原因になります。
- MAX 400の目盛(最大目盛)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、50の目盛(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。

2 カッター台にパッキンをつけ、パーソナルカップ*1に取り付ける。

△ご注意

- カッターは鋭利なので直接手をふれない。



3 パーソナルカップ*1セットを本体に取り付ける。

- ◇ツマミが「Off」になっていることを確認する。
- ◇パーソナルカップ*1の突起を、安全スイッチの位置に合わせる。

《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取り付ける。

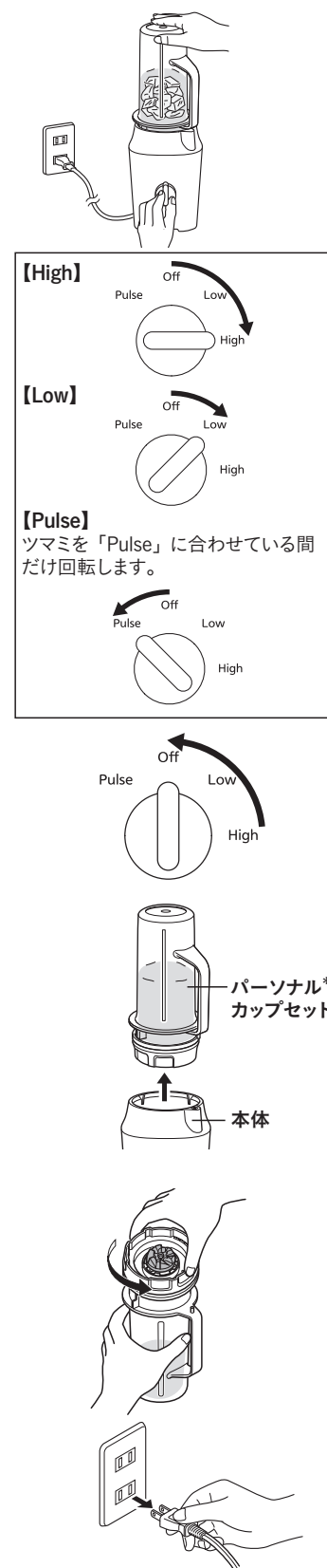


△ご注意

- パーソナルカップ*1セットは傾きのないように確実に取り付ける。

4 差込プラグをコンセントに差し込む。

パーソナルカップの使いかた



5 パーソナルカップ*1の底面を押さえながら、ツマミを「High」または「Low」に合わせる。

◇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(粉碎)時間の目安→P.13～15

《材料を途中で加えたり減らすとき》

◇ツマミを「Off」に合わせて、回転が完全に止まってから材料を入れる。

《カッターがカラ回りする場合》

- ①ツマミを「Off」に合わせて、回転が完全に止まってから、パーソナルカップ*1セットを本体からはずす。
- ②パーソナルカップ*1セットを逆さにしてカッター台をはずし、カッターに引っかかっている材料をヘラなどで取り除く。
- ③再度カッター台をパーソナルカップ*1に取りつける。
- ④パーソナルカップ*1セットを本体に取りつけ、運転を再開する。

⚠ ご注意

- ・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、ツマミを「Off」に合わせて、回転が完全に止まってから、パーソナルカップ*1セットをはずして、材料を減らす。

6 できあがったらツマミを「Off」に合わせて、回転が完全に止まってからパーソナルカップ*1セットをはずす。

7 カッター台をはずし、調理物を取り出す。

◇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。

《パーソナルカップふた*1を使うとき》

◇パーソナルカップふた*1をパーソナルカップ*1に確実に取り付け、そのまま飲む。
(パーソナルカップふた*1は、必ずパッキンを取りつけて使用する)

《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、パーソナルカップ*1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。

8 使用後は差込プラグを抜く。

◇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.8～12参照。
- ・材料を入れる手順の「カップ」は、ミキサーカップを使用する場合はパッキンとカッター台を取りつけた状態、パーソナルカップを使用する場合は何も取りつけていない状態です。
- ・「パーソナルカップ*1」と表記されたレシピは、パーソナルカップ*1で調理することができます。
- ・速度はお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。
- ・はちみつを含むものは、1歳未満の乳児には与えないでください。
- ・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、食材の鮮度を落とさないようにしてください。
- ・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、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 ミキサーカップ パーソナルカップ*1

ミキサーカップ

■ にんじんりんごジュース

材料(3人分) 47kcal / 100mL

にんじん…1/2本(約90g)
りんご…1/3個(約105g)
牛乳…360mL
はちみつ…大さじ1
角氷…6個(約90g)

作りかた

- ①にんじんは皮をむいて約2cm幅の半月切りにする。
- ②りんごは皮をむいて、種と芯を取り、8等分(約5cm角)に切る。
- ③牛乳→はちみつ→にんじん→りんご→角氷の順にカップに入れ、「High」で約1分10秒かくはんする。

■ ミックスジュース

材料(3人分) 59kcal / 100mL

バナナ…1本(約105g)
みかん(缶詰)…90g
黄桃(缶詰)…90g
りんご(小)…1/4個(約45g)
牛乳…180mL
角氷…6個(約90g)

作りかた

- ①バナナは皮をむいて、約4cm幅に切る。
- ②りんごは皮をむいて、種と芯を取り、8等分(約5cm角)に切る。
- ③牛乳→みかん→黄桃→バナナ→りんご→角氷の順にカップに入れ、「High」で約1分20秒かくはんする。

■ バナナジュース

材料(3人分) 56kcal / 100mL

バナナ…2本(約210g)
牛乳…270mL
角氷…3個(約45g)
シナモンパウダー…少々

作りかた

- ①バナナは皮をむいて、約4cm幅に切る。
- ②牛乳→バナナ→角氷の順にカップに入れ、「High」で約1分か
- ③グラスに注ぎ、シナモンパウダーをかける。

パーソナルカップ*1

■ にんじんりんごジュース

材料(1人分) 47kcal / 100mL

にんじん…30g
りんご…35g
牛乳…120mL
はちみつ…大さじ1/3
角氷…30g

作りかた

- ①にんじんは皮をむいて約1cm幅の半月切りにする。
- ②りんごは皮をむいて、種と芯を取り、約2.5cm角に切る。
- ③角氷→りんご→にんじん→はちみつ→牛乳の順にカップに入れ、「High」で約1分か

■ ミックスジュース

材料(1人分) 59kcal / 100mL

バナナ…35g
みかん(缶詰)…30g
黄桃(缶詰)…30g
りんご(小)…15g
牛乳…60mL
角氷…30g

作りかた

- ①バナナは皮をむいて、約2cm幅に切る。
- ②りんごは皮をむいて、種と芯を取り、約2.5cm角に切る。
- ③角氷→りんご→バナナ→黄桃→みかん→牛乳の順にカップに入れ、「High」で約50秒かくはんする。

■ バナナジュース

材料(1人分) 56kcal / 100mL

バナナ…70g
牛乳…90mL
角氷…15g
シナモンパウダー…少々

作りかた

- ①バナナは皮をむいて、約2cm幅に切る。
- ②角氷→バナナ→牛乳の順にカップに入れ、「High」で約40秒
- ③グラスに注ぎ、シナモンパウダーをかける。

スムージーメニュー

ミキサーカップ

パーソナルカップ^{*1}

ミキサーカップ

キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー

材料(3人分)

42kcal / 100mL

キウイ…1個(約75g)

みかん…1個(約120g)

サラダほうれん草…60g

水…150mL

バナナ…1 1/2本(約150g)

角氷…4個(約60g)

作りかた

①キウイはへたを取り、皮をむいて、4等分に切る。

②サラダほうれん草はよく洗って根を切り、約5cm幅に切る。

③バナナは皮をむいて、約4cm幅に切る。

④みかんは皮をむいて、半分に切る。

⑤水→バナナ→みかん→サラダほうれん草→キウイ→角氷の順にカップに入れ、「High」で約2分かはんする。

パーソナルカップ^{*1}

キウイとサラダほうれん草のグリーンスムージー

材料(1人分)

42kcal / 100mL

キウイ…25g

みかん…40g

サラダほうれん草…20g

水…50mL

バナナ…50g

角氷…20g

作りかた

①キウイはへたを取り、皮をむいて、6等分に切る。

②サラダほうれん草はよく洗って根を切り、約2.5cm幅に切る。

③バナナは皮をむいて、約2cm幅に切る。

④みかんは皮をむいて、4等分に切る。

⑤角氷→キウイ→サラダほうれん草→みかん→バナナ→水の順にカップに入れ、「High」で約1分30秒かはんする。

アボカドグリーンスムージー

材料(3人分)

70kcal / 100mL

アボカド(冷凍・ダイスカットタイプ)…75g

アーモンドミルク…270mL

サラダほうれん草…45g

はちみつ…大さじ2

りんご…60g

角氷…6個(約90g)

バナナ…60g

作りかた

①サラダほうれん草はよく洗って根を切り、約5cm幅に切る。

②りんごは皮をむいて、種と芯を取り、8等分(約5cm角)に切る。

③バナナは皮をむいて、約4cm幅に切る。

④アーモンドミルク→バナナ→りんご→サラダほうれん草→はちみつ→アボカド(冷凍)→角氷の順にカップに入れ、「High」で約1分50秒かはんする。

フローズンメニュー

ミキサーカップ

パーソナルカップ^{*1}

ミキサーカップ

マンゴーラッシーシェイク

材料(3人分)

69kcal / 100mL

マンゴー(冷凍)…120g

〈飾り用〉

プレーンヨーグルト…150g

ミント…適量

牛乳…150mL

角氷…7個(約105g)

はちみつ…45g

作りかた

①牛乳→はちみつ→プレーンヨーグルト→マンゴー(冷凍)→角氷の順にカップに入れ、「Pulse」で約10回かはんし、「High」で約1分20秒かはんする。

②グラスに注ぎ、ミントを飾る。

パーソナルカップ^{*1}

マンゴーラッシーシェイク

材料(1人分)

69kcal / 100mL

マンゴー(冷凍)…40g

〈飾り用〉

プレーンヨーグルト…50g

ミント…適量

牛乳…50mL

角氷…35g

はちみつ…15g

作りかた

①角氷→マンゴー(冷凍)→プレーンヨーグルト→はちみつ→牛乳の順にカップに入れ、「Pulse」で約10回かはんし、「High」で約1分10秒かはんする。

②グラスに注ぎ、ミントを飾る。

ワンポイント

マンゴーリキュールを加えるのも良いでしょう。
※法律により20歳未満の者の飲酒は禁止されています。

ミックスベリー&豆乳ヨーグルトスムージー

材料(3人分)

76kcal / 100mL

ミックスベリー(冷凍)…135g

〈トッピング〉

バナナ…1本(約105g)

ミックスベリー…適量

豆乳ヨーグルト…120g

ミント…適量

豆乳…150mL

はちみつ…大さじ1 1/2

角氷…4個(約60g)

作りかた

①バナナは皮をむいて、約4cm幅に切る。

②豆乳→豆乳ヨーグルト→はちみつ→バナナ→ミックスベリー(冷凍)→角氷の順にカップに入れ、「High」で約1分20秒かはんする。

③グラスに注ぎ、トッピングのミックスベリーとミントを飾る。

ミックスベリー&豆乳ヨーグルトスムージー

材料(1人分)

76kcal / 100mL

ミックスベリー(冷凍)…45g

〈トッピング〉

バナナ…35g

ミックスベリー…適量

豆乳ヨーグルト…40g

ミント…適量

豆乳…50mL

はちみつ…大さじ1/2

角氷…20g

作りかた

①バナナは皮をむいて、約2cm幅に切る。

②角氷→ミックスベリー(冷凍)→バナナ→はちみつ→豆乳ヨーグルト→豆乳の順にカップに入れ、「High」で約1分10秒かはんする。

③グラスに注ぎ、トッピングのミックスベリーとミントを飾る。

スープメニュー

ミキサーカップ

パーソナルカップ^{*1}

ミキサーカップ

コーンスープ

材料(3人分)

83kcal / 100mL

コーン(缶詰)…330g

生クリーム(動物性)…30mL

コーン汁(缶詰)…165mL

塩…少々

水…150mL

こしょう…少々

洋風スープの素(顆粒)…小さじ1

〈トッピング〉

牛乳…120mL

クルトン…適量

パセリ…適量

作りかた

①コーン、コーン汁→洋風スープの素→水の順にカップに入れ、「High」で約3分30秒かはんする。

②①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。

③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。

④できあがったら器に盛りつけ、クルトンとパセリをのせる。
※コーン汁が165mLない場合は、水やお好みで洋風スープの素を足してください。

パーソナルカップ^{*1}

コーンスープ

材料(1人分)

83kcal / 100mL

コーン(缶詰)…110g

生クリーム(動物性)…10mL

コーン汁(缶詰)…55mL

塩…少々

水…50mL

こしょう…少々

洋風スープの素(顆粒)…小さじ1/3

〈トッピング〉

牛乳…40mL

クルトン…適量

パセリ…適量

作りかた

①水→洋風スープの素→コーン、コーン汁の順にカップに入れ、「High」で約2分かはんする。

②①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。

③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。

④できあがったら器に盛りつけ、クルトンとパセリをのせる。
※コーン汁が55mLない場合は、水やお好みで洋風スープの素を足してください。

かぼちゃスープ

材料(3人分)

51kcal / 100mL

かぼちゃ…240g

牛乳…150mL

玉ねぎ…3/8個(約75g)

塩…少々

バター…12g

こしょう…少々

水…600mL

〈トッピング〉

洋風スープの素(顆粒)…大さじ1

クルトン…適量

作りかた

①かぼちゃは皮・種・わたを取り、角切りにする。

②玉ねぎは皮をむき、くし形に切る。

③鍋にバターを入れて熱し、玉ねぎがしんなりするまで炒める。

④③にかぼちゃを加えて炒める。

⑤かぼちゃの表面に焼き色がついてきたら、水、洋風スープの素を加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮て、粗熱を取る。

⑥⑤をカップに入れ、「High」で約30秒かはんする。

⑦⑥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。

⑧できあがったら器に盛りつけ、クルトンをのせる。

パーソナルカップ^{*1}

かぼちゃスープ

材料(1人分)

51kcal / 100mL

かぼちゃ…80g

牛乳…50mL

玉ねぎ…1/8個(約25g)

塩…少々

バター…4g

こしょう…少々

水…200mL

〈トッピング〉

洋風スープの素(顆粒)…小さじ1

クルトン…適量

作りかた

①かぼちゃは皮・種・わたを取り、角切りにする。

②玉ねぎは皮をむき、くし形に切る。

③鍋にバターを入れて熱し、玉ねぎがしんなりするまで炒める。

④③にかぼちゃを加えて炒める。

⑤かぼちゃの表面に焼き色がついてきたら、水、洋風スープの素を加え、かぼちゃがやわらかくなるまで煮て、粗熱を取る。

⑥⑤をカップに入れ、「High」で約20秒かはんする。

⑦⑥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。

⑧できあがったら器に盛りつけ、クルトンをのせる。

ドレッシング・ソースメニュー

ミキサーカップ

パーソナルカップ^{*1}

ミキサーカップ

フルーティードレッシング

材料(できあがり量 約230mL)

18kcal / 10mL

キウイ…1個(約80g)

レモン汁または酢…大さじ1

オレンジ…1/2個(約50g)

エキストラバージンオリーブオイル…大さじ2

りんご(小)…1/4個(約50g)

薄口しょうゆ…小さじ2

玉ねぎ…1/8個(約30g)

塩…適量

こしょう…適量

作りかた

①キウイはへたを取り、皮をむいて4等分に切る。オレンジは皮をむく。りんごは皮をむいて種と芯を取り、約5cm角に切る。

②全ての材料をカップに入れ、「High」で約1分50秒かはんする。

③お好みで、塩、こしょうで味をととのえる。

パーソナルカップ^{*1}

フルーティードレッシング

材料(できあがり量 約100mL)

18kcal / 10mL

キウイ…40g

レモン汁または酢…大さじ1/2

オレンジ…25g

エキストラバージンオリーブオイル…大さじ1

りんご(小)…25g

薄口しょうゆ…小さじ1

玉ねぎ…15g

塩…適量

こしょう…適量

作りかた

①キウイはへたを取り、皮をむいて6等分に切る。オレンジは皮をむく。りんごは皮をむいて種と芯を取り、約2.5cm角に切る。

②全ての材料をカップに入れ、「High」で約1分かはんする。

③お好みで、塩、こしょうで味をととのえる。

はちみつりんごバター

材料(できあがり量 約270g)

30kcal / 10g

りんご(小)…1個(約200g)

バター…50g

レモン汁…小さじ1

グラニュー糖…30g

はちみつ…大さじ1

シナモンパウダー…適量

作りかた

①りんごは皮をむいて4等分に切り、種と芯を取る。

②グラニュー糖をまぶしてボウルに入れ、バター、はちみつ、レモン汁を加え、ラップを少し開けた状態でかける。

③電子レンジで加熱し(目安600Wで約4分)、粗熱を取る。

④③をカップに入れ、「Low」で約40秒かはんする。

⑤お好みでシナモンパウダーをかける。

パーソナルカップ^{*1}

はちみつりんごバター

材料(できあがり量 約110g)

30kcal / 10g

りんご(小)…100g

バター…25g

レモン汁…小さじ1/2

グラニュー糖…15g

はちみつ…大さじ1/2

シナモンパウダー…適量

作りかた

①りんごは皮をむいて4等分に切り、種と芯を取る。

②グラニュー糖をまぶしてボウルに入れ、バター、はちみつ、レモン汁を加え、ラップを少し開けた状態でかける。

③電子レンジで加熱し(目安600Wで約2分)、粗熱を取る。

④③をカップに入れ、「Low」で約30秒かはんする。

⑤お好みでシナモンパウダーをかける。

おかずメニュー

ミキサーカップ

かに風味のクリームコロッケ

材料(3人分)

188kcal / 1個分

※つけ合わせ・ソースは含みません。

かに缶…1缶

かにかま…6本

玉ねぎ…1/2個

マッシュルーム…4個

バター…36g

小麦粉…54g

牛乳…300mL

洋風チキンスープの素(顆粒)…小さじ1

塩…少々

こしょう…少々

〈衣〉

小麦粉…適量

溶き卵…適量

パン粉…適量

揚げ油…適量

〈つけ合わせ〉

ミニトマト…6個

ベビーリーフ…1/4パック

セルフィーユ…3枝

レモン(くし型切り) …3個

トマトソース…60mL

作りかた

①玉ねぎ、マッシュルームは薄切りにする。かにかまはほぐしておく。

②鍋にバターを溶かし、①を加えて玉ねぎがしんなりするまで炒め、小麦粉を振り入れ、粉っぽさがなくなるまでからめて取り出す。

③牛乳→洋風チキンスープの素→かに缶のほぐし身→②の順にカップに入れ、「Low」で約10秒かくはんする。

※パーソナルカップ^{*1}は使用できません。

④③を耐熱ボウルに入れて、600Wの電子レンジで約3分加熱してよくかき混ぜ、さらに約2分加熱する。

⑤④にかにかまを加えてかき混ぜ、塩、こしょうで味をととのえ、粗熱が取れたら冷蔵庫に入れて冷やし固める。

⑥9個に分けて俵型にまとめ、小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣をつけ、180度の揚げ油できつね色に揚げる。

⑦器に盛りつけ、つけ合わせとトマトソースを添える。

鯖缶チーズディップ

材料(できあがり量 約280g)

31kcal / 10g

鯖水煮(缶詰)…1缶

玉ねぎ…1/4個

ディル…1枝

粉チーズ…大さじ2

溶かしバター…大さじ2

マヨネーズ…大さじ2

エキストラバージンオリーブオイル…大さじ1

レモン汁…大さじ1

塩…少々

こしょう…少々

作りかた

①玉ねぎは薄切りにする。

②全ての材料をカップに入れ(鯖水煮は汁ごと)、「High」で約20秒かくはんする。

※パーソナルカップ^{*1}は使用できません。

ワンポイント

●鯖缶に塩が使用されている場合は、塩を省いても良いでしょう。

●パンやクラッカー、野菜スティックにつけると良いでしょう。

デザートメニュー

ミキサーカップ

チーズケーキ

材料(18cm丸型1台分)

297kcal / 1/8個分

〈土台〉

ビスケット…90g

バター(食塩不使用)…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…小さじ1

〈型〉

直径18cmのケーキ型…1台

作りかた

①型の底と側面にクッキングシートを敷く。

②砕いたビスケットと溶かしたバターをボウルに入れてよく混ぜる。

③②を①の型に入れ、手で押さえて底に敷き詰め、冷蔵庫で冷やし固める。

④クリームチーズを常温に戻す。

⑤オーブンを160度に予熱しておく。

⑥生クリーム→卵→砂糖→薄力粉→レモン汁→クリームチーズの順にカップに入れ、「High」で約50秒かくはんする。

※パーソナルカップ^{*1}は使用できません。

⑦③の型に⑥を流し込み、160度のオーブンで約50分焼く。

⑧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とり、冷蔵庫で2時間以上冷やす。

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1

〈飾り用〉

ミント…適量

作りかた

①グレープフルーツは皮をむいて果肉を取り出す。

②グラニュー糖にお湯を加えて溶かし、冷ます。

③②→①→レモン汁の順にカップに入れ、「Pulse」で約5回かくはんする。

※パーソナルカップ^{*1}は使用できません。

④金属トレーに入れ、冷蔵庫で約1時間冷やし固める。

⑤④をスプーンでよく混ぜ、さらに約1時間冷やし固める。

⑥固まったら器に盛りつけ、ミントを飾る。

かき氷メニュー

ミキサーカップ

基本のかき氷

材料(1人分)

0kcal / 1人分

※シロップは含みません。

角氷…10個(約150g)

お好みのシロップ…適量

作りかた

①角氷をカップに入れ、「High」で約1分10秒かくはんする。

※パーソナルカップ^{*1}は使用できません。

②器に盛りつけ、お好みのシロップをかける。

白桃かき氷シロップ

材料(3人分)

158kcal / 1人分

白桃(缶詰)…1缶(正味約300g)

缶詰のシロップ…60mL

グラニュー糖…45g

レモン汁…小さじ1

〈飾り用〉

ミント…適量

作りかた

①缶詰のシロップ→レモン汁→グラニュー糖→白桃の順にカップに入れ、「High」で約30秒かくはんする。

②①を鍋に移して火にかけ、少し煮詰めたら粗熱を取って冷やす。

③かき氷に②をかけ、ミントを飾る。

ワンポイント

アイスやヨーグルト、フルーツなどを添えても良いでしょう。

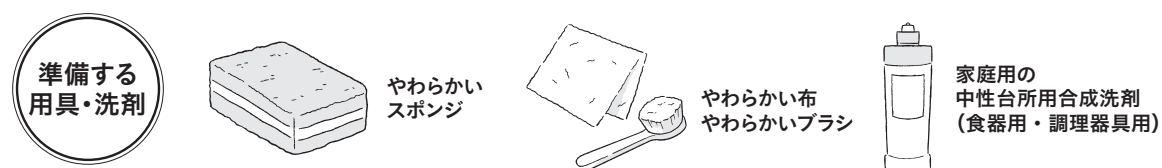
16 *1：パーソナルカップは、SLC-A型のみ。

*1：パーソナルカップは、SLC-A型のみ。 17

ク
ッ
キ
ン
グ
ガ
イ
ド

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。



使えないもの

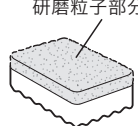


□ナイロンたわし・金属たわし・メラミンスポンジなど

□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。

研磨粒子部分



□中性以外の洗剤

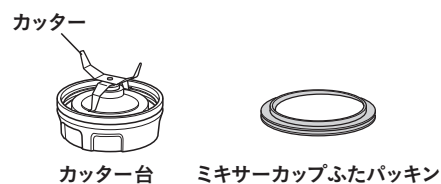
□シンナー類・クレンザー・漂白剤

□化学ぞうきん

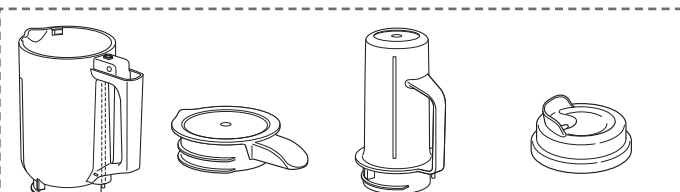
□熱湯

□食器洗い乾燥機・食器乾燥器
(ふた・カップは除く)

使うたびに洗うもの



SLC-A型は、バックシン2個つき。
カッター台のバックシンとパーソナルカップふた*1のバックシン形状は共通です。



ミキサーカップ・ミキサーカップふた・パーソナルカップ (SLC-A型のみ) (SLC-A型のみ)

ミキサーカップ・ミキサーカップふた・パーソナルカップ*1・パーソナルカップふた*1は、食器洗い乾燥機や食器乾燥器が使用できます。

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。



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。
- 煮沸・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。さびたり、においの原因になります。
- ぬるま湯でミキサーカップを洗った場合、カップ安全スイッチの管内部がくもる場合がありますが、使用上の品質に支障はありません。くもりは充分乾燥させると取れます。
- ミキサーカップ・ミキサーカップふた・ミキサーカップふたのバックシン・パーソナルカップ*1・パーソナルカップふた*1・バックシンは、食材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。

食器洗い乾燥機や食器乾燥器などを使用するとき

(ミキサーカップ・ミキサーカップふた・パーソナルカップ*1・パーソナルカップふた*1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

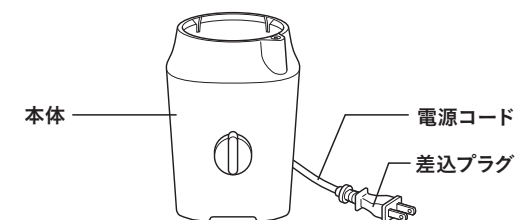
- 必ず食器洗い乾燥機専用の洗剤を使用する。
- 柑橘類成分入りの洗剤を使用しない。白く変色するおそれがあります。
- ヒーターや高温部の近くを避け、温度設定ができる機種は低温に設定する。
高温にふれると、白く変色するおそれがあります。

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。



バックシンの取りはずし・取り付けかた

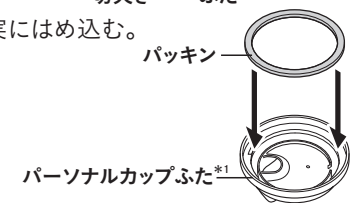
カッター台

バックシンは、はずしてお手入れできます。
はずすときは、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。
バックシンが破れるおそれ)
つけるときは、確実にはめ込む。



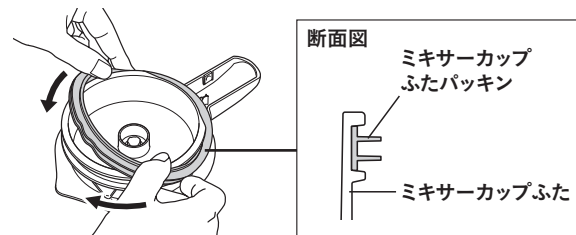
パーソナルカップふた (SLC-A型のみ)

バックシンは、はずしてお手入れできます。
はずすときは、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。
バックシンが破れるおそれ)
つけるときは、確実にはめ込む。

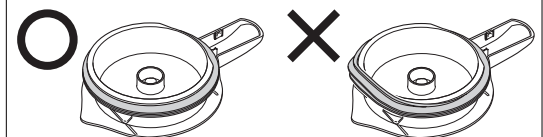


ミキサーカップふたのバックシンの取り付けかた

ミキサーカップふたのバックシンは、はずしてお手入れできます。つけるときはミキサーカップふたのバックシンを指でなぞるように溝にはめ込む。



確実にはまっていることを確認する



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

汚れを落とす場合

◇家庭用の中性台所用合成洗剤を使ってクリーニングをしてください。

- 1
- カップに水またはぬるま湯を入れる。
※油污れの場合はぬるま湯を、乳製品などによるタンパク汚れの場合は水を推奨します。

《ミキサーカップの場合》
ミキサーカップをカッター台に取りつけ、「600」の目盛まで水またはぬるま湯を入れる。→P.6
※カッター台に必ずパッキンを取りつける。

《パーソナルカップ*1の場合》
パーソナルカップ*1に、「200」の目盛まで水またはぬるま湯を入れる。→P.7

- 2
- 少量(数滴)の家庭用の中性台所用合成洗剤を、ミキサーカップまたはパーソナルカップ*1に入れる。

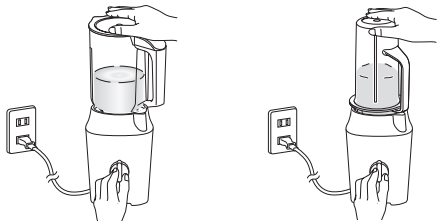
- 3
- ミキサーカップふた、またはカッター台をカップに取りつけ、カップセットを本体に取りつける。

《ミキサーカップの場合》
ミキサーカップふたを取りつける。

《パーソナルカップ*1の場合》
カッター台を取りつける。
※カッター台に必ずパッキンを取りつける。

- 4
- 差込プラグをコンセントに差し込み、ツマミを「High」に合わせて約10秒かくはんする。

《ミキサーカップの場合》→P.8 ~ 10
《パーソナルカップ*1の場合》→P.11・12



- 5
- ツマミを「Off」に合わせ、ミキサーカップセット、またはパーソナルカップ*1セットをはずし、水またはぬるま湯をすてる。
→P.10・12

- 6
- 汚れが落ちにくいときは、手順①～⑤を1～2回くり返す。

- 7
- 差込プラグを抜いて、各部をお手入れする。
→P.18・19

においを取り除く場合

◇重曹水を使ってクリーニングをしてください。(一度沸とうさせて常温に冷ました重曹水を使用すると、より軽減効果があります。)

《重曹水の作りかた》
水100mLに対して小さじ1(約5g)の重曹を加え、スプーンなどでゆっくりと混ぜて溶かす。

《カッター台がにおう場合》
ミキサーカップをカッター台に取りつけ、重曹水を入れて約10分放置し、重曹水をすてる。

《パッキン・ミキサーカップふたパッキンがにおう場合》
重曹水を入れた容器にパッキン・ミキサーカップふたパッキンを約10分つけ、手でこすり洗いをする。

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「Off」に合わせて、差込プラグを抜く。
- 2
- 材料を減らす。→P.8 ~ 12
※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。



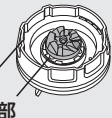
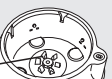
- 3
- 運転を開始する。
※またすぐに運転が停止する場合は、2分以上経ってから使う。
※以上の処置をしても、たびたび運転が停止するときは、お買い上げの販売店、または「連絡先→P.23」に記載のお客様ご相談窓口、修理サイトまで修理をご依頼ください。

故障かな?と思ったら

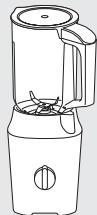
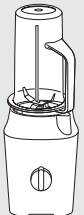
修理を依頼される前に、ご確認ください。

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。	→ 9・11
	→ ミキサーカップふたがミキサーカップから浮いていませんか。	→ ミキサーカップふたを確実に閉める。	→ 6・9
	→ ミキサーカップセット・パーソナルカップ*1セットが本体に、正しく確実に取り付けられていますか。	→ 正しく確実に取りつける。	→ 9・11
	→ 材料が引っかかっていますか。	→ 材料を全て取り出し、入れ直す。	→ 10・12
	→ 材料を入れすぎていませんか。	→ 材料を減らし、運転を開始する。	→ 20
●使用中に運転が止まる。	→ 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、一度差込プラグを抜いて、差し直す。	→ 8・20
	→ 材料を入れすぎていませんか。	→ 材料を減らし、運転を開始する。	→ 20
	→ 調理物の水分が少なくありませんか。	→ 材料を減らし、水分を追加して運転を開始する。	→ 8・20
	→ ミキサーカップふたがミキサーカップから浮いていませんか。	→ ミキサーカップふたを確実に閉める。	→ 6・9
	→ ミキサーカップ使用時に、ミキサーカップ・パッキン・カッター台・ミキサーカップふた・ミキサーカップふたパッキンが正しく確実に取り付けられていますか。	→ 確実に取りつける。	→ 8・9
●調理物がもれる。	→ パーソナルカップ*1使用時にパーソナルカップ*1・パッキン・カッター台が正しく確実に取り付けられていますか。	→ 確実に取りつける。	→ 11 12
	→ パッキン・ミキサーカップ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・ミキサーカップふたパッキンをお買い求めください。	→ 23
	→ 材料を入れすぎていませんか。	→ 材料を減らす。	→ 8~12
	→ 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。	→ 8~12
	→ 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ほぐすか、取り除く。	→ 10・12
●カラ回りする。	→	→	→
	→	→	→

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。 	→ 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。 	→ 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。	→ —	→ —
●ミキサーカップ・ パーソナルカップ*1が 白く変色した。	→ 柑橘類の皮を入れていませんか。	→ 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、ミキサーカップ・パーソナルカップ*1をお買い求めください。	→ 4 18 19 23
	→ 柑橘類成分入りの洗剤を使っていますか。		
	→ 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 ようにおいがする。	→ 使いはじめのうちは、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。	→ —	→ —

仕様

		ミキサーカップ使用時	パーソナルカップ使用時 (SLC-A型のみ)
			
電源		100V 50-60Hz	
定格消費電力(W)		250	—
定格時間		連続運転(4分間運転、2分間停止のくり返し)	
回転数*2(「high」運転時)		約7,400回/分(1000mL水負荷時)	—
定格容量(mL)		1000	400
外形寸法*2(cm)	幅	15.6	13.1
	奥行	15.6	15.0
	高さ	35.8	34.3
質量*2(kg)		1.9	1.6
コードの長さ*2(m)		1.2	

*1：パーソナルカップは、SLC-A型のみ。
*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・別売品のご購入サイトでお買い求めください。→下記

- 消耗品 ◆パッキン ◆ミキサーカップふたパッキン ◆ミキサーカップふた ◆パーソナルカップふた*1
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、上記でお買い求めください。
- 別売品 ◆ミキサーカップ ◆パーソナルカップ*1 ◆カッター台
ご使用にともない傷んでくる場合があります。上記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「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、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(本体背面に表示) 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。