

For household use

Blender

Pour usage domestique

Mélangeur



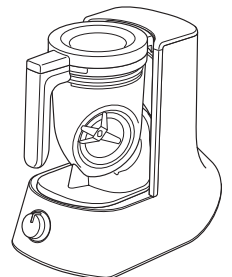
Instruction Manual

Thank you for purchasing this product. Please read all information in this manual before using the appliance. Afterward, keep this manual in a handy location for future reference by anyone who will use this product.

Manuel d'instructions

Merci d'avoir acheté ce produit. Veuillez lire toutes les informations contenues dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

Ensuite, conservez ce manuel dans un endroit pratique pour qu'il puisse être consulté par toute personne qui utilisera ce produit.



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock do not put blender base in water or other liquid.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
5. Avoid contacting moving parts.
Do not attempt to defeat any safety interlock mechanisms.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at TIGER CORPORATION U.S.A. telephone number for information on examination, repair, or adjustment.
7. The use of attachments, including canning jars, not recommended by the manufacturer may cause a risk of injury to persons.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter.
10. Keep hands and utensils out of container while blending to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the blender. A scraper may be used but must be used only when the blender is not running.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. Always operate blender with cover in place.
13. Do not touch surfaces that may be hot. Use handles or dials provided.
14. Remove plug from outlet when the appliance is not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Allow to cool before handling.
15. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
16. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
17. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
18. Check that the control is OFF before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove plug from wall outlet.
19. Do not use appliance for other than intended use.

20. SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Table of Contents

Introduction

- 4 - Important Safeguards
- 8 - Names of Component Parts

How to Use

- 10 - How to Use

Recipes

- 14 - Juice
- 14 - Frozen
- 15 - Smoothie
- 15 - Dessert
- 16 - Soup

Maintenance

- 17 - How to Maintain the Appliance
- 19 - How to Clean Inside the Container Assembly

When You Have a Problem

- 19 - When the Appliance Stops During Use
- 20 - Troubleshooting

Others

- 22 - Specifications
- 22 - Purchase of Consumables and Options

Important Safeguards

Read the following instructions carefully before use and be sure to observe them.

- The precautions described below are intended to protect the user and other individuals from physical harm and to safeguard against damage to property. Be sure to follow these instructions since they are important safeguards.
- Do not remove the safety instruction seals attached to the main unit.

Safety instructions are classified and described as shown below, according to the level of harm and damage caused by improper use or ignoring instructions.

 **Warning** This indicates that there is a possibility of death or serious injury*¹ when the unit is improperly handled by the user.



 **Caution** This indicates that there is a possibility of injury*² or damage to property*³ when the unit is improperly handled by the user.



*¹ Serious injury is defined here as a medical condition such as loss of sight, injuries, burns (high-temperature or low-temperature burns), electric shocks, broken bones, or poisoning which will have aftereffects and/or which will require hospitalization or long-term outpatient care.



*² Injury is defined here as physical injuries, burns or electric shock which will not require hospitalization or long-term outpatient care.


*³ Damage to property is defined here as damage extending to buildings, household effects, domestic animals, pets, etc.


Meaning of each symbol


 The  symbol indicates a warning or caution. The specific details of the warning or caution are indicated inside the symbol or in a picture or text near the symbol.


 The  symbol indicates a prohibited action. The specific details of the prohibited action are indicated inside the symbol or in a picture or text near the symbol.


 The  symbol indicates an action or instruction to be taken. The specific details of the action or instruction are indicated inside the symbol or in a picture or text near the symbol.

 **Warning** Extra attention required for infants or toddlers


 **Do not allow children to use the appliance by themselves, and do not use the appliance in areas within the reach of infants or toddlers.** This is to avoid burns, electric shock, or injuries.




 **Warning** Modification is prohibited

 **Do not attempt to disassemble, repair, or modify the product unless you are a repair engineer.** This is to avoid electric shock or injuries. Failure to observe this precaution may result in a fire. Contact TIGER CORPORATION U.S.A. for inspection and repair.

Disassembly is prohibited

 **Warning** In case of trouble

 **In case of trouble, immediately stop operation of the appliance. After the appliance comes to a complete stop, unplug the plug and contact TIGER CORPORATION U.S.A. to request repairs.** Continued use may result in electric shock or injuries. Failure to observe this precaution may result in a fire.

Examples of trouble:

- The power cord and plug become abnormally hot during use.
- When the power cord is bent, power supply becomes unstable.
- The appliance becomes hotter than normal or emits a burning smell. The appliance vibrates heavily.
- You hear an abnormal noise during operation.
- The main unit is deformed or part of the product is cracked, loose or rattles.
- The container is cracked or otherwise damaged.
- Other troubles.

 **Do not use the product if it is deformed, damaged, or is acting strangely.** This is to avoid electric shock.



Caution

Caution on the areas of use



Do not use the appliance in the following areas:

- On an unstable surface or on the edge of a table or something similar
- Near an open flame
- In areas prone to getting wet or splashed with oil
- In areas that allow the bottom of the main unit to get wet
- In areas exposed to direct sunlight for a prolonged period
- In areas with high humidity
- On an artificial marble table or something similar
- On a carpet or plastic bag
- In areas with a high room temperature
- On an induction cooktop

This precaution is to avoid electric shock, electric leakage, and injuries. Use in places as shown above may cause a fire, short circuit, ignition, or malfunction.

It may also cause the main unit and/or nearby areas to become deformed or discolored.



Caution

When in use or after use



Do not attach or remove the container or lid assembly during operation.

Doing so may result in injuries.



Do not move the appliance during operation.

Doing so may result in injuries.



Do not knock over, drop, or strike the product or expose it to excessive shocks.

Doing so may result in electric shock, injuries, malfunctions, or damage.



To clean the appliance, stop its operation, wait for it to come to a complete stop, and then unplug the plug. Also, be sure to clean the appliance after use.

Failure to follow this precaution may result in injuries, malfunctions, and odors, and may prevent the appliance from functioning well.

Additional caution notes

- **This appliance is designed for general household use and should not be used in businesses, hospitals, nursing homes, or similar facilities.**
Failure to follow this precaution may result in malfunctions.
- **Only use this appliance for the applications listed in this instruction manual and on the Tiger website.**
Failure to follow this precaution may result in malfunctions.
- **During repeated operation, ensure the appliance is not used for at least 1 minute for every 3 minutes of use.**
Failure to follow this precaution may result in malfunctions.
- **Do not operate the appliance with an empty container.**
Failure to follow this precaution may result in malfunctions.
- **Do not use the appliance with only ice in the container. Also, do not use large pieces of ice (1.2 inches in size or larger).**
Failure to follow this precaution may result in blade damage and malfunctions.
- **When putting the container, top lid, and bottom lid in a dishwasher/dryer or dish dryer, do not place these parts directly on top of the heater.**
Doing so may result in deformation or damage. Only the container, top lid, and bottom lid can be used with a dishwasher/dryer or dish dryer, but follow the instructions given under "Using a dishwasher/dryer or dish dryer (container, top lid, and bottom lid only)."
→ P. 18
- **Do not boil the appliance.**
Doing so may result in deformation or damage.

Important Safeguards

Precautions on Each Part

Main unit



Warning



Never immerse the unit in water or other liquid

Do not soak the main unit in water or pour water on it.

Doing so may result in electric shock, fire, or short circuits.



Do not touch

Do not use this appliance with its blade rotator exposed.

Doing so may result in injuries.



Caution



Do not press the activation switch without container assembly attached.

Doing so will make the rotating part move, possibly resulting in injuries.



Do not insert foreign materials such as metals (including pins and wires) through the gaps and the holes in the main unit.

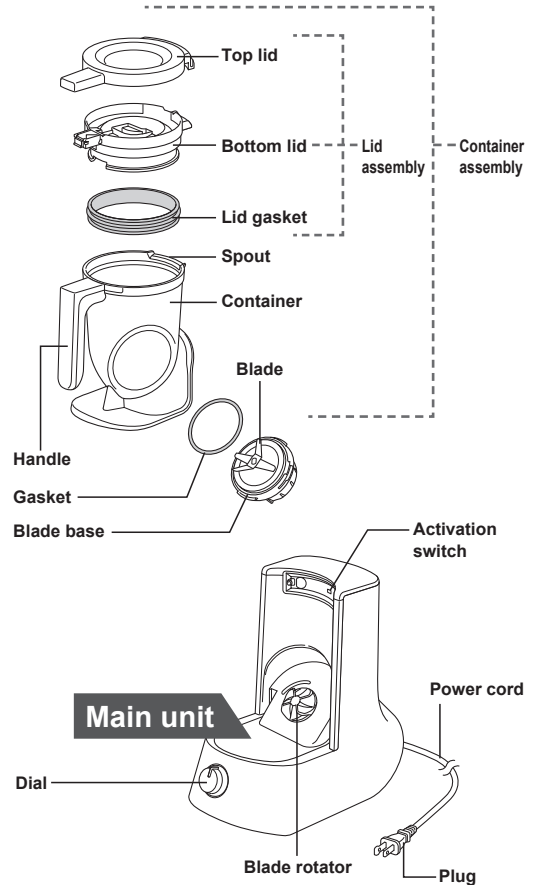
Doing so may result in injuries due to electric shock and malfunctions.



Never immerse the unit in water or other liquid

Do not wash the entire main unit or pour water into the main unit or its base.

Doing so may result in electric shock or short circuits.



Container and lid assembly



Warning



Do not touch

Do not put fingers, spoons, chopsticks, or anything similar into the container during operation.

Doing so may result in injuries or malfunctions.



Do not open the lid assembly during operation.

Doing so may result in injuries.



Caution



Do not insert hot ingredients or hot water into the container.

The contents may spill out, resulting in burns or other injuries.



Do not suddenly cool or heat the container or lid assembly.

Doing so may result in damage or injuries.



Do not refrigerate or freeze the container or lid assembly.

Doing so may result in damage or injuries.



Do not put citrus fruit peels in the container.

Doing so may whiten the container.



Do not fill the container with ingredients past the maximum level (MAX).

Doing so may cause the ingredients to leak out, resulting in damage or injuries.



Do not subject the container or lid assembly to fire or heat them in a microwave or oven.

Doing so may result in damage or injuries.

Blade base



Warning



Do not touch

- The blade is sharp, so do not touch it directly with your hands.

- Do not use the appliance with its blade exposed.

Doing so may result in injuries.



Power cord and plug



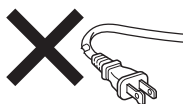
Warning



Do not use the appliance in the following ways:

- Use outside 120 V.
- Use with an outlet connected with multiple plugs. (Be sure to use an outlet rated at 15 A or higher exclusively for the appliance.)
- Use that may damage the power cord or use while this cord is damaged. (For example, the power cord must not be modified, bent forcibly, placed near a high temperature area, pulled, twisted, bundled, placed under a heavy object, or tucked.)
- Use while the plug has dust adhering to it or is damaged.
- Use with the plug not completely plugged into an outlet.
- Plugging and unplugging with wet hands.

Do not touch
the unit with
wet hands



This is to avoid electric shock or injuries. Usage as shown above may cause a fire, short circuit, smoke, or ignition.

In the case of breakage, immediately disconnect the power plug from the outlet and contact TIGER CORPORATION U.S.A. for inspection and repair.



Caution



- Leave unplugged when not in use.
- Be sure to grip the plug when removing the power cord.



Unplug the
power cord

This is to avoid electric shock, injuries, or burns. Failure to do so may cause a short circuit, ignition, or fire due to a short circuit.

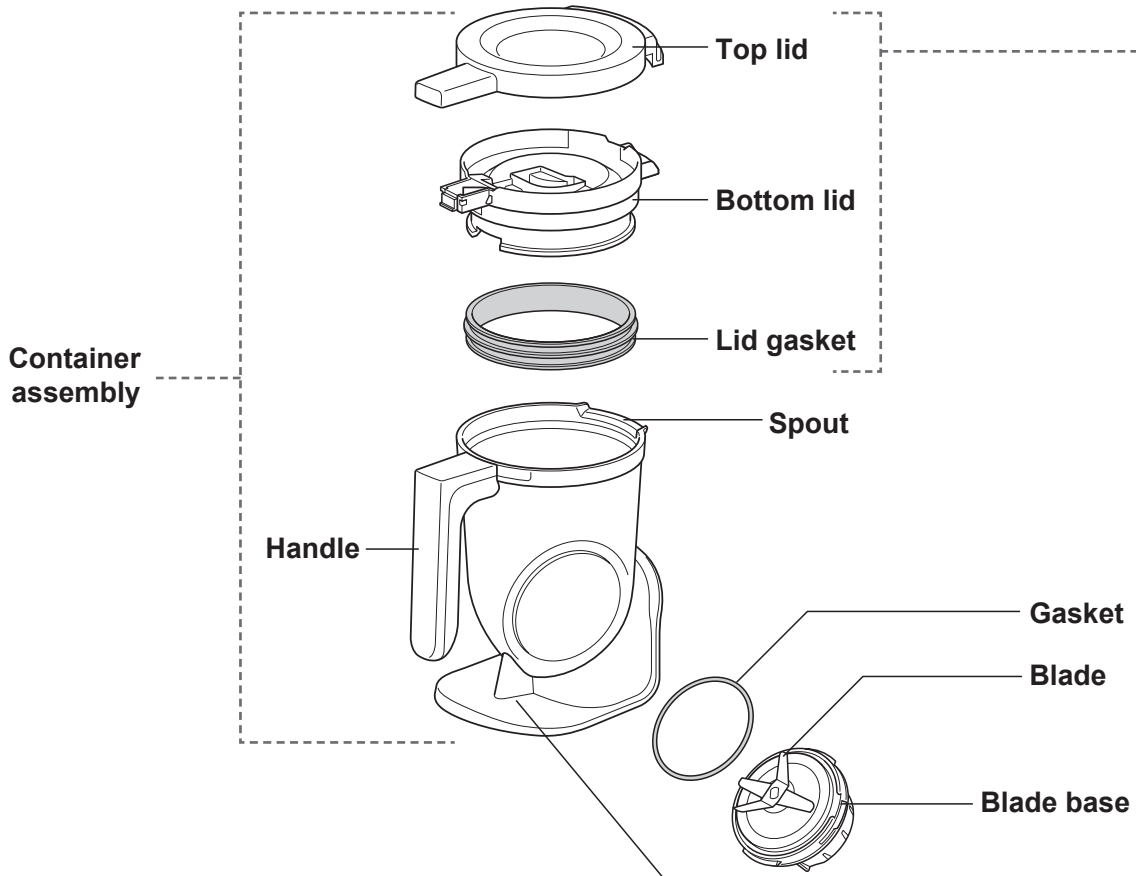


- Check that the dial is at "0" before unplugging the appliance or plugging it in.

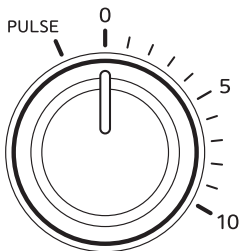
This is to avoid injuries.

Names of Component Parts

Check each part first after unpacking the product.



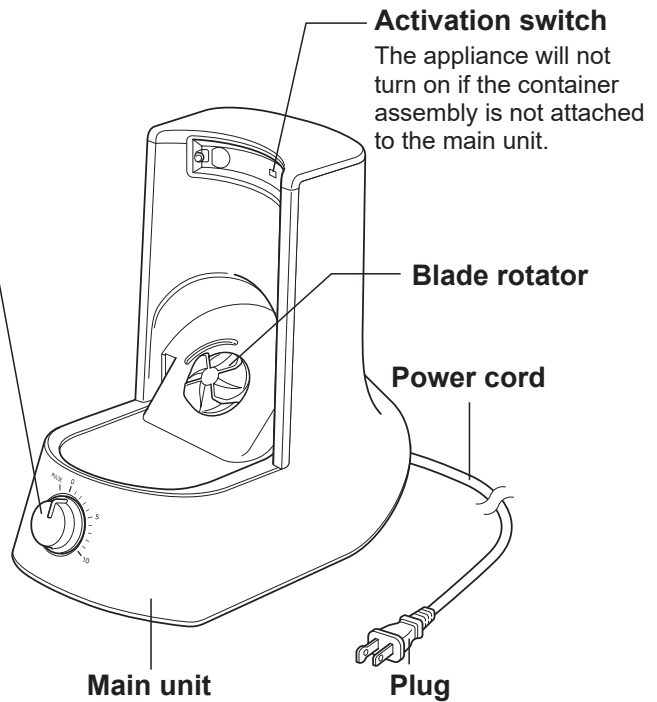
Dial



You can adjust the rotation speed to one of 10 levels. Setting the dial to 0 turns the appliance off.

PULSE

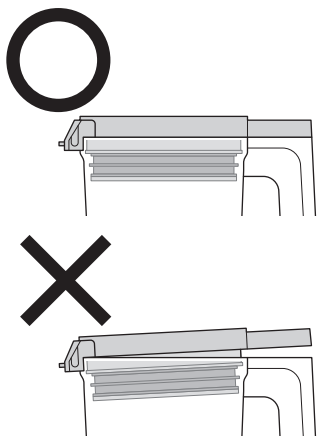
If, for example, the juice you have created has separated into its components, use this setting to mix them together again.



Lid assembly

Attaching the lid assembly

* The activation switch cannot be pressed if this assembly is not attached properly.

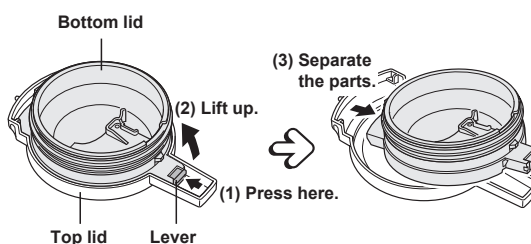


When using the appliance for the first time or after a long time without use

- Before using the appliance, wash all parts other than the main unit. → P. 17

Separating the lid assembly into its top and bottom parts

- Press the lever on the bottom lid to separate these parts.



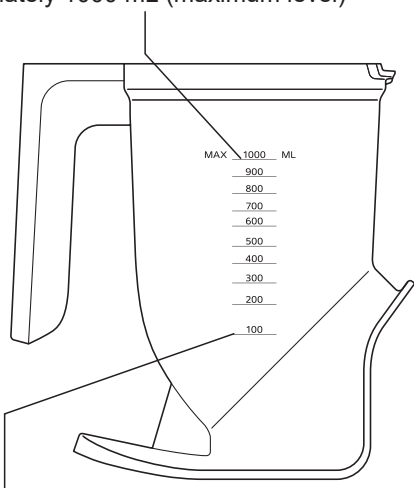
Container

Levels with different units are displayed on the left and right sides of the container.

* Fill the container with ingredients up to the maximum level (MAX).

<Milliliters>

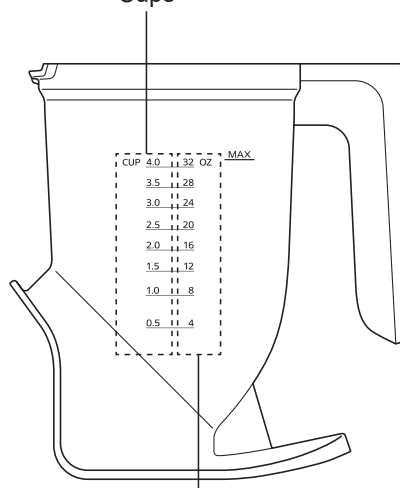
Approximately 1000 mL (maximum level)



Approximately 100 mL (minimum level)

<Cups/Fluid Ounces>

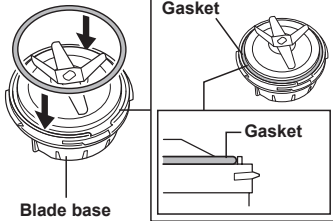
Cups



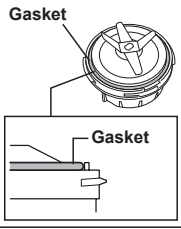
Fluid ounces

How to Use

Be sure to fit the gasket on the blade base.



With the gasket attached

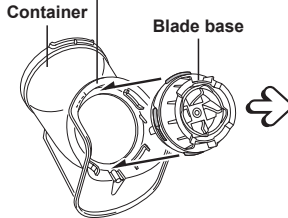
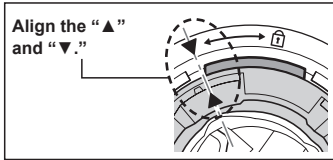


1 Fit the gasket on the blade base.

⚠ Caution

- Be sure to securely fit the gasket on the blade base before use. Failure to do so may lead to the mixture leaking out.

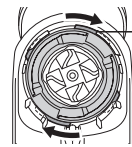
Align the “▲” and “▼.”



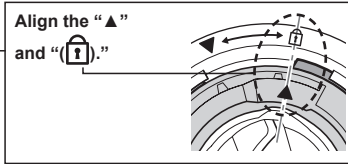
2 Attach the blade base to the container.

- (1) Orient the parts so the “▲” on the blade base is aligned with the “▼” on the container.
- (2) Turn the blade base clockwise until its “▲” is aligned with the “(i)” on the container.

Turn the blade base clockwise.



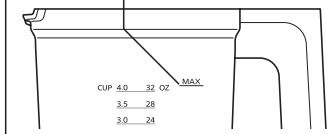
Align the “▲” and “(i).”



3 Place ingredients into the container.



Insert ingredients into the container. Do not exceed the maximum level (MAX).



<Ingredient preparation>

- ◇ Remove all unnecessary parts (such as peels, cores, seeds, and stems) from the ingredients. (This does not apply to the seeds of strawberries and kiwi fruits and to ingredients listed in the recipes in this instruction manual and on the Tiger website.)
- ◇ Peel citrus fruits such as mandarin oranges, lemons, and yuzu. (Inserting the peels of citrus fruits may whiten the container.)
- ◇ Wash vegetables well and cut them into pieces small enough to fit in the container.
- ◇ Cool hot ingredients before inserting them.

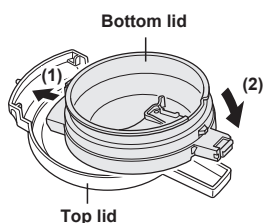
⚠ Caution

- The blade is sharp, so do not touch it directly with your hands.
- Do not use the appliance with only ice in the container.
- When inserting ice, ensure that the pieces are 1.2 inches in size or smaller. Using pieces of ice that are too large may lead to malfunctions.
- Do not fill the container with ingredients past the maximum level (MAX). Doing so may cause the ingredients to spill out, leading to malfunctions.
- The appliance may not be able to mix the ingredients even if the container is filled past the minimum level. If mixing is not possible, increase the amount of liquid (water, milk, etc.).

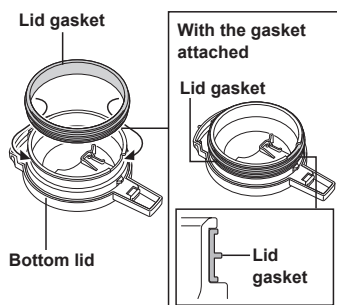
<Prohibited ingredients>

- Do not insert the following ingredients into the appliance. Doing so may result in malfunctions or damage.
 - **Highly sticky ingredients** (Such as Japanese yams)
 - **Ingredients with little moisture** (Such as boiled potatoes)
 - **Dry ingredients** (Such as bonito flakes and dry soybeans)
 - **Meat and fish**
 - **Citrus fruit peels** (Such as mandarin orange, lemon, and yuzu peels)

4 Fit the bottom lid into the top lid.



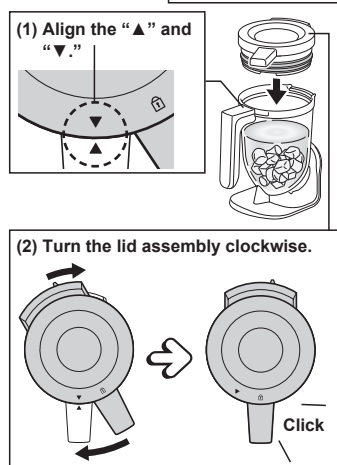
5 Attach the gasket to the bottom lid.



⚠ Caution

- Be sure to securely fit the gasket on the bottom lid before use. Failure to do so may lead to the mixture leaking out.

6 Attach the lid assembly to the container.



◇ Make sure the gasket is set correctly on the lid. → P. 18

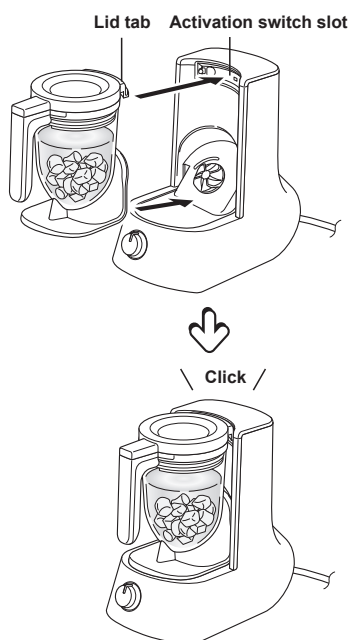
- (1) Orient the parts so the “▼” on the lid assembly is aligned with the “▲” on the container.
- (2) Turn the lid assembly clockwise until its “🔒” is aligned with the position in the figure.

⚠ Caution

- The operation switch cannot be pushed in if the lid is not closed completely.



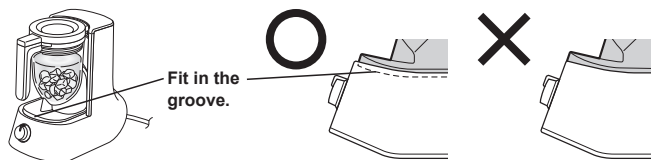
7 Set the dial to “0” and attach the container assembly to the main unit.



◇ Align the lid tab with activation switch slot.

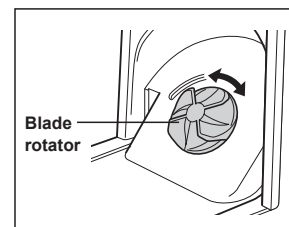
⚠ Caution

- Make sure the container assembly is attached securely.

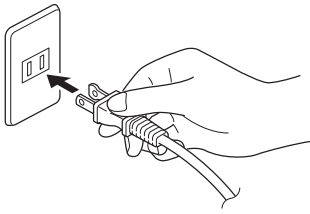


<If you cannot seat the assembly properly>

- ◇ Turn the blade rotator of the main unit slightly, and then attach the assembly.



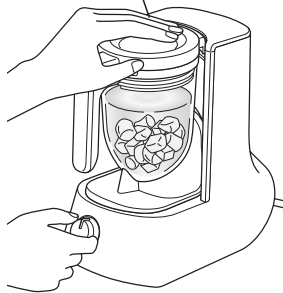
How to Use



8 Plug the cord into an outlet.

- ◇ If the container assembly is correctly installed and the dial is set to "0", one "beep" sound will be heard and the appliance can be used.
- ◇ If the dial is set to any position other than "0", three "beep" sounds will be heard and the appliance will not work. → P. 20

While holding down the top lid, turn the dial.



9 While holding down the top lid, turn the dial to mix the ingredients.

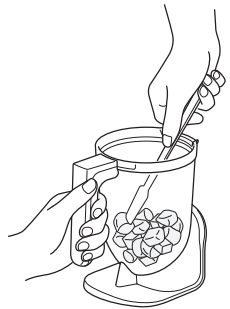
- ◇ The appliance can be used continuously for a maximum of 3 minutes. To continue using it after that, first wait at least 1 minute.
- ◇ Mixing time guidelines → P. 14 to 16
- ◇ If large chunks of ingredients remain, cut them up and put them back into the container.
- ◇ If hard ingredients or ice cubes get caught on the blade and stop its rotation, remove the ingredients and reinsert them with the hard ingredients or ice cubes put in last.

<When adding or removing ingredients during operation>

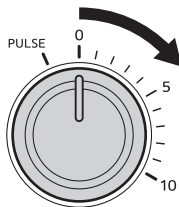
- ◇ Set the dial to "0," wait for the appliance to come to a complete stop, and then add or remove ingredients.

<When the blades turn but do not cut any ingredients>

- (1) Set the dial to "0," wait for the appliance to come to a complete stop, and then remove the container assembly from the main unit.
- (2) Remove the lid assembly, and then push the ingredients down with a spatula or something similar.
- (3) Attach the lid assembly, attach the container assembly back to the main unit, and then resume operation.

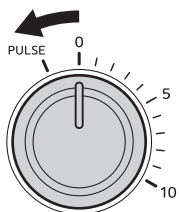


[Continuous operation]
You can adjust the rotation speed to one of 10 levels.



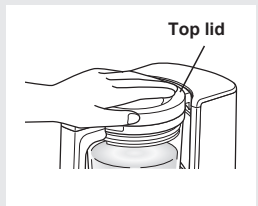
[PULSE]
The appliance only operates when the dial is set to "PULSE."

If, for example, the juice you have created has separated into its components, use this setting to mix them together again.

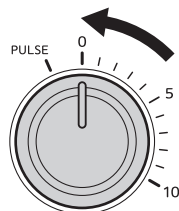


⚠ Caution

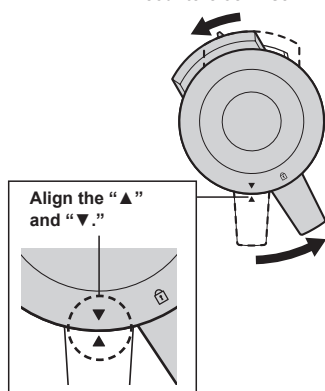
- Be sure to attach the lid assembly, and then use the appliance while holding down the top lid. Failure to do so may cause the ingredients, ice, etc. to fly out.
- If the appliance emits a strange noise, vibrates excessively, looks like it is going to stop, or does not start, set the dial to "0," wait for the appliance to come to a complete stop, and then remove the container assembly and reduce the amount of ingredients.



10 Set the dial to "0" when mixing is complete.



Turn the lid assembly counterclockwise.

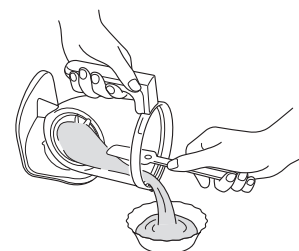


- 11** Wait for the appliance to come to a complete stop, remove the container assembly from the main unit, turn the lid assembly counterclockwise to open, and then pour out the mixture.

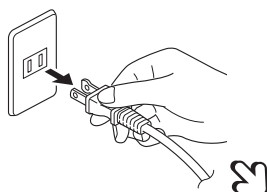
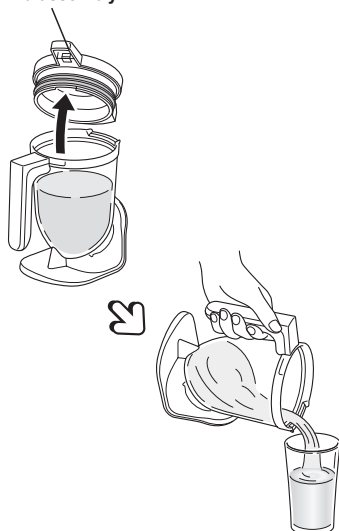
- ◇ Turn the lid assembly counterclockwise until its "▼" is aligned with the "▲" on the container assembly.
- ◇ It is best to consume beverages or mixtures you have made as soon as possible.

<When the mixture does not pour easily>

- ◇ Use a spatula or something similar to remove the mixture.

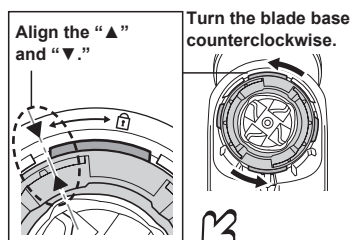


Lid assembly

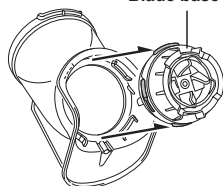


- 12** After use, unplug the appliance and remove the blade base.

- ◇ Turn the blade base counterclockwise until its "▲" is aligned with the "▼" on the container.
- ◇ How to Maintain the Appliance → P. 17 to 19



Blade base



Recipes

Juice P.14 Dessert P.15
 Frozen P.14 Soup P.16
 Smoothie P.15

- * Please make sure to follow the indicated amounts listed. (Modifying the amounts may yield inferior results)
- * Please refer to P. 10 to 13 for usage instructions.
- * The term container used when adding ingredients refers to the state where the Gasket and Blade base are attached to the container.
- * Please adjust the speed according to your preference.
- * The calorie information listed for each recipe is an approximate guideline.
- * Each piece of ice should be less than 1.2 inches in size.
- * Depending on the condition of the ingredients, there may be fragments or fibers remaining. Please reduce the amount or extend the blending time.
- * If the ingredients stick to the inside of the container during blending, please stop the operation, remove the stuck ingredients using a spatula or similar tool, and then resume blending.
- * Serving size and calories are approximate.

For recipes that specify the order of ingredient addition, please make sure to follow the steps as instructed.

**More recipes can be found on the
Tiger website**

<https://www.tiger-corporation.com/en/usa/feature/recipe/blender>



<When making recipes not listed in the Recipes/the Tiger website>

- ◇ Improper ingredients, amounts, or preparations may cause leakage or intense vibrations during cooking.
- Be sure to keep an eye on the blender during operation.

Juice

Carrot and Apple Juice

Ingredients 1/3 (approx. 60 g) carrot, peeled
 1/3 (approx. 65 g) apple, peeled and cored
 1 cup milk
 3/4 tbsp honey
 1/2 cup ice cubes

(2 servings)
 125 Calories /
 1 serving (190 mL)

Directions

- (1) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "10". Blend for 1 minute 30 seconds.

Mango and Pineapple Juice

Ingredients 1/2 cup mango, cut in chunks
 1 cup fresh pineapple, cut in chunks
 1 cup drinkable yogurt
 1/2 cup ice cubes

155 Calories /
 1 serving (230 mL)

Directions

- (1) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "5" or "6". Blend for 1 minute.

Banana Latte

Ingredients 1 (approx. 100 g) banana, peeled, cut in half
 1 cup milk
 1/2 cup ice cubes
 Pinch ground cinnamon

119 Calories /
 1 serving (270 mL)

Directions

- (1) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "5" or "6". Blend for 1 minute.
- (3) Serve in a cup and sprinkle ground cinnamon.

Mixed Fruit Juice

Ingredients 3/4 (approx. 75 g) banana, peeled, cut in half
 1/3 cup of canned mandarin orange with juice
 1/4 cup of canned peach with juice
 1/8 (approx. 25 g) apple, peeled and cored
 1/2 cup milk
 1/2 cup ice cubes

125 Calories /
 1 serving (220 mL)

Directions

- (1) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "10". Blend for 1 minute.

Frozen

Mixed Berry and Yogurt Smoothie

Ingredients 1 cup frozen berries
 1 (approx. 100 g) banana, peeled, cut in half
 1/2 cup yogurt (Soy yogurt may be substituted.)
 1/2 cup soy milk
 1 tbsp honey
 2/3 cup ice cubes
 Frozen berries (for garnish)
 2 mint leaves (for garnish)

165 Calories /
 1 serving (270 mL)

Directions

- (1) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "10". Blend for 1 minute 30 seconds.
- (3) Serve with frozen berries and mint leaves.

Frozen Margarita

Ingredients 1-12 oz can of frozen orange juice
 6 tbsp tequila
 3 tbsp cointreau
 3 tbsp lime juice
 3 tbsp honey
 1/2 cups ice cubes
 Lime (for garnish)
 Salt (for garnish)

415 Calories /
 1 serving (220 mL)

Directions

- (1) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "8" or "9". Blend for 1 minute.
- (3) Rub lime on the glass and sprinkle with salt.
- (4) Pour the margarita into the glass and garnish with a lime.

Smoothie

Kiwi and Spinach Green Smoothie

Ingredients (2 servings)

122 Calories / 1 serving (280 mL)

- 1 (approx. 70 g) kiwi fruit, peeled and cut in half
- 2 cups spinach, washed and root ends cut off
- 1 1/2 (approx. 150 g) bananas, peeled, cut in half
- 1 1/2 (approx. 120 g) mandarin, peeled and cut in half
- 5/8 cup water
- 1/2 cup ice cubes

Avocado Green Smoothie

Ingredients (3 servings)

177 Calories / 1 serving (210 mL)

- 1/2 cup frozen avocado
- 2 cups spinach, washed and root ends cut off
- 1/4 (approx. 50 g) apple, peeled and cored
- 1 (approx. 100 g) banana, peeled
- 1 cup almond milk
- 3 tbsp honey
- 1 cup ice cubes
- 3 mint leaves (for garnish)

Kale Superfood Smoothie

Ingredients (3 servings)

57 Calories / 1 serving (250 mL)

- 1 cup kale
- 1/2 cup frozen pineapple
- 1/2 cup frozen peach
- 1 cup almond milk
- 1 tsp mint
- 1 tsp grated ginger
- 3 mint leaves (for garnish)

Directions

- (1) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "10". Blend for 1 minute.

Directions

- (1) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "10". Blend for 1 minute 20 seconds.
- (3) Serve with mint leaves.

Directions

- (1) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "7" or "8". Blend for 1 minute.
- (3) Serve with mint leaves.

Dessert

Cheesecake

Ingredients (8 servings)

310 Calories / 1 serving (1 slice)

- <Crust>
- 24 crackers
 - 1/4 cup unsalted butter
- <Filling>
- 8 oz cream cheese
 - 2 2/3 tbsp all purpose flour
 - 2 eggs
 - 2/3 cup heavy cream (Cream, half and half or milk may be substituted.)
 - 1/3 cup sugar
 - 3/4 tsp fresh lemon juice

Directions

- (1) Bring the cream cheese to room temperature.
- (2) Preheat oven to 320°F.
- (3) Stir the crushed graham crackers with melted butter until the texture is dough-like. Place the dough on the bottom of a 7 inch (18 cm) springform pan and chill in the refrigerator for 30 minutes.
- (4) Place ingredients for filling into the container and firmly secure the lid.
- (5) Turn the dial to start the blender and set the speed to "10". Blend for 1 minute.
- (6) Place them into the chilled crust and bake at 320°F for 50 minutes.
- (7) Remove the cake from the oven and cool completely.
- (8) Refrigerate for 2 hours before serving.

Mango Mousse

Ingredients (6 Servings)

138 Calories / 1 serving (80 mL)

- 1 1/4 cup canned mango, cut in chunks
- 2/3 cup milk
- 1/3 cup heavy cream (Cream, half and half or milk may be substituted.)
- 3 tbsp sugar
- 1 1/2 tsp fresh lemon juice
- 2 1/2 tsp powdered gelatin
- 3 tbsp boiling water

Directions

- (1) Dissolve powdered gelatin in boiling water.
 - (2) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
 - (3) Turn the dial to start the blender and set the speed to "5" or "6". Blend for 1 minute.
 - (4) Put them in cups and cool them for 2 hours in the refrigerator.
- * If you substitute with fresh mango, the mousse may not set.

Grapefruit Sorbet

Ingredients (3 servings)

131 Calories / 1 serving (120 mL)

- 1 1/2 (approx. 315 g) grapefruit, peeled
- 1/3 cup granulated sugar
- 1/3 cup boiling water
- 3/4 tsp fresh lemon juice
- 3 mint leaves (for garnish)

Directions

- (1) Add boiling water to granulated sugar to dissolve and cool.
- (2) Place ingredients into the container and firmly secure the lid.
- (3) Turn the dial the **PULSE** setting "5" times.
- (4) Put it in a tray and cool it for 1 hour in the freezer.
- (5) Mix it with spoon.
- (6) Cool it for another hour.
- (7) Serve with mint leaves.

Recipes

Soup

Corn Soup

Ingredients

(3 servings)

159 Calories / 1 serving (220 mL)

2 1/2 cup canned corn, drained
2/3 cup water
3/5 cup beef or chicken stock
1/2 cup milk
2 tbsp heavy cream (Cream, half and half or milk may be substituted.)
Salt to taste
Pepper to taste
Crouton (for garnish)
Chopped parsley (for garnish)

Directions

- (1) Place canned corn, water and beef or chicken stock into the container and firmly secure the lid.
- (2) Turn the dial to start the blender and set the speed to "10". Blend for 3 minute.
- (3) Transfer it to a pan, add milk and heat them.
- (4) Add salt and pepper to taste.
- (5) Stir until the soup comes to a boil. Turn off the heat and mix heavy cream.
- (6) Serve in cups and garnish with croutons and parsley.

Spinach Soup

Ingredients

(3 servings)

253 Calories / 1 serving (250 mL)

5 cups spinach, washed and root ends cut off
3/8 (approx. 75 g) onion, peeled
2 tsp butter
1 1/2 tsp all purpose flour
1 1/3 cups beef or chicken stock
1 cup milk
1/3 cup heavy cream (Cream, half and half or milk may be substituted.)
Salt to taste
Pepper to taste

Directions

- (1) Heat the butter in a pan. Add onion and saute them until soft.
- (2) Add flour and stir until the onion is evenly coated.
- (3) Add beef or chicken stock and simmer.
- (4) Once cooled down, place in container, add spinach and firmly secure the lid.
- (5) Turn the dial to start the blender and set the speed to "10". Blend for 1 minute.
- (6) Heat contents and milk in a pan and add milk and salt and pepper to adjust the taste.
- (7) Serve in cups and add heavy cream.

Vichyssoise

Ingredients

(2 servings)

190 Calories / 1 serving (280 mL)

1 (approx. 180 g) potato, peeled, cut in half, and soaked in water
1/4 (approx. 50 g) onion, peeled
1 tsp butter
1 cup beef or chicken stock
1/2 tsp salt
1 1/3 cup milk
Salt to taste
Pepper to taste
Cracker (for garnish)
Chopped parsley (for garnish)

Directions

- (1) Heat the butter in a pan. Add onion and saute them until soften.
- (2) Add potato, beef or chicken stock, and salt, and simmer until potatoes are soften.
- (3) Cool down soup. Add contents and milk in the container and firmly secure the lid.
- (4) Turn the dial to start the blender and set the speed to "5" or "6". Blend for 1 minute.
- (5) Transfer to a bowl, season with salt and pepper, and chill in the refrigerator.
- (6) Serve in cups and garnish with crushed crackers and parsley.

Squash Soup

Ingredients

(3 servings)

141 Calories / 1 serving (280 mL)

1/2 lbs squash, peeled, deseeded cut in 1 inch
3/8 (approx. 75 g) onion, peeled
1 tsp butter
2 1/2 cups beef or chicken stock
3/5 cup milk
Salt to taste
Pepper to taste
Croutons (for garnish)

Directions

- (1) Heat the butter in a pan. Add onion and saute them until soft.
- (2) Add the squash.
- (3) When the surface of the squash is browned, add the beef or chicken stock and simmer until the squash becomes soft.
- (4) Cool down soup. Add contents in the container and firmly secure the lid.
- (5) Turn the dial to start the blender and set the speed to "5" or "6". Blend for 50 seconds.
- (6) Heat contents and milk in a pan and add salt and pepper to adjust the taste.
- (7) Serve in cups and garnish with croutons.

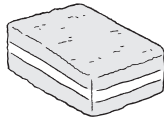
How to Maintain the Appliance

Any other servicing not listed in this manual should be performed by an authorized service representative.

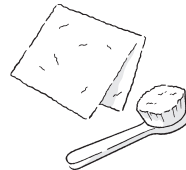
Contact TIGER CORPORATION U.S.A. to schedule services.

- ◇ Before maintaining the appliance, be sure to unplug it.
- ◇ After using the appliance, be sure to clean the appliance within the same day to ensure the appliance is always clean for use.

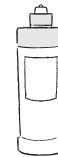
Maintenance should also be performed periodically.



Soft sponge



Soft cloth or soft brush



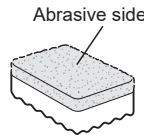
Mild detergent for household use (for dishes and kitchen utensils)

Do not use



- Nylon or metal scrubbing sponges, melamine sponges
- The abrasive side of a sponge

Do not wash the parts with the abrasive side of a sponge. Doing so may scrape parts off the plastic surface, leading to its deterioration and discoloration.



- Detergent other than mild detergents
- Thinner, cleanser, bleach
- Chemically treated cloths
- Boiling water
- Dishwasher/dryers or dish dryers (This does not apply to the container, top lid, and bottom lid.)

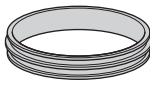
Parts to wash after every use

The container, top and bottom lids, lid gasket, and gasket may be stained by carrots and leafy vegetables. Although washing these parts may not fully remove these stains, they do not impede the quality of appliance operation. If these stains bother you and you wish to purchase new parts, please contact TIGER CORPORATION U.S.A.

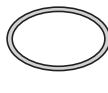
The following parts can be put into a dishwasher/dryer or dish dryer.



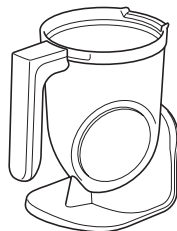
Blade base



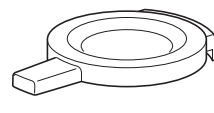
Lid gasket



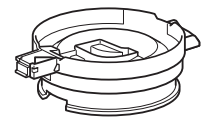
Gasket



Container



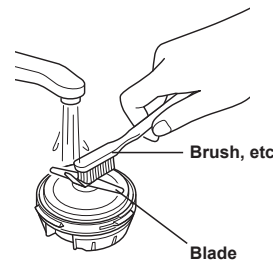
Top lid



Bottom lid

1. Wash the parts well using a sponge or brush with detergent diluted with cold or lukewarm water, and then rinse the parts with water.

- * Use a sponge or other soft object to wash parts other than the blade, paying attention to their angular areas.
- * Wash the blade with a brush.



Brush, etc.

Blade

2. Wipe the water off with a dry cloth and dry the parts thoroughly.

⚠ Caution

- Exercise caution to avoid touching the blade directly with your hands.
- Do not soak the parts in water.
- Wipe the water off parts immediately after washing. Also, do not leave parts in a dirty state. Failing to follow these instructions may lead to the parts rusting.

How to Maintain the Appliance

Using a dishwasher/dryer or dish dryer (container, top lid, and bottom lid only)

Thoroughly read the instruction manual of the dishwasher/dryer or dish dryer before use.

⚠ Caution

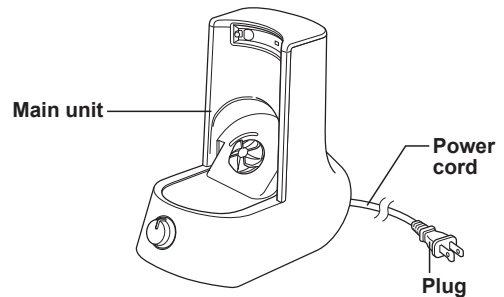
- Be sure to use detergent designed for the dishwasher/dryer.
- Do not use detergent that includes citrus fruit extract. Doing so may whiten the parts. (Applies only to the container)
- Avoid areas close to heaters and high-temperature parts. On models where the temperature can be set, select low temperatures. Parts may turn white if exposed to high temperatures.

Parts and places to clean as necessary

Soak a cloth in cold or hot water, firmly wring out the cloth, and then wipe off the main unit. Wipe the power cord and plug using a dry cloth.

⚠ Caution

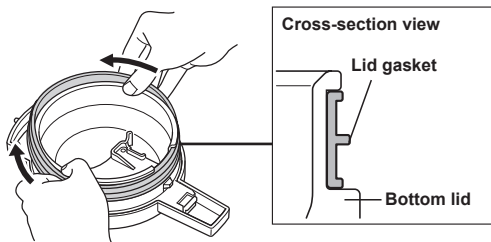
- Do not soak the main unit in water or pour water on it.



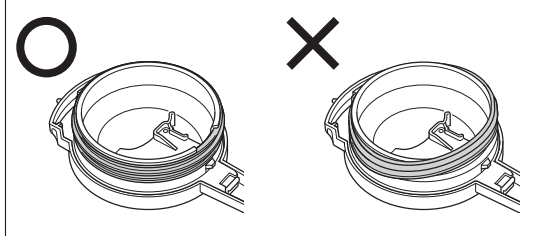
Attaching the lid gasket

The lid gasket can be removed for cleaning.

Move your fingers around the groove to fit the lid gasket into it.



Make sure the lid gasket is attached securely.



Removing odors

Follow the procedure below to remove odors from the container assembly.

1. Wash the container assembly. → P. 17
2. Insert the blade base in the container, pour cold or lukewarm water into the container to the 1000 ML level, insert approximately 2 tsp (10 g) of citric acid into the container, and then leave it for some time.
3. Clean the container assembly again following the instructions on P. 17.

When the appliance will not be used for a long time

1. Clean each part according to the instructions above and the information on P. 17.
2. Place the parts in a shaded area and allow them to dry out fully and naturally.
3. Seal the parts in a plastic bag and store them in a location with low humidity.

How to Clean Inside the Container Assembly

◇ Clean the appliance after using it to mix ingredients that leave behind stains that do not come off easily.

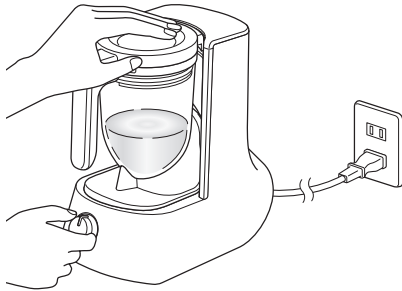
- 1 Insert the blade base in the container, and then pour cold or lukewarm water into the container.**

* Be sure to attach the gasket.

[Guideline for the amount of cold or lukewarm water]
Pour the water to the 400 ML level. → P. 9

- 2 Insert a small amount (a few drops) of mild detergent for household use, and then securely attach the lid assembly.**

- 3 Attach the container assembly to the main unit, set the dial to "10," and then mix the contents for approximately 30 seconds. → P. 10 to 12**



- 4 If the stains do not come off easily, repeat step 3 a few times.**

- 5 Set the dial to "0," and then discard the water.**

- 6 Unplug the appliance, and then clean each part. → P. 17, 18**

When the Appliance Stops During Use

◇ If you use an excessive amount of ingredients or otherwise subject the motor to an excessive load, a safeguard will activate and stop the operation of the appliance. This is not a malfunction. Follow the procedure below to solve this problem.

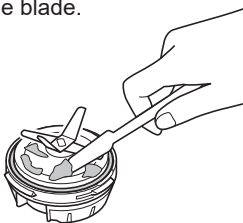
- 1 Stop the appliance, and then unplug it.**

- 2 Reduce the amount of ingredients. → P. 10 to 12**

* Remove any ingredients that cannot be mixed.

* If ice is caught on the blade, remove the ice out with cold water.

* Use a spatula or something similar to remove any ingredients that have affixed to the area around the blade.



- 3 Start the appliance.**

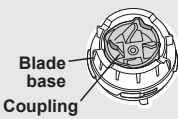

* If the appliance stops immediately, wait at least 30 minutes before using it.

* If the appliance still stops frequently even after you perform the above procedure and you want to have the appliance repaired, please contact TIGER CORPORATION U.S.A.

Troubleshooting

Check the following before requesting repairs.

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> • The appliance does not turn on. 	→ Is the appliance unplugged?	→ Securely connect the plug to an outlet.	→ 12
	→ Is the lid assembly seated properly on the container?	→ Securely attach the lid assembly.	→ 8, 11
	→ Is the container assembly attached correctly and securely to the main unit?	→ Correctly and securely attach the container assembly.	→ 11
	→ Are the ingredients caught on something?	→ Remove all the ingredients and reinsert them.	→ 12
<ul style="list-style-type: none"> • You hear three beeps. 	→ Are you using the appliance with the dial set to something other than "0"?	→ Attach the container assembly to the main unit, set the dial to "0," and then plug in the appliance.	→ 8 11 12
	→ With the appliance plugged in, set the dial to "0," and then attach the container assembly to the main unit.	→	
	→ Has the container assembly come loose at the start of or during mixing?	→ Correctly and securely attach the container assembly.	→ 11
	→ Has the appliance been used for a long time?	→ Wait approximately 30 minutes before using the appliance.	→ —
	→ Are the ingredients caught on the blade?	→ Remove all the ingredients from the container assembly and reinsert them.	→ 12 19
<ul style="list-style-type: none"> • The appliance stops during use. 	→ Have ingredients that cannot be mixed been inserted?	→ Remove any ingredients that cannot be mixed, and then start operation again.	→ 10 19
	→ Has an excessive amount of ingredients been inserted?	→ Reduce the amount of ingredients, and then start operation again.	→ 10 19
	→ Are there not enough liquids in the mixture?	→ Reduce the amount of ingredients, add more liquids, and then start operation again.	→ 10 19
	→ Is the lid assembly seated properly on the container?	→ Securely attach the lid assembly.	→ 8 11
<ul style="list-style-type: none"> • The mixture leaks out. 	→ Is the container assembly attached correctly and securely?	→ Securely attach the container assembly.	→ 10
	→ Is the gasket, lid gasket, and blade base attached?	→ Securely attach the gasket, lid gasket, and blade base.	→ 10, 11 18
	→ Is the gasket or lid gasket damaged?	→ Please contact TIGER CORPORATION U.S.A. and purchase a new gasket or lid gasket.	→ 22
<ul style="list-style-type: none"> • The blade is turning but not cutting any ingredients. 	→ Has an excessive amount of ingredients been inserted?	→ Reduce the amount of ingredients.	→ 10 to 13
	→ Are there not enough liquids (water, milk, etc.)?	→ Increase the amount of liquid (water, milk, etc.).	→ 10 to 13
	→ Are the ingredients caught on something?	→ Use a spatula or something similar to remove the caught ingredients.	→ 12

Symptom	Point to check	Action to take	Page to check
<ul style="list-style-type: none"> Although the motor sounds like it is running, the blade is not turning. 	Have parts been scraped off the blade base coupling? 	Please contact TIGER CORPORATION U.S.A. and purchase a new blade base.	22
	Have parts been scraped off the blade rotator of the main unit? 	Please contact TIGER CORPORATION U.S.A. and request appliance repairs.	—
<ul style="list-style-type: none"> A black liquid comes out from the area around the blade rotator of the main unit or the area around the coupling behind the blade base. 	A black liquid (lubricating oil) may adhere to the area around the blade rotator of the main unit or the area around the coupling behind the blade base, but this does not impede the quality of appliance operation. Wipe away the liquid with a dry, soft cloth.		—
<ul style="list-style-type: none"> The container, top lid, or bottom lid has turned white. 	Have citrus fruit peels been inserted into the container? (Applies only to the container)	Please contact TIGER CORPORATION U.S.A. and purchase a new container, top lid, or bottom lid.	6 17 18 22
	Has detergent that includes citrus fruit extract been used? (Applies only to the container)		
	Have these parts been used close to the heaters and high-temperature parts of a dishwasher/dryer or dish dryer or have these devices been set to high temperatures?		
	Have these parts been washed with the abrasive side of a sponge?		
<ul style="list-style-type: none"> It smells like something has rubbed against plastic or metal. 	You may detect the scent of plastic when you first start using the appliance, but this scent will go away with further use.		—
<ul style="list-style-type: none"> There are lines or waves on the plastic parts. 	These marks occur during resin molding and do not impede the quality of appliance operation.		—

Specifications

Power source	120 V, 60 Hz	
Power consumption	520 W	
Rated time (minutes)	Continuous operation (repetition of 3 minutes of operation followed by 1 minute of stoppage)	
Number of rotations* (during operation with the dial set to "10")	Approx. 10000 rotations/minute (with a load of 1000 mL of cold water)	
Rated capacity	1000 mL	
Outer dimensions*	Width	6.7 in. (17.1 cm)
	Depth	13.9 in. (35.2 cm)
	Height	13.1 in. (33.2 cm)
Weight*	9 lbs (4.3 kg)	
Cord length*	3 ft 11.2 in. (1.2 m)	

* Indicates an approximate value.

Purchase of Consumables and Options

◇ Please contact TIGER CORPORATION U.S.A. to purchase these items.

Consumables

- Gasket ■ Lid gasket ■ Container

If these parts smell bad, are heavily dirty or damaged, or are difficult to attach or remove, purchase new ones.

Option

- Blade base ■ Top and bottom lids

This part may be damaged through use of the appliance. In that situation, purchase a new part.

PROTECTIONS IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être respectées, notamment les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne placez pas la base du mélangeur dans l'eau ou dans un autre liquide.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient étroitement surveillées et informées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'eux. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Éteignez l'appareil, puis débranchez-le lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de le nettoyer. Pour le débrancher, prenez la fiche et retirez-la de la prise. Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
N'essayez pas de défaire les mécanismes de verrouillage de sécurité.
6. Ne faites pas fonctionner un appareil dont le cordon ou la fiche présente des dommages, ou après un dysfonctionnement de l'appareil, une chute ou un dommage quelconque. Contactez le fabricant au numéro de téléphone de TIGER CORPORATION U.S.A. pour obtenir des informations sur l'examen, la réparation ou le réglage.
7. L'utilisation d'accessoires, y compris de bocaux de conserve, non recommandés par le fabricant peut entraîner un risque de blessure pour les personnes.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir.
10. Gardez les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mixage afin de réduire les risques de blessures graves ou de dommages à l'appareil. Un grattoir peut être utilisé, mais uniquement lorsque le mélangeur n'est pas en marche.
11. Les lames sont tranchantes. Manipulez avec précaution.
12. Faites toujours fonctionner le mélangeur avec le couvercle en place.
13. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les cadrans prévus à cet effet.
14. Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de manipuler.
15. Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre en place ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
16. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
17. Ne le placez pas sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ni dans un four chauffé.
18. Vérifiez que les commandes sont éteintes avant de brancher le cordon dans la prise murale. Pour déconnecter l'appareil, éteignez l'appareil, puis débranchez la fiche de la prise murale.
19. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles prévues.

20. CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Table des matières

Introduction

26 - Protections importantes

30 - Noms des composants

Mode d'emploi

32 - Mode d'emploi

Recettes

36 - Jus

36 - Surgelé

37 - Smoothie

37 - Dessert

38 - Soupe

Entretien

39 - Comment entretenir l'appareil

41 - Comment nettoyer l'intérieur de l'assemblage du récipient

En cas de problème

41 - Lorsque l'appareil s'arrête en cours d'utilisation

42 - Dépannage

Autres

44 - Spécifications

44 - Achat de biens de consommation et d'options

Protections importantes

Lisez attentivement les instructions suivantes avant d'utiliser l'appareil et veillez à les respecter.

- Les précautions décrites ci-dessous sont destinées à protéger l'utilisateur et les autres personnes contre les dommages physiques et matériels. Veillez à respecter ces consignes, car elles constituent des protections importantes.
- Ne retirez pas les sceaux des consignes de sécurité fixés à l'unité principale.

Les consignes de sécurité sont classées et décrites comme suit, en fonction du niveau de préjudice et de dommage causé par une utilisation incorrecte ou par le non-respect des instructions.



Avertissement

Cela indique qu'il y a un risque de mort ou de blessure grave*¹ lorsque l'appareil n'est pas manipulé correctement par l'utilisateur.



Mise en garde

Cela indique qu'il y a un risque de blessure*² ou de dommage matériel*³ lorsque l'appareil n'est pas manipulé correctement par l'utilisateur.


*1 Les blessures graves sont définies ici comme un état médical tel que la perte de la vue, des blessures, des brûlures (haute ou basse température), des décharges électriques, des fractures ou un empoisonnement qui laissera des séquelles et/ou qui nécessitera une hospitalisation ou des soins ambulatoires de longue durée.

*2 Les blessures sont définies ici comme des blessures physiques, des brûlures ou des décharges électriques qui ne nécessitent pas d'hospitalisation ou de soins ambulatoires à long terme.

*3 Les dommages matériels sont définis ici comme des dommages s'étendant aux bâtiments, aux biens ménagers, aux animaux domestiques, aux animaux de compagnie, etc.

Signification de chaque symbole




Le symbole  indique un avertissement ou une mise en garde. Les détails spécifiques à l'avertissement ou la mise en garde sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une image ou un texte près du symbole.



Le symbole  indique une action interdite. Les détails spécifiques à l'action interdite sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une image ou un texte près du symbole.



Le symbole  indique une action ou une instruction à suivre. Les détails spécifiques à l'action ou l'instruction sont indiqués à l'intérieur du symbole ou dans une image ou un texte près du symbole.



Avertissement

Une attention particulière est requise pour les nourrissons et les enfants en bas âge



Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil seuls et n'utilisez pas l'appareil dans des endroits qui sont à la portée des nourrissons ou des enfants en bas âge.
Il s'agit d'éviter les brûlures, les décharges électriques et les blessures.



Avertissement

La modification est interdite



À moins d'être un ingénieur en réparation, n'essayez pas de démonter, de réparer ou de modifier le produit.

Tout démontage est interdit

Il s'agit d'éviter les décharges électriques et les blessures. Le non-respect de cette précaution peut entraîner un incendie. Contactez TIGER CORPORATION U.S.A. pour une inspection et une réparation.



Avertissement

En cas de problème



En cas de problème, arrêtez immédiatement le fonctionnement de l'appareil. Après l'arrêt complet de l'appareil, débranchez la fiche et contactez TIGER CORPORATION U.S.A. pour demander des réparations. Poursuivre l'utilisation peut entraîner une décharge électrique ou des blessures. Le non-respect de cette précaution peut entraîner un incendie.

Exemples de problèmes :

- Le cordon d'alimentation et la fiche deviennent anormalement chauds pendant l'utilisation.
- Lorsque le cordon d'alimentation est plié, l'alimentation devient instable.
- L'appareil devient plus chaud que la normale ou dégage une odeur de brûlé. L'appareil vibre fortement.
- Vous entendez un bruit anormal pendant le fonctionnement.
- L'unité principale est déformée ou une partie du produit est fissurée, mal fixée ou fait du bruit.
- Le récipient est fissuré ou endommagé.
- Autres problèmes.



N'utilisez pas le produit s'il est déformé, endommagé ou s'il fonctionne bizarrement.
Il s'agit d'éviter toute décharge électrique.



Mise en garde

Mise en garde quant aux endroits d'utilisation



N'utilisez pas l'appareil dans les endroits suivants :

- Sur une surface instable ou sur le bord d'une table ou autre endroit similaire
- Près d'une flamme nue
- Dans les endroits susceptibles d'être mouillés ou éclaboussés par de l'huile
- Dans les endroits où la partie inférieure de l'unité principale peut être mouillée
- Dans les endroits exposés à la lumière directe du soleil pendant une période prolongée
- Dans les régions à forte humidité
- Sur une table en marbre artificiel ou quelque chose de similaire
- Sur un tapis ou un sac en plastique
- Dans les régions où la température ambiante est élevée
- Sur une table de cuisson à induction

Cette précaution vise à éviter les décharges électriques, les fuites électriques et les blessures. Une utilisation dans les endroits indiqués ci-dessus peut provoquer un incendie, un court-circuit, une inflammation ou un dysfonctionnement. Elle peut également entraîner une déformation ou une décoloration de l'unité principale et/ou des zones avoisinantes.



Mise en garde

En cours d'utilisation ou après utilisation



Ne fixez pas et ne retirez pas le récipient ou le couvercle pendant le fonctionnement.

Vous risqueriez de vous blesser.



Ne déplacez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne.

Vous risqueriez de vous blesser.



Ne renversez pas, ne faites pas tomber et ne frappez pas le produit, et ne l'exposez pas à des chocs excessifs.

Cela pourrait entraîner des décharges électriques, des blessures, des dysfonctionnements ou des dommages.



Pour nettoyer l'appareil, arrêtez son fonctionnement, attendez qu'il s'arrête complètement, puis débranchez la prise. Veillez également à nettoyer l'appareil après utilisation.

Le non-respect de cette précaution peut entraîner des blessures, des dysfonctionnements, des odeurs et empêcher l'appareil de bien fonctionner.

Mises en garde supplémentaires

- **Cet appareil est conçu pour un usage domestique général et ne doit pas être utilisé dans les entreprises, les hôpitaux, les maisons de retraite ou autres établissements similaires.**

Le non-respect de cette précaution peut entraîner des dysfonctionnements.

- **N'utilisez cet appareil que pour les applications mentionnées dans ce manuel d'instructions.**

Le non-respect de cette précaution peut entraîner des dysfonctionnements.

- **En cas de fonctionnement répété, veillez à ce que l'appareil ne soit pas utilisé pendant au moins 1 minute pour chaque période de 3 minutes d'utilisation.**

Le non-respect de cette précaution peut entraîner des dysfonctionnements.

- **Ne faites pas fonctionner l'appareil si le récipient est vide.**

Le non-respect de cette précaution peut entraîner des dysfonctionnements.

- **N'utilisez pas l'appareil si le récipient ne contient que des glaçons. N'utilisez pas non plus de gros morceaux de glaçons (Taille de 3 cm (1,2 pouces) ou plus).**

Le non-respect de cette précaution peut entraîner des dommages à la lame, ainsi que des dysfonctionnements.

- **Lorsque vous mettez le récipient, le couvercle supérieur et le couvercle inférieur dans un lave-vaisselle, ne les placez pas directement sur l'élément chauffant.**

Cela pourrait entraîner des déformations ou des dommages. Seuls le récipient, le couvercle supérieur et le couvercle inférieur peuvent être utilisés avec un lave-vaisselle, mais suivez les instructions données dans la section « Utilisation d'un lave-vaisselle ou d'une sécheuse (récipient, couvercle supérieur et couvercle inférieur uniquement) ». → p. 40

- **Ne faites pas bouillir l'appareil.**

Cela pourrait entraîner des déformations ou des dommages.

Protections importantes

Précautions à prendre pour chaque pièce

Unité principale



Avertissement



Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide

Ne trempez pas l'unité principale dans l'eau et ne versez pas d'eau dessus.

Cela pourrait entraîner des décharges électriques, des incendies ou des courts-circuits.



Ne pas toucher

N'utilisez pas cet appareil lorsque le rotateur de lame est exposé.

Vous risqueriez de vous blesser.



Mise en garde



N'appuyez pas sur l'interrupteur d'activation si l'assemblage du récipient n'est pas fixé.

Cela ferait bouger la pièce rotative, ce qui pourrait entraîner des blessures.



N'insérez pas de matériaux étrangers comme des métaux (y compris des broches et des fils) par les interstices et les orifices de l'unité principale.

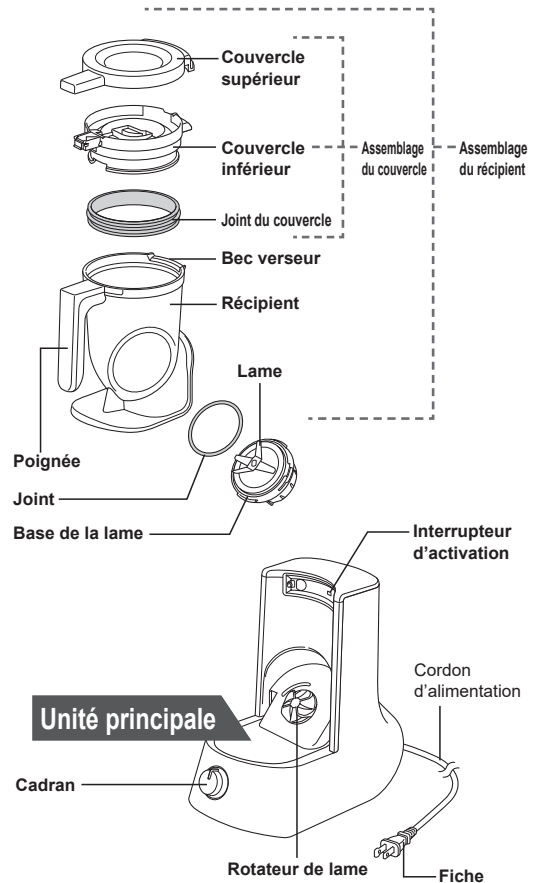
Cela peut entraîner des blessures dues à des décharges électriques et des dysfonctionnements.



Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide

Ne lavez pas l'ensemble de l'unité principale et ne versez pas de l'eau dans l'unité principale ou sa base.

Cela peut entraîner des décharges électriques ou des courts-circuits.



Assemblage du récipient et du couvercle



Avertissement



Ne pas toucher

Ne mettez pas les doigts, des cuillères, des baguettes ou tout autre objet similaire dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.

Cela pourrait entraîner des blessures ou des dysfonctionnements.



N'ouvrez pas le couvercle pendant le fonctionnement de l'appareil.

Vous risqueriez de vous blesser.



Mise en garde



Ne versez pas d'ingrédients chauds ou d'eau chaude dans le récipient.

Le contenu pourrait se répandre et provoquer des brûlures ou d'autres blessures.



Ne refroidissez pas et ne chauffez pas le récipient ou le couvercle de façon soudaine.

Cela pourrait entraîner des dommages ou des blessures.



Ne réfrigérez pas et ne congelez pas le récipient ou le couvercle.

Cela pourrait entraîner des dommages ou des blessures.



Ne mettez pas d'écorces d'agrumes dans le récipient.

Cela pourrait blanchir le récipient.



Ne remplissez pas le récipient d'ingrédients au-delà du niveau maximum (MAX).

Les ingrédients risqueraient de s'écouler de l'appareil et de provoquer des dommages ou des blessures.



N'exposez pas le récipient ou le couvercle au feu et ne les chauffez pas au micro-ondes ou au four.

Cela pourrait entraîner des dommages ou des blessures.

Base de la lame



Avertissement



Ne pas
toucher

- La lame est tranchante ; il ne faut donc pas la toucher directement avec les mains.
- N'utilisez pas l'appareil avec sa lame exposée.

Vous risqueriez de vous blesser.



Cordon d'alimentation et fiche



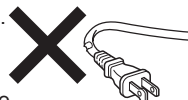
Avertissement



Ne pas toucher
l'appareil avec les
mains mouillées

N'utilisez pas l'appareil comme suit :

- Utiliser en dehors d'un de 120 V.
- Utiliser l'appareil avec une prise connectée à plusieurs fiches. (Assurez-vous d'utiliser une prise de courant de 15 A ou plus, exclusivement pour l'appareil.)
- Utiliser l'appareil de façon qui peut endommager le cordon d'alimentation ou alors que ce cordon est endommagé. (Par exemple, le cordon d'alimentation ne doit pas être modifié, plié de force, placé à proximité d'une zone à haute température, tiré, tordu, regroupé, placé sous un objet lourd ou replié.)



- Utiliser la fiche si elle est endommagée ou si de la poussière y adhère.
- Utiliser lorsque la fiche n'est pas complètement branchée dans une prise de courant.
- Brancher et débrancher l'appareil avec les mains mouillées.

Il s'agit d'éviter les décharges électriques et les blessures. Une utilisation indiquée ci-dessus peut provoquer un incendie, un court-circuit, de la fumée ou une inflammation.

En cas de dommage, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise et contactez TIGER CORPORATION U.S.A. pour une inspection et des réparations.



Mise en garde



- Laissez l'appareil débranché lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Assurez-vous de saisir la fiche lorsque vous retirez le cordon d'alimentation.



Débrancher
le cordon
d'alimentation

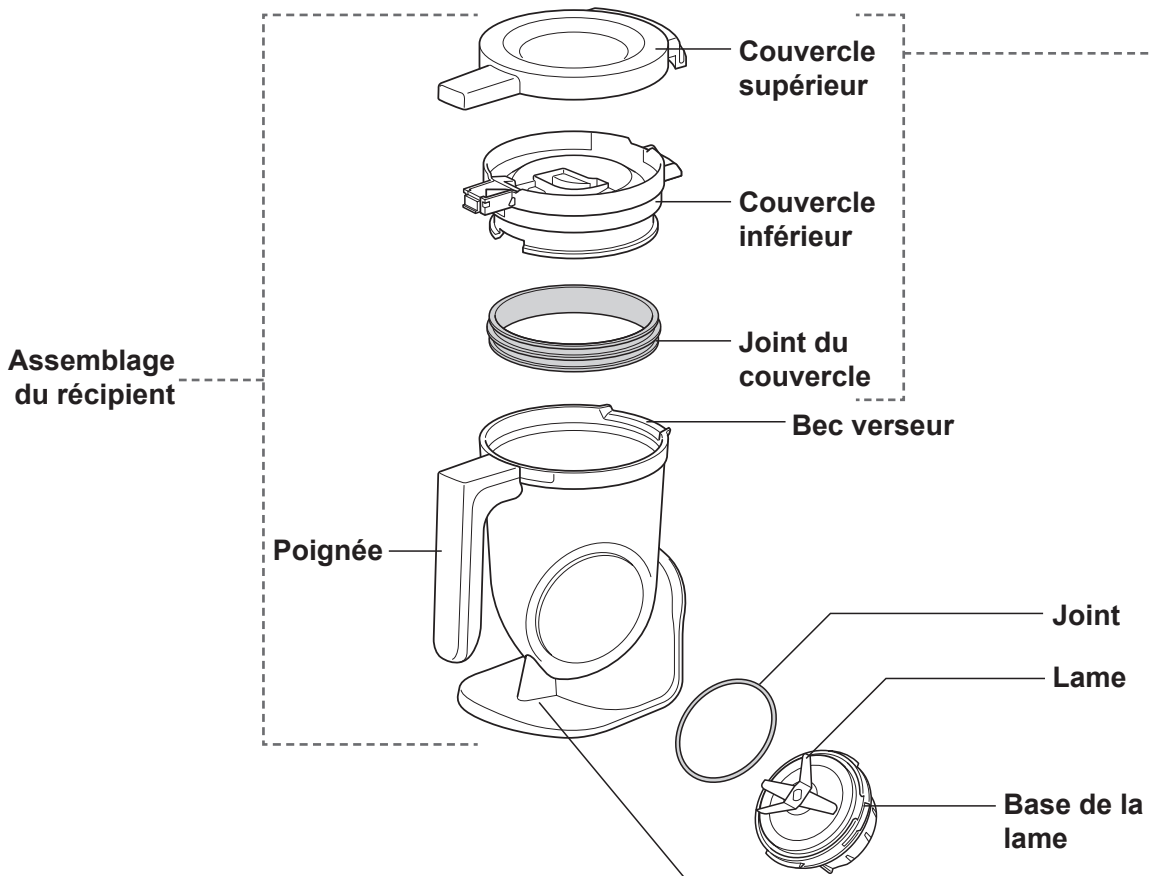
Il s'agit d'éviter les décharges électriques, les blessures ou les brûlures. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un court-circuit, une inflammation ou un incendie dû à un court-circuit.



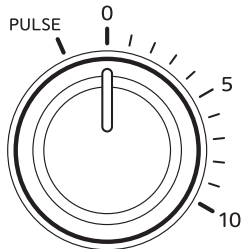
- Assurez-vous que le cadran est réglé sur « 0 » avant de débrancher ou de brancher l'appareil. Il s'agit d'éviter les blessures.

Noms des composants

Vérifiez d'abord chaque pièce après avoir déballé le produit.



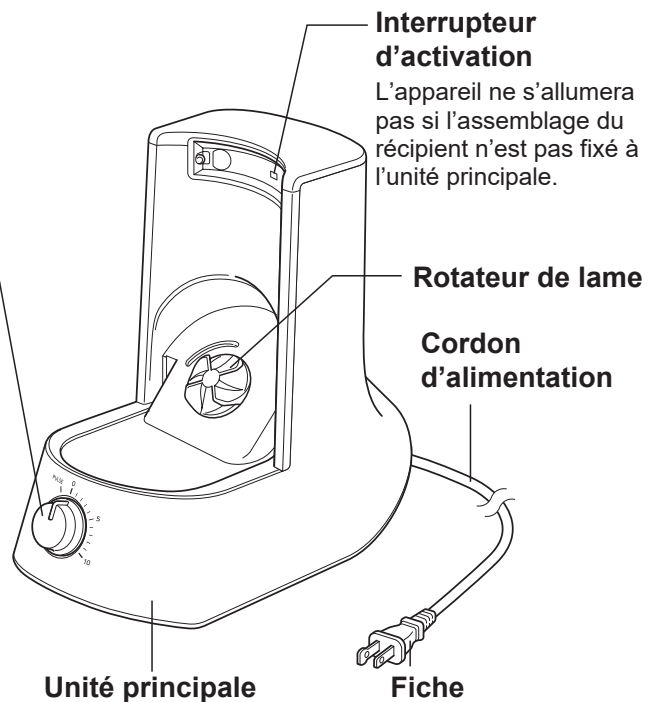
Cadran



Vous pouvez régler la vitesse de rotation sur l'un des 10 niveaux. En mettant le cadran sur 0, l'appareil s'éteint.

PULSER

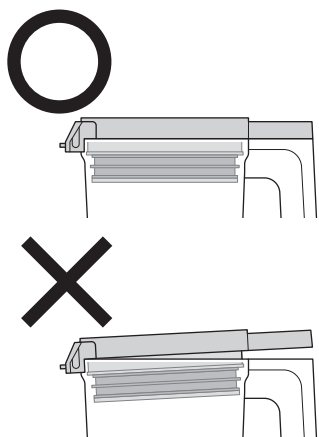
Si, par exemple, les ingrédients du jus que vous avez concocté se sont séparés, utilisez ce paramètre pour les mélanger à nouveau.



Assemblage du couvercle

Fixation de l'assemblage du couvercle

* L'interrupteur d'activation ne peut pas être actionné si cet assemblage n'est pas correctement fixé.

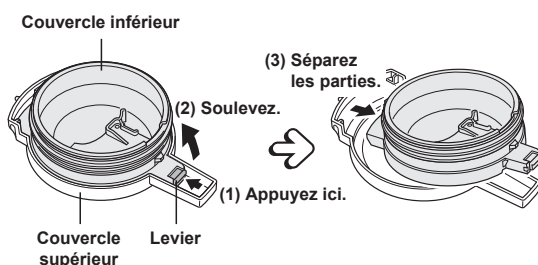


Lors de la première utilisation de l'appareil ou après une longue période sans utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, lavez toutes les parties autres que l'unité principale. → p. 39

Séparation de l'assemblage du couvercle en ses parties supérieure et inférieure

- Appuyez sur le levier du couvercle inférieur pour séparer ces parties.

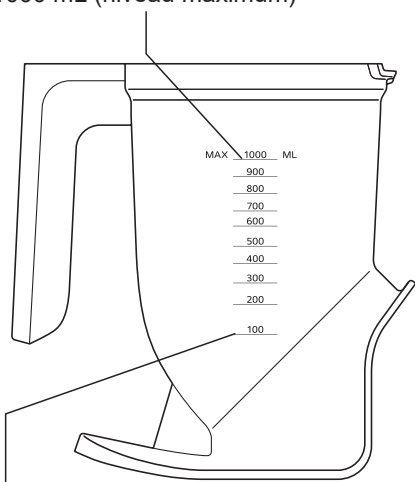


Récipient

Les niveaux avec des unités différentes sont affichés à gauche et à droite du récipient.
* Remplissez le récipient d'ingrédients jusqu'au niveau maximum (MAX).

<Millilitres>

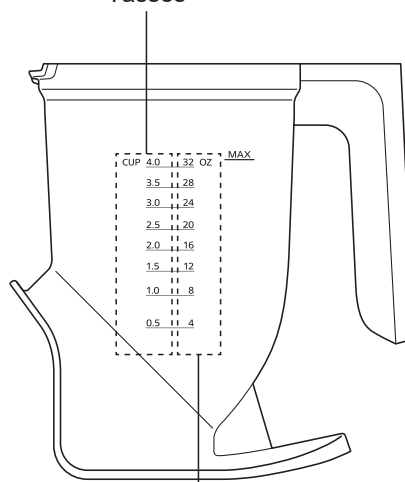
Environ 1000 mL (niveau maximum)



Environ 100 mL (niveau minimum)

<Tasses/Onces liquides>

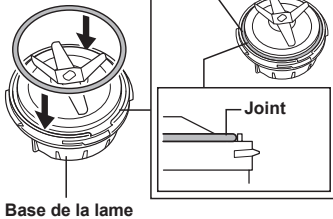
Tasses



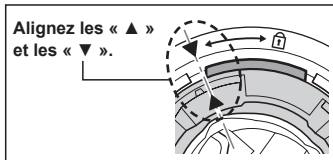
Onces liquides

Mode d'emploi

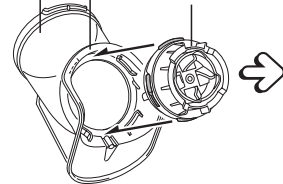
Assurez-vous de bien placer le joint sur la base de la lame.



Base de la lame



Récipient Base de la lame



1 Placez le joint sur la base de la lame.

⚠ Mise en garde

- Veillez à bien placer le joint sur la base de la lame avant de l'utiliser. Dans le cas contraire, le mélange risque de s'écouler.

2 Fixez la base de la lame au récipient.

- (1) Orientez les pièces de manière à ce que le « ▲ » de la base de la lame soit aligné avec le « ▼ » du récipient.
- (2) Tournez la base de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que son « ▲ » soit aligné avec le « (i) » du récipient.

Tournez la base de la lame dans le sens des aiguilles d'une montre.



3 Insérez les ingrédients préparés dans le récipient.

<Préparation des ingrédients>

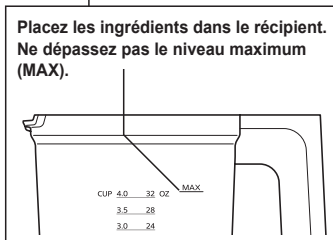
- ◇ Éliminez toutes les parties inutiles (comme les pelures, les écorces, les noyaux, les graines et les tiges) des ingrédients. (Cela ne s'applique pas aux graines de fraises et de kiwis ni aux ingrédients énumérés dans les recettes de ce manuel d'instructions.)
- ◇ Épluchez les agrumes comme les mandarines, les citrons et le yuzu. (L'insertion d'écorces d'agrumes peut blanchir le récipient.)
- ◇ Lavez bien les légumes et coupez-les en morceaux assez petits pour pouvoir les insérer dans le récipient.
- ◇ Laissez refroidir les ingrédients chauds avant de les insérer.

⚠ Mise en garde

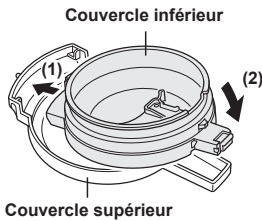
- La lame est tranchante ; il ne faut donc pas la toucher directement avec les mains.
- N'utilisez pas l'appareil si le récipient ne contient que des glaçons.
- Lorsque vous insérez des glaçons, veillez à ce que les morceaux aient une taille de 3 cm (1,2 pouces) ou moins. L'utilisation de morceaux de glaçons trop gros peut entraîner des dysfonctionnements.
- Ne remplissez pas le récipient d'ingrédients au-delà du niveau maximum (MAX). Les ingrédients risqueraient de s'écouler et de provoquer des dommages.
- L'appareil pourrait ne pas être en mesure de mélanger les ingrédients, même si le récipient est rempli au-delà du niveau minimum. Si le mélange n'est pas possible, augmentez la quantité de liquide (eau, lait, etc.).

<Ingrédients interdits>

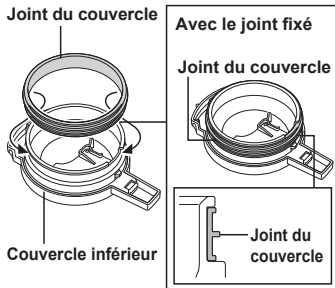
- N'insérez pas les ingrédients suivants dans l'appareil. Cela pourrait entraîner des dysfonctionnements ou des dommages.
 - Ingrédients très collants (comme les ignames japonaises)
 - Ingrédients un peu humides (comme les pommes de terre bouillies)
 - Ingrédients secs (comme les flocons de bonite et les graines de soja sèches)
 - Viande et poisson
 - Écorces d'agrumes (comme les écorces de mandarine, de citron et de yuzu)



4 Emboîtez le couvercle inférieur dans le couvercle supérieur.



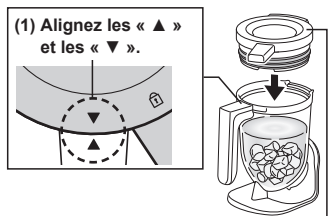
5 Fixez le joint au couvercle inférieur.



⚠ Mise en garde

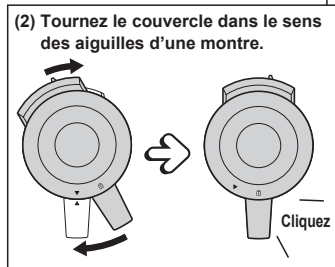
- Assurez-vous de bien fixer le joint sur le couvercle inférieur avant de l'utiliser. Dans le cas contraire, le mélange risque de s'écouler.

6 Fixez l'assemblage du couvercle au récipient.



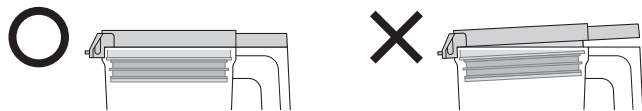
- ◇ Assurez-vous que le joint est correctement placé sur le couvercle. → p. 40

- (1) Orientez les pièces de manière à ce que le « ▼ » de l'assemblage du couvercle soit aligné avec le « ▲ » du récipient.
- (2) Tournez l'assemblage du couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que son « (1) » soit aligné sur la position de la figure.

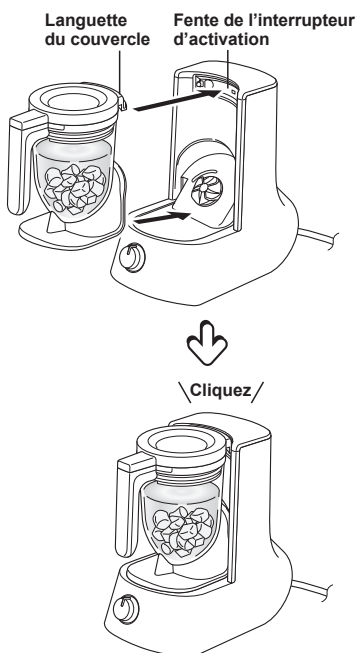


⚠ Mise en garde

- L'interrupteur de fonctionnement ne peut pas être enfoncé si le couvercle n'est pas complètement fermé.



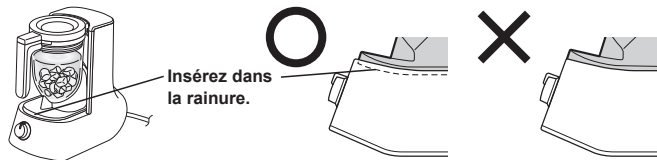
7 Réglez le cadran à « 0 » et fixez l'assemblage du récipient à l'unité principale.



- ◇ Alignez la languette du couvercle avec la fente de l'interrupteur d'activation.

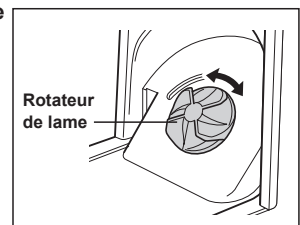
⚠ Mise en garde

- Assurez-vous que l'assemblage du récipient est bien fixé.

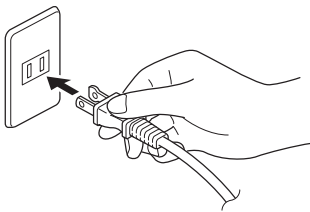


<Si vous ne parvenez pas à placer l'assemblage correctement>

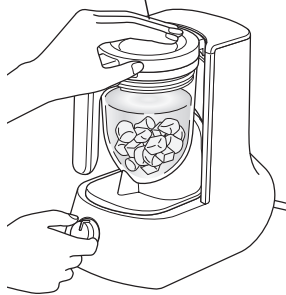
- ◇ Tournez légèrement le rotateur de lame de l'unité principale, puis fixez l'assemblage.



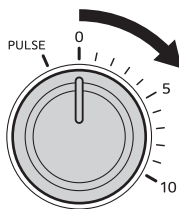
Mode d'emploi



Tout en maintenant le couvercle supérieur enfoncé, tournez le cadran.

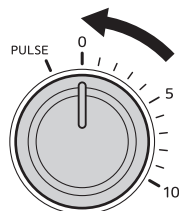
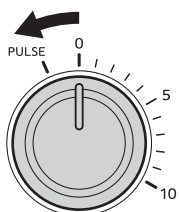


[Fonctionnement continu]
Vous pouvez régler la vitesse de rotation sur l'un des 10 niveaux.



[PULSE]
L'appareil ne fonctionne que lorsque le cadran est réglé sur « PULSE » (pulsations).

Si, par exemple, les ingrédients du jus que vous avez concocté se sont séparés, utilisez ce paramètre pour les mélanger à nouveau.



8 Branchez le cordon dans une prise de courant.

- ◇ Si l'assemblage du récipient est correctement installé et que le cadran est réglé sur « 0 », un bip se fait entendre et l'appareil peut être utilisé.
- ◇ Si le cadran est réglé sur une position autre que « 0 », trois bips retentiront et l'appareil ne fonctionnera pas. → P. 42

9 Tout en maintenant le couvercle supérieur enfoncé, tournez le cadran pour mélanger les ingrédients.

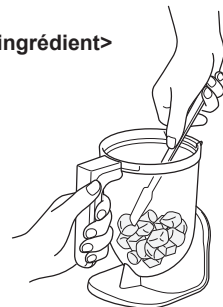
- ◇ L'appareil peut être utilisé en continu pendant un maximum de 3 minutes. Pour continuer à l'utiliser après cela, attendez d'abord au moins 1 minute.
- ◇ Directives concernant le temps de mélange → p. 36 à 38
- ◇ S'il reste de gros morceaux d'ingrédients, coupez-les et remettez-les dans le récipient.
- ◇ Si des ingrédients durs ou des glaçons se coincent dans la lame et arrêtent sa rotation, retirez les ingrédients et réinsérez-les en plaçant les ingrédients durs ou les glaçons en dernier.

<Lors de l'ajout ou du retrait d'ingrédients en cours de fonctionnement de l'appareil>

- ◇ Réglez le cadran sur « 0 », attendez l'arrêt complet de l'appareil, puis insérez ou retirez les ingrédients.

<Lorsque les lames tournent, mais ne coupent aucun ingrédient>

- (1) Réglez le cadran sur « 0 », attendez l'arrêt complet de l'appareil, puis retirez l'assemblage du récipient de l'unité principale.
- (2) Retirez le couvercle, puis poussez les ingrédients vers le bas à l'aide d'une spatule ou d'un objet similaire.
- (3) Fixez l'assemblage du récipient, remettez l'ensemble du récipient sur l'unité principale, puis reprenez l'opération.



⚠ Mise en garde

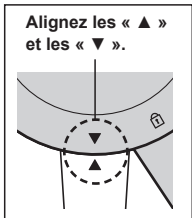
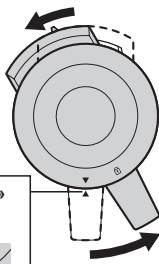
- Veillez à fixer l'assemblage du couvercle, puis utilisez l'appareil en maintenant le couvercle en place. Dans le cas contraire, les ingrédients, les glaçons, etc., risquent de s'envoler.
- Si l'appareil émet un bruit étrange, vibre excessivement, semble s'arrêter ou ne démarre pas, placez le cadran sur « 0 », attendez l'arrêt complet de l'appareil, puis retirez l'assemblage du récipient et réduisez la quantité d'ingrédients.

Couvercle supérieur

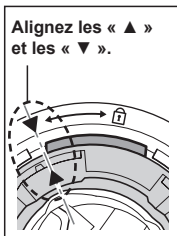
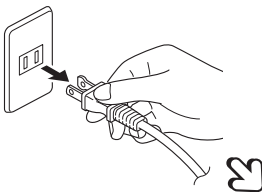


10 Réglez le cadran sur « 0 » lorsque le mélange est terminé.

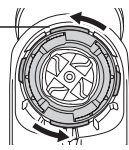
Tournez l'assemblage du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



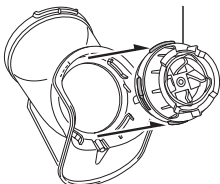
Assemblage du couvercle



Tournez la base de la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

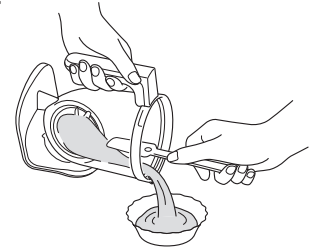


Base de la lame



11 Attendez l'arrêt complet de l'appareil, retirez l'assemblage du récipient de l'unité principale, tournez l'assemblage du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour l'ouvrir, puis versez le mélange.

- ◇ Tournez l'assemblage du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que son « ▼ » soit aligné avec le « ▲ » sur l'assemblage du récipient.
 - ◇ Consommez la boisson ou le mélange que vous avez préparé dès que possible.
- <Lorsque le mélange ne coule pas facilement>**
- ◇ Utilisez une spatule ou quelque chose de similaire pour retirer le mélange.



12 Après utilisation, débranchez l'appareil et retirez la base de la lame.

- ◇ Tournez la base de la lame dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que son « ▲ » soit aligné avec le « ▼ » sur le récipient.
- ◇ Comment entretenir l'appareil → p. 39 à 41

Recettes

Jus	p. 36
Surgelé	p. 36
Smoothie	p. 37
Dessert	p. 37
Soupe	p. 38

- * Veuillez à respecter les quantités indiquées. (La modification des quantités peut donner des résultats inférieurs)
- * Veuillez consulter les p. 32 à 35 pour les instructions d'utilisation.
- * Le terme « récipient » utilisé lors de l'ajout d'ingrédients fait référence à l'état dans lequel le joint et la base de la lame sont fixés au récipient.
- * Réglez la vitesse en fonction de vos préférences.
- * L'information calorique indiquée pour chaque recette est une indication approximative.
- * Chaque morceau de glace doit avoir une taille inférieure à 3 cm (1,2 pouces).

- * Selon l'état des ingrédients, il peut rester des fragments ou des fibres. Veuillez réduire la quantité ou prolonger le temps de mélange.
- * Si les ingrédients collent à l'intérieur du récipient pendant le mélange, arrêtez l'opération, retirez les ingrédients collés à l'aide d'une spatule ou d'un outil similaire, puis reprenez.
- * La taille des portions et les calories sont approximatives.

Pour les recettes qui précisent l'ordre d'ajout des ingrédients, veuillez à suivre les étapes telles qu'elles sont indiquées.

<Lorsque vous préparez des recettes qui ne figurent pas dans la section Recettes>

- ◇ Des ingrédients, des quantités ou des préparations inappropriés peuvent provoquer des fuites ou des vibrations intenses pendant la cuisson. Veuillez à garder un œil sur le mélangeur pendant son fonctionnement.

Jus

Jus de carotte et de pomme

- Ingrédients** 1/3 carotte (environ 60 g), pelée
1/3 pomme (environ 65 g), pelée et évidée
(2 portions) 1 tasse de lait
3/4 cuillère à soupe de miel
1/2 tasse de glaçons

125 calories /
1 portion (190 mL)

Directions

- (1) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 10 » et mélanger pendant environ 1 minute et 30 secondes.

Jus de mangue et d'ananas

- Ingrédients** 1/2 tasse de mangue, coupée en morceaux
1 tasse d'ananas frais, coupé en morceaux
(2 portions) 1 tasse de yogourt à boire
1/2 tasse de glaçons

155 calories /
1 portion (230 mL)

Directions

- (1) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 5 » ou « 6 » et mélanger pendant environ 1 minute.

Latte à la banane

- Ingrédients** 1 banane (environ 100 g), pelée et coupée en deux
1 tasse de lait
(2 portions) 1/2 tasse de glaçons
Pincée de cannelle moulue

119 calories /
1 portion (270 mL)

Directions

- (1) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 5 » ou « 6 » et mélanger pendant environ 1 minute.
- (3) Verser dans un verre et saupoudrer de cannelle en poudre.

Jus de fruits mélangés

- Ingrédients** 3/4 banane (environ 75 g), pelée et coupée en deux
1/3 tasse de mandarines en conserve avec le jus
(2 portions) 1/4 tasse de pêche en conserve avec le jus
1/8 pomme (environ 25 g), pelée et évidée
1/2 tasse de lait
1/2 tasse de glaçons

125 calories /
1 portion (220 mL)

Directions

- (1) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 10 » et mélanger pendant environ 1 minute.

Surgelé

Smoothie au yogourt et aux baies mélangées

- Ingrédients** 1 tasse de baies surgelées
1 banane (environ 100 g), pelée et coupée en deux
(2 portions) 1/2 tasse de yogourt (le yogourt de soja peut servir de substitut)
1/2 tasse de lait de soja
1 cuillère à thé de miel
2/3 tasse de glaçons
Baies surgelées (pour la garniture)
2 feuilles de menthe (pour la garniture)

165 calories /
1 portion (270 mL)

Directions

- (1) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 10 » et mélanger pendant environ 1 minute et 30 secondes.
- (3) Verser dans des verres et décorer avec les baies mélangées et les feuilles de menthe.

Margarita glacée

- Ingrédients** 1 boîte de 12 oz de jus d'orange congelé
6 cuillères à soupe de tequila
(3 portions) 3 cuillères à soupe de cointreau
3 cuillères à soupe de jus de lime
3 cuillères à soupe de miel
1/2 tasses de glaçons
Lime (pour la garniture)
Sel (pour la garniture)

415 calories /
1 portion (220 mL)

Directions

- (1) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 8 » ou « 9 » et mélanger pendant environ 1 minute.
- (3) Frotter le rebord du verre avec la lime et saupoudrer de sel.
- (4) Verser la margarita dans le verre et garnir d'un citron vert.

Smoothie

Smoothie vert au kiwi et aux épinards

Ingrédients (2 portions)

122 calories / 1 portion (280 mL)

1 kiwi (environ 70 g), pelée et coupé en deux
 2 tasses d'épinards, lavés et dont les racines ont été coupées
 1 1/2 bananes (environ 150 g), pelées et coupées en deux
 1 1/2 mandarine (environ 120 g), pelée et coupée en deux
 5/8 tasse d'eau
 1/2 tasse de glaçons

Directions

- (1) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 10 » et mélanger pendant environ 1 minute.

Smoothie vert à l'avocat

Ingrédients (3 portions)

177 calories / 1 portion (210 mL)

1 banane (environ 100 g), pelée
 1 tasse de lait d'amande
 3 cuillères à soupe de miel
 1 tasse de glaçons
 3 feuilles de menthe (pour la garniture)
 1/2 tasse d'avocat surgelé
 2 tasses d'épinards, lavés et dont les racines ont été coupées
 1/4 pomme (environ 50 g), pelée et évidée

Directions

- (1) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 10 » et mélanger pendant environ 1 minute et 20 secondes.
- (3) Verser dans des verres et garnir de feuilles de menthe.

Smoothie au chou frisé

Ingrédients (3 portions)

57 calories / 1 portion (250 mL)

1 tasse de chou frisé
 1/2 tasse d'ananas surgelé
 1/2 tasse de pêche surgelée
 1 tasse de lait d'amande
 1 cuillère à thé de menthe
 1 cuillère à thé de gingembre râpé
 3 feuilles de menthe (pour la garniture)

Directions

- (1) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 7 » ou « 8 » et mélanger pendant environ 1 minute.
- (3) Verser dans des verres et garnir de feuilles de menthe.

Dessert

Gâteau au fromage

Ingrédients (8 portions)

310 calories / 1 portion (1 tranche)

<Croûte>
 24 craquelins
 1/4 tasse de beurre non salé
 <Garniture>
 8 oz de fromage à la crème
 2 2/3 cuillères à soupe de farine tout usage
 2 œufs
 2/3 tasse de crème épaisse (la crème, le mélange lait-crème et le lait peuvent servir de substituts)
 1/3 tasse de sucre
 3/4 cuillère à thé de jus de citron frais

Directions

- (1) Faire tempérer le fromage à la crème.
- (2) Préchauffer le four à 320°F.
- (3) Mélanger les biscuits Graham écrasés avec le beurre fondu jusqu'à l'obtention d'une texture de pâte. Placer la pâte au fond d'un moule à charnière de 18 cm (7 pouces) et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 30 minutes.
- (4) Placer les ingrédients de la garniture dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (5) Tourner le cadran pour démarrer le mélangeur et régler la vitesse sur « 10 ». Mélanger pendant 1 minute.
- (6) Placer dans la croûte refroidie et faire cuire au four à 320°F pendant 50 minutes.
- (7) Retirer le gâteau du four et laisser refroidir entièrement.
- (8) Réfrigérer pendant 2 heures avant de le servir.

Mousse à la mangue

Ingrédients (6 portions)

138 calories / 1 portion (80 mL)

1 1/4 tasse de mangue en conserve, coupée en morceaux
 2/3 tasse de lait
 1/3 tasse de crème épaisse (la crème, le mélange lait-crème et le lait peuvent servir de substituts)
 3 cuillères à soupe de sucre
 1 1/2 cuillère à thé de jus de citron frais
 2 1/2 cuillères à thé de gélatine en poudre
 3 cuillères à soupe d'eau bouillante

Directions

- (1) Dissoudre la gélatine en poudre dans de l'eau bouillante.
 - (2) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
 - (3) Régler le cadran sur « 5 » ou « 6 » et mélanger pendant environ 1 minute.
 - (4) Répartir dans des coupes et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 2 heures.
- * Si vous remplacez la mangue en conserve par de la mangue fraîche, la mousse risque de ne pas prendre.

Sorbet au pamplemousse

Ingrédients (3 portions)

131 calories / 1 portion (120 mL)

1 1/2 pamplemousses (environ 315 g), pelée
 1/3 tasse de sucre granulé
 1/3 tasse d'eau bouillante
 3/4 cuillère à thé de jus de citron frais
 3 feuilles de menthe (pour la garniture)

Directions

- (1) Dissoudre le sucre granulé dans l'eau bouillante et laisser refroidir.
- (2) Placer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (3) Tourner le cadran pour démarrer le mélangeur et régler le paramètre **PULSE** « 5 » fois.
- (4) Mettre sur une plaque et laisser refroidir au congélateur pendant 1 heure.
- (5) Mélanger avec une cuillère.
- (6) Laisser refroidir encore une heure.
- (7) Servir avec des feuilles de menthe.

Soupe

Potage de maïs

Ingrédients

(3 portions)

159 calories / 1 portion (220 mL)

2 1/2 tasses de maïs en conserve, égoutté
2/3 tasse d'eau
3/5 tasse de bouillon de bœuf ou de poulet
1/2 tasse de lait
2 cuillères de crème épaisse (la crème, le mélange lait-crème ou le lait peuvent servir de substituts)
Sel, au goût
Poivre, au goût
Croûtons (pour la garniture)
Persil haché (pour la garniture)

Directions

- (1) Mettre le maïs en conserve, l'eau et le bouillon de bœuf (ou de poulet) dans le récipient. Fixer fermement le couvercle.
- (2) Régler le cadran sur « 10 » et mélanger pendant environ 3 minutes.
- (3) Transférer le mélange dans une casserole, ajouter le lait et chauffer.
- (4) Ajouter du sel et du poivre, au goût.
- (5) Remuer jusqu'à ce que la soupe arrive à ébullition. Éteindre le feu et incorporer la crème.
- (6) Répartir dans des coupes et garnir de croûtons et de persil.

Soupe aux épinards

Ingrédients

(3 portions)

253 calories / 1 portion (250 mL)

5 tasses d'épinards, lavés et dont les racines ont été coupées
3/8 oignon (environ 75 g), pelée
2 cuillères à soupe de beurre
1 1/2 cuillère à soupe de farine tout usage
1 1/3 tasse de bouillon de bœuf ou de poulet
1 tasse de lait
1/3 tasse de crème épaisse (la crème, le mélange lait-crème et le lait peuvent servir de substituts)
Sel, au goût
Poivre, au goût

Directions

- (1) Faire chauffer le beurre dans une casserole et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- (2) Ajouter la farine et mélanger jusqu'à ce que l'oignon soit uniformément enrobé.
- (3) Ajouter le bouillon de bœuf (ou de poulet) et laisser mijoter.
- (4) Une fois refroidis, transférer les ingrédients dans le récipient, ajouter les épinards et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (5) Régler le cadran sur « 10 » et mélanger pendant environ 1 minute.
- (6) Faire chauffer le contenu et le lait dans une casserole et ajouter le lait, le sel et le poivre pour ajuster le goût.
- (7) Servir dans des coupes et ajouter de la crème.

Vichyssoise

Ingrédients

(2 portions)

190 calories / 1 portion (280 mL)

1 pomme de terre (environ 180 g) qui a été trempée dans l'eau, pelée et coupée en deux
1/4 oignon (environ 50 g), pelée
1 cuillère à soupe de beurre
1 tasse de bouillon de bœuf ou de poulet
1/2 cuillère à thé de sel
1 1/3 tasse de lait
Sel, au goût
Poivre, au goût
Craquelins (pour la garniture)
Persil haché (pour la garniture)

Directions

- (1) Faire chauffer le beurre dans une casserole et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- (2) Ajouter les pommes de terre, le bouillon de bœuf (ou de poulet), assaisonner et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre deviennent tendres.
- (3) Une fois refroidis, transférer les ingrédients dans le récipient, ajouter le lait et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (4) Régler le cadran sur « 5 » ou « 6 » et mélanger pendant environ 1 minute.
- (5) Transférer dans un autre récipient, saler et poivrer pour ajuster la saveur et réfrigérer.
- (6) Répartir dans des coupes et garnir de craquelins écrasés et de persil.

Potage de courge

Ingrédients

(3 portions)

141 calories / 1 portion (280 mL)

1/2 lb de courge, pelée, épépinée et coupée en morceaux de 2,5 cm (1 pouce)
3/8 oignon (environ 75 g), pelée
2 1/2 tasses de bouillon de bœuf ou de poulet
3/5 tasse de lait
Sel, au goût
Poivre, au goût
Croûtons (pour la garniture)

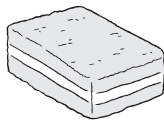
Directions

- (1) Faire chauffer le beurre dans une casserole et y faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- (2) Ajouter la courge.
- (3) Lorsque la surface de la courge a bruni, ajouter le bouillon de bœuf (ou de poulet) et laisser mijoter jusqu'à ce que la courge devienne tendre.
- (4) Une fois refroidis, transférer les ingrédients dans le récipient et fixer solidement l'assemblage du couvercle.
- (5) Régler le cadran sur « 5 » ou « 6 » et mélanger pendant environ 50 secondes.
- (6) Faire chauffer le contenu et le lait dans une casserole et ajouter du sel et du poivre pour ajuster le goût.
- (7) Servir dans des coupes et garnir de croûtons.

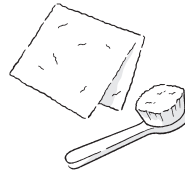
Comment entretenir l'appareil

Tout autre travail d'entretien non listé dans ce manuel doit être réalisé par un technicien autorisé. Contactez TIGER CORPORATION U.S.A. pour planifier les services.

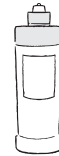
- ◇ Avant de procéder à l'entretien de l'appareil, assurez-vous de le débrancher.
- ◇ Après avoir utilisé l'appareil, veillez à le nettoyer dans la journée afin qu'il soit toujours propre. L'entretien doit également être effectué périodiquement.



Éponge douce



Chiffon doux ou brosse douce



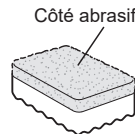
Détergent doux à usage domestique (pour la vaisselle et les ustensiles de cuisine)

À ne pas utiliser



- Éponges à récurer en nylon ou en métal, éponges en mélamine
- Le côté abrasif d'une éponge

Ne lavez pas les pièces avec le côté abrasif d'une éponge. Vous risquez d'égratigner les pièces de la surface en plastique, ce qui entraînerait sa détérioration et sa décoloration.



Côté abrasif

- Détergent autre que les détergents doux
- Diluant, nettoyeur, eau de Javel
- Chiffons traités chimiquement
- Eau bouillante
- Lave-vaisselle/Sécheuse (Les pièces suivantes peuvent être placées dans un lave-vaisselle.)

Pièces à laver après chaque utilisation

Le récipient, les couvercles supérieur et inférieur, le joint du couvercle et le joint peuvent être tachés par les carottes et les légumes à feuilles. Bien que le lavage de ces pièces ne permette pas d'éliminer complètement ces taches, sachez que celles-ci ne nuisent pas à la qualité du fonctionnement de l'appareil. Si ces taches vous gênent et que vous souhaitez acheter de nouvelles pièces, veuillez contacter TIGER CORPORATION U.S.A.

Ceci ne s'applique pas au récipient, au couvercle supérieur et au couvercle inférieur.



Base de la lame



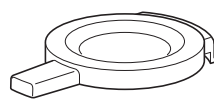
Joint du couvercle



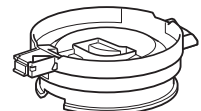
Joint



Récipient



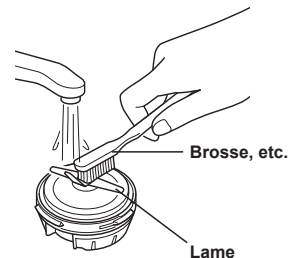
Couvercle supérieur



Couvercle inférieur

1. Lavez bien les pièces à l'aide d'une éponge ou d'une brosse avec du détergent dilué dans de l'eau froide ou tiède, puis rincez les pièces à l'eau.

- * Utilisez une éponge ou un autre objet doux pour laver les parties autres que la lame, en faisant attention à leurs zones angulaires.
- * Lavez la lame avec une brosse.



Brosse, etc.

Lame

2. Essuyez l'eau avec un chiffon sec et séchez soigneusement les pièces.

⚠ Mise en garde

- Veillez à ne pas toucher la lame directement avec vos mains.
- Ne faites pas tremper les pièces dans l'eau.
- Essuyez l'eau sur les pièces immédiatement après le lavage. Ne laissez pas non plus les pièces dans un état sale. Le non-respect de ces instructions peut entraîner la rouille des pièces.

Comment entretenir l'appareil

Utilisation d'un lave-vaisselle ou d'une sécheuse (récipient, couvercle supérieur et couvercle inférieur uniquement)

Lisez attentivement le mode d'emploi du lave-vaisselle ou de la sécheuse avant de l'utiliser.

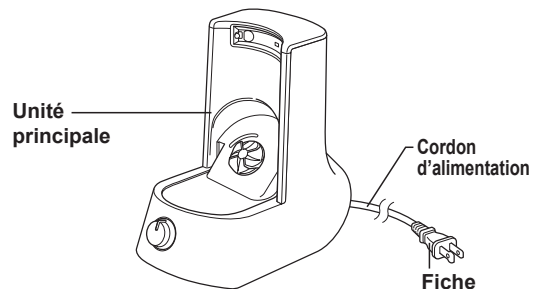
⚠ Mise en garde

- Veillez à utiliser un détergent conçu pour le lave-vaisselle/la sécheuse.
- N'utilisez pas de détergent contenant de l'extrait d'agrumes. Cela peut blanchir les pièces. (S'applique uniquement au récipient)
- Évitez les zones proches des appareils de chauffage et des pièces à haute température. Sur les modèles où la température peut être réglée, sélectionnez des températures basses.
Les pièces peuvent blanchir si elles sont exposées à des températures élevées.

Pièces et endroits à nettoyer si nécessaire

Trempez un chiffon dans de l'eau froide ou chaude, essorez-le fermement, puis essuyez l'unité principale.

Essuyez le cordon d'alimentation et la fiche à l'aide d'un chiffon sec.



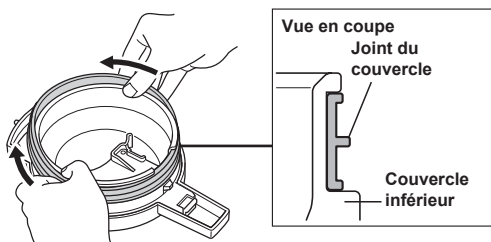
⚠ Mise en garde

- Ne trempez pas l'unité principale dans l'eau et ne versez pas d'eau dessus.

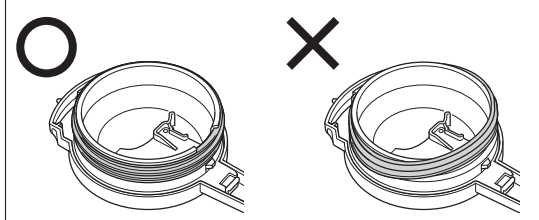
Fixation du joint du couvercle

Le joint du couvercle peut être retiré pour le nettoyage.

Déplacez vos doigts autour de la rainure pour y insérer le joint du couvercle.



Assurez-vous que le joint du couvercle est bien fixé.



Élimination des odeurs

Suivez la procédure ci-dessous pour éliminer les odeurs de l'assemblage du récipient.

1. Lavez l'assemblage du récipient. → p. 39
2. Insérez la base de la lame dans le récipient, versez de l'eau froide ou tiède dans le récipient jusqu'au niveau 1000 ML, insérez environ 2 tsp (10 g) d'acide citrique dans le récipient, puis laissez reposer pendant un certain temps.
3. Nettoyez à nouveau l'assemblage du récipient en suivant les instructions de la p. 39.

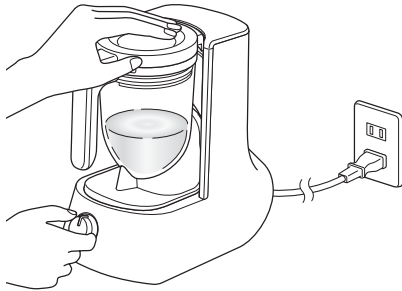
Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période

1. Nettoyez chaque pièce en suivant les instructions ci-dessus et les informations figurant à la p. 39.
2. Placez les pièces dans un endroit ombragé et laissez-les sécher complètement et naturellement.
3. Scellez les pièces dans un sac en plastique et conservez-les dans un endroit peu humide.

Comment nettoyer l'intérieur de l'assemblage du récipient

◇ Nettoyez l'appareil après l'avoir utilisé pour mélanger des ingrédients qui laissent des taches qui ne s'enlèvent pas facilement.

- 1** Insérez la base de la lame dans le récipient, puis versez de l'eau froide ou tiède dans le récipient.
* Assurez-vous de fixer le joint d'étanchéité.
[Recommandation pour la quantité d'eau froide ou tiède]
Versez l'eau jusqu'au niveau 400 ML. → p. 31
- 2** Insérez une petite quantité (quelques gouttes) de détergent doux à usage domestique, puis fixez solidement l'assemblage du couvercle.
- 3** Fixez l'assemblage du récipient à l'unité principale, réglez le cadran sur « 10 », puis mélangez le contenu pendant environ 30 secondes. → p. 32 à 34



- 4** Si les taches ne s'enlèvent pas facilement, répétez l'étape 3 plusieurs fois.
- 5** Réglez le cadran sur « 0 », puis jetez l'eau.
- 6** Débranchez l'appareil, puis nettoyez chaque pièce. → p. 39, 40

Lorsque l'appareil s'arrête en cours d'utilisation

◇ Si vous utilisez une quantité excessive d'ingrédients ou si vous soumettez le moteur à une charge excessive, un dispositif de protection s'activera et arrêtera le fonctionnement de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. Suivez la procédure ci-dessous pour résoudre ce problème.

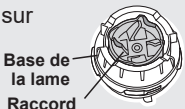

- 1** Arrêtez l'appareil, puis débranchez-le.
- 2** Réduisez la quantité d'ingrédients.
→ p. 32 à 34
* Retirez les ingrédients qui ne peuvent pas être mélangés.
* Si de la glace est coincée sur la lame, retirez-la avec de l'eau froide.
* Utilisez une spatule ou un outil similaire pour enlever les ingrédients qui se sont fixés sur la zone autour de la lame.
- 3** Allumez l'appareil.
* Si l'appareil s'arrête immédiatement, attendez au moins 30 minutes avant de l'utiliser.
* Si l'appareil continue à s'arrêter fréquemment même après avoir effectué la procédure ci-dessus et que vous souhaitez faire réparer l'appareil, veuillez contacter TIGER CORPORATION U.S.A.



Dépannage

Vérifiez les points suivants avant de demander des réparations.

Symptôme	Point à vérifier	Mesures à prendre	Page à vérifier	
● L'appareil ne s'allume pas.	→ L'appareil est-il débranché?	→ Branchez solidement la fiche sur une prise de courant.	→ 34	
	→ L'assemblage du couvercle est-il correctement placé sur le récipient?	→ Fixez solidement l'assemblage du couvercle.	→ 30 33	
	→ L'assemblage du récipient est-il correctement et solidement fixé à l'unité principale?	→ Fixez correctement et solidement l'assemblage du récipient.	→ 33	
	→ Les ingrédients sont-ils accrochés à quelque chose?	→ Retirez tous les ingrédients et remettez-les en place.	→ 34	
● Vous entendez trois bips.	→ Utilisez-vous l'appareil avec le cadran réglé sur autre chose que « 0 »?	→ Fixez l'assemblage du récipient à l'unité principale, réglez le cadran sur « 0 », puis branchez l'appareil. → Une fois l'appareil branché, réglez le cadran sur « 0 », puis fixez l'assemblage du récipient à l'unité principale.	→ 30 33 34	
	→ L'assemblage du récipient s'est-il détaché au début ou pendant le mélange?	→ Fixez correctement et solidement l'assemblage du récipient.	→ 33	
	→ L'appareil a-t-il été utilisé pendant une longue période?	→ Attendez environ 30 minutes avant d'utiliser l'appareil.	→ —	
	→ Les ingrédients sont-ils accrochés à la lame?	→ Retirez tous les ingrédients de l'assemblage du récipient et remettez-les en place.	→ 34 41	
	● L'appareil s'arrête en cours d'utilisation.	→ Des ingrédients qui ne peuvent pas être mélangés ont-ils été insérés?	→ Retirez les ingrédients qui ne peuvent pas être mélangés, puis recommencez l'opération.	→ 32 41
		→ Une quantité excessive d'ingrédients a-t-elle été insérée?	→ Réduisez la quantité d'ingrédients, puis recommencez l'opération.	→ 32 41
→ Le mélange ne contient-il pas suffisamment de liquides?		→ Réduisez la quantité d'ingrédients, ajoutez plus de liquides, puis recommencez l'opération.	→ 32 41	
→ L'assemblage du couvercle est-il correctement placé sur le récipient?		→ Fixez solidement l'assemblage du couvercle.	→ 30 33	
● Le mélange s'écoule.	→ L'assemblage du récipient est-il correctement et solidement fixé?	→ Fixez solidement l'assemblage du récipient.	→ 32	
	→ Le joint, le joint du couvercle et la base de la lame sont-ils fixés?	→ Fixez solidement le joint, le joint du couvercle et la base de la lame.	→ 32, 33 40	
	→ Le joint d'étanchéité ou le joint du couvercle est-il endommagé?	→ Veuillez contacter TIGER CORPORATION U.S.A. et acheter un nouveau joint ou un joint de couvercle.	→ 44	
	→ Une quantité excessive d'ingrédients a-t-elle été insérée?	→ Réduisez la quantité d'ingrédients.	→ 32 à 35	
● La lame tourne, mais ne coupe aucun ingrédient.	→ Y a-t-il assez de liquides dans la préparation?	→ Augmentez la quantité de liquide (eau, lait, etc.).	→ 32 à 35	
	→ Les ingrédients sont-ils accrochés à quelque chose?	→ Utilisez une spatule ou un outil similaire pour enlever les ingrédients pris.	→ 34	

Symptôme	Point à vérifier	Mesures à prendre	Page à vérifier
<ul style="list-style-type: none"> • Bien que le moteur semble fonctionner, la lame ne tourne pas. 	Des pièces ont-elles été égratignées sur le raccord de la base de la lame? 	Veuillez contacter TIGER CORPORATION U.S.A. et acheter une nouvelle base de lame.	44
	Des pièces ont-elles été égratignées sur le rotateur de lames de l'unité principale? 	Veuillez contacter TIGER CORPORATION U.S.A. et demander la réparation de l'appareil.	—
<ul style="list-style-type: none"> • Un liquide noir s'écoule de la zone entourant le rotateur de lame de l'unité principale ou de la zone entourant le raccord derrière la base de la lame. 	Un liquide noir (huile lubrifiante) peut adhérer à la zone autour du rotateur de lames de l'unité principale ou à la zone autour du raccord derrière la base des lames, mais cela n'entrave pas la qualité du fonctionnement de l'appareil. Essayez le liquide avec un chiffon sec et doux.		—
<ul style="list-style-type: none"> • Le récipient, le couvercle supérieur ou le couvercle inférieur est devenu blanc. 	Des écorces d'agrumes ont-elles été insérées dans le récipient? (S'applique uniquement au récipient)	Veuillez contacter TIGER CORPORATION U.S.A. et acheter un nouveau récipient, un nouveau couvercle supérieur ou un nouveau couvercle inférieur.	28 39 40 44
	Un détergent contenant de l'extrait d'agrumes a-t-il été utilisé? (S'applique uniquement au récipient)		
	Ces pièces ont-elles été utilisées à proximité d'éléments chauffants et d'éléments à haute température d'un lave-vaisselle ou d'une sécheuse, ou ces appareils ont-ils été réglés à des températures élevées?		
	Ces pièces ont-elles été lavées avec le côté abrasif d'une éponge?		
<ul style="list-style-type: none"> • Cela sent comme si quelque chose avait frotté contre du plastique ou du métal. 	Il est possible que vous perceviez une odeur de plastique lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, mais cette odeur disparaîtra au fil des utilisations.		—
<ul style="list-style-type: none"> • Il y a des lignes ou des vagues sur les parties en plastique. 	Ces marques apparaissent lors du moulage de la résine et ne nuisent pas à la qualité du fonctionnement de l'appareil.		—

Spécifications

Source d'alimentation	120 V, 60 Hz	
Alimentation électrique	520 W	
Durée nominale (minutes)	Fonctionnement continu (répétition de 3 minutes de fonctionnement suivie d'une minute d'arrêt)	
Nombre de rotations* (pendant le fonctionnement avec le cadran réglé sur « 10 »)	Environ 10000 rotations/minute (avec une charge de 1000 mL d'eau froide)	
Capacité nominale	1000 mL	
Dimensions extérieures*	Largeur	17,1 cm (6,7 pouces)
	Profondeur	35,2 cm (13,9 pouces)
	Hauteur	33,2 cm (13,1 pouces)
Poids*	4,3 kg (9 lb)	
Longueur du cordon*	1,2 m (3 pieds 11,2 pouces)	

* Indique une valeur approximative.

Achat de biens de consommation et d'options

◇ Veuillez contacter TIGER CORPORATION U.S.A. pour acheter ces articles.

Biens de consommation

■ **Joint d'étanchéité** ■ **Joint de couvercle** ■ **Récipient**

Si ces pièces sentent mauvais, sont très sales ou endommagées, ou s'il est difficile de les fixer ou de les retirer, achetez-en de nouvelles.

Option

■ **Base de la lame** ■ **Couvercles supérieur et inférieur**

Cette pièce peut être endommagée par l'utilisation de l'appareil. Dans ce cas, il faut acheter une nouvelle pièce.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

For technical questions and support, please contact:

Tiger Corporation U.S.A.

1815 W 205th Street, Unit 106, Torrance CA 90501

Tel: 1-866-55-TIGER (84437)

Email: support@japantigercorp.com

URL: <https://www.tiger-corporation.com/en/usa/>

For customers outside the continental U.S., please contact the nearest Tiger Customer Service in your area, or the dealer where the original purchase was made.



TIGER CORPORATION

Head Office: 3-1 Hayami-cho, Kadoma City, Osaka 571-8571, Japan

URL: <https://www.tiger-corporation.com/>