

For household use

Blender

家庭用

45° 对流调理机

家庭用

45° 對流調理機



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.

使用说明书

非常感谢您购买本公司的产品。在您使用之前，请仔细阅读本说明书，并妥善保管，以便随时参阅。

使用說明書

感謝您購買本公司產品。使用前，請您務必詳讀使用說明書，以便正確使用。並請在閱讀後妥善保管本說明書，以便使用者隨時能夠翻閱。

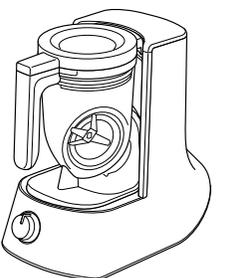


Table of Contents

Introduction

- 4 - IMPORTANT SAFEGUARDS
- 8 - Names of Component Parts

How to Use

- 10 - Adjusting the Rotation Speed
- 11 - How to Use

Recipes

- 15 - Juice
- 15 - Frozen
- 16 - Smoothie
- 16 - Dessert
- 17 - Side Dishes

Maintenance

- 18 - How to Maintain the Appliance
- 20 - How to Clean Inside the Container Assembly

When You Have a Problem

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

Others

- 23 - Specifications
- 23 - Purchase of Consumables and Options

目录

前言

- 24 - 安全注意事项
- 28 - 各部的名称

使用方法

- 30 - 调节旋转速度
- 31 - 使用方法

食谱

- 35 - 果汁
- 35 - 冷冻食品
- 36 - 奶昔
- 36 - 甜点
- 37 - 配菜

保养

- 38 - 如何保养产品
- 40 - 如何清洁容器组件内部

遇到难题时

- 40 - 产品使用中停止时
- 41 - 常见故障处理方法

其他

- 43 - 规格
- 43 - 关于消耗品、另购品的购买

目錄

前言

- 44 - 安全注意事項
- 48 - 各部位名稱

使用方法

- 50 - 如何調整旋轉速度
- 51 - 使用方法

調理指南

- 55 - 果汁食譜
- 55 - 冰鎮飲品食譜
- 56 - 果昔食譜
- 56 - 甜點食譜
- 57 - 湯品&其他食譜

清潔保養

- 58 - 清潔保養方法
- 60 - 清洗方法

遇到困難時

- 60 - 使用中運行停止時
- 61 - 懷疑是故障時

其他

- 63 - 規格
- 63 - 購買消耗品與另售品

安全注意事項

使用前請仔細閱讀並請務必遵守。

- 此處所敘述的注意事項旨在防止對使用者或他人造成人身傷害或財產損失。屬於安全方面的重要內容，請務必遵守。
- 請勿撕下機身本體上有關注意事項的貼紙。

使用以下標示區分並說明了無視標示內容、操作不當時產生的人身傷害或財產損失的程度。



警告

表示如果操作不當，可能導致使用者死亡或重傷*1的內容。



注意

表示如果操作不當，可能會造成使用者受傷*2或者出現財產損失*3的內容。

*1 重傷是指因失明、受傷、燙傷（高溫、低溫）、觸電、骨折或中毒等而留下後遺症的傷勢，以及需要住院或長期回診治療的傷勢。

*2 傷害是指不需要住院或長期回診治療的受傷、燙傷或觸電等傷勢。

*3 財產損失是指波及房屋、電器家具及家畜、寵物等的延伸性損失。

圖形符號的說明



△符號表示警告、注意。具體注意內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



⊘符號表示該行為屬於禁止行為。具體禁止內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



●符號表示強制行為或指示行為的內容。具體指示內容會在圖形符號裡或者旁邊以圖片或文字表示。



警告

需特別小心嬰幼兒



請勿讓孩童單獨使用裝置，也不要讓嬰幼兒或學步孩童可以接觸到的區域使用。

可能會造成灼傷、觸電或受傷。



孩童應受監護，以確保孩童不嬉玩電器。



本電器不應該由經驗或知識不足人士(包括兒童)使用，除非在對其負有安全責任的人員之監護或指導下安全使用。

可能導致燙傷、觸電或受傷。



警告

嚴禁改造



嚴禁拆卸

請勿讓非本公司專業修理技術人員對本產品進行拆解或維修。

可能會造成觸電或受傷。可能會引起火災。需修理時，請聯絡銷售商。



警告

異常或故障時



發生異常或故障時，請立即停止操作，待旋轉完全停止後拔掉電源線插頭，並聯絡銷售商修理。

若繼續使用，可能會造成觸電或受傷。可能會引起火災。

<異常和故障範例>

- 使用時，電源線或電源線插頭異常發熱。
- 彎折電源線時，供電時斷時續。
- 出現異於往常的異常發熱或出現燒焦氣味等。振動幅度變大。
- 運行中發出異常聲響。
- 本體變形，產品局部存在開裂、鬆動、搖晃。
- 調理杯出現裂紋等。
- 觸碰到產品時有帶電的刺痛感。
- 存在其他異常或故障。



警告

異常或故障時 (續)



存在變形、破損等異常時切勿使用。

可能會導致觸電。



注意

使用場所注意事項



請勿在以下場所及其他類似場所使用。

- 不穩定的場所、桌子等的邊緣
- 火源附近
- 易淋到水或油的場所
- 會弄濕底部的場所
- 長時間暴露於直射太陽光下的場所
- 潮濕的場所
- 人造大理石桌子等的上面
- 地毯或塑膠袋等的上面
- 室溫高的場所
- 電磁爐上

可能會導致觸電、漏電或受傷。可能會導致火災、短路、著火或故障。可能會導致本體變形，或者導致桌子、墊子、牆壁或家具變形或變色。



本電器用於家庭或類似場所，如下列所示。

- 商店、辦公室及其他工作環境之員工廚房區域。
- 農莊。
- 旅館、汽車旅館及其他居住型環境。
- 民宿型態之環境。



注意

使用中和使用後



運行過程中，請勿進行調理杯、上蓋套件的取放。

可能會導致受傷。



運行中請勿移動。

可能會導致受傷。



請勿傾倒、跌落、碰撞或施加強烈衝擊。

可能會造成觸電或受傷。

可能會導致故障或破損。



清潔保養時，請停止運行，待旋轉完全停止後拔掉電源線插頭再進行清潔保養。並且，使用後請務必進行清潔保養。

可能會導致受傷。

可能會導致故障、異味或無法順利調理。

延長產品使用壽命的注意事項

- 請勿用於普通家用以外（業務用、醫院、護理設施等）的目的。可能會導致故障。
- 請勿用於使用說明書以及虎牌官方網站上記載用途以外的用途。可能會導致故障。
- 循環運行時，請每3分鐘空出1分鐘以上的間隔。可能會導致故障。
- 請勿空轉。可能會導致故障。
- 請勿僅加冰塊使用。並且，請勿使用大體積冰塊（3cm以上）。可能會導致刀片破損，發生故障。
- 使用洗烘碗機和烘碗機等清潔調理杯和上蓋組時，請勿放置在加熱器的正上方。可能導致變形或破損。僅調理杯和上蓋組可以使用洗烘碗機和烘碗機等，但是使用時請遵守P.59「使用洗烘碗機和烘碗機等時（僅調理杯、上蓋組）」的內容。
- 請勿煮沸。可能導致變形或破損。

安全注意事項

| 各部位的注意事項

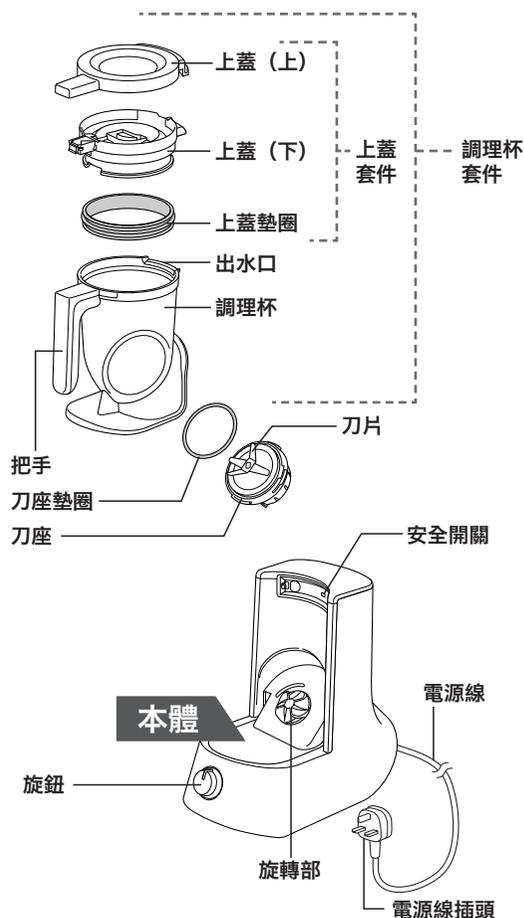
本體

警告

- 此電器不得浸水。可能導致觸電、短路或火災。
- 請勿在本體旋轉部露出的狀態下使用。可能會導致受傷。

注意

- 請勿按安全開關。旋轉部會轉動，可能導致受傷。
- 請勿在本體的空隙或孔中插入異物，例如別針、鐵絲等金屬物體。可能導致觸電或因操作異常而導致受傷。
- 不可清洗機身本體。請勿對機身本體進行清洗，或是讓機身本體內部或底部進水。可能導致觸電、短路或火災。



調理杯和上蓋套件

警告

- 使用時請勿將手、勺子或筷子等伸入調理杯中。可能會導致受傷。可能會導致故障。
- 運行過程中請勿打開上蓋套件。可能導致受傷。
- 清空裝料碗並加以清洗時，應小心處理利器。
- 當熱液體倒入調理機時要小心，可能因蒸氣突然噴發導致熱液體外溢。請勿放入超過40°C的食材（液體）。

注意

- 請勿快速冷卻或加熱調理杯和上蓋套件。可能會導致破損或受傷。
- 請勿將調理杯和上蓋套件放入冰箱冷凍室或冷藏室。可能會導致破損或受傷。
- 請勿在調理杯中放入柑橘類的果皮。可能會導致調理杯發白變色。
- 放入食材時請勿超過調理杯的最大刻度 (MAX)。可能會導致漏出、破損或受傷。
- 請勿用火加熱調理杯和上蓋套件，或將調理杯和上蓋套件置於微波爐、烤箱等中使用。可能會導致破損或受傷。

刀座

警告

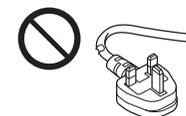
- 刀片非常鋒利，在運行中和清潔保養時，請勿直接用手觸摸。
- 請勿在刀片露出的狀態下使用。可能會導致受傷。



電源線、電源線插頭

警告

- 請勿採用以下使用方法。
 - 在電流220-230V以外的電壓下使用。
 - 在同一個插座上同時使用數個插頭。
 - 在電源線破損的狀態下使用，或採用可能導致電源線受損的使用方法。（加工、過度彎曲、靠近高溫處、拉扯、扭轉、捆束、重壓或擠壓等）



可能會造成觸電或受傷。可能會導致火災、短路、冒煙或著火。

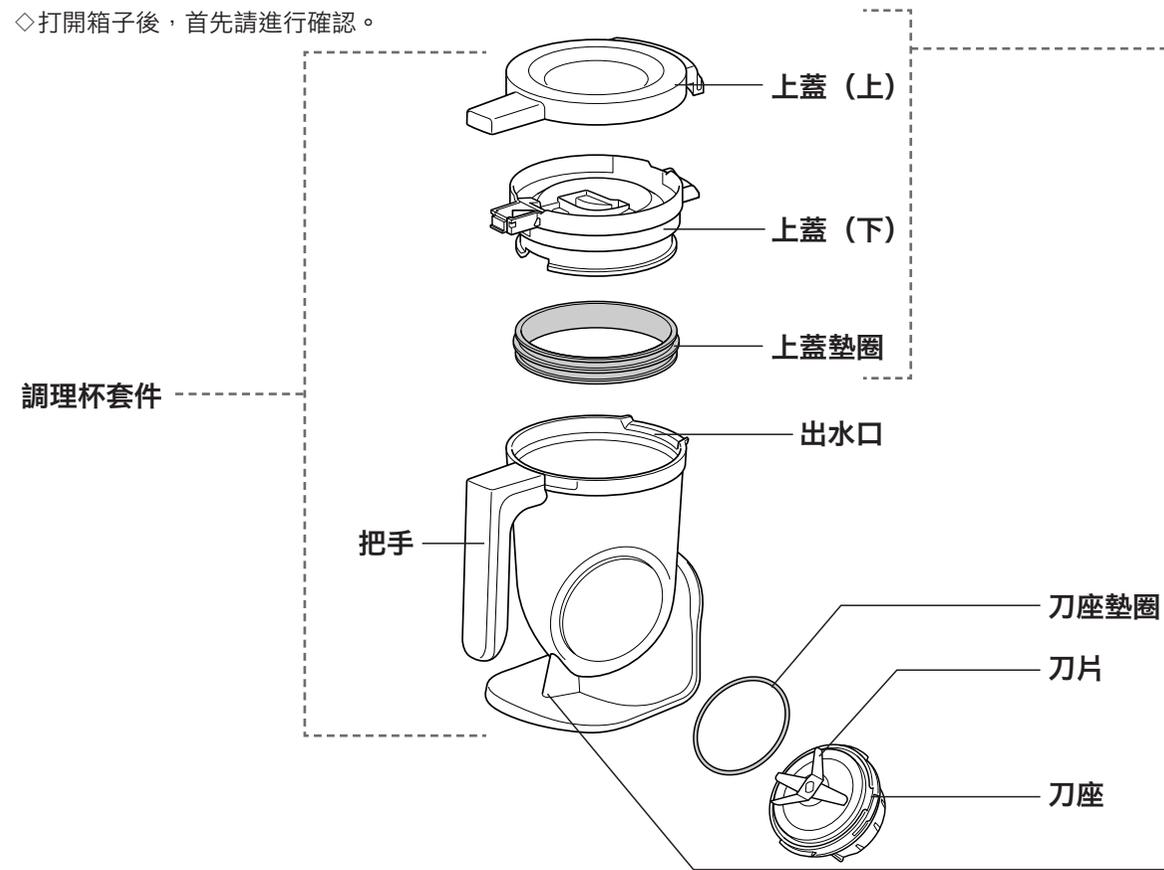
- 若電源線損壞時，必須由製造商、其服務處或具有相關資格的人員加以更換以避免危險。可能導致故障或事故。

注意

- 未使用時請拔下電源線插頭。
- 取下電源線時請務必握緊電源線插頭。
- 更換附件或接觸轉動之刀片前，應切斷電源並取下插頭。可能會造成觸電、受傷或灼傷。可能會導致電力短路、著火或漏電火災。
- 確認旋鈕處於「0」狀態，然後拔出電源線插頭。可能會導致受傷。

各部位名稱

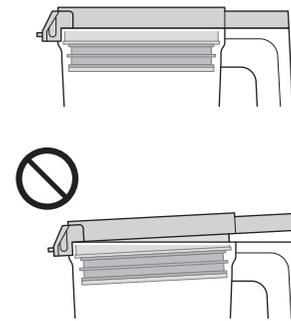
◇打開箱子後，首先請進行確認。



上蓋套件

如何安裝上蓋套件

*安裝不正確時，安全開關將無法開啟。

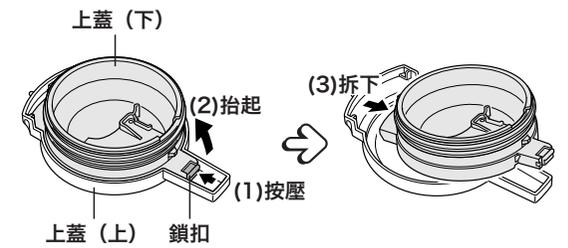


首次使用時/一段時間未使用時

- 對本體以外的部件進行水洗後方可使用→P.58

上蓋組的拆卸方法

- 按下上蓋 (下) 的鎖扣進行拆卸。

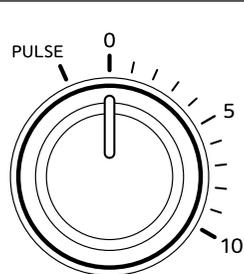


調理杯

安全開關

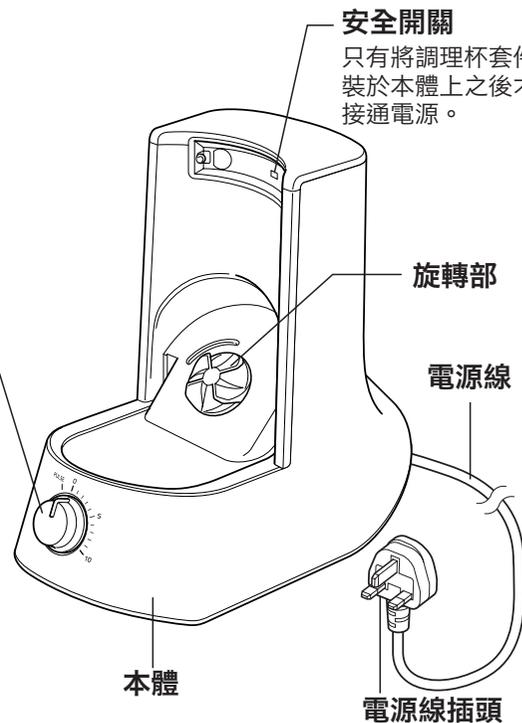
只有將調理杯套件安裝於本體上之後才可接通電源。

旋鈕



可以分10段調節旋轉速度。
對準「0」時，切斷電源。

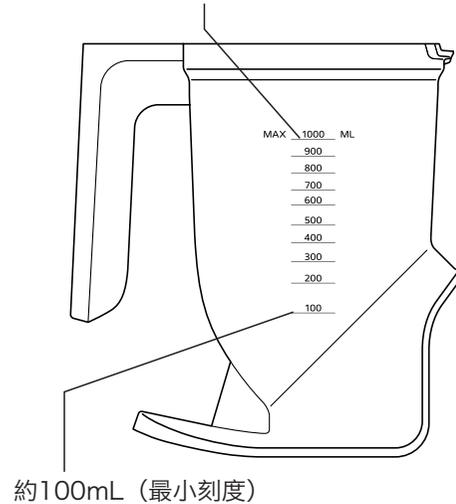
PULSE (瞬轉)
製作好的果汁發生分離等而需要攪拌時使用。



左右的面上有不同單位的刻度標記。
*放入食材並在最大刻度 (MAX) 以下使用。

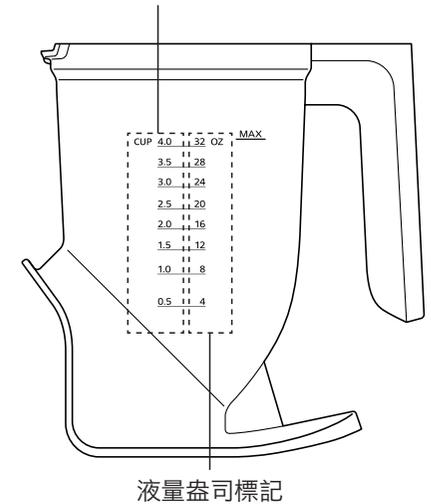
<ML標記>

約1000mL (最大刻度)



<調理杯/液量盎司標記>

調理杯標記



如何調整旋轉速度

◇可以分10段調節旋轉速度。請根據食譜或個人喜好調整加水量。

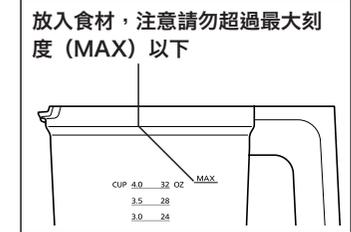
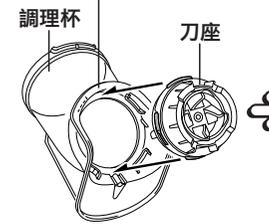
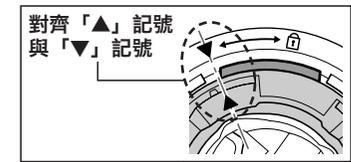
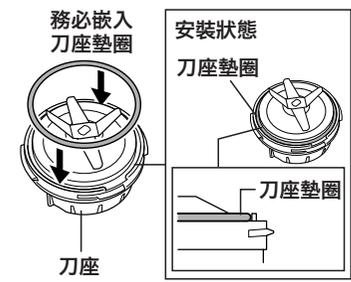
食材口感：粗粒

速度 1		義式新鮮番茄醬 →P.57
2		西班牙番茄冷湯 →P.57
3		香蕉巧克力夏威夷豆奶義式冰淇淋 →P.56
4		草莓杏仁奶豆腐 →P.56
5		香蕉牛奶 →P.55
6		芒果鳳梨汁 →P.55
7		蛋白草莓果昔 →P.56
8		蛋白質PLUS雞肉沙拉墨西哥捲 →P.57
9		冰鎮瑪格麗特酒 →P.55
10		玉米濃湯 →P.57

滑順

PULSE (瞬轉)
葡萄柚雪酪 →P.56

使用方法



1 將刀座墊圈嵌入刀座內。

注意
務必確實將刀座墊圈嵌入刀座內使用，否則可能導致料理漏出。

2 將刀座安裝至調理杯上。

(1) 安裝時確保刀座的「▲」記號對準調理杯的「▼」記號的位置。
(2) 順時針轉動刀座，直至刀座的「▲」記號對準調理杯的「Ⓜ」記號的位置。



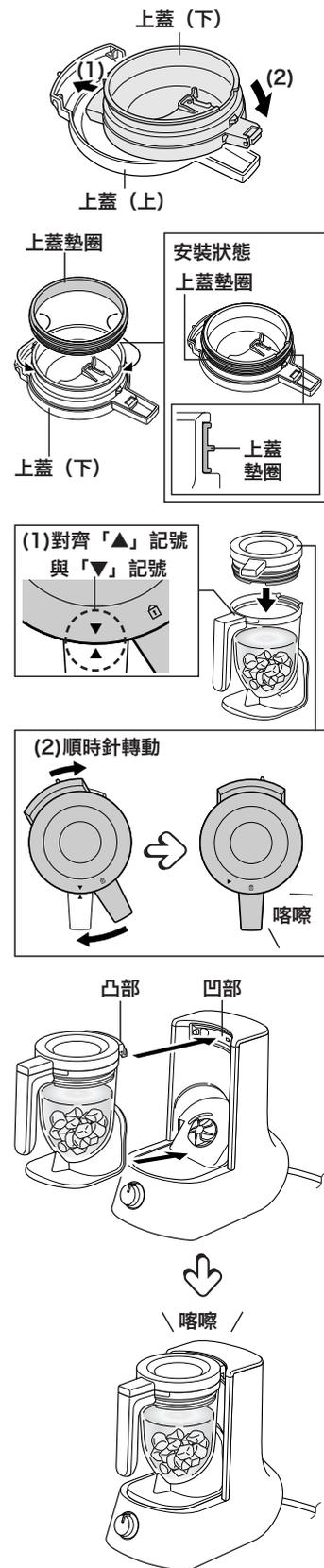
3 將事前處理好的食材放入調理杯中。

《食材的事先處理》
◇ 去除食材的皮、芯、核、殼等。
(草莓、奇異果等的種子，以及本使用說明書和虎牌官方網站中記載的食譜除外)
◇ 橘子、檸檬、柚子等柑橘類去皮，只留下果肉。(如果放入柑橘類的皮，可能導致調理杯發白變色)
◇ 蔬菜類請仔細清洗，切成可以放入調理杯中的大小。
◇ 溫熱的食材請先冷卻再放入。

注意
• 刀片非常鋒利，請勿直接用手觸摸。
• 請勿僅加冰塊使用。
• 如果放入冰塊，請放入3cm見方以下的冰塊。如果體積過大，可能導致故障。
• 放入食材時請勿超過最大刻度 (MAX)。可能會溢出或導致故障。
• 有些種類的食材即使只超過最小刻度，可能也會出現無法攪拌的情況。無法攪拌時，請增加液體 (水、牛奶等)。
• 如牛筋、牛腱或其他帶筋的食材，即使經加熱處理過，也請勿以本機器進行調理。以避免卡住刀頭，影響後續使用性能。

《禁用食材》
• 請勿加入以下食材進行調理。可能導致故障或破損。
• 生鮮肉類 · 生鮮魚類
• 帶筋的肉類食材 (如牛筋牛腱等)
• 黏性強的食材 (山藥等)
• 水分少的食材 (煮過的馬鈴薯等)
• 乾燥的食材 (鯉魚乾、乾燥大豆等)
• 柑橘類的皮 (橘子、檸檬、柚子等的皮)

使用方法



4 將上蓋（下）與上蓋（上）嵌合。

5 在上蓋（下）上安裝上蓋墊圈。

注意

- 務必確實將上蓋墊圈嵌入上蓋（下）中再使用，否則可能導致料理溢出。

6 將上蓋套件安裝至調理杯上。

◇ 確認上蓋墊圈已正確安裝。→P.59
 (1) 安裝時確保上蓋套件的「▼」記號對準調理杯的「▲」記號如左圖(1)。
 (2) 順時針轉動上蓋套件，直至上蓋套件的「🔒」記號如左圖(2)對準。

注意

- 上蓋套件未確實閉合時，安全開關不會開啟，不能操作。

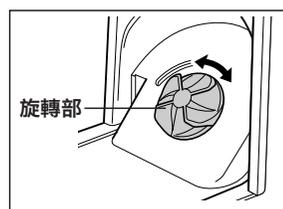
7 將旋鈕對準「0」，將調理杯套件安裝於本體上。

◇ 安裝時，將上蓋套件的凸部對準本體的凹部，如左圖所示。

注意

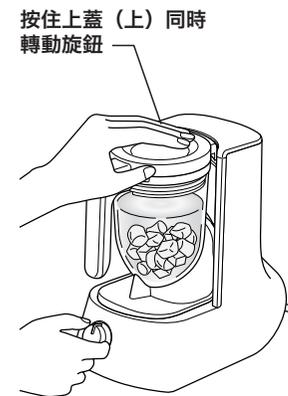
- 確認已確實安裝。

《因搖晃而不易安裝時》
 ◇ 略微轉動本體的旋轉部之後再次安裝。



8 將電源線插頭插入插座。

◇ 調理杯套件安裝正確，並且旋鈕對準「0」時，發出「嗶」的聲音，可以使用。
 ◇ 旋鈕對準「0」以外的位置時，發出「嗶嗶嗶」的聲音，無法使用。
 →P.61



9 按住上蓋（上），同時轉動旋鈕進行攪拌。

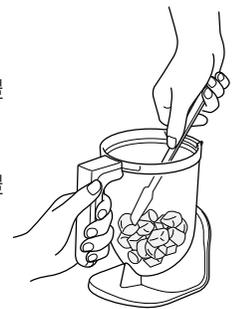
◇ 可以連續使用的時間合計為3分鐘以內。循環使用時，請間隔1分鐘以上再使用。
 ◇ 攪拌時間標準→P.55~57
 ◇ 有未切碎的食材時，切割食材重新放入。
 ◇ 堅硬的食材或冰塊等卡住刀片，旋轉停止時，請先將食材取出，最後再放入堅硬食材或冰塊。

《中途增減食材時》

◇ 將旋鈕對準「0」，待旋轉完全停止後再進行。

《刀片空轉時》

(1) 將旋鈕對準「0」，待旋轉完全停止後，從本體上取下調理杯套件。
 (2) 取下上蓋套件，用湯匙或杓子等攪動食材。
 (3) 安裝上蓋套件，再次將調理杯套件安裝於本體上，重新開始操作。



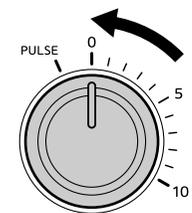
注意

- 請務必安裝上蓋套件，一邊按住上蓋（上）一邊使用。否則可能導致食材或冰塊等飛出。
- 出現發出異響、大幅振動、旋轉幾近停止、不旋轉等情況時，請將旋鈕對準「0」，待旋轉完全停止後取下調理杯套件，減少食材。



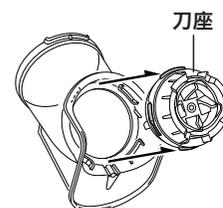
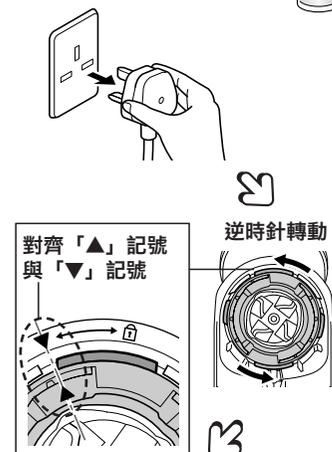
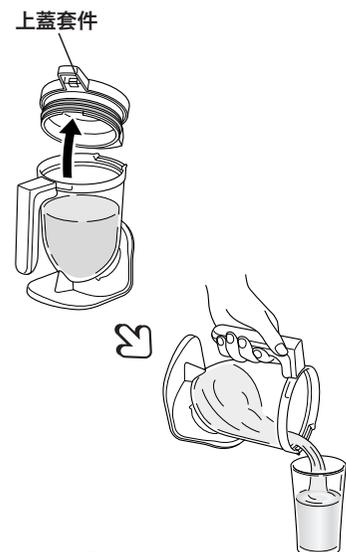
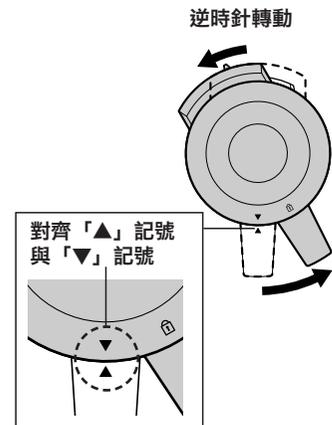
【連續運行】
 可以分10段調節旋轉速度。
 →P.50

【PULSE（瞬轉）】
 僅在旋鈕對準「PULSE（瞬轉）」期間旋轉。
 製作好的果汁發生分離等，而需要再次攪拌時使用。



10 完成後，將旋鈕對準「0」。

使用方法

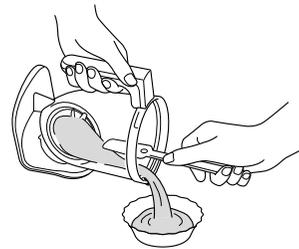


11 待旋轉完全停止後，從本體上取下調理杯套件，逆時針轉動並打開上蓋套件，取出料理。

- ◇逆時針轉動上蓋套件，直至上蓋套件的「▼」記號對準調理杯套件的「▲」記號的位置。
- ◇製作好的飲料和料理，請盡快食用。

《難以取出料理時》

- ◇使用杓子或湯匙等取出。



⚠ 注意

- 經調理完成的飲品或料理，請勿直接以調理杯盛裝於冰箱中。調理過後的飲品或料理若產生變質，將可能造成調理杯損壞。請務必以其他乾淨容器另外盛裝、再放入冰箱中進行冷藏。

12 使用後請拔下電源線插頭，拆下刀座。

- ◇逆時針轉動刀座，直至刀座的「▲」記號對準調理杯的「▼」記號的位置。
- ◇清潔保養方法→P.58~60

調理指南

- 請務必按照記載的分量製作。（如果改變份量，可能出現風味不佳的情況）
- 使用方法請參閱P.51~54。
- 放入食材步驟中的「調理杯」是指已將刀座墊圈和刀座安裝至調理杯上的狀態。
- 速度請根據個人喜好調整。
- 各食譜所記載的份量和熱量僅為參考。
- 如果放入冰塊，請使用3cm見方以下的冰塊。
- 視乎材料的狀態，可能出現碎片或纖維等殘留的情況。請減少用量，或延長攪拌時間。
- 攪拌過程中食材附著在調理杯內時，請停止運行，並使用湯匙或杓子等鏟落附著的食材，然後再次攪拌。
- 食譜中已指定食材的放入順序時，請務必按步驟依次放入。
- 請勿進行可能導致食材（肉類、魚類）的鮮度下降的操作，例如長時間置之不理等。
- 請注意可能會對嬰幼兒或孩童產生影響的食材，如蜂蜜。

- 處理過肉類、魚類之後，請仔細清洗調理杯和刀座，保持清潔。
- 菠菜等葉類蔬菜請先用熱水汆燙後再調理。
- 關於酒精的攝取量，請遵守所在國家的法律法規。

《製作調理指南・虎牌官方網站上記載以外的料理時》

- 如果食材、份量、事先處理不當，可能出現料理溢出、劇烈震動等情況。進行調理時請務必注意觀察情況。

關於其他食譜，請參閱虎牌官方網站

- 新加坡 <https://www.tiger-forest.com/c/Ezce>
- 香港 <https://www.tiger-corporation.hk/recipe?page=2>



果汁食譜

胡蘿蔔蘋果牛奶

- 食材** 胡蘿蔔...1/3根 (約60g)
蘋果...1/3個 (約65g)
牛奶...240mL
蜂蜜...3/4大匙
冰塊...4個 (約60g)
- 65kcal/100mL

製作方法

- (1)將胡蘿蔔去皮。
- (2)將蘋果去皮，並去除種子和芯。
- (3)將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- (4)將旋鈕對準「8」，攪拌約2分。

芒果鳳梨汁

- 食材** 芒果...120g
鳳梨...120g
稀優格...250mL
冰塊...4個 (約60g)
- 67kcal/100mL

製作方法

- (1)將芒果去皮，切成一口大小。
- (2)將鳳梨去皮去芯，切成一口大小。
- (3)將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- (4)將旋鈕對準「5」或「6」，攪拌約1分30秒。

綜合果汁牛奶

- 食材** 香蕉...3/4根 (約75g)
橘子(罐頭)...65g
黃桃(罐頭)...65g
蘋果(小)...1/8個 (約25g)
牛奶...120mL
冰塊...4個 (約60g)
- 57kcal/100mL

製作方法

- (1)將香蕉去皮，對半切開。
- (2)將蘋果去皮，並去除種子和芯。
- (3)將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- (4)將旋鈕對準「10」，攪拌約1分鐘。

香蕉牛奶

- 食材** 香蕉...1根 (約100g)
牛奶...240mL
冰塊...3個 (約45g)
肉桂粉...少許
- 45kcal/100mL

製作方法

- (1)將香蕉去皮，對半切開。
- (2)將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- (3)將旋鈕對準「5」或「6」，攪拌約1分鐘。
- (4)倒入玻璃杯中，並撒上肉桂粉。

冰鎮飲品食譜

綜合莓果&豆乳優格果昔

- 食材** 綜合莓果(冷凍)...100g <裝飾用>
香蕉...1根 (約100g) 綜合莓果...適量
豆乳優格...120g 薄荷...適量
豆乳...120mL
蜂蜜...1大匙
冰塊...4個 (約60g)
- 63kcal/100mL

製作方法

- (1)將香蕉去皮，對半切開。
- (2)將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- (3)將旋鈕對準「10」，攪拌約1分30秒。
- (4)倒入玻璃杯中，並放上裝飾用的莓果和薄荷。

冰鎮瑪格麗特酒

- 食材** 柳丁...1個 (約100g) <裝飾用>
龍舌蘭酒...90mL 萊姆片...適量
君度橙酒...45mL 鹽...適量
萊姆汁...3大匙
蜂蜜...3大匙
冰塊...5個 (約75g)
- 162kcal/100mL

製作方法

- (1)將柳丁去皮去籽、對半切開並冷凍。
- (2)將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- (3)將旋鈕對準「8」或「9」，攪拌約1分鐘。
- (4)在玻璃杯上塗抹酸橙，撒上鹽。
- (5)倒入玻璃杯中，裝飾上萊姆片。

調理指南

果昔食譜

菠菜奇異果蔬果昔

食材	奇異果…1個 (約70g) 嫩葉菠菜…60g 香蕉…1 1/2根 (約150g) 橘子…1 1/2個 (約120g) 水…150mL 冰塊…4個 (約60g)
(3人份)	
70kcal/100mL	

製作方法

- 將奇異果去蒂、去皮，對半切開。
- 嫩葉菠菜調理前請務必充分清洗、切除根部，再以熱水進行汆燙來去除澀味、並對半切開。
- 將香蕉去皮，對半切開。
- 將橘子去皮，對半切開。
- 將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「10」，攪拌約1分鐘。

酪梨蔬果昔

食材	酪梨…75g 嫩葉菠菜…60g 蘋果…1/4個 (約50g) 香蕉…1根 (約100g) 杏仁奶…250mL
(3人份)	
52kcal/100mL	

蜂蜜…2大匙 冰塊…7個 (約105g)

製作方法

- 將酪梨去皮，並去除果核。
- 嫩葉菠菜調理前請務必充分清洗、切除根部，再以熱水進行汆燙來去除澀味、並對半切開。
- 將蘋果去皮，並去除種子和芯。
- 將香蕉去皮，對半切開。
- 將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「10」，攪拌約1分20秒。

羽衣甘藍果昔

食材	羽衣甘藍…60g 鳳梨 (冷凍)…100g 桃子 (冷凍)…100g 杏仁奶…250mL
(3人份)	
33kcal/100mL	

薄荷葉…約1g 生薑末…1小匙

製作方法

- 清洗羽衣甘藍並汆燙。
- 將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「10」，攪拌約1分20秒。

小提示 羽衣甘藍的莖較粗或是葉子較大時，請先撕成2~3等分再放入調理杯中。

製作方法

- 將草莓去蒂、香蕉去皮。
- 將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「7」或「8」，攪拌約1分鐘。

蛋白草莓果昔

食材	草莓…100g 香蕉…1/2根 (約50g) 牛奶…180mL 蛋白粉…50g
(3人份)	
51kcal/100mL	

冰塊…4個 (約60g)

甜點食譜

起司蛋糕

食材	7inch (18cm) 圓形1個用量
297kcal/1/8個量	
<基底>	
餅乾…90g 奶油 (不額外加入鹽)…45g	

<麵團>	
奶油起司…200g 低筋麵粉…23g 雞蛋 (M)…2個 鮮奶油 (動物性)…150mL 砂糖…75g 檸檬汁…4g	

製作方法

- 將粉碎的餅乾和融化的奶油放入碗中充分攪拌。
- 將(1)鋪在模具底部，放入冰箱中冷卻。
- 將奶油起司回溫至常溫。
- 將烤箱預熱至160度。
- 將<麵團>的食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「10」，攪拌約1分鐘。
- 將(6)倒入(2)的模具中，使用160度的烤箱烘烤約50分鐘。
- 烤完後從烤箱中取出，保持在模具中的狀態散去餘熱，放入冰箱中冷卻2小時以上。

香蕉巧克力夏威夷豆奶義式冰淇淋

食材	(3人份)
143kcal/100g	
夏威夷豆奶…150mL 夏威夷果 (烘烤)…20g 香蕉…2根 (約200g)	

砂糖…30g 巧克力片…20g <裝飾用> 薄荷…適量

草莓杏仁奶豆腐

食材	(8個用量)
65kcal/1個量	
杏仁奶…360mL 草莓…200g 細砂糖…4大匙 明膠粉…16g 水 (用於明膠粉製備)…100mL 糖漿…適量	

<裝飾用> 草莓…140g 薄荷…適量

製作方法

- 將香蕉去皮，對半切開。
- 將食材放入調理杯中、並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「3」或「4」，攪拌約1分鐘。
- 倒入金屬調理盤中、並置於冰箱中冷藏4~5小時。
- 待凝固後倒入容器中，再以薄荷葉裝飾。

製作方法

- 將草莓去蒂。將140g的裝飾用草莓切成1cm見方的塊狀。
- 明膠粉加上100mL水製備。
- 將杏仁奶240mL和草莓200g放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「4」或「5」，攪拌約30秒。
- 在鍋中放入120mL杏仁奶和細砂糖並開火加熱，變熱後關火，加入(2)和(4)充分攪拌。
- 將(5)均勻倒入容器中，在冰箱中冷藏凝固。
- 凝固後放上裝飾用草莓並裝飾上薄荷，按個人喜好淋上糖漿。

製作方法

- 將葡萄柚去皮，取出果肉。
- 細砂糖加熱水融化，並冷卻。
- 將食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 使用**瞬轉**攪拌約5次。
- 倒入金屬托盤中，在冰箱冷凍室中冷卻約1個小時待其凝固。
- 使用湯匙將(5)充分攪拌。
- 再將(6)冷卻約1個小時待其凝固。
- 待凝固後倒入容器中，再以薄荷葉裝飾。

湯品&其他食譜

玉米濃湯

食材	(3人份)
70kcal/100mL	
玉米 (罐頭)…330g 玉米汁 (罐頭)…165mL 水…150mL 高湯粉(或高湯顆粒)…1小匙 牛奶…120mL 鮮奶油 (動物性)…30mL 鹽…少許 胡椒…少許	

<裝飾用> 麵包丁…適量 香芹…適量

製作方法

- 將玉米、玉米汁、水、高湯粉放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「10」，攪拌約3分鐘。
- 將(2)轉移至鍋中，加入牛奶後開火加熱，使用鹽、胡椒調味。
- 一邊用火加熱一邊攪拌，確保不會燒焦，煮沸後關火，加入鮮奶油攪拌。
- 完成後盛裝至容器中，按放上麵包丁和香芹。

小提示 玉米汁不足165mL時，請增加水的量。

製作方法

- 將番茄去蒂，在蒂的對面側切出十字形切口。
- 用鍋煮沸熱水，將番茄放到長柄勺上，在熱水中浸泡20秒左右，待番茄皮從切口處翻起後取出。浸入冷水中剝皮，橫向對半切開，取出種子。然後再對半切開。
- 將洋蔥去皮。
- 將甜椒橫向對半切開。
- 將小黃瓜的蒂頭切除、用鹽巴進行粗醃後洗去，再對半切開。
- 將蒜頭去皮、去芯。
- 將辣椒醬以外的食材放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「2」或「3」，攪拌約50秒，製成粗粒。
- 按個人喜好加入辣椒醬，盛入容器中，使用檸檬切片和細葉香芹裝飾。

西班牙番茄冷湯

食材	(3人份)
82kcal/100g	
番茄…2個 (約380g) 洋蔥 (小)…1/4個 (約38g) 甜椒 (紅、黃)…各1/4個 (約34g) 小黃瓜…1/2根 (約50g) 蒜頭…1/2片 特級初榨橄欖油…3大匙 檸檬汁…2大匙 鹽…少許 胡椒…少許 辣椒醬 (依個人口味)…適量	

<裝飾用> 檸檬切片…適量 細葉香芹…適量

蛋白質PLUS雞肉沙拉墨西哥捲

食材	(6份)
423kcal/1個量	
<麵團>	
豆乳…300mL 蛋白粉…90g 低筋麵粉…60g 雞蛋 (M)…3個 橄欖油…3大匙 鹽…1小匙 黑胡椒…適量 沙拉油…適量	

<雞肉沙拉> 水煮雞胸肉…150g 水煮蛋 (M)…3個 酪梨…1 1/2個 (約70g) 番茄…1 1/2個 (約100g) 萵苣…適量 芝麻醬…適量
--

南瓜湯

食材	(3人份)
49kcal/100mL	
南瓜…230g 洋蔥…3/8個 (約75g) 奶油…12g 水…600mL 高湯粉(或高湯顆粒)…4小匙 牛奶…150mL 鹽…少許 胡椒…少許	

<裝飾用> 麵包丁…適量

製作方法

- 將南瓜去皮並去除種子和瓜瓤，切成塊。
- 將洋蔥去皮，切成月牙形。
- 在鍋中加入奶油並加熱，翻炒洋蔥直至其變軟。
- 在(3)中加入南瓜並翻炒。
- 南瓜表面變得焦黃之後，加入水、高湯粉，將南瓜燉煮至柔軟後、待餘熱散去。
- 將(5)放入調理杯內，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「5」或「6」，攪拌約50秒。
- 將(7)轉移至鍋中，加入牛奶後開火加熱，使用鹽、胡椒調味。
- 完成後盛裝至容器中，按放上麵包丁。

製作方法

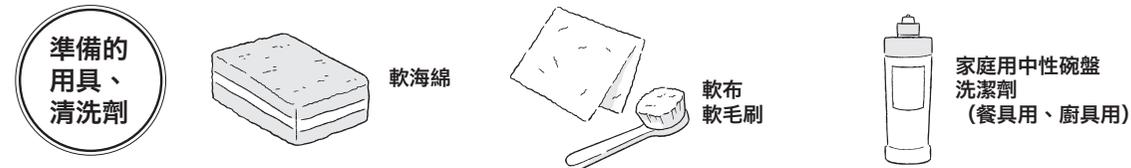
- 將番茄去蒂，在蒂的對面側切出十字形切口。
- 用鍋煮沸熱水，將番茄放到長柄勺上，在熱水中浸泡20秒左右，待番茄皮從切口處翻起後取出。浸入冷水中剝皮，橫向對半切開，取出種子。然後再對半切開。
- 將番茄放入調理杯內，再撕碎羅勒葉放入，加入特級初榨橄欖油、檸檬汁、鹽、黑胡椒，並確實安裝上蓋套件。
- 將旋鈕對準「1」或「2」，攪拌約50秒，呈現粗粒狀。

義式新鮮番茄醬

食材	(3人份)
77kcal/100g	
番茄 (全熟)…3個 (約570g) 羅勒葉…5~6枚 特級初榨橄欖油…3大匙 檸檬汁…2小匙 鹽…1小匙 黑胡椒…少許	

清潔保養方法

- ◇請務必拔下電源線插頭後再進行清潔保養。
- ◇使用後，為了保持本機乾淨，請務必在當天進行清潔保養。並且，請定期進行清潔保養。

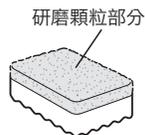


不可使用的工具



- 尼龍刷、金屬刷、三聚氰胺海綿等
- 海綿的研磨顆粒部分

請勿使用海綿的研磨顆粒部分清洗。可能導致樹脂表面磨損、老化和變色。



- 非中性清洗劑
- 稀釋劑類、去污粉、漂白劑
- 化學抹布
- 熱水
- 洗烘碗機、烘碗機 (調理杯、上蓋組除外)

每次使用後需要清洗的零部件

可能出現調理杯、上蓋組、上蓋墊圈、刀座墊圈上附著胡蘿蔔、野菜類的色素而變色，即使清洗也難以去除的情況，但該現象不影響使用時的品質。如果您在意該現象，請洽詢虎牌銷售商購買。

以下零部件可以使用洗烘碗機和烘碗機等。



1. 用海綿或刷子等沾取稀釋後的清潔劑，仔細沖洗乾淨。

*刀片以外的零部件使用海綿等柔軟的物品進行清洗，注意零部件的尖角等處。

*刀片使用刷子清洗。

2. 用乾布將水分擦乾，並充分乾燥。



△注意

- 請注意切勿用手直接觸摸刀片。
- 不可浸泡清洗。
- 清洗後，請立即拭去水分。請勿在髒污狀態下放任不管，否則將可能導致生鏽。
- 請勿在清潔時使用超過40°C的熱水，除非是可用於洗烘碗機和烘碗機的零部件。

使用洗烘碗機、烘碗機等進行清洗時請留意 (僅調理杯、上蓋組可機洗，可參見P.58)

請仔細閱讀您使用的洗烘碗機、烘碗機等的使用說明書之後再使用。

△注意

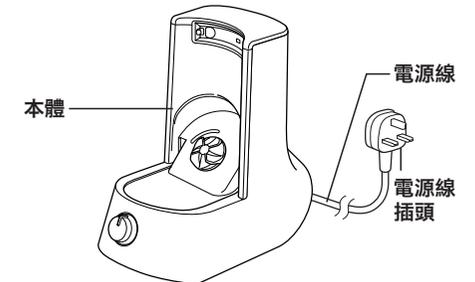
- 請務必使用洗烘碗機專用的清洗劑。
- 請勿使用含有柑橘類成分的清洗劑。可能導致發白變色。(僅調理杯)
- 放置時請避開加熱器和高溫部附近，可以設定溫度的機型請設定為低溫。如果接觸到高溫部，可能導致發白變色。

每次使用後需要清潔保養和部位

本體請用冷水或溫水將布弄濕並完全擰乾後擦拭。
電源線、電源線插頭請用乾布擦拭。

△注意

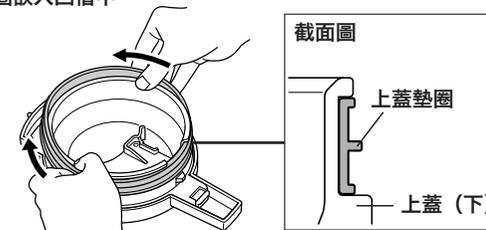
- 請勿將本體浸泡在水中或將水噴在本體上。



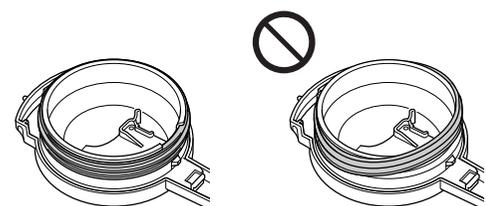
上蓋墊圈的安裝方法

如何取下上蓋墊圈。

請用手指沿著邊緣滑動，將上蓋墊圈嵌入凹槽中。



請仔細確認上蓋墊圈已緊固嵌入至凹槽中



如何去除異味

有異味殘留時，請去除調理杯套件的異味。

1. 清洗調理杯套件。→P.58
2. 將刀座安裝至調理杯上，向調理杯中注入冷水或溫水直至1000ML刻度線，加入約10g檸檬酸浸泡一段時間。
3. 再次按照P.58的步驟進行清潔保養。

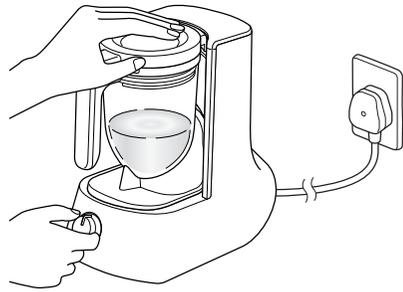
長時間不用時

1. 按照P.58以及上述的要領對各部分進行清潔保養。
2. 在陰涼處讓其充分自然乾燥。
3. 使用塑膠袋等進行密封，保存於濕度低的場所。

清洗方法

◇調理過容易產生殘渣污漬附著的食材之後，請進行清洗。

- 1 將刀座安裝至調理杯上，向調理杯中注入冷水或溫水。
*務必同時安裝刀座墊圈。
【冷水或溫水的加水量標準】
加水至400ML刻度。→P.49
- 2 加入少量（數滴）家庭用中性碗盤洗潔劑，確實安裝好上蓋套件。
- 3 將調理杯套件安裝至本體上，將旋鈕對準「10」，攪拌約30秒。→P.51~53



- 4 髒污尚未去除時，請將步驟③重複1~2次。
- 5 將旋鈕對準「0」，將水（溫水）倒掉。
- 6 將電源線插頭從插座上拔下，對各部分進行清潔保養。→P.58、59

使用中運行停止時

◇食材過多，對馬達造成負擔時，將啟動保護裝置並停止轉動，這並非故障。請按照以下步驟重新啟動。

- 1 將旋鈕歸「0」，拔下電源線插頭。
- 2 減少食材。→P.51~54
*去除無法調理的食物。
*冰塊卡住刀片時，用水沖洗去除冰塊。
*刀片周圍有食物附著時，用杓子或湯匙等去除。



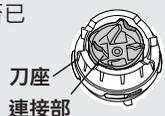
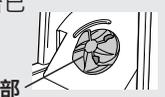
- 3 開始操作。
*操作再次馬上停止時，請間隔30分鐘以上後再使用。
*進行上述處理後，仍經常發生運行停止時，請洽詢原購買處送修。

懷疑是故障時

◇在委託維修前請確認。

這樣的情況下	請確認這裡	請這樣處理	參照頁碼
• 電源未接通。	→ 電源線插頭是否脫落？	→ 將電源線插頭確實插入插座。	→ 53
	→ 上蓋套件是否從調理杯上翹起？	→ 確實安裝上蓋套件。	→ 48 52
	→ 是否已確實地將調理杯套件安裝至本體？	→ 正確、確實安裝。	→ 52
	→ 食材是否卡住？	→ 取出所有食材並重新放入。	→ 53
• 發出「嗶嗶」的聲音。	→ 是否在旋鈕處於「0」以外的位置的狀態下使用？	→ 將調理杯套件安裝於本體上，將旋鈕對準「0」，然後插入電源線插頭。	→ 48 52 53
	→ 是否在攪拌開始時或攪拌過程中將調理杯套件取下？	→ 正確、確實安裝調理杯套件。	→ 52
	→ 是否長時間使用？	→ 請將插頭自插座上拔除，並等候約1小時以後再進行使用。	→ -
	→ 食材是否卡住刀片？	→ 從調理杯套件中取出所有食材並重新放入。	→ 53 60
• 使用中運行停止。 (幾秒後發出「嗶嗶」的聲音)	→ 是否放入了無法調理的食物？	→ 去除無法調理的食物，重新開始操作。	→ 51 60
	→ 是否放入了過多的食物？	→ 減少食物，重新開始操作。	→ 51 60
	→ 料理的水分是否過少？	→ 減少食物，增加水分，重新開始操作。	→ 51 60
	→ 上蓋套件是否從調理杯上翹起？	→ 確實安裝上蓋套件。	→ 48 52

懷疑是故障時

這樣的情況下	請確認這裡	請這樣處理	參照頁碼
●料理漏出。	調理杯套件是否正確、確實安裝？	確實安裝。	51 52
	是否已安裝刀座墊圈、上蓋墊圈、刀座？	確實安裝刀座墊圈、上蓋墊圈、刀座。	51 52 59
	刀座墊圈、上蓋墊圈是否破損？	請洽詢原購買處購買刀座墊圈和上蓋墊圈。	63
	是否放入了過多的食材？	減少食材。	51~ 54
●空轉。	液體（水、牛奶等）是否過少？	增加液體（水、牛奶等）。	51~ 54
	食材是否卡住？	用杓子或湯匙等去除卡住的食材。	53
	有馬達聲，但不旋轉。	刀座的連接部是否已磨損？ 	請洽詢原購買處購買刀座。
	本體的旋轉部是否已磨損？ 	請至原購買處送修。	-
●本體的旋轉部周邊、刀座內側的連接部周邊出現黑色液體。	本體的旋轉部周邊、刀座內側的連接部周邊可能會出現黑色液體（潤滑油），但這種現象不會對使用方面的品質造成影響。請用乾布或軟布擦拭。		-
●調理杯、上蓋組發白變色。	是否放入了柑橘類的皮？（僅調理杯）	請洽詢原購買處購買調理杯、上蓋組。	46 58 59 63
	是否使用了含有柑橘類成分的清洗劑？（僅調理杯）		
	是否在洗烘碗機、烘碗機的加熱器或高溫部附近使用，或是設定為高溫？		
	是否使用了海綿的研磨顆粒部分進行清洗？		
●散發出樹脂或金屬摩擦後的氣味。	頭幾次使用時，樹脂和其他食材可能也會散發出味道，但這會隨著使用增多而逐漸變淡。		-
●塑膠部位存在線狀或波紋狀痕跡。	這是製模過程中產生的痕跡，不會影響產品的正常功能。		-

規格

額定電壓及額定頻率	220-230V~/50-60Hz	
額定消耗電功率 (W)	500	
額定時間	連續運行（運行3分鐘、停止1分鐘的循環運行）	
旋轉數* （旋鈕「10」運行時）	約10000轉/分鐘 （水量：1000mL運轉時）	
額定容量 (mL)	1000	
外形尺寸* (cm)	寬度	17.1
	深度	35.2
	高度	33.2
重量* (kg)	4.4	
電源線長度* (m)	1.2	

*：此為估算數值。

購買消耗品與另售品

◇請洽詢虎牌直營店/銷售商購買。

消耗品 ◆刀座墊圈 ◆上蓋墊圈 ◆調理杯

當髒汙、異味嚴重或破損時，或是裝脫困難時，請購買新品。

另售品 ◆刀座 ◆上蓋組

可能在使用過程中逐漸受損。請購買新品。