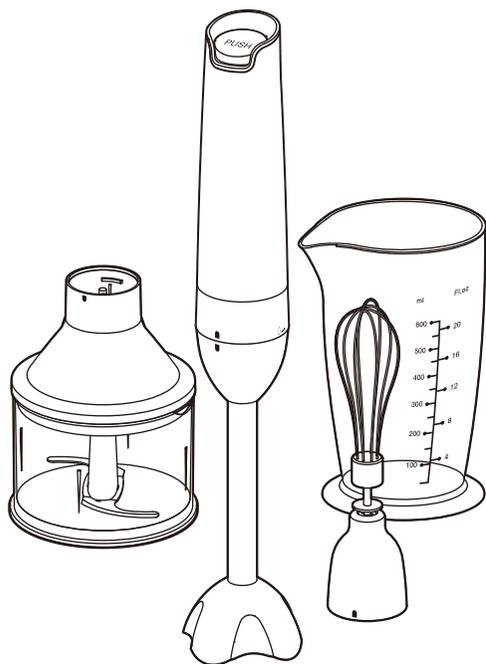


Votre

# マルチハンドブレンダー YHBA-T120



## 取扱説明書・保証書

家庭用

- 業務用として使用しないでください。
- 他の用途で使用しないでください。  
思わぬ事故の原因になります。

## もくじ

■安全上の注意	1~4
■各部の名称	5
■知っておいていただきたいこと	6~8
■使いかた	
●ブレンダーアタッチメントで調理する	9~11
●チョッパーアタッチメントで調理する	12~15
●泡立て器アタッチメントで調理する	16~18
■調理例と運転時間の目安	19~20
■調理アドバイス	20
■お手入れと保管	21~24
■仕様	24
■故障かな?と思ったら	25
■点検のお願い	26
■アフターサービスについて	26
■保証書	裏表紙

この製品は、海外では使用できません。  
FOR USE IN JAPAN ONLY

- このたびは、弊社マルチハンドブレンダーをお買い上げいただき、誠にありがとうございました。
- 使用する前に、この取扱説明書を必ずよく読み正しく安全に使用してください。
- 読んだあとは、大切に保管してください。

最新情報はオリジナルブランドページ

**YAMAZEN BOOK** を  
チェック!



随時情報を更新中!

# 安全上の注意

使用する前に「安全上の注意」をよく読み、必ず守ってください。

※ここに示した項目は、製品を安全に正しく使用するためや、使用する人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。また危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を「警告」「注意」の2つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。



## 警告

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、死亡または重傷を負うことが想定される内容を示しています。



## 注意

この表示を無視して誤った取り扱いをすると、傷害を負ったり物的損害の発生が想定される内容を示しています。

絵表示の例



○記号は、禁止「してはいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な禁止内容（左図の場合は、分解禁止）が描かれています。



●記号は、強制「しなければいけないこと」を表示しています。図の中に具体的な指示内容（左図の場合は、電源プラグをコンセントから抜く）が描かれています。

※読んだあとは、使用する人がいつでも手に取れる場所に、必ず保管してください。



## 警告

### ■ 電源コード・電源プラグについて



電源プラグは、根元まで確実に差し込む

指示に従う

●発熱・感電・火災の原因になります。



定期的に電源プラグのホコリをふき取る

指示に従う

●電源プラグにホコリがたまると、湿気などで絶縁不良となり、ショート・感電・火災の原因になります。

◎電源プラグのホコリは、乾いたふきんでふき取る。



破損、故障、異常があったり、電源コードや電源プラグが異常に熱くなるときは、直ちに使用を中止する

指示に従う

●けが・感電・火災の原因になります。  
※故障・異常例

26ページの「点検のお願い こんな症状はありませんか?」を参照して異常があるときは、直ちに使用を中止する。必ず電源プラグをコンセントから抜き、お買い上げの販売店に点検や修理を依頼してください。



電源コードの上に、重いものや本体をのせたり、挟み込まない

禁止

●ショート・感電・火災の原因になります。



家庭用コンセント (AC 100V) 以外での使用、コンセントや配線器具の定格を超える使いかたはしない

禁止

●家庭用コンセント (AC100V) 以外で使用すると故障したり、延長コードやタコ足配線で定格を超えると、コンセントや配線器具が異常発熱して、火災の原因になります。



電源コードや電源プラグが傷んだり、差し込みがゆるいときは、使用しない

禁止

●ショート・感電・火災の原因になります。



電源コードや電源プラグを傷つけたり、破損させたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、たばねて使用しない

禁止

●ショート・感電・火災の原因になります。

◎使用するときは、必ず結束バンドを外して、電源コードをのぼす。



使用しないときは、電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

●けが・感電・漏電火災の原因になります。

# 警告

## ■ 使用場所について



水ぬれ禁止

水や蒸気が本体にかかる場所、水にぬれた場所、湿気の多い場所で使用しない

●ショート・感電・火災の原因になります。



禁止

可燃性ガスや引火性のもの（ガソリンやシンナーなど）がある場所で使用しない

●爆発・火災の原因になります。

## ■ 使用について



分解禁止

分解、修理、改造をしない

●けが・感電・火災の原因になります。  
※修理は、お買い上げの販売店に依頼してください。



禁止

すき間や開口部に、金属物や異物を入れない

●けが・ショート・感電の原因になります。



禁止

食材を調理する以外の目的で使用しない

●破損・故障・けがの原因になります。  
◎食材以外のもの（スプーンや箸など）を入れて運転しない。



禁止

運転中のブレンダーカッター、チョッパーカッター、泡立て器は、危険なので絶対に触れない

●けがの原因になります。



禁止

運転中にカップふたを開けない

●故障・けがの原因になります。



禁止

子供や取り扱いに不慣れな方だけで使用しない  
乳幼児の手の届く場所で使用したり、保管しない

●けが・感電の原因になります。



プラグを抜く

アタッチメント(部品)を取り付けたり、取り外したり、製品を持ち運ぶときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

●けが・ショート・感電の原因になります。  
◎運転中に取り外したり、持ち運ばない。



禁止

ブレンダーや泡立て器は、やわらかく容易に変形する袋やシリコン製のボウルや容器などで使用しない

●変形・破損・けがの原因になります。



指示に従う

カップから調理物を取り出すときは、チョッパーカッターを取り外してから、調理物を取り出す

●けがの原因になります。  
◎チョッパーカッターを取り付けたまま、調理物を取り出さない。

## ■ お手入れ・保管について



プラグを抜く

お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

●けが・ショート・感電の原因になります。



ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない

●ショート・感電の原因になります。



水ぬれ禁止

本体や接続部を水に入れたり、水をかけたり、丸洗いをしない

●ショート・感電・火災の原因になります。



接触禁止

ブレンダーカッターやチョッパーカッターは、鋭利なので直接手で触れない

●けがの原因になります。  
◎アタッチメント(部品)を取り付けたり、取り外したり、お手入れをするときは、カッターに注意する。



指示に従う

お手入れのときは、必ずゴム手袋を着用する

●けがの原因になります。

# 警告

## ■ お手入れ・保管について つづき



指示に従う

**包装用ポリ袋は、子供の手の届かない場所に保管する**

- 誤って顔にかぶったり、巻きついたりして、窒息する原因になります。



禁止

**各種スプレー（掃除用、整髪用、殺虫剤など）を吹きつけない**

- 本体内部にガスが滞留するなどして、爆発・火災の原因になります。
- 変色・変質・破損の原因になります。

# 注意

## ■ 電源コード・電源プラグについて



禁止

**電源コードを引っ張って電源プラグを抜かない**

- ショート・感電・火災の原因になります。
- ◎ 電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持つ。



禁止

**電源コードを持って本体を引っ張らない**

- 設置場所が傷ついたり、ショート・感電・火災の原因になります。



指示に従う

**電源プラグを抜き差しするときは、必ず運転が停止してからおこなう**

- 故障・けがの原因になります。

## ■ 使用場所について



禁止

**油、油煙、金属粉が発生する場所（厨房や工場）やホコリの多い場所で使用しない**

- 変質・変形・感電・火災の原因になります。



指示に従う

**安定した水平な場所で使用する**

- 落下や転倒して、破損・故障・けがの原因になります。
- ◎ 不安定な場所で使用しない。



禁止

**火気や熱源（コンロや暖房器具など）の近くで使用しない**

- 変質・変形・火災の原因になります。



禁止

**直射日光が当たる場所に長時間置かない**

- 変色・変形の原因になります。



禁止

**壁や家具の近くで使用しない**

- 食材が飛び散り付着すると、変色の原因になります。

## ■ 使用について



禁止

**業務用には使用しない**

- 無理な負担がかかり、破損・故障・火災の原因になります。



指示に従う

**犬や猫などがいる部屋で使用するときは、十分注意する**

- 本体や電源コードを傷め、故障・感電・火災の原因になります。

# ⚠ 注意

## ■ 使用について つづき

 <p><b>アタッチメント (部品) の取り付けは、確実におこなう</b></p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●アタッチメント (部品) が外れたり、食材が漏れたり、故障・けがの原因になります。</li><li>○アタッチメントを取り付けていない状態で運転しない。</li></ul>	 <p><b>ブレンダーや泡立て器は、加熱調理中の鍋の中で使用したり、熱湯や煮え立った食材に使用しない</b></p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●破損・故障・やけどの原因になります。</li></ul>
 <p><b>ふきこぼれの原因になるので、40℃以上の熱い食材を入れない</b></p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●故障・やけどの原因になります。</li><li>○食材は、常温に冷ましてから入れる。</li></ul>	 <p><b>柑橘類の皮を入れない</b></p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●変色・変質・破損の原因になります。</li></ul>
 <p><b>定格時間を超える運転をしない</b></p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●故障の原因になります。</li></ul> <p>※定格時間</p> <p>ブレンダー/チョッパー使用時：1分 泡立て器使用時：2分</p> <p>連続運転または間欠運転した時間の合計がそれぞれ定格時間になったら、15分以上休止してください。</p>	 <p><b>カラ運転や極端に少ない食材で運転しない</b></p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●上手に調理できなかつたり、故障の原因になります。</li></ul>
 <p><b>アタッチメント (部品) やボトルを電子レンジやオーブンレンジで使用しない</b></p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●変形・破損・やけどの原因になります。</li></ul>	 <p><b>うなるような運転音がしたり、カッターの回転が遅いときは、直ちに運転を中止する</b></p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●故障・けがの原因になります。</li><li>○調理禁止食材を、調理しない。(7～8ページ参照)</li></ul>
 <p><b>持ち運ぶときは、本体、アタッチメント (部品)、ボトルをしっかりとっておこなう</b></p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●破損・故障・けがの原因になります。</li></ul>	 <p><b>運転するときは、ボトルやカップをしっかりとって運転ボタンを押す</b></p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●食材がこぼれたり、破損・けがの原因になります。</li><li>○ブレンダーや泡立て器は、運転したままボトルに入れたり、出さない。</li></ul>  <p><b>落としたり、強い衝撃を与えない</b></p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●破損・故障・けがの原因になります。</li></ul>

## ■ お手入れ・保管について

 <p><b>お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、柑橘系の洗剤、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面を使用しない</b></p> <p>禁止</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●傷・変質・破損の原因になります。</li><li>○お手入れは、21～24ページの「お手入れと保管」を参照する。</li></ul>	 <p><b>使用後は、毎回お手入れをする</b></p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●食材や調理物が残ったままにすると、色素やにおいが取れなくなつたり、変色・破損の原因になります。</li></ul>
 <p><b>お手入れで食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用するときは、使用できる部品と使用できない部品をよく確認する</b></p> <p>指示に従う</p> <ul style="list-style-type: none"><li>●変色・変形・破損の原因になります。</li></ul> <p>※食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用してお手入れ可能な部品などについて詳しくは、23～24ページの「食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用する」を参照してください。</p>	

# 各部の名称

## 本体

### 運転ボタン

(ワンボタン構造)

- ボタンを押すだけの簡単操作で運転できます。押し続けている間だけ運転します。

本体

合わせマーク

接続部

電源コード

電源プラグ

## ボトル

最大目盛り

最小目盛り

## アタッチメント

### ブレンダー

接続部

合わせマーク

合わせマーク

ガード

ガード内側

ブレンダーカッター

### チョッパー

接続部

合わせマーク

合わせマーク

カッター軸

チョッパーカッター

カップ

カップカバー

### 泡立て器

合わせマーク

接続部

泡立て器アダプター

泡立て器

- 本書は、イラストを用いて説明しています。実際の製品とは、多少異なることがあります。

- カップの底面に取り付けることで、カップがすべりにくくなり、カップにかぶせることで、調理物を一時的に保存するときのふたとしても使用できます。

※ 本体を各アタッチメントに取り付けるときや、カップふたをカップに取り付けるときは、本体やカップふたを差し込んで(かぶせて)から回して固定します。本体やカップふたを回すときは、途中で一度軽く止まりますが、回らなくなるまで確実に回して取り付けてください。確実に取り付けしていないと、運転中に各アタッチメントが外れたり、故障の原因になります。

# 知っておいていただきたいこと

## 必ずお守りください(運転時間)

### ■ 定格時間を超える運転をしない

定格時間 ●ブレンダー/チョッパー使用時:1分 ●泡立て器使用時:2分

※連続運転または間欠運転した時間の合計がそれぞれ定格時間になったら、15分以上休止してください。必ず定格時間と休止時間を守って使用してください。故障の原因になります。

## 運転が途中で停止したときは(モーター保護装置について)

※運転が途中で停止したときは、すぐに運転ボタンから手を離して下記の対処をおこなってください。  
運転ボタンを押したままにしたり、何度も押し直したりしないでください。

■ 食材に強く押し当てたり、食材が大きすぎたり、多すぎたり、調理禁止食材(7~8ページ参照)が入っているとモーターに負荷がかかり、モーター保護装置が働いて運転が停止します。

これは、モーターを保護するために一時的に運転を止めているもので、故障ではありません。

※運転が停止したときは、下記①~④の手順で対処して運転を再開してください。

- ① 電源プラグをコンセントから抜きます。
- ② 食材を一度取り出して、運転が停止する原因となった食材(調理禁止食材など)を取り除いたり、大きさや量を調節します。
  - 食材が大きいときは、小さく切り直します。
  - 食材が多いときは、減らします。
  - 調理禁止食材が入っているときは、取り除きます。
- ③ 15分程度休止します。
- ④ 電源プラグをコンセントに差し込み、運転ボタンを押します。

※運転が停止したときは、上記の手順で必ず対処をおこない、15分程度休止をしてください。

対処や休止をしないで使用すると、再度運転が停止したり、故障の原因になります。

### 使用する前に

※はじめて使用するときは、「お手入れと保管」を参照して各アタッチメント(部品)とボトルを水洗いしてください。

### 調理したあとは

※食材によっては、食材の色素やにおいがボトルやカップなどに付着することがあります。  
色素の染みつきやにおい残りを軽減するために、使用後は速やかにお手入れをしてください。

# 知っておいていただきたいこと

## 必ずお守りください(用途 / 調理禁止食材)

※本製品は、アタッチメント(部品)を付けかえることで、用途に合わせて使用できるマルチハンドブレンダーです。

アタッチメント(部品)それぞれで調理禁止食材がありますので、7~8ページをよくご覧になり、禁止食材を調理しないように注意してください。

調理禁止食材を調理すると、故障・破損・けがの原因になります。

### ブレンダー



#### ■ 用途

ブレンダーは、食材を細かくきざんで液体とませたり、つぶす(切りつぶす)ときに使用します。

野菜や果物を液体とまぜて、ジュース、ペースト、離乳食などを調理することができます。

#### ■ 調理禁止食材

冷凍した食材	×	冷凍した野菜や果物 など
かたい食材	×	乾物類、大豆、コーヒー豆、氷 など
肉や魚介類	×	ミンチ、ハンバーグや餃子のタネ、つみれ など
粘りけの強い食材	×	納豆、長いも、じねんじょ、つくねいも、いちょういも、アロエ、お菓子やパンの生地、水あめ など
水分の少ない食材	×	ゆでたじゃがいも など <small>ゆでたじゃがいもだけでは調理できません。 食材に液体を足して調理するペースト やポタージュなどは調理可能です。</small>
繊維質の食材	×	しょうがやウコン など
柑橘類の皮	×	みかんやレモンなどの皮(リモネン成分を含むもの)

# 知っておいていただきたいこと

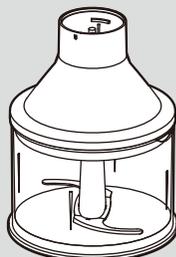
## 必ずお守りください(用途 / 調理禁止食材)

### チョッパー

#### ■ 用途

チョッパーは、食材をきざんだり、まぜたりして下ごしらえをするときに使用します。

野菜をみじん切りにしたり、肉や魚のミンチを調理することができます。



#### ■ 調理禁止食材

かたい食材	×	すじ肉、乾燥したパン、干物、するめ、だし昆布、干しいたけ、乾燥大豆、コーヒー豆、冷凍した食品、氷 など
粘りけの強い食材	×	納豆、長いも、じねんじょ、つくねいも、いちょういも、アロエ、お菓子やパンの生地、水あめ など
柑橘類の皮	×	みかんやレモンなどの皮(リモネン成分を含むもの)

#### 【注意していただきたい食材】

※漬物や果物の缶詰など液体に浸してある食材は、水分を切ってから調理してください。故障の原因になります。

※水分の多いものや液体は、チョッパーで調理しないでください。

### 泡立て器

#### ■ 用途

泡立て器は、食材(液体)をまぜるときに使用します。

生クリームや卵白を泡立てて、ホイップクリームやメレンゲを調理することができます。

(ドレッシングの調理などにも使用できます)



#### ■ 調理禁止食材

かたい食材	×	冷えたクリームチーズ、冷えたバター など	固まったものはできませんが、液状になったものは調理可能です。
粘りけの強い食材	×	納豆、長いも、じねんじょ、つくねいも、いちょういも、アロエ、お菓子やパンの生地、水あめ など	

# 使いかた

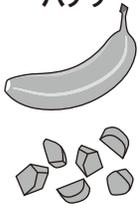
## ブレンダーアタッチメントで調理する

### ■ 食材の準備

やわらかい食材は2cm以下に切り、かたい食材は1cm以下に切るなど下準備をしてからボトルに入れます。

食材をできる限り小さく切ると、上手に調理ができます。

下準備をしないで調理すると、運転が停止する原因になります。

バナナ	葉菜類 (ほうれんそうなど)	果菜類 (トマトなど)	果菜類 (かぼちゃなど)	根菜類 (にんじんなど)
				
皮をむいて 2cm以下に切る。	よく洗って 2cm以下に切る。	へたを取り除き、 2cm以下に切る。	皮をむいて種を取り 除き、2cm以下に 切ってゆでる。	皮をむいて2cm以下 に切ってゆでる。

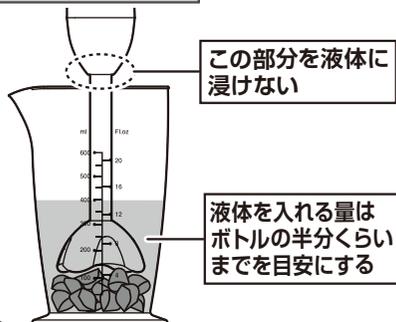
### ■ 食材を入れる

- 準備した食材を、ボトルに入れます。



調理禁止食材を  
調理しない  
(7ページ参照)

#### 液体を入れるときは



この部分を液体に  
浸けない

液体を入れる量は  
ボトルの半分くらい  
までを目安にする

#### 注意

※液体を入れすぎると、運転したときに  
あふれることがあります。

#### ボトル以外でも調理できます

- ボトル以外に、お手持ちのボウルなどを使用しても調理できます。  
※ただし、使用できるものと使用できないものがありますので、下記を参照して注意してください。

使用できるもの 金属製やプラスチック製のもの

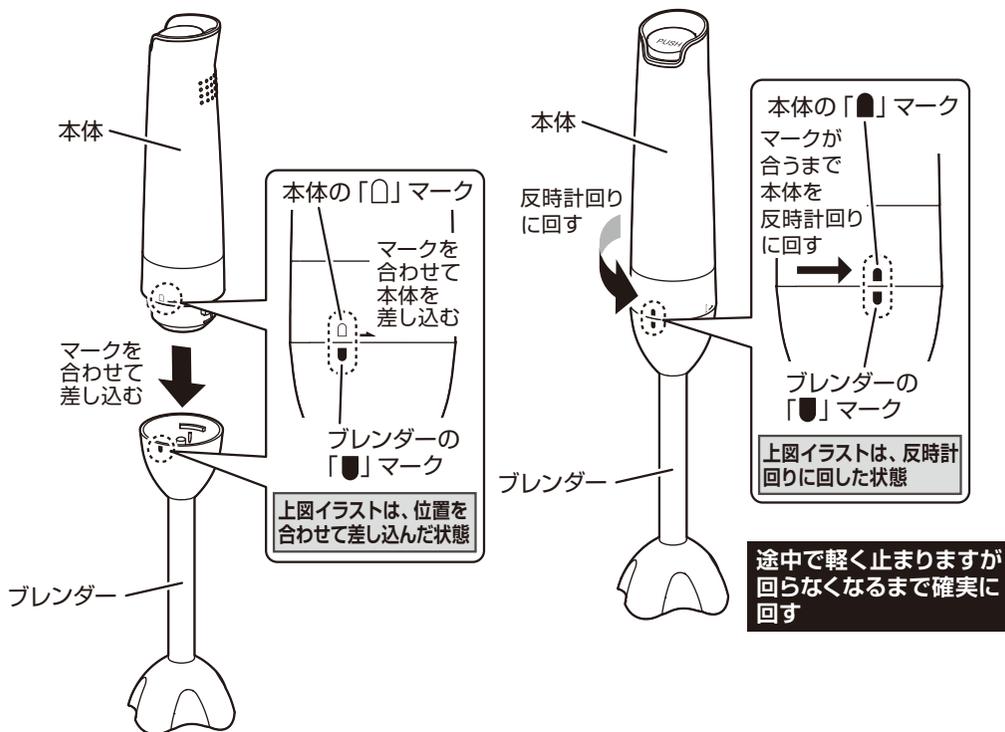
使用できないもの ガラス製(耐熱性、強化性を含む)や陶器などの割れやすいもの  
袋やシリコン製などの破れやすかったり、やわらかく変形するもの

# 使いかた

## ブレンダーアタッチメントで調理する つづき

### ■ 本体をブレンダーに取り付ける

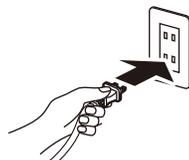
- 本体の「□」マークをブレンダーの「■」マークに合わせて、本体を差し込みます。
- 本体の「■」マークがブレンダーの「■」マークに合うまで、本体を反時計回りに回して取り付けます。



### ■ 電源プラグを家庭用コンセント (AC 100V) に差し込む

- 電源プラグを家庭用コンセントに、根元まで確実に差し込みます。

必ず結束バンドを外して、電源コードをのぼす



# 使いかた

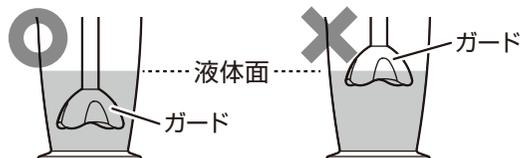
## ブレンダーアタッチメントで調理する つづき

### 調理する

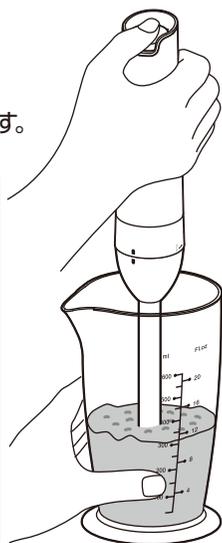
- ボトルをしっかり持って、ブレンダーを食材に軽く押し当ててから運転ボタンを押します。  
※強く押し当てないように注意してください。
- ブレンダーを小刻みに動かしながら運転します。
- 運転ボタンを押している間だけ運転します。  
運転ボタンを押したり、離したりすることで間欠運転ができます。

### 注意

※液体が多いときや運転中は、本体を上下に大きく動かしたり、大きく傾けたり、ガード部を液体面から出さないでください。  
食材が飛び散ったり、あふれる原因になります。



※食材がブレンダーカッターに引っかかって運転が停止したときは、運転を中止してブレンダーをふきんなどの上に置いて、必ず電源プラグをコンセントから抜き、引っかかった食材を取り除いてください。  
無理に運転すると、モーター保護装置が働いて運転が停止したり、故障の原因になります。



運転中は、  
ボトルを  
しっかり  
持つ。

1分以上の連続運転や  
間欠運転をしない

### お知らせ

- 構造上切りつぶせずに食材が残ることがあります。
- ジュースなど液体が多いものを調理すると、ブレンダーがボトルの底面に吸い付くことがあります。  
吸い付いて調理しにくいときは、間欠運転をすると吸い付きにくくなります。

### 調理物を取り出す

- 調理が終わったら、必ず電源プラグをコンセントから抜きます。  
※電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持ってください。
- 調理物をボトルから取り出します。



調理が終わったら、  
必ず電源プラグを  
コンセントから抜く



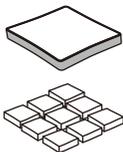
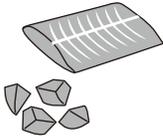
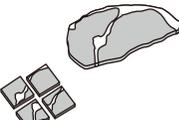
# 使いかた

## チョッパーアタッチメント で調理する

### ■ 食材の準備

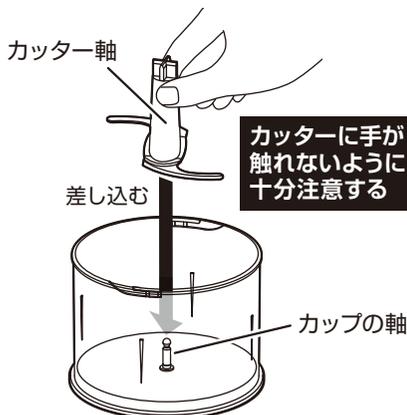
食材をできる限り小さく切るなど下準備をしてからカップに入れると、上手に調理できます。

下準備をしないで調理すると、運転が停止する原因になります。

食パン	葉菜類 (ほうれんそうなど)	根菜類 (にんじんなど)	魚や甲殻類 (魚やえびなど)	肉類 (牛肉、豚肉)
				
みみを取り除き、 2cm以下に切る。	よく洗って 2cm以下に切る。	皮をむいて 2cm以下に切る。	皮、骨、頭、尾を 取り除き、2cm 以下に切る。	骨やすじを取り除き、 2cm以下に切る。

### ■ チョッパーカッターをカップに取り付けて食材を入れる

- カッター軸の上部を持って、カップの軸にチョッパーカッターを差し込みます。
- 準備した食材を、カップに入れます。



調理禁止食材を調理しない  
(8ページ参照)  
1回の最大調理容量を超えない  
ように、十分注意する  
(19ページ参照)

### 注意

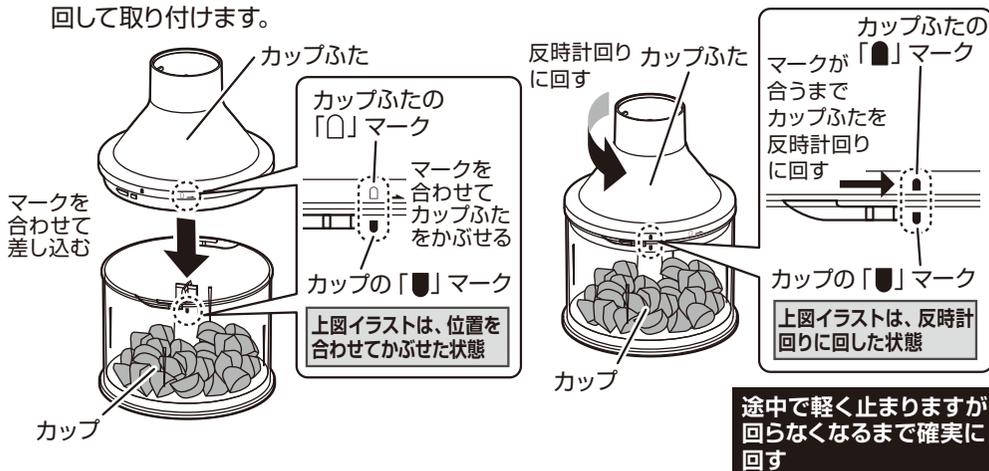
- ※チョッパーカッターを取り付けるときは、カッター軸の上部を持ってください。カッターに手が触れて、けがをしないように十分注意してください。
- ※チョッパーカッターを取り付ける前に、食材をカップに入れしないでください。チョッパーカッターが浮いた状態になり、チョッパーカッターやカップふたが確実に取り付けできません。
- ※食材をカップに入れたあと、できる限り食材を平らにならしてください。

# 使いかた

## チョッパーアタッチメントで調理する つづき

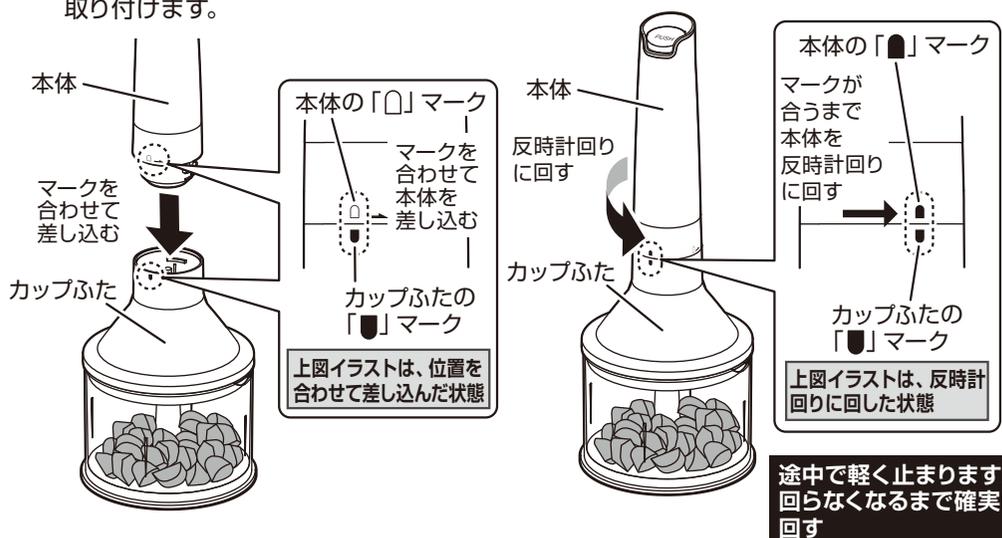
### ■ カップふたをカップに取り付ける

- カップふたの「□」マークをカップの「■」マークに合わせて、カップふたをかぶせます。
- カップふたの「▲」マークがカップの「■」マークに合うまで、カップふたを反時計回りに回して取り付けます。



### ■ 本体をカップふたに取り付ける

- 本体の「□」マークをカップふたの「■」マークに合わせて、本体を差し込みます。
- 本体の「▲」マークがカップふたの「■」マークに合うまで、本体を反時計回りに回して取り付けます。



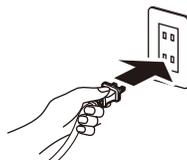
# 使いかた

## チョッパーアタッチメントで調理する つづき

### ■ 電源プラグを家庭用コンセント (AC 100V) に差し込む

- 電源プラグを家庭用コンセントに、根元まで確実に差し込みます。

必ず結束バンドを外して、  
電源コードをのぼす



### ■ 調理する

- カップをしっかり持って、運転ボタンを押します。
- 運転ボタンを押している間だけ運転します。  
運転ボタンを押したり、離したりすることで間欠運転ができます。

#### 注意

- ※食材がチョッパーカッターに引っかかって運転が停止したときは、運転を中止して必ず電源プラグをコンセントから抜き、引っかかった食材を取り除いてください。無理に運転すると、モーター保護装置が働いて運転が停止したり、故障の原因になります。
- ※漬物や果物の缶詰など液体に浸してある食材は、水分を切ってから調理してください。故障の原因になります。



運転中は、  
カップを  
しっかり  
持つ。

#### お知らせ

- 構造上きざみきれない食材が残ることがあります。

1分以上の連続運転や  
間欠運転をしない

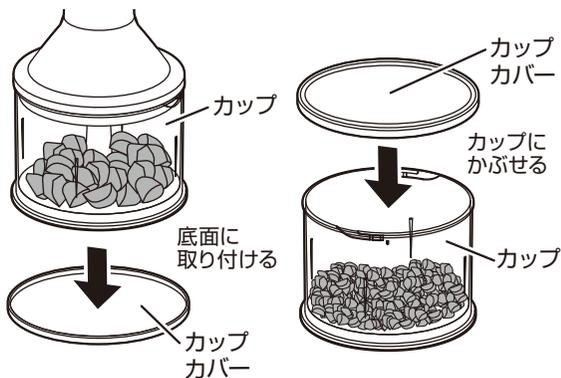
### カップカバーの使用用途

#### カップ底面に取り付ける

- カップカバーをカップの底面に取り付けることで、カップがすべりにくくなります。

#### カップにかぶせる

- カップカバーをカップにかぶせることで、調理物を一時的に保存するときのふたとしても使用できます。  
※野菜や肉などの生鮮食材は、調理後早めにお召し上がりください。

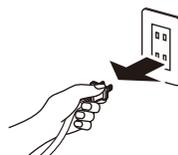


# 使いかた

## チョッパーアタッチメントで調理する つづき

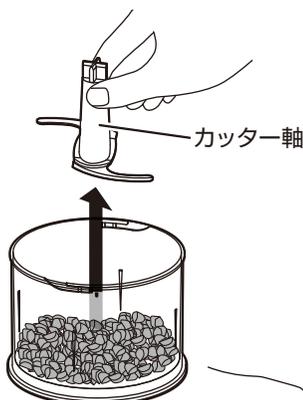
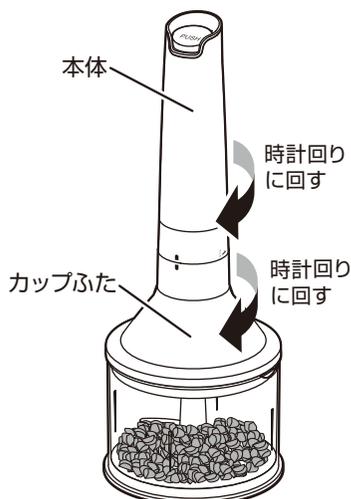
### 調理物を取り出す

- 調理が終わったら、必ず電源プラグをコンセントから抜きます。  
※電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持ってください。
- 本体、カップふたの順にそれぞれ時計回りに回して、取り外します。
- カッター軸の上部を持って、チョッパーカッターを取り外します。
- スプーンやヘラなどを使用して、調理物を取り出します。



調理が終わったら、必ず電源プラグをコンセントから抜く

カッターに手が触れないように十分注意する



### 注意

- ※調理物を取り出すときは、チョッパーカッターを取り外してからおこなってください。調理物でチョッパーカッターが取り外しにくいときは、無理に取り外さないでスプーンなどで調理物をよけてから、取り外してください。けがの原因になります。
- ※チョッパーカッターを取り外すときは、カッター軸の上部を持ってください。カッターに手が触れて、けがをしないように十分注意してください。

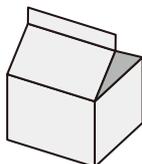
# 使いかた

## 泡立て器アタッチメント で調理する

### ■ 食材の準備

生クリームは、冷蔵庫でよく冷やしたものを調理します。  
冷えていない生クリームは、上手に泡立たないことがあります。

生クリーム 200mL



乳脂肪分30%以上の  
もので調理する。

卵白 4個分

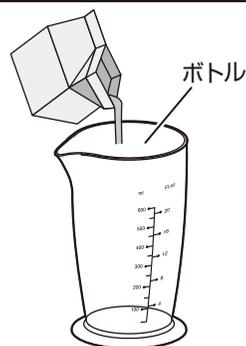


卵黄を取り除いて卵白だけにする。

### ■ 食材を入れる

●準備した食材を、ボトルに入れます。

調理禁止食材を調理しない  
(8ページ参照)  
1回の最大調理容量を超えない  
ように、十分注意する  
(20ページ参照)



### 注意

※生クリームや卵白を泡立てるときは、ボトルや泡立て器に水分が付着していないか確認してください。  
水分が付着していると、上手に泡立たない原因になります。

### ボトル以外でも調理できます

●ボトル以外に、お手持ちの細長い容器などを使用しても調理できます。  
(底が広く浅いボウルなどは、上手く泡立てられないことがあります)  
※ただし、使用できるものと使用できないものがありますので、下記を参照して注意してください。

**使用できるもの** 金属製やプラスチック製のもの

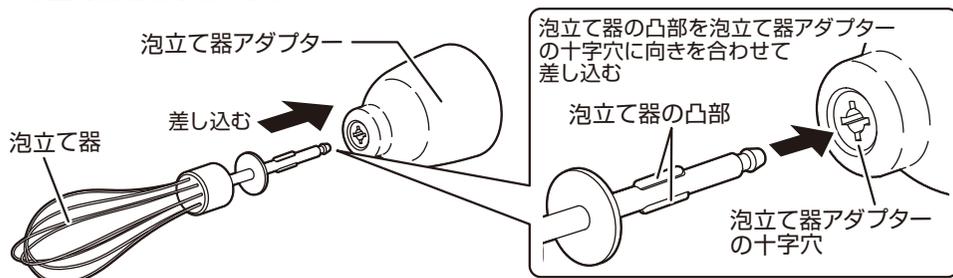
**使用できないもの** 陶器などの欠けやすいもの  
袋やシリコン製などの破れやすかったり、やわらかく変形するもの

# 使いかた

## 泡立て器アタッチメントで調理する つづき

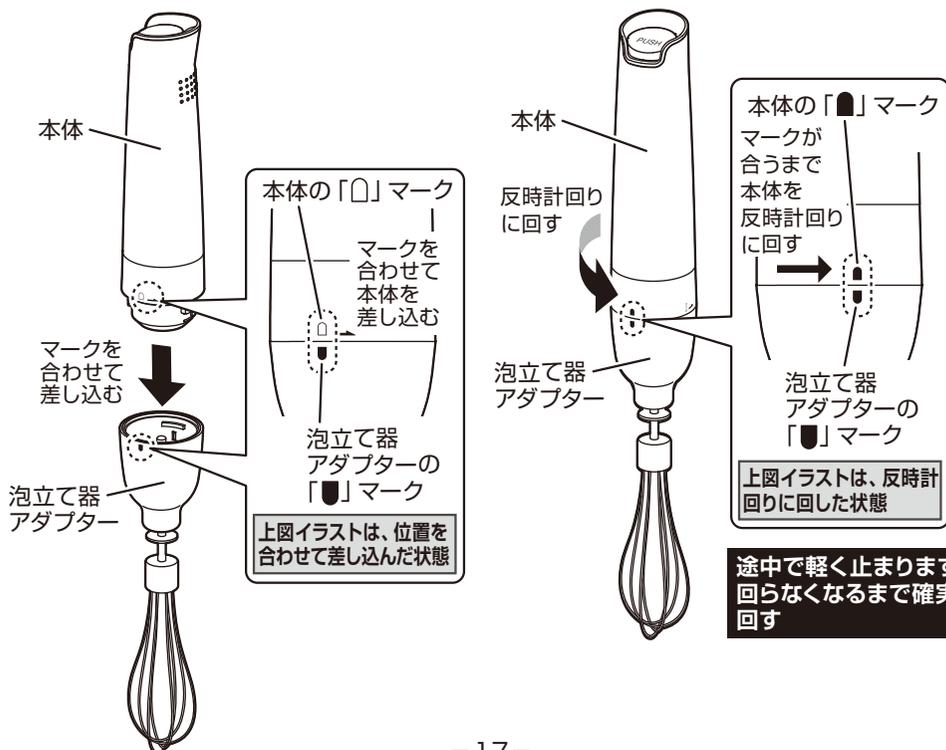
### ■ 泡立て器を泡立て器アダプターに取り付ける

- 泡立て器の凸部を泡立て器アダプターの十字穴に合わせて、「カチッ」と音がするまで泡立て器を差し込みます。



### ■ 本体を泡立て器アダプターに取り付ける

- 本体の「□」マークを泡立て器アダプターの「■」マークに合わせて、本体を差し込みます。
- 本体の「■」マークが泡立て器アダプターの「■」マークに合うまで、本体を反時計回りに回して取り付けます。



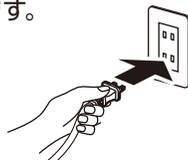
# 使いかた

## 泡立て器アタッチメントで調理する つづき

### ■ 電源プラグを家庭用コンセント (AC 100V) に差し込む

- 電源プラグを家庭用コンセントに、根元まで確実に差し込みます。

必ず結束バンドを外して、  
電源コードをのばす



### ■ 調理する

- ボトルをしっかり持って、泡立て器を食材に入れてから運転ボタンを押します。
- 泡立て器を小刻みに動かし、まんべんなく泡立てながら運転します。  
※泡立て器をボトルに押し当てないでください。
- 運転ボタンを押している間だけ運転します。  
運転ボタンを押したり、離したりすることで間欠運転ができます。

#### 注意

- ※泡立て器を食材に入れてから運転してください。  
運転しながら入れると、食材が飛び散る原因になります。
- ※運転中は、泡立て器を勢いよく動かさないでください。  
食材が飛び散る原因になります。
- ※泡立て器をボトルから取り出すときは、必ず運転を停止してから取り出してください。  
運転しながら取り出すと、食材が飛び散る原因になります。
- ※卵白を泡立てるときは、泡立て器の先端部分だけを卵白に入れた状態で運転を開始して、徐々に泡立て器を深く入れてください。  
最初から泡立て器を深く入れた状態で運転すると、卵白が飛び出ることがあります。

泡立て器を  
食材に入れて  
から運転する



運転中は、  
ボトルを  
しっかり  
持つ。

調理後は運転を停止して  
から泡立て器を取り出す

#### お知らせ

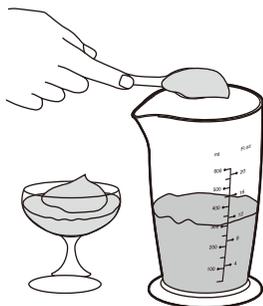
- 泡立ては、運転時間が長い場合運転中に本体があたたくかかりますが、異常ではありません。

2分以上の連続運転や  
間欠運転をしない

### ■ 調理物を取り出す

- 調理が終わったら、必ず電源プラグをコンセントから抜きます。  
※電源プラグを抜くときは、必ずプラグ本体を持ってください。
- スプーンやヘラなどを使用して、調理物を取り出します。

調理が終わったら、  
必ず電源プラグを  
コンセントから抜く



# 調理例と運転時間の目安

※食材の分量や運転時間は、調理する食材の状態やお好みのでき上がり状態によって異なりますので、目安にしてください。

※下記の運転時間どおりに運転しても上手に調理できないときは、様子を見ながらもう一度運転したり、間欠運転をしてください。

**■ ブレンダー（定格時間：1分）** ●でき上がりの量の目安は、2人分です。（マヨネーズと離乳食以外）

調理例	食 材	運転時間(目安)	食材の下準備と作りかた
マヨネーズ	卵……………1個 塩……………小さじ1/2 こしょう……………小さじ1/2 サラダ油……………130mL 酢……………大さじ1	15秒	①卵、塩、こしょう、サラダ油、酢の順にボトルに入れる。 ②ブレンダーのガードをボトルの底まで入れて、約15秒運転する。 ③乳化して白くなったらブレンダーを上下に動かし、全体をまぜ合わせる。
トマトジュース	トマト……………1 1/2個 水……………150mL 塩……………適宜	20秒	①トマト1個と半分のへたを取り除き、2cm以下に切る。 ②水、塩、トマトをボトルに入れて、約20秒運転する。
かぼちゃのポタージュ	かぼちゃ……………100g じゃがいも……………50g 牛乳または豆乳……………150mL コンソメまたは塩……………適宜	20秒	①かぼちゃとじゃがいもは、皮をむいて2cm以下に切り、やわらかくなるまでゆでる。 ②牛乳または豆乳、かぼちゃ、じゃがいもをボトルに入れる。 ③お好みでコンソメまたは塩（味付け用）を入れて、約20秒運転する。
にんじんペースト（離乳食）	にんじん……………1/2本 水またはだし汁（昆布など）……………20mL	20秒	①にんじんは、皮をむいて2cm以下に切り、やわらかくなるまでゆでる。 ②水またはだし汁とにんじんをボトルに入れて、約20秒運転する。

※ボトルの最大目盛りは600mLですが、食材や液体を入れる量はボトルの半分くらいまでを目安に調理してください。食材や液体を入れすぎると、運転したときにあふれることがあります。

**■ チョッパー（定格時間：1分）**

食 材	1回の最大調理容量	運転時間(目安)	食材の下準備
食パン（生パン粉） 5枚切り、6枚切り	1枚	10秒～15秒	みみを取り除き、2cm以下に切る。
キャベツ（みじん切り）	120g	10秒～15秒	芯を取り除き、2cm以下に切る。
たまねぎ（みじん切り）	200g	10秒～15秒	皮をむいて、2cm以下に切る。
にんじん（みじん切り）	200g	10秒～15秒	皮をむいて、2cm以下に切る。
白身魚、えび（すり身）	250g	25秒～30秒	皮・骨・頭・尾を取り除き、2cm以下に切る。
肉（牛肉、豚肉のミンチ） ハンバーグ、餃子のタネ	250g	1分	骨やすじを取り除き、2cm以下に切る。

**牛肉や豚肉を調理するときは**

●牛肉や豚肉は、調理中に油が出るためカップの壁面に付着したり、上に押し上げられたりして、カッターがカラ回りすることがあります。そのようなときは、無理に調理をつづけずに一度停止して、付着した食材をスプーンなどで落としてから調理します。

※食材を落としている時間は含まず、運転した時間が合計で1分になったら休止してください。

**数回に分けて運転するときは**

●ブレンダーやチョッパーは、1分以内で数回に分けて運転することができます。（食材を入れる時間は、含みません）

※数回に分けて運転するときは、運転するごとに調理物を取り出してください。

# 調理例と運転時間の目安

## ■ 泡立て器（定格時間：2分）

食 材	1回の最大調理容量	運転時間(目安)	食材の下準備
生クリーム 乳脂肪分30%以上のもの	200mL	2分	生クリームは冷蔵庫で冷やしておく。
卵白	4個分	2分	卵黄を取り除いて卵白だけにする。

## 必ずお守りください（運転時間）

### ■ 定格時間を超える運転をしない

定格時間	●ブレンダー/チョッパー使用時：1分 ●泡立て器使用時：2分
------	-----------------------------------

※連続運転または間欠運転した時間の合計がそれぞれ定格時間になったら、15分以上休止してください。必ず定格時間と休止時間を守って使用してください。故障の原因になります。

## 調理アドバイス

### ■ ブレンダーでの調理アドバイス

#### 【食材が切りつぶせずに残るときは】

- 構造上食材が切りつぶせずに残ることがあります。  
食材をできる限り小さく切って調理することで、残りにくくなります。

#### 【ブレンダーがボトルの底面に吸い付くときは】

- ジュースなど液体が多いものを調理すると、ブレンダーがボトルの底面に吸い付くことがあります。吸い付いて調理しにくいときは、間欠運転をすると吸い付きにくくなります。

### ■ チョッパーでの調理アドバイス

#### 【食材がきざみきれずに残るときは】

- 構造上食材がきざみきれずに残ることがあります。  
食材をできる限り小さく切って調理することで、残りにくくなります。

#### 【食材が押し上げられたり、跳ねるときは】

- 食材が押し上げられたり、跳ねるときは、様子を見ながら運転ボタンを押ししたり、離したりして間欠運転すると、調理しやすくなります。

#### 【食材がチョッパーカッターに引っかかるときは】

- 引っかかっている食材を取り除いてから調理します。  
食材が大きくて引っかかったときは、取り除いたあとに小さく切ってから調理します。

### 注意

※上記の対処をするときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

### ■ 泡立て器での調理アドバイス

#### 【生クリームや卵白が泡立たないときは】

- ボトルや泡立て器は、きれいに洗ってから使用します。  
水分が残っていると泡立ちにくくなるため、洗ったあとは水分をきれいにふき取ります。
- ボウルなど底が広く浅いものでは、上手く泡立たないことがあります。  
ボトルまたは細長い容器を使用すると泡立てられます。

# お手入れと保管

※マルチハンドブレンダーは、食品に触れる調理器具です。

使用後は毎回必ずお手入れをして、いつも清潔な状態で使用してください。

※お手入れをするときは、けがを防止するためゴム手袋を着用してください。

- 部品によっては、お手入れで食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用することもできます。  
※食器洗い乾燥機や食器乾燥器の使用については、23～24ページを参照してください。

## 警告



お手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜く

プラグを抜く

●けが・ショート・感電の原因になります。



ブレンダーカッターやチョッパーカッターは、鋭利なので直接手で触れない

接触禁止

●けがの原因になります。

◎アタッチメント（部品）を取り付けたり、取り外したり、お手入れをするときは、カッターに注意する。

## 必ずお守りください

※アタッチメント（部品）の取り外しやお手入れのときは、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

※お手入れに、食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）を使用したあとは、洗剤が残らないようによくふき取るか、洗い流してください。

洗剤が残っていると、変色・破損の原因になります。

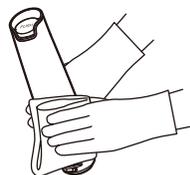
※お手入れには、シンナー、ベンジン、漂白剤、柑橘系の洗剤、みがき粉、たわし、スポンジの研磨面を使用しないでください。

傷・変質・破損の原因になります。

## 本体、カップふたのお手入れ

丸洗いできません

- 水に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、汚れをふき取ります。
- 落ちにくい汚れは、薄めた食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、ふき取ります。  
さらに乾いたやわらかいふきんで、洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。



### カップふたについてのお願い

※食材によっては、食材の色素やにおいがカップふたに付着することがあります。  
色素の染みつきやにおい残りを軽減するために、使用後は速やかにお手入れをしてください。

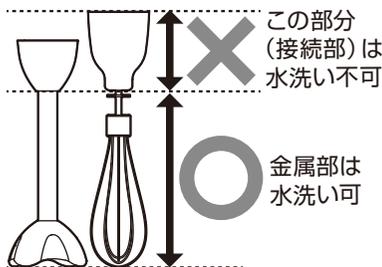
# お手入れと保管

## ブレンダー、泡立て器のお手入れ

部分的に水洗いできます

### 接続部のお手入れ (水洗いできません)

- 水に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、汚れをふき取ります。
- 落ちにくい汚れは、薄めた食器用中性洗剤 (柑橘系は使用不可) に浸したやわらかいふきんをよくしぼって、ふき取ります。  
さらに乾いたやわらかいふきんで、洗剤が残らないようにきれいにふき取ります。



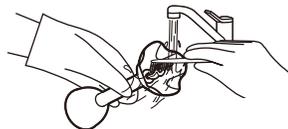
### ブレンダーや泡立て器の金属部のお手入れ (水洗いできます)

- ボウルに水またはぬるま湯 (40° 以下) と食器用中性洗剤 (柑橘系は使用不可) を少量入れ、10回ほど間欠運転して汚れを落とします。
- 落ちにくい汚れは、食器用中性洗剤 (柑橘系は使用不可) をやわらかいスポンジに含ませて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、乾いたやわらかいふきんで水分が残らないようにふき取り、よく乾燥させます。



### ブレンダーカッターのお手入れ (水洗いできます)

- 食器用中性洗剤 (柑橘系は使用不可) をブラシに数滴付けて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、水分を切ってよく乾燥させます。



### 泡立て器の取り外しかた

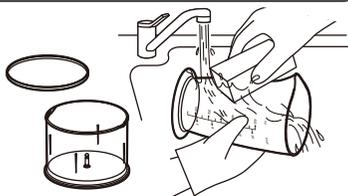
- 泡立て器アダプターをしっかりとって、泡立て器を引き抜きます。泡立て器



## ボトル、カップ、カップカバーのお手入れ

丸洗いできます

- 食器用中性洗剤 (柑橘系は使用不可) をやわらかいスポンジに含ませて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、乾いたやわらかいふきんで水分が残らないようにふき取り、よく乾燥させます。



### お願い

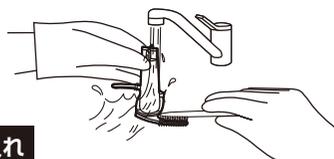
※食材によっては、食材の色素やにおいがボトル、カップ、カップカバーに付着することがあります。  
色素の染みつきやにおい残りを軽減するために、使用後は速やかにお手入れをしてください。

# お手入れと保管

## チョッパーカッターのお手入れ

丸洗いできます

- 食器用中性洗剤（柑橘系は使用不可）をブラシに数滴付けて、水洗いします。
- 洗剤が残らないように水で洗い流して、水分を切ってよく乾燥させます。



チョッパーカッターをお手入れするときは、軸の上部を持ってブラシで洗う

## 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用する

- ※ 食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用できる部品と使用できない部品がありますので、下図（23～24ページ）を参照して使用してください。

### 使用できる部品

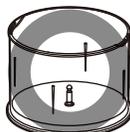
チョッパーカッター



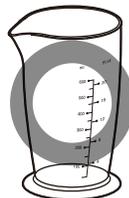
カップカバー



カップ



ボトル



### 注意

- ※ 上記の部品は、食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用できますが、使用する機器の取扱説明書をよく読んでから、使用してください。
- ※ 必ず食器洗い乾燥機用洗剤（柑橘系は使用不可）を使用してください。
- ※ 温風吹出口やヒーターなど部分的に温度が高くなる場所から、できる限り遠ざけて部品を置いてください。
- ※ 温度やコースなどの設定は、80℃以下になるようにしてください。  
80℃以下に設定できない機器や設定温度がわからない機器は、使用しないでください。  
変色・変形の原因になります。

### チョッパーカッターを食器洗い乾燥機で使用するときの注意

- ※ 食器洗い乾燥機の水流によってチョッパーカッターが動くと、食器などに接触して傷つける原因になりますので、チョッパーカッターが動かないように固定してください。
- ※ 食器洗い乾燥機使用直後は、チョッパーカッターが熱を持っているため、金属部に触れないように注意してください。  
やけどの原因になります。

# お手入れと保管

食器洗い乾燥機や食器乾燥器を使用する つづき

## 使用できない部品

カップふた



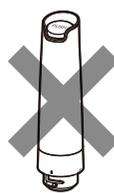
ブレンダー



泡立て器



本体



### 注意

※上記の部品は、食器洗い乾燥機や食器乾燥器での使用に適していないため、使用できません。  
変色・変形・故障の原因になります。

※水にぬれて故障の原因になりますので、使用できません。

## 保管

- 保管の前は、必ずお手入れをします。
- お手入れ後は、よく乾燥させてからポリ袋をかぶせ、直射日光や湿気を避けて保管します。  
(湿ったまま保管すると、カビの発生、異臭、故障の原因になります)

### 注意

※電源コードの根元を曲げたり、電源コードや電源プラグに力が加わるような状態で、保管しないでください。  
異常発熱・ショート・火災の原因になります。

## 仕様

	ブレンダー アタッチメント使用時	チョッパー アタッチメント使用時	泡立て器 アタッチメント使用時
電源	AC 100V (50-60Hz共用)		
消費電力	120W		35W
定格時間	1分 (1分使用ごとに15分以上休止)		2分 (2分使用ごとに15分以上休止)
製品寸法(約)	幅: 65mm 奥行: 65mm 高さ: 340mm	幅: 120mm 奥行: 120mm 高さ: 320mm	幅: 60mm 奥行: 60mm 高さ: 400mm
製品質量(約)	540g	745g	520g
コード長(約)	1.9m		

- 製品の仕様や外観は、改善のため予告なく変更することがあります。
- 製品寸法の奥行については、コードブッシュ(製品本体側の電源コード根元部)は含んでいません。

# 故障かな?と思ったら

※お問い合わせや修理を依頼される前に、下記を確認してください。

症 状	原 因	処置 または お知らせ
回転が遅く モーターがうる ような音がする	●食材が大きすぎたり、多すぎる状態ではありませんか?	●食材を小さく切り直したり、量を減らしてください。
	●食材が引っかかっていますか?	●引っかかった食材を取り除いてください。
	●調理禁止食材を調理していませんか?	●7～8ページの「調理禁止食材」を参照して、調理禁止食材を取り除いてください。
振動が大きい	●カッターが変形していませんか?	●お買い上げの販売店に、点検や修理を依頼してください。
調理物が漏れたり、 こぼれたり、 飛び散る	●カップふたがカップに確実に取り付けられていますか?	●カップふたをカップに確実に取り付けてください。
	●液体や食材が多すぎませんか?	●19～20ページの「調理例と運転時間の目安」を参照して、液体や食材の量を調節してください。
	●液体面からブレンダーのガード部が出ていませんか?	●液体面からブレンダーのガード部を出さないように調理してください。
	●運転しながら泡立て器を入れたり、出したりしていませんか?	●運転を停止した状態で、泡立て器を入れたり、出したりしてください。
運転しない	●電源プラグがコンセントから抜けていませんか?	●電源プラグを家庭用コンセントに、根元まで確実に差し込んでください。
	●定格時間以上運転したり、休止時間を守らないで運転していませんか?	●定格時間を超える運転をしないでください。連続運転または間欠運転した時間の合計が定格時間になったら、15分以上休止してください。
運転が途中で 停止する	●モーター保護装置が働いていませんか?	●食材が大きすぎたり、多すぎたり、調理禁止食材(7～8ページ参照)が入っているとモーターに負荷がかかり、モーター保護装置が働いて運転が停止します。これは、モーターを保護するために一時的に運転を止めているもので、故障ではありません。運転が停止したときは、6ページの「運転が途中で停止したときは」を参照して対処してください。
ボトル、カップ、 カップふた、 カップカバーが におったり、変色・ 変形・ひび割れが ある	●食材、調理物、油分がボトル、カップ、カップふた、カップカバーなどに付着していませんか?	●使用後は、速やかにお手入れをしてください。食材、調理物、油分が残ったままにすると、色素やにおいが取れなくなったり、変色・変形・ひび割れの原因になります。
	●柑橘類の皮をボトルやカップに入れたり、調理していませんか?	●柑橘類の皮(リモネン成分を含むもの)をボトルやカップに入れたり、調理すると、リモネン成分がボトルやカップの樹脂を侵し、変色・ひび割れの原因になります。
	●食器洗い乾燥機や食器乾燥器の温度設定が高くないですか?	●食器洗い乾燥機や食器乾燥器の温度設定は、80℃以下になるようにしてください。

# 点検のお願い

安全に長く愛用していただくために  
日頃から点検をおこなってください。

## ★こんな症状はありませんか？

- 電源コードや電源プラグが異常に熱い。
  - 電源コードや電源プラグに深い傷や被覆破れがある。
  - 電源プラグが変形している。
  - 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
  - 変形や破損している。
  - 異常な音がする。
  - 製品に触れるとビリビリと電気を感じる。
  - 製品が異常に熱かったり、こげ臭いなどの異臭がする。
  - その他の故障・異常・破損がある。
- 電源プラグやコンセントにホコリやごみが付着している。

## ★異常があれば

### 使用中止 !!

故障や事故防止のため、  
電源プラグをコンセント  
から抜いて、必ず販売店  
に点検や修理を依頼して  
ください。

ホコリやごみを取り除いてください。

## アフターサービスについて

- 本製品は、保証書が付いています。  
お買い上げの際に、販売店より必ず保証欄の  
「お買い上げ年月日」と「販売店印」の記入を  
受けてください。
- 保証期間は、お買い上げ日より1年です。  
保証期間中の修理は、お買い上げの販売店に  
依頼してください。  
保証書の記載内容により、修理いたします。  
その他詳細は、保証書を参照してください。
- 保証期間経過後の修理（有料）については、  
お買い上げの販売店に、依頼してください。
- 本製品の補修用性能部品の保有期間は、製造  
打ち切り後6年です。  
補修用性能部品とは、その製品の機能を  
維持するために、必要な部品です。
- サービスパーツについて  
ボトルなどのサービスパーツについては、お買い  
上げの販売店に、お問い合わせください。

### ■ 使いかたやお手入れなどのお問い合わせは下記へ

本製品についての取り扱いや、お手入れ  
方法のお問い合わせ、転居されたり贈答品  
などで、販売店に修理の依頼ができない  
場合は、下記へお問い合わせください。

「山善 家電お客様サービス係」  
ダイヤル ☎ 0570-077-078

※通話料はおお客様負担となります。  
※IP電話など一部の電話からは、利用できません。  
受付時間：10：00～17：00（土、日、祝日を除く）

FAXまたはEメールでのお問い合わせも  
受け付けています。  
その際は、製品名、品番、お問い合わせ内容、  
お名前、電話番号を記入のうえ、お問い  
合わせください。

●FAXでの  
お問い合わせは ☎ 0120-680-287

●Eメールでの  
お問い合わせは [info\\_m@yamazen.co.jp](mailto:info_m@yamazen.co.jp)

### 個人情報の取り扱いについて

株式会社山善およびその関係会社は、  
お客様の個人情報やお問い合わせ  
内容を、お問い合わせへの対応や  
修理、その確認などのために利用し、  
その記録を残すことがあります。  
また、個人情報を適切に管理し、修理  
業務などを委託する場合や正当な  
理由がある場合を除き、第三者には  
提供しません。

※お問い合わせのときは、保証書に記載の製品名、品番をお知らせください。

S-230510