

# Garden Party

お日さまも緑もごちそう  
おもてなしはブレンディアにおまかせ



### ミートローフ

#### 材料（18×8cmの型1本分）

牛肉（かたまり） 200g / たまねぎ 1/2個 / 人参 1/8本 / パン 50g  
牛乳 50ml / 卵 1/2個 / バター 10g / ベーコン 4枚 / インゲン 4本  
うずらの卵（水煮） 4〜6個 / 塩・こしょう 各少々 / クレソン 1適量

#### 作り方

- [1] たまねぎは1cm角に切って🍷グラインダーでこまかくし、バター5gで炒め、塩とこしょうをふり冷ましておく。パンは手でちぎり🍷グラインダーでこまかくし、牛乳をかける。
- [2] 人参は皮をむいて5mm角の棒切りにし、熱湯でさっとゆでる。インゲンは熱湯でさっとゆでて冷水にとり、水気を切る。
- [3] 牛肉は2cm角に切ってボウルに入れ、🍷ミンサーでひき肉にする。[1]の材料と卵、塩、こしょうを加え、さらに🍷ミンサーで練り混ぜる。
- [4] 型にバター5gを塗ってベーコンを敷き詰め、[3]の肉だねの半量を詰める。中央に[2]の人参とインゲン、うずらの卵を並べ、残りの肉だねを全体にのせる。ベーコンで包み、アルミホイルをかぶせる。
- [5] 天板にのせ、180度のオーブンで45〜50分焼く。焼きあがったら粗熱をとり、切り分けてクレソンを添える。

### フリットミスト

#### 材料（4人分）

えび 4尾 / ホタテの貝柱 4個 / イカ 1パイ / アスパラガス 2本

#### 〈衣〉

卵白 2個分 / 小麦粉 大さじ2 / 片栗粉 大さじ2 / 塩 少々  
サラダ油 小さじ2

#### 〈チリマヨネーズ〉

マヨネーズ 大さじ6 / スイートチリソース 大さじ2

揚げ油 適量 / レモン（くし切り） 適量

#### 作り方

- [1] えびは塩少々で洗い、背わたを取って水気をふく。イカはわたを抜いてから皮をむき下処理をする。胴は輪切りに、足とエンペラは食べやすく切る。
- [2] 衣を作る。ボウルに卵白と塩を入れ、🍷ウイスクで角が立つまでしっかり泡立てる。小麦粉と片栗粉を加え、ゴムべらで泡が消えないようにさっくり混ぜ合わせ、サラダ油を加えて軽く混ぜる。
- [3] ホタテの貝柱とアスパラガス、[1]の材料に[2]の衣をからめ、170度の揚げ油でカラッと揚げる。
- [4] チリマヨネーズの材料を混ぜ合わせ、[3]をつけていただく。



### カルパッチョ・ジェノベーゼ

#### 材料（4人分）

白身魚（刺身用） 300g  
レタスなど好みのサラダ野菜 適量  
塩・こしょう 各少々

#### 〈ジェノバソース〉

バジル 20g / 松の実 大さじ3  
オリーブオイル 100ml  
パルメザンチーズ 大さじ3 / 塩・こしょう 各少々

#### 作り方

- [1] 白身魚は薄切りにし、塩とこしょうをふる。レタス類は手で食べやすくちぎる。
- [2] 口径10cm、深さ12cm前後の容器\*にジェノバソースの材料をすべて入れ、🍷マッシャーでなめらかになるまでつぶす。
- [3] 器に[1]を盛り合わせ、[2]のソースをかける。

### トマトとモッツァレラの冷製パスタ

#### 材料（4人分）

〈トマトソース〉  
トマトの水煮 200g / にんにく 1/2片  
オリーブオイル 50ml / 塩・こしょう 各少々

モッツァレラチーズ 1個 / カッペリーニ 240g  
オリーブオイル 適量 / バジルの葉 適量

#### 作り方

- [1] トマトソースを作る。にんにくは芯を取ってつぶす。鍋にオリーブオイルとにんにくを入れて弱火にかけ、香りが立ってきたらトマトの水煮を加える。いったん火を止め、🍷マッシャーでトマトをつぶす。再び中火にかけて煮詰め、とろみがついてきたら塩とこしょうで味をととのえる。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷たく冷やす。
- [2] 塩を加えた熱湯でカッペリーニをゆでる。ゆであがったら冷水で締めて水気を切り、オリーブオイルをからめておく。
- [3] モッツァレラチーズは水気を切って角切りにする。
- [4] [1]のソースと[2]のパスタを混ぜ合わせて器に盛り、[3]のチーズを散らしてバジルの葉を添える。

### オレンジシャーベット

#### 材料（4人分）

オレンジ 4個  
砂糖 大さじ4  
レモン汁 小さじ1  
ミントの葉 適量

#### 作り方

- [1] オレンジは皮をむいて果肉を取り出す。
- [2] 口径10cm、深さ12cm前後の容器\*に[1]の果肉と砂糖、レモン汁を入れ、🍷マッシャーでなめらかになるまでつぶす。
- [3] ステンレスの容器に[2]を流し入れて冷蔵庫で凍らせ、表面が凍ってきたら🍷マッシャーで混ぜる。これを何度か繰り返して、シャーベット状にする。
- [4] できあがったら、器に盛ってミントの葉を飾る。

※付属の専用カップもお使いいただけます。





# Japanese Food


季節の味で和みの食卓  
ひと手間のポイントはブレンディアにおまかせ

### ほうれん草のごまあえ

#### 材料（4人分）

ほうれん草 1束 / 白いりごま 大さじ3  
しょう油 小さじ2 / 砂糖 小さじ1

#### 作り方

- [1] ほうれん草は熱湯でさっとゆでて冷水にとる。水気をしぼって4cm長さに切る。
- [2]  グラインダー容器に白いりごまを入れ、すりごまにする。
- [3] ボウルに、[2]のごまとしょう油、砂糖を入れてあえ衣を作り[1]のほうれん草をあえる。



### 三色ごはん

#### 材料（4人分）

〈えびのおぼろ〉  
むきえび 200g / 酒 大さじ2 / 砂糖 大さじ1  
みりん 大さじ1 / 塩 小さじ1/3


#### 〈卵そぼろ〉

卵 3個 / 砂糖 大さじ1 / 塩 小さじ1/2  
サラダ油 少々


絹さや 10枚 / ごはん 茶碗 4杯分

#### 作り方

##### 〈えびのおぼろ〉

- [1] えびは背わたを取り、酒を加えた熱湯でさっとゆでる。
- [2] えびの粗熱がとれたら、口径10cm、深さ12cm前後の容器\*に入れ、 ミンサーで細かくきざむ。
- [3] フライパンに[2]のえびと砂糖、みりん、塩を入れてから炒りする。

##### 〈卵そぼろ〉

- [1] 鍋にすべての材料を入れて混ぜ合わせ、弱めの中火にかける。かたまってきたら箸でほぐす。
- [2] 卵に火が通ったら火を止め、 ミンサーでそぼろにする。

##### 〈仕上げ〉

- [1] 絹さやは熱湯で色よくゆで、せん切りにする。
- [2] ごはんに、〈えびのおぼろ〉〈卵そぼろ〉絹さやを彩りよくのせる。




### がんもどき

#### 材料（4人分）

木綿豆腐 1丁 / 溶き卵 1/2個分  
塩 小さじ1/2 / 片栗粉 大さじ1  
人参 20g / ぎんなん 8個  
ひじき 5g  
揚げ油 適量 / しょうがじょう油 適量

#### 作り方

- [1] 豆腐はしっかり水切りする。人参はせん切りに、ひじきは水で戻して水気を切る。
- [2] 口径10cm、深さ12cm前後の容器\*に、[1]の豆腐と溶き卵、塩、片栗粉を入れて  マッシャーでなめらかになるまでつぶす。
- [3] [1]の人参とひじき、ぎんなんを加えて混ぜ合わせる。
- [4] 8等分にして俵型に丸め、170度の揚げ油でゆっくりと揚げる。
- [5] 揚げたてを器に盛り、しょうがじょう油を添える。



### イワシのつみれ汁



#### 材料（4人分）

イワシ 4尾  
〈A: みそ 小さじ2 / しょうが汁 小さじ2 / 小麦粉 大さじ1〉

大根 4cm / 人参 1/4本 / 小ねぎ 4本 / 昆布 5cm / 水 800ml  
酒 大さじ3

〈B: みりん 大さじ1 / しょう油 小さじ2 / 塩 小さじ1〉

#### 作り方

- [1] イワシは3枚におろして小骨と皮を取り、ぶつ切りにする。口径10cm、深さ12cm前後の容器\*にイワシと〈A〉の材料を入れ、 ミンサーで粗めにつぶす。
- [2] 大根と人参は皮をむいてせん切りにする。小ねぎは斜め薄切りにする。
- [3] 昆布を2cm角に切って  グラインダーで細かく砕き、市販のだしパックに入れておく。
- [4] 鍋に分量の水と酒、[3]のだしパックを入れて弱火にかけ、沸騰直前にだしパックを取り出す。
- [5] [1]のイワシをスプーンで丸めながら落とし入れる。煮立ってきたらアクをとり、弱火で煮る。
- [6] イワシに火が通ったら、[2]の大根と人参を加えて中火で煮る。〈B〉の調味料を加えて味をととのえる。
- [7] 器に盛り、小ねぎをあしらう。

### 三色だんご

#### 材料（4人分）


〈ずんだ餡〉枝豆（さや付き） 250g / 水 大さじ2 / 砂糖 大さじ1  
塩 少々

〈小豆餡〉ゆで小豆（無糖） 60g / 水 20ml / 砂糖 大さじ1・1/2  
塩 少々


〈きな粉〉炒り大豆（市販品） 20g  
〈白玉だんご〉白玉粉 150g / 砂糖 大さじ1 / 水 適量

#### 作り方

##### 〈ずんだ餡〉

- [1] 枝豆は塩ゆでにしてさやから出し、薄皮も取る。
- [2] 口径10cm、深さ12cm前後の容器\*にすべての材料を入れ、 マッシャーでなめらかになるまでつぶす。

##### 〈小豆餡〉

- [1] 鍋にすべての材料を入れて弱火にかけ、砂糖が溶けたら火を止め、 マッシャーでなめらかになるまでつぶす。

##### 〈きな粉〉

- [1] 炒り大豆を  グラインダー容器に入れ、粉末にする。

##### 〈白玉だんご〉

- [1] ボウルに白玉粉と砂糖を混ぜ合わせ、水を少しずつ加えながら耳たぶくらいのかたさまでよくこねる。全体に混ぜたら直径1cmほどに丸める。
- [2] 鍋に湯を沸かし、[1]を入れ、ゆであがったら冷水にとり、水気を切る。

##### 〈仕上げ〉

だんごを串に刺し、それぞれの餡やきな粉をかけていただく。

## 2. 粉だしを使って作る牛肉のフォー


### 材料 (2人分)

フォー 150g / 牛肉(しゃぶしゃぶ用) 100g  
もやし 1/2袋

〈A: (粉だし) 干し貝柱 5g  
干しえび 大さじ1 / 干し椎茸 小1枚〉

ナンブラー 大さじ2 / 塩・こしょう 各少々  
水 800~1000ml / 香菜・ミント・バジル  
各適宜 / すだち 1/2個

### 作り方

- [1] フォーは水につけて戻し、水気を切る。牛肉をゆでる。
- [2] 粉だしを作る。干し貝柱は2~3つに割り、干しえびはから炒りし、干し椎茸は2cm角に切る。すべての材料を  グライNDER 容器に入れて粉末にし、だしパックに入れる。
- [3] 鍋に水と [2] のだしパックを入れて中火にかける。煮立ったらだしパックを取り出し、ナンブラーと塩、こしょうで味をととのえ、[1] のフォーともやしを加えて煮る。
- [4] 器に [3] のフォーを入れて牛肉をのせ、熱々のスープを上からかける。香菜、ミント、バジルをのせ、半分に切ったすだちを添える。


## 4. ふりかけを使って作るトマトとガーリックのトースト

### 材料

〈A: ドライトマト(1cm角に切る)15g / ガーリックチップ 小さじ1 / バジル(ドライ) 大さじ2〉

オリーブオイル 適量 / バゲット 適量

### 作り方

- [1] ドライトマトはから炒りし、残りの〈A〉の材料とともに  グライNDER 容器に入れ、粗めに砕く。
- [2] バゲットを食べやすく切って [1] をのせてオリーブオイルをまわしかける。トースターで軽く焼いていただく。




## 1. ふりかけを使って作るおにぎり

### 材料

〈A: 茶葉 大さじ1 / わかめ 大さじ2  
ごま 大さじ1 / ちりめんじゃこ 大さじ2〉

ごはん 適量

### 作り方

- [1] 〈A〉の材料を  グライNDER 容器に入れ、粉末にする。
- [2] ごはんに [1] のふりかけを混ぜ合わせ、おにぎりにする。

## 3. ふりかけを使って作るお好み焼き

### 材料 (2人分)



キャベツ 1/4個 / 青ねぎ 1/4束  
豚バラ薄切り肉 75g / 卵 2個

〈生地: 小麦粉 100g / 卵 1個  
昆布 2cm / かつお節 3g  
山芋(すりおろし) 50ml / 水 100ml〉

〈A: かつお節 3g / 桜えび 1/4カップ  
青のり 大さじ1〉

お好みソース 適量 / 紅しょうが 適量  
マヨネーズ 適量 / サラダ油 適量

### 作り方

- [1] 生地を作る。昆布は1cm角に切ってかつお節とともに  グライNDER で粉末にする。ボウルにすべての材料を入れて混ぜ合わせる。
- [2] キャベツは5mm幅のせん切りし、青ねぎは小口切りにする。豚肉は4cm幅に切る。
- [3] 〈A〉の材料を  グライNDER 容器に入れ、粉末にする。
- [4] ボウルに1/2量のキャベツ、青ねぎ、生地、卵1個を入れ、よく混ぜ合わせる。サラダ油を熱したフライパンに流して豚肉をのせ、両面を焼く。
- [5] 焼き上がったらお好みソースを塗ってマヨネーズをかけ、紅しょうがと [3] のふりかけをかける。残りも同様に焼く。



# FURI KAKE

ブレンディアでつくる  
ふりかけ 和・洋・中



# ブレンディア 取扱説明書 / 保証書

このたびは、具印ブレンディアをお買い上げいただき、ありがとうございます。お求めのブレンディアについては、注意事項を知っていただくために、この取扱説明書をよくお読みください。また、お読みになったあとは見やすいところへ大切に保管してください。

## 各部のなまえ

### 本体・スタンド



前面 側面

■製品仕様			
定格電圧	100V	連続使用時間の目安	5分
定格消費電力	180W	本体重量	約640g
定格周波数	50/60Hz	コード長さ	約1.7m
回転数	LO—毎分12,000回転 HI—毎分17,000回転	本体サイズ	高さ17.5cm×直径5.5cm(アタッチメントなし) 高さ35cm×直径5.5cm(アタッチメント(ブレード)あり)

※性能向上のため、予告なく仕様を変更する場合があります。

### 付属品



### [アタッチメント収納方法]

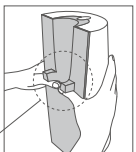


☞注意 各アタッチメントはお手入れ後、十分に乾燥させてから収納してください。

### [持ち運び時の注意]

スタンドの移動時には右のイラストのように持ってハンドルやアタッチメントを落とさないよう注意してください。

（スタンド前面のフックを下から支えて持ち上げます。）



## アタッチメントのなまえ

### ☞注意

シャフトの「上限水位レベル」に注意してください。

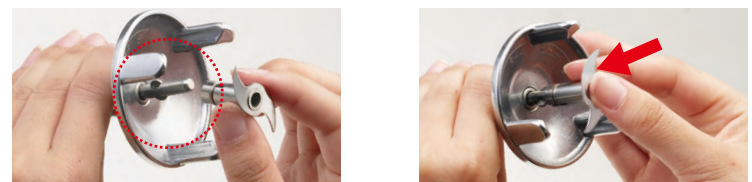
ブレンダーとブレンダーのシャフトには「上限水位レベル」を示すシールを貼付しています。シャフトの根元まで食材に浸る状態は絶対に避けてください。故障の原因になります。



## アタッチメントの着脱

アタッチメントの着脱は、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。

### [ブレンダーへのミンサー・マッシャー・ジューサーの取り付け]



○アタッチメントの切り込みが、回転軸の突起にはまるように押し込みます。  
☞注意 替刃は必ず軸部を持ち、刃部に触らないように注意してください。

○回転軸の突起が、切り込みの根元までしっかりはめてあることを、確認してください。  
☞注意 しっかり取り付けしていないと、けがをしたり容器を傷つける原因となります。

### [ブレンダーからのミンサー・マッシャー・ジューサーの取り外し]



○ブラシまたは、クリーナーの後端をアタッチメントにひっかけ、指を添えて静かに押し上げると簡単に外すことができます。  
☞注意 アタッチメントを取り外すとき、ガードを上に向けしないでください。また必ず指を添えて外してください。アタッチメントが飛ぶことがあります。

### [ブレンダー・ブレンダー・ウイスクの取り付け/取り外し]



取り付け ハンドルを左手に持ち、ハンドルに取り付けるアタッチメント〔ブレンダー・ブレンダー・ウイスクのいずれか〕の接合部分を重ね合わせ、反時計回りにカチッと音がするまで回します。

取り外し ハンドルを左手に持ち、時計回りに回し取り外します。  
☞注意 アタッチメントの取り付けが不十分ですと、けがをしたり容器を傷つける原因となります。カチッと音がして回転が止まるころまで取り付けてください。

### [グラインダーへの取り付け/取り外し]



取り付け グラインダーのフタの3つの穴に、ガードの3本のつめを垂直にはめ込みます。

取り外し 外すときは、スイッチから指をはなして必ずグラインダーブレードが止まったことを確認してから、静かに垂直にガードを引き抜いてください。

## 基本的な使いかた

1. 本体に使用するアタッチメントを付ける
2. 電源プラグをコンセントに差し込む
3. 材料の入った容器に入れる
4. ハンドルを持ち、ブレンディアを垂直に立てて、スイッチを押す



### 持ち方

- 電源コードの下のくぼみに手のひらを添え、人さし指を上スイッチ、中指を下スイッチにあてるようにハンドルを握ります。
- スイッチを押し込んだ状態でアタッチメントが回転し、はなすと止まります。



### スイッチ

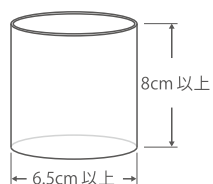
- 調理に合わせて、上の低速（毎分12,000回転）スイッチ、下の高速（毎分17,000回転）スイッチを使いわけてください。

**注意** 5分以上の連続運転はしないでください。何度か続けて操作する場合、5分以内で一度操作を中止し、本体の温度が下がってから再び操作をしてください。

### 材料の下ごしらえ

- アタッチメントのミンサー、ジューサー、グラインダーを使用するときは、材料を約2cm角に切ってください。
  - マッシャーを使用するときは、果物や葉野菜（小松菜、ほうれん草など）は2~3cm幅に切ってください。火の通りやすいゆでた野菜（かぼちゃ、じゃがいもなど）をつぶすときは約3cm角、火の通りにくいゆでた野菜（人参など）をつぶすときは約5mmの厚さに切ってください。
- ※みじん切りのように細かく切ると、アタッチメントにあたりにくくなります。

### 使用できる容器



- 容器のサイズは内径 6.5cm 以上（これより小さいとガードが入りません）、深さ 8cm 以上（これより浅いと材料が飛び散ることがあります）。
- ※付属品の専用カップを使用することをオススメいたします。

### 専用カップ使用上のご注意

- 付属品の専用カップは柔らかい食材に使用してください。氷やかたい食材への使用はカップに傷をつける原因になります。
- 平らで安定した所で使用してください。
- 完全密封ではありません。横置きでの保存はしないでください。
- 電子レンジでは使用できません。
- 直火には近づけないでください。熱いところに置くと変形することがあります。
- 食材の入れすぎには注意してください。入れすぎると材料が飛び散ったり、あふれる原因になります。
- フタ部だけをつかんで持ち上げないでください。外れて落下することがあります。必ずカップ本体かハンドルを持つようにしてください。
- 人参など、野菜によっては野菜の色素で染まる場合がありますが、害はありません。

## [ミンサー、マッシャー、ジューサーでの調理]



1. 使用するアタッチメントを付けて、ガードを食材の表面に軽く押しあててからスイッチを入れてください。液体を混ぜる場合は、ガードを液面下まで沈めてから、スイッチを入れてください。
  2. 容器を片手で軽く押さえながら材料の表面をたたくように小刻みに上下運動させます。材料がつぶれたら、容器の隅までブレンディアを自由に動かし、隅々までよく混ぜてください。液体を混ぜる場合は、ガードを液面下まで沈めた状態でブレンディアを動かし、混ぜます。
- ※出来上がった食材は、クリーナーを使うと隅々まですくい出すことができます。

### お願い

- スイッチは、ブレンディアの回転速度に慣れるために、まず低速から使用してください。
- 5分以上の連続運転はしないでください。何度か続けて操作する場合、5分以内で一度操作を中止し、本体の温度が下がってから再び操作をしてください。
- 本体に食材や水がかからないようにしてください。故障の原因になります。
- 必ず調理に適したアタッチメントを使用してください。

## 基本的な使いかた

## [ブレンダー、ウィスクでの調理]

1. 使用するアタッチメントを付けて食材に入れてから、スイッチを入れてください。
2. はじめは低速でアタッチメントを回転させてください。お好みに応じて高速を使用してください。

## [ミンサー、マッシャー、ジューサー、ブレンダー、ウィスクでの調理上の注意]



### ミンサー

肉や魚をつぶしたり、きざんだりしてハンバーグやつまみれに。



- 【使用する容器】 底面積の広いボウル状の容器を使用してください。
  - 【分量の目安】 容器の4分目まで
- 脂身やすじの多い肉はアタッチメントにからまりやすく、安全のために止まることがありますが故障ではありません。数十秒後には復帰します。からんだ食材を取り除くため、アタッチメントに触れる際は必ず、電源プラグを抜いてください。



### マッシャー

ゆで野菜や果物をつぶして混ぜ、スープやジュース、ソースに。



- 【使用する容器】 調理した鍋でそのままつぶします。
  - 【分量の目安】 容器の7分目まで
- マッシャーに食材がからんだときは、食材を取り除いてください。そのとき必ず電源プラグを抜いてください。



### ジューサー

野菜や果物などをかき混ぜてジュースやスムージーに。



- 【使用する容器】 ガラス製のコップを使用するときは厚みが2mm以上あるものを使用してください。
- ※これより薄いと割れることがありますので使用しないでください。
- 【分量の目安】 容器の4分目まで

### [市販のロックアイスを使用してシャーベットをつくる時]

1. 約3~4cm角以下の大きさの氷を、4個ほどカップに入れます。（それ以上大きいロックアイスは、小さく砕いてから使用してください）
  2. カップには、先に氷を入れ、それから果物を入れます。
  3. 果物の上からジューサーを軽く押しあて、スイッチを押します。
  4. 数秒ごとに砕く氷の場所を変えて、スイッチのOn-Offを繰り返し、少しずつ氷を砕きます。
- ※スイッチを押したまま、食材からブレンディアをはなさないでください。食材が飛び散ることがあります。
- ※大きな氷は使用しないでください。モーターに負担がかかり破損する原因になります。



### ブレンダー

お好みの材料を混ぜてドレッシングやマヨネーズに。



- 【使用する容器】 内径6.5~9cm、底が平らな縦長の容器を使用してください。マヨネーズを作る場合は卵の数によって下記の容器のサイズを参考にしてください。
- 【分量の目安】 羽根カバーが隠れるぐらいが最小量。

全量	容器
約260ml (卵1個)	内径約7cmの容器
約520ml (卵2個)	内径約9cmの容器

- マヨネーズを作るとき、次のような場合には食材に空気が入りマヨネーズができないことがあります。
- 食材の深さが足りない場合。
  - スイッチの高速回転を使用した場合。
  - ブレンダーを回転させながら羽根カバーを食材に入れた場合。



### ウィスク

卵白や生クリームを泡立てて、メレンゲやホイップクリームに。



- 【使用する容器】 十分な深さのある容器を使用してください。
- 【分量の目安】 容器の3分目まで。

時々ブレンディアを上下に動かし、空気を混ぜながら回転させると効率よく泡立てができます。

## 基本的な使いかた

### 【グラインダーでの調理①】



#### グラインダー

煮干しや茶葉などの乾物を砕いてふりかけや粉茶に。

- ①グラインダーブレードを取り付けてから食材を入れてください。  
※グラインダーブレードの底面部と容器の間には食材が挟まっていない状態で使用してください。摩擦により故障の原因になります。
- ②材料を粗く粉碎するときは、パウダープレートは使用しないでください。材料をより細かく仕上げるには、パウダープレートを使用してください。
- ③フタを開め、グラインダーのフタの3つの穴に、ガードの3本のつめを垂直にはめ込みます。
- ④台の上でグラインダーを軽く手で押さえながら使用してください。時々、粉碎の効率を上げるために本体とグラインダーを両手でしっかり持ち、スイッチを止めて均一になるように軽く振ってください。  
※出来上がった食材は、クリーナーを使うと隅々まですくい出すことができます。



### 【グラインダーでの調理②】

#### 〈グラインダーで一度に調理できる量〉

グラインダーを使用して粉末をつくる場合は、はじめに入れる食材の量・形がとて重要なポイントです。食材ごとに右図の量を目安に調理してください。

- コーヒー豆をひくときはパウダープレートを使用しないでください。
- 茶葉などを細かく粉碎するときは、材料を容器の内側ラインの半分以下まで入れて、その上にパウダープレートをのせ、フタをして粉碎してください。
- 煮干しや昆布など大きめの食材はパウダープレートを使用しないで一度粗く粉碎してからパウダープレートを取り付けて細かく粉碎することができます。
- 大きな食材を粉末にするときは、はじめはパウダープレートをセットしないで粗く砕いてください。
- さらに細かい粉末にするためには、パウダープレートをセットしてください。

#### 〈パウダープレートで調理できる時間〉

続けて使用できる時間は30秒です。さらに細かくしたい場合や繰り返し調理する場合は、本体が冷めるまで約30秒待ってから使用してください。

#### ご注意

- グラインダーを外すときは、スイッチから指をはなして必ずグラインダーブレードが止まったことを確認してから、ガードのつめを透明のフタから外してください。
- グラインダーでの調理時は、必ず食材の分量を守ってください。多すぎると安全装置が働いてモーターが止まりますが、繰り返すと故障の原因になります。

#### 〈一度に調理できる食材の目安〉

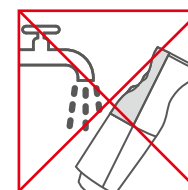
食 材	食材の量	食材の形
煮干し	10g	1匹を3cmほどに切る
炒り大豆	20g	-
干し椎茸	10g	約2cm角に切る
昆 布	15g	約2cm角に切り、から炒りしてよく乾燥させる
貝 柱	5g	1個を3等分に切る
削りぶし	10g	-
桜えび	10g	-
粒こしょう	10g	-
唐辛子	5g	1個を半分に切る
ウコン	6g	-
コーヒー豆	35g	-
茶葉	8~10g	-

- グラインダーブレードの底面部と容器の間には食材が挟まっていない状態で使用してください。摩擦により故障の原因になります。
- 食材を粗く砕く前に、パウダープレートを付けて回転させるとモーターに負担がかかり破損する原因になります。

## お手入れのしかた お手入れは、必ず電源プラグを抜いた状態で行ってください。

ブレンディアは、食品に直接触れる調理器具です。いつも清潔な状態に保つため、ご使用のたびにお手入れしてください。

#### ハンドル・スタンド



ハンドル・スタンドについた汚れは、かたく絞った濡れ布巾などで拭いてください。

**ご注意** 水洗いは絶対にしないでください。故障の原因になります。

#### 専用カップ

使用後はスポンジなどに食器用洗剤をつけてよく洗い、水分を拭き取ってから収納してください。

食器洗浄機、食器乾燥器（家庭用）に使用できます。

**ご注意** たわしまたは磨き粉などの硬いものでこすると、傷になったり、印刷部分が剥離（はくり）するなどの原因になります。柔らかい布かスポンジなどを使い、印刷部分は強くこすらないように注意してください。また、印刷面に油分等が付着した場合は速やかに洗ってください。

使用後は、必ずガードの裏側や回転軸部分をよく洗ってください。洗浄しないと、細かな汚れが蓄積され、回転しにくくなるなどの故障の原因となることがあります。

アタッチメント（替刃）を注意して取り外し、アタッチメントと本体のシャフトから先の部分をブラシやスポンジなどで洗ってください。ガードの裏側や回転軸もよく洗ってください。

#### ブレンダー（替刃ユニット）



特に汚れがひどいときは、容器に水かお湯を入れ、アタッチメントを付けた状態で、その中で空回転させておおよその汚れを落としてください。

**ご注意** 食器洗浄機や食器乾燥器には使用できません。変色の原因になります。アタッチメントは絶対に水に浸さないでください。内部に水が入る原因になります。



ガードの裏側や、アタッチメントについた汚れが落とすにくい場合は、付属のブラシを使用してください。



ガードはハンドルを持って矢印方向に回転させると外れます。3か月に一度はガードを取り外して、回転軸のパッキン部分の汚れをスポンジなどで取り除いてください。

#### ブレンダー・ウイスク

ハンドルからアタッチメントを取り外し、アタッチメント部に水を流しかけながらスポンジなどで汚れを落としてください。また容器に水かお湯を入れ、アタッチメントをハンドルに取り付けた状態で、その中で空回転させて汚れを落としてください。（ブレンダーの羽根と羽根カバーは固定されていますので、外さないでください。また、ウイスクの回転部分とハンドルとの取り付け部分は固定されています。すき間に入った汚れは流水で落としてください）

**ご注意** 食器洗浄機や食器乾燥器には使用できません。変色の原因になります。アタッチメントは絶対に水に浸さないでください。内部に水が入る原因になります。

#### グラインダー



使用後はグラインダーブレードを注意して取り外し、中の食材を取り出してから、スポンジなどでよく洗ってください。

グラインダーを洗ったら、乾いた布巾などで水分を拭き取ってください。裏面の軸カバーのネジを外して分解しないでください。故障の原因となります。

**ご注意** 食器洗浄機や食器乾燥器には使用できません。変色の原因になります。アタッチメントは絶対に水に浸さないでください。内部に水が入る原因になります。

**長くお使いいただくために** 使用しない場合でも、月に一度は10秒程度の空運転をしてください。モーターをよい状態に保つことができます。





# 安全上のご注意 (必ずお守りください)






※ご使用前に、この「安全上のご注意」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。  
 ※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。  
 また、注意事項は次のように区分しています。





 <b>警告</b> : 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	 <b>注意</b> : 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。
--	---

絵表示の例

 ①記号は、禁止の行為であることを告げるものです。(左図の場合は分解禁止)	 ●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。(左図の場合は必ず守る)
--	---

※お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

 <b>警告</b>		●電源プラグは、確実に最後まで差し込む ショートや発火のおそれがあります。
		●交流 100V 以外では使用しない 火災や感電の原因になります。 ●濡れた手で電源プラグを持たない 感電のおそれがあります。 ●電源コードを傷つけたり、破損させたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったりしない 火災や感電の原因になります。 ●電源コードや電源プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない 感電・ショート・発火の原因になります。 ●高温・多湿な場所で使用・保管しない 感電および故障の原因になります。 ●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない やけど・感電・けがをするおそれがあります。
		●修理・改造は絶対にしない 発火したり、異常動作してけがをするおそれがあります。
		●本体は水につけたり、水をかけたりしない ショート・感電のおそれがあります。

 <b>注意</b>		●必ず調理に適したアタッチメントを使用する けがをするおそれがあります。
		●調理以外の目的に使用しない けがをするおそれがあります。 ●本体に食材や水がかからないようにする 故障の原因になります。 ●ハンドル及び各アタッチメントを誤って落下させない 破損、故障の原因になります。
		●手入れやアタッチメントの交換の際は必ず電源プラグをコンセントから抜く 感電ややけどのおそれがあります。 ●使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く 絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。 ●電源プラグをコンセントから抜くときは電源コードを持たず、必ず電源プラグを持って引き抜く 感電やショート、発火のおそれがあります。

## 故障かな?と思ったら

次の点検をしていただき、それでもなお異常のあるときは事故防止のため使用を中止し、電源プラグをコンセントから抜いて、お買い上げの販売店または当社お客様相談室にご相談ください。ご家庭での修理は危険ですので絶対におやめください。

こんなときは <b>電源が入らない</b>	次の点をお調べください ●コンセントに電源プラグが差し込まれていませんか。(P37)	こんなときは <b>調理中に回転が止まった</b>	次の点をお調べください ●モーターに過度の負担がかかったときや連続運転による加熱により、安全装置が働き、モーターが止まります。 連続運転による場合は、モーターが冷めるまで30分ほど使用しないでください。 ※スイッチを押してから数秒で止まった場合は、モーターはすぐに動きませんが、調理中の材料を減らす、あるいは材料を細かく切り直してから使用してください。
思ったように調理ができない	●適切な食材を使用しましたか。(P38~39) ●食材の分量は正しいですか。(P38~39) ●アタッチメントは取り付けられていますか。(P36) ●アタッチメントが傷んでいませんか。	アタッチメントが外れにくい	●回転軸とアタッチメントのすき間に、細かい食材などがたまっていませんか。(P40) 電源プラグを抜き、付属のブラシなどで、汚れを取り除いてください。
本体が熱くなる	●5分以上の連続使用をしていませんか。 連続5分以上の運転はしないでください。調理によってモーターが過熱し、ハンドルが熱をもつことがあります。そのときは運転を止め、モーターが冷めるまで30分ほど使用しないでください。	材料がまわりに飛び散る	●食材の分量が多すぎませんか。(P38~39) ●最適な容器を使用していますか。(P38~39)
回転軸が回転しない	●コンセントに電源プラグが差し込まれていますか。(P37) ●アタッチメントや回転軸周辺に食材が固まっていますか。(P40) 電源プラグを抜き、お手入れしてください。		

## ブレンディア保証書

DK-5200

お名前	TEL
ご住所 〒	
<b>保証期間：本体ご購入日より 1年間</b>	ご購入日： 年 月 日
販売店様 住所・店名	TEL

本保証書は、本記載内容で、無料修理させていただくことをお約束するものです。

- 取扱説明書による正常なご使用状態で保証期間内に故障した場合には、商品と本書を添え、弊社までお申し出ください。なお、ご記入いただきましたお客様の個人情報は修理の目的以外には使用いたしません。
- なお、保証期間内の修理などアフターサービスについてご不明の場合は、直接弊社までご相談ください。
- 次のような場合は、保証期間内でも有料修理になります。  
ご使用上の誤りおよび不当な修理・改造による故障および損傷。  
お買い上げ後の落下や運送上の故障および損傷。  
火災・塩害・ガス害・地震・雪水害・落雷およびその他天災地変による故障および損傷。  
本書のご提示がない場合。  
本書にお客様名・お買い上げ日・販売店名の記入がない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。  
一般家庭用以外（たとえば業務用など）に使用された場合の故障および損傷。
- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- ご贈答品などで本保証書に記入してある販売店の記載がない場合は直接弊社までご相談ください。

■保証書欄に記入のない場合は有効となりません。記入のない場合は直ちに販売店にお申し付けください。本書は再発行いたしませんので、大切に保管してください。  
 ※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについては、直接弊社までお問い合わせください。

輸入発売元

 **貝印株式会社**

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5  
 お客様相談室 電話 (03) 3862-6410  
 受付時間 9:00~12:00 13:00~17:00  
 (土・日・祝日を除く)

<http://www.kai-group.com/jp>